

Les cantines scolaires au régime ?



Cantines scolaires au régime ?

La guerre contre les corps gras est-elle lancée ? Il y a déjà quelques années les distributeurs automatiques de boissons et de sucreries avaient été supprimés des établissements scolaires. On peut d'ailleurs s'interroger sur cette mesure car beaucoup d'enfants ne déjeunent pas le matin, lorsque vous êtes en cours avec eux vous passez votre temps à faire du secourisme pour traiter les hypoglycémies. De plus les chiffres sur l'obésité ne cessent d'augmenter. L'arrêté du 30 septembre 2011 tend à faire disparaître les produits gras des assiettes de nos chères têtes blondes. Le plat préféré des élèves à savoir les frites ne va pas disparaître, elles seront servies une seule fois par semaine

Cet arrêté tente d'atteindre l'objectif d'équilibrer les repas servis par les services de restauration scolaire, en voici les grands principes :

- « ? quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant 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.

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

Les déjeuners et dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert.

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge

L'eau est à disposition sans restriction.

Le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.

Le pain doit être disponible en libre accès. »

Mais la France ne va pas s'arrêter là car elle souhaite créer une taxe sur les sodas, mesures économiques ou mesures de santé publique ? Les danois n'ont pas hésité ils vont taxer tous les produits contenant plus de 2,3 % d'acides gras mais visent également les plats cuisinés, les viandes préparées, les fromages, la crème, le lard, l'huile.

Ces différentes mesures seront-elles efficaces sur la santé de nos concitoyens ? Et vous qu'en pensez vous ?

&lt;A

href= »http://ws.amazon.fr/widgets/q?rt=tf_cw&ServiceVersion=20070822&MarketPlace=FR&ID=V20070822%2FFR%2Fserc-21%2F8010%2F66dca4a9-0631-4316-ba96-987c5ad4fb99&Operation=NoScript »>
Widgets Amazon.fr