



# La UNE



● VENDREDI 27 JANVIER 2023



www

## LA RESTAURATION SCOLAIRE AU GOSIER



Engagée pour le bien-être des petits gosiériens à l'école, la Ville du Gosier a renforcé sa politique éducative en faisant le pari d'une alimentation équilibrée couplée à des activités périscolaires adaptées. Pour cela, elle met en oeuvre tous les moyens administratifs et opérationnels pour continuer ces actions basées notamment sur :

- la lutte contre le surpoids,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire
- la réduction des inégalités sociales
- et la diversité des activités proposées à la pause méridienne.

Cette politique se traduit par la mise en place du menu végétarien hebdomadaire, du petit déjeuner thématique mensuel, de l'accompagnement d'une diététicienne, de la formation du personnel sur l'aspect réglementaire et sur les équipements et matériels permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

**Aucun enfant scolarisé dans une école publique de la ville et inscrit à la restauration scolaire ne connaîtra quelconque restriction quant au repas servi au réfectoire de son école.**

**Il bénéficiera toujours d'un repas équilibré, quoi qu'il en coûte pour la collectivité, malgré les difficultés d'approvisionnement de certains fournisseurs sur les denrées alimentaires dues aux augmentations des matières premières.**

Dans cette même dynamique, le Pôle Education et Restauration Collective de la ville du Gosier a mis en oeuvre une démarche relative à la quantité servie et au suivi alimentaire dans les réfectoires des écoles maternelles, élémentaires et primaires. C'est le GEMRCN. Il s'agit du groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition qui a pour mission d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités.

**Le GEMRCN rappelle la réglementation en la matière prévue au décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011. Celle-ci porte sur la variété, la composition des repas, la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.**

La portion qui est aujourd'hui nouvellement appelée le grammage représente la quantité d'un composant à prévoir par individu. Il est adapté à chaque classe d'âge, est nécessaire et suffisant pour éviter toute dérive alimentaire génératrice de surpoids chez les jeunes enfants. Grâce à cette réglementation, les services de restauration collective répondent aux besoins spécifiques de chaque individu tout en évitant le surdosage. Bien sûr, selon l'appétit de l'enfant, une ration ajustée pourra lui être servie en fonction des quantités restantes.

**La Ville du Gosier veille au respect de cette réglementation dans tous ses réfectoires.**