

# La qualité nutritionnelle inscrite au menu

Lutter contre l'obésité et la dénutrition des usagers grâce à une cuisine variée et équilibrée. Tels sont les objectifs que devront désormais remplir les établissements en matière de restauration. Sans oublier de préserver la convivialité et le plaisir de manger.

Le compte à rebours est lancé. Au 1<sup>er</sup> juillet 2015, les services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux, cuisines internes et prestataires, devront se conformer à trois grands principes en matière de qualité nutritionnelle, liés par un décret du 30 janvier 2012. Parmi les objectifs qui s'inscrivent dans le cadre du plan national Nutrition et santé (PNNS) 2011-2015 ? Lutter contre la prévalence de la dénutrition. Des obligations définies de façon relativement... succinctes <sup>1)</sup>. « Le texte renvoie aux recommandations du groupe d'étude des marchés "restauration collective et nutrition" (GEM RCN) », indique Marc Antoine, diététicien nutritionniste et formateur consultant au cabinet Contrat.

**1 Des repas variés adaptés...**  
Le décret prévoit que quatre ou cinq plats variés soient proposés à chaque déjeuner ou dîner. « Pour surveiller la fréquence des mets servis, un conseil: élaborer un plan alimentaire équilibré sur 20 repas, ou sur 40 repas successifs pour les populations hébergées », pointe Marc Antoine. « Les menus doivent d'abord être rédigés par le diététicien et révisés avec le cuisinier », recommande de son côté Daniel Joubert, intervenant chez Autenti Marillac Formation et diététicien à Cabestany (Pyrénées-Orientales). Ensuite, il convient de réunir une équipe pluridisciplinaire, en présence du médecin et des personnels paramédicaux et éducatifs, afin de prendre en considération les troubles du comportement et les besoins nutritionnels spécifiques. « Le diététicien sauva-



Le groupe d'étude des marchés "restauration collective et nutrition" recommande trois repas par jour, plus un goûter pour les personnes âgées.

gés âgés guettés par la dénutrition en tant que leur repas par le dessert, le diététicien Daniel Joubert conseille de laisser faire. Car « avant de devoir manger équilibré, elles doivent surtout manger ! ». Cette recherche d'un compromis acceptable concerne d'ailleurs aussi les plus jeunes. C'est l'avis de Philippe Pechaubes (lire l'encadré ci-dessous), directeur du foyer d'accueil médicalisé (FAM) Marie-Louise, à Gratenour (Haute-Garonne): « Nous avons renoncé aux régimes trop draconiens et préférons jouer sur les quantités. » Autre obligation, l'adaptation des plats aux goûts et habitudes

alimentaires des résidents. Car, quels que soient leurs besoins, le plaisir est très important. « On peut parfois outrepasser certaines recommandations les jours de fête, si l'état de santé le permet », affirme ainsi Marc Antoine. Pour qui écarter systématiquement tous les produits susceptibles d'être à l'origine d'intoxications (œufs...) n'est pas non plus une solution, car « la richesse gastronomique doit être préservée ». Et les saveurs respectées, grâce au choix des produits et des préparations. « Le beau bourgeois, riche en énergie, sera cuisiné l'hiver tandis que les grillades et courgettes seront préférées en été », précise t-il.

de fête pour y intégrer les recommandations du groupe d'étude des marchés "restauration collective et nutrition". Nous avons fait appel à une diététicienne libérale. Après une réunion avec le médecin généraliste et le personnel paramédical, la professionnelle rencontrée les résidents, puis élabore les menus avec le cuisinier. Je les valide en

ent, il est essentiel d'évaluer la satisfaction des résidents. Le conseil de la vie sociale est l'occasion de faire le point. L'association Au Fil de la vie (Haut-Rhin), a mis en place plusieurs systèmes de cotation correspondant aux dif-

« Un conseil pour changer les menus: élaborer un plan alimentaire équilibré sur 20 ou 40 repas. »

férents degrés d'autonomie des usagers: « Une note sur 20 pour ceux de l'établissement et service d'aide par le travail (Esa), trois niveaux de cotation pour les résidents du foyer et un système de pictogrammes pour les enfants de l'institut médico-éducatif (IME) »,

détaille son directeur général Eric Lang. Ensuite, un bilan est réalisé avec le prestataire, sur un rythme annuel pour l'Esa, trimestriel pour l'IME et hebdomadaire au foyer. Ce dernier fait également intervenir des représentants des éducateurs et des usagers lors de points trimestriels. « Nous invitons les usagers dans la salle à manger et leur lisons les menus, qu'ils peuvent alors faire évoluer », ajoute Claudie Coquelle. C'est au cours de ces discussions que nous pouvons juger s'ils sont satisfaits. »

**3 Des portions et fréquences calibrées**  
Le décret impose également le respect d'exigences en matière de portions et de fréquence des repas. « La GEM RCN recommande trois repas princ-

aux par jour pour les adultes, et un goûter possible en plus pour les enfants, adolescents et personnes âgées », indique Marc Antoine. Question quantité, des grammages sont même définis par les guides « Nutrition » du PNNS. « Les équipes ont dû acquiescer de nouveaux réflexes pour garantir les assiettes, car les plats, plus nombreux, doivent être servis en portions plus petites », témoigne Philippe Pechaubes.

Dernière (re)organisation à prévoir, celle du service de l'eau, du pain et des sucres, pour lequel des règles adaptées ont été définies. « L'eau du réseau public doit être mise à disposition sans restriction, contrairement au sel », avertit Marc Antoine. Enfin, le pain peut être remplacé par des biscuits, du pain de mie ou des

céréales pour les personnes ayant des problèmes de déglutition ou de mastication.

Annabelle AIX  
[1] Ce décret doit encore être précité par un arrêté.

- EN SAVOIR PLUS**
- Décret n° 2012-144 du 30 janvier 2012 et article L230-5 du Code rural et de la pêche maritime
  - Le GEM RCN à télécharger sur <http://agriculture.gouv.fr>
  - Objectifs de santé publique, rapport du Haut Conseil de la santé publique, avril 2010, à télécharger sur [www.hcsp.fr](http://www.hcsp.fr)
  - Plan national Nutrition et santé 2011-2015 sur [www.cnsa.gouv.fr](http://www.cnsa.gouv.fr)
  - Les guides Nutrition du PNNS sur [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)
  - Outil Nutrition-Alimentation Mobilqual sur [www.mobilqual.org](http://www.mobilqual.org)

## CHOISISSEZ SGS ICS POUR VOTRE ÉVALUATION EXTERNE

Profitez de la compétence et de la réactivité d'un acteur de premier plan.

Forme d'une expertise et d'une implication depuis plus de 15 ans dans le secteur médico-social, SGS ICS réalise l'évaluation externe de vos activités et de la qualité de vos prestations conformément à vos obligations réglementaires.

Habilitée par l'Agence nationale de l'évaluation et de la qualité des établissements et services sociaux et médico-sociaux (Anesm), SGS ICS intervient sur l'ensemble du territoire national grâce à une équipe d'évaluateurs régionalisés.

Pensez également à la certification QUALICERT qui permet à votre établissement de s'engager d'une partie de l'évaluation externe. En effet, la certification de services QUALICERT sera prise en compte dans le cadre de cette évaluation.

SGS ICS vous propose également des formations dédiées pour bien vous préparer à l'évaluation externe.

Pour tout renseignement, contactez-nous via [fr.certification@sgs.com](mailto:fr.certification@sgs.com) ou au 01 41 24 83 02 [WWW.FR.SGS.COM](http://WWW.FR.SGS.COM)

SGS EST LE LEADER MONDIAL DE L'INSPECTION, DU CONTRÔLE, DE L'ANALYSE ET DE LA CERTIFICATION

WHEN YOU NEED TO BE SURE **SGS**