



MÉTHODOLOGIE

# Petite enfance : assurer une prestation de restauration de qualité





© Freepik

## Contexte

Récemment, la compétence de restauration (repas) des structures d'accueil petite enfance, a été transférée aux intercommunalités. Cette nouvelle responsabilité nécessite une structuration des modalités de fonctionnement mais aussi un positionnement lisible de votre politique de restauration envers cette population sensible. Pour y répondre, il est important d'agir sur les leviers suivants sur l'ensemble du territoire :

- l'analyse des fonctionnements actuels et la mise en place d'une politique commune,
- le déploiement d'une politique nutritionnelle spécifique permettant l'harmonisation de la prestation de restauration,
- la sécurité alimentaire,
- le service des repas.

Le recours à une SRC\* permet d'assurer une prestation maîtrisée, professionnelle et sous caution scientifique, prenant en compte le contexte de la collectivité.

\* SRC : société de restauration collective.

## Étapes

Nous n'aborderons pas ici, l'état des lieux des différents fonctionnements actifs sur le territoire. Cependant, celui-ci est un prérequis afin d'agir sur les leviers évoqués ci-après.

### ÉTAPE 1

#### La politique nutritionnelle

L'alimentation des jeunes enfants, et notamment la diversification alimentaire, est l'une des préoccupations des parents.

En effet, c'est durant cette étape de l'éducation alimentaire que les tous petits acquièrent la tolérance aux aliments. En ce sens, l'alimentation revêt une dimension « santé ».

Compte tenu des enjeux, il est nécessaire d'apporter une importance particulière à l'élaboration de la politique concernant l'accueil des jeunes enfants sur le territoire et par extension, à leur alimentation dans les structures dédiées.

Pour exemple, la société Elior a conçu une offre alimentaire et de ser-

vices spécifiques à la petite enfance, en partenariat avec le spécialiste de la nutrition infantile, le Professeur Patrick Tounian, Chef du Service de Nutrition et Gastroentérologie Pédiatrique de l'Hôpital Armand-Trousseau.

Cette offre alimentaire, 123 P'tits Plats, respecte les points essentiels de l'alimentation du jeune enfant et ceci par tranche d'âge :

- la diversification alimentaire (introduction de nouvel aliment, texture des repas),
- la structuration des repas sur la journée (déjeuner et goûter),
- la découverte des goûts et des saveurs (produits et recettes spécifiques petite enfance).



Pour accompagner les intercommunalités dans leur démarche d'harmonisation du fonctionnement et des repas proposés dans leurs structures d'accueil, un partenaire responsable proposera des repas sains, équilibrés, gouteux, élaborés à partir de produits de qualité et adaptés aux tout-petits. Bien entendu, les menus présentés aux jeunes convives doivent être conformes à la législation et plus précisément au GEMRCN.

Un objectif : des repas sains, équilibrés à partir de produits de qualité.

		PLAN ALIMENTAIRE DU DÉJEUNER PAR TRANCHE D'ÂGE		
		6 - 12 mois	12 - 18 mois	> 18 mois
Hors d'œuvre			• Hors d'œuvre <b>cuidités et crudités</b> en alternance	• Hors d'œuvre à base de cuidités, crudités, <b>féculents ou légumineuses</b> en alternance
Protéine	• Plat protidique servi nature <b>ou avec un bouillon de légumes</b>	• Plat protidique Servi nature ou avec un bouillon de légumes	• <b>Sauces</b>	• Plat protidique <b>non texturé</b> Servi nature ou avec bouillon de légumes ou sauce
Garniture	• Purée de légume et féculent	• Purée de légume et féculent <b>OU</b> duo de légume et féculent <b>(les premiers petits morceaux)</b>	• Purée anti-diarrhéique	• Légume <b>ET/OU</b> féculent non texturé
Produit laitier		• Laitage <b>ou fromage</b>	• Garniture anti-diarrhéique	
Fruit	• Cuidité (purée de fruits)	• Cuidité (purée de fruits)	• <b>Crudités en dessert</b> (fruit cru)	
	• Cuidité anti-diarrhéique	• Cuidité anti-diarrhéique		

		PLAN ALIMENTAIRE DU GOÛTER PAR TRANCHE D'ÂGE		
		6 - 12 mois	12 - 18 mois	Et > 18 mois
	• Lait infantile (produit laitier en option)		• Lait infantile (produit laitier en option)	
	• Cuidité (purée de fruits)		• Cuidité (purée de fruits)	
	• Cuidité anti-diarrhéique		• <b>Ou crudité</b> (fruit cru)	
			Cuidité anti-diarrhéique	
				• <b>Introduction de complément glucidique :</b> Pain, Biscuit, pâtisserie, Entremets

DE LA QUALITÉ DANS LES MENUS				
				
Des légumes et fruits frais	100 % de poissons issus de pêche durable	100 % de viande origine France	100 % de bœuf issue de viande racée	100 % de volaille Label Rouge
				
Des fromages AOP	Des produits laitiers de grandes marques dont le lait infantile	Du pain artisanal et local	Des produits BIO	Des produits locaux/ circuits-courts



## ÉTAPE 2

### L'approvisionnement en denrées et la sécurité des aliments

Peu importe le mode de production des repas sélectionnés, sur lequel nous reviendrons plus loin dans cette fiche, les achats de denrées et la sécurité des aliments représentent une partie prépondérante dans la qualité des repas proposés aux jeunes enfants.

#### 1 Les modalités d'achats

Les achats et la gestion des approvisionnements sont des éléments essentiels dans la notion de continuité de service.

Pour cela, l'intercommunalité pourra opter pour une décentralisation des achats en allotissant son marché par type de denrée et concevoir elle-même ses menus, impactant ainsi le nombre de fournisseurs potentiels, ou centraliser ses achats en confiant la prestation à une société en capacité d'élaborer les menus et de livrer des repas ou des denrées brutes. Dans le second cas, l'intercommunalité simplifie sa gestion en ayant recours qu'à un seul fournisseur.

#### 2 Les achats – approvisionnement en denrées alimentaires

Il est essentiel, au préalable de la conception des repas, de sélectionner les produits ainsi que les

fournisseurs capables d'assurer la continuité des achats tout au long de l'année, en répondant aux enjeux sociétaux.

En effet, dans cette démarche d'achats, il est essentiel d'intégrer des exigences citoyennes et durables.

Il est préférable de s'appuyer sur une structure dédiée bénéficiant d'une double certification ISO. Son rôle : sélectionner les meilleurs fournisseurs et produits dans le strict respect de l'ensemble des exigences.

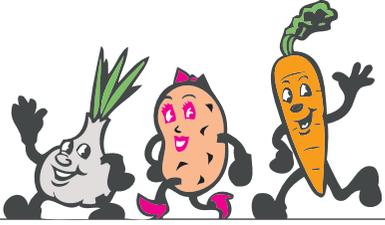


Ainsi, tout au long de la démarche de référencement, un binôme acheteur/ingénieur qualité, spécialisé par famille de produits, pilote l'élaboration du cahier des charges imposé à nos fournisseurs, afin de sélectionner des produits de qualité.

Ce travail permet de construire une politique produits responsable, respectueuse de l'environnement et soucieuse du bénéfice nutritionnel des aliments qui composent l'assiette des jeunes enfants (cf tableau ci-dessous).

Toutes ces procédures et contrôles permettent ainsi d'assurer une traçabilité à chaque instant et contribuent ainsi à la sécurité des aliments.





### 3 La sécurité des aliments

La mise en place de règles communes, et connues de tous, permet d'assurer la fiabilisation de la prestation sur l'ensemble du territoire.

Comme évoqué la sécurité des aliments est l'un des piliers de l'harmonisation de votre restauration destinée aux jeunes enfants.

En la matière, le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est une exigence. Il découle directement du « Paquet Hygiène » de l'Union Européenne et respecte la démarche HACCP.

Il décrit l'ensemble des mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des repas des convives vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques, et donne les preuves de leur application.

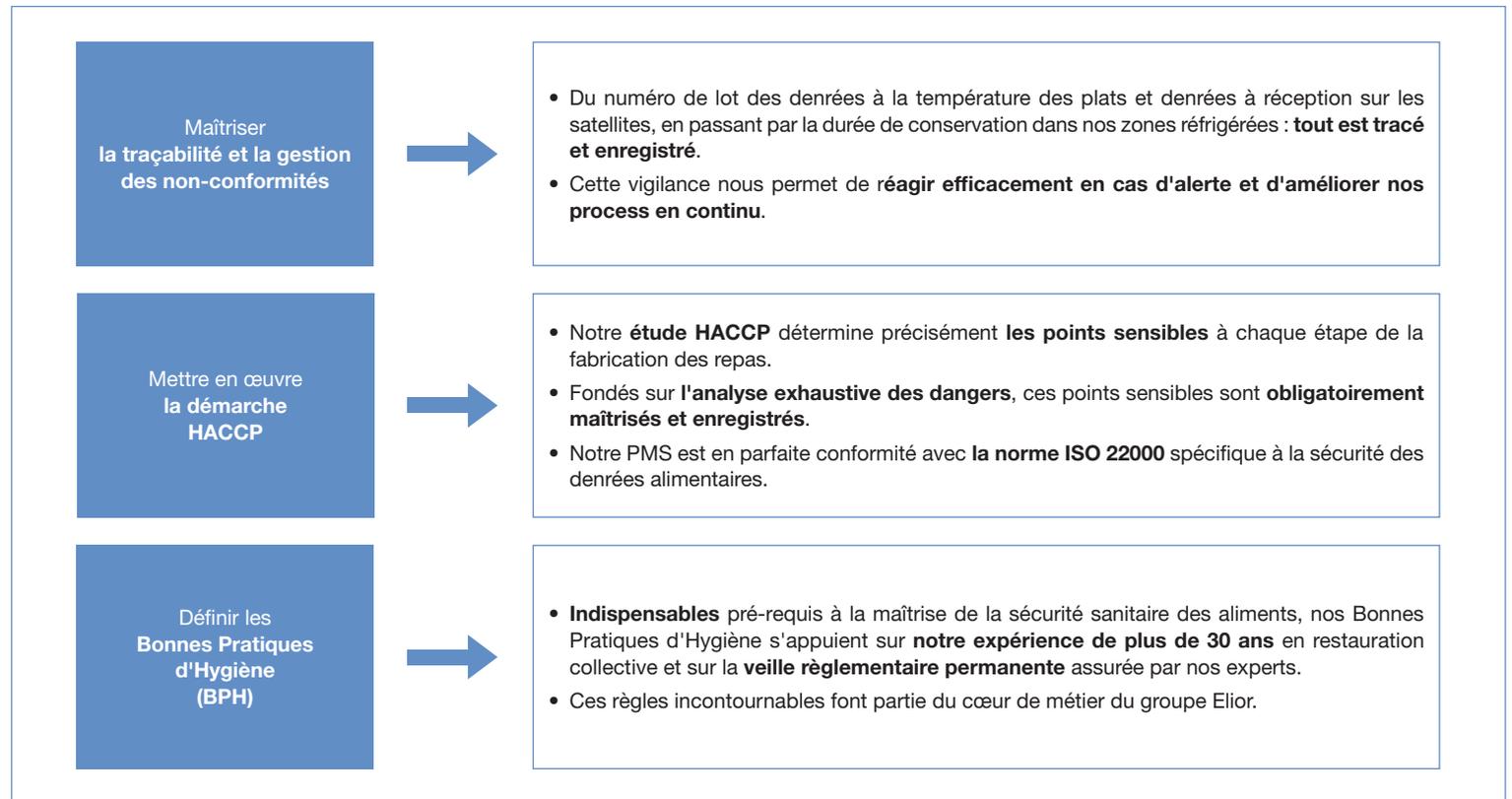
Le PMS repose sur des procédures précises et regroupe 3 obligations essentielles (règlements (CE) n° 178/2002 et 852/2004).

Pour assurer la mise en œuvre et le respect de chacun des piliers du PMS, le partenaire doit s'appuyer sur des plans de formation, des outils de contrôle et d'enregistrements et des

analyses intervenant à chacune des étapes de l'élaboration des repas des convives.

Garantir la sécurité des aliments est une réelle expertise et il peut s'avérer difficile pour une intercommunalité de se doter de celle-ci. L'intervention d'une SRC, au-delà de la compétence relative à l'hygiène et à la

sécurité alimentaire permet d'obtenir régulièrement des compte-rendus de votre prestation sur la base d'indicateurs mesurables et contrôlables.



### ÉTAPE 3

## Élaboration, distribution et service des repas

### 1 Le mode de production des repas

Il existe différentes techniques d'élaboration des repas :

- la confection sur place,
- la livraison de repas en liaison chaude (depuis une cuisine centrale appartenant à l'intercommunalité ou depuis la cuisine centrale de la SRC),
- la livraison de repas en liaison froide (depuis une cuisine centrale appartenant à l'intercommunalité ou depuis la cuisine centrale de la SRC).

Le choix de la technique appropriée sera effectué en fonction de la capacité (espace de stockage, de cuisson, matériel disponible...) de chacune des structures d'accueil durant l'état des lieux préalable à la mise en place d'une politique de restauration commune.

Une formation constante du personnel est nécessaire pour assurer la

technicité culinaire et l'usage des bonnes pratiques, et ce quel que soit le mode de confection des repas.

Bien entendu, afin de fiabiliser votre prestation, il sera nécessaire d'harmoniser les pratiques dans l'optique de réduire le nombre de techniques d'élaboration existant sur un même territoire.

La prestation de restauration nécessite un circuit logistique maîtrisé, soit pour assurer la livraison des denrées brutes soit pour livrer les repas sur les structures d'accueil.

### 2 La livraison des denrées brutes ou des repas

La logistique nécessaire (conditionnement des denrées ou des repas et livraison) est régie aussi par des règles strictes d'hygiène. Celles-ci sont à prendre à compte, dans le coût de revient de l'ensemble de votre restauration, la formation du personnel dédié et la mise en place d'outils et de véhicules spécifiques.

Là encore, le recours à une SRC, peut permettre à l'intercommunalité d'uniformiser ses pratiques et de

maîtriser son budget tout en respectant la législation en vigueur.

### 3 Le service de repas

La qualité d'accueil et de service proposé dans vos structures est un sujet essentiel pour les administrés.

Le repas doit être le reflet quotidien de l'attention portée aux tous petits.

Il est donc nécessaire d'établir des procédures simples, de mettre en place des supports et outils mais aussi de former le personnel sur les sites afin de gérer la prestation de restauration.

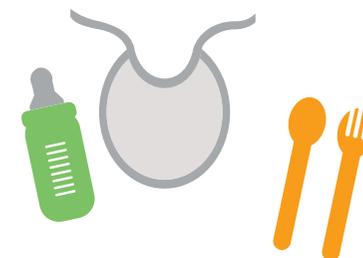
De plus, les équipes de la structure sont en charge de finaliser la prestation de repas en proposant la bonne texture aux enfants. En effet, les textes relatifs à la sécurité des aliments, préconisent que le moulinage et mixage de la protéine soient effectués au plus proche de la consommation afin d'éviter un développement bactérien et conserver toutes les qualités organoleptiques de l'aliment.

La procédure HACCP de mixage des repas au sein d'une cuisine centrale, bien qu'elle soit agréée par la Direction des Services Vétérinaires, impose des délais de consommation allant d'un à trois jours maximum, selon les produits, rendant complexe la distribution des repas.

En outre, en cas de rupture de la chaîne du froid, la dégradation des produits, sur le plan bactériologique, est beaucoup plus rapide pour un produit mixé que pour un produit non mixé (moins de 4 h).

Mettre en place le mixage des repas directement sur les crèches permet donc d'en faciliter la distribution.

La formation du personnel est donc un élément prépondérant dans la perception de la prestation de restauration.



## RETOUR D'EXPÉRIENCE

# Ville d'Issy les Moulineaux

L'adaptation de repas dédiés aux enfants de maternels pour des enfants en bas âge n'est pas une prestation adéquate. En effet, même si beaucoup de collectivités ont opté pour cette solution, cette adaptation ne répond en aucun point aux étapes clés de la diversification alimentaire.

En optant pour une offre spécifique Petite Enfance, cautionnée scientifiquement, les collectivités facilitent l'harmonisation de la prestation sur l'ensemble de leurs structures.



# FAQ

## restauration petite enfance

**Comment définir un système efficient de gestion des denrées alimentaires, prenant en compte la source d'approvisionnement mais aussi la gestion de stock ?**

Afin d'optimiser vos achats et la gestion des stocks de denrées tout en limitant le gaspillage alimentaire, il est recommandé d'éviter l'allotissement par type de denrées.

**Une ligne de production spécifique est-elle nécessaire ?**

La prestation petite enfance étant spécifique car elle intègre la notion de diversification alimentaire, il est nécessaire d'isoler la production des repas dédiés aux tous petits.

**Comment définir le mode de production de repas (confection sur les structures d'accueil ou depuis une cuisine centrale) ?**

Seul un audit précis des structures et une analyse de celui-ci permettront d'opter pour la solution adéquate. Durant ce bilan, il est important de vérifier les espaces de stockages, de cuisson, le matériel disponible mais aussi les moyens humains sur l'établissement.



### RÉFÉRENCES JURIDIQUES

- GEM-RCN - Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition Version 2.0 – juillet 2015.
- PMS – Plan de Maitrise Sanitaire - règlements (CE) n° 178/2002 et 852/2004.
- Code de la Commande Publique – 1<sup>er</sup> avril 2019.

### LIEN INTERNET

- <https://www.elior.fr/nos-solutions/enseignement/en-creche>



CONTACTS

**ADGCF**

**Katia Paulin**

[katia.paulin@adgcf.fr](mailto:katia.paulin@adgcf.fr)

**ELIOR**

**Gilles DARDE**

**Directeur de Marché  
Collectivités Territoriales**  
[gilles.darde@elior.fr](mailto:gilles.darde@elior.fr)

06 44 10 47 27