

Depuis juillet 2010, la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche, vise à instaurer une véritable politique publique de l'alimentation en France.

En lien avec les objectifs nutritionnels prioritaires du PNNS (Programme National Nutrition Santé), le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) a pour mission de proposer un cadre à la restauration collective lui permettant d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis.

Dans ce contexte, il a été publié, un texte de recommandations en 2001, revu en 2007 puis en 2011 et 2015, basé sur 5 objectifs nutritionnels :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation des acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports en fer
- Augmenter les apports calciques

Par ailleurs, il est recommandé de veiller aux excès d'apport de sodium (sel) qu'il soit ajouté lors de la mise en œuvre du produit ou du plat ou par le convive.

Ce texte de loi définit pour la restauration scolaire

- la structure de la composition des repas : 4 ou 5 composantes proposées à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, un fruit cru ou un légume cru et un produit laitier
- des fréquences de présentation de certains plats pour assurer de la variété et une bonne qualité nutritionnelle des repas servis
- des exigences sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces
- la mise en place de portions adaptées à chaque classe d'âge

Toutes les informations détaillées sur <http://alimentation.gouv.fr/>