CONCOURS INTERNE D'INGÉNIEUR EN CHEF TERRITORIAL

SESSION 2012

Analyse d'un document

Option : Hygiène, laboratoires, qualité de l'eau

EPREUVE N° 9

Durée : 4 h
Coefficient : 4

SUJET :

Vous venez d'être nommé(e) au grade d'ingénieur en chef au sein d'un département (Conseil général du Keer) dont les caractéristiques sont décrites en annexe 1, responsable du service hygiène alimentaire au sein du laboratoire départemental.

Le laboratoire départemental, dont les caractéristiques sont compilées en annexe, est appelé Laboratoire d'Hygiène alimentaire et agro Environnement (LH2AE). Il compte 105 agents et ses activités sont réparties comme suit :

- l'hygiène alimentaire : 47%,
- santé animale : 33%,
- agroenvironnement : 20%

Le LH2AE est un observateur privilégié du monde animal et du milieu naturel. Exerçant une mission de santé publique, il fournit des données pour l'aide à la décision nécessaire à la protection du consommateur, la sécurité sanitaire des aliments, la santé animale et la surveillance de la qualité environnementale.

Vous êtes en charge de :

- l'encadrement de 55 agents et le management de l'ensemble des services analytiques et de prélèvement en hygiène alimentaire

- la responsabilité technique et scientifique d'une nouvelle cellule « NUTRICOLLEGE » qui accompagne les gestionnaires et chefs de cuisine des collèges sur la mise en place de la nouvelle réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas. Vous êtes nommé(e) chef de projet pour la mise en place de cette cellule.

CONTEXTE :

Une étude réalisée par l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) en 2006, montrait que plusieurs années après la parution de la circulaire du 25 juin 2001, qui définit des recommandations sur la composition des repas dans les restaurants scolaires pour garantir l'équilibre alimentaire, un établissement sur dix avoue ne pas la connaitre. Les autres établissements la connaissent mais n'ont pas encore mis en place ses recommandations. Si la mise en place des mesures de sécurité sanitaire apparait quasiment systématique, celles relatives à la qualité nutritionnelle et à l'équilibre nutritionnel des repas demeurent encore trop peu développées.

Suite à la parution de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 et de l'arrêté et du décret du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, les établissements ont l'obligation de se conformer à la réglementation. Fort de son expérience en matière d'accompagnement sanitaire, et notamment la mise en place des plans de maitrise sanitaire, le LH2AE par sa nouvelle cellule « NUTRICOLLEGE » que vous devez animer est à même de proposer une offre plus globale incluant le volet nutrition santé. Cette nouvelle orientation s'inscrit dans les projets stratégiques du Conseil général du Keer dans le développement des circuits courts et d'approvisionnement en produits biologiques.

Comme ils l'ont déjà fait dans d'autres domaines, tous les départements de la région, souhaitent travailler en synergie et mutualiser leur expérience. L'offre mutualisée que vous êtes amené(e) à proposer, en co-traitance avec les départements voisins vise à permettre l'appropriation par les services de restauration des collèges et des lycées publics des recommandations nutritionnelles devenues des obligations depuis le 01 octobre 2011.

QUESTION 1

Soucieux d'améliorer la qualité nutritionnelle et sanitaire des repas servis dans les collèges, le Président du Conseil général du Keer décide de s'impliquer avec les services de l'Etat dans la démarche de mise en conformité vis-à-vis de la réglementation du 30 septembre 2011 relative à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Face à cette décision et sur demande de la direction générale des services, il vous est demandé de proposer une note de présentation du contexte réglementaire en tenant compte de la régionalisation des structures publiques (Réforme Générale des Politiques Publiques (RGPP)) et en intégrant la nouvelle orientation de développement des circuits courts et d'approvisionnement en produits biologiques.

Vous procéderez, pour ce faire, à une analyse de la loi du 27 juillet 2010, des décrets correspondants (30 septembre 2011) et des notes de services de la Direction Générale de l'Alimentation (2011-8186) ainsi que des recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) en votre possession.

QUESTION 2

Dans un second temps, en exploitant les documents mis à votre disposition et en faisant appel à vos connaissances, vous rédigerez une note de cadrage à l'attention du Président lui proposant un programme d'actions, utilisant les savoirs faires de votre laboratoire, et des autres services compétents, visant à fournir aux établissements les éléments nécessaires à leur mise en conformité vis-à-vis de la réglementation.

Ce programme devra prendre en considération tous les points pertinents pouvant éclairer les élus sur leurs responsabilités, l'impact sur la santé publique, le développement économique départemental et régional et la réglementation en vigueur.

Les propositions doivent s'articuler avec les orientations stratégiques de la politique départementale et répondre aux attentes du tissu économique (des départements). Vous êtes dans un département fort de ses organisations professionnelles industrielles, agroalimentaires, agricoles et environnementales. L'exécutif met à votre disposition (en cas de besoin) tous les moyens nécessaires vous permettant d'atteindre l'objectif.

GLOSSAIRE

COFRAC : Comité Français d'Accréditation.
DGAL : Direction Générale de l'Alimentation.
GERMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition.
RGPP : Réforme générale des politiques publiques
STEP : Station d'épuration

Barème de notation :

- **Compte rendu critique de l'analyse : 8 points**
- **Orientations prospectives : 10 points**
- **Lisibilité et cohérence du document : 2 points**

DOCUMENTS JOINTS

Annexe 1	Caractéristique du département du Keer et du LH2AE	**Page 5**
Annexe 2	Cadrage politique de votre département	**Page 8**
Annexe 3	Caractéristiques des départements de la région Ouest Atlantique	**Page 9**
Document n° 1	LOI n°2010-874 du 27 juillet 2010 de Modernisation de l'agriculture et de la pêche	**Page 10**
Document n° 2	Décret N° 2011-1227 du 30 novembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire	**Page 12**

Document n° 3	Note de Service DGAL/SDPA/N2011-8186 du 16 aout 2011.	**Page 19**
Document n° 4	Transmission de la synthèse des recommandations du GEMRCN relatives à la nutrition applicables en restauration scolaire.	**Page 29**
Document n° 5	Cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique	**Page 41**

NOTA :

- 2 points seront retirés au total de la note sur 20 si la copie contient plus de 10 fautes d'orthographe ou de syntaxe.
- **Les candidats ne doivent porter aucun signe distinctif sur les copies** : pas de signature (signature à apposer uniquement dans le coin gommé de la copie à rabattre) ou nom, grade, même fictifs. Seuls la date du concours et le destinataire, (celui-ci est clairement identifié dans l'énoncé du sujet) sont à porter sur la copie.
- Les épreuves sont d'une durée limitée. Aucun brouillon ne sera accepté, la gestion du temps faisant partie intégrante des épreuves.
- Lorsque les renvois et annotations en bas d'une page ou à la fin d'un document ne sont pas joints au sujet, c'est qu'ils ne sont pas indispensables.

ANNEXE 1

LES CARACTERISTIQUES du DEPARTEMENT KEER:
Le fait de disposer d'une métropole régionale attractive, grand pôle universitaire, constitue évidemment pour le département une richesse considérable.
- 1 100 000 habitants ; ;
- 360 communes ;
- Superficie du département : 7180 Km2 ;
- 115 collèges dont 58 publics, 56 000 élèves (20 000 repas par jour servis dans les collèges publics) ;
- 70 000 étudiants, 4300 chercheurs ;
- 40 100 d'entreprises, 360 000 salariés ;
- 73 Km de côtes, 6000 places de mouillage ;
- 5350 Km de routes départementales ;
- 1 er département pour la production laitière : 1,5 milliard de litres de lait/ an ; dont 5% labellisé « bio »
- 11 700 exploitants agricoles (5^{e} rang national) ; dont 10% d'exploitation labellisée « agriculture biologique » (essentiellement maraichers, légumiers, céréaliers et éleveurs bovins). Ce chiffre est en constante augmentation (environ 5% par an) suite à l'évolution des directives européennes.
- 50 espaces naturels, plus 2600 hectares.
- 43 stations d'épuration traitent les eaux résiduaires d'origines urbaines du département dont 28 sont suivis par Le LH2AE (dans le cadre du contrôle de la qualité des boues et des eaux rejetées dans le milieu récepteur).

II LES CARACTERISTIQUES de Le LH2AE :

LE LH2AE départemental d'analyses est implanté dans la métropole régionale. Il comprend 105 agents dont les qualifications sont : vétérinaires, chimistes, biologiste, agronome. Le reste de l'effectif est composé de techniciens à majorité biologistes et quelques administratifs. LE LH2AE est spécialisé dans les secteurs suivant :

- La santé vétérinaire (virologie, sérologie et diagnostic vétérinaire),
- L'hygiène alimentaire (essentiellement la microbiologie alimentaire),
- Chimie des résidus (analyses chimiques des médicaments vétérinaires),
- Agronomie,

Le détail des compétences du LH2AE sont en **page 7**

A La répartition du chiffre d'affaire de l'exercice 2010 (5 593 669€ en fonctionnement) se décompose en :

- L'hygiène alimentaire : **47%,**
- Santé animale : **33%,**
- Agroenvironnement : **20%**

chap,	BUDGET FONCTIONNEMENT 2011	biologie	chimie	Total
60	achats et variations de stocks	614 370	266 600	880 970
61	services extérieurs	179 750	160 850	340 600
62	autres services extérieurs	244 266	104 350	348 616
63	impôts, taxes	48 200	8 200	56 400
64	charges de personnel	2 544 081	920 542	3 464 623
65	autres charges d'activité	13 010	1 080	14 090
66	charges financières	0	0	0
67	charges exceptionnelles	1 570	1 500	3 070

68	dotations aux amortissements	197 200	288 100	485 300
	TOTAL	3 842 447	1 751 222	5 593 669

B Les compétences du LH2AE :

Prélèvements mesures in situ, assainissement	• Prélèvements d'eaux superficielles, d'eaux de consommation, d'eaux de loisirs et d'eaux résiduaires • Prélèvements d'eaux chaudes sanitaires en vue de recherche de légionelles • Contrôle des dispositifs d'autosurveillance des stations d'épuration urbaines et industrielles • Conseils et expertise dans le domaine du traitement de l'eau/assainissement • Mesures in situ
Environnement	• Analyses microbiologiques • Analyses physico-chimiques de base
Agro-chimie	• Analyses de terre, mesures de reliquats azotés • Analyses de boues des stations d'épuration, d'amendements organiques, de déjections animales • Analyses de fourrages et autres aliments destinés aux animaux • Elaboration des plans de fertilisation, conseils pour les pratiques agricoles
Métrologie	Science des mesurages et de ses applications, la métrologie s'applique à toutes les prestations : • au sein du LH2AE : coordination des étalonnages, vérification des équipements critiques comme balances, pipettes, thermomètres, spectrophotomètre... • en externe : étalonnage des températures, constats d'étalonnage et de vérification
Agro-alimentaire	• Analyses de surface • Audits, conseils et formations • Analyses microbiologiques de produits alimentaires
Santé animale	• Bactériologie : isolation et identification de bactéries dans le cadre de contrôles ou de recherche de pathologies animales • Parasitologie : recherche de parasites, autopsie d'animaux malades • Biochimie : recherche de carence et/ou de déséquilibres alimentaires dans les élevages • Virologie–ESB : identification des virus dans les matrices animales et environnementales ; recherche du prion responsable de l'encéphalite spongiforme bovine • Sérologie : recherche et détection de maladies animales dans le cadre de transactions, de prophylaxie ou de diagnostic
Chimie	• Recherche de résidus de médicaments vétérinaires et de substances interdites dans les matrices animales • Recherche de toxines dans les coquillages

C Les accréditations et les agréments ministériels, un gage de qualité

Le système de management de la qualité et l'indépendance de Le LH2AE par rapport à ses donneurs d'ordre publics et privés ont été validés par le Comité Français d'Accréditation (COFRAC) selon un référentiel européen s'appliquant aux laboratoires d'analyses (norme NF EN ISO17025).

Le LH2AE est accrédité par le COFRAC - depuis 1998. Un audit a lieu tous les 15 mois afin de vérifier la conformité de l'organisation de l'Institut selon ce référentiel. LE LH2AE est accrédité sur neuf de programmes d'analyses :

Programme 100-2 : • Prélèvements et analyses biologiques et microbiologiques des eaux
Programme 96: • analyses de terres
Programme 99-5: • analyses de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : xénobiotiques anabolisants - agonistes béta adrénergiques - analyses de terres
Programme 99-6: • Analyses de contaminants chimiques chez les animaux, dans leurs produits et les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux : résidus de médicaments vétérinaires
• Dosage des mycotoxines et des phycotoxines dans les denrées alimentaires destinées à l'homme ou aux animaux (LAB GTA 21)
Programme 59: • Prélèvements et Analyses microbiologiques des produits agro-alimentaires
Programme 109: • Essais et analyses en immuno-sérologie animale
Programme 112: • Essais et analyses en virologie animale
Programme 116: • Essais et analyses en bactériologie animale
Programme 167: • analyses de dépistage par tests rapides des encéphalopathies spongiformes transmissibles

Les compétences et le savoir-faire du laboratoire dans ses différentes activités sont officiellement reconnus par les nombreux agréments ministériels que l'LH2AE -a obtenus.

Environnement - Santé - Agronomie - Hygiène alimentaire	
Ministère chargé de l'Environnement	• Agrément pour l'analyse des eaux douces et résiduaires *(Agrément depuis 2006 - agréé le 25/08/2009 par le ministère chargé de l'Environnement - Se reporter à la liste publiée sur le site Internet du ministère http://www.labeau.ecologie.gouv.fr)*
Ministère chargé de l'Agriculture et de la Pêche	• Agrément 2009 pour les analyses de terres (type 1 à 5) • Agrément chimie et microbiologie pour les plans de surveillance et plans de contrôle (DGAL) • Microbiologie des aliments • Diagnostic sérologique : brucellose, leucose enzootique bovine, CAEV, fièvre catarrhale ovine maladie d'Aujeszky, peste porcine classique • Diagnostic bactériologique : métrite contagieuse équine, tuberculose, salmonelloses aviaires, brucellose • Diagnostic virologique : fièvre catarrhale ovine, peste porcine classique, grippe H1N1

ANNEXE 2

CADRAGE POLITIQUE DE VOTRE DEPARTEMENT

A) La politique départementale et ses orientations stratégiques

La loi du 23 février 2005 relative au développement des territoires ruraux, renforce le rôle des départements en matière d'appui à l'épidémio-surveillance de leur territoire. Le département accorde la priorité au LH2AE en matière d'analyses notamment dans le domaine de la santé animale. Les conseillers généraux dans leur rôle d'appui aux politiques de santé publique et qualité agro-environnemental, ont souhaité faire réaliser les analyses de contrôle de la restauration scolaire dans leur laboratoire.

La nouvelle équipe d'élus (issus des récentes élections cantonales de mars 2011) chargée de la commission agriculture et environnement, s'appuie sur un intense travail de réflexion prospective qu'il compte conduire avec acuité et détermination tout au long de son mandat (annoncé par son président).
Les grandes orientations politiques actuelles visent à renforcer la qualité, la sécurité alimentaire, l'environnement et le développement rural. Ce sont des enjeux essentiels pour le devenir de l'agriculture et de l'industrie agro-alimentaire du département, auquel l'exécutif départemental attache une grande importance.

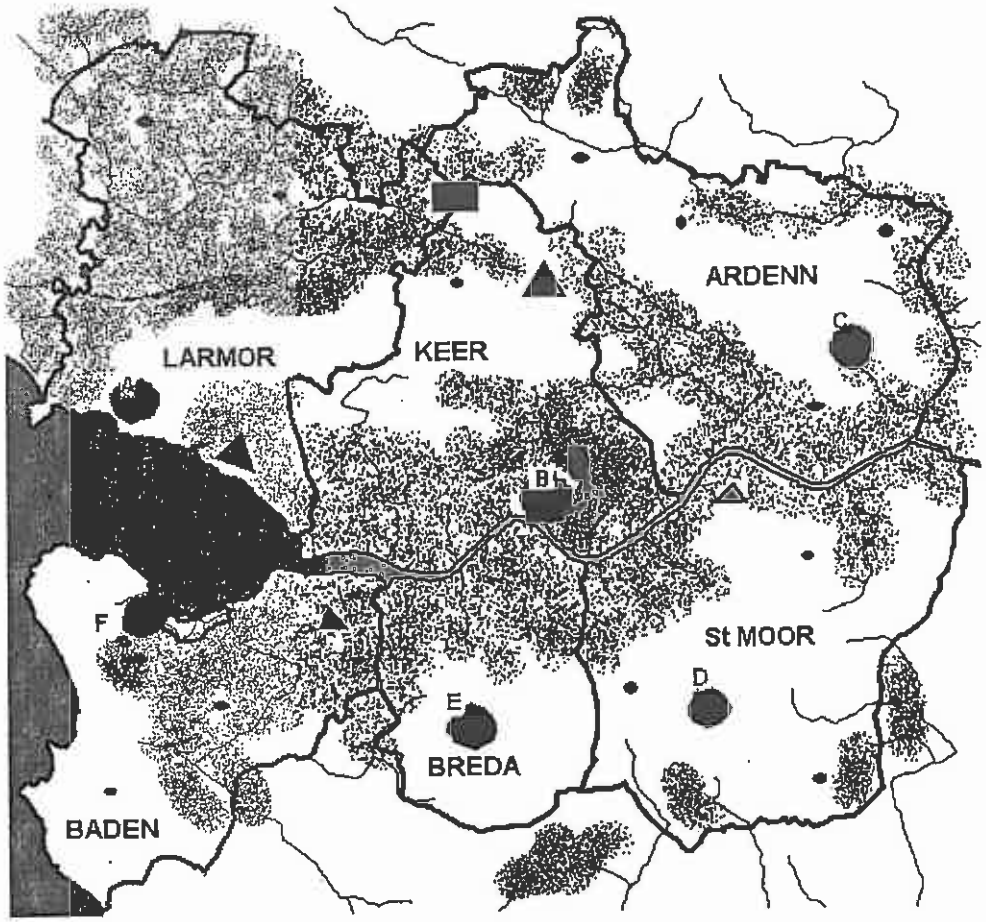
A ce titre, le Président du Conseil Général vous a chargé de développer un rapprochement avec les autres laboratoires des départements de la région.

Afin de répondre à ce dernier point, le Directeur Général des Services vous invite à impliquer les compétences du LH2AE dans la gestion des enjeux nutritionnels dans les collèges.

ANNEXE 3

CARACTERISTIQUES DES DEPARTEMENTS DE LA REGION

Département	Nombre Habitant	Budget Primitif 2011 en M€	Activités Agricoles	Activités Industrielles
BADEN	680 000	795	Culture de maïs	Cosmétologie; engrais; Produits de pêche
LARMOR	730 600	855	1er producteur de porcs	Pole de compétitivité biotechnologie
ARDENN	904 000	980	Elevage de Bovin	Laboratoire de résidu
St MOOR	529 850	580	Vignoble	PME traitement des eaux
BREDA	650 000	520	Agriculture biologique; élevage de volaille	Abattoir de transformation extraction de vitamine
KEER	1 100 000	1295	1erproducteur Laitier, 1er producteur de viande bovine; 2^{ame} producteur de porc	Atelier de fabrication chaussure; ANSES; labo de recherche



10

LOIS

LOI n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (1)

NOR : *AGRS0928330L*

L'Assemblée nationale et le Sénat ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

TITRE Ier

DÉFINIR ET METTRE EN ŒUVRE UNE POLITIQUE PUBLIQUE DE L'ALIMENTATION

Article 1er

I. – Le livre II du code rural et de la pêche maritime est ainsi modifié :

1° L'intitulé est ainsi rédigé : « Alimentation, santé publique vétérinaire et protection des végétaux » ;

2° L'intitulé du titre III est ainsi rédigé : « Qualité nutritionnelle et sécurité sanitaire des aliments » ;

3° Avant le chapitre Ier du titre III, il est ajouté un chapitre préliminaire ainsi rédigé :

« CHAPITRE PRÉLIMINAIRE

« La politique publique de l'alimentation

« *Art. L. 230-1.* – La politique publique de l'alimentation vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

« La politique publique de l'alimentation est définie par le Gouvernement dans le programme national pour l'alimentation après avis du Conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire et du Conseil national de la consommation. Le Conseil national de l'alimentation est associé à l'élaboration de ce programme et contribue au suivi de sa mise en œuvre. Le Gouvernement rend compte tous les trois ans au Parlement de son action dans ce domaine.

« Le programme national pour l'alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre dans les domaines suivants :

« – la sécurité alimentaire, l'accès pour tous, en particulier les populations les plus démunies, à une alimentation en quantité et qualité adaptées ;

« – la sécurité sanitaire des produits agricoles et des aliments ;

« – la santé animale et la santé des végétaux susceptibles d'être consommés par l'homme ou l'animal ;

« – l'éducation et l'information notamment en matière de goût, d'équilibre et de diversité alimentaires, de besoins spécifiques à certaines populations, de règles d'hygiène, de connaissance des produits, de leur saisonnalité, de l'origine des matières premières agricoles ainsi que des mode de production et de l'impact des activités agricoles sur l'environnement ;

« – la loyauté des allégations commerciales et les règles d'information du consommateur ;

« – la qualité gustative et nutritionnelle des produits agricoles et de l'offre alimentaire ;

« – les modes de production et de distribution des produits agricoles et alimentaires respectueux de l'environnement et limitant le gaspillage ;

« – le respect et la promotion des terroirs ;

« – le développement des circuits courts et l'encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs ;

« – l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée ;

« – le patrimoine alimentaire et culinaire français, notamment par la création d'un registre national du patrimoine alimentaire.

« Les actions mises en œuvre dans le domaine de l'éducation et de l'information en matière d'équilibre et de diversité alimentaires ainsi que dans le domaine de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire suivent les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé défini à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique.

M

« *Art. L. 230-2.* – L'autorité administrative compétente de l'Etat peut, afin de disposer des éléments nécessaires à l'élaboration et à la mise en œuvre de la politique publique de l'alimentation, imposer aux producteurs, transformateurs et distributeurs de produits alimentaires, quelle que soit leur forme juridique, la transmission de données de nature technique, économique ou socio-économique relatives à la production, à l'importation, à la transformation, à la commercialisation et à la consommation de ces produits.

« Un décret en Conseil d'Etat précise la nature de ces données et les conditions de leur transmission, en veillant au respect des droits de propriété intellectuelle. Il détermine les sanctions applicables en cas de non-transmission des données.

« *Art. L. 230-3.* – L'observatoire de l'alimentation a pour mission d'éclairer les acteurs économiques et les pouvoirs publics sur les évolutions de l'offre et de la consommation alimentaires.

« Il analyse les données nécessaires à l'exercice de ses missions dans les domaines nutritionnel, sanitaire, économique et social. Il assiste le Gouvernement dans la définition des objectifs de la politique publique de l'alimentation et l'évaluation de ses effets. Il fournit également aux secteurs professionnels des outils d'aide à la décision utiles à la mise en œuvre des engagements collectifs définis à l'article L. 230-4.

« Les modalités de désignation du président de l'observatoire, le fonctionnement de l'observatoire ainsi que sa composition sont définis par décret.

« *Art. L. 230-4.* – Pour agir sur la qualité gustative et nutritionnelle des produits agricoles et alimentaires et leur consommation, l'Etat incite les opérateurs du secteur agroalimentaire à mettre en œuvre des accords collectifs par famille de produits.

« Ces accords ont pour but de permettre une évolution favorable de la qualité nutritionnelle des denrées, tout en prenant en compte leur qualité gustative ainsi que leurs conditions de production et de commercialisation. Ils fixent des objectifs à atteindre en matière de qualité nutritionnelle, conformément aux orientations définies dans le cadre du programme national relatif à la nutrition et à la santé prévu à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique, et en matière de promotion des modes de production, de transformation et de distribution durables des produits agricoles et agroalimentaires.

« Les modalités d'élaboration et de mise en œuvre de ces accords ainsi que la définition des engagements collectifs sur lesquels ils doivent obligatoirement porter, leurs modalités de suivi par l'observatoire de l'alimentation et les conditions de mesure de leur impact sur l'offre alimentaire sont fixées par décret en Conseil d'Etat.

« *Art. L. 230-5.* – Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas sont publiées sous la forme d'une charte affichée dans les services concernés.

« Les agents mentionnés aux 1° à 7° et au 9° du I de l'article L. 231-2 du présent code et, dans les conditions prévues par l'article L. 1435-7 du code de la santé publique, les médecins inspecteurs de santé publique, les ingénieurs du génie sanitaire, les ingénieurs d'études sanitaires, les techniciens sanitaires, les inspecteurs et les contrôleurs des agences régionales de santé veillent au respect des règles fixées en application du présent article. Ils disposent à cet effet des pouvoirs d'enquête prévus au premier alinéa de l'article L. 218-1 du code de la consommation.

« Lorsqu'un agent mentionné au deuxième alinéa constate dans un service de restauration mentionné au premier alinéa du présent article la méconnaissance de règles relatives à la qualité nutritionnelle applicables en vertu du même article, l'autorité administrative compétente de l'Etat met en demeure le gestionnaire du service de restauration concerné de respecter ces règles dans un délai déterminé. Si, à l'expiration de ce délai, l'intéressé n'a pas déféré à la mise en demeure, cette autorité peut :

« 1° Ordonner au gestionnaire la réalisation d'actions de formation du personnel du service concerné ;

« 2° Imposer l'affichage dans l'établissement concerné des résultats des contrôles diligentés par l'Etat.

« Lorsque le service relève de la compétence d'une collectivité territoriale, d'un établissement public, d'une association gestionnaire ou d'une autre personne responsable d'un établissement privé, l'autorité administrative compétente informe ces derniers des résultats des contrôles, de la mise en demeure et, le cas échéant, des mesures qu'elle a ordonnées.

« Un décret en Conseil d'Etat précise la procédure selon laquelle sont prises les décisions prévues au présent article.

« *Art. L. 230-6.* – L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes les plus démunies. Cette aide est apportée tant par l'Union européenne que par l'Etat ou toute autre personne morale.

« Les personnes morales de droit privé constituées sous forme d'associations relevant de la loi du 1er juillet 1901 relative au contrat d'association qui œuvrent dans le secteur caritatif peuvent mettre en place un dispositif de stockage privé consistant à acheter des produits alimentaires en période de surproduction agricole pour les entreposer et les redistribuer ensuite aux personnes les plus démunies.

DOCUMENT n° 2.

 12

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

NOR : *AGRG1032342D*

Publics concernés : les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire.

Objet : qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Entrée en vigueur : le décret prévoit une entrée en vigueur progressive des dispositions en fonction du nombre de repas servis dans les services de restauration soumis à ces nouvelles obligations. Elles entrent en vigueur :

- *le lendemain de la publication pour les services de restauration scolaire servant plus de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année ;*
- *à compter du 1er septembre 2012 pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année.*

Notice : le décret prévoit les exigences que doivent respecter les gestionnaires des services de restauration concernant la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent. Ces exigences portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces. Le texte prévoit que ces dispositions sont précisées par 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.

Le décret précise également le type de documents que les gestionnaires des restaurants scolaires doivent tenir à jour et conserver pendant trois mois afin d'attester qu'ils respectent les exigences prévues. Il prévoit également qu'ils sont tenus d'identifier distinctement, sur les menus, les produits de saison entrant dans la composition des repas.

Référence : le code rural et de la pêche maritime, modifié par le présent décret, peut être consulté, dans sa rédaction issue de ces modifications, sur le site Légifrance (http://www.legifrance.gouv.fr).

Le présent décret est pris pour l'application de l'article 1er de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche.

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre du travail, de l'emploi et de la santé et du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 modifiée prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, ensemble la notification n° 2010/0697/F du 25 octobre 2010 adressée à la Commission des Communautés européennes ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 230-1 à L. 230-5 et L. 231-2 ;

Vu le code de la santé publique, notamment l'article L. 3231-1 ;

Vu l'avis de la commission consultative d'évaluation des normes en date du 31 mai 2011,

Décrète :

Art. 1er. – Le livre II du code rural et de la pêche maritime est ainsi modifié :

1° Le chapitre préliminaire du titre III est complété par les dispositions suivantes :

« Section 3

« La qualité nutritionnelle en restauration collective

« *Art. D. 230-25.* – Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration scolaire, sont requis, conformément à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime :

13

« – 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.

« 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.

« *Art. D. 230-26.* – Les gestionnaires des restaurants scolaires 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. »

Art. 2. – Les dispositions du présent décret 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.

Art. 3. – Le ministre de la défense et des anciens combattants, le ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du travail, de l'emploi et de la santé, le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, le ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargé des collectivités territoriales, la ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargée de l'outre-mer, la secrétaire d'Etat auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé, et le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 30 septembre 2011.

FRANÇOIS FILLON

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
BRUNO LE MAIRE

Le ministre de la défense et des anciens combattants,
GÉRARD LONGUET

Le ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration,
CLAUDE GUÉANT

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie,
FRANÇOIS BAROIN

Le ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargé des collectivités territoriales,
PHILIPPE RICHERT

La ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargée de l'outre-mer,
MARIE-LUCE PENCHARD

La secrétaire d'Etat auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé,
NORA BERRA

14

14

Le secrétaire d'Etat
auprès du ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

15

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

NOR : *AGRG1032380A*

Le ministre de la défense et des anciens combattants, le ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre du travail, de l'emploi et de la santé, le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative, le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire, le ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargé des collectivités territoriales, la ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargée de l'outre-mer, la secrétaire d'Etat auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé, le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services, des professions libérales et de la consommation,

Vu la directive 98/34/CE modifiée du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, ensemble la notification n° 2010/0758/F du 6 décembre 2010 adressée à la Commission des Communautés européennes ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 230-5, D. 230-25 et D. 230-26 ;

Vu le code de la santé publique, notamment l'article L. 3231-1 ;

Vu les recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) en date du 4 mai 2007 ;

Vu l'avis de la commission consultative d'évaluation des normes en date du 31 mai 2011,

Arrêtent :

Art. 1er. – 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 variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs selon les règles fixées à l'annexe I du présent arrêté.

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge. Les gestionnaires des restaurants scolaires doivent exiger de leurs fournisseurs que les produits alimentaires qu'ils livrent soient conformes aux valeurs précisées à l'annexe II du présent arrêté.

Art. 2. – 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.

Art. 3. – Les dispositions du présent arrêté 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.

Art. 4. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 30 septembre 2011.

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire,
BRUNO LE MAIRE

Le ministre de la défense et des anciens combattants,
GÉRARD LONGUET

16

Le ministre de l'intérieur,
de l'outre-mer, des collectivités territoriales
et de l'immigration,
CLAUDE GUÉANT

Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
FRANÇOIS BAROIN

Le ministre du travail,
de l'emploi et de la santé,
XAVIER BERTRAND

Le ministre de l'éducation nationale,
de la jeunesse et de la vie associative,
LUC CHATEL

Le ministre auprès du ministre de l'intérieur,
de l'outre-mer, des collectivités territoriales
et de l'immigration,
chargé des collectivités territoriales,
PHILIPPE RICHERT

La ministre auprès du ministre de l'intérieur,
de l'outre-mer, des collectivités territoriales
et de l'immigration, chargée de l'outre-mer,
MARIE-LUCE PENCHARD

La secrétaire d'Etat
auprès du ministre du travail,
de l'emploi et de la santé,
chargée de la santé,
NORA BERRA

Le secrétaire d'Etat
auprès du ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,
chargé du commerce, de l'artisanat,
des petites et moyennes entreprises,
du tourisme, des services,
des professions libérales et de la consommation,
FRÉDÉRIC LEFEBVRE

ANNEXES

ANNEXE I

FRÉQUENCES DE PRÉSENTATION DES PLATS

Au sens de la présente annexe, on entend par :
- produits gras : produits à teneur en matières grasses supérieure à 15 % ;
- produits sucrés : produits contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion ;
- plat protidique : plat principal à base de viandes, poissons, œufs, abats ou fromages.

Les fréquences figurant ci-dessous sont définies sur la base de 20 repas successifs.

Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il convient de servir :
- au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais ;
- au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes cuits, autres que les légumes secs ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales.

Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :
- au moins 8 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion ;
- au moins 4 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et 150 mg par portion ;

17

– au moins 6 repas avec des produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion.

Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :

– au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;

– au moins 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses ;

– moins de 4 repas avec, en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits.

Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir :

– plus de 4 entrées constituées de produits gras ;

plus de 3 desserts constitués de produits gras ;

– plus de 4 plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou préfrits ;

– plus de 2 plats protidiques qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines.

Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir :

– plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

ANNEXE II

GRAMMAGES DES PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER PRÉPARÉS PAR DES FOURNISSEURS EXTÉRIEURS

Les tailles des portions figurant dans le tableau ci-dessous peuvent être adaptées à hauteur de 10 % en plus ou en moins de la valeur indiquée.

PRODUITS LIVRÉS PRÊTS À CONSOMMER en grammes (+/- 10 %) sauf exceptions signalées	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe maternelle	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe élémentaire	DÉJEUNER OU DÎNER des adolescents en collège ou lycée
ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES SALÉES			
Crêpes, nems, beignets	50		100
Friand, feuilleté	55 à 70		80 à 120
Pizza, tarte salée	70		90
VIANDES (sans sauce)			
Fingers, beignets, nuggets de volailles de 20 g pièce crus (à l'unité)	2	3	5
Merguez, chipolatas, saucisses de Francfort, de Strasbourg, de Toulouse, de volaille, autres saucisses variées de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
Boulettes de bœuf, d'agneau, de mouton, ou de mélanges variés de 30 g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Paupiette de veau, de volaille, de lapin, cordon bleu, escalope panée de volaille ou d'autres viandes	50	70	100 à 120
Steak haché de bœuf, hamburger de bœuf	50	70	100
Viande hachée pour bolognaise, steak haché de veau, hamburger de veau, rissolette de veau	50	70	80 à 100
POISSONS (sans sauce)			
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, pauplettes, ...)	50	70	100 à 120
PLATS COMPOSÉS			

18

PRODUITS LIVRÉS PRÊTS À CONSOMMER en grammes (+/- 10 %) sauf exceptions signalées	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe maternelle	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe élémentaire	DÉJEUNER OU DÎNER des adolescents en collège ou lycée
Poids minimum de denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	60	70	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	180	250	250 à 300
Préparations pâtissières (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches et autres) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
DESSERTS			
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20-45		40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées, en portions, à découper ou à reconstituer	40-60		60-80
Pâtisseries sèches emballées (tout type de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante), servies en repas principaux	20-30		30-50
Glaces (en ml)	30-70	50-100	50-120
Mousse (en cl)	10-12		

19

ORDRE DE SERVICE D'ACTION 19

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DOCUMENT n° 3

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la politique de l'alimentation** **Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation** Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Marie-Hélène Jouin-Mouline Tél : 01.49.55.81.08 Courriel institutionnel : sdpal.dgal@agriculture.gouv.fr Réf. Interne : N° : L2011-SDPAL-11-246 MOD10.21 E 01/01/11 NOR : AGRG1122280N	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDPA/N2011-8186** **Date: 16 août 2011**

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	...
Date d'expiration :	...
Date limite de réponse/réalisation :	30/09/11
Nombre d'annexes :	4
Degré et période de confidentialité :	...

Objet : Mesures d'accompagnement pour la restauration scolaire relatives à l'amélioration de la qualité des repas

Références : Circulaire CAB/C2011-0001 du 2 mars 2011 sur les orientations nationales en vue de la mise en œuvre régionale du programme national pour l'alimentation pour l'année 2011-2012

Résumé : Cette note explicite le rôle des DRAAF/DAAF dans la mise en place des programmes « mieux manger dans ma petite cantine » et « plaisir à la cantine » et les informe des autres mesures d'accompagnement pour la restauration scolaire relatives à l'amélioration de la qualité des repas

Mots-clés : restauration scolaire, nutrition, qualité, alimentation

Destinataires	
Pour exécution : DAAF : Service alimentation DRAAF : Service régional alimentation	**Pour information :** DGCL DGESCO DGS DGOM DGER DGESIP

Contexte :

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010 prévoit la mise en place d'une politique publique de l'alimentation dont la déclinaison opérationnelle est le Programme national pour l'alimentation[1].

La restauration collective y tient une place importante car elle joue un rôle essentiel sur l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires et la sensibilisation des convives à une alimentation qui utilise des produits de qualité et de proximité.

En France, 6 millions d'élèves fréquentent la cantine. De la maternelle au lycée, un milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires. Au terme de sa scolarité, un demi-pensionnaire pourra y avoir mangé plus de 2 000 fois.

Or, évalués à plusieurs reprises depuis la fin des années 90, l'équilibre alimentaire et la qualité des repas servis s'avèrent encore préoccupants dans de nombreux établissements.

Côté usagers, une courte majorité d'élèves des collèges et lycées juge « les repas bons », un élève sur deux sort de table en déclarant avoir encore faim, le déjeuner ayant été expédié en 20 minutes (enquête DGAL-CLCV menée en 2010).

L'amélioration de la qualité des repas est multi-factorielle : nutrition, goût, environnement et temps du repas, etc...Elle doit tenir compte des attentes des acteurs de la restauration et s'appuyer sur différents leviers : motivation, valorisation du service et des métiers, formation, communication, etc...

Par la présente circulaire, le ministère propose d'accompagner la restauration scolaire d'une part à l'application des exigences nutritionnelles, et d'autre part, à la valorisation de la place du repas au sein d'un projet partagé d'établissement.

Des expérimentations résultant d'un appel à projets national contribuant à l'amélioration de la qualité de la restauration scolaire seront également développées en régions en 2011 et 2012.

En complément, et pour répondre aux besoins spécifiques de qualification du métier de cuisinier en restauration collective, le ministère mettra en place à titre de pilote, à partir de l'automne 2011, un certificat de spécialisation de niveau V « restauration collective ».

1. L'action «Bien manger dans ma petite cantine» : accompagnement à la mise en œuvre de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010, relative à la qualité nutritionnelle des repas

a) Contenu de l'accompagnement

L'article L.230-5 de la loi précise : « Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. »

Afin d'accompagner au plus près du terrain les personnels des « petites » cantines du premier degré de l'enseignement servant moins de 80 couverts quotidiens à l'application des exigences nutritionnelles, la DRAAF Poitou-Charentes, avec le soutien de la délégation régionale du Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), a conçu dès 2009, un dispositif de formation adapté aux contraintes des cantines de petite taille.

1 Document téléchargeable à l'adresse http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-210111.pdf

Il consiste en la sensibilisation des élus à l'équilibre nutritionnel, et par l'intervention d'un diététicien-référent, en la réalisation de diagnostics des menus, en la proposition de recommandations adaptées ainsi qu'en une formation de 2 demi-journées d'appui à la composition de menus équilibrés et diversifiés et regroupant 15 à 20 professionnels. 21

Le MAAPRAT propose en 2011 d'étendre ce dispositif pilote à l'ensemble du territoire.

b) Financement et perspectives

Le ministère financera, en 2011, la totalité du coût de l'action à hauteur de 4 000€ par région ou département d'outre mer pour l'accompagnement d'un groupe d'une vingtaine de communes par région ou département d'outre-mer.

Le financement du ministère pour cette action s'élève ainsi pour l'ensemble du territoire à 104 000€.

Chaque DRAAF/DAAF assurera le pilotage de cette action en partenariat avec la délégation régionale du CNFPT : sensibilisation des élus, constitution du groupe de communes gérant des « petites cantines », paiement de la prestation du diététicien – référent par convention, rédaction d'une fiche de capitalisation.

L'annexe 1 précise les compétences requises pour les diététiciens-référents. La liste des diététiciens-référents retenus par l'AFDN[2] et le CENA[3] sera disponible sur la plate-forme Intranet. Les diététiciens volontaires et remplissant les conditions visées à l'annexe 1 bénéficieront d'une formation de formateurs le 9 septembre à Paris dans la limite d'un par région.

La DRAAF/DAAF pourra s'appuyer sur les COSIR et les directions départementales en charge de la protection des populations, pour recenser les cantines potentiellement concernées. L'association des maires de France ainsi que le Comité de coordination des collectivités (CCC) feront une information auprès de leurs adhérents sur cette opération.

Afin d'optimiser l'utilisation de ces crédits et de prévoir, le cas échéant, des redéploiements entre régions, la DGAL délèguera les autorisations d'engagement en régions sur la base de projets de conventions de la DRAAF avec la structure chargée de regrouper les communes bénéficiaires ou toute autre structure ad hoc, avant le 30 septembre 2011.

Un bilan de l'action sera réalisé sur la base de la fiche de capitalisation établie pour chaque région et dont le modèle est fourni en annexe 4.

En 2012, le ministère ne financera plus cette formation mais proposera un référentiel consolidé de cette phase pilote, aux collectivités territoriales et aux organismes de formation publics œuvrant à la formation des personnels de restauration scolaire.

2. Une personne référente nationale « nutrition en restauration scolaire » pour accompagner les acteurs (il s'agit de Gaelle EVAIN, en poste à la DRAAF de Bretagne)

Une référente nationale « nutrition en restauration scolaire », a été nommée depuis février 2011 afin de renforcer le dialogue et les échanges entre le Ministère, les collectivités locales et les professionnels concernés, dans le cadre de l'entrée en application des exigences nutritionnelles issues de l'application de l'article L 230-5 de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010. La personne référente est chargée d'informer et d'accompagner l'ensemble des acteurs concernés dans la mise en œuvre de cette réglementation au plus proche du terrain. Elle coordonne également le réseau des formateurs référents formés aux exigences nutritionnelles chargés de démultiplier cette formation au sein de leur région.

2 AFDN - Association Française des Diététiciens Nutritionnistes
3 CENA - Club Expert Nutrition Alimentation

22

3. « Plaisir à la cantine » : faire de la restauration scolaire un véritable enjeu éducatif au sein des collèges

L'ex-DRASSIF (Direction régionale des affaires sanitaires et sociales en Ile de France) en partenariat avec la DRIAAF (Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) d'Ile de France a développé à partir de 2009, sur la base d'une expérimentation conduite avec 67 personnes volontaires issues de 37 collèges de 4 départements d'Ile de France, un dispositif d'accompagnement valorisant le temps du repas au sein des établissements, évalué favorablement par le Centre Edgar Morin (CNRS[4] EHESS[5]). Ce dispositif se compose d'une charte d'engagement, d'un programme de formation optionnel et d'ateliers destinés aux élèves.

a) La charte « Plaisir à la cantine »

La charte « Plaisir à la cantine » constitue un engagement du chef d'établissement et du conseil général à respecter différents points tels que :
- l'inscription de la restauration collective comme enjeu éducatif dans le projet d'établissement,
- la conception de menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire,
- la valorisation des plats cuisinés sur site,
- la mise en place de conditions favorables pour faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves,
- un temps de repas assis de 30 minutes aux élèves.

Les DRAAF devront faire la promotion de la charte auprès des collèges et des conseils généraux ; elle sera disponible à la rentrée scolaire, après validation du ministère de l'Education nationale, sur la plateforme intranet à l'adresse suivante : *http://pna-en-regions.national.agri* . Le contenu de la charte est décrit en annexe 2.

Les collèges et conseils généraux transmettront à la DRAAF la charte signée donnant droit à l'utilisation du logo du Programme national pour l'alimentation. A la date anniversaire de la signature de la charte, les collèges adresseront à la DRAAF, un bilan de la mise en œuvre des différentes recommandations. Il sera également fait état, sur le site internet du ministère (*http://alimentation.gouv.fr*), des collèges ayant signé la charte d'engagement « Plaisir à la cantine ».

b) Une formation optionnelle pour accompagner l'ensemble des acteurs de la restauration collective des collèges.

Cette formation détaillée en annexe 3 permet de définir ce que peut être un bon restaurant scolaire et aborde les conditions de réussite d'un projet de restauration scolaire : culinaires, sensorielles, économiques, nutritionnelles, comportementales etc... Cette formation est constituée de différents modules coordonnés par un diététicien – référent et animés par différents professionnels, experts dans leur domaine (cuisine, diététique, éveil sensoriel, comportement alimentaire, gestion, communication...). L'annexe 1 précise les compétences requises pour les diététiciens-référents. La liste des diététiciens-référents retenus par l'AFDN et le CENA sera disponible sur la plate-forme intranet. Ces diététiciens volontaires bénéficieront d'une formation de formateurs les 12 et 13 septembre à Paris dans la limite d'un voire deux par région. L'ensemble des outils relatifs à la formation seront mis en ligne sur la plate-forme intranet à l'adresse suivante : *http://pna-en-regions.national.agri*.

c) Un référentiel disponible pour faire découvrir aux élèves les coulisses de leur cantine

Il s'agit d'ateliers qui ont pour objectif de faire découvrir aux élèves les coulisses de leur cantine, en prenant connaissance des tâches effectuées en cuisine et en participant à certaines d'entre elles. Ces ateliers ont pour objectif de recréer du lien entre l'aliment, celui qui le cuisine et celui qui le mange. Cet outil ne faisant pas partie du dispositif de formation n'est pas subventionné par le Ministère. Le référentiel sera disponible sur la plateforme Intranet à l'adresse suivante : http://pna-en-regions.national.agri. La prise en charge des élèves par une diététicienne occasionne un coût moyen par

4 CNRS - Centre national de la recherche scientifique
5 EHESS - Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales

atelier d'environ 600€. Des financements peuvent être recherchés auprès des collectivités locales, des agences régionales de santé, des rectorats, du Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) etc...

d) Financement et perspectives

En 2011, le MAAPRAT propose d'étendre le dispositif de formation à tout le territoire en finançant par région la moitié du coût de l'action, soit 9 000€ maximum (sur un coût total de 18 000€) par région ou DOM et qui pourra bénéficier à une vingtaine de collèges par région ou DOM. Le financement du ministère pour cette action s'élève ainsi pour l'ensemble du territoire à 234 000€.
Des co-financements sont à rechercher auprès des collectivités locales, des agences régionales de santé, des rectorats etc...

Chaque DRAAF/DAAF assurera le pilotage de cette action par :
- la sensibilisation des conseils généraux, de l'ARS, du Rectorat,
- la cosignature d'un accord cadre entre les partenaires permettant d'établir la quote-part de chacun,
- la signature d'une convention pour la prestation de service assurée par la diététicienne référente, à hauteur du financement prévu dans l'accord cadre,
- la rédaction d'une fiche de capitalisation.

Afin d'optimiser l'utilisation de ces crédits et de prévoir le cas échéant des redéploiements entre régions, la DGAL délèguera les autorisations d'engagement en régions sur la base de projets de conventions de la DRAAF avec la structure chargée de regrouper ou d'assurer la formation aux collèges bénéficiaires, avant le 30 septembre 2011.

L'extension du dispositif à l'ensemble du territoire sera accompagnée d'un bilan de l'action. Une fiche de capitalisation (cf annexe 4) sera donc établie par la DRAAF et le diététicien-référent, qui permettra de tirer les enseignements de cette opération dans chacune des régions, afin notamment d'en assurer la pérennité.

En 2012, le ministère ne financera plus cette action, mais le référentiel de formation pourra être proposé aux collectivités territoriales ou aux organismes de formation publics œuvrant à la formation des personnels de restauration scolaire.

4. Des projets pilotes en régions en faveur de la restauration collective et qui visent à être démultipliés

Dans le cadre de l'appel à projets national conduit par le ministère en juin 2011, 2 projets relatifs à la restauration collective ont été retenus :
- le projet de logiciel développé en Provence Alpes Côte d'Azur (PACA) pour aider les collectivités territoriales à concevoir des plans de menus respectueux des règles d'équilibre nutritionnel en restauration scolaire. Ce projet est porté par le CENA (club experts nutrition et alimentation) en association avec le Conseil régional PACA, l'UMR de l'INRA d'Aix-Marseille, TROPHIS, le Conseil général du Puy de Dôme.

- le projet d'ajout d'une fonctionnalité « origine des aliments et calcul des kilomètres parcourus » au calculateur d'empreinte écologique mis au point en Bretagne et qui permet d'établir des repères concrets et explicites pour aider à faire évoluer les pratiques de la restauration collective et celles de ses convives vers une alimentation de qualité, de proximité et respectueuse de l'environnement. Ce projet est porté par AGROCAMPUS Beg Meil en association avec le lycée agricole de Merdrignac, la bergerie de Villarceaux et la maison du Bio du Finistère.

5. Le certificat de spécialisation agricole option « restauration collective »

La restauration scolaire compte 144 000 professionnels en 2010, dont 27% environ sont des personnes cuisinant. Or ce secteur ne dispose aujourd'hui d'aucun cursus de formation dédié.

En effet, le métier de cuisinier en restauration collective s'appuie actuellement sur des formations axées autour des besoins de la cuisine traditionnelle. Or les volumes, l'organisation du travail, l'environnement qui peut être de haute technologie, le contexte réglementaire (agrément sanitaire spécifique et exigences nutritionnelles), le type de convives (des enfants, des adolescents) sont autant de particularités de la restauration scolaire.

Aussi le ministère (DGER) avec les professionnels du secteur ont établi un référentiel de formation : le certificat de spécialisation « restauration collective » relevant de la formation par apprentissage ou de la formation continue. Il est accessible aux titulaires du brevet professionnel agricole (BPA) «transformations alimentaires» et du CAP « cuisine » de l'Éducation nationale.

Il sera mis en œuvre à la rentrée 2011, à titre expérimental, par la voie de l'apprentissage en Poitou Charentes (CFA du lycée Kyoto) et en Pays de la Loire (CFA du lycée Jules Rieffel de Saint Herblain).

Pascale BRIAND

Directrice Générale de l'Alimentation

ANNEXE 1

Grille de compétences des diététiciens-référents

Expérience	1	Etre diététicien	min 5 ans
	2	Avoir une expérience significative en restauration collective scolaire	min 3 ans
	3	Connaître la restauration du primaire et ses spécificités (achats, menus, services,...)	
	4	Connaître la restauration du secondaire et ses spécificités (self, internat, convives,...)	
GEM RCN	5	Connaître le GEM RCN	Formation suivie ou journées d'étude depuis moins d'un an
	6	Savoir appliquer le GEM RCN	Activités de conseils auprès de collectivités
	7	Savoir expliquer le GEM RCN auprès de différents publics	Participation à des commissions réunissant des professionnels, contact avec les élus et argumentation
Formation	8	Avoir une expérience significative de formateur	Références + expériences de 3 années
	9	Maîtriser l'animation et savoir gérer un groupe	
	10	Avoir un réseau de formateurs dans différents domaines (cuisine, gestion,...).	Préciser les noms des personnes ressources
Autre	11	Etre adhérent ou membre d'une structure habilitée à recevoir des subventions publiques pour le paiement des honoraires (Ex: AFDN, associations).	Nom et forme de la structure
	12	Etre disponible les mercredis pour les formations (fixer, avant mi octobre 2011, une session de 2 mercredis matins, séparés de 2 semaines, fin 2011 ou début 2012)	Engagement
	13	Etre disponible pour participer à une formation de formateurs le 09.09.2011 pour « Bien manger dans ma petite cantine » et le 12 et 13.09.2011 pour « Plaisir à la cantine ».	Engagement

CV complet - nom des structures
Références pour les formations (organismes, clients)
Nom et forme de la structure : bulletin d'adhésion ou facture
N° fichier ADELI

Annexe 2

Contenu de la charte plaisir à la cantine

1) Inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif.

2) Créer une commission « restauration scolaire », instance consultative et de concertation des membres de la communauté éducative (personnels de direction, d'éducation, d'orientation, administratifs, cuisiniers, personnel médico-social, parents d'élèves et élèves) chargée de valider, à partir de plans alimentaires, les projets de menus, la fréquence et la variété des plats ainsi que l'équivalence nutritionnelle des choix proposés (le cas échéant), la qualité et la saisonnalité des aliments.

Les avis de la commission intégreront des critères culturels (plats traditionnels régionaux, découverte et ouverture à d'autres cultures culinaires), des critères hédoniques (notion d'extras) et dans la mesure du possible des critères de production (circuits courts, de proximité, labels).

3) Concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire : menus qui font voyager, font appel aux sens (texture, odeur, couleur...) qui parlent de la région, mettent en valeur ses terroirs.

4) Valoriser les plats servis sur site pour qu'ils portent la signature de l'équipe de cuisine et améliorer la présentation, tant du point de vue du dressage des plats lequel confère aux aliments une partie de leurs caractéristiques sensorielles et intervient dans leur perception, que du service et de la communication autour des plats servis afin que les élèves nomment ce qu'ils mangent.

5) Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves. Il est demandé au chef de cuisine ou au responsable de satellite de se présenter aux élèves, de les accueillir, de parler de ses plats, des recettes, d'inciter les élèves à goûter en mettant des mots sur les mets et de les sensibiliser à l'équilibre alimentaire.

6) Présenter le cuisinier et son équipe sur le site internet de l'établissement, de façon à permettre aux élèves et aux parents d'élèves d'identifier qui cuisine et de conforter la dimension humaine de la restauration scolaire ; lever l'anonymat sur les menus en prévoyant leur signature par le cuisinier.

7) Garantir aux élèves un temps de repas assis de 30mn, de façon à éviter de réduire le repas à sa seule fonction alimentaire, à lui conserver un rôle socialisant et un caractère convivial.

8) Confier au chef de cuisine ou au responsable satellite la mission d'étudier le retour des plateaux à la fin de chaque service et d'organiser une réunion - bilan hebdomadaire permettant aux membres de l'équipe de cuisine de faire part de leurs observations.

9) Réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année. A ce titre, plusieurs thématiques peuvent être explorées : la qualité des produits, celle de la cuisine, des assaisonnements, les cuissons et les températures des plats, les choix et leur permanence jusqu'à la fin du service, la mise en valeur de la prestation, la diversité et maturité des fruits, le choix de la vaisselle, le cadre, le temps de repas, l'ambiance, la convivialité...Cette enquête fait l'objet d'une présentation à la commission de restauration qui peut en tirer des orientations nouvelles pour le service de restauration.

Annexe 3

Descriptif de la formation pour « Plaisir à la cantine »

La formation est composée de 6 modules répartis en 9 journées, dont le contenu est le suivant :

1- Pour vous, un bon restaurant scolaire, c'est quoi ? (module 1- une journée)
Les stagiaires s'interrogent sur les missions de leur service de restauration. Ils déclinent en fin de journée un projet pour le service de restauration de leur établissement.

2- Des repas équilibrés au juste prix (module 2)
Ce module de 2 jours est une réflexion sur la mission sociale et de santé publique du temps du repas. Les aspects économiques et nutritionnels de la prestation y sont développés.

3- Sensorialité et cuisine (module 3)
Au cours de deux journées, les participants expérimentent leurs propres sensations vis à vis des aliments puis sont invités à exprimer leurs émotions pour réussir ensuite à les partager avec les convives.

4- Le collégien, ce mangeur (module 4 – une journée)
Qui est ce mangeur collégien, que savons-nous de son comportement alimentaire, et comment peut-on réagir face à lui pour l'encourager, l'éduquer et l'aider à devenir un mangeur curieux et attentif à son alimentation ?

5- Saveurs et cuisine, valoriser sa cuisine (module 5)
Ce module de 2 jours est une véritable mise en situation puisqu'il s'agit d'ateliers pratiques autour d'aliments souvent difficiles à mettre en œuvre : poisson, légumes, viandes rouges non hachées...qui seront cuisinés, valorisés, présentés pour devenir des incontournables.

6- Savoir faire et faire savoir (module 6)
Cette journée est consacrée aux techniques de communication, car animer une commission de restauration, argumenter autour d'un plat n'est pas inné. Le jeu de rôle, la mise en situation sont proposés pour apprendre à mieux communiquer.

A l'issue de cette formation, une journée de bilan est proposée aux participants ainsi qu'aux professionnels signataires de la charte.

Annexe 4

Fiches de capitalisation à établir pour chaque formation dispensée d'une part dans le cas de « Bien manger dans ma petite cantine » et « Plaisir à la cantine » d'autre part.

La fiche de capitalisation a pour objet d'identifier les points forts et points faibles relatifs à la mise en place des actions. Elle comprend plusieurs rubriques permettant de décrire le mode d'organisation et le déroulé de l'action :

- **Description détaillée de l'organisation et du déroulé :**
  - Processus ayant conduit à constituer le groupe d'établissements bénéficiaires
  - Période et principales étapes de mise en œuvre de l'action, leur durée.
  - Gouvernance de l'action, partenariats, rôle des partenaires, montage administratif, cadre juridique, réglementaire
  - Description du fonctionnement de l'action dont les moyens humains et techniques.

- **Résultats**

La présentation des principaux résultats tant quantitatifs que qualitatifs :

  - Le degré d'atteinte des objectifs fixés en matière d'organisation, d'établissements et de partenaires engagés dans l'action
  - Les résultats qu'ils soient positifs ou négatifs
  - Les perspectives (Intérêt des organismes de formation, souhait de reconduire, d'étendre l'action...)

- **Principaux enseignements**
  - Principaux points forts et points faibles
  - Facteurs déterminants de réussite (techniques, de gouvernance, autres...) :
  - Rôle de la DRAAF/Conseil général/ARS/Rectorat/Maires/Autres intervenants dans le montage du projet :
  - Freins-leviers marquants pour les différents partenaires :
  - Difficultés/Intérêts liés à la thématique
  - Difficultés rencontrées, solutions mises en œuvre
  - Postes de dépenses à ne pas omettre/négliger pour la réussite de l'action
  - Améliorations possibles

La rubrique "enseignements" constitue une analyse à la fois des facteurs déterminants de la réussite de l'action mais aussi des conditions de son transfert.

Les modèles de fiche de capitalisation pour « Bien manger dans ma petite cantine » et « Plaisir à la cantine » seront disponibles fin août 2011 sur la plateforme intranet à l'adresse suivante : http://pna-en-regions.national.agri .

La fiche de capitalisation sera établie par le chef de pôle alimentation de la DRAAF et le diététicien référent puis transmise par la DRAAF à la DGAL afin d'établir un bilan de ces opérations et le cas échéant des propositions d'adaptation.

DOCUMENT n° 4

29

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE LA SANTE ET DES SPORTS

Direction générale de la santé

Sous-direction de la prévention des risques liés à l'environnement et à l'alimentation

Bureau de l'alimentation et de la nutrition

14, avenue Duquesne

75350 Paris 07 SP

Dossier suivi par : Mmes Sylvie DREYFUSS et Landy RAZANAMAHEFA
Tél. : 01 40 56 53 78 et 01 40 56 89 43
Fax. : 01 40 56 54 12
Mél : sylvie.dreyfuss@sante.gouv.fr
landy.razanamahefa@sante.gouv.fr

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation

Sous-direction de la qualité de l'alimentation

Bureau de la nutrition et de la valorisation de la qualité des aliments

251, rue de Vaugirard

75732 Paris Cedex 15

Dossier suivi par : M Nicolas CANIVET
Tél. : 01 49 55 50 10
Fax : 01 49 55 59 48
Mél : nicolas.canivet@agriculture.gouv.fr

Paris, le 07 SEP. 2009

Objet : transmission de la synthèse des recommandations du GEMRCN relatives à la nutrition applicables en restauration scolaire

Messieurs les Présidents,

Au cours des réunions de concertation organisées en 2008 et 2009 par la Direction générale de la santé et la Direction générale de l'alimentation sur la restauration scolaire, les représentants de l'Association des Maires de France ont exprimé le souhait de disposer d'un document simplifié, rédigé à partir des recommandations actuelles du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN) et spécifiquement applicables à la restauration scolaire.

Un tel document a donc été élaboré par nos services, en lien avec les autres administrations concernées. Il devrait faciliter la sensibilisation des élus à cette problématique de la nutrition dans le domaine de la restauration scolaire, rendre plus aisée la mise en œuvre de ces recommandations et préparer l'introduction d'une norme réglementaire prévue dans le cadre du Programme national Nutrition Santé 2 (2006-2010). Les collectivités territoriales et les services de restauration scolaire pourront alors se familiariser avec ces exigences.

L'adoption de ces textes, initialement prévue pour la rentrée 2009, a été finalement repoussée par les Parlementaires. Ce changement de calendrier sera utilement mis à profit par nos services pour renforcer la préparation des différents acteurs concernés.

Destinataires in fine

Seine Essonne
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION

La Communauté d'agglomération Seine Essonne, recrute pour la Direction du Développement et de l'Aménagement

Un Directeur du Développement Economique (h/f)

Catégorie A

Au sein de la Direction du Développement et de l'Aménagement, vos missions portent sur plusieurs volets :

- La gestion de l'activité de la Direction : • Instruction des dossiers de subvention et d'aide au developpement économique – Suivi administratif et financier • Elaboration des dossiers de campagnes de promotion et de communication • Analyse du marché potentiel des entreprises • Suivi de la gestion de la pépinière d'entreprises • Participation et/ou organisation des manifestations du développement économique, et d'une manière générale, toute action visant à promouvoir et développer les activites et emplois sur le territoire.

- Le développement économique : • Définition des principaux axes de la stratégie de Seine-Essonne • Developpement/animation sur certains projets à enjeux : Essonne Nanopole sur le site d'ALTIS, requalification des zones d'activités Apport Paris et Gustave Eiffel • Suivi/participation pour d'autres projets : Génopole, développement autour de la SNECMA, du Centre Hospitalier Sud Francilien, des zones commerciales...

- La représentation de la Communauté d'agglomération Seine-Essonne auprès des différentes instances partenaires (Agence pour l'Economie en Essonne, Chambre de Commerce et de l'Industrie, Conseil Général de l'Essonne, Chambre des Metiers, entreprises et commerces du territoire...)

De formation supérieure avec une expérience de 10 ans à la fois en entreprise ou organisme privé et en collectivités locales, vous justifiez d'une expérience similaire dans le contexte francilien et également des problematiques de développement économique en rapport avec l'aménagement du territoire. Vous maîtrisez les outils de communication et de bureautique et êtes titulaire du Permis B.

Merci d'adresser CV et lettre de motivation à M. le Président de la Communauté d'Agglomération de Seine-Essonne, rond point de la Demi Lune, BP 14, 91830 LE COUDRAY MONTCEAUX ou par courriel : sabrina.chellat@agglo-seine-essonne.fr

---

Ville de COMMENTRY,
Collectivité de 200 agents
recrute

COMMENTRY

Un Directeur Général des services h/f

Définition du poste : • Participe à l'élaboration et la mise en œuvre des orientations de la collectivité et à la mise en forme, avec l'équipe politique, de projets partagés par toutes les parties prenantes de l'action publique, • Pilote l'organisation territoriale en cohérence avec les orientations préalablement définies

Les missions :

Participation aux choix stratégiques, tactiques et organisationnels de la collectivité : • conseiller les élus dans la définition des orientations stratégiques • participer à la définition des projets de la collectivité qui vise au développement du territoire • mettre en œuvre les orientations politiques définies par l'autorité territoriale • mise en place d'une conduite de projets organisée.

Garant de la gestion des ressources (financières, humaines) et de l'organisation de la collectivité : • encadrer l'ensemble des services communaux en s'appuyant sur 4 directions : direction des services techniques, direction du développement des actions locales, direction de l'administration générale, direction du CCAS • animation du comité de direction • supervision de l'élaboration de la stratégie financière en fonction des orientations des élus • mobilisation et optimisation des ressources humaines (mise en place d'outils de planification, tableaux de bord, d'outils de communication interne, gestion des ressources humaines en lien avec l'élu de référence)

Pilotage des projets complexes : • superviser en relation avec les directeurs les grands projets de la collectivité • conduite des projets transversaux de la collectivité • référent technique de l'exécutif pour les dossiers relatifs au développement économique • élaborer les conventions ou actes complexes • suivi des contentieux de la Ville

Supervision des dossiers du conseil municipal : • gestion des plannings du conseil municipal en relation avec le service en charge et les élus • supervision des dossiers à soumettre à la décision • suivi des projets communaux decidés par le conseil municipal, en etroite relation avec le Maire

Profil souhaité : • Niveau bac +3 à 5 • Autonomie dans la mise en œuvre des orientations et dans la définition des priorités d'actions. Requiert une confiance partagée avec l'autorité territoriale • Expérience significative en management.

Adresser lettre de motivation et cv au plus tard le 15 août 2013 à :
Monsieur le Maire, Mairie de Commentry, Place du 14 Juillet, 03600 Commentry
Tél. : 04.70.08.33.30

CCI BRETAGNE

Engagée dans une profonde réforme, la Chambre de Commerce et d'Industrie Bretagne met en œuvre un projet régional ambitieux et volontaire, qui implique les 7 Chambres de Commerce et d'Industrie sur le territoire. Ainsi, responsable de la stratégie Economique et de la Prospective, nous travaillons avec notre réseau, à favoriser la connaissance et l'anticipation des évolutions des territoires et entreprises de la Région Bretagne.

Nous recrutons notre (H/F)

DIRECTEUR DES ÉTUDES

Aménagement du territoire et économie

Rattaché au Directeur Régional des Relations Institutionnelles, vous prenez la responsabilité de la Direction de l'Information Economique et de la Prospective et de ses 8 collaborateurs. Vous contribuez à la réflexion stratégique du réseau consulaire et confortez sa dynamique et sa mise en synergie. Vous conduisez des études économiques et démarches prospectives utiles aux acteurs publics et privés pour orienter le devenir de l'économie bretonne, l'organisation et l'aménagement des territoires. Vous développez, par la mise en place d'un portail de veille économique, l'information, la documentation et les bases de données et pilotez des opérations régionales en garantissant la synergie et l'optimisation administrative et budgétaire.
Force d'influence et de préconisation, vous vous impliquez dans les instances nationales et intégrez les politiques publiques européennes.

De formation supérieure (grandes écoles ou universitaire), ayant une connaissance en intelligence économique et études stratégiques, doué sur le plan rédactionnel comme dans la maîtrise des NTIC, vous possédez une large expérience de la fonction et des relations institutionnelles et territoriales.

Votre sens stratégique, vos capacités d'anticipation, votre force de proposition notamment sur les méthodes et outils, vos qualités d'animation et de communication vous permettront d'être reconnu et de réussir dans vos responsabilités au sein de notre organisation.

Merci d'adresser votre dossier complet sous la référence DIEP à Mme SERRAND Stéphanie par e-mail à stephanie.serrand@bretagne.cci.fr ou par voie postale à C.C.I.R Bretagne - 1, rue du Général Guillaudot - CS 10422 - 35044 RENNES.

---

la régie emploi territorial

Votre partenaire recrutement

Le Courrier des maires
c'est chaque mois :



→ 9 500 exemplaires
→ 62 000 lecteurs

www.regie-emploi-territorial.fr

Ainsi, en ce qui concerne le dispositif de formation des agents territoriaux, nos services apportent d'ores et déjà leur appui et leur expertise au projet du Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) visant à mettre en place des modules de formation pour la compréhension et l'application de ces recommandations. Ces modules sont destinés aux intervenants locaux impliqués dans la restauration scolaire (les décideurs, les acheteurs, les responsables de restauration, les cuisiniers, les animateurs…) et devraient être proposés prochainement dans le catalogue de formation du CNFPT consultable à l'adresse internet suivante : www.cnfpt.fr.

Par ailleurs, nous avons pris bonne note des craintes exprimées par certains élus en ce qui concerne les éventuelles difficultés économiques suscitées par la mise en œuvre de ces exigences. En réponse, la Direction Générale de la Santé a confié à l'INSERM une étude sur l'impact économique potentiel de cette mesure. Les résultats de cette étude ont été présentés à la réunion de concertation du 4 mai 2009 et montrent notamment que le respect d'exigences nutritionnelles fondées sur le GEMRCN n'entraîne pas de surcoût systématique pour les collectivités. Il est ainsi possible de respecter ces exigences avec une large fourchette de coûts, selon l'utilisation faite du budget alloué, lors du choix des matières premières.

Nous espérons donc recueillir votre soutien et votre collaboration sur ce projet qui vise à répondre aux enjeux de santé publique, notamment en termes de progression de l'obésité infantile en agissant sur la qualité de l'offre alimentaire dans le domaine de la restauration scolaire, projet qui est cohérent et en synergie avec les actions d'éducation alimentaire. Parce que les habitudes alimentaires se prennent dès le plus jeune âge et parce que le milieu scolaire permet de toucher l'ensemble des enfants et adolescents, y compris ceux issus des milieux les plus défavorisés, la restauration scolaire est un levier d'action essentiel.

Nous vous prions de trouver ci-joint la synthèse des recommandations du GEMRCN applicables à la restauration scolaire que nous avons rédigée. Ces documents seront téléchargeables à partir du site internet du ministère de la santé et des sports (www.sante.gouv.fr, rubrique Nutrition – Programme national nutrition et santé) et du site internet du ministère de l'agriculture et de la pêche (www.agriculture.gouv.fr, rubrique alimentation / alimentation équilibrée / améliorer l'offre en restauration collective). Nous vous invitons à les diffuser largement auprès de vos adhérents et de vos partenaires. D'autres documents, rédigés dans le même esprit de simplification par les professionnels, impliqués dans la restauration scolaire pourront intéresser, en raison de leur aspect pratique, les responsables du service de restauration scolaire et leur permettre de s'approprier les messages sanitaires essentiels en matière de nutrition.

Soyez assurés que nos services restent à votre entière disposition pour tout échange complémentaire sur ce sujet.

Nous vous prions d'agréer, Messieurs les Présidents, l'expression de notre considération distinguée.

Didier HOUSSIN
Directeur général de la santé

Pascale BRIAND
Directrice générale de l'alimentation

- Association des Maires de France (AMF)
41 Quai d'Orsay
75007 Paris
Monsieur Jacques PELISSARD, Président

- Association des Départements de France (ADF)
6, rue Duguay-Trouin
75006 Paris
Monsieur Claudy LEBRETON, Président

- Association des Régions de France (ARF)
282 Boulevard Saint Germain
75007 Paris
Monsieur François LANGLOIS, Président

RECOMMANDATIONS DU GEMRCN N° J5-07 du 4 mai 2007
RELATIVES A LA NUTRITION en restauration collective
RESUME des recommandations applicables en restauration scolaire

AOUT 2009

PREAMBULE : nutrition et restauration scolaire

La circulaire interministérielle du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments intègre les recommandations (n°J3-99 du 6 mai 1999) du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires (GPEMDA) publiées en 1999.

Or, une nouvelle recommandation (n°J5-07 du 4 mai 2007) se substituant à celle du GPEMDA et ayant pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas, a été élaborée par le Groupe d'étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

Par ailleurs, dans un objectif de prévention de l'obésité infantile et d'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire en restauration scolaire, le PNNS 2006-2010 prévoit l'adoption d'un texte juridique plus contraignant que la circulaire du 25 juin 2001. Cette demande répond aussi à une recommandation formulée dans l'avis n° 47 (adopté le 26 mai 2004) du Conseil national de l'alimentation, portant sur la restauration scolaire, ainsi qu'à celle émanant des associations de consommateurs et de parents d'élèves.

OBJECTIFS DE CE DOCUMENT

Le présent document a ainsi été élaboré afin de mettre à la disposition des gestionnaires et responsables de la restauration scolaire un document à jour reprenant les recommandations existantes se rapportant spécifiquement à la restauration scolaire et de nature à préparer les évolutions ultérieures. Un travail de simplification s'imposait car les recommandations du GEMRCN portent sur l'ensemble de la restauration collective.
Le présent document a été rédigé afin de donner un aperçu des recommandations du GEMRCN applicables spécifiquement en restauration scolaire (de la maternelle au secondaire), ceci afin de sensibiliser et d'aider au mieux les responsables de restauration scolaire. Il ne remplace, ni sur le fond ni sur la forme, le texte intégral élaboré par les experts du GEMRCN. Seul ce texte intégral permet une application appropriée des recommandations. En indiquant les objectifs prioritaires à atteindre, il vise à aider les acheteurs publics dans l'élaboration du cahier des charges de leurs contrats de restauration scolaire. Pour faciliter l'application des recommandations, les données et les préconisations scientifiques ont été traduites en outils pratiques de mise en oeuvre.
Un glossaire joint au présent texte explicite certains termes techniques dont l'usage est indispensable.

Les recommandations du GEMRCN peuvent être téléchargées à partir du lien : http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm

1. Les OBJECTIFS NUTRIONNELS visés par les recommandations du GEMRCN pour les enfants scolarisés en maternelle et en classe élémentaire, et les adolescents en collèges et lycées sont les suivants:

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés;
- augmenter les apports de fer ;
- augmenter les apports calciques.

Il est aussi recommandé de veiller aux **excès d'apport de sodium (sel)**, qu'il soit ajouté lors de la mise en œuvre du produit ou du plat, ou par le convive.

2. Structure des repas

La journée alimentaire est structurée de façon générale en quatre repas (petit déjeuner, déjeuner, goûter, dîner) pour les enfants scolarisés et les adolescents.

2.1. Petit déjeuner

Il est composé:
- d'une boisson : thé, chocolat, chicorée etc. ;
- d'un élément céréalier: pain, biscottes, ou autre produit céréalier ;
- d'un élément lipidique: beurre etc.;
- d'un élément sucré : confiture, gelée, miel, etc. ;
- d'un fruit, un jus de fruit, une compote ou une purée de fruit, etc.
- de lait, yaourt, fromage ou autre produit laitier.

Le cahier des charges doit bien spécifier le nombre d'éléments qui doivent composer le petit déjeuner. Il est recommandé que le petit déjeuner comporte au minimum 3 éléments : un aliment céréalier, un produit laitier et une boisson ou un jus de fruit.
Le lait est à considérer comme une boisson et un produit laitier. Le lait demi-écrémé est à privilégier.
Il convient d'éviter les barres chocolatées, les biscuits chocolatés ou fourrés, les céréales fourrées, les pâtes à tartiner, les viennoiseries, les pâtisseries contenant plus de 15% de matières grasses (quatre quart, gâteau au chocolat), qui apportent beaucoup plus de lipides que le pain et les autres produits céréaliers. Il en est de même pour le goûter (cf. § 2.4).

2.2. Collation matinale

En milieu scolaire, compte tenu des préoccupations de santé publique en matière de surpoids et d'obésité; la collation matinale ne doit être ni systématique, ni obligatoire, et sa suppression a été recommandée par l'AFSSA[1] .
Cependant, certaines situations spécifiques (enfants qui n'ont pas pris de petit déjeuner et ceux qui en ont pris un mais très tôt et/ou très pauvre, c'est-à-dire en petite quantité et/ou ne comportant qu'une ou deux des 7 composantes listées) liées aux conditions de vie des enfants et de leur famille, peuvent nécessiter une distribution d'aliments afin de pallier des apports insuffisants.
Dans ces cas, la collation doit être proposée si possible lors de l'arrivée des enfants à l'école, et au minimum deux heures avant le déjeuner, en privilégiant le pain, les fruits et le lait demi-écrémé non sucré.

---

1 Afssa : Avis sur la collation en milieu scolaire, 23 janvier 2004 – Education nationale : note du 25 mars 2004

2.3. Repas principaux (déjeuner et dîner)

Les 4 ou 5 composantes des 2 repas principaux sont généralement constituées de :

- **entrées** : crudités, cuidités, légumes secs et/ou autres féculents, entrées protidiques (oeuf, poisson), préparations pâtissières salées, charcuteries ;
- **plats protidiques** : - plat principal à base de viande, dont volaille, poisson, œuf, abats ;
  - préparations pâtissières salées servies en plat principal (crêpes salées, friands divers, pizzas, tartes, quiches, tourtes) ;
  - charcuteries servies en plat principal (préparation traditionnelle à base de chair de porc, boudin noir, saucisses diverses, crépinettes, etc.) ;
- **garnitures** : légumes, légumes secs, pommes de terre, produits céréaliers ;
- **fromages ou produits laitiers** : lait demi-écrémé, lait fermenté ou autre produit laitier frais, fromage, dessert lacté ;
- **desserts** : fruit crus entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, sorbet, dessert lacté, glace.

Quel que soit le repas principal, déjeuner ou dîner, celui-ci répond aux dispositions suivantes :
- le menu comprend soit 4 soit 5 composantes, plus le pain, la totalité du repas servi devant répondre aux conditions définies dans le chapitre 2 "Elaboration des menus".
- le menu à 5 composantes est composé d'une entrée, d'un plat protidique, d'un accompagnement de légume ou de féculent, d'un produit laitier ou d'un fromage, d'un dessert et de pain ;
- le menu à 4 composantes est composé :
  - soit d'un plat protidique, d'une garniture, d'un produit laitier ou d'un fromage, d'un dessert et de pain ;
  - soit d'une entrée, d'un plat protidique, d'une garniture, d'un produit laitier ou d'un fromage, et de pain.

Dans le cas d'un menu à 4 composantes il convient de veiller à servir un fruit cru ou un légume cru, et à assurer les apports calciques.
Le pain fait partie intégrante du repas, quel que soit son mode de distribution. Il convient d'offrir la possibilité de choisir d'autres types de pain que le pain blanc, tels que par exemple le pain fabriqué avec de la farine de type 80, le pain bis ou aux céréales, plus riches en fibres, minéraux et vitamines.

La seule boisson recommandée est l'eau. L'eau du réseau public doit être à disposition des convives sans restriction de quantité, et fraîche de préférence. Il est déconseillé de distribuer des boissons sucrées. La distribution de lait, demi écrémé non sucré, au cours des repas dans les collèges ou lycées, peut être recommandée. L'accès aux boissons alcoolisées doit être réservé aux adultes, pour une consommation modérée.

2.4. Collation de l'après-midi (goûter)

Le goûter, pris habituellement après la classe, est un repas important qui permet d'éviter le grignotage jusqu'au dîner. Le goûter doit être unique, et proposé à une heure régulière au moins deux heures avant le dîner.
Les aliments, 2 aliments au maximum et une boisson, proposés doivent être choisis parmi les groupes suivants : fruits frais, fruits cuits en compote, produits laitiers, produits céréaliers (pain, biscuits secs…), si possible non raffinés. Les boissons sont l'eau, les jus de fruits, et le lait demi écrémé non sucré. L'accès aux boissons sucrées doit être évité. A cet effet, les distributeurs automatiques de boissons et de produits alimentaires payants sont interdits dans les

établissements scolaires depuis le 1er septembre 2005 (Loi 2004-806 du 9 août 2004-JORF du 11 août 2004). Comme pour le petit-déjeuner, il convient aussi d'éviter les viennoiseries, les barres chocolatées, etc.

3. Elaboration des menus

3.1 Recommandations pour l'élaboration des menus

D'une façon générale, il convient de varier la composition des menus pour assurer **l'équilibre nutritionnel :**

- la variété des **plats protidiques** est essentielle : poisson, bœuf, volaille, veau, porc, agneau, œufs, et abats doivent être bien représentées ;
- en variant judicieusement les recettes utilisées, les **potages** contribuent à l'équilibre du repas, ont un effet de satiété et constituent un apport non négligeable de légumes ;
- il est recommandé de proposer un choix de plusieurs **fromages ou produits laitiers** équivalents. Il convient donc de prendre soin d'organiser les achats de telle façon que les fromages riches en calcium soient les mieux représentés ;
- l'utilisation des **produits allégés ou enrichis ne se justifie pas en restauration collective** et, en particulier, en restauration scolaire, à l'exception de ceux autorisés pour des raisons de santé publique lorsque l'état des populations concernées le justifie (le sel iodé par exemple) ;
- pour respecter les objectifs nutritionnels, il est judicieux de **choisir des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique**, par exemple des matières grasses différentes pour les assaisonnements et les cuissons.

3.1.1. Recommandations relatives aux matières grasses ajoutées

• **Beurre et crème** peuvent être utilisés pour assaisonner certaines recettes (pâtes, purée par exemple), mais en petite quantité. Dans toutes les autres recettes, **l'utilisation d'huiles végétales est préconisée.**

• Afin d'obtenir un bon équilibre entre acides gras et des apports adéquats en vitamine E, il faut **tenir compte de la composition des huiles.**

Aucune huile n'a une composition nutritionnelle idéale, il faut donc obligatoirement **avoir recours à plusieurs huiles.** Parmi les huiles les plus courantes et les moins chères :

- **l'huile de colza** est la meilleure source d'acides gras oméga-3, et présente un excellent rapport entre acides gras oméga-6 et oméga-3, mais elle contient relativement peu de vitamine E ;
- **l'huile de tournesol** est la plus riche en vitamine E, mais son rapport oméga 6/oméga 3 est très défavorable (trop d'oméga-6 par rapports aux oméga-3) ;

Les mélanges contenant au moins du colza (majoritaire) et du tournesol (minoritaire) sont donc conseillés.En particulier, le mélange 80 colza/20 tournesol est économique et présente une composition nutritionnelle optimale.

L'emploi d'huiles de noix et d'olive, plus chères mais très intéressantes à la fois sur les plans gustatif et nutritionnel, est compatible avec ces mélanges.

• **Les graisses de palme ou de coprah sont à éviter** du fait de leur forte teneur en acides gras saturés.

• Il convient d'être **attentif à l'utilisation des margarines** (à consommer telles quelles ou à mettre en œuvre en cuisine), et aux préparations à base de matières grasses, en ce qui concerne leur teneur en acides gras saturés et acides gras trans.

• **Si la qualité des graisses d'assaisonnement est déterminante, il en est de même pour leur quantité.**

• Il faut **limiter les sauces d'accompagnement riches en lipides** (béarnaise, mayonnaise traditionnelle, etc.), **en sel** (sauce soja, etc.) **ou en sucre** (ketchup, etc.). Il convient **d'éviter**

aussi les recettes additionnées de charcuterie, et préférer des **assaisonnements simples à base de citron**, et des **cuissons vapeur ou à l'étouffée avec aromates.**
Pour éviter les excès, **les sauces riches en lipides** (mayonnaise, vinaigrette notamment) **ne doivent pas être laissées systématiquement en libre accès**, mais servies avec discernement et modération.

3.1.2. Recommandations relatives aux allergies alimentaires
Il convient que tout enfant ayant, du fait de problèmes médicaux, besoin d'un régime alimentaire particulier, défini dans le **projet d'accueil individualisé (PAI)**, puisse profiter des services de restauration collective (établissements d'accueil de la petite enfance, écoles maternelles ou élémentaires, collèges, etc.) selon les modalités suivantes :

- soit les services de restauration fournissent des repas adaptés au régime particulier en application des recommandations du médecin prescripteur ;
- soit l'enfant consomme, dans les lieux prévus pour la restauration collective, les repas fournis par les parents, suivant les modalités définies dans le PAI respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

(Cf. bulletin officiel de l'Education nationale -BOEN- n°34 du 18 septembre 2003 relatif à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de trouble de la santé évoluant sur une longue période.)

3.2. Fréquences de service des aliments
Afin d'atteindre les objectifs de qualité nutritionnelle ici préconisés, il est apparu nécessaire de prévoir des outils pratiques de contrôle de l'exacte exécution des obligations des cahiers des charges. Pour certains aliments susceptibles d'influer significativement sur l'équilibre alimentaire, des fréquences de service des aliments sont donc recommandées.
Le contrôle du respect de ces fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs servis.
En cas de restauration en internat scolaire ou de loisir, le contrôle du respect des fréquences se fait séparément sur la base minimale de 20 déjeuners successifs et de 20 dîners successifs. Le mercredi est pris en compte.

Les fréquences de service des aliments recommandées pour les enfants scolarisés et les adolescents sont précisées ci-après. Ces fréquences sont utilisables pour le service des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé ou d'un menu conseillé proposé en libre service.
Dans le cas des internats, la même grille d'analyse critique est appliquée sur les menus des dîners.
Les menus doivent être réalisés à partir d'un plan alimentaire sur 20 repas successifs.

Lorsque le service propose un libre choix, il existe 2 possibilités selon la population servie :

- Le *choix dirigé* : pour les enfants en maternelle, élémentaire ou collège les choix doivent être équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments, et respecter les fréquences définies ci-après.
- Le *menu conseillé* : en restauration scolaire de lycée, l'acheteur doit exiger chaque jour l'affichage d'un menu conforme aux présentes recommandations nutritionnelles. Les fréquences préconisées ci-après doivent être respectées dans le menu ainsi conseillé aux convives.

Dans le cadre d'un libre-service à choix multiples, il est essentiel que l'offre soit conçue de façon cohérente, les choix doivent intégrer la globalité des recommandations et la grille des fréquences sera également valable en faisant un rapport sur 20.
Afin de permettre la validation de l'offre proposée, il est important que les noms des produits apparaissent précisément sur les menus, notamment les noms des fromages.
Pour vérifier la composition des produits, il convient de demander aux fournisseurs les fiches techniques établies par les fabricants des produits livrés.

Les recommandations du GEMRCN illustrent par de nombreux exemples d'aliments ou de boissons concernés les fréquences précisées ci-après.

3.2.1. Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
Il est rappelé qu'il s'agit de garantir les apports en fibres et en vitamines (vitamine C notamment).
Pour atteindre cet objectif nutritionnel, il convient de :

- servir un maximum de crudités légumes ou fruits dont **10 repas sur 20 repas successifs** au **minimum** pour les entrées de crudités légumes ou fruits **et 8 repas sur 20 repas successifs au minimum** pour les desserts de fruits crus ;
- servir un maximum de variétés de garnitures de légumes cuits autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes : la fréquence de services recommandée est de **10 sur 20 repas successifs ;**
- servir un maximum de variétés de garnitures de légumes secs, féculents ou céréales : la fréquence de services « garniture de féculents » recommandée est de **10 sur 20 repas successifs ;**
- servir un maximum de desserts de fruits crus.

3.2.2. Diminuer les apports lipidiques et rééquilibrer la consommation d'acides gras
Afin d'atteindre cet objectif nutritionnel, les fréquences recommandées portent sur la limitation de la consommation des composantes suivantes :

- entrées contenant plus de15% de lipides : la fréquence recommandée est de **4 repas sur 20 repas successifs au maximum ;**
- produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides : la fréquence recommandée est de **4 repas sur 20 repas successifs au maximum ;**
- plats protidiques dont le rapport P/L (protides/lipides) est inférieur ou égal à 1 (ie le plat contient plus de lipides que de protéines, le critère P/L ne s'applique pas aux plats d'œufs) : la fréquence recommandée est de **2 repas sur 20 repas successifs au maximum.**

3.2.3. Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
Afin d'atteindre cet objectif nutritionnel, il convient de restreindre la consommation de **desserts contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion.**
La fréquence recommandée est de **7 repas sur 20 repas successifs au maximum,** à raison :

- d'un maximum de 3 repas pour les desserts contenant aussi plus de 15% de lipides, et
- d'un maximum de 4 repas pour les desserts contenant moins de 15% de lipides.

3.2.4. Augmenter les apports de fer en garantissant des apports protidiques de qualité
Afin d'atteindre cet objectif nutritionnel, les fréquences recommandées portent sur :

- la limitation de la consommation des préparations ou des plats prêts à consommer à base de viande, poisson, œuf ou fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson, ou d'œuf : la fréquence recommandée est de **4 repas sur 20 repas successifs.**
- la consommation minimum de poisson ou préparation à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et dont le P/L est au moins de 2 (aliment dont la teneur en lipides est de fois plus élevées par rapport à celle des protéines) : la fréquence recommandée est de **4 repas sur 20 repas successifs.**

- pour les viandes non hachées de bœuf, veau ou agneau, ou d'abats de boucherie : la fréquence recommandée est de **4 repas sur 20 repas successifs.**

Il est préconisé des viandes piécées afin de favoriser la diversité de l'offre de viande de boucherie et la qualité culinaire. Au-delà des apports en micronutriments tels que le fer, présents quelle que soit la texture des viandes, il importe aussi de favoriser la présence dans les menus de muscles non hachés cuisinés, nécessaires au maintien de l'indispensable éducation au goût et à la mastication.

3.2.5. Augmenter les apports calciques

Afin d'atteindre cet objectif nutritionnel, les fréquences recommandées portent sur la consommation de :

- fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion : la fréquence recommandée est de **8 repas sur 20 repas successifs au minimum ;**
- fromages contenant plus de 100mg et moins de 150mg de calcium par portion : la fréquence recommandée est de **4 repas sur 20 repas successifs au minimum ;**
- produits laitiers ou dessert lactés contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion : la fréquence recommandée est de **6 repas sur 20 repas successifs au minimum.**

3.3. Grammages des portions

Les grammages préconisés pour les portions d'aliments servis sont détaillés par les recommandations du GEMRCN.

Ces grammages, adaptés à chaque âge, sont nécessaires et suffisants. Ils ne doivent donc pas être abondés par les services de restauration, afin d'éviter toute dérive suralimentaire génératrice de surpoids et d'obésité.

4. Contrôle de l'équilibre alimentaire

Le contrôle porte sur un minimum de 20 repas successifs (en prenant en compte les mercredis si service il y a) que le fournisseur ou l'établissement en régie a servi pendant la période de 3 mois précédant la notification qui lui est faite que le contrôle va intervenir. Pour les internats, le contrôle est effectué séparément sur 20 déjeuners successifs et sur 20 dîners successifs.

Les repas type pique-nique ne font **pas partie des repas contrôlés** car les exigences sanitaires limitent la diversité des produits et des recettes. Cependant, il est nécessaire de tenir compte des présentes recommandations pour les pique-niques qui doivent comprendre :

-une crudité de légume ou de fruit (tomate, melon, pomme, etc..) ;
-un produit laitier : fromage ou laitages ;
-une source de protéine : œuf, volaille, poisson, etc. ;
-un morceau de pain en l'état ou sous forme de sandwich ;
-une boisson : eau de préférence, sans privilégier les chips et les biscuits qui constituent généralement des apports de graisses, de sel et/ou de glucides simples ajoutés importants.

Le prestataire doit transmettre toutes les informations sur la composition des produits et des recettes. **Si des changements interviennent, ils doivent se faire avec des produits de même densité nutritionnelle.** Un système de pénalités doit être envisagé si besoin.

Le contrôle porte sur :

- **Les menus :**

Chaque jour, le menu proposé doit être équilibré et respecter la composition suivante :
- un plat de viande, poisson ou œufs ;
- un plat au moins de légumes et/ou des fruits ;

- un plat de féculents ;
- un produit laitier ;

Le contrôle des fréquences de présentation des plats, sur une période minimum de 20 jours successifs, doit s'accompagner du choix judicieux de la composition alimentaire de chaque journée; il convient par exemple d'éviter les repas associant les recettes riches en graisses et, de façon générale, **d'intégrer si possible chaque jour les différentes familles d'aliments.**
De même, il est nécessaire de **contrôler les menus de la semaine**, en s'attachant à la variété des plats proposés.

- **Les fréquences :**

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas suivant les recommandations.

- **Les produits :**

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement concerné les fiches techniques des produits livrés comportant au minimum, la liste des ingrédients, le poids et les valeurs nutritionnelles (pour 100 g ou par portion) des produits livrés.
Les valeurs de composition à demander sont, lorsque le critère s'applique au produit considéré:

- teneur en sel des produits et recettes ;
- nature et teneur, en pourcentage du produit, des acides gras le composant, tels que acide gras saturé, acides gras polyinsaturés oméga 3 et oméga 6, acides gras *trans*;
- teneur en glucides, dont celles de l'amidon et des glucides simples ajoutés.
- pourcentage de matières protéiques de tous les plats composés ;
- teneur en calcium des produits laitiers frais ou des fromages, pour 100g de produit et par portion ;
- pourcentage de viande, poisson ou œuf des plats principaux à base de viande, œuf ou poisson.

CONCLUSION

Le suivi des recommandations du GEMRCN doit permettre de garantir la bonne qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.
La mise en place d'un contrôle de l'exécution des prestations sur la base de fréquences de présentation des plats, dans les conditions précisées ci-dessus, est indispensable pour obtenir cette garantie.
L'assurance de cette qualité nutritionnelle pourra contribuer à un meilleur état de santé des enfants et adolescents et à une réduction du coût des maladies liées à l'alimentation.

41

DOCUMENT n° 5

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique

HOMOLOGUE PAR L'ARRETE INTERMINISTÉRIEL du 28 novembre 2011
PARU AU JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANCAISE du 10 décembre 2011

DIRECTION GENERALE DES POLITIQUES AGRICOLE, AGROALIMENTAIRE ET DES TERRITOIRES

SOUS DIRECTION DE L'ORGANISATION ECONOMIQUE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET DE L'EMPLOI
BUREAU DE LA GESTION DES SIGNES DE QUALITE ET DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
3, rue Barbet de Jouy - 75349 PARIS 07 SP
Téléphone : 01 49 55 49 55 ou 01 49 55 58 59
Télécopie : 01 49 55 50 56

1/12 42

42

Cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en agriculture biologique

SOMMAIRE

7. Champ d'application 3

8. Définitions 3

9. Règles de production 4

Cas 1 : une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques
Exemple : pain bio, aubergines bio...
Cas 2 : un plat ou un menu est biologique
Exemple : lasagne bio, menu de saison bio
Cas 3 : l'ensemble des plats ou menus proposées aux consommateurs sont biologiques

3.1 – Règles s'appliquant aux opérateurs du cas 1
3.2 – Dispositions communes aux cas 2 et 3
3.2.1. Principes s'appliquant aux plats biologiques
3.2.2. Règles spécifiques de production s'appliquant aux plats biologiques
3.3 – Dispositions spécifiques au cas 2
3.4 – Dispositions spécifiques au cas 3

10. Flexibilité 7

11. Règles de communication sur le lieu de consommation ou d'achat par le consommateur 7

5.1 – Opérateur proposant une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients biologiques
5.2 – Opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques
5.3 – Opérateur proposant l'ensemble des plats ou menus biologiques

12. Dispositions en matière de contrôle 8

6.1 – La notification
6.2 – Les organismes de contrôle
6.3 – Obligation déclarative et tenue de registre particulier
6.4 – Transport et stockage
6.5 – Principaux points à contrôler
6.6 – Fréquences de contrôle

13. Documents justificatifs 10

Annexes 11

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

2/12

43

43

1. Champ d'application

Le présent cahier des charges concerne les opérations de la restauration définies comme activités principales ou secondaires relevant de la division 56 de la Nomenclature d'Activités Française (NAF) à l'exclusion des activités relevant du règlement (CE) n°834 / 2007. Au sein de cette division, le présent cahier des charges couvre les opérateurs :

- qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées alimentaires prêtes à être consommées, sur place ou à emporter, y compris lorsque tout ou partie de la préparation de ces denrées n'est pas réalisée sur le lieu de vente. Les automates réalisant une transformation ou une préparation sont concernés par le présent cahier des charges ;
- qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ces denrées alimentaires ;
- et qui ne relèvent pas du secteur de la restauration collective à caractère social (cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuses…).

Les opérateurs ne proposant aux consommateurs que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine et portant les mentions de conformité au mode de production biologique, ou pour lesquels l'offre en produits biologiques ne concerne que du café, ne sont pas concernés par le présent cahier des charges.

2. Définitions

« Ingrédient » : toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée.
Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée (article R-112-2 du code de la consommation) ;

« Denrée alimentaire » : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, susceptible d'être ingéré par le consommateur (article 2 du Règlement (CE) n°178/2002) ;

« Plat » : combinaison de denrées alimentaires proposées ensemble au consommateur et ayant fait l'objet d'une transformation ou d'un assemblage avec d'autres denrées alimentaires par l'opérateur de restauration ;

« Menu » : ensemble de plats constituant un repas, incluant éventuellement des boissons

« Carte » : supports faisant la liste des denrées alimentaires, des plats et des menus proposés au consommateur ;

« Opérateur » : personne physique ou morale, concernée par le champ d'application défini au point 1. L'opérateur, tel qu'il est visé par le présent texte, renvoie, selon les circonstances, au site de restauration ou à un service central lorsqu'il y a organisation centralisée de la chaîne de restauration.



3/12

44

3. Règles de production

Les règles de production sont différenciées selon les trois catégories suivantes :

- **Cas 1** : une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients sont biologiques
  Exemple : pain bio, aubergines bio, denrées non préparées par l'opérateur, réchauffées mais ni transformées ni assemblées à d'autres denrées (salade composée achetée telle quelle à un fournisseur, ratatouille déjà cuisinée…)
- **Cas 2** : un plat ou un menu est biologique
  Exemple : lasagne bio, menu de saison bio
- **Cas 3** : l'ensemble des plats ou menus proposés aux consommateurs sont biologiques

3.1 –Dispositions s'appliquant aux opérateurs du cas 1

L'opérateur doit respecter les règles suivantes :

- Ne pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois biologiques et non biologiques, s'il n'est pas possible, pour les personnels comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement. Cette règle s'applique au niveau des stocks, du lieu de mise en œuvre et du lieu de distribution des plats. Le mode de distinction doit pouvoir être porté à la connaissance des consommateurs par tout moyen approprié ;
- S'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires biologiques achetés bénéficient d'un certificat valide conforme au règlement (CE) n°834/2007 justifiant le caractère biologique de la denrée ou de l'ingrédient, ainsi que d'une référence à l'agriculture biologique et à son contrôle sur les bons de livraison, factures et étiquettes ;
- Pour les fournisseurs non soumis à contrôle (cas de certains distributeurs), l'opérateur doit s'assurer que les factures, bons de livraison et étiquetage font référence à l'agriculture biologique et à son contrôle pour les denrées concernées.

3.2 –Dispositions communes aux cas 2 et 3 (opérateur proposant au moins un plat biologique)

3.2.1 Principes s'appliquant aux plats biologiques

L'opérateur doit respecter les principes généraux suivants :

- Préparer des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques, sauf lorsque un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique ;
- Réduire l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières ;
- Exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature de la denrée ;
- Faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques ;

- Avoir des pratiques culinaires qui respectent le caractère biologique des denrées et ne sont pas sources de confusion pour le personnel et le consommateur.

3.2.2 Règles spécifiques de production s'appliquant aux plats biologiques

Les denrées issues de la pêche ou de la chasse ne sont pas comptabilisées dans le calcul de la part des ingrédients d'origine agricole biologique.

Sur la base de l'étiquetage des ingrédients mis en œuvre, l'utilisation d'organismes génétiquement modifiés (OGM) et de produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM dans les plats biologiques est interdite.

Le traitement par rayonnement ionisant des denrées alimentaires, ou des ingrédients utilisés dans les denrées alimentaires, entrant dans la composition des plats biologiques, est interdit sur la base de l'étiquetage.

Les plats biologiques doivent contenir au minimum 95% en poids d'ingrédients d'origine agricole biologique mis en œuvre, et doivent répondre aux conditions suivantes :

- le plat est constitué principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole ; afin de déterminer si un plat est produit principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole, l'eau et le sel de cuisine ajoutés ne sont pas pris en considération ;

- les additifs et les auxiliaires technologiques utilisés doivent figurer à l'annexe VIII A et B du règlement (CE) n° 889/2008 ;

- seuls les arômes dont l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes naturelles et/ou de substances aromatisantes naturelles, telles que définies dans le Règlement (CE) n°1334/2008, peuvent être utilisés ;

- un ingrédient biologique ne doit pas être présent dans une denrée alimentaire simultanément avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion vers l'agriculture biologique.

Le recours aux substances et techniques qui permettent de rétablir les propriétés perdues au cours de la transformation et de l'entreposage des denrées alimentaires biologiques, de corriger les effets des fautes commises dans la transformation de ces denrées ou encore qui sont susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature de la denrée est interdit.

L'opérateur doit s'assurer que les denrées ou les ingrédients achetés pour lesquels il souhaite faire référence à l'agriculture biologique bénéficient d'un document valide conforme au règlement (CE) n° 834/2007 justifiant le caractère biologique de la denrée ou de l'ingrédient. Pour les fournisseurs non soumis à contrôle, l'opérateur doit s'assurer que les factures, les bons de livraison et les étiquetages font référence à l'agriculture biologique pour les denrées concernées.

3.3 –Dispositions spécifiques au cas 2 (opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques)

Les menus valorisés en biologique doivent être constitués uniquement de plats ou denrées biologiques.

L'opérateur ne doit pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois biologiques et non biologiques, s'il n'est pas possible, pour les personnels comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement. Cette règle s'applique au niveau des stocks, du lieu de mise en œuvre et du lieu de distribution des plats. Le mode de distinction doit pouvoir être porté à la connaissance des consommateurs par tout moyen approprié.

Toutefois, si l'opérateur met en place un système d'identification et de suivi des denrées concernées avec une séparation dans le temps ou dans l'espace de l'ensemble des étapes de la préparation et de la distribution de ses plats ou menus intégrant ces denrées ou ingrédients similaires, il peut détenir des ingrédients ou des denrées alimentaires similaires biologiques et non biologiques, à condition d'y avoir été autorisé au préalable par l'organisme de contrôle. Dans ce cas l'opérateur prend les mesures appropriées pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques.

3.4 –Dispositions spécifiques au cas 3 (opérateur proposant l'ensemble des plats ou menus biologiques)

L'ensemble des ingrédients et des denrées alimentaires, y compris les boissons, du restaurant doit être biologiques, avec toutefois les tolérances suivantes :

- Ingrédient non disponible sur le marché en agriculture biologique dans la limite de 5% en poids du plat biologique. L'opérateur dresse la liste des ingrédients agricoles non biologiques mis en œuvre, ainsi que les quantités et les dates de mise en œuvre de ces ingrédients. Il doit conserver la preuve de la non-disponibilité de ces ingrédients, et doit la tenir à disposition de l'organisme de contrôle agréé.

- Les boissons spiritueuses et les sodas non disponibles en agriculture biologique. Le caractère non-biologique des boissons concernées par cette tolérance doit apparaître explicitement sur la carte du restaurant.

- Les ingrédients et denrées alimentaires non couverts par la réglementation communautaire ou nationale relative à l'agriculture biologique (produits de la pêche et de la chasse, …).

Jusqu'à la mise en place d'une réglementation concernant le vin biologique, les vins doivent être issus de raisins de l'agriculture biologique.

4. Flexibilité

La non-disponibilité temporaire à caractère exceptionnel d'une denrée ou d'un ingrédient concerné par la certification biologique conduit à une information loyale au consommateur par tout procédé approprié.

Toutefois, pour les opérateurs proposant une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients biologiques (cas 1) ou les opérateurs proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques (cas 2), si la non-disponibilité conduit à remettre en cause l'activité de l'établissement, la denrée ou l'ingrédient non disponible peut être remplacé(e) par un ingrédient non biologique, à condition d'en informer en temps réel de manière écrite les convives à l'entrée du restaurant, et soit dans la salle soit sur les cartes). Dans ce cas, l'opérateur doit informer en

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

6/12

temps réel et dans un délai maximal de cinq jours son organisme de contrôle de cette non-disponibilité, de sa durée, de la quantité concernée et du motif de la non-disponibilité.

5. Règles de communication sur le lieu de consommation ou d'achat par le consommateur

5.1 – Opérateur proposant un ou plusieurs ingrédients ou denrées biologiques

Les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques, toujours en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernés, de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur. Ces termes peuvent aussi figurer sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, toujours en lien direct avec les ingrédients ou denrées concernés, et dans les mêmes couleur, format et style de caractère que ces ingrédients ou denrées et de manière à ne pas tromper le consommateur.

5.2 – Opérateur proposant un ou plusieurs plats ou menus biologiques

Les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes, menus ou signalétiques, toujours en lien direct avec les plats ou menus concernés, de telle manière que cette présentation ne soit pas de nature à tromper le consommateur. Ces termes peuvent aussi figurer sur d'autres supports à l'intérieur ou en vitrine du restaurant, toujours en lien direct avec les plats ou menus concernés, et dans les mêmes couleur, format et style de caractère que ces plats ou menus et de manière à ne pas tromper le consommateur.

L'opérateur doit être en mesure de présenter le document justificatif, visé au point 7 ci-dessous, aux consommateurs.

5.3 – Opérateur proposant l'ensemble des denrées alimentaires biologiques

Les termes bio/biologique peuvent figurer sur les cartes et menus ainsi que sur tout support et dans la présentation générale du restaurant.-

Le caractère non biologique de certaines boissons, conformément au point 3.4, devra être porté à la connaissance du consommateur.

L'opérateur doit présenter systématiquement le document justificatif, visé au point 7 ci-dessous, aux consommateurs.

6. Dispositions en matière de contrôle

6.1 – Notification

Tout opérateur relevant du champ d'application du présent cahier des charges est tenu de notifier son activité auprès de l'Agence BIO.
Pour les opérateurs des cas 2 et 3, cette notification comporte les coordonnées de l'organisme de contrôle agréé choisi par l'opérateur pour effectuer la certification de son activité.
Lors de la notification, l'opérateur indique si, dans son activité, la référence à l'agriculture biologique pour laquelle il a souhaité obtenir une certification concerne :

- une ou plusieurs denrées alimentaires ou ingrédients rentrant dans la composition des denrées alimentaires proposées aux consommateurs (cas 1) ;

48

- un ou plusieurs plats ou menus (cas 2) ;
- l'ensemble des plats ou menus proposés aux consommateurs (cas 3).

Un opérateur peut faire évoluer le champ de sa certification. Pour cela, il doit présenter une nouvelle demande à son organisme de contrôle et modifier le champ pertinent de sa notification auprès de l'Agence BIO.

6.2 - Les organismes de contrôles

Les opérateurs des cas 2 et 3 sont tenus de faire certifier le respect du présent cahier des charges par un organisme de contrôle agréé par l'Institut national de l'origine et de la qualité pour la certification de produits biologiques.

6.3 – Obligations déclaratives et tenue de registres[1] particuliers

L'ensemble des documents justificatifs du caractère biologique des denrées ou ingrédients doivent être conservés par les opérateurs entre deux contrôles, et au minimum pendant une durée de trois ans.

L'opérateur doit tenir un registre des denrées de l'agriculture biologique achetées et mises en œuvre (nature des denrées ou ingrédients, identité des fournisseurs, quantité achetée et mise en œuvre, date de l'achat…), ce registre constituant le registre des entrées.

L'opérateur doit inscrire dans ce registre les cas de non disponibilité prévus à l'article 4, (ingrédient ou denrée concernée, quantité achetée et mise en œuvre, période d'utilisation, motif de la non disponibilité), s'il est concerné par cet article (cas 1 et 2).

L'opérateur concerné par l'article 3.2 doit inscrire dans ce registre les ingrédients d'origine agricole non biologiques entrant dans les plats valorisés en biologique (ingrédient ou denrée concernée, quantité achetée et mise en œuvre, période d'utilisation, et le cas échéant motif de la non disponibilité).

De plus, les opérateurs des cas 2 et 3 doivent tenir à jour les fiches recettes des plats pour lesquels ils souhaitent la certification : ingrédients et denrées mis en œuvre avec précision du caractère biologique ou non, quantités, méthodes d'élaboration.

Enfin, l'opérateur conserve le double des notes ou les enregistrements de caisse, distinguant les denrées biologiques, qui constituent le registre des sorties ainsi que les cartes ou menus entre deux contrôles, et au minimum pendant une durée de deux ans.

6.4 - Transport et stockage

Toute denrée alimentaire biologique non étiquetée qui fait l'objet d'un transport dans le cadre de la mise en œuvre du présent cahier des charges, est accompagnée d'un document fournissant les informations suivantes :

- des noms et adresses de l'opérateur destinataire et du fournisseur des denrées ;
- du nom de la denrée assorti d'une référence au mode de production biologique ;

[1] La préservation des documents nécessaires à la comptabilité matière peut tenir lieu de registre

8/12

49

- des noms ou des numéros de code des organismes de contrôle dont l'opérateur destinataire et le fournisseur dépendent et le cas échéant, de la marque d'identification du lot et permettant d'établir le lien entre le lot et les documents visés au paragraphe 6.3.

Les documents afférents à ces opérations de transport sont tenus à la disposition de l'organisme de contrôle agréé.

Quand les opérations de transport ont lieu entre unités d'un même opérateur, chaque unité concernée est assimilée à un fournisseur ou un destinataire visé au présent article.

Par ailleurs l'opérateur prend les mesures appropriées lors du transport ou du stockage pour prévenir tous risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques et pour garantir l'identification des denrées biologiques.

6.5 – Principaux points à contrôler

L'organisme de contrôle agréé doit contrôler le registre général des entrées, le registre spécifique des denrées ou ingrédients de l'agriculture biologique, et le registre des sorties, visés à l'article 6.3 ci-dessus. Il vérifie par ailleurs l'ensemble des documents justificatifs des ingrédients et denrées biologiques, ainsi que les documents de transport et les mesures visant à prévenir les risques de mélange ou d'échange des denrées biologiques et non biologiques, visés à l'article 6.4 ci-dessus.

Il doit vérifier soit l'absence de denrées similaires à celles relevant de l'agriculture biologique conformément à l'article 3.1 ou au deuxième paragraphe de l'article 3.3, soit l'ensemble du dispositif d'identification et de suivi mis en œuvre, conformément au troisième alinéa de l'article 3.3 ci-dessus.

L'organisme de contrôle agréé vérifie les fiches recettes des plats, et leur cohérence avec les registres visés à l'article 6.3 ci-dessus. Il contrôle aussi les cartes, menus, signalétiques et communication sur le lieu de consommation ou d'achat et s'assure de la cohérence entre les denrées biologiques en cuisine et l'offre proposée sur la carte.

Dans le cas des chaînes de restauration, les contrôles ont lieu au niveau approprié selon les points à contrôler (service central ou site de restauration).

6.6 - Exemptions

Les activités ponctuelles de restauration, liée notamment à des salons ou des actions de communication, qui sont exercées de manière limitée dans le temps, n'excédant pas un total de quinze jours cumulés par an, ne sont pas soumises aux obligations de notification et de contrôle du présent cahier des charges.
Les opérateurs relevant du cas 1 du présent cahier des charges sont exemptés du contrôle par un organisme agréé.

6.7 – Fréquences ou nombre de contrôle

L'annexe I fixe les fréquences minimales ou les nombres minimaux de contrôle. Ces fréquences ou nombres sont augmentées par des contrôles aléatoires ou au vu d'une analyse de risques.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

9/12

50

Pour le cas des fermes auberges, une synergie avec le contrôle de l'exploitation pour la production biologique pourra être faite par l'organisme de contrôle.

Pour le cas des chaînes de traiteurs, la pression de contrôle à appliquer est celle définie pour les chaînes de restaurant.

Les critères à prendre en compte lors de l'analyse de risque sont notamment :

- La nature de l'engagement et l'organisation de l'opérateur (achats, fournisseurs, recettes, procédures de production) ;
- La fréquence sur l'année de la modification des denrées, ingrédients, plats ou menus biologiques ;
- La qualité du système d'identification et de suivi en cas de coexistence ;
- La qualité du plan d'autocontrôle mis en œuvre par l'opérateur ;
- L'existence d'une autre certification ;
- La qualité du système d'enregistrement des entrées/sorties.

7. Documents justificatifs

Les organismes de contrôle visés au point 6.2 fournissent des documents justificatifs à tout opérateur qui fait l'objet de leurs contrôles et remplit les exigences énoncées dans le présent cahier des charges. Les documents justificatifs doivent au moins permettre l'identification de l'opérateur et doivent indiquer la nature de l'engagement, et leur période de validité.

Les organismes de contrôles utilisent le modèle de document justificatif figurant en annexe à ce cahier des charges.

Dans le cas des chaînes de restaurants avec organisation centralisée, un document justificatif est établi au nom de la structure centrale pour une enseigne donnée, et comporte en annexe la liste des sites de restauration concernés.

10/T

51

ANNEXE I

Restaurant indépendant ou chaîne de restauration n'ayant aucune centralisation pour les recettes et les procédures d'élaboration des produits biologiques :

Cas	Achats centralisés (structure d'achats et plateformes communes) (le cas échéant)	Restaurant ou site de restauration
Cas 2	1 contrôle initial puis 1 contrôle par structure par an	1 contrôle initial puis 1 contrôle complet par restaurant ou par site tous les 3 ans
Cas 3	1 contrôle initial puis 1 contrôle par structure par an	1 contrôle initial puis 1 contrôle par restaurant ou par site par an

Chaîne de restauration (sites intégrés ou franchisés d'une même enseigne) avec structure d'achats commune, standardisation des recettes et des procédures, et, le cas échéant, préparation dans un laboratoire de production central.

Cas	Structure d'achats et plateformes	Laboratoire de production central	Restaurant / point de vente pourcentage de sites de restauration contrôlés par an selon la taille de la chaîne	
			Nombre total de sites de restauration	Pourcentage de sites contrôlés chaque année
Cas 2	1 contrôle initial 1 contrôle complet par structure par an	1 contrôle initial 1 contrôle complet par structure par an	Inférieur ou égal à 20	33 %
			De 21 à 40	25 %
			De 41 à 80	20 %
			De 81 à 160	15 %
			161 et plus	10 %
Cas 3	1 contrôle initial 1 contrôle complet par structure par an	1 contrôle initial 1 contrôle par laboratoire par an	Moins de 20	100 %
			21 et plus	50 %

Les structures d'achats visées ici ne sont pas des centrales d'achats relevant de la certification au titre du Règlement (CE) n° 834/2007.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

HT

52

ANNEXE II

Modèle de document justificatif à fournir à l'opérateur conformément au point 7

Document justificatif à fournir à l'opérateur conformément au point 7 du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique Numéro du document:	
Nom et adresse de l'opérateur:	Nom, adresse et numéro de code de l'autorité/organisme de contrôle:
Nature de l'engagement Cas 2 ou Cas 3	ingrédients ou denrées : plats : menus : (nombre/type/catégorie///)
Période de validité:	Date du ou des contrôles
Le présent document a été délivré sur la base du point 7 du cahier des charges relatif à la restauration hors foyer à caractère commercial en Agriculture Biologique L'opérateur a soumis ses activités à contrôle et respecte les exigences établies dans le cahier des charges précité. Date, lieu: Signature au nom de l'organisme de contrôle émetteur:	

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

12/1

53