

# Code rural et de la pêche maritime

## Partie réglementaire

### Livre II : Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux

#### TITRE III : Le contrôle sanitaire des animaux et des aliments

##### Chapitre préliminaire : La politique publique de l'alimentation

###### Section 3

###### La qualité nutritionnelle en restauration collective

###### **Art. D. 230-24-1.**

– Au titre de la présente section, on entend par :

- plat, chacune des composantes d'un repas : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier et dessert ;
- restauration universitaire traditionnelle, la restauration universitaire proposant des repas comportant quatre ou cinq plats.

###### **Art. D. 230-25.**

– Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration scolaire et par les services de restauration universitaire traditionnelle, sont requis, conformément à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime :

- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal avec une garniture, et un produit laitier ;
- le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ;
- la mise à disposition de portions de taille adaptée ;
- la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Un arrêté conjoint du ministre de la défense, des ministres chargés de l'outre-mer et des collectivités territoriales, de la santé, de l'alimentation, de la consommation et de l'éducation nationale précise la nature des exigences sur la diversité des plats servis, sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ainsi que sur les tailles des portions d'aliments.

Pour la restauration universitaire, un arrêté conjoint du ministre de la défense, des ministres chargés de l'outre-mer et des collectivités territoriales, de la santé, de l'alimentation, de la consommation et de l'enseignement supérieur précise la nature des exigences sur la diversité des plats servis, sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ainsi que sur les tailles des portions d'aliments.

###### **Art. D. 230-26.**

– Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration des établissements pénitentiaires, sont requis, conformément à l'article L. 230-5 :

- le respect d'exigences de variété des plats servis de façon à prévenir les carences ;
- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal avec une garniture et un produit laitier ;
- la mise à disposition de portions adaptées.

Les dispositions du présent article sont précisées par un arrêté conjoint du ministre de la justice et des ministres chargés de l'alimentation, de la santé, de la consommation et de l'outre-mer.

###### **Art. D. 230-27.**

– Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration des établissements de santé, sont requis, conformément à l'article L. 230-5 :

- le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ;
- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner ;
- l'adaptation des plats proposés aux goûts, et à l'état de santé des patients ;
- le respect d'exigences en matière de taille des portions et de fréquence des repas.

Les dispositions du présent article, dont ne relèvent pas les services et établissements sociaux et médico-sociaux créés et gérés en application de l'article L. 6111-3 du code de la santé publique, sont précisées par un arrêté conjoint des ministres chargés de l'alimentation, de la santé, de la consommation, de la défense, de l'outre-mer et des collectivités territoriales.

###### **Art. D. 230-28.**

– Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration des établissements d'accueil d'enfants de moins de six ans sont requis, conformément à l'article L. 230-5 :

- le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ;
- la mise à disposition de portions de taille adaptée à l'âge de l'enfant ;
- la prise en compte de besoins particuliers propres à l'alimentation infantile.

Les dispositions du présent article sont précisées par un arrêté conjoint des ministres chargés de l'alimentation, de la santé, de la consommation, de l'outre-mer, des collectivités territoriales, et de la cohésion sociale et des solidarités.

###### **Art. D. 230-29.**

– Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux, sont requis, conformément à l'article L. 230-5 :

- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner ;
- le respect d'exigences en matière de taille des portions et de fréquence des repas ;
- l'adaptation des plats proposés aux goûts et habitudes alimentaires des résidents ;
- le respect d'exigences adaptées à l'âge ou au handicap des résidents ;
- la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces ;
- le respect d'exigences minimales de variété des plats servis.

Les dispositions du présent article sont précisées par un arrêté conjoint des ministres chargés de l'alimentation, de la santé, de la consommation, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de la cohésion sociale et des solidarités.

###### **Art. D. 230-30.**

– Les gestionnaires des services de restauration mentionnés à la présente section tiennent à jour un registre dans lequel sont conservés, sur les trois derniers mois, les documents attestant de la composition des repas, notamment les menus et les fiches techniques descriptives des produits alimentaires achetés auprès des fournisseurs.

Ils sont tenus d'identifier distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas.

---

**NB. - Les dispositions de la section 3 entrent en vigueur à compter du 1er septembre 2012 pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année.**