

Le respect des recommandations pour la restauration collective est-il associé à un surcoût ?

Nicole Darmon

**Unité Mixte de Recherches en Nutrition Humaine Inserm/Inra
Faculté de Médecine de la Timone, Marseille
nicole.darmon@univmed.fr**

En 1999 : 1^{ères} recommandations du GPEMDA (puis : circulaire du 25 Juin 2001)

- Règles de bonnes pratiques nutritionnelles en restauration collective
- Outil commun pour : rédaction des cahiers des charges, acheteurs publics, diététiciens, économistes, cuisiniers, sociétés de restauration collective, fournisseurs... et acteurs de santé publique
- Outil évolutif ("perfectible")

En 2007, réactualisation pour intégrer le PNNS et les ANC 2001 => recommandations du GEM/RCN (Groupe d'Etude des Marchés/Restauration Collective et Nutrition)

- Sont concernés : restauration scolaire, restauration d'entreprise, portage à domicile, armée, prisons
- + maisons de retraites, crèches

Les objectifs généraux du GEM/RCN 2007

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents.
- Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras.
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports en fer.
- Augmenter les apports en calcium.
- Veiller aux excès d'apport en sodium ajouté ou mis en œuvre.

Concrètement, pour atteindre les objectifs :

Fréquences recommandées de service de certains plats dans une série de 20 repas successifs : 3 grilles

- **Enfants**, adolescents, adultes, portage
- Nourrissons
- Personnes âgées en institution

Listes de grammages recommandés : 7 listes

- Nourrissons plus de 18 mois moins de 3 ans
- Enfants de classe maternelle
- **Enfants de classe élémentaire**
- Adolescents, adultes, portage
- Personnes âgées en institution au déjeuner
- Personnes âgées en institution au dîner

Les fréquences recommandées

(enfants, adolescents, adultes, portage)

Entrée – Plat – Garniture – Pdt Laitier – Dessert Fréquence recommandée pour 20 menus successifs

1	Entrées de crudités, légumes ou fruits	10/20 min
2	Entrées $\geq 15\%$ lip	4/20 max
3	Féculents	= 10/20
4	Légumes cuits (50% min)	= 10/20
5	Produits à frire $> 15\%$ lip	4/20 max
6	Viandes non hachées (boeuf/veau/agneau/abats)	4/20 min
7	Poisson P/L ≥ 2 ; $\geq 70\%$ poisson	4/20 min ¹
8	Plats Protidiques P/L ≤ 1	2/20 max ²
9	Préparations $\leq 70\%$ MPA	4/20 max
10	Produits Laitiers Ca/portion ≥ 150 mg	8/20 min
11	Produits Laitiers Ca/portion ≤ 150 mg et ≥ 100	4/20 min
12	Pdts Laitiers/ desserts lactés ≥ 100 mg Ca/portion et < 5 g lip/portion	6/20min
13	Desserts de fruits crus	8/20 min
14	Desserts $\geq 15\%$ lip et ≥ 20 g Glu. simples tot.	3/20 max
15	Desserts $\leq 15\%$ lip et ≥ 20 g Glu. simples tot.	4/20 max

=> 15 repères au total

¹ poissons gras exemptés, ² oeufs exemptés

Les grammages recommandés

Enfants de 3 à 11 ans: Poids nets assiette

Légume cru en entrée:	50 à 70 g
Légume cuit en entrée:	50 à 70 g
Légumes en garniture:	100 g
Féculents en garniture:	120 à 170 g
Plat protidique:	50 à 70 g
Plat composé (garniture + p.protidique):	180 à 250 g
Fromage:	20 à 30g
Fruit:	100 g
Dessert pâtissier:	45 g
Pain:	40 à 50g

Des recommandations très peu appliquées (GPEMDA)

- Méconnaissance du texte
- Difficultés d'application diverses
- Barrières financières ?
 - ❖ souvent invoquées
 - ❖ jamais évaluées !

=> Réalisation d'une étude en 2 volets pour estimer l'impact du GEMRCN sur le coût des matières premières des repas (écoles primaires),
en collaboration avec VICI-Aidomenu (Laurent Ciantar)

VOLET DESCRIPTIF (1/2)

DONNEES

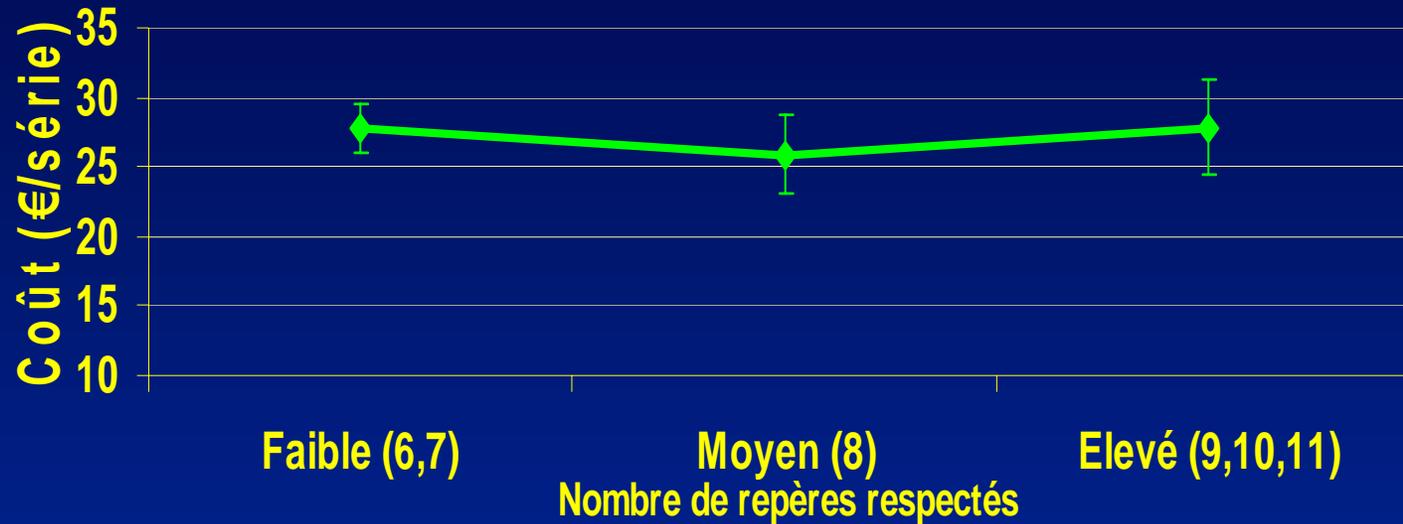
- Menus servis par 5 caisses des écoles (début 2009)
- 42 séries complètes de 20 menus successifs
- Fiches recettes et fiches techniques produits (i.e. ingrédients) associées
- Coût matières premières estimés par les cuisines centrales.
- Conformité avec le GEMRCN : nombre de repères respectés sur les 15

METHODE

Corrélation entre coût matières et nombre de repères respectés ?

VOLET DESCRIPTIF (2/2)

RESULTATS



⇒ **Coût moyen = 27,4 €/série** (soit 1,37 €/repas)

⇒ **Pas d'impact du nombre de repères respectés sur le coût**

⇒ **GEMRCN très peu appliqué** (max 11 repères pour 1 série seulement)

⇒ **Puisqu'aucune série ne respectait complètement le GEMRCN, impossibilité d'analyser la question posée avec une approche purement descriptive**

VOLET ANALYTIQUE (1/3)

DONNEES

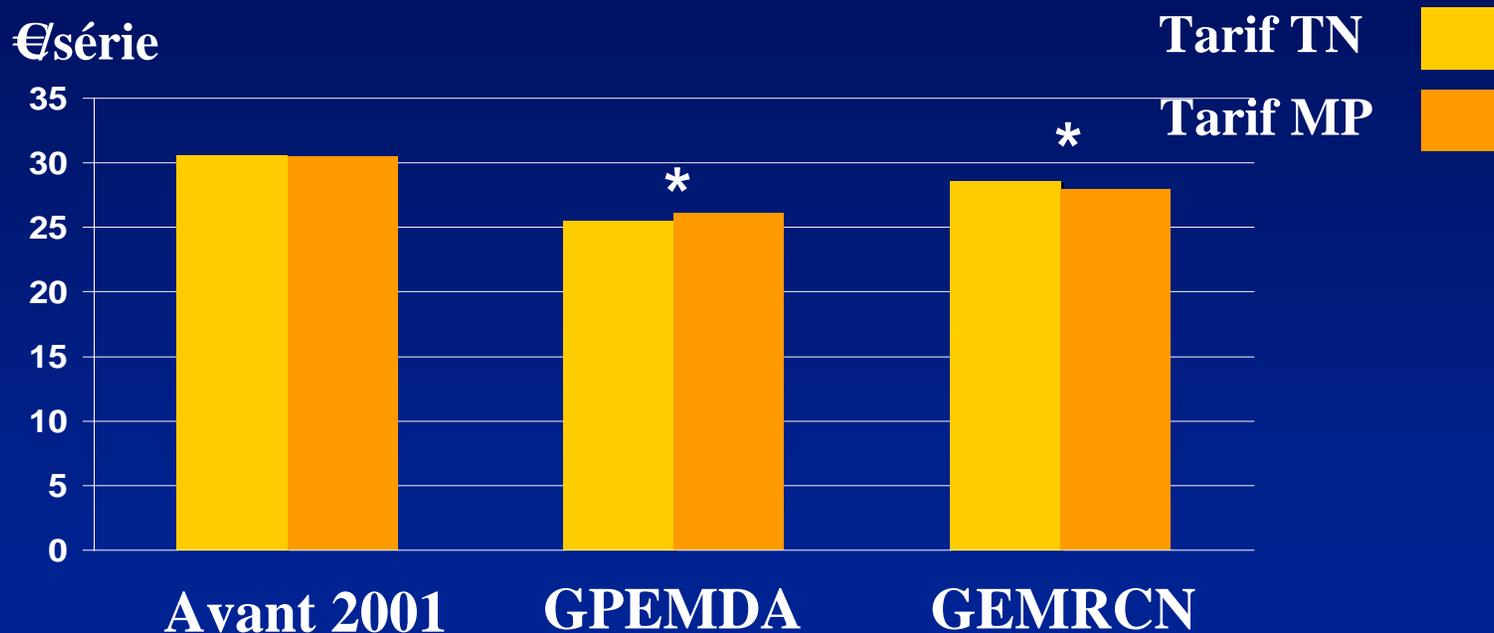
- **Menus publiés dans des revues professionnelles (VICI-Aidomenu) :**
 - **1997-2001 : 50 séries 'avant 2001'**
(respectant critères diététiques de base et grammages usuels avant 2001)
 - **2002-2006 : 50 séries 'GPEMDA'**
(respectant grammages GPEMDA et fréquences GPEMDA)
 - **2007-2009 : 20 séries 'GEMRCN'**
(respectant grammages GEMRCN et fréquences GEMRCN)
- **Valorisation des séries avec deux bases tarifaires 4^{ième} trimestre 2008 :**
 - **Base tarifaire négociée par une centrale d'achat (Tarif Normal, TN)**
 - **Base tarifaire de marchés publics (MP)**

METHODE

Valorisations croisées et analyses multi-variées pour estimer l'impact des grammages et des fréquences sur les coûts, en fonction du type de recommandations

VOLET ANALYTIQUE (2/3)

RESULTATS « Bruts »



⇒ Avant 2001 : le plus cher

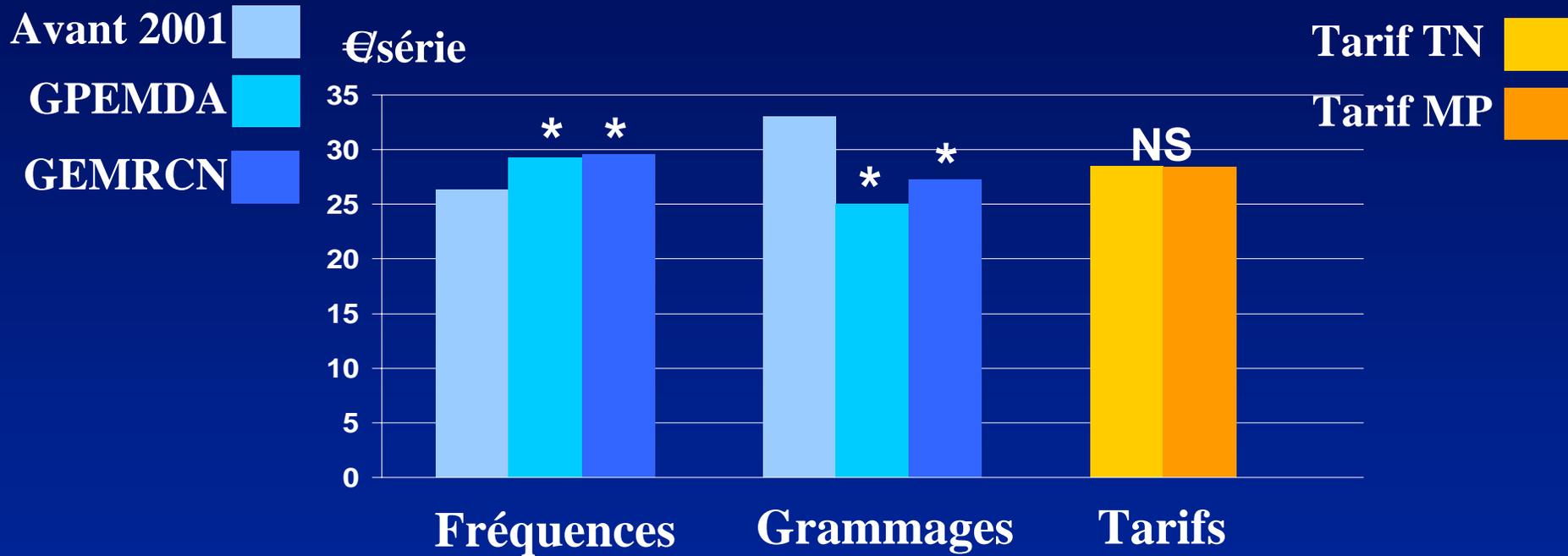
⇒ GPEMDA vs Avant 2001 : diminution 0,22-0.25 €/repas

⇒ GEMRCN vs GPEMDA : augmentation 0,09-0.15 €/repas

⇒ GEMRCN vs Avant 2001 : diminution 0,10-0.13 €/repas

VOLET ANALYTIQUE (3/3)

RESULTATS - Analyse Multivariée



- ⇒ **Aucun effet du type de base tarifaire sur le coût**
- ⇒ **Fréquences (GPEMDA, GEMRCN) : léger surcoût vs Av. 2001**
- ⇒ **Grammages (GPEMDA, GEMRCN) : forte baisse du coût vs Av. 2001**

CONCLUSIONS

- ✓ Actuellement, le GEMRCN est très peu respecté
- ✓ Dans les repas servis, le niveau de respect n'est associé à aucune augmentation du coût des matières premières
- ✓ Quand le GEMRCN est totalement respecté (repas publiés) : le léger surcoût associé au respect des fréquences est largement compensé par une forte baisse de coût associée au respect des grammages
- ✓ En d'autres termes : hausse de qualité possible sans augmentation de prix car quantités modérées
- ✓ Dans l'ensemble, ces résultats indiquent que l'application du GEMRCN ne devrait pas entraîner d'augmentation du coût des matières premières des repas servis dans les écoles.

Garantir la qualité nutritionnelle des rations servies en restauration scolaire : une priorité de santé publique

➤ Impact majeur sur l'alimentation

6 Millions d'enfants, 1 enfant scolarisé sur 2

Repas de midi : 30-35 % des apports énergétiques journaliers

➤ Prévention primaire possible

Prévention de l'obésité, des déficiences nutritionnelles,
et à plus long terme : CVD, hypertension, ostéoporose....

**N'oublions pas que la restauration collective est
une BELLE exception française !**