

# VILLE A VILLE

## Mise en œuvre de la loi INCO sur l'affichage des allergènes

---

### QUESTION INITIALE :

***Nous souhaiterions en savoir plus sur la mise en œuvre de la loi INCO sur l'affichage des allergènes : quelles sont les mesures qui ont été prises par les différentes villes au sein des services de restaurations municipales ?***

*Nous vous invitons à répondre directement à Yvelyne Thouvenot, diététicienne, à l'adresse [secretariat.hygiene-sante@besancon.fr](mailto:secretariat.hygiene-sante@besancon.fr) en mettant en copie [secretariat@villes-sante.com](mailto:secretariat@villes-sante.com).*

---

### REPONSES DES VILLES DU RESEAU

#### CHATEAURoux

---

*Voici la réponse de la diététicienne de la Ville de Châteauroux, Claire Coudrin : Au sujet de la loi INCO, nous affichons dans les selfs adultes, les allergènes contenus dans les assaisonnements (affiche en PJ). Pour nos convives scolaires, nous affichons "couleur rose" sur le menu de production les allergènes présents ou non dans la liste de la loi INCO. Nous adaptons également l'affichage selon les allergies des enfants ayant un Projet d'Accueil Individualisé (exemple : "allergie au kiwi" qui ne fait pas parti de la liste "INCO").*

*Document joint : [Affiche self « Détail des matières grasses utilisées dans nos préparations et des allergènes présents »](#)*

*Jocelyne Annequin, Responsable service Santé Publique/Mission Handicap, 02 54 08 33 72, [jocelyne.annequin@chateauroux-metropole.fr](mailto:jocelyne.annequin@chateauroux-metropole.fr)*

#### LORIENT

---

Dans le cadre du règlement INCO pour avons mis en place deux solutions comme suit :

- Pour le restaurant municipal administratif : une affiche en salle annonce qu'un classeur peut être consulté où sont notés sous forme de tableur les allergènes présents dans les entrées, les sauces, les plats principaux, les desserts et fromages.
- En restauration scolaire (liaison froide) nous faisons apparaître sur nos étiquettes la liste des ingrédients et des allergènes.

*Christophe BOUILLAUD, Directeur restauration Ville de Lorient, [cbouillaux@mairie-orient.fr](mailto:cbouillaux@mairie-orient.fr)*

## **ROUBAIX**

---

Voici ce qui est fait pour la restauration scolaire et des alsh de Roubaix. Nous ne sommes pas en mesure de fournir les repas sans allergène (notre prestataire ne nous le garantit pas, nous ne pouvons donc pas en prendre la responsabilité)

Nous avons communiqué : par affichage sur les sites de restauration la liste des allergènes susceptibles d'être présents dans les repas.

Nous gérons la restauration des enfants avec allergie alimentaire à travers les paniers repas fournis par les parents après et seulement après avoir mis en place un protocole d'accueil individualisé (PAI)

Vous trouverez ci-après l'extrait du site de la ville pour la restauration scolaire et des alsh, et en bleu ce qui concerne la demande précise de Besançon

### **Restauration scolaire :**

La Ville de Roubaix met en œuvre un service de restauration scolaire de qualité, dont les maîtres-mots sont équilibre et diversité des repas! Elle va même plus loin en proposant aux enfants, dès leur plus jeune âge, des séances sur l'équilibre alimentaire et l'éducation sensorielle au goût, car bien manger cela s'apprend également! Cinq mille élèves de primaire déjeunent tous les jours dans un restaurant scolaire, soit un élève sur deux.

### **Au menu**

Des repas équilibrés et diversifiés constitués de façon à respecter les besoins nutritionnels des enfants! Conformément aux recommandations de Plan National Nutrition Santé (P.N.N.S), ils sont riches en fruits, légumes, féculents, calcium, protéines de bonne qualité et contrôlés en graisses, sucres et sel. Les repas respectent des conditions d'hygiène et de sécurité optimales: tous les aliments sont tracés depuis la fabrication jusqu'à la consommation.

Ils sont confiés à un prestataire et placés sous le contrôle étroit du service municipal de restauration scolaire. Celui-ci réalise à cet effet des contrôles réguliers chez le prestataire et sur sites et participe à l'élaboration des menus.

Le repas que mange chaque enfant est équilibré si ce dernier mange tout son repas y compris le pain. Le personnel de restauration encourage les enfants à goûter à tous les aliments et à exprimer ce qui leur plaît ou leur déplaît. Il existe le repas avec viande et le repas sans viande, tous deux équilibrés. Lorsqu'il y a de la viande, un menu sans viande est proposé aux enfants.

De plus, sont proposés des repas à thème comme des repas Chinois, Indiens, du Maghreb ou des îles : une ouverture d'esprit donc à la découverte des autres cultures par le biais de leur gastronomie et une façon d'égayer les repas des enfants.

La restauration propose des produits bios 2 fois par semaine, dont un pain bio local toutes les 2 semaines, des produits locaux de saison 2 à 3 fois par semaine...

Attention, les plats servis chaque jour dans les restaurants scolaires de la ville de Roubaix sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

En cas de suspicion d'intolérance ou d'allergie alimentaire et en cas d'intolérance ou d'allergie alimentaire avérée, ces repas ne pourront pas être servis.

C'est pourquoi nous invitons les familles concernées à prendre contact avec le directeur d'école (ou avec le directeur de l'ALSH en période de vacances) pour que les conduites à tenir et les procédures adaptées soient clairement expliquées. [Retrouvez la liste des allergènes susceptibles d'être présents.](#)

## La réservation des repas

Pour des raisons de sécurité, les enfants doivent obligatoirement être inscrits. L'inscription se fait auprès de votre [mairie de quartiers](#).

La réservation du repas se fait obligatoirement à l'avance, grâce au bon de commande remis aux enfants avant chaque période de vacances scolaires et disponible en mairie de quartiers ou sur le [kiosque famille](#). Il est également téléchargeable. Les repas sont facturés après consommation: vous recevez la facture chez vous et réglez le mois suivant.

Vous pouvez réserver à l'année ou à la période. Vous avez le choix entre deux types de menus : avec viande ou sans viande, c'est-à-dire que vous choisissez pour chaque jour le menu que vous souhaitez.

La réservation des repas se fait à l'avance ; dans tous les cas, au plus tard le mercredi de la semaine précédente (sauf cas particulier, jour férié par exemple).

Les convives dont les repas ne sont pas commandés se voient servir un repas froid de substitution majoré 0.50 euro.

### Tarifs Restauration scolaire

Paul COLLOT, Directeur Service Santé, Centre Communal d'Action Sociale, 03 20 81 57 73, [pcollot@ccas-roubaix.fr](mailto:pcollot@ccas-roubaix.fr)

## **REIMS**

---

En matière de restauration scolaire les enfants allergiques apportent leur propre repas. Parallèlement, les menus sont tenus à la disposition des familles qui peuvent à tout moment juger de la qualité allergène des mets présentés.

Patrick PETITEAUX, Directeur, Caisse des Ecoles Publiques, 03.26.88.05.94  
[patrick.petiteaux@mairie-reims.fr](mailto:patrick.petiteaux@mairie-reims.fr)

## **TOULOUSE**

---

Suite à votre demande concernant l'application de la loi INCO par les restaurations municipales, vous trouverez ci-dessous les mesures prises par la Cuisine Centrale de la Ville de Toulouse.

Depuis janvier 2015, sur chaque menu, les plats contenant un des 14 allergènes majeurs réglementaires sont notés avec un indice correspond à un allergène. Une colonne précise l'équivalence entre l'indice et le nom de l'allergène (voir exemple ci-joint).

Seuls sont notés les allergènes présents; les traces et "possibilité éventuelle" ne sont pas prises en compte. Une personne gère tous les mois la composition des menus pour répertorier les allergènes (pour l'instant ce n'est pas automatisé).

A l'essai jusqu'en juillet 2016, une application « QUI DIT MIAM » téléchargeable gratuitement sur Google Play ou Apple store a été développée. Elle est accessible à tous et donne les repas, les allergènes ainsi que toutes les fiches techniques des ingrédients composant le plat.

Les parents qui le désirent peuvent communiquer et poser leurs questions à la Cuisine Centrale via le mail de la responsable Qualité qui est précisé dans l'application.

Document joint : [Exemple Au menu des cantines scolaires en élémentaire](#)

Pascale FINE, Chargée de projet Nutrition, Service Communal d'Hygiène et de Santé, 05 31 22 93 92,  
[pascale.finelestarquit@mairie-toulouse.fr](mailto:pascale.finelestarquit@mairie-toulouse.fr)