

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE EN ESSMS

Cette fiche s'adresse aux établissements assurant l'hébergement des personnes âgées.

Elle a pour objet de présenter le cadre juridique et réglementaire relatif à la nutrition et au renforcement de la qualité des produits alimentaires qui imposent aux structures d'assurer une restauration de qualité.

En effet, l'alimentation revêt une importance particulière pour la santé, l'esprit et la vie quotidienne des personnes accompagnées. Pour ces raisons, des lois et règlements ont prévu des dispositions spécifiques obligeant ces structures à proposer une restauration de qualité.

La mise en œuvre de ces dispositions obligatoires qui doit être tracée, est susceptible de faire l'objet de contrôles administratifs voire de sanctions en cas de manquement.

Dès lors, il est impératif que les charges d'exploitation afférentes au respect de cette réglementation soient dûment prises en compte dans l'élaboration des budgets puisque leur nature juridique impérative les rend opposables aux autorités de tarification.

Textes de référence :

- Vu l'article 43 de la directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 ;
- Vu l'article 21 du règlement (UE) n°228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 ;
- Vu la loi n°2005-882 du 02 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ;
- Vu la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous ;
- Vu la loi n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration
- Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L.230-5, L.230-5-1, Article L.230-5-3, L.611-6, L.640-2, L.644-15, D.230-24-1, D.230-29, D.230-30, R.230-30-2 ;
- Vu le Code de la commande publique, notamment ses articles R.2152-9 et R.2152-10 ;
- Vu l'arrêté du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ;

SOMMAIRE

I. LES OBLIGATIONS LIÉES A LA PROMOTION D'UNE NUTRITION QUALITATIVE... 2	
II. LES OBLIGATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ ET AUX CONTRÔLES ADMINISTRATIFS..... 5	5
III. LES RECOMMANDATIONS ET MODALITÉS DE PRISE DES REPAS 7	7

I. LES OBLIGATIONS LIÉES A LA PROMOTION D'UNE NUTRITION QUALITATIVE

A. L'obligation de respecter un plan de maîtrise

Les responsables d'établissement doivent s'appuyer sur un plan de maîtrise sanitaire (PMS) en se fondant sur les principes de la méthode HACCP.

Il en découle des bonnes pratiques d'hygiène, des bonnes pratiques d'hygiène opérationnelles et des points critiques, l'ensemble étant détaillé dans la fiche repère de l'ANESM. À partir du PMS, les responsables définissent leur plan de contrôle pour la surveillance des produits (analyses bactériologiques des prestations, de surface, audits...).

La réglementation impose ESSMS de proposer 4 ou 5 plats à chaque déjeuner ou dîner.

Ces plats doivent être variés et adaptés :

- aux goûts des personnes accueillies ;
- à leurs habitudes alimentaires ;
- à leur âge ;
- le cas échéant, à leur handicap.

L'article D.230-24-1 donne une définition juridique de la notion de plat : **il s'agit de « chacune des composantes d'un repas : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier et dessert »**.

Par ailleurs :

- la taille des portions ainsi que la fréquence des repas doivent être adéquates ;
- le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces doit être organisé.

Remarque

Dans le cadre de sa charte d'engagement, le SYNERPA s'est engagé à « Soigner la qualité de l'alimentation et de l'accompagnement, pour préserver la santé et l'autonomie ».

Sur ce point, le SYNERPA souhaite renforcer l'offre en produits locaux, bio, équitables, de saison et labellisés (sous signes d'identification d'origine et de Qualité), au sein des établissements. Il privilégie le « fait maison » et l'enrichissement naturel.

La loi EGalim et la loi climat et résilience encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective du secteur public et des établissements du secteur privé.

Depuis le 1er janvier 2020, les résidents, les familles et toutes les personnes utilisant les services de restauration doivent être informés sur la part des produits de qualité et durable entrant dans la composition des repas servis au moins une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique.

Ces dispositions relatives à l'alimentation se sont appliquées de manière progressive à l'ensemble de la restauration collective :

- **Depuis le 1^{er} janvier 2022**

Obligation pour l'ensemble de la restauration collective, publique comme privée (y compris EHPAD et RA), de proposer des menus composés à 50 % de produits de qualité et durables (Label rouge, AOC, AOP, IGP...) et dont au moins 20 % sont issus de l'agriculture biologique ou des produits végétaux étiquetés en conversion.

Par produits durables de qualité, il s'agit entre autres de produits bénéficiant de signes officiels de qualité comme les appellations d'origine protégée (AOP), le label rouge, l'indication géographique protégée (IGP) ou encore l'agriculture biologique de mentions valorisantes (spécialité traditionnelle garantie, HVE, les produits fermiers...).

Les produits issus de la pêche maritime bénéficient de l'écolabel de pêche durable.

- **À compter du 1er janvier 2024 :**

Extension des dispositions suivantes à l'ensemble de la restauration collective privée :

- o L'obligation des 20 % sera applicable à compter du 1er janvier 2024 ;
- o Au moins 60 % du total achat de la famille de denrées « viandes et poissons » devra être composé de produits de qualité et durable ;
- o Interdiction de la viande de synthèse ;

Ainsi, à compter du 1er janvier 2024, les RSS seront également concernés par ces dispositions dès lors qu'ils proposent des services de restauration collective.

Important

Le décret en date du 27 janvier 2022 modifié par un décret n° 2025-141 du 13 février 2025 établit de nouvelles règles d'affichage sur l'origine des viandes servies en restauration :

Les établissements doivent informer les consommateurs sur l'origine ou la provenance des viandes des espèces bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration proposées à la consommation par le biais des mentions suivantes :

- « Origine : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays
- Pour la viande bovine : "Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) ", lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ;
- Pour la viande porcine, ovine et de volaille : " Elevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) ", dans les autres cas que celui mentionné au 1^{er} point.

Cette disposition s'applique aux viandes achetées crues par les restaurateurs et non aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées. L'obligation concerne les pays d'élevage et d'abattage à l'instar de la réglementation européenne.

Ces mentions doivent être portées à la connaissance du consommateur, de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus, ou sur tout autre support.

Par ailleurs, les établissements sont vivement invités à appliquer la recommandation du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN), publiée en juillet 2015.

Cette recommandation précise notamment dans le secteur des personnes âgées :

- Les modalités de structuration des différents repas (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner) ;
- Les horaires des repas ;
- La fréquence de services des plats ;
- L'élaboration des menus en fonction des objectifs nutritionnels et des difficultés rencontrées par les personnes âgées ;
- Des conseils sur la température des repas servis, l'enrichissement des repas, la formation du personnel ;
- Le grammage des portions d'aliments.

B. Les mesures d'interdiction de certaines denrées alimentaires

L'article L. 230-5 du Code de la pêche rurale et maritime impose aux cuisines de respecter la réglementation sur la qualité nutritionnelle quant au choix des produits entrant dans la composition des repas, ainsi que des produits de saison.

Par ailleurs, depuis janvier 2022, le dioxyde de titane utilisé couramment dans les confiseries, les desserts, les crèmes glacées, les sauces ou encore les plats préparés (E71) est interdit d'utilisation dans l'Union européenne.

Important

Cette politique alimentaire doit également contenir une charte qui doit être appliquée dans l'ESSMS, charte qui doit exclure tout aliment comprenant des cultures cellulaires ou des tissus d'origine animale ou qui sont isolés ou fabriqués à partir de cultures cellulaires ou de tissus d'origine animale.

Un décret en Conseil d'État viendra préciser la procédure selon laquelle sont prises les décisions prévues au présent article.

C. Les mesures d'interdiction de certaines denrées alimentaires

À compter du 1er janvier 2024, une nouvelle obligation s'impose à tous les organismes gestionnaires. Ces derniers devront proposer des repas qui comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits issus de l'agriculture biologique au sens du règlement du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement de la Commission du 5 septembre 2008 devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % :

- Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- Produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs

de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique ;

- Produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits en conversion ;
- Produits bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement :
 - o le label rouge ;
 - o L'appellation d'origine ;
 - o L'indication géographique ;
 - o La spécialité traditionnelle garantie ;
 - o La mention « issue d'une exploitation de haute valeur environnementale » ;
 - o La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;

D. Les mesures d'interdiction de certaines denrées alimentaires

En vertu de l'article L. 230-5-1 du Code de pêche rurale et maritime, au plus tard le 1er janvier 2024, les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche devront représenter une part au moins égale, en valeur, à 60 % des viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et des produits de la pêche servis.

L'article D. 230-30 du même code oblige enfin à ce que soient identifiés distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas.

En application de cette disposition, l'organisme gestionnaire doit, au moins une fois par an, informer les personnes accueillies, sur :

- La part des produits cités au point ;
- Celle des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.

Cette information doit être délivrée à tous les convives, de manière lisible par tous par affichage permanent à l'entrée de la salle de restauration et par message électronique.

II. LES OBLIGATIONS RELATIVES À LA TRAÇABILITÉ ET AUX CONTRÔLES ADMINISTRATIFS

A. La tenue d'un registre sur la composition des repas

En vertu de l'article D.230-30, un registre spécifique doit être tenu à jour. Pour les 3 derniers mois, il sert à enregistrer les documents attestant de la composition des repas, notamment les

menus et les fiches techniques descriptives des produits alimentaires achetés auprès des fournisseurs.

Important

En l'absence de transmission des données d'activité, l'ARS est susceptible de fixer d'office le montant du forfait soins d'un montant compris entre 90 % et 100 % du forfait alloué l'année précédente.

B. Mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines

L'article L. 230-5-4 du code de la pêche rurale et maritime oblige les ESSMS servant plus de 200 couverts/jour en moyenne sur l'année sont tenus de présenter à l'organisme gestionnaire un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

Chaque année, avant le 30 mars, l'organisme gestionnaire doit déclarer à l'Administration diverses informations sur l'alimentation servie, ces données étant ensuite utilisées par l'État pour rendre un rapport au Parlement.

La liste de ces données est fixée par l'article 2 de l'arrêté du 14 septembre 2022 fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

La déclaration de ces informations doit être réalisée via la plateforme numérique gouvernementale « Ma cantine ».

L'article R. 230-30-2 encadre la réalisation des achats ainsi que leur comptabilisation :

- les achats doivent être effectués conformément à une méthode préalablement formalisée permettant de justifier la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits ;
- la comptabilisation de ces achats doit correspondre à la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie, au sens du 2° de l'article R. 2152-9 du Code de la commande publique et du deuxième alinéa de l'article R. 2152-10 du même code.

Un arrêté du ministre de l'Agriculture doit venir préciser ces prescriptions.

En vertu de l'article L. 230-5 du code de la pêche rurale et maritime, l'Administration est habilitée à contrôler le respect de l'ensemble des dispositions précitées. Ces contrôles sont effectués par les agents habilités des services de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.

À cet effet, ils disposent de certains des pouvoirs de contrôle définis par le Code de la consommation :

- procéder à des contrôles administratifs pour déterminer les caractéristiques des produits ou des services ou en apprécier le caractère dangereux ;
- opérer sur la voie publique ;
- pénétrer, entre 8 heures et 20 heures, dans les lieux à usage professionnel ou dans

- les lieux d'exécution d'une prestation de service ;
- accéder, entre 8 heures et 20 heures, à tous moyens de transport à usage professionnel ;
- à toute heure, pénétrer dans ces mêmes lieux ou accéder à ces mêmes moyens de transport, lorsque ceux-ci sont ouverts au public ou lorsqu'à l'intérieur de ceux-ci sont en cours des activités de production, de fabrication, de transformation, de conditionnement, de transport ou de commercialisation.

En cas de non-conformité, l'Administration mettra en demeure le gestionnaire du service de restauration afin de se mettre en règle. Si, à l'expiration de ce délai, l'intéressé n'a pas déféré à la mise en demeure, elle pourra :

- ordonner au gestionnaire la réalisation d'actions de formation du personnel du service concerné ;
- imposer l'affichage dans l'établissement concerné des résultats des contrôles diligentés par l'État.

III- LES RECOMMANDATIONS ET MODALITÉS DE PRISE DES REPAS

En août 2015, le groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) a publié une nouvelle version de la recommandation Nutrition à l'attention des acteurs de la restauration collective de toutes les populations, de la petite enfance aux personnes âgées en institution.

En l'absence de publications de décrets ou d'arrêtés, la recommandation est la référence pour les autorités en cas de contrôle.

Remarque

De ce fait, le SYNERPA invite ses adhérents à s'approprier cette recommandation et à l'appliquer.

A. Le petit déjeuner

Le petit déjeuner doit comporter principalement :

- une boisson en volume suffisant (≥ 250 ml) ;
- un aliment céréalier (pain, biscotte, pain de mie, céréales,) ;
- un produit laitier (lait, yaourt, fromage, fromage blanc,) ;
- un fruit ou jus de fruits.

Le GEM-RCN propose pour les personnes âgées qui consomment peu de lait de le remplacer par un autre produit laitier (yaourt, fromage...).

Pour les personnes à risque de dénutrition ou dénutries, un enrichissement protidique et énergétique peut être proposé. Il peut comporter une ration protéique (jambon, œuf)

Remarque

Cette politique alimentaire doit également contenir une charte qui doit être reflétée dans l'ESSMS, charte qui doit exclure tout aliment comprenant des cultures cellulaires ou des tissus d'origine animale ou qui sont isolés ou fabriqués à partir de cultures cellulaires ou de tissus d'origine animale.

Un décret en Conseil d'État viendra préciser la procédure selon laquelle sont prises les décisions prévues au présent article.

B. Les déjeuners et dîners

Les déjeuners et dîners doivent être constitués de 5 composantes réparties comme suit :

- Une entrée ;
- Un plat protidique ;
- Une garniture ;
- Un produit laitier dont fromage ;
- Un dessert ;
- Du pain ;
- Une boisson.

C. Le goûter

Le goûter de l'après-midi doit être composé :

- d'une boisson ;
- d'un produit laitier (lait, flan, yaourt, fromage...)

Il peut éventuellement être composé d'un élément céréalier (biscuit, pain,) ou d'une préparation à base de fruits.

La page 7 de la recommandation du GEM-RCN dispose que le jeûne nocturne ne doit pas dépasser 12 heures d'autant plus que les dîners peuvent être insuffisamment consommés par certaines personnes âgées.

Pour cela, il convient de prévoir une collation nocturne (laitage, compote, biscuit,) pour ces personnes âgées.

La recommandation prévoit que pour permettre aux personnes de retrouver l'appétit, il faut que la durée entre chaque prise alimentaire soit d'au moins 3 heures, ainsi :

- la fin du petit déjeuner doit être espacée d'au moins 3 heures par rapport au début du déjeuner pour ne pas réduire l'appétit.
- Le goûter doit être proposé au moins 2 heures 30 - 3 heures avant le dîner.
- Le dîner ne doit pas être servi avant 18 heures 30 voire 19 heures.

La recommandation dispose que le temps du repas doit être suffisamment long pour laisser chaque résident manger à son rythme. Il doit être variable suivant les convives, plus long pour

les petits mangeurs ou les mangeurs lents.

Si, en matière de construction des repas, il faut plutôt se référer à des préconisations, en ce qui concerne la qualité nutritionnelle des dispositions réglementaires et légales trouvent à s'appliquer.

