

« Définir et mettre en œuvre une politique publique de l'alimentation »

par Marc Sautel, Président de l'AJI, Directeur de la Publication de la Revue Intendance

Il s'agit du titre premier de la **loi n°2010-874 du 27 juillet 2010** de modernisation de l'agriculture et de la pêche parue au JORF du 28 juillet 2010.

Un article précise que les gestionnaires des services de restauration scolaire et universitaire sont tenus de respecter les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas proposés, déterminées par décret.

Roland Delon retrace avec brio, dans ce numéro de la revue, au titre de la loi de modernisation, l'historique de la politique des pouvoirs publics relative à la nutrition en milieu scolaire.

La circulaire du 25 juin 2001 précisait déjà la composition des repas servis en restauration scolaire et la nécessité de la sécurité des aliments servis dans les établissements publics du second degré.

La recommandation du 04 mai 2007 par le GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) indiquait des **objectifs nutritionnels** précis :

- Augmentation de la consommation de fruits, légumes et féculents ;
- Diminution des apports lipidiques et glucides simples ajoutés ;
- Augmentation des apports en fer et en calcium ;
- Rééquilibrage de la consommation des acides gras ;
- Recommandations pour l'élaboration des menus.

Un décret et un arrêté en préparation (spécifiques pour le secteur scolaire), en application de la loi du 27 juillet 2010, devraient paraître début 2011 pour une application au 1^{er} septembre 2011 ou au plus tard au 1^{er} janvier 2012 dans la restauration scolaire.

Ils préciseront : **la qualité nutritionnelle des repas servis ; la fréquence des types de plats présentés ; le grammage et la taille des portions proposées selon les âges des convives ; les fiches techniques obligatoires devant être délivrées par les fournisseurs.**

Les lycées et collèges n'ont pas attendu, dans leur grande majorité, cet ensemble de textes pour mettre en œuvre une politique de qualité nutritionnelle dans les services de restauration.

Les **collectivités territoriales** qui ont maintenant la charge de cette mission de restauration interviennent de plus en plus dans ce domaine :

- En investissant dans la formation des personnels ;
- En déclinant des outils d'aide à la nutrition pour les équipes de la restauration ;
- En édictant des règlements de restauration (voir l'article sur le modèle de règlement de restauration dans le département de l'Oise de Jean-Pierre Gauthereau, que je salue pour son engagement constant en faveur de la formation des collègues de l'intendance et qui nous quitte à cette rentrée scolaire pour une retraite méritée) ;
- En fixant eux-mêmes la tarification des repas avec des aides sociales spécifiques.

Les gestionnaires d'EPL ne doivent pas être absents de la mise en œuvre de cette politique mais bien plutôt la devancer au sein de leur établissement.

Il nous revient d'organiser pratiquement le service de restauration et d'offrir des prestations de qualité à un coût acceptable pour les usagers et la collectivité publique.

L'AJI poursuivra son investissement dans le domaine de la restauration scolaire à travers :

- Sa participation aux différents travaux menés par le CNA (Conseil national de l'alimentation), l'ANSES (fusionnant l'AFSSA et l'AFSSET), le GEMRCN, le GECO, le CPRC etc... ;
- Son implication avec les autres associations de restauration collective à gestion directe pour faire des propositions constructives au sein de groupes de travail et par des rencontres inter associations ;
- Sa présence aux différents salons organisés dans le domaine de la restauration (Equip Hotel et Sirha, entre autres, avec la tenue d'un stand commun aux diverses associations) ;
- Ses Journées professionnelles et rencontres de l'intendance.

Les prochaines rencontres de l'AJI en juin 2011 auront en conséquence pour thème principal la restauration scolaire et notamment : Evaluation du coût global d'un repas ; Tarification des repas pour les usagers ; Aides sociales apportées ; Achat des produits alimentaires et fournitures de l'environnement restauration ; Modes de production et de distribution ; Moyens de paiement par les usagers ; Produits bio et circuits courts ; Etude comparative des pratiques menées par les collectivités territoriales et EPL. **Un comité scientifique** vient d'être mis en place pour définir précisément les thèmes à aborder et fixer le programme.

Nous vous invitons à nous faire part de vos réflexions et suggestions à ce sujet afin d'enrichir le débat.