

LA LETTRE DE
BEL FOODSERVICE DÉDIÉE
AUX DIÉTETICIENS

bel'diet



n°6

DÉCEMBRE
2011



INTERVIEW

RESTAURATION SCOLAIRE : impliquer les élèves aux commissions de menus

Dans le cadre de sa mission d'élaboration des menus mais aussi d'éducation nutritionnelle, la caisse des écoles du 12^e arrondissement de Paris a choisi d'impliquer les élèves dans les commissions de menus. Nous avons interviewé Emeline Demouveaux, diététicienne, pour en savoir plus.

Depuis quand sollicitez-vous les enfants ?

Depuis plusieurs années, 4 établissements de l'arrondissement possèdent un classeur de satisfaction des convives. Chaque jour, un enfant est interrogé sur le repas qu'il vient de prendre au restaurant scolaire. Nous évaluons ainsi sa satisfaction. En 2010, nous avons décidé d'aller plus loin dans cette démarche d'implication et d'intégrer les enfants aux commissions de menus. Ainsi, sur les 6 semaines de menu décidées en commission, 1 semaine est entièrement conçue par les enfants.

Quels sont les élèves concernés ?

Nous avons commencé par impliquer les élèves des écoles élémentaires et plus particulièrement ceux des classes de CE2, CM1 et CM2. Depuis novembre 2011, nous avons étendu ce projet aux collégiens. Nous veillons à ce que les enfants qui participent aux commissions fréquentent le restaurant scolaire. Nous sélectionnons les écoles lorsque nous sentons une volonté d'intégrer la nutrition ou l'alimentation dans leur projet pédagogique. La direction de l'établissement nous sollicite parfois directement.

Concrètement, comment cela se passe-t-il ?

Le travail s'effectue en 3 réunions espacées chacune d'une semaine, à l'heure du déjeuner, en présence du directeur de l'établissement et éventuellement des parents d'élèves et enseignants qui le souhaitent (en minorité par rapport aux enfants).

La 1^{ère} réunion est consacrée à l'explication des différentes contraintes qui doivent être prises en compte pour élaborer un menu :

- L'équilibre alimentaire. Nous étudions les groupes d'aliments, la variété des couleurs, des saveurs, des textures, et la saisonnalité.

- L'hygiène.

- Les contraintes de temps et de matériel en cuisine.

À l'issue de cette réunion, nous remettons aux enfants des fiches d'activité sur ces différents sujets, à partager avec le reste de la classe. Durant la semaine suivante, ils se font ainsi le relais de ce qui leur a été enseigné à l'occasion de cette première étape.

Lors de la 2^e réunion, nous nous assurons que les enfants ont bien assimilé les informations de la réunion précédente et qu'ils ont acquis les bons réflexes pour composer les menus. C'est un peu une séance d'entraînement !

La 3^e réunion est consacrée à l'élaboration de la semaine de menus, en présence de la chef de cuisine, et sur la base d'un plan alimentaire avec des orientations. Nous encourageons également les enfants à concevoir des menus à thèmes. Lorsqu'il faut trancher, nous votons à main levée.

1 mois plus tard, tous les élèves de l'arrondissement ont le plaisir de déguster la semaine de menus studieusement préparée par les enfants qui ont participé à la commission.

Quels enseignements tirez-vous de cette démarche ?

Avec ce projet, nous essayons de cultiver une certaine émulation autour de la cuisine. De nombreuses règles régissent la restauration scolaire en termes d'hygiène et de nutrition mais elle ne doivent pas pour autant faire oublier la qualité du produit et le plaisir de manger. Nous constatons que les enfants sont toujours très participatifs, prennent plaisir à donner leur avis. Grâce à tout le travail pédagogique, les menus proposés par les enfants diffèrent finalement très peu de ceux proposés par les professionnels. //

RÉPONDRE À L'APPEL DU PNA, ça paie !

Au printemps dernier, le Programme National pour l'Alimentation lançait un appel à projets visant à soutenir des initiatives concrètes, innovantes, au service de la philosophie du PNA « *Bien manger, c'est l'affaire de tous !* ». Sur les 265 projets déposés, 19 ont été sélectionnés et bénéficieront d'un financement de l'État à hauteur de 629 000 euros. Parmi eux, 4 heureux élus dans le domaine de la restauration collective.

BRETAGNE – Pour un système alimentaire durable

C'est une plateforme internet, intitulée « Restauration Collective Responsable » que propose l'Agrocampus. Son but : accompagner les professionnels pour l'évolution des pratiques de restauration dans une perspective écologique et territorialisée. Des documents techniques et pédagogiques, un espace de partage d'expérience et un calculateur d'empreinte écologique sont mis à disposition des utilisateurs.

► EN SAVOIR PLUS : <http://rcresponsable.org/>

CENTRE – Sensibiliser pour améliorer l'offre

Sensibiliser tous les acteurs de la restauration à la qualité nutritionnelle et gustative des repas, à la lutte contre le gaspillage et à l'approvisionnement en circuit court dans un objectif global d'amélioration de l'offre alimentaire. Ce projet s'appuie entre autres sur l'outil « Vegetal Tonic » dont l'objectif est d'accroître la consommation de fruits et légumes des élèves. Cet outil permet d'évaluer avec précision la consommation des élèves et de tenir compte de leurs attentes.

PROVENCE-ALPES-CÔTE-D'AZUR – Un logiciel pour valoriser l'équilibre

La région PACA a décidé de créer un logiciel informatique de conception de menus dont l'objectif est d'aider les entreprises de restauration scolaire à appliquer les règles d'équilibre nutritionnel, à valoriser le patrimoine gastronomique et les produits issus de l'agriculture biologique.

BOURGOGNE – Mieux gérer les déchets

Trouver des solutions concrètes pour mieux gérer et trier les restes et les déchets en restauration collective. Un comité de pilotage suivra 6 établissements pilotes (maison de retraite, pénitencier, collège...), afin d'établir un plan d'action contre le gaspillage alimentaire. Ils bénéficieront du financement d'une table de tri des déchets pour sensibiliser convives et personnel. //

► EN SAVOIR SUR LE PNA ET L'APPEL À PROJETS : <http://alimentation.gouv.fr/pna-appel-projets>

FOCUS BEL FOODSERVICE

GEMRCN : les portions Bel Foodservice au menu !

Le Journal officiel du 02 octobre 2011 a publié le décret et l'arrêté relatifs à la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire, rendant ainsi certaines recommandations du GEMRCN obligatoires. Les fromages sont désormais

nécessairement à inscrire au menu à une fréquence dépendant de leur teneur en calcium. Bel Foodservice propose une large gamme de fromages en portions qui respectent les critères du GEMRCN :

Fromages contenant au moins
150 mg de calcium par portion :
En entrée ou en produit laitier
Minimum 8 repas sur 20 successifs

Exemple de produit	Poids / Portion	Calcium / Portion
La vache qui rit®	16,6 g	152 mg
	17,5 g	159 mg
	20 g	182 mg
Six de Savoie®	20 g	150 mg
Kiri®	20 g	150 mg
Samos®	20 g	150 mg
Chanteneige®	25 g	150 mg
Mini Babybel®		
Rouge	22 g	154 mg
Emmental	20 g	152 mg
Port Salut®	30 g	198 mg
Bonbel®	30 g	210 mg
Leerdammer®	22 g	200 mg

Fromages dont la teneur en calcium est comprise
entre 100 mg et 150 mg par portion :
En entrée ou en produit laitier
Minimum 4 repas sur 20 successifs

Exemple de produit	Poids / Portion	Calcium / Portion
Chanteneige®	16,66 g	100 mg
Cantadou®		
Ail et Fines Herbes	16,66 g	150 mg
Cantafrais®	16,66 g	100 mg



► À SAVOIR : certaines portions Bel Foodservice sont également enrichies en vitamine D :

La vache qui rit®, Six de Savoie®, Kiri®, Samos®, Chanteneige®, Cantadou® et Cantafrais®



bel et bien
à votre service

Le site internet
www.belfoodservice.fr

Bel'Info nutrition

N°Azur 0 810 100 300

PREX APPEL LOCAL