

# **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](mailto:nicole.darmon@univmed.fr)**

# En 1999 : 1<sup>ères</sup> 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 $\geq 2$ ; $\geq 70\%$ poisson	4/20 min <sup>1</sup>
8	Plats Protidiques P/L $\leq 1$	2/20 max <sup>2</sup>
9	Préparations $\leq 70\%$ MPA	4/20 max
10	Produits Laitiers Ca/portion $\geq 150$ mg	8/20 min
11	Produits Laitiers Ca/portion $\leq 150$ mg et $\geq 100$	4/20 min
12	Pdts Laitiers/ desserts lactés $\geq 100$ mg Ca/portion et $< 5$ g lip/portion	6/20min
13	Desserts de fruits crus	8/20 min
14	Desserts $\geq 15\%$ lip et $\geq 20$ g Glu. simples tot.	3/20 max
15	Desserts $\leq 15\%$ lip et $\geq 20$ g Glu. simples tot.	4/20 max

=> 15 repères au total

<sup>1</sup> poissons gras exemptés, <sup>2</sup> 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

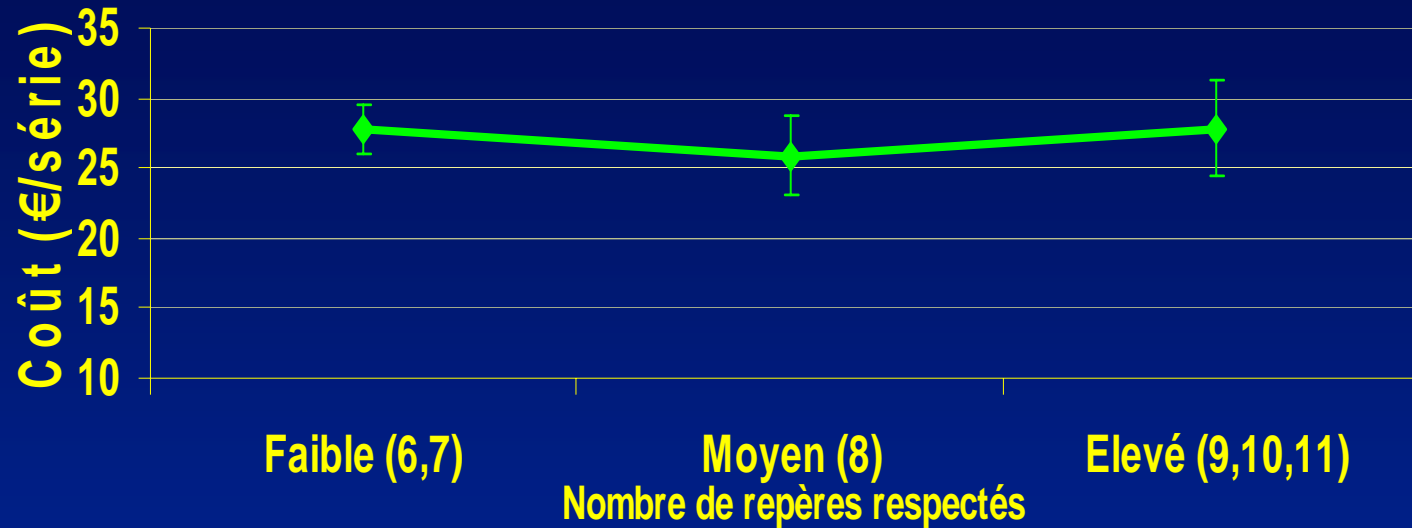
## METHODE

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

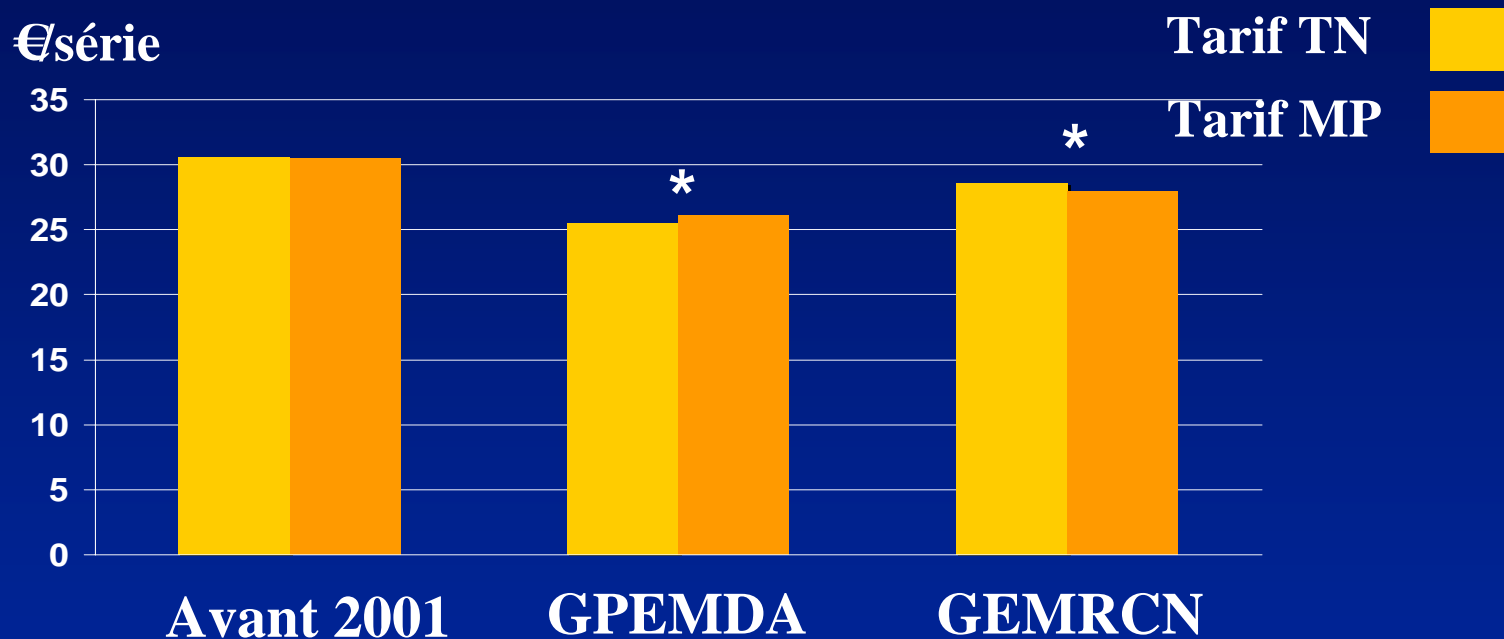
- **Menus publiés dans des revues professionnelles (VICI-Aidomenu) :**
  - **1997-2001 : 50 séries 'avant 2001'**  
(respectant critères diététiques de base et grammages usuels avant 2001)
  - **2002-2006 : 50 séries 'GPEMDA'**  
(respectant grammages GPEMDA et fréquences GPEMDA)
  - **2007-2009 : 20 séries 'GEMRCN'**  
(respectant grammages GEMRCN et fréquences GEMRCN)
- **Valorisation des séries avec deux bases tarifaires 4<sup>ième</sup> 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

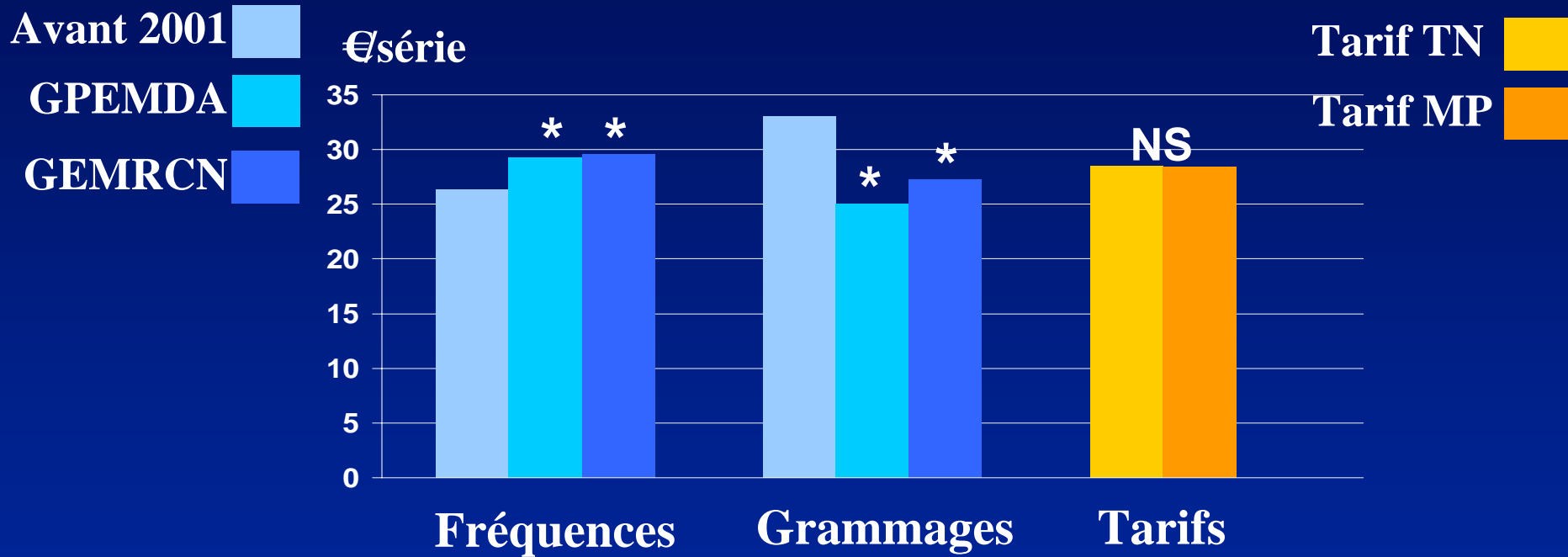
⇒ GPEMDA vs Avant 2001 : diminution 0,22-0.25 €/repas

⇒ 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 !**