

Moins de gras, de sel, de sucre, des cantines s'engagent aussi

PARIS - Le syndicat national de la restauration collective (SNRC), qui fédère un tiers des cantines dans les écoles, les entreprises et les hôpitaux, s'engage à réduire le sel, le sucre, le gras dans les plats, même s'il n'a pas pu signer de charte avec le gouvernement.

Il propose par exemple de multiplier les jours sans salière ni sachets de sel sur les tables, de réduire l'offre de yaourts ou de produits laitiers contenant plus de 20g de sucre simple, ou encore d'interdire l'utilisation en cuisine de margarine dont le taux d'acide gras trans est supérieur à 1%, d'élargir l'offre de fruits...

Ces engagements avaient été avancés lors de discussions menées depuis deux ans avec le Comité Renaudin, le groupe d'expert chargé par les ministères de la Santé et de l'Alimentation de discuter le contenu des chartes PNNS.

Ils ont été jugés "pas suffisamment ambitieux" par le comité pour aboutir à la signature d'une charte mais le SNRC s'est engagé à les appliquer dans ses 12.000 restaurants collectifs, a assuré à l'AFP son président Jacques Roux.

Le syndicat regroupe la quasi-totalité des sociétés de restauration collective (SRC), notamment les trois principales Sodexo, Elior et Compass, qui gèrent environ un tiers des cantines, soit 12.000 établissements. Les deux tiers restant étant gérées directement par les entreprises ou les collectivités.

(©AFP / 25 mars 2010 18h28)