

CONCOURS EXTERNE ET INTERNE DE SECRÉTAIRES ADMINISTRATIFS DE CLASSE SUPÉRIEURE DE L'ÉDUCATION NATIONALE ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

SESSION 2023

Jeudi 20 avril 2023

de 9h00 à 12h00

Épreuve de cas pratique avec une mise en situation à partir d'un dossier documentaire remis au candidat pouvant comporter des graphiques ainsi que des données chiffrées. Le dossier doit relever d'une problématique relative aux politiques publiques et comporter plusieurs questions.

Durée : 3 heures

Coefficient : 2

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans la partie supérieure de la bande en-tête de la copie (ou des copies) mises à disposition. Toute mention d'identité ou tout signe distinctif porté sur toute autre partie de la copie ou des copies que vous remettrez en fin d'épreuves entraînera l'annulation de votre épreuve.

Si la rédaction de votre devoir impose de mentionner des noms de personnes ou de villes et si ces noms ne sont pas précisés dans le sujet à traiter, vous utiliserez des lettres pour désigner ces personnes ou ces villes (A..., B..., Y..., Z...).

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire ou de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Ce document contient 32 pages, page de garde comprise, numérotées de 1 à 32.

Assurez-vous que cet exemplaire est complet. Dans le cas contraire, demandez-en un autre au responsable de salle.

Sujet SAENES classe supérieure session 2023

Vous êtes secrétaire administratif à l'intendance du collège XXX.

Votre adjoint gestionnaire nouvellement nommé vous demande les enjeux, objectifs et règles d'application de la réglementation en matière de nutrition scolaire.

Vous lui préciserez également les moyens de sa mise en œuvre et ferez une (des) proposition(s) d'action(s) au sein du collège XXX pour une application dynamique des textes.

Document 1 – Extrait du vadémécum de l'adjoint gestionnaire en EPLE – 2016

Document 2 – Article : Formation des agents de cantines scolaires et loi EGalim en pratique.

Site : www.coloc2chefs.com/formation-des-agents-de-cantines-scolaires-et-loi-egalim/

Document 3 – Article : restauration collective : accompagnement pour la mise en œuvre des mesures EGalim.

Site: <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-accompagnement-pour-la-mise-en-oeuvre-des-mesures-egalim>

Document 4 – Article : La loi EGalim

Qu'est-ce que la loi EGalim ?

Site : <https://www.mealcanteen.fr/loi-egalim/>

Document 5 – Article : L'alimentation durable au menu des cuisines des collèges.

Site : <https://nievre.fr/2022/02/18/l'alimentation-durable-au-menu-des-cuisiniers-des-colleges/>

Document 6 – Circulaire n° 2001 du 25 juin 2001

Document 7 – Article : Loi EGalim : 4 règles qui s'appliquent à la restauration collective.

Site : <https://www.convivio.fr/mag/loi-egalim-4-r%C3%A8gles-qui-s%E2%80%99appliquent-%C3%A0-la-restauration-collective>

Document 8 – Article : Egalim 3 que propose la seconde proposition de loi ?

Document 9 – Article : Cantine : quels sont les enjeux de la restauration scolaire ?

Site : <https://www.inc-conso.fr/content/alimentation/cantine-quels-sont-les-enjeux-de-la-restauration-scolaire>

Document 10 – Article : Les menus bien équilibrés.

Site: <https://www.isere.fr/nos-colleges#repas-colleges>

Document 1

Extrait du Vadémécum de l'adjoint gestionnaire en EPLE-2016

VII-04 LA GESTION DIRECTE DE LA RESTAURATION

C'EST-A-DIRE

C'est la collectivité de rattachement qui en matière d'hébergement décide d'une part des modes de gestion du SRH (Service de restauration et d'hébergement) applicables en EPLE (loi n°2004-809 du 13.08.2004) et d'autre part de la fixation des tarifs de restauration scolaire pour les élèves (décret n° 2006-753 du 29.06.2006). Dans le cadre d'une gestion directe, l'EPLE conserve la maîtrise de l'exploitation du service de restauration (gestion, communication avec les usagers et encaissement des repas). Voir la fiche sur les différents modes d'hébergement. La gestion directe est effectuée au sein même de l'établissement ou via une cuisine centrale. On peut rappeler que les lycées et collèges publics servent environ 500 millions de repas an pour un chiffre d'affaires de denrées alimentaires estimé à plus d'un milliard d'euros.

COMMENT

Dans le domaine de la restauration le gestionnaire doit respecter et appliquer des règles :

En matière d'hygiène alimentaire :

Il doit appliquer l'arrêté du 29 septembre 1997 (titres I, II et III) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et mettre à jour le dossier d'agrément conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 juin 2006, relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

En matière de nutrition : La loi 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture, le décret 2011-1227 du 30/09/2011 et l'arrêté du même jour, précisent la qualité nutritionnelle attendue des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats servis au cours de 20 repas successifs.

Il doit respecter les directives nutritionnelles du Plan National Nutrition Santé (PNNS 1 avec la circulaire interministérielle n°2001-118 du 25.06.2001) le PNNS 2 (2005-2010), qui a fait l'objet de l'avis n°47 du CNA, (Conseil national de l'alimentation) adopté le 26 mai 2004 ainsi que les recommandations du GEMRCN (J5-07 du 04 mai 2007) reprises en grande partie dans le décret et l'arrêté précités. Le PNNS 3 (2011-2015) est en cours de réalisation avec comme axes principaux, la réduction des inégalités sociales de santé dans le champ de la nutrition, le développement des chartes d'engagement des collectivités territoriales, établissements publics et entreprises, la réduction de l'obésité et du surpoids, l'augmentation de la consommation des fruits et légumes, la formation en nutrition et santé publique, la réduction de la consommation de sel.

En matière de gestion, il doit :

- Préparer les commissions de restauration et en établir les comptes rendus.
- Suivre et faire évoluer les conventions et contrats relatifs notamment à tout l'environnement du service de restauration.
- Suivre quotidiennement les effectifs en recueillant auprès des différents sites toutes les informations nécessaires (effectifs, nombre de repas servis par catégories, nombre de repas nonconsommés).

- Etablir et suivre le crédit nourriture avec un point précis hebdomadaire de la consommation réelle des dépenses alimentaires et l'analyse d'un dépassement éventuel (voir fiche sur le crédit nourriture).
- Organiser les achats (états des besoins, marchés, négociations, commandes dans le cadre de groupements d'achats...) et suivre attentivement les prestations effectuées, en liaison avec le chef de cuisine et/ou le chef magasinier.
- Vérifier les stocks de denrées alimentaires et ne pas dépasser les dates limites de consommation des produits.
- Etablir des tableaux de bord qui permettent de vérifier les données de la gestion matérielle et financière.
- Organiser avec l'aide du chef de production le travail quotidien des personnels et le suivi attentif du service au self et de la laverie.

Cas des cuisines centrales

Les cuisines centrales sont gérées dans le cadre d'un groupement de services en application de l'article L 421-10 du code de l'éducation au sein d'un service spécial ou d'un budget annexe dans le budget de l'établissement support du groupement. Elles produisent des repas pour l'ensemble des établissements adhérents. Les conditions matérielles et financières du groupement sont déterminées par une convention établie entre la collectivité territoriale, l'établissement siège et les établissements bénéficiaires des prestations de restauration. Cette convention détermine leurs relations et notamment les tarifs et les conditions de paiement des repas fournis.

ATTENTION

Ce domaine évoluant, il est important :

- de suivre les actualités et de s'informer sur les nouveaux produits,
- de vérifier les procédures des marchés et leur calendrier.
- d'être attentif aux groupements de commandes existants et de privilégier les achats de denrées dans ce cadre. (De nombreux groupements de commandes gérés par les EPLE se sont constitués parfois en liaison avec les collectivités territoriales, certains étant gérés désormais directement par les collectivités territoriales en l'absence d'EPLE volontaires pour les organiser et les gérer).

TEXTES OFFICIELS

Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et

responsabilités locales Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 sur la modernisation de l'agriculture

Code de l'éducation R 531-52 et R 531-53

Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 sur la qualité nutritionnelle des repas servis

Arrêté du 29 septembre 1997 (titres I, II et III) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Arrêté du 30 septembre 2011 sur la qualité nutritionnelle des repas, reprenant en grande partie les recommandations du GEMRCN dans son avis J5/07 du 04 mai 2007 mis à jour le 10 octobre 2011 Circulaire n° 2001-118 du 25.06.2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire

POUR ALLER PLUS LOIN

Site www.mangerbouger.fr pour actualisation du PNNS

Le site du ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie ; minefi.gouv.fr

Le Groupe Permanent d'Etudes des Marchés des Denrées Alimentaires (GEMRCN) : conseils pour les acheteurs publics

Les services de la concurrence et des fraudes (basés dans les chefs-lieux de département)

Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, Direction générale de l'alimentation :

www.alimentation.gouv.fr (site très complet sur la restauration collective et la nutrition).

Rapport de l'AFSSA (ANSES) paru en juillet 2007 sur l'évolution de la connaissance et de

l'application de la circulaire interministérielle du 25 juin 2001 (relative à la composition des repas

servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments) dans les établissements publics du second degré (enquête réalisée en 2005-2006). Les services vétérinaires.

Etude DGAL/CLCV relative à la perception et aux attentes des élèves en matière de la restauration scolaire (voir alimentation.gouv.fr)

Programme national pour l'alimentation (76 pages, février 2011 à télécharger sur le site www.alimentation.gouv.fr)

Guide de la restauration collective (favoriser la proximité et la qualité) par la DRAAF Rhône Alpes Norme AFNOR X 50-220 « service de restauration scolaire » permettant de mieux communiquer sur la qualité des prestations servies et de consolider l'image d'une restauration scolaire à haut niveau d'exigence nutritionnelle et d'accueil des usagers

Document 2

Formation des agents de cantines scolaires et Loi EGALIM en pratique



La **Loi Egalim** impose de nouvelles normes aux restaurants scolaires en faveur de l'amélioration de la qualité des produits servis. Une plus grande part des approvisionnements doit être orientée vers les produits dits de qualité (locaux ou bio). L'offre végétale doit également occuper une part plus importante dans les menus. Dans ce contexte, l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire doivent adapter leurs méthodes de travail. Cela passe notamment par la formation des agents de cantines scolaires. [Coloc' 2 Chefs](#) propose aux collectivités un programme de formation sur-mesure pour permettre à leurs cuisiniers de monter en compétence afin de répondre aux objectifs de fixés par la loi Egalim.

Document 3

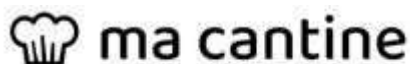


Restauration collective : accompagnement pour la mise en œuvre des mesures EGalim

La loi EGalim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, avec notamment l'objectif d'un taux d'approvisionnement de 50% de produits durables et de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le ministère a collaboré avec la [Délégation interministérielle au numérique](#) (DINUM) et le [Centre national de la fonction publique territoriale](#) (CNFPT) pour accompagner l'ensemble des acteurs de terrain de la restauration collective. Ainsi, deux outils d'accompagnement sont disponibles. Ils ont été co-construits avec les acteurs du Conseil national de la restauration collective (CNRC).

La plateforme gouvernementale « ma cantine »



Pour une alimentation saine, de qualité et plus durable dans nos assiettes grâce à EGalim

« [ma cantine](#) » est la plateforme numérique gouvernementale d'information et d'accompagnement des tous les acteurs engagés dans une restauration collective durable qui permet de :

- Comprendre les mesures de la loi ;
- Accompagner les utilisateurs avec des outils et des ressources ;
- Communiquer en générant une affiche ou en publiant les informations des cantines ;
- Collecter les données en vue de l'élaboration du bilan statistique annuel par l'administration.

Sur cette plateforme :

- À utiliser : un autodiagnostic et un tableau de bord pour se positionner et planifier sa progression dans la démarche ;
- À télécharger : un tableur pour le suivi des achats, des modèles d'affiche pour l'information des convives, et un outil de suivi des achats pour alimenter le bilan annuel ;
- À consulter, des informations sur les mesures de la loi et les ressources produites par le Conseil national de la restauration collective (CNRC) :
 - [la plaquette EGAlim](#), présentant les différentes mesures de la loi ;
 - [les deux guides des marchés publics destinés aux acheteurs en régie directe ou en prestations de services](#) ;
 - [le guide de la mise en œuvre du menu végétarien et le livret de recettes](#) ;
 - [le cadre général du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines](#) ;
 - [un modèle de convention de dons aux associations](#), rendus obligatoires pour les opérateurs de la restauration collective servant plus de 3 000 repas par jour.

Pour une prise en main facilitée de cette plateforme, retrouvez le tuto « [Utilisation de la plateforme « ma-cantine »](#) ».

Le bouquet de ressources du CNFPT

Le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) met à disposition de tous les acteurs de la restauration collective un [bouquet de ressources](#). Ce bouquet permet une information facilitée par la mise à disposition de ressources attractives et diversifiées.

- À voir : les vidéos de « Grands témoins », conçues par le CNFPT en collaboration avec le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation ;
- Les ressources produites par le CNRC, citées ci-dessus, sont aussi disponibles ainsi que l'offre de formation du CNFPT pour les agents territoriaux.

Les outils seront complétés en fonction de l'issue des débats sur l'évolution de cet objectif d'approvisionnement actuellement en cours dans le cadre de l'examen du projet de loi relatif à la lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

Document 4



La loi EGalim

Qu'est-ce que la loi EGalim ?

Définition loi EGALIM :

La loi EGalim (Loi n° 2018-938) a été adoptée par le parlement le **2 octobre 2018** et promulguée le **1er novembre 2018**. Cette loi est issue des [États Généraux de l'ALIMENTATION](#) (EGALIM, lancés le 20 juillet 2017) annoncés par le Président de la République [Emmanuel Macron](#) afin de consulter les français (156 000 participants) sur des questions qui touchent à l'alimentation du type :

- Comment accompagner la transformation de notre agriculture ?
- Comment mieux informer les consommateurs ?
- Comment renforcer la sécurité sanitaire de l'alimentation ?
- Comment valoriser le modèle alimentaire français ?
- Comment améliorer la protection animale et supprimer la maltraitance animale ?
- Comment avoir une meilleure traçabilité des produits ?
- ...

La loi « Agriculture et Alimentation » comporte **69 articles**, comptabilise plus de **300 heures de débat** au Parlement et plus de **5 000 amendements examinés** en projet de loi.

Loi EGalim : Exemples

Dès 2020, interdiction des touillettes et pailles en plastique dans la restauration, la vente à emporter, les cantines et les commerces alimentaires;

A partir de 2025, interdiction d'utiliser des contenants alimentaires en plastique dans la restauration collective des collectivités locales;

Dès 2020, interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines scolaires

Dons alimentaires dans la restauration collective et l'industrie agroalimentaire;

Mise à disposition de contenants réutilisables ou recyclables comme [le doggy bag](#) afin d'emporter les aliments ou boissons non consommés;

Dès le 1er janvier 2022, 50% de produits durables dont 20% de bio dans les cantines (restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public).

Obligation de rendre publics les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Information et éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Fini la guerre des prix avec le « 2 pour le prix d'1 », en revanche le « 3 pour le prix de 2 » restera possible.

Interdiction des insecticides néonicotinoïdes et de l'additif E171 utilisé dans divers aliments. Interdiction de publicité et rabais pour certaines catégories de **produits phytosanitaires** et biocides

Loi EGalim en restauration collective

Les mesures concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective publique et privée

Extension de la démarche de **lutte contre le gaspillage alimentaire** et obligation de réaliser un **diagnostic** préalable

Extension des **obligations de dons** ([loi Garot](#)) des denrées alimentaires ;

Obligation de rendre publics les engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Présentation d'un **état des lieux du gaspillage alimentaire** constaté dans le cadre de l'information et de l'éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements d'enseignement scolaire.

Information / Nutrition / Environnement / santé

50% de produits durables (art. L.230-5-1- I du CRPM).

20% de produits biologiques ou en conversion dans le plan de [recommandation GEMRCN](#). Des produits bénéficiant de l'écolabel « **pêche durable** ».

Des produits bénéficiant du logo RUP (Le **label RUP** Régions UltraPériphériques de l'Europe comme la Guadeloupe, la Martinique, la Guyane, la Réunion, Mayotte, Saint Martin, les îles espagnoles des Canaries et les îles portugaises des Açores et Madère.).

Des produits issus d'exploitations ayant la **certification environnementale**.

Développement de l'acquisition de produits issus du **commerce équitable** ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux.

Informers les usagers, par voie d'affichage et par communication électronique, sur la part des produits dans la **composition des repas**.

À titre expérimental pour 2 ans, obligation de **proposer un menu végétarien** au moins une fois par semaine (impact sur le gaspillage, coût des repas, fréquentation...).

Expérimentation sur 3 ans de l'**affichage de la composition des menus**.

Extension du « **fait maison** ».

Information et consultation des usagers sur le respect de la **qualité alimentaire et**

nutritionnelle des repas.

Utilisation de **bouteilles d'eau** plate en plastique interdite.

Utilisation de pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en **matière plastique interdite**.

Utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique interdite.

meal canteen
l'app anti-gaspi de la
restauration collective

Loi EGalim

1er novembre 2018

LOI ISSUE DES ÉTATS GÉNÉRAUX DE L'ALIMENTATION

156 000 participants
69 articles
300h débat
5 000 amendements

QUE DIT LA LOI ?

3 OBJECTIFS SIMPLES

- meilleure rémunération (illustré par un agriculteur)
- meilleure qualité (illustré par un badge "like")
- saine, sûre, durable (illustré par des légumes)

CE QU'IL FAUT RETENIR !

- 20%** bio à la cantine (illustré par le logo AB Agriculture Biologique)
- 50%** produits de qualité (illustré par une abeille et une vache)
- Interdiction des produits à forte teneur en sucre et en sel (illustré par un verre de jus sucré et une bouteille d'eau avec une paille).

EN RESTAURATION COLLECTIVE

- STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE** (illustré par un verre de jus sucré)
- 1 repas végétarien 1 fois par semaine (illustré par une feuille verte)
- INFORMATIONS**: consultation des menus par voie électronique (illustré par un smartphone)
- NUTRI-SCORE** (illustré par le logo A B C D E)
- LABELS**: ORIGINE QUALITÉ (illustré par le logo européen), PÊCHE DURABLE MSC (illustré par le logo MSC), et un autre logo.

meal canteen

Document 5

L'alimentation durable au menu des cuisiniers des collèges

[Fév182022](#)

[Agriculture, Alimentation, Espace rural Jeunesse et Éducation](#)

Comment cuisiner plus bio, plus local et plus végétal sans faire déborder le coût d'un repas « classique » et le temps de travail ? Les chefs et seconds de cuisine des collèges de la Nièvre relèvent le défi grâce à une formation initiée par le Conseil départemental, qui s'est fixé l'objectif ambitieux d'un approvisionnement 100 % local dans tous les collèges d'ici cinq ans.

Mayonnaise végétale et bâtonnets de légumes, salade de pommes de terre aux algues, parmentier alternatif, gâteau de fromage aux pommes, smoothie de saison... Une quinzaine de chefs et seconds de collèges nivernais (1) ont élargi leur horizon pendant deux jours de formation à l'alimentation durable organisés au début des vacances scolaires dans les cuisines du collège Henri-Wallon de Varennes-Vauzelles.

Animée par Bio Bourgogne et le collectif national Les Pieds dans le plat, la formation a abordé les évolutions des pratiques en restauration scolaire (introduction de produits de qualité, bio, produits bruts, protéines végétales) préconisées par la loi Egalim (2), qui vise entre autres à sensibiliser les restaurants collectifs à des pratiques plus durables.

« On prépare déjà un repas végétarien par semaine, mais les élèves ont du mal à ne manger que des légumes », explique Agnel Fouet, chef de cuisine du collège vauzellien. « On fait un peu de bio, on essaie aussi de faire du local, c'est une question de prix ; notre budget, c'est 1,70 € par repas, alors il faut jongler. Si on ne veut faire que du local et du bio, il faudra plus de moyens. »

Diététicienne nutritionniste et comportementaliste, référente régionale des Pieds dans le plat, Gabrielle Invernizzi a travaillé en binôme avec le cuisinier du collectif, Pascal Veaulin, naviguant entre théorie et pratique, éminçant au passage les idées reçues : « Il y a toujours un peu de résistance au début de ces sessions de formation, les cuisiniers peuvent être parfois très réactifs, puis ils adhèrent, la créativité et la curiosité l'emportent. Ils savent aussi qu'ils n'ont pas le choix. La loi Egalim encourage à diversifier les sources de protéines, à équilibrer les protéines animales et végétales. »

Chaque recette est détaillée dans ses moindres ingrédients, avec le prix correspondant, au centime près : « Des collèges sont passés au 100 % bio en Dordogne, et le coût des repas n'a pas bougé », assure Gabrielle Invernizzi. « Il est possible d'optimiser la maîtrise du budget grâce aux protéines végétales, qui sont moins coûteuses que les protéines animales. En développant leur usage, les cuisiniers pourront acheter davantage de viande locale. » La formation a également mis le doigt sur la dimension nutritionnelle : « Les apports en protéines sont trois fois supérieurs aux besoins. Alors on rééquilibre. »

Le Conseil départemental a sollicité le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) de Bourgogne-Franche-Comté pour mettre en place ces journées de formations.

Celles-ci constituent la première étape d'un accompagnement des collèges organisé dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT) de la Nièvre et de l'appel à projets « Investissement dans le cadre de Projets alimentaires territoriaux Bourgogne-Franche-Comté » du Plan de relance, pour lequel le Département a été retenu en 2021.

Retenue par le CNFPT pour orchestrer ces formations, Bio Bourgogne, association de promotion et de développement de l'agriculture biologique, s'attache à la mise en relation des producteurs avec les professionnels de la restauration collective via la plateforme Manger Bio Bourgogne-Franche-Comté, créée pour structurer l'offre : « Nous formons les producteurs à la vente à la restauration collective », expliquent Julianne Aubertot, chargée de mission Filières et Territoires, et Valentine Le Fellic, chargée de mission Restauration collective. « Mais la plateforme n'est pas encore développée dans la Nièvre », où 10 % des exploitations pratiquent l'agriculture biologique.

Vice-président du Conseil départemental en charge des collèges et de l'éducation, de la culture, de la jeunesse et de l'enseignement supérieur, Wilifrid Séjeau a rencontré les cuisiniers et les intervenants, avant de partager avec eux le repas préparé le matin même. La formation à l'alimentation durable s'inscrit dans une démarche de valorisation de l'agriculture nivernaise, incarnée par le Projet alimentaire territorial mais aussi par l'objectif, assigné par le nouvel exécutif départemental, d'un 100% local dans tous les collèges nivernais d'ici cinq ans.

Pour réaliser une telle ambition, le Département s'engage aux côtés de la filière agricole : « Nous avons plusieurs projets de développement du maraîchage sur Challuy, Magny-Cours, Nevers, Saint-Eloi », précise Wilfrid Séjeau. « Et le Conseil départemental a lancé une étude pour la création d'une légumerie-conserverie pour stocker les productions hors saison. »

Côté cuisine, deux autres sessions de formation à l'alimentation durable sont prévues en avril à Château-Chinon et en juillet à Cosne-sur-Loire. Au total, une quarantaine de cuisiniers et seconds de cuisine bénéficieront de cette formation. Ces temps d'échange et de partage autour des pratiques illustrent également la démarche collective impulsée par le Département en 2017 à travers le Réseau des cuisiniers.

<https://nievre.fr/2022/02/18/l'alimentation-durable-au-menu-des-cuisiniers-des-colleges/>

Document 6

Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001

(Education nationale : bureau DESCO B4 ; Economie, Finances et Industrie ; Agriculture et Pêche ; Emploi et Solidarité ; Intérieur ; Santé ; Enseignement professionnel ; PME, Commerce, Artisanat et Consommation)

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie, aux directrices et directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt, aux préfètes et préfets, aux inspectrices et inspecteurs d'académie, directrices et directeurs des services départementaux de l'éducation nationale, aux chefs d'établissement, aux intendants, gestionnaires et aux personnels de la restauration scolaire.

Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments.

NOR : MENE0101186C

L'alimentation des élèves a une importance capitale pour leur développement physique et mental. Les effets néfastes des carences ou du déséquilibre alimentaire sur la croissance et les capacités d'apprentissage sont bien connus.

En effet, l'évolution des modes de vie a été très significative depuis deux décennies. La diminution de l'activité physique liée au développement des moyens de transport, de la télévision, des formations audiovisuelles et de l'informatique, se traduit pour la plupart des enfants par une réduction des dépenses d'énergie, à l'exception des adeptes réguliers de certains sports. Pour autant, les besoins qualitatifs en nutriments indispensables, notamment lors de la croissance, n'ont pas diminué, et il est nécessaire de garder à l'esprit la nécessité de maintenir la qualité nutritionnelle des repas, dans un environnement plaisant qui favorise la convivialité.

Il convient à cet égard de prendre en compte le confort des élèves dans les restaurants scolaires. La qualité de l'environnement (aménagement des locaux, mobilier adapté, attention portée aux nuisances sonores...) est essentielle dans une organisation de qualité pour les repas servis en milieu scolaire. De même, le temps accordé pour la prise alimentaire est aussi important que le contenu de l'assiette. Ce temps du repas doit être d'une demi-heure minimum et ne doit pas comporter l'attente éventuelle pour le service. Dans toute la mesure du possible, et selon le fonctionnement propre à chaque école ou établissement, il est recommandé que les emplois du temps soient élaborés en tenant compte de la pause méridienne.

Des enquêtes ont montré que les repas des élèves n'étaient pas toujours satisfaisants. On constate parfois, au travers des analyses effectuées dans certains restaurants scolaires une trop grande richesse en protéines et en matières grasses. En revanche, l'apport minimal de calcium et de fer est rarement assuré et on note l'insuffisance de produits laitiers, de fruits et de légumes. Une restructuration des repas assurant viande ou poisson et privilégiant légumes verts, fromage et fruits aurait donc un effet bénéfique.

Les menus proposés doivent être adaptés à l'âge et aux besoins des enfants ou des adolescents. Des compléments en pain, en légumes d'accompagnement ou en ration supplémentaire du plat principal sont éventuellement prévus pour eux. Le pain est un aliment énergétique de base et doit rester le complément idéal de toute alimentation.

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire doit lui apporter des aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance. La distribution préconisée de la consommation alimentaire est basée sur un apport de 40 % du total énergétique au déjeuner de midi, avec 20 % le matin, 10 % à 4 heures et 30 % le soir.

Toutefois, il arrive souvent que des élèves se présentent en classe sans avoir pris de petit déjeuner. Il serait souhaitable qu'ils aient à leur disposition du lait, du pain, des fruits ou des yaourts pour combler ce déficit au plus tard deux heures avant le déjeuner.

Les nutritionnistes insistent sur trois principes fondamentaux qui ne doivent pas être perdus de vue afin d'éviter carence ou excès : l'alimentation doit être équilibrée, variée et la ration alimentaire quotidienne fractionnée, dans la limite de quatre par jour. En effet, il a été démontré que la répartition de celle-ci au cours de la journée permet une prévention efficace des maladies par surcharges alimentaires.

1 - LES BESOINS NUTRITIONNELS DES ENFANTS ET DES ADOLESCENTS

Il existe un certain nombre de recommandations françaises et européennes relatives aux apports nutritionnels conseillés et aux besoins moyens en nutriments des individus.

Le Conseil national de l'alimentation, dans son avis n° 18 du 30 septembre 1997 sur la restauration scolaire, a proposé de prendre en compte les critères suivants compte tenu de leur importance pour la santé publique :

- taux de lipides,
- taux de protéines,
- teneur en fer,
- teneur en calcium.

-

Les besoins énergétiques sont variables d'un sujet à l'autre, en particulier chez l'enfant. Ils sont fonction de la masse corporelle, du degré d'activité, mais aussi de facteurs innés. En outre, à l'adolescence, en particulier chez les filles, les comportements alimentaires sont grandement influencés par des facteurs psychologiques, l'alimentation pouvant être la compensation d'une carence affective, réelle ou ressentie, ou au contraire volontairement limitée pour tenter de se rapprocher des canons esthétiques de l'époque.

Les enquêtes de consommation montrent que les apports énergétiques, qui sont la traduction de l'ensemble de ces facteurs dans l'alimentation de tous les jours, varient du simple au double d'un enfant à l'autre, voire du simple au triple chez les adolescentes. Les recommandations relatives aux repas servis à midi dans les écoles et les établissements scolaires devraient tenir compte de cette variabilité. Les responsables de collectivités devraient en être informés pour que l'appétit de chacun soit pris en compte lors de la distribution des repas. Les enfants qui ont un petit appétit ne devraient pas être « forcés » et ceux qui ont envie de manger davantage devraient pouvoir bénéficier d'un supplément. Le pain, entre autre, constitue de ce point de vue un élément régulateur dont la qualité est définie par le décret n° 93-1074 du 13 septembre 1993 (JO du 14 septembre 1993).

Pour un certain nombre d'élèves, le repas de midi est une source privilégiée des nutriments essentiels à leur croissance et à leur développement psychomoteur. Les plus importants à cet égard sont les protéines, le calcium et le fer.

Les besoins nutritionnels sont exprimés en termes d'apports nutritionnels conseillés pour la population, notion identique à celle d'apport de référence pour la population, définie par le comité scientifique de l'alimentation humaine de l'union européenne, pour bien montrer que ces références n'ont pas de signification individuelle mais s'appliquent à des groupes de population.

En ce qui concerne les protéines, les apports de référence précisent la quantité de protéines de haute valeur nutritionnelle (lait, viande poisson, œuf, légumineuses), qui permet de compenser les pertes obligatoires et de couvrir les besoins pour la croissance. Cette quantité est en grande partie fonction du métabolisme cellulaire et s'exprime par kilo de poids corporel.

Même si ces calculs prennent en compte un certain nombre de coefficients de sécurité, le besoin minimum n'est toutefois pas synonyme de « besoin optimum » et des apports supérieurs à ces valeurs devraient être fournis aux enfants d'âge scolaire. Il faut remarquer néanmoins que les enquêtes faites en milieu scolaire montrent que la couverture des besoins protéiques serait plutôt excédentaire. Il conviendrait donc de ne pas dépasser à midi 50 % de l'apport quotidien de référence, soit 0,5 g/kg de poids corporel.

Si les apports protéiques du repas de midi ne sont le plus souvent pas limitant, les apports en calcium des enfants et des adolescents sont très insuffisants pour la plupart d'entre eux et ceux en fer souvent trop faibles pour les filles après la puberté. Les règles doublent en effet pratiquement les pertes de fer à cet âge, pertes qui doivent être compensées par des apports supplémentaires, même si l'absorption du fer est d'autant plus efficace que ces réserves sont plus faibles.

Le repas de midi doit donc apporter :

pour les élèves de maternelle :

8 g de protéines de bonne qualité, 180 mg de calcium, 2,4 mg de fer ;

pour les élèves de l'école élémentaire :

11 g de protéines de bonne qualité, 220 mg de calcium, 2,8 mg de fer ;

pour les adolescents :

17 à 20 g de protéines de bonne qualité, 300 à 400 mg de calcium, 4 à 7 mg de fer.

En résumé, les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de fer et de calcium.

Il importe également que tout soit mis en œuvre pour que les repas proposés, tout en répondant à ces recommandations nutritionnelles, conviennent aux élèves et soient effectivement consommés.

2 - L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE, L'ÉDUCATION AU GOÛT

Les enfants ne prennent en général dans le cadre scolaire qu'un nombre restreint de leurs repas annuels ; l'école ne peut donc à elle seule assurer l'équilibre alimentaire des enfants. En revanche, elle peut assurer une formation élémentaire du goût, en multipliant les occasions de découverte et une éducation nutritionnelle en expliquant la nécessité de la diversité alimentaire et les inconvénients des stéréotypes. Il n'est pas question de favoriser un modèle déterminé, même s'il a la faveur des élèves, mais de montrer que la diversité des modèles dans des cultures différentes répond à des choix ancestraux justifiables.

Dans ce souci de libérer la créativité des cuisiniers et des gestionnaires, les nouvelles recommandations visent à ne conserver comme contraintes que ce qui est rigoureusement indispensable. On peut couvrir les besoins des élèves avec de nombreuses combinaisons alimentaires. Aucun schéma unique ne s'impose.

L'aspect éducatif du repas est peut-être trop souvent oublié ou négligé. Il est bon d'en souligner l'intérêt chez les jeunes enfants qui peuvent acquérir tôt des notions simples sur les principaux aliments, en même temps qu'un bon comportement alimentaire.

En effet, les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge. Il est donc important de commencer l'éducation nutritionnelle quand les comportements et les attitudes n'ont pas encore été établis. L'école joue un rôle important, notamment dans l'éveil au goût chez les élèves. Elle doit les aider, en complémentarité avec les familles, à choisir leurs propres aliments chaque fois qu'ils peuvent le faire en dépit des tendances, des médias et des traditions et leur faire connaître les effets de l'alimentation sur leur santé.

L'éducation nutritionnelle à l'école doit être reliée à la vie sociale et tenir compte des différentes cultures. Il ne faut pas oublier que le goût s'apprend. Il se forme, s'éduque, s'acquiert et ceci tout le temps, tout au long de la vie et dans un contexte culturel et sociologique donné. Il est également une possibilité de point d'ancrage et de point de départ pour toute une série d'activités.

Le repas de midi n'est pas seulement la prise de nutriments ou de calories. C'est aussi le moment où les élèves, après l'attention du matin, se détendent et où les échanges sociaux sont favorisés.

L'alimentation est nécessaire physiologiquement, indispensable au bien-être et à la santé, mais elle ne doit pas être vécue uniquement comme une obligation. Elle doit devenir un moment privilégié de découverte et toujours rester un moment de plaisir.

Il serait souhaitable d'organiser autour de l'alimentation des animations dont les grands axes pourraient être :

- d'éduquer le goût des élèves, valoriser le patrimoine culinaire et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle ;
- de mettre en avant un vocabulaire précis concernant les saveurs, surtout auprès des enfants qui font des confusions afin qu'ils soient capables de définir clairement leurs sensations ;
- d'expliquer les secrets de fabrication des aliments et leur composition ;
- de déguster des spécialités de pays ;
- de découvrir les odeurs, les épices et les essences.

Il importe d'impliquer tous les personnels de l'école ou de l'établissement ainsi que les familles dans cette démarche d'éducation.

Il est en particulier recommandé d'utiliser le temps d'interclasse de midi pour organiser des ateliers d'expression artistiques et culturels consacrés à l'éducation du goût, avec le concours possible d'intervenants extérieurs qualifiés, sans que cela ne conduise à écourter le temps de la prise alimentaire. Ces actions peuvent être également développées à d'autres occasions de la vie scolaire dans le cadre du projet d'école ou du projet d'établissement, lors des cours ou à l'occasion d'activités ou d'animations diverses.

3 - LES RECOMMANDATIONS EN MATIÈRE DE NUTRITION

3.1 Recommandations générales

Elles prennent en compte les recommandations élaborées par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires GPEM/DA (cf. annexe A).

Les principes de base reposent :

sur l'augmentation :

- des apports de fibres et vitamines : crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs (hors féculents), céréales,
- des apports de fer : poisson, viande rouge,
- des apports calciques : fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion,

et sur la diminution des apports lipidiques.

Le repas de midi doit comporter chaque jour un plat principal à base de viande, de poisson ou d'œufs, complété par des produits laitiers pour assurer la couverture des besoins en protéines, fer et calcium.

Il est recommandé d'utiliser des produits basiques et simples mais si l'on utilise des produits transformés, il convient d'être vigilant quant à leur composition, notamment en ce qui concerne leur apport protéique et lipidique. L'étiquetage de ces produits et notamment leur valeur nutritionnelle doivent être pris en compte en fonction des besoins identifiés précédemment. Une formation devra être mise en place pour les personnes responsables des achats.

En règle générale, les besoins seront couverts, quelle que soit la formule du repas, par des crudités (légumes crus, salade ou fruit), des denrées animales (viandes, œufs ou poissons), des produits laitiers (lait, laitages, fromage), des légumes, des pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs, sans oublier le pain et l'eau.

Une attention particulière sera apportée aux matières grasses, principalement à celles de cuisson et les fritures ne seront utilisées que rarement dans les préparations alimentaires. De la même façon, il est préférable d'habituer les enfants à manger peu salé.

La variabilité des besoins énergétiques devra être prise en compte et couverte par un apport complémentaire, notamment en pain.

Dans les sections sport-étude ou dans les sections des lycées professionnels où les travaux sont pénibles (bâtiment, carrosserie, métallurgie, etc.), l'apport énergétique devra être augmenté (pain, féculents).

À table, l'eau est la boisson de tous les jours. En cas de pratique sportive intense ou de forte chaleur, sa consommation doit être accrue.

Il est recommandé de mettre à la disposition des élèves des distributeurs d'eau réfrigérée qui devront être préférés aux distributeurs de boissons sucrées. Dans les établissements scolaires où des distributeurs de boissons sont installés, il est indispensable d'établir un partenariat avec les entreprises concernées, afin de définir les boissons mises à disposition des élèves.

La distribution de lait à l'arrivée en classe le matin est à encourager.

La fréquentation des restaurants scolaires par les enfants et adolescents des familles en difficulté devra être favorisée.

La consultation des professionnels de la diététique ou de la nutrition est recommandée.

En ce qui concerne le respect de l'hygiène, il est indispensable que les écoles et les établissements scolaires disposent d'installations sanitaires suffisantes et correctement équipées permettant le lavage et le séchage des mains.

3.2 Les régimes spécifiques

Il est parfois difficile, dans l'organisation de la restauration collective, de prévoir des menus spécifiques pour les élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire particulier : élèves présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique (circulaire n° 99-181 du 10 novembre 1999).

Toutefois, l'existence de self-services et la possibilité d'élaborer des menus aménagés pourraient permettre de répondre à ces besoins.

Dans les autres cas, qu'il s'agisse des écoles maternelles et élémentaires ou des établissements secondaires, les paniers repas fournis par la famille seront autorisés.

Il conviendra de veiller à la conservation de ces repas fournis par les parents, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation. Des protocoles types ont déjà été élaborés à cet effet.

S'agissant des écoles maternelles et élémentaires, les services municipaux sont maîtres d'œuvre du service de restauration et doivent être associés au moment de la rédaction du projet d'accueil individualisé afin de déterminer les dispositions nécessaires dans ce cadre. Dans ce domaine, l'existence d'un climat de confiance entre la famille et l'école favorise la mise en place de la procédure.

Pour le second degré, la mise en place de régimes ou des paniers-repas est de la compétence de l'établissement si un service de restauration est annexé à l'établissement public d'enseignement et, à ce titre, géré en régie.

Lors de la rédaction du projet d'accueil individualisé, l'accent doit être mis sur trois points essentiels. La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas (composants, couverts, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble). Tous ces éléments du repas doivent être parfaitement identifiés pour éviter toute erreur ou substitution. Enfin, la chaîne du froid doit être impérativement respectée, de la fabrication (ou l'achat) du repas par la famille jusqu'à sa présentation à l'enfant lors du déjeuner à l'école. À cet effet, le panier-repas doit être immédiatement stocké au froid dès l'arrivée de l'élève. Un réfrigérateur et une micro-onde spécifique ne sont pas nécessaires.

Si elle constitue une dérogation à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, la fourniture d'un panier-repas à un enfant, selon les conditions ci-dessus décrites, ne présente pas, dans le strict respect du projet d'accueil individualisé (PAI) et du protocole (annexe C), un risque supplémentaire de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

4 - LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

4.1 Aspects généraux

L'obligation de sécurité pour les aliments offerts à la consommation humaine, sous quelle que forme que ce soit, est un des fondements du droit alimentaire. Pour répondre à cette obligation et assurer dans la pratique l'innocuité des aliments consommés par l'homme, quatre types de démarches complémentaires et interactives ont été progressivement mises en place en France et régulièrement améliorées au cours du 20^e siècle : l'évaluation scientifique des risques sanitaires et nutritionnels des produits et technologies alimentaires, la réglementation, l'utilisation volontaire de pratiques sécuritaires par les professionnels (en plus des obligations imposées par la réglementation) et, enfin, la vérification effective du résultat par les pouvoirs publics.

4.1.1 Les différents types de risques

La sécurité sanitaire concerne tous les types de contamination des aliments par des produits physiques ou chimiques et des agents biologiques, susceptibles de porter atteinte à court ou long terme, à la santé de l'homme. La maîtrise des contaminants physiques et chimiques est réalisée très en amont, au niveau de la production ou de la transformation, et ne concerne pas les acteurs de la restauration collective, puisque ces agents ne se multiplient pas dans les denrées alimentaires : ils ne sont de ce fait pas traités ici. Cependant, il convient que les personnels de restauration scolaire soient sensibilisés aux bonnes pratiques d'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection (exemple : lavage des légumes avec de l'eau trop chlorée...). Au contraire, du fait de leur possibilité de multiplication dans l'aliment, la maîtrise des agents biologiques est de la responsabilité de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, incluant les professionnels de la restauration scolaire.

Il existe des risques particuliers peu liés aux denrées mêmes, mais davantage aux caractéristiques propres de quelques sujets : ces risques, et notamment le risque allergique, ont fait l'objet d'une circulaire spécifique (n° 99-181 du 10 novembre 1999).

Il est rappelé que certains des outils indispensables à la maîtrise des risques sanitaires, tels que la traçabilité ou la formation des personnels, doivent être utilisés pour améliorer la gestion de ces risques particuliers en restauration scolaire.

4.1.2 L'évaluation des risques : principes et organisation

En France, l'évaluation scientifique des risques sanitaires est réalisée par des comités d'experts spécialisés au sein de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA). Cette expertise, obligatoirement collective compte tenu de la complexité des problèmes, fait appel à l'analyse de l'ensemble des données existantes, que celles-ci soient issues des publications scientifiques nationales et internationales, des travaux spécifiquement mis en œuvre pour l'étude d'un risque particulier, des résultats des plans de surveillance ou de contrôles officiels ou des analyses réalisées par les professionnels de l'alimentation.

Lorsque cela est nécessaire, d'autres organismes peuvent être impliqués dans cette évaluation, notamment l'Institut de veille sanitaire (InVS), chargé de surveiller l'état de santé de la population française et notamment les maladies d'origine alimentaire.

Sur certains aspects touchant à la sécurité des aliments, le Conseil national de l'alimentation peut émettre des avis ou des recommandations, concernant par exemple, l'amélioration de l'organisation de la chaîne alimentaire, l'implication des salariés, la traçabilité. Cette approche globale est possible car ce Conseil rassemble tous les acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, salariés, consommateurs, experts, administrations...). C'est une instance de concertation.

L'évaluation du risque est actuellement bien codifiée et relève de la compétence de l'AFSSA. La réglementation en vigueur, parallèlement, impose à chaque responsable de restaurant collectif d'identifier tout aspect de leur activité qui est déterminant pour la salubrité des aliments afin de mettre en place les procédures de sécurité appropriées. La démarche s'effectue en deux étapes successives :

- *la première étape* concerne l'identification et la caractérisation du « danger », c'est-à-dire de tout ce qui est susceptible de porter atteinte à la santé humaine : pour un contaminant chimique, il s'agit de connaître au mieux les effets sur le fonctionnement de l'organisme et surtout de préciser les doses à partir desquelles le contaminant est dangereux ; pour les agents biologiques, il s'agit de préciser l'infectiosité (quantité de bactéries nécessaires pour déclencher une maladie humaine) et la virulence, ainsi que les conditions dans lesquelles l'agent est susceptible de se multiplier dans les aliments. La présence d'un danger dans un aliment ne conduit pas nécessairement à un risque : de nombreux autres facteurs interviennent et sont évalués avant qu'un danger potentiel se transforme en risque réel pour la santé humaine ;
- *la deuxième étape* consiste à évaluer le risque en analysant les facteurs d'exposition aux différents dangers et la probabilité que les sujets ont d'atteindre par voie alimentaire un niveau de consommation faisant que la présence du danger les expose à une probabilité non négligeable d'atteinte de leur santé.

Les aliments nouveaux (jamais ou très peu consommés par l'homme auparavant), ainsi que les procédés technologiques nouveaux, font actuellement l'objet d'une évaluation préalable systématique avant leur mise sur le marché (pour les aliments) ou leur utilisation en technologie alimentaire (pour les technologies). Les aliments et les procédés technologiques traditionnels peuvent également être soumis à une évaluation scientifique.

L'évaluation du risque constitue la base scientifique de la réglementation alimentaire en matière de sécurité sanitaire.

4.2 La réglementation applicable en matière de restauration scolaire

4.2.1 Les textes de référence

Les principaux textes et documents de référence applicables en restauration scolaire sont les suivants :

Concernant la restauration proprement dite :

- l'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JO du 23 octobre 1997) et la note de service DGAL/SDHA/n° 98-8126 du 10 août 1998 sur son application ;

- le Guide des bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective à caractère social (en cours de validation).

Concernant l'agrément vétérinaire sanitaire et sa dispense :

- l'arrêté du 28 juin 1994 du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JO du 31 juillet 1994) ;
- l'arrêté du 8 septembre 1994 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JO du 20 septembre 1994) ;
- l'arrêté du 8 février 1996 du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (JO du 13 février 1996).

Concernant le transport des denrées :

- l'arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 6 août 1998) et la note de service DGAL/SDHA/n° 99-8085 du 8 juin 1999 sur son application.

Concernant les toxi-infections alimentaires collectives :

- le décret n° 99-363 du 6 mai 1999 du ministère de la santé fixant la liste des maladies à déclaration obligatoire (JO du 13 mai 1999) ;
- la circulaire des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie sur la déclaration, l'investigation et la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988 (éditée au JO sous le n° 1487).

Concernant les EPLEFPA (établissements publics locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles) :

- la note de service NS/DGER/POFEGTP/N98/ n° 2109 du 23 novembre 1998 relative à la mise en œuvre de la formation relative aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ;
- la note de service NS/DGER/POFEGTP/N99/ n° 2128 du 29 novembre 1999 relative à la démultiplication dans les établissements de la méthode HACCP relative aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

4.2.2 Les fondements juridiques français

En matière de droit alimentaire, il peut être utile de rappeler les fondements législatifs et réglementaires de la sécurité des aliments.

Le code rural (art. L 231-1 à 231-3), en ce qui concerne les denrées animales ou d'origine animale, pose les principes de l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation.

Le code de la consommation, livre II, fixe les dispositions concernant la conformité et la sécurité des produits et services. Il s'applique notamment aux produits alimentaires et à la restauration collective.

Le code de la santé publique, livre I, pose les principes de la potabilité de l'eau. Les

principes de ces trois codes ont été complétés par des décrets :

- le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 établit notamment les règles générales d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant des denrées animales ou d'origine animale ;
- le décret n° 89-3 du 3 janvier 1989 modifié, relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;
- le décret modifié n° 91-409 du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène concernant les denrées, produits ou boissons, destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, il s'applique donc principalement aux produits végétaux et d'origine végétale.

Des arrêtés relatifs aux produits (ex : produits à base de viande ou végétaux prêts à l'emploi dits de la IVème gamme) ou aux secteurs d'activités (ex : restauration) ont été pris en application de ces décrets. Ils décrivent les résultats à atteindre mais aussi les moyens.

4.2.3 La nouvelle approche européenne

En 1985, la Commission européenne a défini une nouvelle approche réglementaire fondée sur le respect de quatre exigences essentielles : la protection de la santé publique, la loyauté du commerce, l'information du consommateur et la protection de l'environnement. Ces exigences sont déclinées sous forme d'objectifs, le choix et la responsabilité des moyens de maîtrise mis en œuvre étant laissés aux professionnels.

Dans l'esprit de cette nouvelle approche, la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 a fixé aux professionnels du secteur alimentaire un objectif à atteindre, celui d'assurer la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Pour atteindre cet objectif, ils doivent procéder à des autocontrôles réguliers dont la nature et la périodicité sont fondées sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis, Critical Control Points - HACCP), et veiller à ce que le personnel appelé à travailler dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène des aliments. Cette directive a fait l'objet d'une transposition en droit français par arrêté du 29 septembre 1997.

4.2.4 L'arrêté du 29 septembre 1997

4.2.4.1 L'organisation du texte

La restauration collective est organisée selon trois schémas qui sont à l'origine de l'organisation de cet arrêté :

- soit les repas sont destinés à être consommés sur place (ou dans un restaurant attenant) et sans délai après leur fabrication. Dans ce cas, il convient de respecter les prescriptions du titre I (base de l'arrêté) qui concernent l'aménagement et l'équipement des locaux, l'entretien des locaux et du matériel, l'hygiène de la préparation des repas, l'hygiène et la formation du personnel et les dispositions relatives aux toxi-infections alimentaires collectives. Une déclaration préalable d'activité doit être adressée aux services vétérinaires du département du restaurant collectif par le responsable légal de l'établissement ;
- soit la consommation des repas a lieu sur place (ou dans un restaurant attenant) mais est différée dans le temps (d'au moins un service) ou a lieu dans un restaurant satellite dépendant de l'établissement de fabrication (le transport des repas étant réalisé par liaison froide ou par liaison chaude). Dans ce cas, en plus du titre I, le titre II s'applique. Il contient des dispositions complémentaires concernant les locaux, les températures et durées de vie des plats cuisinés à l'avance et les opérations de déconditionnement-reconditionnement. La déclaration préalable d'activité doit être alors accompagnée d'un dossier comprenant un plan des locaux, une description de l'équipement et des conditions de fonctionnement, la capacité de stockage des denrées, une attestation de raccordement au réseau public de l'eau et les plans de nettoyage-désinfection, de lutte contre les animaux indésirables et de formation du personnel ;
- soit la consommation des repas a lieu dans un autre établissement que celui qui les fabrique. Dans ce cas, il convient d'appliquer les titres I, II et III. Ce dernier crée une obligation supplémentaire, celle de l'agrément vétérinaire sanitaire de la cuisine centrale (la cuisine qui fabrique les plats cuisinés à l'avance). Le dossier de demande d'agrément comprend sensiblement les mêmes pièces que pour le titre II. Délivré par le préfet (sur proposition du directeur des services vétérinaires), l'agrément vétérinaire sanitaire est matérialisé par l'apposition d'une marque de salubrité sur le conditionnement des produits (en liaison froide) ou sur les documents d'accompagnement (en liaison chaude).

4.2.4.2 Deux obligations nouvelles : autocontrôles et formation

Transposition en droit français pour le secteur de la restauration collective de la directive 93/43/CEE, ce texte responsabilise les professionnels de la restauration collective et leur impose deux obligations nouvelles, la réalisation d'autocontrôles fondés sur les principes de la méthode HACCP et la formation continue de leur personnel à l'hygiène.

Afin de les aider à initier cette démarche d'analyse des dangers et à engager une réflexion générale au sein de l'équipe de production en matière d'organisation du travail, de relations avec les fournisseurs et de prise en compte des besoins des convives, la direction générale de l'alimentation a demandé à ses services déconcentrés de vérifier que les procédures suivantes, qui constituent la base du plan HACCP, ont bien été mises en application : contrôle à réception des matières premières, contrôle des températures, nettoyage et désinfection des locaux et du matériel et formation du personnel. Lorsque le guide de bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective à caractère social aura été validé, les responsables de la restauration scolaire pourront s'y référer comme moyen d'application de l'arrêté.

4.2.4.3 L'agrément vétérinaire sanitaire

Pour les denrées animales ou d'origine animale, le responsable doit s'assurer que les fournisseurs sont agréés et que les conditionnements des denrées sont revêtus de la marque de salubrité, sauf en cas de dispense d'agrément vétérinaire sanitaire et pour les produits relevant de l'arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO du 1^{er} juin 1997).

En effet, certains fournisseurs effectuant de la remise directe aux consommateurs (traiteurs, bouchers-charcutiers, crémiers) sont autorisés à livrer à des restaurants collectifs des denrées animales ou d'origine animale en étant dispensés d'agrément vétérinaire sanitaire, sous les conditions suivantes :

- le fournisseur doit adresser au préfet (directeur des services vétérinaires) une déclaration indiquant la nature et la quantité de produits livrés ainsi que la liste des restaurants approvisionnés ;
- il ne peut livrer plus de 800 kg par semaine de viandes fraîches de boucherie (à l'exclusion des viandes hachées) ou plus de 800 litres de lait traité thermiquement et plus de 250 kg par semaine de viandes fraîches des autres espèces (à l'exclusion des viandes hachées), de produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chairs à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, ou plus de 250 kg de produits laitiers ;

- il ne peut livrer à des restaurants collectifs plus de 30 % (en poids) de son activité principale ;
- les restaurants collectifs livrés ne peuvent être situés à plus de 80 km du fournisseur ;
- le fournisseur doit mettre en place le guide de bonnes pratiques hygiéniques propre à son activité, édité aux Journaux officiels.

Les fournisseurs de viandes hachées à l'avance ont l'obligation d'être agréés, ainsi que les fournisseurs de produits de la mer et d'eau douce.

La certification d'une entreprise selon les normes de la série ISO 9000 n'est pas synonyme d'agrément vétérinaire sanitaire. En effet, il convient de ne pas confondre cette démarche volontaire visant à améliorer l'organisation d'une entreprise et dont le certificat est délivré par un organisme privé, avec la notion d'agrément vétérinaire sanitaire accordé par l'État, matérialisé par la délivrance d'une marque de salubrité et qui signifie que l'établissement est conforme à la réglementation. L'entreprise certifiée s'engage à respecter des procédures internes d'assurance qualité. L'établissement agréé s'engage à garantir la sécurité des aliments qu'il met sur le marché.

4.2.5 Les déchets

En matière de déchets de restauration, il convient de rappeler que l'arrêté du 14 novembre 2000 modifiant celui du 24 Juillet 1990 suspend l'emploi des protéines d'origine animale présentes dans les restes de repas et les déchets de cuisine dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux des espèces dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine et aux animaux de compagnie.

4.2.6 Le guide des bonnes pratiques hygiéniques

Conformément à l'article 5 de la directive 93/43/CEE et à l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides des bonnes pratiques hygiéniques publié au JO du 24 novembre 1993, les organisations professionnelles représentatives du secteur de la restauration collective ont été encouragées par les administrations à élaborer un guide des bonnes pratiques hygiéniques. Destiné à aider les responsables de ce secteur à respecter les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997, il rassemble un certain nombre de recommandations sur les moyens à mettre en œuvre pour aboutir à l'objectif de sécurité sanitaire des aliments servis aux convives. Une fois obtenu l'avis favorable de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, le guide sera validé par les pouvoirs publics et édité par les Journaux officiels.

4.3 La réglementation en matière d'étiquetage et d'information sur les denrées alimentaires

4.3.1 Les principales dispositions communautaires

Les informations de ce chapitre concernent l'étiquetage des produits achetés en tant que matières premières destinées à être transformées dans l'établissement (épicerie par exemple) et des produits qui sont remis au consommateur dans leur emballage d'origine (yaourt, boissons par exemple). Ces règles d'étiquetage ne s'appliquent pas aux plats préparés dans l'établissement et aux autres aliments distribués au cours du repas non-préemballés.

Le rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard repose sur la directive 2000/13/CEE. Ce texte fondateur est complété par la directive 84/450 relative à la publicité trompeuse, la directive 90/496 relative à l'étiquetage nutritionnel et la jurisprudence de la cour de justice de la Communauté européenne.

La réglementation en matière d'étiquetage poursuit un double objectif : protéger et informer le consommateur.

L'étiquetage comporte :

des mentions obligatoires : dénomination de vente, identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur, liste des ingrédients, quantité nette pour les denrées préemballées, durabilité minimale, conditions particulières de conservation, lieu d'origine si son absence est de nature à induire en erreur, mode d'emploi, titre alcoométrique pour les boissons alcoolisées titrant plus de 1,2 % d'alcool.

Les mentions obligatoires doivent permettre de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient les confondre. C'est en premier lieu la fonction de la dénomination de vente qui peut être complétée, si nécessaire, par d'autres mentions descriptives figurant à proximité de celle-ci.

Lorsqu'il s'agit d'aliments composés, la réglementation communautaire admet que si une caractéristique réglementée concerne un ou plusieurs ingrédients, la liste des ingrédients est l'endroit approprié pour faire état de l'information. Par exemple, sur la liste des ingrédients d'un saucisson sec, la mention « poivre ionisé » peut être portée, sans que la dénomination de vente ne mette en évidence cette particularité.

C'est dans la liste des ingrédients que doivent apparaître les informations sur le caractère OGM des ingrédients. Depuis avril 2000, cette obligation s'applique aux produits alimentaires préemballés qui arrivent dans les collectivités. La réglementation européenne sur ce sujet est en cours de révision pour mettre sur pied un dispositif plus exigeant de nature à répondre encore mieux aux demandes du consommateur.

des mentions non obligatoires à vanter les qualités du produit ou à mettre en avant certaines de ses caractéristiques ; elles doivent respecter les prescriptions relatives à la publicité non trompeuse : sur le principe, toute allégation, quelle soit positive ou négative, doit pouvoir être justifiée. Elle ne doit pas, par ailleurs, laisser penser qu'un produit est substantiellement différent des produits concurrents si ce n'est pas le cas. Elle ne doit pas, enfin, prêter à confusion dans l'esprit de l'acheteur.

La direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes est chargée, à titre principal, du contrôle de l'application de cette réglementation.

4.3.2 La traçabilité des denrées alimentaires

La traçabilité se définit comme « l'aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire ou d'un ingrédient au moyen d'une identification enregistrée ». Dans la pratique, la traçabilité permet, soit de retrouver la destination des produits à partir d'une anomalie constatée à un point donné de la fabrication, soit de retrouver l'origine et l'historique d'un produit.

La traçabilité a été, de longue date, mise en place dans les entreprises pour des besoins de gestion. Aujourd'hui, avec la diversification des circuits d'approvisionnement et de distribution et la complexité des procédés de production, la traçabilité est un élément clé de la gestion des risques et de la qualité alimentaire. La traçabilité fait partie intégrante du dispositif des signes officiels de qualité (AOC, labels, certification de conformité, agriculture biologique) qui permettent d'identifier et de faire reconnaître les produits possédant des caractéristiques particulières ou obtenues selon des méthodes de fabrication particulières. Elle doit être aussi complète que possible.

Les instruments qui permettent sa mise en œuvre sont notamment un système fiable d'identification des animaux, la possibilité matérielle de définir des lots de fabrication et l'enregistrement des données sur des registres d'entrée et de sortie qui peuvent être informatisés.

En ce qui concerne la question spécifique de la traçabilité de la viande, il convient de se reporter à l'annexe B jointe à la présente circulaire.

4.3.3 La traçabilité des produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM)

Afin de pouvoir imposer aux opérateurs, en cas de besoin, des dispositions de traçabilité, le code de la consommation ouvre la possibilité de fixer par décret une liste de produits pour lesquels la traçabilité doit être assurée. Sur cette base, un décret est en cours de préparation pour réglementer la traçabilité des produits contenant des produits issus ou dérivés d'organismes génétiquement modifiés.

4.3.4 Les nouveaux aliments, ingrédients et procédés

Sur l'ensemble du territoire de l'union européenne, la mise sur le marché d'aliments ou ingrédients nouveaux est subordonnée au respect des procédures fixées par le règlement communautaire 258/97 (nouveaux aliments ou novel foods) qui comportent une évaluation scientifique préalable. En application de cette réglementation qui définit comme nouveau tout aliment ou ingrédient qui n'a pas fait l'objet d'une consommation significative sur le territoire de l'union, sont visés aussi bien des produits issus d'une innovation technologique ou d'un nouveau procédé de fabrication que des produits comme des fruits exotiques importés de pays tiers et qui n'avaient pas été consommés jusque là. Dans tous les cas, cette réglementation impose une évaluation des risques que peuvent engendrer ces nouveaux produits pour la santé publique et pour l'environnement.

La réglementation sur les nouveaux ingrédients et aliments destinés à l'alimentation humaine prévoit que des modalités d'étiquetage peuvent être adoptées pour assurer l'information du consommateur et lui laisser la possibilité de consommer, ou non, les produits considérés. Seuls des produits qui ne présentent pas de risques peuvent être commercialisés.

5 - LA MISE EN OEUVRE DANS LES ÉCOLES ET ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Afin d'assurer la meilleure sécurité aux convives fréquentant les restaurants scolaires, il est impératif d'exiger toutes les garanties d'origine et de traçabilité des aliments servis.

5.1 Les cahiers des charges et les contrôles

Les cahiers des charges de marchés de denrées alimentaires servis dans les restaurants scolaires comporteront toutes les indications nécessaires à cet effet. Le contrôle de leur exécution pourra être assuré par des audits auprès des fournisseurs. Les groupements de commandes constituent à cet égard un échelon pertinent. Les services de contrôle concernés - services vétérinaires départementaux et directions départementales de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DDCCRF) - pourront aider les acheteurs et plus particulièrement les coordonnateurs de groupements de commandes dans leur action.

À cet égard, les services vétérinaires départementaux veillent notamment au respect des dispositions relatives aux conditions d'hygiène applicables en restauration scolaire tandis que les DDCCRF vérifient plus particulièrement la qualité des aliments et le respect, par les fournisseurs, des cahiers de charges établis par les acheteurs.

5. Les personnels

5.2.1 La formation

L'inscription de la restauration scolaire dans la politique de santé publique conduit à développer la formation des gestionnaires et des équipes de restauration.

La formation continue des personnels de restauration est désormais une obligation. Elle doit être adaptée aux conditions d'exploitation des services de restauration. Chaque établissement a l'obligation d'élaborer annuellement un plan de formation global du personnel de restauration, notamment en matière d'hygiène alimentaire (arrêté du 29 septembre 1997).

Ces actions de formation seront inscrites au plan académique de formation. Elles porteront par exemple sur la méthode HACCP, les mesures préventives et les autocontrôles à mettre en place afin de garantir la qualité hygiénique des aliments, les modalités pratiques des contrôles de la qualité à la réception des marchandises et à l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection.

Les recommandations du conseil national de l'alimentation, l'éducation nutritionnelle des convives, la composition des aliments, les outils, tels que le plan alimentaire, pourraient constituer des thèmes de formation développés par les centres académiques de formation de l'administration (CAFA).

5.2.2 Le suivi médical des personnels manipulant des denrées alimentaires

Le suivi médical des personnels vise à protéger d'une part, la santé du salarié et d'autre part, celle du consommateur.

Protection du salarié

Les textes de référence :

- décret n° 82-453 du 28 mai 1982 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique modifié par les décrets n° 84-1029 du 23 novembre 1984, n° 95-680 du 9 mai 1995 et n° 2001-232 du 12 mars 2001.
- décret n° 2000-542 du 16 juin 2000 modifiant le décret n° 85-603 du 10 juin 1985 relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine professionnelle et préventive dans la fonction publique territoriale.

La surveillance médicale des personnels, la reconnaissance de l'aptitude ou de l'inaptitude à un poste de travail relève du médecin du travail ou du médecin de prévention.

En l'absence de médecin de prévention, et conformément aux dispositions de l'article 1^{er} du décret n° 2001-232 du 12 mars 2001, « les administrations ou les établissements publics peuvent, le cas échéant, après avis du comité d'hygiène et de sécurité compétent, faire appel aux services de médecine du travail régis par le titre IV, livre II, du code du travail, en bénéficiant par convention des services de médecine du travail ayant reçu un agrément pour un secteur médical spécifique réservé aux agents publics ».

Les dispositions s'appliquent aux élèves de section « hôtellerie, restauration, tourisme » et de la section « alimentation » des lycées professionnels et techniques.

Dans ce cas, les visites sont effectuées par le médecin de l'éducation nationale.

Protection du consommateur

Les textes de référence :

- arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale ;
- arrêté du 29 septembre 1997 (article 28) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Les chefs d'établissement doivent veiller à faire assurer une surveillance médicale de tout agent manipulant des denrées alimentaires :

- à l'entrée dans la profession, ou après une interruption de travail de plus de six mois, un examen clinique complet, des examens complémentaires et vérification des vaccinations ;
- annuellement, lors d'un examen clinique ; si le médecin repère des signes d'appel ou si le personnel revient d'un congé maladie ayant pour origine une affection bactérienne ou parasitaire particulière, il peut demander des examens complémentaires.

Pour assurer ce suivi, le chef d'établissement peut faire appel au médecin de prévention ou, à défaut, à tout autre médecin.

Dans le premier degré, cette obligation incombe à la municipalité.

Dans tous les cas, les frais occasionnés seront alors pris en charge par les établissements.

5.3 Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) sont des maladies à déclaration obligatoire, en application de l'article 3113-1 (D11-1) du code de la santé publique et de la brochure relative à la déclaration, investigation et conduite à tenir (19 avril 1988).

Un foyer de TIAC est défini par l'apparition d'au moins deux cas groupés d'une symptomatologie similaire, généralement digestive, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Dans tous les cas d'accident collectif dont on ne peut pas, a priori, écarter l'origine alimentaire, quel que soit l'établissement concerné, devront être informés dans les plus brefs délais (téléphone, fax, message électronique) :

- le médecin référent de la direction départementale de l'action sanitaire et sociale (DDASS) ;
- le directeur des services vétérinaires ;
- le médecin de la santé publique spécialisé dans les tâches médico-scolaires, chargé d'assurer la liaison entre l'inspection académique et la DDASS (sauf dans le cas des restaurants universitaires, où le médecin conseiller technique auprès du recteur sera directement avisé) ;
- le médecin responsable départemental de l'inspection académique ;

- le médecin conseiller technique auprès du recteur de l'académie ;
- le directeur du bureau municipal d'hygiène (le cas échéant) ;
- l'inspecteur d'académie.

Parallèlement, tous les « repas-témoins » disponibles, les restes des denrées servies aux convives et, le cas échéant, les restes des matières premières correspondantes, devront être consignés sur place, entre 0 et +3°C, à disposition des services qui procéderont aux investigations prévues dans ce cas. Il est rappelé que les « repas-témoins » ne doivent pas être utilisés pour les besoins des autocontrôles, mais qu'ils sont exclusivement réservés aux recherches analytiques qui complètent l'enquête TIAC.

5.4 Pôle de compétence sur la sécurité alimentaire

Dans de nombreux départements, le préfet a constitué un pôle de compétence sur la sécurité alimentaire. Constitué par la DDASS, les services vétérinaires départementaux et la DGCCRF, auxquels peut être associé tout autre service ou organisme assurant une mission de service public dans le domaine de la sécurité des aliments, il a pour mission, grâce à la coordination des actions des différents services concernés, de mettre en place une politique concertée de communication et d'information du public à chaque fois qu'elle est utile pour faire cesser un risque ou l'exposition à un risque.

Ceci peut consister, par exemple, à alerter les personnes qui détiendraient des produits dangereux ou celles qui, ayant été exposées, doivent prêter une attention particulière à la survenue de certains troubles et les indiquer alors à leur médecin pour faciliter son diagnostic et la mise en route rapide d'un traitement approprié. Dans l'attente de la généralisation de ces pôles de compétence sur la sécurité alimentaire, dans les départements qui en sont dépourvus, le préfet a pu déléguer à l'un des services concernés l'organisation de la communication. Le cas échéant, ces informations doivent être communiquées aux parents et aux élèves par tous les moyens disponibles pour une efficacité optimale.

5.5 Les modalités d'information

5.5.1 Une information des élèves et des parents d'élèves

Le service public de l'éducation se doit d'avoir une attitude de transparence et d'ouverture face aux demandes des parents d'élèves. Cette information est une réponse essentielle à apporter à une demande générale de communication et de dialogue de la part des élèves et de leurs parents.

Toutes les informations, rendues disponibles par l'étiquetage, doivent pouvoir être, dans toute la mesure du possible, communiquées à la demande des parents et des élèves, selon des modalités à définir localement, parmi lesquelles : une information des représentants des parents et des élèves membres des conseils d'école et des conseils d'administration des EPLE, une réunion des nouveaux conseils des délégués à la vie lycéenne s'agissant des établissements relevant de l'éducation nationale, une réunion des conseils des délégués des élèves s'agissant des établissements relevant de l'agriculture, les commissions d'hygiène et de sécurité, une réunion des parents dans leur ensemble, éventuellement les commissions d'élaboration des menus, etc.

Document 7

Loi EGalim : 4 règles qui s'appliquent à la restauration collective

Longuement mijotée pendant des années, la loi EGalim va véritablement transformer notre alimentation et notre empreinte environnementale. Si elle impacte les particuliers comme les professionnels, les règles s'adaptent et touchent différemment les domaines d'activité qui s'y confrontent. Ainsi, **le secteur de la restauration collective** est attendu au tournant, avec 4 consignes bien spécifiques qui s'adressent à lui. Alors, quels sont les 4 grands changements que la loi EGalim va apporter dans les **restaurants collectifs** ?

Concrètement, comment s'applique la loi EGalim ?

Dans **les établissements de restauration collective**, de nombreuses obligations ont vu le jour. Et ce, pour limiter au maximum les effets néfastes d'une mauvaise alimentation, diminuer l'empreinte écologique sur la planète et **réduire le gaspillage alimentaire**. À titre d'exemples :

- Depuis le 1er janvier 2020, il est interdit de proposer touillettes, pailles et bouteilles en plastique dans les cantines scolaires,
- En 2025, les contenus alimentaires en plastique seront bannis de la restauration collective publique,
- À partir du 1er janvier 2022, les gestionnaires de **restaurants collectifs publics** devront proposer 50% de **produits de qualité et durables**, dont 20% **biologiques**.

Faisons désormais le point sur les 4 questions les plus courantes que se posent les gérants de la restauration collective !

1. La restauration collective sera-t-elle obligée de proposer du bio ?

En effet ! Selon l'article 24 de la loi EGalim, ce ne sont pas moins de 50% de **produits durables** et de qualité que devront proposer les **services de restauration collective**, comprenant au moins 20% de **produits issus de l'agriculture biologique**.

Par **produits de qualité** et durables, on entend les ingrédients bénéficiant :

- des signes de qualité (SIQO),
- des mentions valorisantes (fermier, produit de la ferme, HVE, IGP, AOC/AOP, Label Rouge)
- du logo "Région ultrapériphérique" (pour la **traçabilité des produits alimentaires** et les **circuits courts**).

On compte aussi les produits issus du commerce équitable ou de la pêche durable !

À noter : un programme **nutrition santé** "Fruits et lait dans les écoles" vise également les **restaurants scolaires**.

2. Les ustensiles en plastique seront-ils réellement interdits ?

Oui, et c'est d'ailleurs l'un des principaux enjeux de la **loi EGalim** : la réduction du plastique dans la **restauration scolaire** et collective. **Fini les couverts à usage unique**. Gobelets, verres, assiettes et autres récipients en plastique partent à la poubelle, au profit de l'**inox** ou d'autres matériaux plus durables. À base de canne à sucre, de bambou, d'algues ou d'amidon de maïs biodégradable, à chacun de choisir !

Représentant jusqu'à 70% des déchets marins, l'ensemble des ustensiles, des bouteilles PET ou des pailles (on en utilise aujourd'hui 8,8 millions par jour dans les **sociétés de restauration collective**) vit donc leurs derniers jours en France !

3. Comment la loi EGalim compte-t-elle lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Avec **3 milliards de repas servis par an**, la **restauration collective** se place au cœur des enjeux de la loi anti gaspillage. C'est pourquoi la loi EGalim multiplie les possibilités pour mener à bien ce vaste projet.

Don de **denrées alimentaires**, publication des engagements de chacun, interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires... Les actions à mettre en place sont nombreuses !

4. Des menus végétariens seront-ils obligatoires ?

Effectivement, les gestionnaires de **restaurants collectifs** servant plus de 200 couverts par jour doivent s'adapter aux adeptes du végétarisme et des nouvelles **habitudes nutritionnelles** depuis le 1er novembre 2019. Comment ? En proposant un plan de diversification des protéines proposées pour un meilleur **équilibre alimentaire**.

Par-là, la loi EGalim implique de mettre à la carte un **menu végétarien** (à titre expérimental, pendant deux ans) au moins une fois par semaine, composé de **protéines végétales, légumineuses, céréales, œufs et/ou produits laitiers**.

Alors, que penser de la Loi EGalim ?

La loi EGalim prône une **alimentation saine et durable**, dans le respect du bien-être physiologique, animal et environnemental. Si certaines règles sont déjà en vigueur, d'autres vont bientôt entrer en application. De nouvelles consignes qui obligent dès aujourd'hui les **acteurs de la restauration collective** à trouver des solutions alternatives pour répondre positivement aux spécificités des différentes mesures !

Document 8

Egalim 3 : que propose la seconde proposition de loi pour modifier Egalim 1 et 2 ?

Quelques jours après le dépôt d'une première proposition de loi pour modifier Egalim 1 et 2, le député Frédéric Descrozaille (groupe Renaissance) dépose à son tour sa proposition. Que dit le texte ?

Publié le 25 novembre 2022 -
Par Anne-Sophie Le Bras

Le député Frédéric Descrozaille dépose une PPL pour modifier Egalim 1 et 2.

Quelques jours après la proposition de loi pour modifier Egalim 1 et 2, déposée par le député Les Républicains, Julien Dive, le député Renaissance Frédéric Descrozaille vient de déposer à son tour une nouvelle proposition de loi à l'Assemblée nationale.

Elle comporte quatre articles. Le premier et le quatrième sont dans la même veine que la précédente PPL.

- Le premier article vient confirmer que les **produits commercialisés en France** sont concernés par ces dispositions.
- Le quatrième article vient compléter la disposition de la **loi Egalim 2** relative au mécanisme de transparence, dit de l'option 3, en intégrant deux attestations du tiers indépendant, avant et après le contrat.

La PPL du député Frédéric Descrozaille se différencie sur le deuxième et troisième articles. Ainsi :

- Le deuxième article veut étendre encore davantage l'expérimentation sur **l'encadrement des promotions et le seuil de revente à perte**, jusqu'à présent prolongée jusqu'au 15 avril 2023. « Cet article propose donc de supprimer la date d'expiration prévue dans la loi ASAP, afin de prolonger cette expérimentation pour une période qui reste à définir, sauf à pérenniser ces dispositions via une codification dans le code de commerce. La proposition d'amendement reste à compléter selon l'option choisie », est-il écrit dans le texte.
- Le troisième article vise à adapter le Code de commerce pour prévoir des dispositions explicites en cas de **non-accord commercial au 1^{er} mars**. En cas d'**inflation**, le texte propose qu'il n'y ait plus de commande du distributeur, ni livraison de produits. Par ailleurs, hors période d'inflation, les conséquences d'une absence d'accord sur le prix doivent être plus équitablement réparties entre le fournisseur et l'acheteur.

Document 9

Cantine : quels sont les enjeux de la restauration scolaire ?

Date de publication : 04/09/2018 - **Alimentation**

En France un enfant sur deux mange à la cantine et c'est plus de 60 % des élèves du primaire qui la fréquentent. Lieu incontournable dans une scolarité, parfois facteur de mauvais souvenirs culinaires ou de franches rigolades entre amis, la cantine a bien évolué et n'a pas fini de s'améliorer.

En juillet 2017, le Conseil National de l'Alimentation (CNA) a adopté un avis sur "[les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire](#)". Celui-ci est basé sur le principe des 5 R : Restauration, Repos, Rupture, Rire et Régale. Le CNA a identifié 73 recommandations, à destination de l'ensemble des acteurs de la restauration collective en milieu scolaire.

- 1 - [La qualité des repas](#)
- 2 - [Le rôle social de la cantine](#)
- 3 - [Un lieu de découvertes culinaires et d'activités ludiques](#)
- 4 - [La cantine à l'école : un avis à suivre](#)

1 - La qualité des repas

Les repas des cantines scolaires françaises sont jugés de qualité nutritionnelle, en moyenne, très bonne, d'après l'[étude réalisée par l'INRA et MS-Nutrition](#). Dans les séries de repas types observées, ceux-ci apportent en moyenne 36 % des recommandations d'apports journaliers en énergie ainsi que 49 % des besoins en nutriments protecteurs journaliers (fer, calcium, acides aminés...). Ces apports pour le déjeuner sont ceux recommandés dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Une [étude](#) réalisée en 2016 par deux sociologues de l'Ecole des hautes études en sciences sociales a montré que les enfants donnent en moyenne une note de 7/10 à leur cantine. 80 % d'entre eux sont satisfaits de ce qu'ils mangent, même si certains produits rencontrent moins de succès. Les frites, pâtes et desserts sont les aliments les plus plébiscités.

De plus, la volonté d'améliorer les cantines scolaires continue, notamment avec le projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable. Ainsi les cantines devraient proposer "au moins 50 % de produits biologiques, locaux ou sous signe de qualité à compter du 1er janvier 2022". Au moins 20 % de ces produits devront être issus de l'agriculture biologique. La cantine est donc un lieu prônant "le manger sain et mieux" mais cela n'est pas son seul atout.

Bon à savoir

Le temps de pause méridienne en France varie entre 1h30 et 2h15. C'est le pays parmi ceux d'Europe et d'Amérique où la pause déjeuner est la plus longue, d'après une [enquête Edenred](#). Cette longue pause permet de prendre son temps pour manger un repas équilibré composé d'une entrée, d'un plat chaud et d'un dessert et/ou fromage.

2 - Le rôle de la cantine

Son rôle social ne doit pas être oublié. La pause méridienne permet aux enfants, en plus d'avoir accès à un repas équilibré et complet, de bénéficier d'un lieu où l'apprentissage et la pédagogie ont toute leur place.

Dès leur plus jeune âge les enfants vont pouvoir travailler sur l'équilibre alimentaire à travers les plats variés et complets qui leur sont servis. Des activités sont souvent proposées avant le repas afin de les mettre en appétit et de les informer sur ce qui va être servi. La cantine est aussi un lieu de sociabilisation, les repas sont pris en groupe, c'est un moment de partage et de convivialité.

A ces fins les salles de cantine doivent être pensées afin que le lieu soit propice aux discussions et au repos, donc que le bruit soit minimum. De plus 40% des enfants jugent que la décoration de leur cantine pourrait être améliorée.

3 - Un lieu de découvertes culinaires et d'activités ludiques

Des animations pédagogiques peuvent permettre de faire connaître et apprécier des légumes ou des fruits que les enfants rechignent à consommer, comme les choux de Bruxelles. L'avis du CNA incite les acteurs de la restauration collective à conduire ce genre d'initiatives, comme l'organisation de concours de recettes ou la mise en place de potagers collectifs.

Les travaux du CNA confirment que la fréquentation de la cantine permet de réduire la néophobie alimentaire. Les actions mises en place et les découvertes collectives permettent aux enfants de mieux appréhender les plats, ils sont moins retissant à les goûter. Par exemple, l'action "Un fruit pour la récré", financée par l'Union européenne et mise en place dans certaines écoles, offre la possibilité aux enfants de goûter de nouveaux fruits et de prendre l'habitude de manger un fruit lors du goûter.

Les acteurs de la restauration scolaire mettent aussi en place des actions ludiques afin d'apprendre en s'amusant. Ces activités très prisées permettent de sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire. Or en réduisant le gaspillage alimentaire dans les cantines, celles-ci sont en mesure de fournir des repas de meilleure qualité. L'argent économisé, grâce aux réductions des pertes alimentaires, est réinvesti pour favoriser les produits biologiques et locaux parfois un peu plus chers.

Par ailleurs, des initiatives comme les visites chez les producteurs permettent de façon ludique de mieux comprendre le circuit "du champ à l'assiette".

Ainsi, ces actions aident les enfants à apprendre tout en s'amusant et à acquérir de bonnes habitudes. 4 -

La cantine à l'école : un avis à suivre

Suite à cet avis du CNA, l'INC recommande de privilégier la cantine à l'école. En effet, le restaurant scolaire permet à l'enfant de découvrir une alimentation variée et équilibrée dans un cadre propice aux activités et à la convivialité. Une fois passées les premières réticences, les enfants les plus difficiles sont plus enclins à tester de nouvelles saveurs. Les jeunes papilles iront même apporter de nouvelles idées culinaires pour égayer les repas familiaux. La cantine accueille tous les enfants scolarisés. En cas d'allergies, des menus spéciaux leur sont proposés. De nombreux avantages donc pour nos enfants.

En savoir plus

- > Consulter la synthèse et l'avis du Conseil National de l'Alimentation "[Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire](#)" parus en juillet 2017
- > Consulter l'enquête "[Ces \(trop\) chères cantines](#)" parue dans le numéro de septembre 2015 de "60 Millions de consommateurs" (contenu payant)
- > Présentation du [Conseil national de l'alimentation](#)
 - 1 - [Avis n°77 du CNA, les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire, juillet 2017](#)
 - 2 - [Etude réalisée par l'INRA et MS-Nutrition publiée dans la revue *Nutrients* le 13 février 2018](#)
 - 3 - [Etude réalisée par fondation Nestlé France "RÉENCHANTER LA CANTINE ÉTUDIER ET FAVORISER LE PLAISIR DE PASSER À TABLE DES ENFANTS DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES" parue le 18 février 2016](#)
 - 4 - [Etude Edenred, ENQUETE IDEAL MEAL : DE LA FRANCE AU BRESIL, PRENONS-NOUS LE TEMPS DE BIEN MANGER ? parue le 28 avril 2016](#)

<https://www.inc-conso.fr/content/alimentation/cantine-quels-sont-les-enjeux-de-la-restauration-scolaire>

Document 10

Les menus bien équilibrés

Au self, les enfants auront le choix entre trois entrées, deux plats du jour, deux produits laitiers (fromage ou yaourt) et deux desserts (fruit frais, glace, gâteau maison...). Il y en a pour tous les goûts !

Les menus sont proposés par le chef de cuisine - consultables sur le site web de votre collègue ou sur l'[ENT](#) (Espace numérique de travail) -, puis validés par la diététicienne du Département, qui veille à ce qu'ils soient équilibrés (source de féculents, fibres, calcium) et attrayants. Car le plaisir, c'est un ingrédient indispensable dans le bien-manger !

Lasagnes, purée, béchamel, mousse au chocolat... Un maximum de plats sont faits « maison », avec un maximum de produits bio et locaux : aujourd'hui, les assiettes sont garnies à 33,5 % de produits locaux et 26,5 % d'ingrédients bio. Trois plateformes de distribution principales assurent l'approvisionnement : **ReColTer**, **Mangez Bio Isère**, **Légumerie AB Epluche/Isère à saisonner**, une association d'éleveurs, les **Éleveurs de saveurs iséroises** et un artisan charcutier, **Motte viande**.

Objectif 100% de produits locaux ou bio en 2028 !

Plus de produits locaux et du bio avec ISHERE

Le Département de l'Isère veille à améliorer son approvisionnement auprès des producteurs locaux. Grâce à la marque territoriale ISHERE, la restauration scolaire utilise 33,5 % de produits locaux et 26,5 % de produits bio issus de fermes iséroises ou élaborés à partir de produits agricoles du territoire, garantissant une juste rémunération aux producteurs et respectant les bonnes pratiques d'élevage et le bien-être animal. Retrouvez la liste des produits ISHERE et les magasins qui les accueillent sur <https://nosproduits-ishere.fr/>

Certification Ecocert et chasse au gaspi

Gage de qualité supplémentaire, les cuisines des collèges sont engagées dans une démarche de labellisation « Ecocert en cuisine ». D'ores et déjà, **8 cuisines mutualisées** (desservant 67 cuisines satellites dans les collèges) et **3 cuisines autonomes** ont obtenu ce label. Il prend en compte l'emploi de produits bios et locaux, mais aussi la gestion environnementale du site (lutte contre le gaspillage, réduction des déchets, usage d'éco-détergents...). Deux cuisines mutualisées et une cuisine autonome ont déjà obtenu le « niveau 2 » de labellisation (voir le site www.ecocert.fr/restauration-collective).

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires est d'ailleurs une préoccupation importante du Département, dans le cadre de son plan climat-énergie. En trois ans, le pourcentage de nourriture jetée a déjà été divisé par deux. L'ambition est d'atteindre le zéro déchet, avec des actions de sensibilisation menées dans tous les collèges, et l'installation de composteurs. À la clé, ce sont des économies conséquentes d'argent public. Ce sont aussi des économies pour la planète !

C'est un petit changement dans les habitudes et un grand geste pour la planète : depuis fin 2020, tous les contenants en plastique ont disparu des restaurants scolaires en Isère !

Dès la rentrée 2019, les gobelets ou barquettes jetables, utilisées pour des portions individuelles de hors-d'œuvre, fromages et desserts ont disparu : les fruits ou tartes sont

déposés sur les plateaux (désinfectés après utilisation) et les compotes, disposées dans des saladiers en verre ou en Inox. Même démarche en cuisine où les contenants ont progressivement été remplacés par d'autres matériaux.

Plus de plastique dans les restaurants scolaires

Au restaurant du collège des Buclos, la démarche est appréciée des élèves : « Aujourd'hui, on utilise des assiettes et des pichets en matière végétale : c'est plus léger, et moins cassable que le verre et bien plus écologique que le plastique », se réjouissent Sarah et Estéban. « C'est aussi meilleur pour la santé : on sait que les microparticules de plastique finissent par s'accumuler dans les aliments et l'eau », renchérit Romain. « Ici on a beaucoup de produits bio ou produits locaux, c'est plutôt sain ! »

« En prenant cette mesure, nous anticipons de cinq ans la loi du 30 octobre 2018 qui prévoit la prohibition du plastique en 2025 dans la restauration collective », se félicite **Jean-Pierre Barbier**, président du Département, qui a lancé l'initiative. « Cette action est aussi un outil pédagogique pour nos enfants, consommateurs de demain. »

Qui prépare la cuisine pour mon enfant ?

Voici où se situent les cuisines mutualisées de l'Isère et quels collèges isérois sont desservis.



Chiffres clés

64 000 collégiens (collèges publics et privés)
37 500 repas servis chaque jour, avec 33,5 % de produits locaux dont 26,5 % de produits biologiques
25 286 pack' loisirs commandés en 2020-2021
15 000 ordinateurs à disposition des collégiens
12 000 élèves équipés de tablettes depuis 2016
73 actions éducatives financées
97 collèges publics et 22 collèges privés
8 cuisines mutualisées.

<https://www.isere.fr/nos-colleges#repas-colleges>