

Paris, le 3 octobre 2011

## Communiqué de presse

### **Le Syndicat National de la Restauration Collective se félicite du décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire**

**Le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) se réjouit de la publication du décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire ; il indique que les instructions sont déjà suivies par ses adhérents dans le cadre de la mise en œuvre des principes du GEMRCN.**

#### **Un décret qui conforte les engagements et le travail des sociétés de restauration collective**

Publié au Journal Officiel le 30 septembre 2011, le décret n° 2011-1227 s'appuie sur les travaux du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), auquel participe le SNRC. Ces travaux ont abouti à la « Recommandation nutrition » en 2007.

« Ce nouveau décret permet d'officialiser et de normer le marché. Cela concerne tout de même **6 millions d'élèves, soit 1 milliard de repas servis chaque année, de la maternelle au lycée. Mais, depuis quelques années, les sociétés de restauration collectives et les collectivités délégataires travaillent déjà ensemble pour en appliquer les règles** et ainsi améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis aux enfants » explique Carole Galissant, Présidente de la Commission Nutrition du SNRC.

#### **« La santé dans l'assiette » : une règle d'or qui fonde les principes de la Charte d'engagements nutritionnels du SNRC, signée en 2010**

Les sept points du décret<sup>1</sup> et de l'arrêté publiés viennent renforcer la détermination des adhérents à continuer à apporter des repères clairs et cohérents aux collectivités clientes, aux convives, aux familles.

« Pour aller plus loin, nous avons signé une Charte d'engagements nutritionnels qui vise à définir un standard de qualité ambitieux pour améliorer l'offre des repas proposés. Elle complète utilement les recommandations du GEMRCN, complète Carole Galissant. Parce que la restauration collective en général, et en milieu scolaire en particulier, a un rôle évident dans l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires, dans la formation du goût et le plaisir de manger. »

#### **A propos du SNRC**

Le Syndicat national de la restauration collective (SNRC), créé en 1963, regroupe 28 sociétés de restauration collective petites et grandes qui exercent leur activité dans le cadre d'une gestion concédée sur tout le territoire français. Le SNRC poursuit l'objectif de définir une politique générale de la profession en fixant des règles que tous ses membres s'engagent à appliquer dans les domaines nutritionnel, social... Il assure la représentation de la profession et la défense de ses intérêts auprès des pouvoirs publics et des syndicats de salariés. Enfin, il développe des relations suivies avec les professionnels du secteur agroalimentaire et de l'alimentation et conseille les adhérents dans les domaines juridiques, fiscaux et sociaux, les informe sur l'évolution de la réglementation et appuie leurs démarches.

#### **Contact presse :**

Dominique-Ph. Bénézet - [benezet@snrc.fr](mailto:benezet@snrc.fr)  
01 56 62 16 16

<sup>1</sup> <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614716>