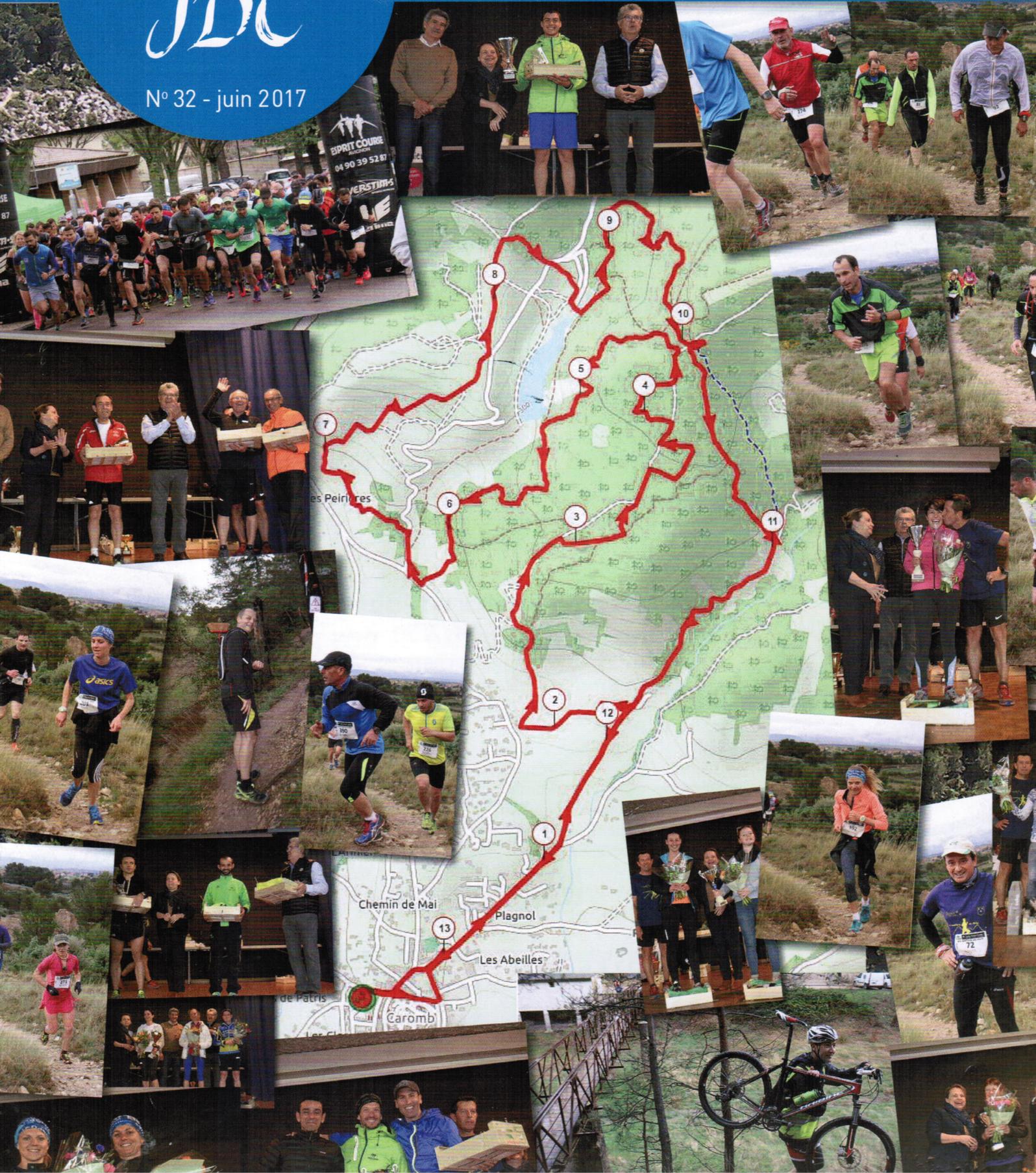


# Journal de Caromb

# JDC

N° 32 - juin 2017

Informations municipales, économiques et associatives



# La vie de la commune

## Restauration scolaire : Plan National Nutrition Santé



de l'équipe cantine de gauche à droite Philippe Pécout, Pierre Martinez, Jennifer Abate, Annette Carlier et Serge Farrugia (absente sur la photo)



**L**a Ville de Caromb, après avoir présenté un dossier de candidature sur les conseils de notre nutritionniste, vient d'obtenir le label indiquant qu'elle s'implique dans les recommandations du Plan National Nutrition Santé : respect des critères nutritionnels, habilitation de

Serge Farrugia\* en tant que formateur Plan Nutrition Santé (photo ci-dessus).

Devant le doublement des cas d'obésité en France depuis 10 ans chez les enfants de 5 à 12 ans, et les multiples études qui soulignent les apports nutritionnels en dessous des recommandations, le milieu scolaire a

un rôle éducatif à jouer.

Nutritionniste diététicien spécialisé dans les collectivités d'enfants, Serge Farrugia travaille en collaboration depuis 2014 avec le service de restauration de la ville de Caromb, la cuisine étant réalisée sur place.

Pour pratiquer, il est titulaire du diplôme d'état\*\* (diplôme de l'enseignement supérieur) et a complété cette formation par le diplôme de diététique supérieure de la faculté de médecine de Nancy (formation d'une durée de 3 ans supplémentaires réservée aux diététiciens déjà diplômés).

Il élabore, en collaboration avec les cuisiniers du restaurant municipal, les menus pour les enfants, et veille à l'équilibre alimentaire de ces derniers selon la nouvelle loi du 28 juillet 2010. En effet depuis cette date, le respect de plusieurs critères quantitatifs (le poids des portions) et qua-



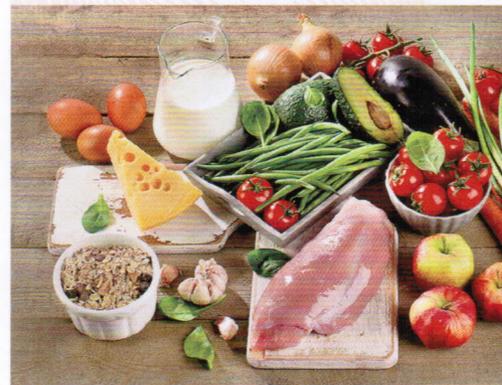
litatifs (comme le taux de calcium des produits laitiers ou encore le taux de protéines d'un plat principal) est obligatoire en France. De plus, la fréquence de présentation de certaines denrées doit être contrôlée afin de veiller à ce que nos enfants aient des repas à la fois sains et variés. Les services officiels effectuent des contrôles réguliers pour vérifier que toutes ces normes alimentaires sont respectées.

De plus, pour le restaurant municipal, Serge Farrugia a mis en place des protocoles de traçabilités en collaboration avec le personnel de la cuisine.

Chaque année, au travers de formations in situ, il s'assure de l'application de ces normes.

Ces rappels de formation au personnel permettent d'aborder la législation et les nouvelles réglementations.

Des certificats de formation leur sont délivrés chaque année pour les services de contrôle ■



auteur du « Régime Crétois, entre tradition et modernité » publié aux Editions Grancher en 2006

\* Diplôme de l'enseignement supérieur réglementé par le Décret 88-103 et 88-104 du 20/04/88 et la loi 86-76 du 17/01/86 qui protège le titre et définit la profession. Celle-ci est inscrite au code général de la santé publique sous le titre V bis. Seules peuvent exercer la profession de diététicien et porter le titre de diététicien, accordé ou non d'un qualificatif, les personnes titulaires du diplôme d'Etat mentionné à l'article L.4371-3 au JO n°27 du 01/02/2007.

## BALCONS FLEURIS



**C**omme chaque année au printemps, l'initiative de Jean-Claude Freychet, commission environnement/patrimoine agricole a eu le plaisir de distribuer