



Parution imminente des textes prévus par la LMA

Cantines : les obligations nutritionnelles se précisent enfin

A lors que les écoles viennent de fermer leurs portes pour l'été, les textes relatifs à la nutrition en restauration scolaire et universitaire devraient paraître d'ici quelques jours. Après un rejet le 6 janvier dernier, les élus, via la commission consultative d'évaluation des normes, ont enfin donné leur feu vert le 31 mai dernier (à 4 avis favorables contre 1) aux projets d'arrêté et de décret. Prévoyante, l'association de la restauration collective en gestion directe (CCC France) a prévenu dans sa dernière lettre d'information que les derniers éléments qu'elle détenait « *indiquaient une application obligatoire en septembre pour les établissements de plus de 80*

couverts par jour ». L'association conseille d'ores et déjà aux gestionnaires de cantines de préparer des grilles de menus sur 20 repas respectant les fréquences connues, de garder les menus et fiches techniques de fabrication pendant 3 mois et de prendre en compte pour les achats « *les portions maximales autorisées pour les produits achetés tout-prêts (friands, pâtisseries fraîches...)* ». Le repas du midi devra se composer de 4 à 5 composantes comprenant obligatoirement un plat protidique (le CCC aurait préféré la mention de protéines animales) et un produit laitier. Les premiers contrôles ne devraient pas intervenir avant janvier 2012 dans les cuisines collectives. 9 **N. M.**

