

QUESTIONS/RÉPONSES destinées aux élus d'ordre général sur les règles nutritionnelles en restauration scolaire

→ Quel est le périmètre d'impact de ce texte ? Quels établissements sont concernés ?

Le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire portent uniquement sur la restauration scolaire des établissements du 1^{er} et 2nd degré : de la maternelle au lycée, y compris les établissements non rattachés au Ministère en charge de l'éducation nationale (par exemple, lycées agricoles ou militaires). Des établissements de l'enseignement supérieur sont souvent basés dans les mêmes locaux que les lycées (par exemple, BTS, classes préparatoires). Ils ne sont pas visés par les textes cités ci-dessus mais, fréquentant les mêmes locaux de restauration, pourront de facto en bénéficier. Les établissements sociaux et médico-sociaux ne relèvent pas des textes cités ci-dessus (par exemple, crèches, centres de loisirs, institut médico-éducatif, institut médico-spécialisé).

Ces établissements feront aussi à terme l'objet d'obligations nutritionnelles tel que cela est prévu par la Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) qui vise aussi la restauration universitaire ainsi que les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux, des établissements médico-sociaux et des établissements pénitentiaires.

→ Quel est le lien entre les textes réglementaires et le GEMRCN ?

La rédaction des textes réglementaires a fait l'objet d'une concertation avec tous les acteurs concernés : représentants des collectivités, diététiciens nutritionnistes, professionnels de la restauration, parents d'élèves, anses, autres départements ministériels concernés ...

Cette rédaction s'est appuyée sur le GEMRCN qui constitue un document de référence en terme de recommandations nutritionnelles en restauration collective. Dans un souci de simplification et en concertation avec les élus, ce sont les principes essentiels de ce guide qui ont été repris, à savoir le nombre de plats servis au cours d'un repas, la variété des plats proposés, la mise à disposition de portions de taille adaptée et la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Le GEMRCN comporte des recommandations supplémentaires dans la démarche d'amélioration de la qualité nutritionnelle et l'éducation. C'est un document non obligatoire contrairement au décret et à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité alimentaire en restauration scolaire.

→ Que dois-je faire si mon cahier des charges n'est pas cohérent avec la réglementation ?

Le cahier des charges doit être revu pour se conformer à la réglementation applicable depuis le 3 octobre 2011.

Les services de restauration scolaire de moins de 80 repas par jour disposent d'un délai supplémentaire pour se mettre en conformité, à savoir jusqu'à la rentrée scolaire 2012.

→ Quelles sont les sanctions en cas de non respect des prescriptions réglementaires ?

Les sanctions sont prévues par la loi. Elles sont d'ordre administratif et proportionnées :

Dans le cas où des non conformités sont relevées et non rectifiées, l'autorité compétente met en demeure le gestionnaire de procéder aux rectifications pertinentes.

Dans le cas où la mise en demeure n'est pas suivie d'effet, l'autorité compétente peut également ordonner la réalisation d'actions de formation du personnel concerné ainsi que l'affichage dans l'établissement des résultats de contrôle.

→ **La Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche indique que "les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés." Que recouvre cette charte ?**

Cette charte, qui est de la responsabilité du responsable du service de restauration concerné, doit permettre aux gestionnaires de mettre en valeur leurs efforts et aussi de faire savoir aux parents et aux enfants que l'établissement a mis en place les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis. Elle peut par exemple indiquer les objectifs prioritaires retenus par le service de restauration et les règles de fonctionnement retenues pour y répondre.

→ **Dans le cadre du "projet d'accueil individualisé" (PAI), les repas apportés par les parents d'élèves sont-ils visés par les obligations réglementaires (fréquences d'apparition des plats, ...) ?**

Les repas prévus dans le cadre de projets d'accueil individualisé ou encore les repas apportés par les parents d'élèves, par exemple en cas d'allergie de l'élève, ne sont pas soumis aux règles nutritionnelles prévues par la présente réglementation.

→ **Les régimes confessionnels constituent-ils un droit pour les usagers des services de restauration scolaire publics ?**

La restauration scolaire publique est un service public facultatif proposé par la Mairie, le Conseil général ou le Conseil régional et, en l'absence de réglementation nationale précise, il appartient à chaque collectivité de poser des règles en la matière.

En particulier, doit être respecté le principe de la laïcité de l'Etat. Ce principe implique une neutralité des services publics à l'égard de toutes les croyances ou pratiques religieuses.

Ainsi, le fait de prévoir des menus en raison de pratiques confessionnelles ne constitue ni un droit pour les usagers ni une obligation pour les collectivités, même si on observe généralement que des collectivités s'efforcent de prendre en compte les convictions des usagers dans le respect des règles auxquelles le service de restauration est soumis et de son bon fonctionnement.

Pour en savoir plus, on peut consulter la circulaire du Ministère de l'Intérieur, de l'outre mer et des collectivités territoriales référencée IOC/K/11/10778/C du 16 août 2011, et la circulaire du Premier ministre référencée 5209/SG du 13 avril 2007 relative à la Charte de la laïcité dans les services publics.

→ **Dans quelle mesure peuvent être intégrés des plats sans protéines animales ?**

L'objectif d'assurer une fréquence minimale de plats principaux à base de produits d'origine animale vise à garantir les apports en fer et oligo-éléments. De plus, l'instauration d'une fréquence minimale de consommation de viandes non hachées favorise la diversité de l'offre de viande et la qualité culinaire, ainsi que l'indispensable éducation au goût et à l'usage de la mastication. Huit repas sur 20 doivent comporter du poisson ou de la viande non hachée de bœuf, veau ou agneau. Concernant les autres repas, aucune disposition particulière quant à la nature du plat protidique n'est fixée.