



**Le Syndicat Mixte de Restauration**  
*de la région de Sablé-sur-Sarthe*

**Décret du 30 septembre 2011**

**La qualité nutritionnelle des repas  
servis dans le cadre  
de la restauration scolaire**

Pour en savoir plus  
<http://www.legifrance.gouv.fr>

**Syndicat Mixte de Restauration de la Région de Sablé**  
Place Raphaël Élize – 72300 Sablé-sur-Sarthe  
Tél : 02 43 62 50 00  
[www.sablesursarthe.fr](http://www.sablesursarthe.fr)



**Sogeres**  
RESTAURATEUR



# Pour guider nos jeunes consommateurs vers une alimentation équilibrée et variée vers une santé durable

Dans le cadre de la **politique publique de l'alimentation définie par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche**, le gouvernement a publié un décret et un arrêté fixant les règles nutritionnelles des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. **(Décret et Arrêté du 30 septembre 2011)**

## Pourquoi ?

Pour contrer l'**augmentation de l'obésité** des enfants en France (15% actuellement), des règles ont été définies

## En pratique

### L'eau, le pain, le sel et les sauces

- l'eau est à disposition sans restriction,
- le pain doit être disponible en libre accès.
- le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats,

Les fréquences de **consommation des denrées** sont établies sur **20 repas** scolaires successifs.

Elles ont pour but :

## Les Fréquences

- **garantir les apports en fibres et vitamines,**  
Par exemple : 10 entrées de crudité minimum, 8 fruits crus minimum en dessert,...
- **garantir les apports en calcium,**  
Par exemple : 8 fromages contenant plus de 150 mg de calcium par portion minimum (Emmental, Tomme, Gouda, Vache qui rit,...),...
- **garantir les apports en fer et en oligoéléments,**  
Par exemple : 4 viandes **non hachées** de bœuf, veau, agneau,...
- **limiter les apports en matières grasses,**  
Par exemple : 2 plats riche en matière grasse maximum (Saucisse, quenelles, bouchée à la reine,...),...
- **limiter les apports en sucre simple.**  
Par exemple : 4 Desserts maximum contenant plus de 20g de sucre (crème dessert, gâteau au fromage blanc,...)

**Le SMR et SOGERES s'engagent à respecter les fréquences d'apparition imposées par ce Décret.**



### Produits laitiers

Le SMR propose un produit laitier riche en calcium systématiquement à chaque repas sous forme de :

- Gratin
- Fromages (chaque jour et non pas 2 fois par semaine comme précédemment)



### Les grammages

#### Les grammages des denrées préconisées

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge.

Trois types de grammages sont prévus en fonction des différentes populations ciblées :

- **enfants en classe maternelle,**
- **enfants en classe élémentaire,**

**Le SMR et SOGERES s'engagent à respecter les grammages imposés par ce Décret.**



### Les contrôles

Les contrôles sont confiés aux services de l'Etat déjà en charge des inspections sanitaires en matière de restauration scolaire (agents des DDPP\*).

#### Les contrôles portent sur :

- les menus proposés,
- les fréquences d'apparition des plats,
- les grammages des produits prêts à consommer, préparés par des fournisseurs extérieurs (produits par les industries agro-alimentaires),
- les modalités de service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

**Pour garantir le respect des fréquences d'apparition des plats, le SMR et SOGERES mettent à disposition sur chaque restaurant scolaire les tableaux de fréquences renseignés et vérifiés par le Diététicien SOGERES.**

\* DDPP : Direction Départementale de la Protection des Populations (ex Direction des Services Vétérinaires)



## Ce qui va changer

A partir de l'annexe 2 de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

	Grammage SOGERES à ce jour	Grammages obligatoires suite à l'arrêté
<b>VIANDES (sans sauce)</b>		
Chipolatas, saucisses de Francfort	2 pièces pour les maternelles 2 pièces pour les élémentaires	1 pièces pour les maternelles 2 pièces pour les élémentaires
Boulettes de bœuf	3 pièces pour les maternelles 4 pièces pour les élémentaires	2 pièces pour les maternelles 3 pièces pour les élémentaires
<b>POISSONS (sans sauce)</b>		
Filet de poisson pané	90g pour les maternelles 90g pour les élémentaires	50g pour les maternelles 80g pour les élémentaires
<b>PLATS COMPOSES (servis hors entrées)</b>		
Quenelle (40g l'unité)	2 pièces pour les maternelles 2 pièces pour les élémentaires	1,5 pièces pour les maternelles 2 pièces pour les élémentaires
Préparation pâtissière (pizza, quiche)	125g pour les maternelles 165g pour les élémentaires	100g pour les maternelles 150g pour les élémentaires

### Aucune modification de grammages pour les produits suivants :

- entrées avec préparations pâtissières salées (crêpes, friands, pizzas, quiches),
  - viandes sans sauce (steaks hachés de bœuf, steaks hachés de veau, viande hachée pour Bolognaise),
  - préparations pâtissières (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches et autres) servies en plat principal
- plat composé (choucroute, paëlla, hachis Parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)
- desserts (pâtisseries, glaces, mousses).



**Agissons ensemble pour la santé des générations futures**