



## SOMMAIRE

- Le mot de la diététicienne
- Surpoids et obésité en France
- EGAlim
  - *Collecte des informations sur « Ma Cantine »*
  - *Produits de qualité et labels privés - exemple MSC*
  - *Le végétarien - Points d'amélioration*
- Le Nutri-score n'obtient pas encore 10/10
  - *Le Nutri-score, c'est quoi ?*
  - *Evolution de l'algorithme prévue fin 2023*
  - *Objectifs, réticences et précautions d'usage*
- Actualités réglementaires
- Formation de cuisinier : partenariat CDG16 - FARE16
- L'Agenda
  - *Validation des menus*
- Vidéo de présentation du service

## *Le mot de la diététicienne*

Je débuterai ce bulletin par un rappel des raisons pour lesquelles notre engagement quotidien pour le plaisir gustatif et l'éducation nutritionnelle de nos jeunes convives est primordial. Grâce à nos services de restauration scolaire, nous pouvons avoir un impact positif sur la prévalence du surpoids et de l'obésité dans les années à venir en donnant des repères aux enfants. Au vu des tendances actuelles, il est même de notre devoir d'intervenir auprès des plus jeunes pour leur inculquer le bien manger : l'équilibre grâce au bon, fait-maison et de saison.

Nous reviendrons ensuite sur certains aspects de la loi EGAlim et sur le Nutri-score qui va bénéficier d'une mise à jour.

L'ensemble de ces sujets converge vers une alimentation plus saine dont la restauration collective est un support. A nous d'utiliser, en bonne intelligence, les outils à notre disposition pour faire progresser les générations futures dans leur mode de consommation (plus équilibré et plus responsable).

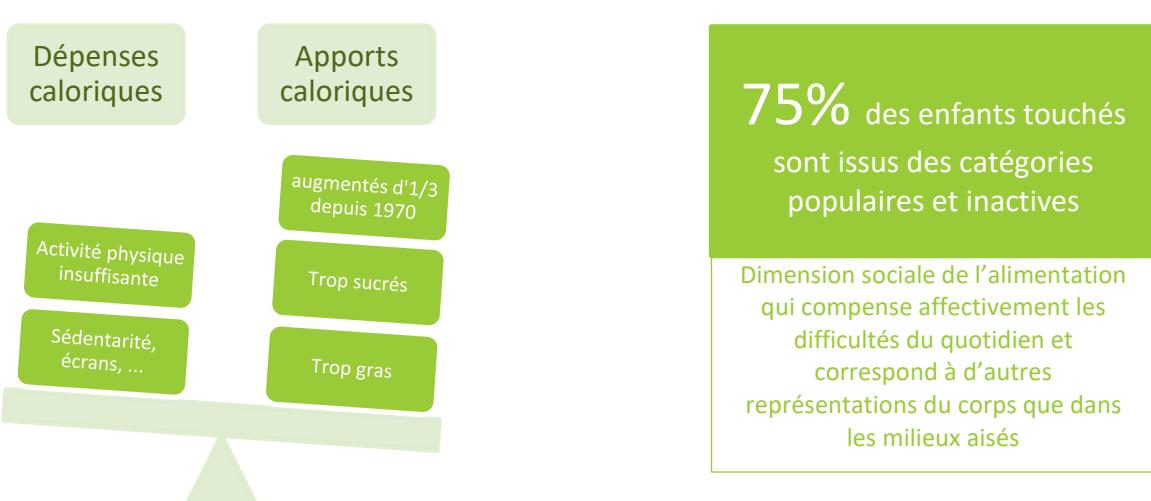
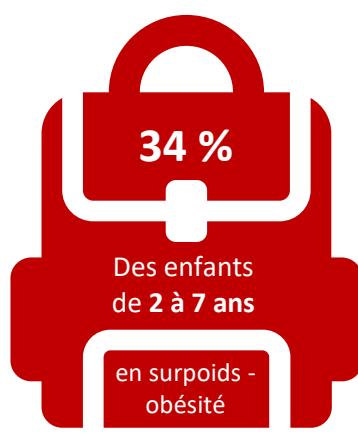
Je terminerai cette édition par une information sur une formation qualifiante mise en place par le CDG afin de proposer des solutions de reclassement d'agents aux collectivités tout en anticipant les départs en retraite d'agents de production et de restauration, métier de plus en plus en tension.

# Surpoids et obésité en France

En juin 2022, la commission des affaires sociales du Sénat a adopté un rapport d'information nommé « [Surpoids et Obésité, l'autre pandémie](#) ».

Bien que des alertes soient lancées depuis de nombreuses années, le surpoids et l'obésité ne cessent de progresser en France. Les pistes ouvertes par ce rapport pour limiter cette évolution, voir inverser la tendance, sont connues depuis longtemps. Les rapporteures de la commission les mettent en exergue pour que des décisions courageuses puissent enfin être prises. Il est nécessaire d'intervenir par l'éducation alimentaire plutôt qu'en culpabilisant les individus mais aussi en tâchant de rendre l'environnement moins propice au développement de l'obésité.

L'état des lieux du **surpoids et de l'obésité en France** en quelques chiffres :



### **Facteurs environnementaux obésogènes :**

- Temps de préparation des repas diminué de 25% en 25 ans,
- Enrichissement de l'offre alimentaire pour répondre à une demande de moindre coût et moindre temps,
- Profusion d'aliments ultra-transformés (AUT) :
  - o Matrice affectée par des procédés industriels et/ou contenant des additifs ou substances industrielles,
  - o Représente 36% des calories ingérées par les adultes et 46% par les enfants,
  - o Plus riches en énergie, additifs agissant sur la biodisponibilité des nutriments et la vitesse de prise alimentaire,
- Héritéité, rôle du microbiote, facteurs psychologiques traumatiques.



### **Réponses des pouvoirs publics** à améliorer :

- Formation des professionnels de santé insuffisante, renforcer les réseaux de préventions de l'obésité pédiatrique,
- Prévention nutritionnelle basée sur les PNNS (Programme National Nutrition Santé) à mieux articuler avec les autres politiques publiques et résultats difficiles à mesurer,
- Du fait de son caractère multifactoriel, la réponse devrait être une « action globale sur les déterminants environnementaux du surpoids plutôt que sur la responsabilisation des individus dont l'autonomie est en réalité limitée ».

### **Principales recommandations** répertoriées dans « L'essentiel » du rapport d'information de la commission des affaires sociales du Sénat :

- Recommandation n°1 : financer de nouveaux travaux de recherches notamment pour évaluer les liens entre la consommation d'aliments ultra-transformés et l'obésité
- Recommandations n°7 : confier à l'Education Nationale la conception d'un modèle de formation obligatoire au goût et à la pratique de la cuisine dès l'école primaire
- Recommandation n°9 : interdire tous les dispositifs marketing ludiques visant à capter l'attention des enfants
- Recommandation n°10 : faire évoluer l'algorithme et l'affichage du Nutri-score pour mieux prendre en compte les AUT
- Recommandation n°12 : réglementer les teneurs en nutriments (sucres ajoutés, acides gras saturés, sel) de produits ciblés pour leur rôle dans le dépassement des apports recommandés et selon la marge de manœuvre possible
- Recommandation n°13 : interdire les promotions commerciales en grande distribution sur une liste de produits trop sucrés, salés ou gras ainsi que les stratégies marketing incitant à leur achat (emplacements délibérés dans les magasins), sur l'exemple anglais
- Recommandations n°17 : réguler l'installation des nouveaux restaurants de restauration rapide à proximité des écoles, collèges et lycées
- Recommandation n°19 : rendre accessible l'activité physique et sportive sur tout le territoire par des engagements au sein des contrats locaux de santé (horaires d'ouverture des équipements élargis, aides financières pour les licences sportives, ...).

### Mais aussi des **pistes d'actions** tels que :

- Passer par la réglementation et ne plus attendre la bonne volonté des industriels. Par exemple, pour mettre en place une fiscalité comportementale. Envisager une taxe progressive sur les AUT si leur rôle dans l'évolution du surpoids et de l'obésité est confirmé. Les AUT coûtent moins chers grâce à l'innovation en comparaison avec les aliments peu transformés. Cette taxe pourrait donc rééquilibrer les prix en faveur des aliments bruts et inciter les industriels à reformuler leurs produits. Cette option n'est pas envisageable dans un contexte inflationniste sans une aide financière aux consommateurs.
- Approfondir l'utilisation des PAT (projets alimentaires territoriaux) en prévoyant des objectifs de qualité des aliments (composition nutritionnelle ou degré d'ultra-transformation)
- Promouvoir l'activité physique via l'urbanisme (pistes cyclables, espaces réservés aux piétons, ...).

## Collecte des informations sur « Ma Cantine »

La loi EGAlim, complétée par la loi Climat et Résilience, a fixé un objectif ambitieux d'au moins 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits bio, pour confectionner les repas dans les restaurants collectifs rendant un service public, comme les restaurants scolaires, universitaires, des hôpitaux, des EHPAD, etc...

Au 1<sup>er</sup> janvier 2024, il faudrait avoir atteint le seuil de 60% des achats (HT) de viandes et poissons en qualité et durables dans cette catégorie de produits.

*Utilisation du tableau de qualification des achats (tableau EGAlim) : Pour évaluer votre positionnement concernant cet objectif, il est impératif que la totalité de vos achats de viandes et poissons soit répartie dans les onglets dédiés. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter le service diététique.*

Afin de vous accompagner vers l'atteinte de ces objectifs, la plateforme gouvernementale « [Ma Cantine](#) » met à votre disposition les informations nécessaires à la compréhension de la loi et des outils pour suivre vos avancées et informer vos convives.

Chaque année, un bilan de progression de ces objectifs, qui traduit la montée en gamme de la restauration collective, doit être réalisé et remis au Parlement, pour ensuite être rendu public. Ainsi, il est nécessaire que chaque restaurant collectif visé par cette disposition de la loi, communique les éléments qui permettront la réalisation de ce bilan statistique, anonymisé. Les établissements scolaires mais aussi les établissements médico-sociaux sont concernés.

Afin de préparer votre télédéclaration 2024 sur les données d'achats de denrées 2023, pensez à utiliser dès maintenant l'outil de qualification des achats (tableau EGAlim) que le service diététique met à votre disposition. Les données pertinentes sont calculées automatiquement pour vous permettre une exportation facilitée de ces données, que votre choix se soit porté sur une saisie détaillée ou simplifiée sur « Ma Cantine ». L'arrêté du 14 septembre 2022 fixe en annexes I et II les familles et catégories de produits qui doivent être transmises en saisie simplifiée et en saisie détaillée selon votre choix en début de télédéclaration.

## Produits de qualité et labels privés - exemple MSC

Les produits sous signes de qualité entrant dans le décompte des 50% d'achats durables et de qualité sont listés dans l'article L230-5-1 du code rural et de la pêche maritime. En fin de liste, est précisé que les produits équivalents aux produits bénéficiant de ces signes, mentions ou labels peuvent également être comptabilisés.



Le ministère de la mer a répondu à une [question écrite](#) d'un sénateur sur le sujet de la prise en compte des produits estampillés « MSC » dans le calcul des 50% des poissons labellisés « Pêche durable ».

Les pouvoirs publics ne pouvant pas favoriser un label privé plutôt qu'un autre, seuls les labels officiels ont été retenus dans le décompte des 50% de qualité. Le label MSC ne pourra donc pas être ajouté à la liste des catégories de produits entrant dans le décompte. Néanmoins, les acheteurs peuvent utiliser le principe d'équivalence. « La responsabilité de l'appréciation de l'équivalence incombe aux acheteurs, sur la base des éléments de preuves apportés par le fournisseur. En conséquence, les acheteurs sont libres de juger si des produits bénéficiant du label MSC peuvent être considérés ou non comme équivalent à l'écolabel « Pêche durable », à partir des éléments transmis par le fournisseur, et entrer ainsi dans le décompte des 50%. »

Ce principe d'équivalence peut être étendu à tous les autres produits et autres labels privés (tels que Bleu Blanc Cœur, ...) que vous jugeriez, sur preuves, comme équivalent à des labels officiels.

Pour vous y aider, Bleu Blanc Cœur met à votre disposition des [documents d'aide à la rédaction d'appels d'offre](#) pour permettre de prendre en compte leurs produits dans l'item de la loi EGAlim « coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ».

## **Le végétarien - Points d'amélioration**

L'alimentation est l'un des postes d'émissions de gaz à effets de serre (GES) les plus importants pour un ménage français. Chacun sait que la viande en est le principal contributeur.

La restauration scolaire avec ses quelques 1,1 milliards de repas par an représente donc un levier important pour impulser une transition alimentaire plus que nécessaire.

La législation en vigueur (loi Climat et Résilience – 2021) rend obligatoire la proposition d'un menu végétarien par semaine dans tous les restaurants scolaires. A titre volontaire, les collectivités peuvent proposer une alternative végétarienne quotidienne.

L'UFC-Que-Choisir a réalisé une [étude sur les menus végétariens en cantine scolaire](#). 800 menus ont été analysés, parmi 40 collectivités représentatives en termes de fréquences de présentation de menus végétariens (de 1 à 5 par semaine), et des entretiens avec des professionnels de la restauration scolaire ont été réalisés.

Il en ressort :

- Une moyenne de 27 % de plats industriels. Cette proportion est plus importante dans les établissements proposant un menu végétarien quotidien ce qui étaye l'idée selon laquelle la généralisation des menus végétariens favorise le recours à des produits industriels. Ces produits industriels sont d'ailleurs quasiment exclusivement des AUT.
- Les produits industriels sont régulièrement élaborés à base de soja. En dehors de quelques exceptions, ces produits contiennent des phytoœstrogènes qui sont des composés soupçonnés d'être des perturbateurs endocriniens qui pourraient favoriser la survenue de certains cancers et affecter la fertilité. Plus le nombre de menus végétariens est élevé par semaine, plus les enfants sont susceptibles de consommer du soja et donc d'être exposés aux phytoœstrogènes. Pour rappel, l'ANSES et le CNRC recommandent de ne pas proposer plus d'un repas à base de soja par période de 20 repas successifs.
- 50% des cantines étudiées ne respectent pas l'obligation de proposer au moins 4 plats de poisson sur 20 repas successifs. Ce déficit est accru lorsqu'une alternative végétarienne quotidienne est proposée à la place d'un menu unique. En effet, la possibilité est laissée aux enfants de ne consommer aucun poisson durant 1 mois.
- Selon les professionnels interrogés, certains plats végétariens sont peu appréciés par les enfants et augmentent le risque de gaspillage. A la cantine, c'est en moyenne 110g par repas qui ne sont pas consommés. Alors que la loi EGALIM impose un diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire, en 2020, 43% des collectivités ne l'ont pas commencé.

Les solutions proposées par les auteurs de l'étude :

- Former les cuisiniers à l'utilisation des ingrédients spécifiques aux menus végétariens et à leurs techniques de cuissons. Cette méconnaissance engendre l'utilisation de produits industriels de faible qualité gustative et donc une augmentation du gaspillage.
- Adapter les quantités aux besoins des enfants car les constituants des plats végétariens peuvent être plus rassasiant et les portions se retrouver ainsi en quantité excessive. Il est important d'adapter le plus finement possible les grammages recommandés aux âges de vos convives. La mesure quotidienne des restes alimentaires permet d'affiner les grammages en fonction de la consommation réelle mais aussi d'identifier les recettes appréciées par vos convives et d'améliorer celles qui sont rejetées.

Les collectivités charentaises bénéficiant d'une validation de leurs menus par le service Diététique du CDG16 sont assurés de respecter les réglementations nutritionnelles et ainsi de protéger la santé de leurs convives. En effet, les poissons sont proposés de manière hebdomadaire et les plats industriels (à fortiori à base de soja) sont quasiment exclus des trames de menus. La valorisation de votre savoir-faire de cuisinier pour la création et la mise en œuvre de recettes « maison » associant légumineuses et céréales est, et sera, toujours priorisée.



# **Le Nutri-score n'obtient pas encore 10/10**

Le règlement européen dit « INCO », établit les règles quant à l'information des consommateurs, leur permettant ainsi d'accéder à des informations de base, telles que la déclaration nutritionnelle ou la liste des ingrédients. Afin de faciliter la compréhension de ces informations, d'autres formes d'expression et de présentation ou d'information volontaire peuvent être fournies en complément de la déclaration nutritionnelle obligatoire en accord avec les articles 35 à 37 du règlement INCO.

A la suite d'une demande du Ministère des Solidarités et de la Santé, Santé publique France a créé un système d'étiquetage nutritionnel à l'avant des emballages : le **Nutri-Score**, qui peut être apposé par les marques sur leurs produits, sur la base du volontariat. Le Nutri-Score a été développé pour faciliter la compréhension des informations nutritionnelles par les consommateurs et ainsi les aider à faire des choix éclairés. Il encourage des choix plus sains, en adéquation avec les politiques nutritionnelles visant à prévenir les maladies chroniques et à lutter contre l'obésité.

Le Nutri-Score a été mis en place pour la première fois en France en 2017, en se basant sur les travaux de l'équipe du Pr. Serge Hercberg ainsi que l'expertise de l'Agence nationale de sécurité sanitaire (ANSES) et du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP). Depuis son lancement en France, plusieurs pays ont décidé de recommander son utilisation : la Belgique, la Suisse, l'Allemagne, l'Espagne, les Pays-Bas et le Luxembourg.

## **Le Nutri-Score, c'est quoi ?**



Un logo apposé en face avant des emballages qui informe sur la qualité nutritionnelle des produits sous une forme simplifiée et complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire (fixée par la réglementation européenne). Il se base sur une échelle de 5 couleurs : du vert foncé au rouge et est associé à des lettres allant de A à E pour optimiser son accessibilité et sa compréhension par le consommateur.

Conformément aux données scientifiques démontrant l'impact de l'alimentation sur la santé, le système de notation **valorise la teneur des aliments en fibres, fruits et légumes, protéines ou légumes secs**, tandis que les acides gras saturés, les excès de sucre ou de sel et les apports caloriques font chuter le classement.

## **Evolution de l'algorithme prévue fin 2023**

Le mode de calcul du Nutri-Score doit évoluer en 2023 pour ce qui concerne les aliments mais également les boissons. Cette mise à jour tient compte des nouvelles connaissances en matière de nutrition et doit permettre d'accroître l'efficacité du système à classer les aliments et boissons en cohérence avec les recommandations alimentaires des différents pays d'Europe. Les modifications ont été élaborées par un comité scientifique réunissant des experts indépendants dans le domaine de la nutrition et de la santé publique des pays engagés. Ce comité scientifique a rendu un premier rapport pour les aliments qui a été adopté en juillet 2022 puis un second concernant les boissons, adopté en mars 2023.

Concernant les aliments solides, il s'agit, pour l'essentiel, de **nuancer les scores pour mieux différencier les produits entre eux** :

- **Les produits riches en sel ou en sucre** seront plus sévèrement notés. Les céréales du petit-déjeuner en particulier, dont certaines s'étaient hissées jusqu'au A, vont dégringoler en C voire D ou E. Tout comme les noix et graines sucrées ou salées.
- Le classement distinguera mieux les **produits céréaliers complets** (pains, pâtes, riz...), riches en fibres (A) et les produits raffinés (B ou C).
- **La viande rouge sera moins bien classée** : dans des catégories inférieures à celles de la volaille ou du poisson, en raison des risques accrus de cancers et de maladies cardio-vasculaires.
- **Les poissons gras** sans ajout de sel ou matières grasses seront mieux notés pour les identifier comme aliments sains. Ils se classeront principalement en A ou B.
- **Les plats composés prêts à manger** passeront des classes A/B aux classes B/C, voire D pour certaines catégories de produits, notamment les pizzas.

- La classification des **fromages** tiendra mieux compte de leur teneur en sel et acides gras saturés. Les fromages à pâte dure moins salés (comme l'emmental) seront classés C, les autres resteront en D ou E.
- Les **huiles les moins riches en graisses saturées** (olive, noix, colza) seront mises en avant (B), par rapport à l'huile de tournesol (C), les huiles d'arachide, maïs, soja (D), l'huile de coco et le beurre (E).

Les modifications de l'algorithme concernant les boissons visent, quant à elles, à harmoniser leur classification en **inclusant le lait et les boissons lactées et végétales**. Les différents types de lait seront différenciés selon leur teneur en matières grasses (lait écrémé et demi-écrémé classés dans les plus favorables). L'algorithme sera révisé pour mieux prendre en considération les **teneurs en sucres** des boissons, en particulier les boissons pauvres en sucres et **limiter l'incitation au recours aux édulcorants**. L'eau, seule boisson recommandée sans réserve, conserve sa position en catégorie A. La classification des jus de fruits, nectars et smoothies reste inchangée puisque la classification actuelle est jugée par les experts comme étant adéquate au regard de la littérature scientifique.

Désormais, les pays ayant déjà déployé le nutri-score peuvent engager leur procédure nationale visant à adopter formellement le nouvel algorithme de calcul. Afin d'assurer une cohérence entre les territoires, les pays se sont accordés sur une mise en œuvre du nouvel algorithme d'ici la fin de l'année 2023. A compter de cette date, les opérateurs auront un délai de 2 ans pour adapter le nutri-score de leurs produits.



## ***Objectifs, réticences et précautions d'usage***

L'objectif de cet outil est de permettre au consommateur de réaliser des **choix éclairés** entre plusieurs produits **d'un même rayon**. Plusieurs types de céréales pour le petit déjeuner pourront ainsi être comparés (comme par exemple entre des céréales chocolatées, au miel ou du type muesli) ou bien plusieurs marques pour un même type de produits (plusieurs céréales chocolatées entre elles).

Plusieurs courants au sein de la nutrition s'opposent. Il semblerait que la vision réductionniste (par les nutriments) qui nous a été inculquée pendant des décennies commence à laisser place à une vision plus holistique (alimentation dans sa globalité).

En se plaçant du point de vue holistique, certaines carences de ce système de notation apparaissent comme évidentes. En effet, les différentes catégories d'aliments ne peuvent pas être mises en concurrence (exemple : baguette de pain par rapport aux céréales du petit déjeuner). De plus, certains aspects ne peuvent pas être pris en compte tels que l'ultra-transformation des produits (techniques industrielles utilisées modifiant la matrice des ingrédients et donc l'absorption des nutriments par l'organisme, ...), ou encore les risques liés aux additifs, aux pesticides ou aux emballages qui sont difficiles à quantifier.

Certains pays européens sont opposés « à tout système qui pénalisent des produits individuels sans tenir compte des régimes alimentaires dans leur ensemble » (Italie, Grèce). Le Portugal, Malte et Chypre sont quant à eux favorables « à des dispositions spécifiques ou des dérogations pour les produits sous indication géographique ».

Les consommateurs ne doivent pas perdre de vue qu'une alimentation saine et équilibrée est primordiale et que le nutri-score n'est qu'un **outil d'aide au choix** qui doit s'inclure dans cette démarche. Une alimentation à base de produits notés A en excluant les autres notes ne saurait être saine et équilibrée.

Pour cela, **l'éducation au goût et l'éducation nutritionnelle** (alimentation et activité physique) prennent tout leur sens et deviennent indispensables pour les générations de consommateurs à venir. La restauration collective a son rôle à jouer dans la composition de **repères stables et fiables pour nos convives**.

## **Actualités réglementaires**

[Arrêté du 27 février 2023 portant suspension d'introduction, d'importation et de mise sur le marché en France de viandes et produits à base de viande issus d'animaux provenant de pays tiers à l'Union européenne ayant reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement](#)

Le présent arrêté vise à restreindre, sur l'ensemble du territoire national, la mise sur le marché de viandes et produits à base de viande issus d'animaux provenant de pays tiers à l'Union européenne ayant reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

[Arrêté du 28 février 2023 portant application de l'article D. 541-216 du code de l'environnement et approuvant le référentiel du label national « anti-gaspillage alimentaire » pour le secteur de la distribution](#)

Le référentiel du label « anti-gaspillage alimentaire » prévu aux articles D. 541-215 à D. 541-219 couvrant le secteur de la distribution, annexé au présent arrêté, est approuvé.

Il définit, d'une part, les critères de labellisation auxquels les personnes morales sont soumises pour obtenir le label et, d'autre part, le plan de contrôle associé qui précise les procédures de contrôle et de suivi ainsi que les missions et les prérogatives des organismes certificateurs.

Ce référentiel peut être consulté sur le site internet du ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires : <https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire> .

## **Formation de cuisiniers : partenariat CDG16-FARE16**

Afin d'anticiper et pallier à votre futur départ en retraite, votre collectivité peut désormais proposer à vos collègues, agents territoriaux, une formation qualifiante de cuisinier en restauration collective.

N'hésitez pas à leur communiquer cette possibilité afin de faciliter le maintien de vos services de restauration en gestion non concédée (prestataire externe).

Ci-après, vous trouverez l'article publié dans le MAG'RH du mois de mai.



La restauration collective évolue et s'adapte aux demandes des consommateurs et aux normes d'hygiène. Dans un contexte où les collectivités peinent à recruter des professionnels opérationnels alors que les besoins en personnel seront importants dans les années à venir pour remplacer les départs à la retraite, il apparaît important de valoriser les agents en poste afin d'attirer les candidats en donnant ou en renforçant la formation.

C'est pourquoi, le Centre de Gestion et FARE 16, ont construit, en partenariat, **un titre professionnel d'agent de restauration collective adapté et accessible aux agents territoriaux en poste** (congé de formation professionnelle ; CPF), **en reconversion professionnelle** (congé de transition professionnelle) ou **en reclassement professionnel** dans le cadre de la période préparatoire au reclassement (PPR).

Cette formation se déroulera de janvier à juin 2024, à raison de 2 à 3 jours par semaine soit 60 jours au total.

- En savoir plus : [Titre professionnel Agent de Restauration Collective](#)
- Renseignements : [emploi-mobilite@cdg16.fr](mailto:emploi-mobilite@cdg16.fr)
- [Formulaire de pré-inscription](#)

# L'Agenda

## Validation des menus

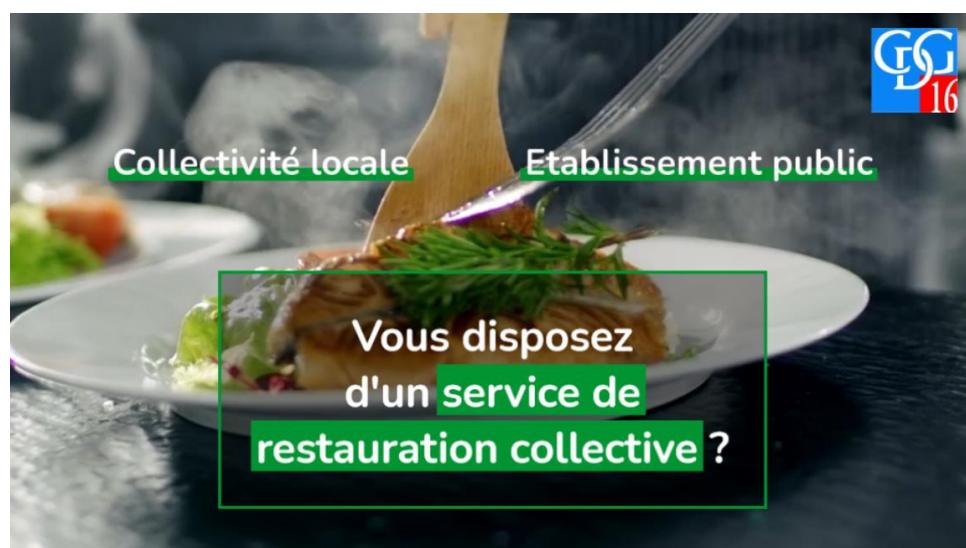
Services de restauration scolaire :

| Périodes à valider  | Dates précises         | Nombre de semaines de la période | Planches de menus à envoyer à la diététicienne <u>au plus tard</u> |
|---------------------|------------------------|----------------------------------|--|
| Septembre – Octobre | Du 04/09 au 20/10/2023 | 7                                | Vendredi 16 juin 2023  |
| Novembre – Décembre | Du 06/11 au 22/12/2023 | 7                                | Vendredi 29 septembre 2023   |
| Janvier – Février   | Du 08/01 au 16/02/2024 | 6                                | Vendredi 24 novembre 2023  |
| Mars – Avril        | Du 04/03 au 12/04/2024 | 6                                | Vendredi 26 janvier 2024   |
| Mai – Juin          | Du 29/04 au 05/07/2024 | 10                               | Vendredi 22 mars 2024  |

Etablissements pour personnes âgées :

Pensez à créer un décalage de deux mois entre le mois en cours et celui qui doit être validé. Concrètement, en janvier, il faudrait que la diététicienne réceptionne vos menus de mars.

## Vidéo de présentation du service



Cliquez sur l'image pour lancer la vidéo

## *Prestations du service*

### *« Diététique et Hygiène Alimentaire en Restauration Collective »*

- Validation des menus (écoles, maisons de retraite, ...)
- Participation aux commissions menus dans les collectivités
- Information en matière de nutrition : équilibre des repas, recommandations du GEM RCN, menus végétariens, ...
- Information en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire : assistance pour la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire : BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène), HACCP (Analyses des points critiques pour leur maîtrise), TIAC (Toxi-infection alimentaire collective), ...
- Aide à l'élaboration du dossier de demande d'agrément, Plan de Maîtrise Sanitaire
- Intervention auprès du personnel, des parents d'élèves, des élèves, ...
- Possibilité de participation à diverses manifestations sur le goût, la nutrition, l'hygiène, ...



Souhaitant que ce bulletin nutritionnel réponde entièrement à vos attentes, je suis à l'écoute de toutes suggestions, remarques ou demandes de thèmes à traiter. Vous pouvez me joindre au 05.45.69.45.84 ou sur ma messagerie : [e.manant@cdg16.fr](mailto:e.manant@cdg16.fr)

