



## Mission nutrition

publié le 09/06/2008

Le service restauration a axé ces 2 dernières années sur la promotion des légumes par l'intermédiaire d'un programme au niveau du Pays du Ruffécois.

L'objectif étant d'amener les enfants à consommer plus de légumes. Il a été atteint en proposant des choix et des préparations plus variées, et par la création d'un buffet de crudités.

Les résultats montrent qu'il y a une augmentation effective de la consommation des légumes, car le choix est suffisamment large pour que les enfants trouvent au moins une crudité qui leur plaît, et le fait de composer leur assiette permet de prendre de petites quantités pour goûter.

Dans la continuité, et sans attendre que le Conseil Général nous le demande, le service de restauration met en application de puis le début de l'année scolaire les nouvelles recommandations relatives à la nutrition. (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition - mai 2007).

Devant l'inquiétante montée du surpoids et de l'obésité, ces recommandations visent à contrôler l'équilibre alimentaire en fixant les fréquences de consommation des lipides, glucides, protéines, féculent, etc.

*Les objectifs nutritionnels généraux sont :*

- augmenter la consommation de fruits, légumes et féculents
- diminuer les apports lipidiques
- rééquilibrer la consommation d'acides gras
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- augmenter les apports en fer et en calcium

Cela engendre des contraintes supplémentaires dans l'élaboration des menus, mais l'enjeu est d'importance.

Il faut noter l'implication des personnels de restauration dans la mise en oeuvre de ce processus. La progression est constante, et la dernière mesure montre que nous avons répondu à 95 % des objectifs.

### Portfolio

