



Note d'information – Obligations nutritionnelles en restauration scolaire, GEMRCN et portions à servir aux convives en restauration scolaire



Contexte réglementaire

Le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) est un groupe de travail dépendant de la direction des affaires juridiques du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie. Il établit des recommandations et des normes techniques concernant les achats publics, spécifiquement dans les domaines de la restauration collective et de la nutrition.

En matière de nutrition, **jusqu'en 2011**, la restauration scolaire, comme l'ensemble de la restauration collective, faisait jusqu'alors l'objet de 2 recommandations :

- Circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001, qui régit l'alimentation en restauration collective, prend en annexe technique la recommandation du GPEMDA (Groupement Permanent d'Etudes de Marché sur les Denrées Alimentaires.) de 1999 ;
- Recommandations de 2007 du GEMRCN - Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition).

A la demande des ministères chargés de la santé, de l'agriculture et de l'éducation nationale, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) a mené une étude en 2005-2006 sur l'application de la circulaire interministérielle citée ci-dessus auprès d'un échantillon national représentatif d'établissements publics du second degré. Les résultats de cette étude, publiés en juillet 2007, montraient notamment une connaissance et une mise en application insuffisantes de la circulaire, en particulier en matière de nutrition.

Dans ce contexte, la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de Juillet 2010 a introduit **une obligation réglementaire relative à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, qui s'est traduite par un décret et un arrêté parus au journal officiel le 2 octobre 2011.**

Ces règles, dont l'application est déjà recommandée depuis plusieurs années, définissent par exemple la fréquence d'apparition de tous les produits alimentaires, limitant les plus gras, les plus sucrés et favorisant les plus sains (fruits et légumes, incitation à l'utilisation de produits de saison).

L'entrée en vigueur de ces textes est effective pour tous les services de restauration scolaire depuis le 1^{er} septembre 2012, quel que soit le nombre de couverts.

Pour en savoir plus :

- [Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas](#) (format pdf - 116.6 ko - 11/04/2012)
- [Décret du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas](#) (format pdf - 128.4 ko - 11/04/2012)
- RECOMMANDATION NUTRITION : complétée et mise à jour au 10 octobre 2011 : [Voir le document complet](#) (format pdf - 830.9 ko - 11/04/2012)
- Le ministère a élaboré un « document "questions/réponses" » destiné aux gestionnaires pour faciliter la mise en application des règles nutritionnelles en restauration scolaire : [Document à télécharger](#) (format pdf - 112.2 ko - 18/06/2012)

Obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et taille des portions, liens avec le gaspillage alimentaire

Les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire **ne fixent aucune taille de portion pour les plats préparés par les équipes de restauration scolaire (cuisine centrale, cuisine sur place).**

Des grammages sont imposés aux seuls plats préparés par les fournisseurs industriels : exemple d'un hachis parmentier ou de nuggets qui seraient livrés par un distributeur à la cuisine (qu'elle soit cuisine centrale, cuisine sur place ou cuisine satellite ne change rien).

En conséquence, les services de restauration scolaire sont libres de proposer les tailles de portion qu'ils jugent appropriées aux besoins de leurs convives, et aucun lien ne peut être fait entre obligations réglementaires en termes d'équilibre nutritionnel et le gaspillage.

La recommandation du GEMRCN parue en mai 2007 n'a pas intrinsèquement d'implication juridique, à moins que les acheteurs publics ne l'intègrent dans leur cahier des charges, appelé Cahier des Clauses Particulières (CCP). Celui-ci constitue l'annexe technique des appels d'offres. S'il est fait référence à la recommandation du GEMRCN dans le CCP, alors celle-ci prend une valeur juridique : la personne répondant à l'appel d'offre s'engage à la respecter.

Certaines collectivités imposent dans les cahiers des charges qui les relient aux sociétés de restauration collective "un grammage type GEMRCN +10% voire +20%" et cette clause juridique peut entraîner un gaspillage significatif.

Obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire et recommandation nutrition du GEMRCN

Il est fait souvent un amalgame entre les recommandations du GEMRCN et les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ; on entend parler parfois de "GEMRCN obligatoire" ce qui entraîne des confusions.

Attention : les obligations réglementaires relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire ne reprennent qu'une partie de la recommandation GEMRCN.

Quelques précisions à ce propos :

- La recommandation GEMRCN constitue le guide sur lequel s'est appuyé le groupe de travail qui a rédigé les « décret » et « arrêté nutrition » en restauration scolaire. Il n'a pas été repris dans son intégralité, des différences conséquentes existent. La recommandation GEMRCN ne comporte aucune obligation réglementaire **à moins que les contractants ne l'aient décidé dans un cahier des charges : c'est alors eux-mêmes qui décident de cette contrainte.**
- Prendre connaissance des textes réglementaires est rapide, avec un document de 6 pages, alors que la recommandation GEMRCN comporte une centaine de pages. Cela peut supposer un temps de formation avec des professionnels pour en comprendre les principes et pour les mettre en pratique le cas échéant.
- Les textes réglementaires, décret et arrêté nutrition en restauration scolaire, sont les seuls d'application obligatoire : il importe que les acteurs de la restauration scolaire les connaissent et sachent distinguer ce qui est incontournable, c'est-à-dire de l'ordre de l'obligatoire, et ce qui est un plus, c'est-à-dire de l'ordre de la recommandation, par exemple GEMRCN.
- De nombreuses formations sont disponibles, y compris dans les CNFPT -Centre National de la Fonction Publique Territoriale- pour les petites restaurations municipales.

En savoir plus : contacter la Direction Départementale de Protection des Populations de votre département.