

Projet de nouvelles recommandations alimentaires à destination de la restauration scolaire**Place des fromages dans la restauration collective scolaire****PREAMBULE**

- ➔ A date les propositions formulées lors de la dernière réunion du sous -groupe Ad hoc du 14 juin dernier, entraînent de facto une diminution des apports en calcium des repas servis aux enfants alors même que les RN (*références Nutritionnelles*) ne sont pas couvertes pour 43,2% des 4-10 ans et 76,5% des 11-17 ans. (Source INCA 3)

Des éléments d'ordre économiques sont à prendre en compte pour assurer la pérennité des approvisionnements et des filières en restauration scolaire tout en satisfaisant les besoins nutritionnels des enfants et la découverte des fromages.

NOTRE POSITION

➤ **Sur les fréquences et critères**

Fréquence : Maintien de 12 fromages sur 20 déjeuners successifs

- ➔ 8 fromages /20 déjeuners dont la teneur est $\geq 150\text{mg}$ par portion

4 fromages /20 déjeuners dont la teneur est $\geq 100\text{mg}$ par portion (suppression de la limite supérieure de 150 mg)

➤ **Sur les catégories de fromages**

Toutes les catégories de fromages sont à conserver dans ces critères comme dans les recommandations actuelles.

Les fondus et spécialités fromagères ont toute leur place pour les raisons suivantes :

- Ils permettent de limiter le gaspillage alimentaire par des portions ajustées.
- Nutritionnellement les fondus apportent du calcium et des protéines en quantité intéressante pour répondre aux besoins des enfants.
- Les fondus participent à l'éducation au goût du fromage notamment chez les plus petits qui n'ont / n'auraient pas l'habitude de déguster du fromage.
- La liste des ingrédients des fromages fondus/spécialités fromagères a été revue avec une liste plus courte dans le cadre des attentes sociétales sur le Clean Labelling.
- D'un point de vue économique :

➔ Les fondus répondent aux problématiques du coût Matières Premières des repas en permettant d'amortir des coûts plus élevés des repas qui intègrent les autres catégories de fromages. En effet les prix d'achats passent du simple au double pour les fromages à pâte pressée, persillée et autres fromages labellisés AOP, AOC, BIO répondant à la loi EGALIM.

➔ Les fondus et spécialités fromagères représentent plus de 50% des volumes vendus contribuant ainsi à l'équilibre financier, de praticité et d'apports nutritionnels des repas, en

permettant de proposer des fromages variés rentrant dans le cadre des achats durables et de qualité.

→ Ne pas inclure les fondus et spécialités fromagères dans la catégorie Fromages est inacceptable pour les entreprises qui se relèvent à peine de la crise COVID et qui doivent faire face à des hausses inédites d'énergie, de matières premières, d'emballages, de transports etc.

- Sur le tranchage des fromages, la découpe dans les restaurants scolaires peut entraîner des surcoûts en termes de variabilité dans la découpe, dans la prise en compte du temps affecté pour effectuer ces découpes, dans les répercussions physiques avec les risques de TMS et de coupure associés. Encore une fois, il s'agit de trouver le bon équilibre entre toutes les propositions, les variétés de fromages et les process des opérateurs.

➤ Sur les grammages

- Les grammages proposés ne sont pas en phase avec l'offre des fournisseurs calée sur les recommandations nutritionnelles en vigueur. Dans un contexte compliqué de hausses, d'éventuelles pénuries, d'impacts réglementaires sur les emballages mais pas seulement (info-tri, REP restauration, travaux sur la réduction des plastiques etc.) modifier les outils industriels n'est simplement pas envisageable.
- La question est posée sur la nécessité de fixer un maximum : compte tenu de la maîtrise des coûts et de la teneur en calcium à satisfaire par population, il semble inopportun de fixer des maximums. Les acheteurs sont des professionnels de l'achat. Nous sommes favorables à proposer des fourchettes, système plus souple avec un ajustement possible de + ou -10% .

	Maternel	Primaire	Collège/Lycée
Pâtes pressées, pressées non cuites	16g-20g	16g -30g	30-40g
Pâtes molles et persillées	20g-25g	25-30g	30-40g
Fondus et spécialités fromagères *	16g-20g	16g-30g	16g-40g

*enrichis en calcium : au minimum 150 mg de calcium par portion

Il est nécessaire de varier les différents types de fromages qui seront servis auprès des convives. L'objectif étant de faire découvrir aux enfants et adolescents la diversité des fromages, en termes de goût ou de texture, tout en répondant à leurs besoins nutritionnels. Nous suggérons d'inclure comme dans la recommandation actuelle une liste non exhaustive de fromages afin d'aider les professionnels dans leurs choix.