


## Charte de diversification des protéines

Dans un souci de transparence sur les menus et conformément à la loi **Egalim du 30 Octobre 2018**, nous continuons notre démarche d'excellence.

L'article L.230-5-6 de la loi Egalim n°2018-938 stipule que à compter du 1<sup>er</sup> Novembre 2019, à titre expérimental et pour une durée de 2 ans, nous sommes tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien composé de protéines animales ou végétales, c'est-à-dire sans viande ni poisson.

Ce que nous faisons depuis 2011. Afin d'identifier ce menu, le sigle  a été apposé à côté de chaque menu concerné et nous servons au minimum un menu végétarien par semaine.

Avec l'article L.230-5-4, nous sommes tenus de présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés.

Dans cet esprit, **nous avons créé un indicateur** qui mesure la quantité de protéines animales issue des protéines des poissons et des viandes (PA), de protéines ovo lacto végétales (POLV) issue des œufs, des laitages et des végétaux dans la composition des déjeuners servis dans les cantines:

**Indice de diversification des protéines ou IDP.**

### Méthode de Calcul de l'IDP (Indice de diversification des protéines)

- Un déjeuner comprend 6 composantes :
  - Entrée
  - Composante protéique (viande, poisson ou œuf)
  - Accompagnement
  - Laitage
  - Dessert
  - Pain

**Le calcul s'effectue suivant les critères suivants :**

	Pas de protéines (fruit)	codage 0	
	taux de protéines* $\leq 1$	codage 0,5	
1<	taux de protéines* $\leq 6,6$	codage 1	Nous avons pris comme base les
	taux de protéines* $> 6,6$	codage 2	

grammages servis aux enfants des écoles élémentaires.

\*taux de protéines / portion servie aux élémentaires.

**Et voici pour illustrer, quelques exemples :**

	CODAGE POLV	CODAGE PV	CODAGE PA
carottes râpées, betteraves	0,5	0,5	0
légumes cuits	1	1	0
potages	1	1	0
pâtes, pommes de terre	1	1	0
lentilles	2	2	0
œufs	2	0	0
yaourt	1	0	0
lait (entremets)	1	0,5	0
Viande, poisson	0	0	2
pain	1	1	0

**Calcul des indices du déjeuner**

1/ l'Indice concernant les protéines carnées (poisson et viande) :

$$\text{IPA} = (\text{point PA} * 100) / \sum(\text{PA ; POLV})$$

Parmi toutes les protéines qui constituent le menu, la part des protéines carnées représente ...%

2/ l'indice des protéines ovo lacto végétales :

$$\text{I POLV} = (\text{point POLV} * 100) / \sum(\text{PA ; POLV})$$

Parmi toutes les protéines qui constituent le menu, la part des protéines ovo lacto végétales représente ...%

