

REFERENTIEL DES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES EN VIGUEUR

Le présent référentiel définit les exigences nutritionnelles applicables à l'ensemble des denrées alimentaires et des menus élaborés dans le cadre du présent marché.

Il complète le Cahier des Clauses Techniques Particulières et constitue un document contractuel.

Le titulaire veille au respect des recommandations nutritionnelles en vigueur tout au long de l'exécution du marché.

Le présent référentiel concerne les repas destinés :

- Aux enfants accueillis à l'IME ;
- Aux adolescents et jeunes adultes accueillis en hébergement ;
- Aux personnels de l'établissement ;
- Aux convives occasionnels.

Les menus doivent être adaptés aux besoins physiologiques de ces différents publics.

Références

Le titulaire applique les dispositions réglementaires et recommandations nutritionnelles en vigueur applicables à la restauration collective publique, notamment :

- Les recommandations nutritionnelles de Santé publique France ;
- Le Programme national nutrition santé (PNNS) ;
- Les avis du Haut Conseil de la santé publique (HCSP) ;
- Les dispositions issues de la loi EGalim et de ses textes d'application ;
- Les recommandations du GEMRCN lorsqu'elles demeurent applicables en matière de restauration collective, notamment pour les fréquences alimentaires et les grammages.

Toute évolution de ces référentiels est prise en compte pendant la durée du marché.

Qualité nutritionnelle attendue

Produits à privilégier	• Les produits bruts ; • Les produits frais ; • Les produits surgelés nature ; • Les légumes secs ; • Les céréales complètes lorsque cela est possible ; • Les fruits frais ; • Les produits laitiers peu sucrés ; • Les viandes maigres • Les poissons ; • Les œufs.
Produits à limiter	• Ultra-transformés (classification NOVA 4 lorsque l'information est disponible) ; • Riches en sucre ajoutés ; • Riches en sel ; • Riches en acides gras saturés ; • Contenant des huiles partiellement hydrogénées
Produits faisant l'objet d'une vigilance particulière	• Les produits contenant de l'huile de palme ; • Les produits contenant des acides gras hydrogénés ; • Les produits contenant des édulcorants non justifiés ; • Les boissons sucrées.

Produits privilégiés, Grammages, et fréquences alimentaires

Les menus sont construits sur un cycle minimum de vingt repas successifs.

Le titulaire respecte les grammages fréquences définies dans les recommandations décrites ci-dessus. Ils sont respectivement détaillés dans les Annexes A et B.

Produits durables

Le titulaire contribue aux objectifs EGAlim en privilégiant des produits :

- L'agriculture biologique ou en conversion ;
- Sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ; Label Rouge, AOP, IGP, STG ;
- Issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 3 ;
- Locaux lorsque cela est possible ;
- De saison ;
- Issus d'une pêche durable ou portant un écolabel reconnu ;
- Issus du commerce équitable
- Issus des régions ultrapériphériques (RUP)
- Bénéficiant de la mention « fermier » ou équivalente.

Recommandations par famille de produits	
Fruits et légumes	• Priorité aux produits de saison ; • Diversité des couleurs ; • Fruits frais privilégiés ; • Légumes servis quotidiennement.
Viandes	• Diversification des espèces ; • Limitation des viandes grasses ; • Limitation des charcuteries.
Produits de la mer	• Poissons maigres ; • Poissons gras ; • Limitation des produits panés.
Produits laitiers	• Yaourts nature privilégiés ; • Limitation des desserts lactés sucrés.
Féculents	• Alternance riz, pâtes, pommes de terre, légumes secs ; • Intégration de céréales complètes lorsque cela est possible.
Desserts	Priorité : • Fruits frais ; • Compotes sans sucres ajoutés ; • Laitages nature. Limitation : • Pâtisseries ; • Glaces ; • Viennoiseries.