

FICHE ACTION OMS

	ALIMENTATION ET ACTIVITE PHYSIQUE
Fiche action n° 4	« Qualité de l'offre alimentaire en restauration collective »

Public ciblé :
Enfants de 3 mois-12 ans pris en charge dans les structures municipales

Calendrier :
Date de début : 2009
Date de fin : poursuivie 2015

Objectif général :
Proposer une offre alimentaire de haute qualité pour les repas servis aux enfants dans les structures municipales.

Objectif(s) opérationnel(s) :

- Optimiser les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition et appliquer le décret relatif à la qualité des repas servis en restauration scolaire.
- Favoriser l'utilisation de matières premières « brutes » à haute valeur nutritionnelle, de viandes labellisées, de produits frais et de saison issus de filières courtes adoptant des modes de productions responsables.
- Proscrire les acides gras industriels dits « trans » issus de matières grasses partiellement hydrogénées ainsi que l'huile de palme et de coprah, limiter l'utilisation de produits industriels transformés.
- Valoriser la consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique dans les repas .

Contexte :
La qualité de l'offre alimentaire proposée aux enfants est, depuis 2002, une priorité de la Ville. Ainsi, à chaque renouvellement de contrat de délégation de service public, la Ville confie à la diététicienne de la Direction Hygiène et Santé la mission de définir la qualité proposée, de faire progresser son niveau par rapport à la précédente et d'en assurer le contrôle.

Descriptif de l'action :
L'action comprend différents niveaux de contrôles ainsi que des réunions visant d'une part à maintenir la qualité préalablement définie, à améliorer la consommation et, d'autre part, à communiquer aux familles, enseignants et acteurs de la restauration concernés les recommandations nutritionnelles utilisées :

- Contrôle systématique des grilles de menus élaborées (respect des critères qualitatifs et quantitatifs ainsi que des fréquences de présentation des produits).
- Contrôles réguliers sur les produits proposés.
- Gestion des modifications de menus ou de produits et des dysfonctionnements pouvant impacter la qualité,
- Animation des commissions de restauration.
- Réunions avec le délégataire (maintien de l'offre, amélioration de la consommation, innovation de recettes ...)
- Réunions avec les services concernés pour le suivi du dossier restauration.

Plan national, Programmes, projets et chartes auxquels l'action est liée :

P.N.N.S. ; P.R.S.P : programme. 5 ; Charte « Cannes, Ville active du P.N.N.S. » ; Agenda 21 Ville de Cannes. Villes OMS .

Porteur de l'action ou du projet :

Direction Hygiène Santé et Affaires Sociales

Partenaires :

Ville : Services Municipaux (Education, Affaires juridiques. Affaires sociales...)

Extérieurs : Société de restauration scolaire et crèche délégataire

Indicateurs :

Quantitatifs :

Nombre de contrôles des grilles de menus, nombre de produits contrôlés, nombre de commissions restauration, nombre de réunions prestataire / Ville / usagers, Nombre de réunions « COFIL ou suivi de la qualité de l'offre alimentaire en crèche ».

Budget global :

Autres financeurs :

Enjeux :

Développement durable	X <i>Responsabilisation et qualité de vie des générations futures</i>
Environnement	X <i>Préservation de la biodiversité</i>
Economie	X <i>Encouragement en faveur de l'économie et de la production locale</i>
Social et culture	X <i>Préservation de la santé des enfants</i>
Gouvernance	X <i>Citoyen acteur de sa santé</i>