

## Comparaison de l'offre alimentaire en restauration scolaire avec les recommandations du GEMRCN

Le code de la santé publique (articles 2133-2 à 2133-4) fait désormais référence aux recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition au ministère chargé de l'Économie et des Finances). Ces recommandations ont pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective et concernent toutes les populations. Afin de vérifier leur application en restauration scolaire, une enquête peut être menée pour évaluer la conformité entre l'offre en restauration scolaire et l'application des règlements.

Pour mener ce type d'enquête, il est conseillé de recueillir des informations sur au moins 20 menus consécutifs. L'analyse va porter sur l'étude de ces menus, ainsi que la qualité des aliments proposés. Pour ceci, il est nécessaire de recueillir les fiches techniques des aliments. Ce travail, complexe, peut être assez lourd et ne doit pas être sous-estimé. Le recours à l'aide d'un diététicien est fortement recommandé. Les principaux éléments de cette méthode sont décrits dans l'encadré 4-1.

### Encadré 4-1 : Comparaison de l'offre alimentaire en restauration scolaire avec les recommandations du GEMRCN

*Les recommandations du GEMRCN proposent des grilles de contrôle basées sur les repas servis et utilisables selon la population d'étude et desquelles il est recommandé de s'inspirer. Compte-tenu de la difficulté à effectuer des prélèvements et des mesures en restauration scolaire, les menus des restaurants représentent une source d'information intéressante et riche à étudier afin de vérifier l'application des recommandations du GEMRCN. Les menus des 20 derniers déjeuners consécutifs peuvent être récupérés auprès des établissements scolaires (auprès des intendants, sur les panneaux d'affichage, ou parfois sur les sites internet des établissements), ainsi que ceux des 20 derniers dîners consécutifs pour les restaurants d'internat. Également, les fiches techniques des aliments devront être récupérées, puis analysées, afin de vérifier la composition des produits.*

*Lorsque les questionnaires et les menus sont retournés, il est nécessaire de les relire et de procéder à des corrections et à l'homogénéisation des modalités de réponse. Chaque composante du menu (entrée, plat, garniture, laitage etc.) est ainsi identifiée dans les menus selon des définitions bien précises. Les documents sont ensuite saisis informatiquement et codifiés. La codification consiste à attribuer à chaque aliment déclaré un code correspondant à la nomenclature de description et de composition nutritionnelle des aliments. À titre d'exemple, il est possible de se référer à celle bâtie par l'OCA (Observatoire des consommations alimentaires) pour ses enquêtes alimentaires. Cette nomenclature est issue principalement des tables de composition du Ciqua<sup>xvi</sup>. Cette opération peut se faire de manière automatisée en définissant des règles générales dans un premier temps puis manuellement ensuite car un nombre d'aliments nécessite des décisions au cas par cas.*

*Chaque plat relevé et codifié est ensuite classé selon la catégorie d'aliment à laquelle il appartient et la composante du repas à laquelle il correspond. Une feuille de contrôle pour l'application des recommandations du GEMRCN permet de compter la fréquence d'apparition sur 20 repas de chaque catégorie d'aliment et de la comparer aux critères fréquents définis par le GEMRCN.*

*Pour davantage de précisions sur la mise en œuvre de l'étude, se reporter au protocole détaillé de l'étude « Restauration scolaire » de l'AFSSA [28].*

<sup>xvi</sup> <http://www.afssa.fr/TableCIQUAL/>