



COMMUNE DE SAINT
REUNION

ARRIVÉE : 17/04/2019 PRÉFET DE LA RÉUNION
NUMÉRO : 19003996

Direction de l'alimentation,
de l'agriculture et de la forêt

Service de l'alimentation

Mission nutrition et offre alimentaire

Monsieur le Directeur de
REGAL DES ILES
7 impasse Mercure
97438 Sainte-Marie

Saint-Denis, le 26 Février 2019

Objet : analyse nutritionnelle

N/réf. : SALIM-MNOA-2019- 1 -D

P.J. : 1 tableau de fréquence

Références réglementaires :

- Décret et Arrêté n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- Arrêté préfectoral n° 2013-481 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire à la Réunion

Dans le cadre des analyses nutritionnelles des repas servis en restauration scolaire, une analyse a été effectuée le 29 Janvier 2019 dans la cuisine de votre établissement.

Cette analyse a été menée par Sophie TAMAYA en présence de Mesdames LAURET (mairie de Saint-Benoit) et HOARAU-ROBERT (diététicienne) et de Messieurs PITOU, AURE, BLONDEL de la restauration scolaire.

La réglementation fixe les obligations en matière nutritionnelle pour garantir les apports en fibres, vitamines, calcium, fer et oligoéléments et pour limiter les apports en matières grasses et en sucres simples.

Les contrôles nutritionnels se font sur 20 menus successifs, les périodes retenues pour l'analyse sont : du 28 Janvier au 1^{er} Mars 2019.

La classification des plats a été faite selon les menus étudiés, à l'aide des explications, des fiches techniques et des fiches recettes fournies par votre établissement.

Dossier suivi par : Sophie TAMAYA

Tél. : 02 62 30 88 05

Fax : 02 62 30 89 99

Courriel : sophie.tamaya@agriculture.gouv.fr

DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT - BOULEVARD DE LA PROVIDENCE
97489 SAINT-DENIS CEDEX

Tél. : 02 62 30 89 89 - Fax : 02 62 30 89 99 - site : www.reunion.gouv.fr

S:\MNOA\NUTRITION\contrôles 2019\municipale St Benoit\courrier Saint Benoit ok.odt

D'après les analyses, aucune non-conformité n'a été mise en évidence. Tous les critères présentent des fréquences correspondant aux recommandations du GEM-RCN et aux obligations nutritionnelles.

critères	Fréquences réglementaires	Fréquences observées	Notation
<u>Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir :</u>			
* plus de 2 repas avec des plats protidiqes ayant un P/L inférieur ou égal à 1	2/20 maxi	2/20	A
* plus de 4 entrées contenant plus de 15 % de matières grasses	4/20 maxi	1/20	A
* plus de plus de 3 desserts contenant plus de 15 % de matières grasses	3/20 maxi	1/20	A
* plus de 4 produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de matières grasses	4/20	1/20	A
<u>Pour limiter les apports en sucre, il convient de servir :</u>			
* moins 4 repas avec des desserts ou produits laitiers contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion ou par 100 g	4/20 maxi	2/20	A
<u>Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :</u>			
* à chaque repas, un produit ou un plat contenant plus de 100 mg de calcium par portion pour le primaire, plus de 120 mg de calcium par portion pour le secondaire	20/20	18/20	A
<u>Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il convient de servir :</u>			
*10 repas avec, en garniture du plat protidique, des légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes cuits, autres que secs	10/20	11/20	A
*10 repas avec, en garniture du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange, contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents et / ou céréales	10/20	9/20	A
*au moins 10 repas avec (entrée ou garniture) des crudités de légumes ou des fruits frais	10/20 mini	14/20	A
*au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus	8/20 mini	8	A

<p><u>Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :</u></p> <p>*au moins 3 plats protidiques de viandes non hachées (ou abats) contenant au moins de 2mg de fer pour 100g de produit</p>	3/20 mini	3/20	A
	4/20 mini	4/20	A
	3/20 maxi	1/20	A
<p>*au moins 4 plats protidiques de poisson ou de préparation à base de poisson d'au moins 70 % de la portion usuelle de poisson et ayant un P/L > ou = à 2</p> <p>*moins de 3 plats protidiques avec préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits</p>			

Madame Tamaya reste à votre disposition pour tout renseignement utile.

Je vous prie d'agréer Monsieur l'expression de ma considération distinguée.



Pour le préfet et par délégation

Pour le Directeur de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt,
Le Chef du service de l'alimentation

Loïse de Valicourt

Dr Loïse de VALICOURT

Copie : Mairie de Saint-Benoit
Service Restauration Scolaire
A l'attention de Madame Clarisse LAURET
21 bis rue Georges Pompidou
97470 Saint-Benoit