

Synthèse des questionnaires restauration municipale

(février 2022)



Fin février dernier, une enquête sur la restauration municipale a été lancée par le comité consultatif restauration municipale afin d'évaluer le degré de satisfaction des familles et des enfants concernant ce service et suite au changement de prestataire à la rentrée 2021.

Un questionnaire était destiné aux familles. **157 familles** (sur 310) ont répondu au questionnaire (**50,64%**). 7 d'entre elles ont un/des enfant(s) qui ne déjeune(nt) pas à la cantine (1 famille n'a pas donné de motif, 1 famille à cause de la qualité, les 5 autres parce qu'un parent ne travaille pas ou télétravaille).

Le taux de réponse est à peu près équilibré entre les deux écoles (56,05 % Sainte-Marie et 43,95 % Groez Ven).

23,57 % des familles ayant répondu ont un enfant en maternelle et 75,79 % des familles ont un enfant en élémentaire. 3 familles ont notamment précisé qu'il n'était pas aisé de répondre au questionnaire avec un enfant qui soit mange peu, soit est assez difficile, soit parle peu de son déjeuner.

Un second questionnaire adressé aux **223 enfants des cours élémentaires** a été complété sur le temps scolaire (1 seul absent, soit presque 100% de réponse).

Nous tenons à remercier l'ensemble des familles, les enfants et leurs enseignants pour le temps consacré à cette enquête.

Merci à AGORA restauration pour le travail effectué sur le questionnaire et la collecte des données. Merci également aux agents de restauration pour le travail fourni et les réajustements opérés régulièrement, en particulier en lien avec les conditions sanitaires que nous avons connues ces deux dernières années. Nos cantines ne sont en effet pas dimensionnées pour accueillir les enfants comme nous le souhaiterions en période de règles sanitaires renforcées. La commission consultative et nos équipes font de leur mieux pour s'adapter à la situation.

Dans le cadre des projets « Ploemel 2030 », un nouveau restaurant scolaire va être construit. Il permettra d'accueillir l'ensemble des élèves scolarisés sur les deux écoles de la commune et ceci sur


deux services. Les maternelles auront un espace dédié. Les élémentaires auront un service sous forme de self. L'organisation des services (horaires et temps de restauration) sera donc nettement modifiée par rapport à l'actuel. Les plans du futur restaurant sont consultables dans le hall de la mairie et des informations sur l'évolution des travaux seront transmises via les publications Vivre A Ploemel et le Méléniq..



Le futur restaurant municipal

Tout au long de cette restitution, les réponses des **parents** apparaissent dans les cadres bleus, celles des **enfants (du CP au CM2)** dans les cadres bordeaux.

Ce logo  indique les commentaires qui ont pu être formulés.

Ce logo  vous donne des réponses et informations utiles.

Nous essayons de répondre le plus précisément possible à chaque remarque en les classant par thématique. Néanmoins, certaines remarques n'étant pas suffisamment précises, il n'a pas toujours été possible d'y répondre.

Les menus sont élaborés par cycles de 20 repas minimum en tenant compte du **G.E.M.R.C.N** mais aussi du **plan national nutrition santé (P.N.N.S)** et de la **Loi EGalim**. S'y ajoute le calendrier saisonnier des fruits et légumes.

Ce cadre réglementaire strict s'applique à l'ensemble du secteur de la restauration collective.

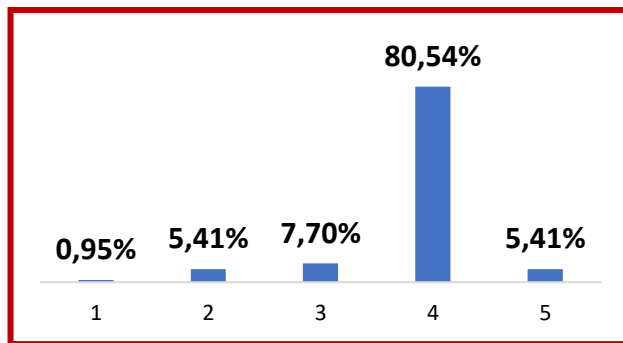
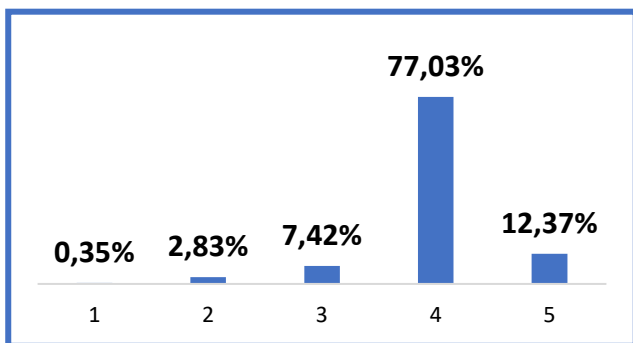
Vous trouverez **en annexes, les tableaux du G.E.M.R.C.N.** (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) qui établit :

- **Un contrôle des fréquences d'apparition des aliments** en fonction de leur composition.
- **Un contrôle des grammages** des portions servies selon l'âge et l'institution des convives (maternel, élémentaire, adolescent ou adulte).
- **Des recommandations spécifiques** relatives aux services de sel, pain, eau, sauces.

et un résumé sur la loi EGALIM.

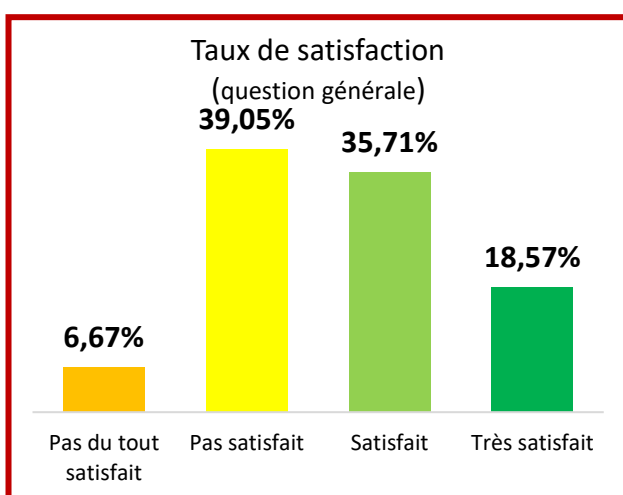
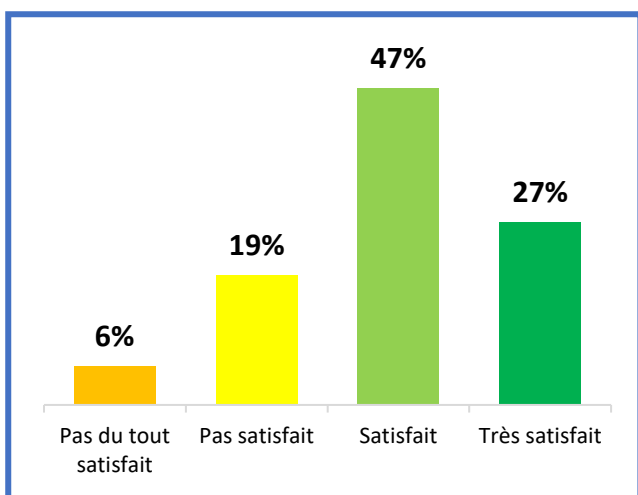
Ces documents servent de base à l'élaboration des menus en restauration collective et permettent d'apporter des réponses à plusieurs remarques formulées.

Fréquentation du restaurant municipal



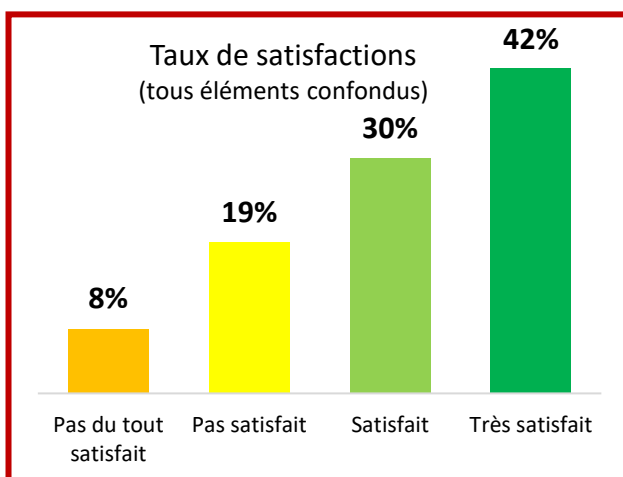
La majorité des enfants fréquente le restaurant municipal 4 fois par semaine (jours scolaires) (en moyenne 78%).

Satisfaction générale des menus



Les parents sont majoritairement satisfaits (74%).

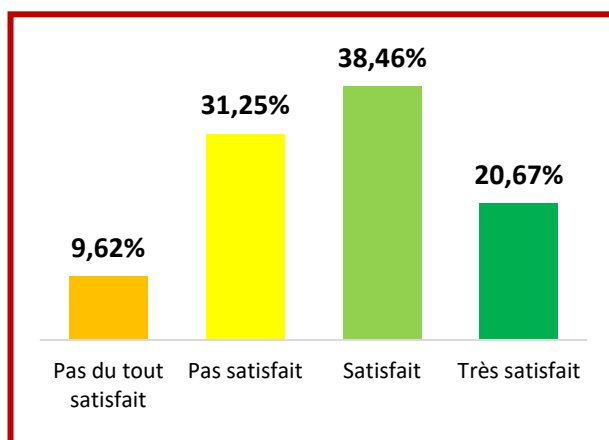
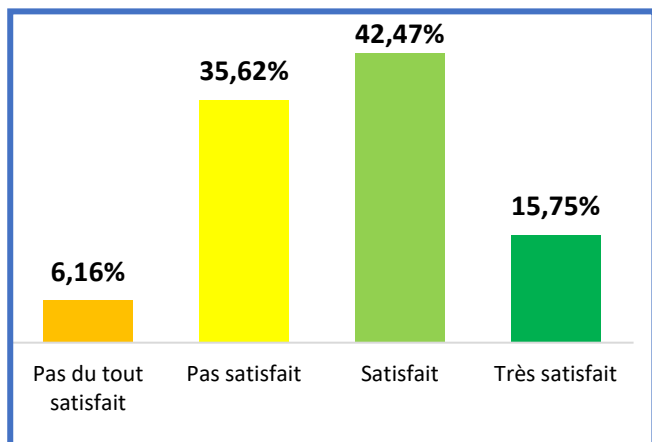
Les enfants sont plus mitigés sur la question globale de la satisfaction des menus : 54,28 % disent être globalement satisfaits, voire très satisfaits des menus, mais lorsqu'on synthétise leurs réponses suivantes pour chaque élément du menu, leur taux de satisfaction grimpe à 72% (ce qui se rapproche des retours qui peuvent être faits auprès des parents).



12 enfants ont précisé que la cantine « c'est bien » voire « très bien », que les plats sont bons. 3 familles expriment leur satisfaction ou leur préférence pour ce nouveau prestataire. 4 enfants trouvent que « ce n'est pas très bon » ou pas à leur goût et 3 autres « bon mais pas trop » ou « bon mais parfois pas trop bon ». 2 parents indiquent que leur enfant n'aime pas les repas.

Satisfaction pour chaque élément

Entrées



Parmi les différents éléments du menu, les entrées sont les moins appréciées (58,22 % des parents satisfaits et 59,13%).

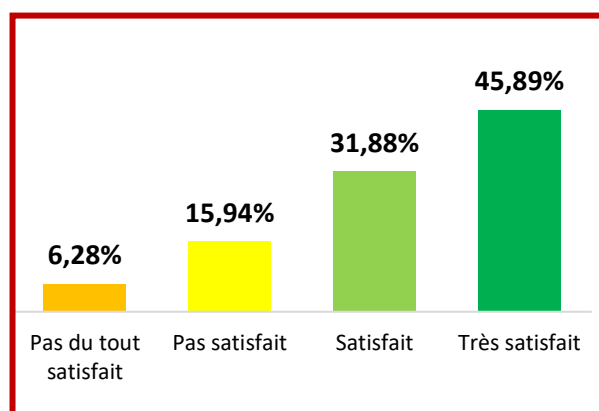
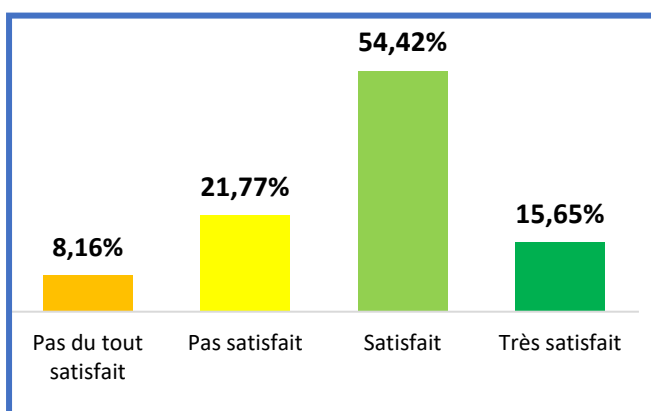
Le fait que le questionnaire ait été réalisé en période hivernale a pu influencer le jugement des enfants. Les entrées servies en été (melon, tomates, ...) sont souvent préférées à celles de l'hiver (soupe, chou, ...).

... 3 parents souhaiteraient avoir des entrées à chaque menu et plus adaptées aux enfants.

! Suivant le G.E.M.R.C.N., les entrées sont classées en différentes catégories, et leur fréquence est établie sur la planification de 20 menus. C'est pourquoi on retrouve des crudités, des cuisinées, de la charcuterie, ... à des fréquences variables.

Afin de limiter le gaspillage alimentaire, il a été choisi depuis quelques années de servir un menu à 4 composantes (entrée-plat-accompagnement-dessert ou plat-accompagnement-produit laitier-dessert ou entrée-plat-accompagnement-produit laitier).

Plat (viande, poisson, œuf)

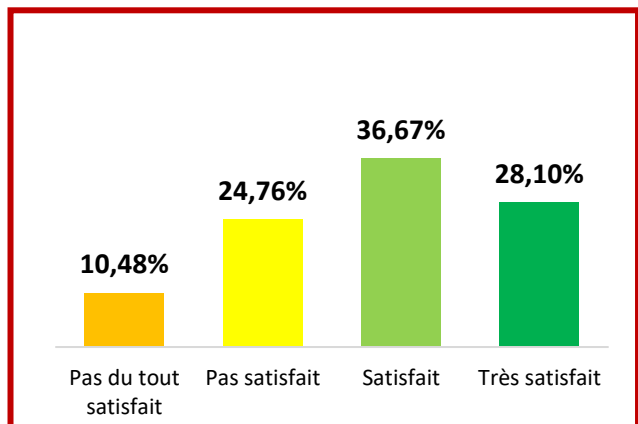
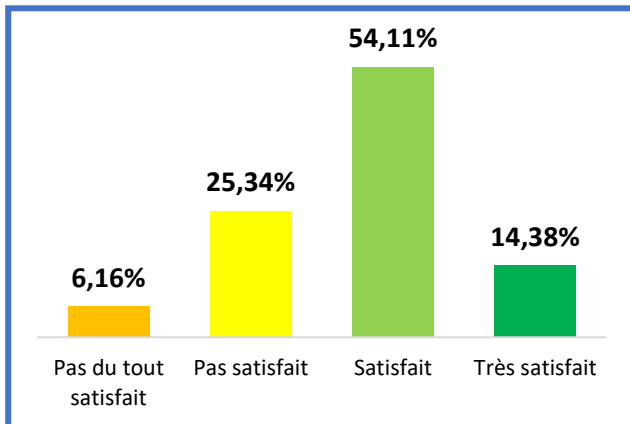


Les familles (70,07%) comme les enfants (77,77%) sont plutôt satisfaits de l'élément viande/poisson/œuf.

2 enfants précisent que parfois il y a du gras dans la viande et 1 parent rapporte que son enfant trouve qu'il y a trop de viande de type « ragout ». 1 parent aimerait conserver le poisson traditionnellement le vendredi.

Afin d'éveiller au goût, les viandes proposées sont variées mais certaines plaisent plus aux enfants. Le poisson est quant à lui acheté au port de Lorient chez Moulin Marée. Il n'est pas servi uniquement le vendredi pour permettre aux enfants qui mangent sur un jour fixe ou qui ne sont jamais présents le vendredi, de pouvoir manger du poisson.

Accompagnement

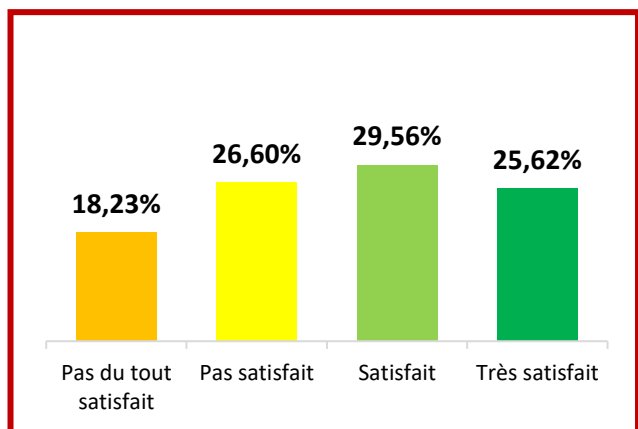
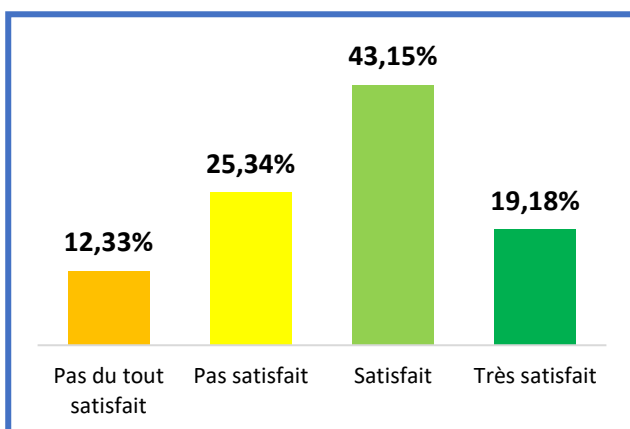


Les parents apprécient les accompagnements proposés au menu à 68,49 %, les enfants à 64,88%.

1 enfant et 1 parent trouvent que les menus manquent de féculents, 1 autre enfant qu'il y en a trop.

Le G.E.M.R.C.N. recommande de placer les légumes secs, féculents ou céréales dans 10 repas sur 20

Assaisonnement



Les avis concernant l'assaisonnement des plats est plus mitigé. (62,33% des familles sont satisfaites et 55,18% des enfants).

2 parents demandent à ce que la vinaigrette soit servie à part, 1 autre parent demande à ce que l'on demande aux enfants s'ils veulent de la sauce avant de la servir, 1 parent rapporte

que les légumes sont trop fades 1 autre souhaiterait que sel et poivre soient mis à disposition des enfants.

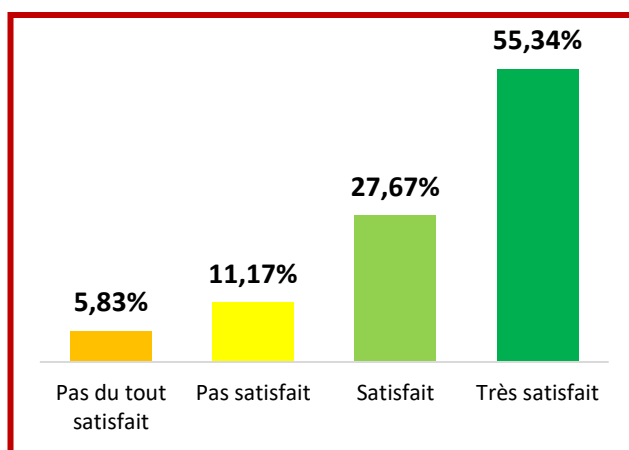
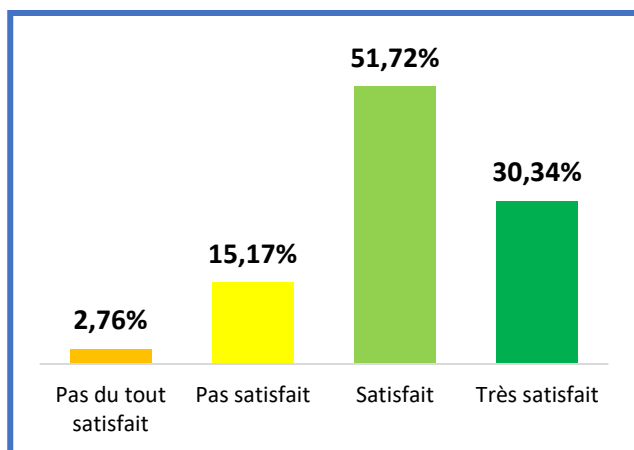
3 enfants regrettent de ne pas avoir d'assaisonnement.



Même si le menu stipule qu'il y a de la vinaigrette, elle est servie à part ; ceci afin de conserver toutes leurs saveur et fraîcheur aux crudités. Les convives peuvent donc les consommer avec ou sans assaisonnement.

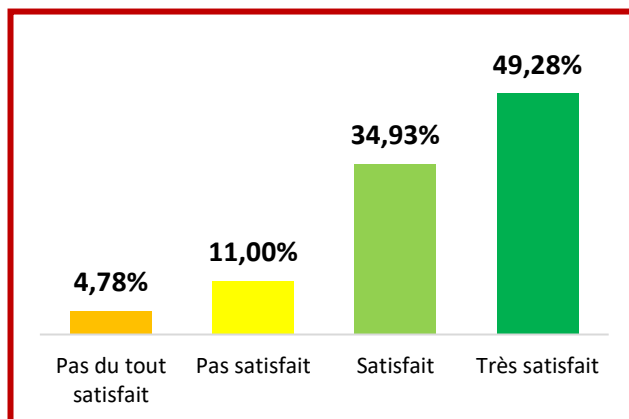
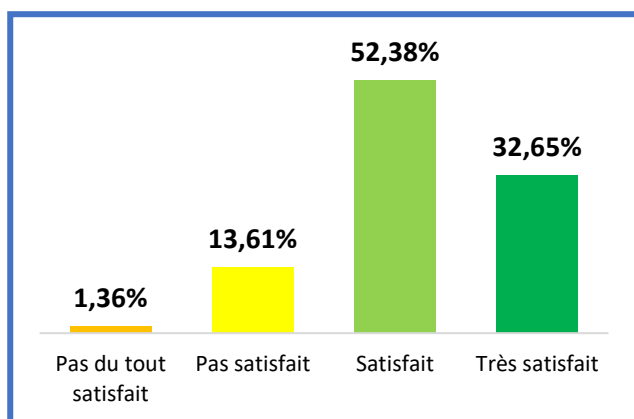
Le G.E.M.R.C.N. contient des recommandations en termes de quantité de sel, les plats sont donc préparés en conséquence et assaisonnés avec d'autres épices pour plus de goût. Il n'est donc pas possible de laisser à disposition ce condiment sur les tables.

Fraîcheur des fruits



Les parents ont un bon retour sur la fraîcheur des fruits (82,06% de satisfaits) et les enfants apprécient également (83,01 %).

Goût des desserts




Près de 85% des convives et de leurs familles sont satisfaits des desserts proposés.



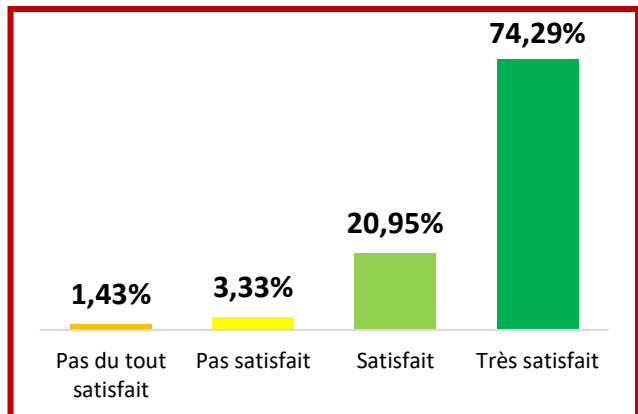
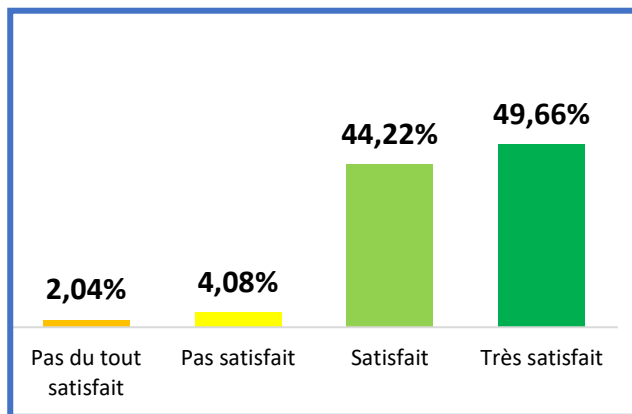
1 parent souhaiterait que l'enfant puisse avoir le choix du dessert (compote ou fruit par exemple), 1 parent se demande pourquoi il n'y a pas de dessert au menu parfois, 1 autre trop qu'il y a trop de dessert industriel.



Le fait de donner le choix à l'enfant laisse entendre une gestion plus complexe en restauration collective et un risque de gaspillage alimentaire plus important. De plus, le G.E.M.R.C.N. impose, dans le cas où le choix est laissé au convive, à ce que le fruit cuit par exemple soit remplacé par le même type de produit et non un fruit cru. L'équilibre alimentaire se faisant sur un ensemble de 20 menus (et avec 4 éléments au menu), il se peut que le repas se termine avec un produit laitier.

L'intégralité des desserts est « fait maison ».  Fait maison

Pain



La satisfaction pour cet aliment est très nette chez les enfants (plus de 95% de satisfaits et prêt de 94% de satisfaits chez les parents).

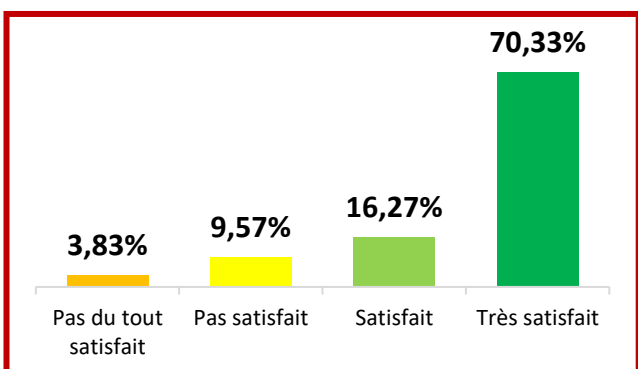
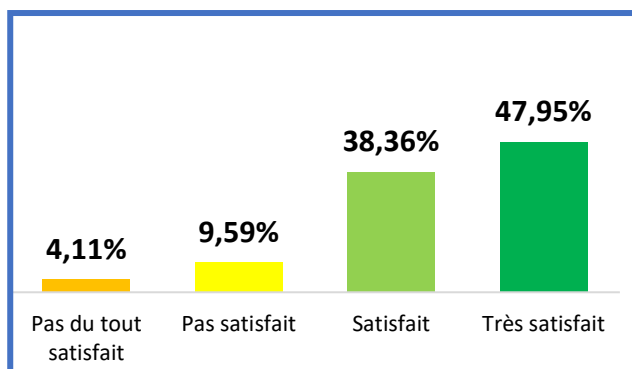


4 enfants notent qu'il peut y avoir des miettes de pain dans les verres : pour les services des plus grands, le pain est posé sur la table dès leur arrivée, les enfants ayant tendance à manger le pain dès leur arrivée à table, il peut y avoir des miettes de pain dans leurs verres ...



Le pain provient en alternance des deux boulangeries de Ploemel (pain bio tous les lundis et une semaine sur deux).

Eau



Le taux de satisfaction pour l'eau est supérieur à 86%.



2 enfants et 2 parents rapportent qu'il n'y a pas assez d'eau de servie à table.



Les restrictions sanitaires empêchaient de laisser les aliments en libre-service. Seuls les agents étaient habilités à servir l'eau. Désormais cette restriction est levée et les pichets peuvent être laissés à disposition des plus grands.

Depuis 2020, la loi EGALIM interdit les bouteilles d'eau en plastique. Depuis plusieurs années déjà, c'est l'eau du robinet qui est servie dans des pichets sur les restaurants.

Organisation du service

Les deux restaurants municipaux fonctionnant de façon différentes (horaires et durées du temps de repas notamment), nous avons choisi de présenter séparément et de répondre aux questions selon le site.

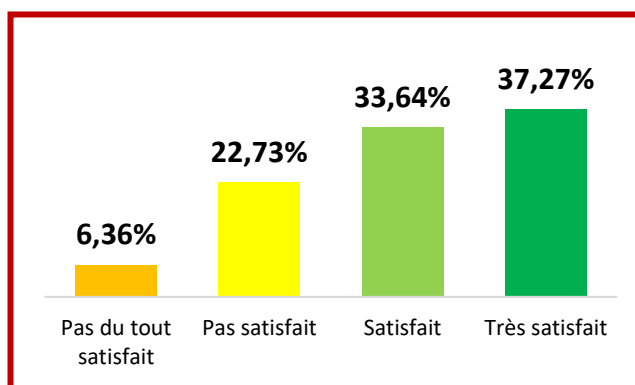
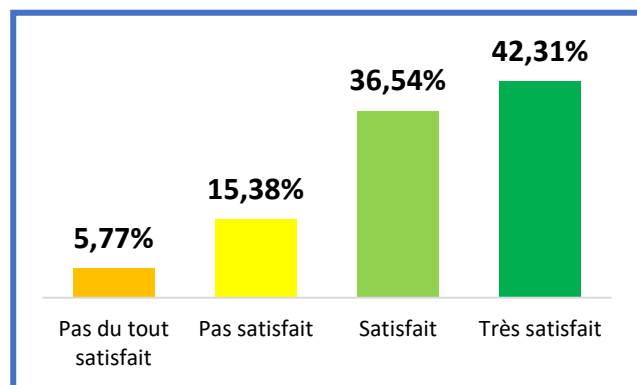
- Sainte-Marie :

Le service est organisé en 3 passages :

11h30-12h10 : maternelles

12h20-12h55 : GS -CP – CE2

13h05 – 13h40 : CE1 – CM1 - CM2



On note que le taux de satisfaction des CP et CE s'échelonne entre 71,42% et 86,96%.

Ce taux diminue à 56 et 55% pour les CM.



Le principal sujet d'insatisfaction étant l'horaire du déjeuner tardif au 3^{ème} service (formulé par 9 enfants, essentiellement des CM).

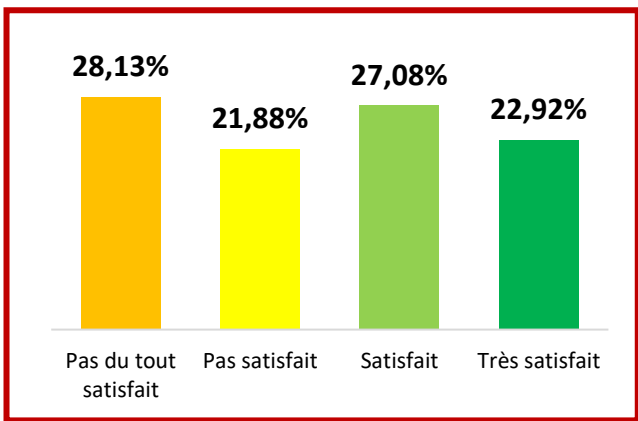
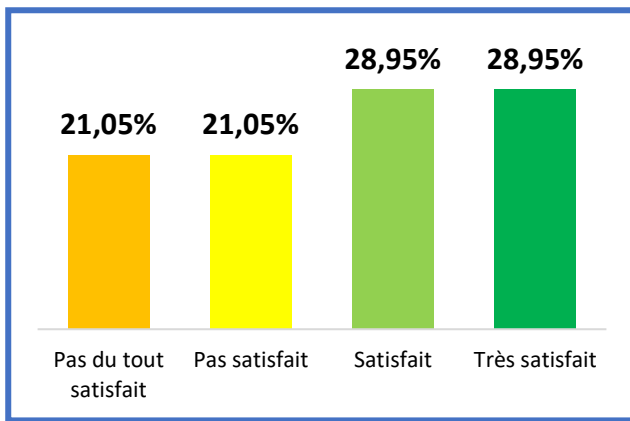


Cette organisation n'est pas modifiable du fait du nombre de places autorisées dans le bâtiment sur le plan de la sécurité incendie. Dans le futur restaurant municipal, tous les enfants de l'école iront déjeuner à la même heure.


- Groez Ven

Au moment du questionnaire, le service se faisait en 3 passages, du fait des restrictions sanitaires liées à la Covid 19. Depuis le 5 mai, et tant que les conditions sanitaires le permettent, le service se fait à nouveau en deux passages (de 11h45 à 12h30 : PS-MS- GS – CP et de 12h40 à 13h15 : CE et CM).

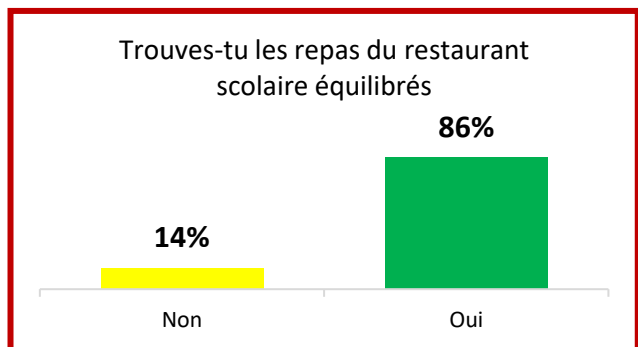
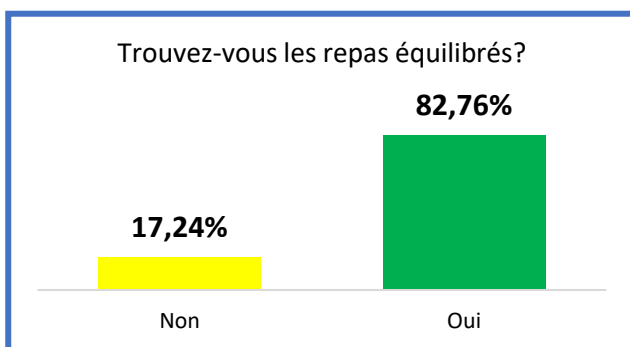
La répartition des agents présents sur la cour et en cantine a de ce fait été également revue.




Mis à part les CE2, satisfaits à 77,78%, les autres niveaux ont un degré de satisfaction qui oscille entre 36,84 et 52,63%. Les CM2 étant les moins satisfaits (dernier service). Les remarques formulées par 7 parents et 16 enfants portent sur le manque de temps pour déjeuner au dernier service. 1 enfant regrette de ne pas pouvoir choisir sa place à table.


 Suite à un retour sur deux services au Groez Ven, il conviendra de refaire un point avec les enfants. Le fait de ne pas choisir sa place était également imposé pour le suivi des déclarations en cas de cas Covid (mais cela peut également arriver si certains enfants viennent perturber le service ...).

Équilibre des repas

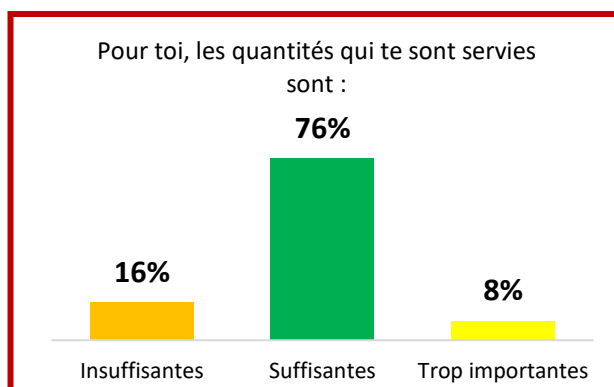
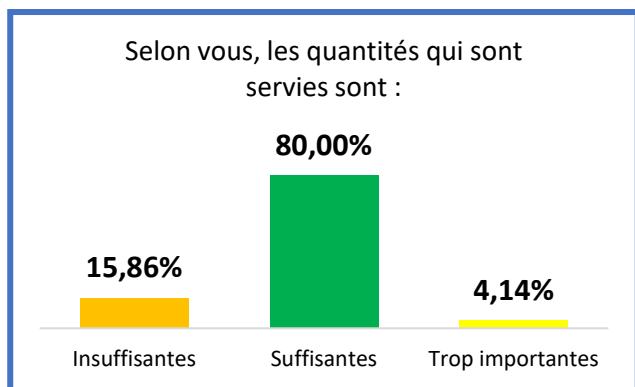


La majorité des parents et des enfants trouvent que les repas sont équilibrés.

 5 parents notent que les repas sont équilibrés en général sauf sur certains jours, 1 parent s'étonne que ce ne soit pas suivi par une diététicienne.

 Les menus sont établis par une équipe de **diététiciens**. Comme mentionné en introduction, le plan alimentaire est élaboré en tenant compte du **G.E.M.R.C.N**, du **plan national nutrition santé (P.N.N.S)** et de la **Loi EGalim**.
(Vous retrouvez ces documents en Annexes)

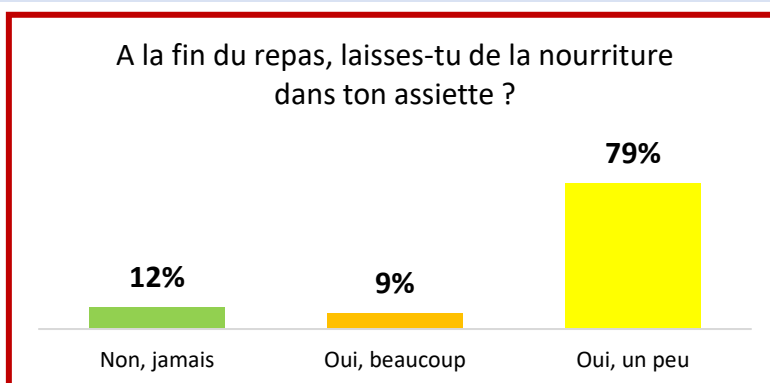
Quantités servies



3 enfants précisent qu'ils n'ont pas assez à manger. 2 de ces enfants déclarent ne jamais laisser de restes.

Le G.E.M.R.C.N. précise les grammages pour chaque type d'aliment selon l'âge des convives. Les commandes et livraisons sont donc établies en conséquence. Néanmoins, le plus souvent il reste des denrées et les enfants « bons mangeurs » peuvent être resservis.

Gaspillage alimentaire



Pourquoi ? (Choix multiples)

J'ai n'ai pas aimé	54%
Je n'ai plus faim	44%
Je n'ai pas eu le temps de finir	13%
Je me suis trop servi	8%
Je n'ai pas goûté	2%

Quel élément ? (Choix multiples)

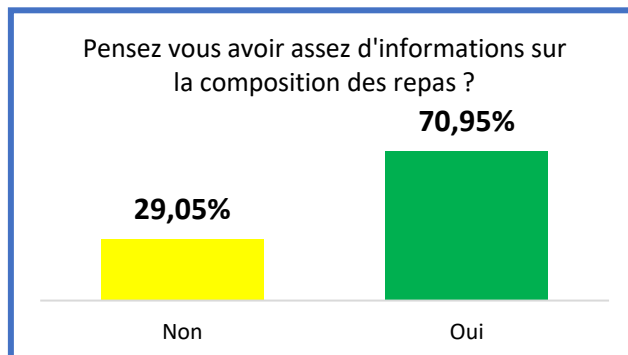
Plat	70%
Entrée	23%
Accompagnement	16%
Fruit	9%
Fromage	9%
Dessert	6%

79% des enfants disent jeter de la nourriture (majoritairement le plat). Le plus souvent c'est parce qu'ils n'ont pas aimé ou qu'il n'avaient plus faim.

A la cantine comme à la maison, les enfants ne finissent pas toujours leur assiette ... Comme évoqué précédemment, afin de limiter le gaspillage alimentaire, le repas est établi sur 4 composantes. De plus, on note que la majorité des convives trouve les quantités suffisantes. Les enfants « bons mangeurs » peuvent être resservis.

Une intervention de l'association « Les cuisiniers solidaires » en lien avec Auray Quiberon Terre Atlantique a été réalisée en avril auprès de plusieurs classes pour sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire. Dans cette même optique, des pesées vont être organisées au mois de juin.

Information sur la composition des repas



La majorité des parents déclare avoir suffisamment d'information sur la composition des repas.

15 parents aimeraient avoir d'autres plats proposés aux enfants, plus simples, type saucisse purée, lasagnes, frites, pâtes, pomme, gâteau, 3 enfants préféreraient avoir des burgers, lasagnes, pizzas, frites, bonbons...

L'éducation au goût fait partie du rôle de la restauration collective mais également des familles. Dans le **cadre du G.E.M.R.C.N.**, il n'est malheureusement pas possible de ne servir que des saucisses, purées, compotes et autres produits préférés des enfants. L'équipe de cuisiniers et diététiciens d'AGORA travaille régulièrement sur les plans de menus et les recettes de cuisine et tient compte des remarques qui sont faites lors des réunions du comité consultatif (avant chaque période de vacances scolaires), ceci toujours dans le but de **satisfaire les convives tout en respectant les règles imposées.**

Les **menus sont affichés chaque semaine dans les vitrines** situées aux portails des écoles. Pour plus de visibilité au portail maternel de Ste-Marie, le menu a été affiché sur la vitre de la classe de GS. Les enfants peuvent également les consulter au niveau des **halls** de chaque école. Ils sont consultables plusieurs semaines en avance via le **portail famille** (lien direct sur la page d'accueil, rubrique rose « infos pratiques », ou directement sur le **site d'AGORA** (voir liens en fin de documents).

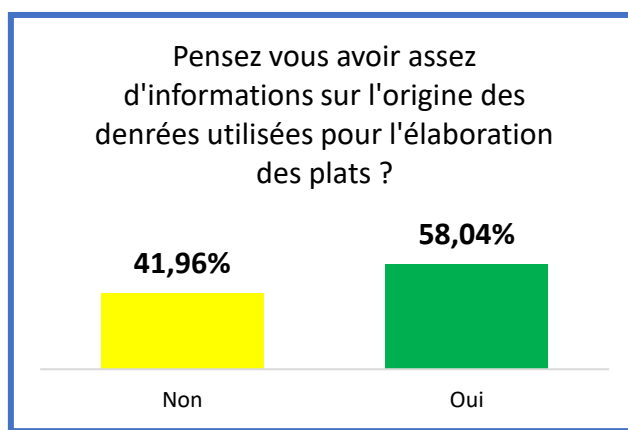
Sur chaque menu, vous pouvez retrouver les logos d'origine des denrées, les plats « faits maison », produits biologiques, ...



En cliquant sur un plat vous pouvez consulter la composition du plat, les allergènes et ses apports nutritionnels.

Sauté de veau au paprika	
Marchandises :	Poids Net : 77 g
Bouillon de boeuf bt kg	Allergènes :
Eau cuisine	Anti oxydant sulfureux
Fleur de maïs 1 kg	Déclaration nutritionnelle :
Huile de tournesol 1 lt	Valeurs énergétiques : 182 KCal ~
Oignon jaune moyen	759 KJ
Paprika doux kg	Protéides 22,61 g
Poivre gris moulu 450g	Glucides 3,11 g
Sauté de veau épaule s/os VWF	Lipides 8,74 g
40/60 g	Calcium 34,47 mg
Sel fin 1 kg	Sel 0,88 g
Thym monde en sachet kg	Acides gras saturés 2,18 g
Tomate concassée pelée bt 5/1	Fibres 0,66 g
3,825 kg	Dont sucre 0,76 g

Information sur l'origine des denrées



58% des parents pensent avoir suffisamment d'information sur l'origine des aliments.

3 parents demandent à ce qu'il y ait plus de produits bio ou à ce qu'ils soient favorisés. De même, 3 parents souhaitent avoir plus de produits locaux. 1 parent aimerait avoir plus d'information sur la provenance des fruits et légumes.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi EGALIM oblige à ce qu'au moins 50% produits soit des produits de qualité, dont au moins 20% de produits bios (calculé en fonction de la valeur d'achat). Actuellement, les menus sont élaborés avec **30% de produits de bio**.

Le local n'est pas reconnu comme un critère de qualité, néanmoins, sur le portail famille figure la **carte des fournisseurs locaux** d'AGORA ainsi qu'un **bulletin d'information trimestriel** avec le reporting des denrées servies, leur origine, et des **focus sur leurs fournisseurs**.

Vous pouvez retrouver ces informations sur le tableau d'affichage au portail des écoles et/ou sur le portail familles (rubrique « documents à consulter »).

Autres remarques


Ambiance

3 parents aimeraient qu'il y ait une meilleure ambiance durant les repas.

Suite aux modifications des règles sanitaires, le personnel encadrant a été redéployé différemment sur le site du Groez Ven.

Coût


... 3 parents rapportent que le repas est trop cher pour le contenu.

 Le tarif du repas comprend la fourniture des denrées mais également les frais de personnel, d'entretien, équipement et fonctionnement des bâtiments, ... Ce qui engendre donc un coût de **6,09 € par repas**.

Le tarif 2021-2022 du repas s'échelonne entre 1 € (1,80 € en temps périscolaire) et 3,70 € (4,20€ pour les extérieurs commune). Il est appliqué en fonction du Quotient Familial (5 tranches). En période scolaire, la **participation des familles** au repas d'un enfant varie donc entre 16,42 % et 60,75% (68.96% pour les extérieurs) avec une participation moyenne de 49%.


Cuisine sur place

... 5 parents demandent à ce que les repas soient préparés sur place.

 Dans le cadre du projet du futur restaurant municipal, la construction d'une cuisine sur place a été étudié. Afin de limiter les coûts, la municipalité souhaite mutualiser les moyens. Une réflexion est en cours avec d'autres communes voisines.


Inscription

... 5 parents demandent à ce que le délai pour inscrire l'enfant soit plus court.

 Les délais imposés par les fournisseurs entraînent nécessairement un délai pour valider les commandes de repas auprès d'AGORA et donc les inscriptions sur le portail famille. Les familles qui, pour des questions d'organisation professionnelle ou d'imprévu, ne peuvent inscrire/désinscrire leur enfant dans les temps impartis doivent **se rapprocher du service Enfance-Vie scolaire** afin d'effectuer les modifications.

Recyclage

... 1 parent demande à ce qu'il y ait moins de contenants jetables

 Les plats sont acheminés en barquettes de cellulose que le prestataire récupère afin de les recycler.


Dans un souci de développement durable, de coût et de praticité, les yaourts, fromages blancs, compotes, ... sont quant à eux livrés en seaux et distribués ensuite dans des ramequins.

Repas végétarien

... 1 parent se demande pourquoi il y a des « repas végans ».

2 parents aimeraient que leurs enfants qui ne souhaitent pas manger de viande puissent avoir un repas végétarien à chaque repas.

5 enfants disent ne pas aimer les repas végétariens ou vouloir en manger moins.

 Le **repas végétarien est proposé une fois par semaine** et répond à l'**obligation de la loi EGALIM**. Il s'agit bien d'un repas végétarien (peut contenir des œufs, des produits laitiers) et non végétalien.

Nous ne pouvons proposer un menu végétarien par jour, en effet cette demande isolée contraindrait l'équipe d'AGORA à la production d'une ligne supplémentaire et aurait une incidence sur le coût du repas.

Seuls les enfants ayant un Projet d'Accueil Individualisé (= porteurs d'allergies alimentaires) peuvent bénéficier d'un repas différent pour des raisons de santé.

Infos pratiques

Vous pouvez consulter toutes les informations relatives à la restauration municipale sur le portail famille (comptes-rendus du comité consultatif, menus, informations d'AGORA, bilans, ...)



Rubrique « Infos pratiques » → « Consulter les documents ».

Le comité consultatif restauration municipale se réunit avant chaque période de vacances scolaires. Il a pour missions principales d'évaluer et veiller au respect du marché de livraison et fourniture de repas pour la restauration municipale. Il établit un bilan annuel et participe aux actions d'amélioration du service.

Un parent référent est nommé pour chaque école (Mme Montat-Chabin pour l'école du Groez Ven et Mme Servettaz pour l'école Ste-Marie). Vous pouvez vous rapprocher de ces personnes ou des responsables de cantines pour toute question ou remarque à formuler.

Lien portail familles : <https://ploemel.portail-defi.net/>

Lien pour la consultation des menus : <https://infoconso-agma.salamandre.tm.fr/23>

Lien du site d'AGORA Restauration : <https://www.agorarestauration.bzh/>

Lien pour la consultation du G.E.M.R.C.N. : https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Annexe 4.2 : Populations en métropole, fréquences de services des aliments pour les enfants scolarisés, les adolescents et les adultes

FREQUENCE DE CONTRÔLE

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Période du ... au ... (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits						10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2						4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf						- Enfants scolarisés et adolescents : 3/20 maxi - Adultes : 4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes						10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales						10 sur 20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion (4)						8/20 mini
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (4)						4/20 mini
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion						6/20 mini

87

Annexe 4.2 : Populations en métropole, fréquences de services des aliments pour les enfants scolarisés, les adolescents et les adultes (suite)

Période du ... au ... (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Desserts contenant plus de 15 % de lipides						3/20 maxi
Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides						4/20 maxi
Desserts de fruits crus 100 % fruit cru, sans sucre ajouté (5)						8/20 mini

- (1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, de choix dirigé, de menu conseillé, ou de libre-service.
 (2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire,...).
 (3) dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les dîners
 (4) fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée
 (5) Les salades de fruits surgelées, 100 % fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique.

Annexe I

GEMRCN - Fréquence de service des plats aux convives (enfants scolarisés, adolescents et adultes)
 (Source : Recommandations nutritionnelles - version 2.0 - Juillet 2015)
<https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

88

Annexe 2.2 : Populations en métropole, grammages des portions d'aliments pour les enfants scolarisés, adolescents et adultes

Les grammages qui suivent sont adaptés à chaque classe d'âge. Ils sont nécessaires mais aussi suffisants et ne doivent donc pas être systématiquement abondés.

Pour les enfants en maternelle et en classe élémentaire, prévoir des grammages spécifiques pour les dîners, les besoins en nutriments n'étant pas ceux des déjeuners (moins d'aliments protidiques, plus de légumes, céréale, produit laitier et fruit).

REPAS PRINCIPAUX

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PAIN	30	40	50 à 100
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat	50	70	80 à 100
Carottes, céleri et autres racines râpées	50	70	90 à 120
Choux rouges et choux blanc émincé	40	60	80 à 100
Concombre	60	80	90 à 100
Endive	20	30	80 à 100
Melon, Pastèque	120	150	150 à 200
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2	1/2	1/2
Radis	30	50	80 à 100
Salade verte	25	30	40 à 60
Tomate	60	80	100 à 120
Salade composée à base de crudités	40	60	80 à 100
Champignons crus	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
CRUDITES sans assaisonnement			
Potage à base de légumes (en litres)	1/8	1/6	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1/2	1/2	1
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100
Asperges	50	70	80 à 100
Betteraves	50	70	90 à 120
Céleri	50	70	90 à 120
Champignons	50	70	100 à 120
Choux-fleurs	50	70	90 à 120
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100
Fenouil	40	60	80 à 100
Haricots verts	50	70	90 à 120
Poireaux (blancs de poireaux)	50	70	90 à 120
Salade composée à base de légumes cuits	50	70	90 à 120
Soja (germes de haricots mungo)	50	70	90 à 120
Terrine de légumes	30	30	30 à 50
ENTRÉES DE FÉCULENTS (Salades composées à base de pommes de terre, blé, riz, semoule ou pâtes)	60	80	100 à 150

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES			
Œuf dur (à l'unité)	1/2	1	1 à 1,5
Hareng	30	40	40 à 60
Maquereau	30	30	40 à 50
Sardines (à l'unité)	1	1	2
Thon au naturel	30	30	40 à 50
Surimi	30	30	40 à 50
Jambon cru de pays	20	30	40 à 50
Jambon blanc	30	40	50
Pâté, terrine, mousse	30	30	30 à 50
Pâté en croûte	45	45	65
Rillettes	30	30	30 à 50
Salami – Saucisson – Mortadelle	30	30	40 à 50
ENTREES DE PREPARATIONS PATISSIERES SALEES			
Nems	50	50	100
Crêpes	50	50	100
Friand, feuilleté	55 à 70	55 à 70	80 à 120
Pizza	70	70	90
Tarte salée	70	70	90
ASSAISONNEMENT HORS D'ŒUVRE (poids de la matière grasse)	5	7	8*
VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	50	70	100 à 120
Rôti de bœuf, steak	40	60	80 à 100
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	50	70	100
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	50	70	100
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	50	70	100 à 120
Escalope de veau, rôti de veau	40	60	80 à 100
Steak haché de veau, viande hachée de veau	50	70	80 à 100
Hamburger de veau, Rissollette de veau, Préparation de viande de veau hachée	50	70	100
Paupiette de veau	50	70	100 à 120
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte d'agneau avec os		80	100 à 120
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	1	2	2 à 3

*10 g pour le milieu carcéral

Annexe II

GEMRCN - Grammages des plats selon les convives (enfants scolarisés, adolescents et adultes)

(Source : Recommandations nutritionnelles - version 2.0 - Juillet 2015)

<https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
PORC			
Rôti de porc, grillade (sans os)	40	60	80 à 100
Sauté (sans os)	50	70	100 à 120
Côte de porc (avec os)		80	100 à 120
Jambon DD, palette de porc	40	60	80 à 100
Andouillettes	50	70	100 à 120
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
VOLAILLE-LAPIN			
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	40	60	80 à 100
Sauté et émincé de volaille	50	70	100 à 120
Jambon de volaille	40	60	80 à 100
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	50	70	100 à 120
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	100	140	140 à 180
Brochette	50	70	100 à 120
Paupiette de volaille	50	70	100 à 120
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	2	3	5
Escalope panée de volaille ou autre viande	50	70	100 à 120
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	100	140	140 à 180
Sauté et émincé de lapin (sans os)	50	70	100 à 120
Paupiette de lapin	50	70	100 à 120
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
ABATS			
Foie, langue, rognons, boudin	50	70	100 à 120
Tripes avec sauce	50	70	100 à 200
OEUFs (plat principal)			
Œufs durs (à l'unité)	1	2	2 à 3
Omelette	60	90	90 à 130
POISSONS (Sans sauce)			
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	50	70	100 à 120
Brochettes de poisson	50	70	100 à 120
Darne			120 à 140
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120
Poissons entiers			150 à 170
PLATS COMPOSÉS			
Poids recommandé de la denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (hachis parmentier, brandade, raviolis, cannellonis, lasagnes, choucroute, paëlla, légumes farcis, autres plats composés ...)	180	250	250 à 300

REPAS PRINCIPAUX (suite)

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches, autres préparations pâtisseries) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
LEGUMES CUITS	100	100	150
FÉCULENTS CUITS			
Riz – Pâtes – Pommes de terre	120	170	200 à 250
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	150	200	250
Frites	120	170	200 à 250
Chips	30	30	60
Légumes secs	120	170	200 à 250
SAUCES POUR PLATS (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, ...) Poids de la matière grasse	5	7	8
FROMAGES	16 à 20	16 à 30	16 à 40*
LAITAGES			
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	50 à 60	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	125	125	250**
DESSERTS			
Desserts lactés	90 à 125	90 à 125	90 à 125
Mousse (en cl)	10 à 12	10 à 12	10 à 12
Fruits crus	100	100	100 à 150
Fruits cuits	100	100	100 à 150
Fruits secs	20	20	30
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20 à 45	20 à 45	40 à 60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer	40 à 60	40 à 60	60 à 80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	20 à 30	20 à 30	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 70	50 à 100	50 à 120 pour les adolescents 50 à 150 pour les adultes
Desserts contenant plus de 60 % de fruits	80 à 100	80 à 100	80 à 100

*30 g pour le milieu carcéral

**adolescents uniquement

PETIT DEJEUNER, GOUTER, COLLATION

PRODUITS prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10 %)	Enfants en maternelle	Enfants en classe élémentaire	Adolescents, adultes
Pain	40	50	80
Céréales	25 à 35	40 à 45	50 à 60
Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	30	30	50
Pâtisseries type quatre quarts	40 à 60	40 à 60	60 à 80
Confiture, chocolat, miel, crème de marron, nougat, pâte de fruit	20	20	30
Fruits crus ou cuits	100	100	100 à 150
Fruits secs	20	20	30
Lait demi écrémé du petit déjeuner (en ml)	200	200	250
Lait demi écrémé du goûter (en ml)	125	125	250
Jus de fruits pur jus, sans sucre ajouté (en ml)	125	125	200
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Fromage blanc	90 à 120	90 à 120	90 à 120
Fromage	16 à 20	16 à 30	16 à 40
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	50 à 60	50 à 60	100 à 120
Beurre	8	8	16

Loi Egalim



agora 
SERVICES
passeport *d'avenirs*     

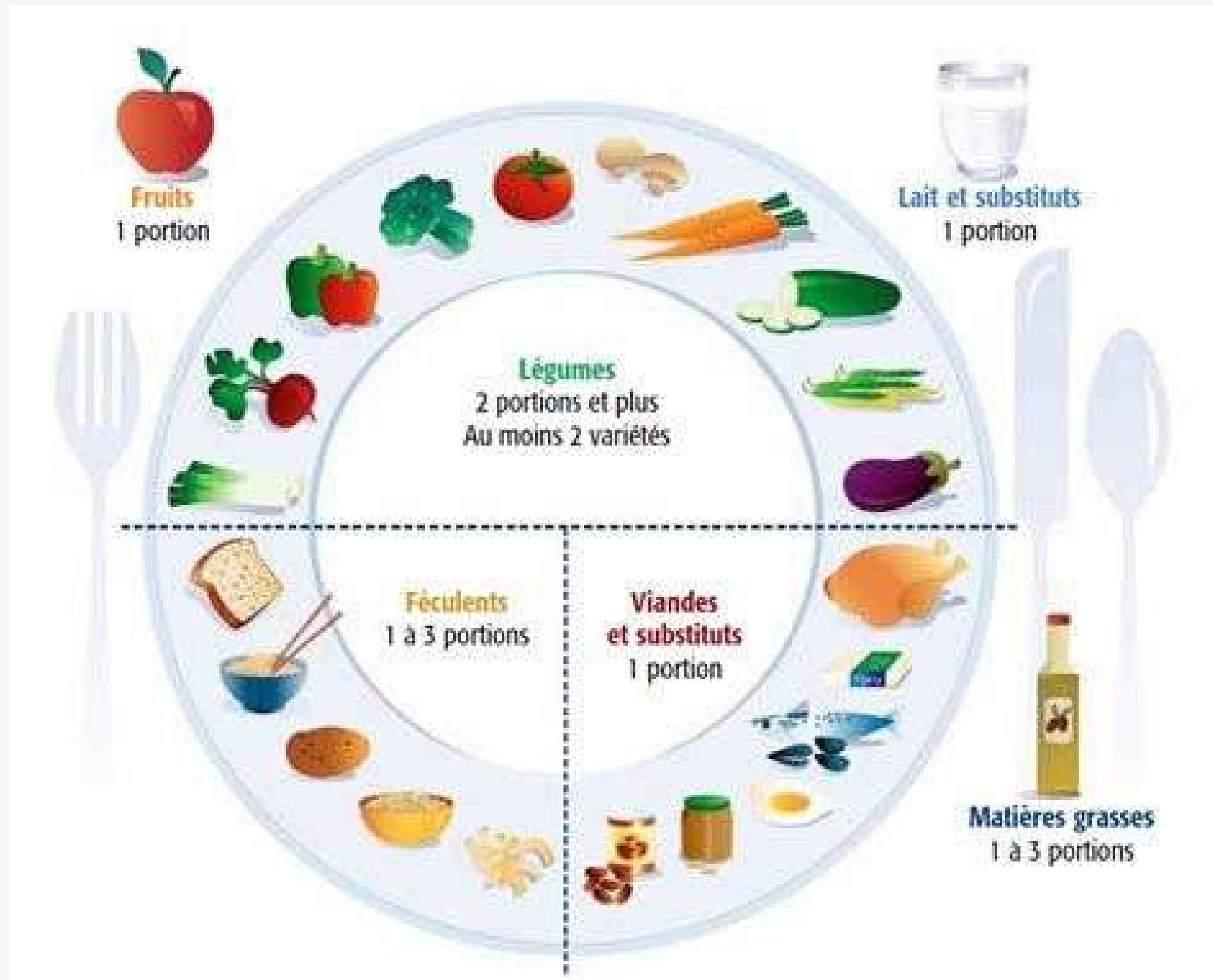
Qui est concerné

- La restauration scolaire et universitaire
- Les établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans
- Les établissements sociaux et médico-sociaux
- Les établissements pénitentiaires

Les objectifs

- Payer le juste prix aux agriculteurs et leur permettre vivre dignement de leur travail
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

Concrètement dans l'assiette



Des produits de qualité à hauteur de 50%

1er janvier 2022 :

- Produits issus de l'agriculture biologique à hauteur de 20%
- SIQO (sigle d'identification de qualité et d'origine):
Labels, circuits courts, produits issus d'exploitation à haute valeur environnementale (volaille élevée en plein air, œufs fermiers, ...)
- Produits Pêche Durable
- Produits issus du commerce équitable (qui ne sont pas comptés dans les 50%)

La mise en place d'un repas végétarien par semaine

Les produits de qualités

AU MOINS 50% DES ACHATS DE PRODUITS

AU MOINS 20%

LES PRODUITS DE QUALITÉ
OFFICIELLEMENT RECONNUS



**Agriculture
biologique**

+ CONVERSION BIO

LES LABELS ET
DÉMARCHES
LAISSÉS À
L'APPRÉCIATION
DES
COLLECTIVITÉS



IGP



**Label
Rouge**



AOP



STG

APPELLATION FERMIER

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE
NIVEAU 2 (jusqu'au 31/12/2026)



HVE



PÊCHE DURABLE, RUP,
PRODUITS COMMERCE ÉQUITABLE, AOC



Et le local ?

- Il ne rentre pas obligatoirement dans le décompte des 50%
- Il doit être travaillé en parallèle pour être cumulé à ces 50%

Comment calculer le ratio

- En valeur HT d'achats en €
 - Sur l'année civile
 - Sur l'ensemble des achats entrant dans la composition des repas
- Bilan statistiques
 - A partir de janvier 2022, un bilan sur l'année civile à fournir
 - Devra démontrer la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement

Comment les obtenir ?

En résumé

50 %

de produits durables ou
sous signes d'origines et de
qualité

Répartis en 2
catégories de produits

Produits de qualité
officiellement
reconnus
Dont
**20% minimum de
produits BIO
obligatoire**

Les labels et
démarches
laissés à
l'appréciation
des
collectivités

Entrée en vigueur : 01/01/2022

Déclaration annuelle des valeurs d'achats

Restauration collective publique

Personnes morales de droit public et large
part de droit privé

Tous les privés à partir de 2024

Taux portant sur la
**part des produits destinés à entrer dans la
composition des repas servis**

agora
SERVICES

passport *d'avenirs* ● ● ● ● ●

Les à côtés



- Une meilleure gestion des déchets

- L'intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire

- L'interdiction des bouteilles d'eau plastique en 2020

- L'interdiction des contenants alimentaires plastiques

- Produits de cuisson ou réchauffe

- Produits de service



Focus gaspillage alimentaire

Déchets de production



Non alimentaire
(emballages...)



Alimentaire

Déchets de service



Non alimentaire
(emballages...)



Pain



Alimentaire

Loi Climat et Résilience

(du 22 Août 2021)

Evolution



Diversification des sources de protéines

- Pérennisation du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire depuis le 22/08/2021. La loi EGAlim avait permis de tester ce menu végétarien, la loi Climat l'entérine
- Lancement d'une expérimentation consistant à proposer une option végétarienne quotidienne obligatoire pour les collectivités territoriales volontaires dès le 22/08/2021
- **Obligation de proposer une option végétarienne quotidienne pour la restauration collective de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales, à partir du 1er janvier 2023.**



Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Lancement d'une expérimentation consistant à mettre en place une solution de réservation de repas pour adapter le nombre de repas nécessaires pour les gestionnaires volontaires de services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge est lancée dès le 22/08/2021
- A compter du 1er janvier 2025, les services de restauration collective proposant des services de vente à emporter proposent au consommateur d'être servi dans un contenant réutilisable ou composé de matières recyclables

Approvisionnements durables et de qualité

- Ajout de 2 nouvelles catégories entrant dans le décompte de l'objectif de 50% de produits durables et de qualité fixé par la loi EGAAlim au 1er janvier 2022 :
 - Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ;
 - Produits issus du commerce équitable
- Diminution de la période de prise en compte des produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 qui prend fin au 1er janvier 2027 (contre le 1er janvier 2030 dans la loi EGAAlim)
- **Ajout d'un nouveau sous-objectif spécifique aux viandes et aux poissons pour lesquels les produits durables et de qualité devront représenter une part d'au moins 60% à partir du 1er janvier 2024, et de 100% pour la restauration de l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales**
- Renforcement de l'information des convives avec l'obligation, à partir du 1er janvier 2022, y compris pour tous les restaurants collectifs dont des personnes morales de droit privé ont la charge, d'afficher en permanence dans le restaurant la part des produits durables et de qualité et de produits issus de projets alimentaires territoriaux servis
- Nouvelles prescriptions en matière de marchés publics alimentaires : obligation de prendre en compte les conditions de fraîcheur, la saisonnalité et le niveau de transformation des produits.



Autres dispositions

- Obligation pour tous les restaurants collectifs de mettre en oeuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour atteindre les objectifs fixés par la loi, y compris par la formation
- Interdiction de la viande de synthèse en restauration collective
- Prise en compte par le chef d'établissement (collèges et lycées) des objectifs fixés en matière d'approvisionnements de produits agricoles et de denrées alimentaires définis par la collectivité compétente et introduction d'un volet relatif à la restauration scolaire, qui vise en particulier à répondre aux objectifs d'approvisionnement de la loi EGAlim, dans les conventions passées (prévues par l'article L. 421-23 du code de l'éducation) entre l'établissement et la collectivité en vue de préciser les modalités d'exercice de leurs compétences respectives

Merci de votre attention