

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 attendant) 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 attendant) 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

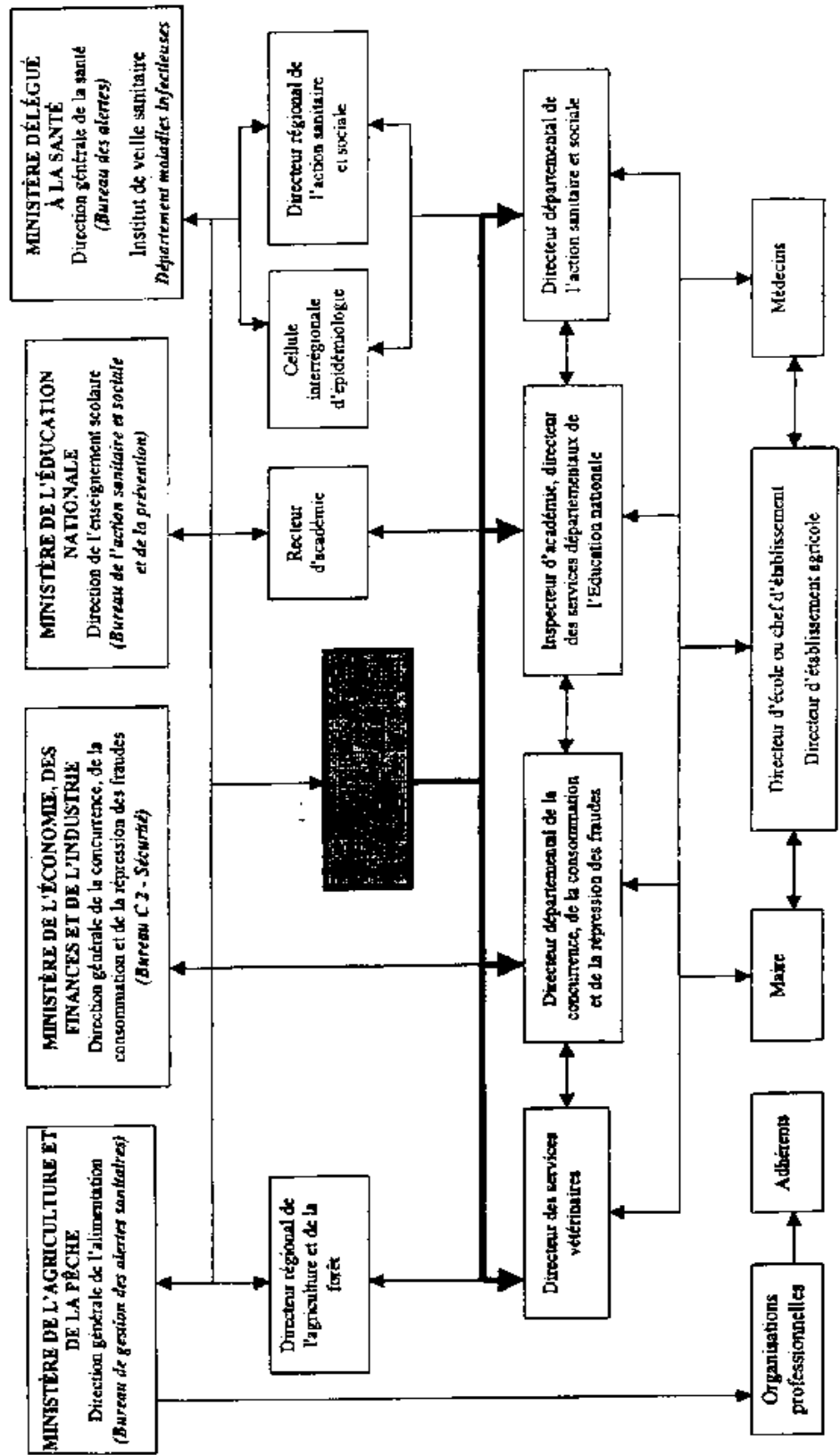
5.5.1 Une information des élèves et des parents d'élèves

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.

3.3.2. LES DIFFÉRENTES STRUCTURES CONCERNÉES ET LES CIRCUITS D'INFORMATION

Ce schéma permet une coordination entre tous les acteurs afin que les impératifs de sécurité soient respectés et favorise une gestion optimale des situations de crise, que ce soit en cas de toxi-infections alimentaires collectives ou de rappels de produits non conformes.



Ce texte *abroge et remplace* les dispositions de la circulaire du 6 mars 1968 modifiée, relative aux mesures de prophylaxie à prendre en matière d'hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires et la circulaire du 9 juin 1971 relative à la nutrition de l'écolier et la composition du déjeuner pour les enfants ne prenant que le repas de midi à l'école.

(*BO spécial* n^{os} 9 des 28 juin 2001 et 31 du 30 août 2001.)

<p>SIGNALE : Certaines références à des lois, règlements ou instructions contenues dans le présent texte sont susceptibles d'avoir été abrogées et, le cas échéant remplacées, par des références nouvelles (codes, lois, règlements ou instructions postérieurs).</p>
--

Annexe A

RECOMMANDATION DU GROUPE PERMANENT D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE DENRÉES ALIMENTAIRES (GPEMDA) RELATIVE À LA NUTRITION

SOMMAIRE	
1 - Besoins nutritionnels	
	Apports de calcium
	Apports de fer
	Apports de lipides
	Apports de fibres
2 - Structure des repas	
	2.1 Petit déjeuner
	2.2 Collation
	2.3 Repas principaux
3. Élaboration des menus	
	3.1 Fréquence de présentation des plats
	3.2 Taille des portions servies
4. Traçabilité de l'équilibre alimentaire	
	4.1 Contrôle sur les menus
	4.2 Contrôle sur les fréquences
	4.3 Contrôle sur les produits
5 - Conclusion	
Annexe 1 : Classification des produits laitiers au 1 ^{er} janvier 1999	
Annexe 2 : Procédures d'obtention de produits laitiers dans les établissements scolaires	
Annexe 3 : Grammages minimaux	
Annexe 4 : Définition des familles de produits	
Annexe 5 : Feuille de contrôle des fréquences	
Annexe 6 : Principaux organismes cités dans la recommandation	

RECOMMANDATION DU GPEMDA N° J3-99 DU 6 MAI 1999 RELATIVE À LA NUTRITION

Il est constaté depuis quelques années une dégradation des qualités nutritionnelles des repas servis en restauration collective et cela par absence de critères efficaces de qualité autres que microbiologiques. Cette recommandation a pour but de préciser les objectifs visés pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas ainsi que les moyens de contrôle de leur mise en œuvre. Les ressources budgétaires affectées à l'achat des denrées utilisées pour les repas doivent faire l'objet d'une attention toute particulière de la part des collectivités publiques, être suffisantes et en cohérence avec ces objectifs et ces moyens.

1 - Besoins nutritionnels

Les apports nutritionnels conseillés (ANC) sont établis par les instances scientifiques des différents pays. Actuellement, en plus des recommandations françaises, il existe des recommandations européennes établies par le Comité scientifique de l'alimentation humaine. Les valeurs proposées sont établies pour permettre de couvrir les besoins nutritionnels de la quasi-totalité de la population concernée. Ces valeurs existent pour l'ensemble des nutriments indispensables et ne peuvent pas être transposées dans leur intégralité dans les cahiers des charges d'achat de denrées. Il est donc nécessaire de limiter l'intégration des critères nutritionnels à quelques paramètres clairement définis. Le Conseil national de l'alimentation (CNA), 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.

Une étude récente réalisée dans le domaine de la restauration collective montre en effet qu'il existe un certain nombre de points critiques pouvant conduire à des déséquilibres nutritionnels dans des populations à risque. Ces constatations sont aussi valables pour la population française quel que soit son mode de restauration. Il existe une inadéquation entre les apports et les besoins en calcium, en fer, en lipides et en fibres pour certains groupes.

Des apports nutritionnels insuffisants de calcium et de fer peuvent conduire respectivement à une fragilité osseuse et à une anémie. L'excès de lipides peut conduire à un surpoids. L'insuffisance d'apports de fibres est préjudiciable au fonctionnement du tube digestif et peut favoriser les maladies cardio-vasculaires et certains cancers.

Ces déséquilibres doivent être prévenus par des apports alimentaires variés et de bonne qualité nutritionnelle.

En revanche, l'utilisation des produits allégés ou enrichis ne se justifie pas en restauration collective et, en particulier, en restauration scolaire, à l'exception de ceux autorisés pour des raisons de santé publique lorsque l'état des populations concernées le justifie (le sel iodé, par exemple).

Compte tenu de la baisse générale du niveau moyen d'activité physique et de l'augmentation des problèmes de surcharge pondérale et d'obésité, un apport énergétique en excès par rapport aux besoins n'est pas un critère favorable pour les repas proposés. Il importe de veiller à la qualité nutritionnelle des calories apportées, plus qu'à leur quantité. Dans certains cas, notamment dans le cas d'une population ayant une activité physique importante, il convient d'adapter la taille des portions (cf. annexe 3) tout en utilisant les critères de qualité nutritionnelle décrits dans cette recommandation.

Apports de calcium

Les apports nutritionnels de calcium doivent être de 1000 mg par jour pour la population générale à partir de 11 ans et l'adulte, et de 1000 à 1200 mg pour les personnes âgées. En ce qui concerne les enfants, ces chiffres peuvent être réduits à 450 mg par jour de 1 à 6 ans et à 550 mg par jour de 7 à 10 ans. On constate que les deux tiers des apports sont représentés par les fromages ou autres produits laitiers. Il est recommandé que la moitié des apports totaux soit réalisée par des fromages ou autres produits laitiers servis en l'état. Le Comité français d'éducation pour la santé (CFES) recommande un fromage ou autre produit laitier à chacun des repas principaux. En pratique, cela représente 500 mg de calcium laitier par jour pour les enfants de 11 ans et plus et l'adulte, 275 mg par jour pour les enfants de 7 à 10 ans et 225 mg par jour pour les enfants de 1 à 6 ans.

Pour couvrir les besoins en calcium d'au moins 90 % des enfants de 11 à 17 ans, qui constituent une population à risque, les apports nutritionnels journaliers doivent être de 1 000 mg.

Apports de fer

Pour couvrir les besoins en fer d'au moins 90 % des femmes adultes non ménopausées qui constituent une population à risque, les apports nutritionnels journaliers doivent être de 9 à 13 mg.

Apports de lipides

Il est recommandé de ne pas consommer plus de 35 % des apports énergétiques sous forme de lipides, quel que soit le type de population.

Apports de fibres

En ce qui concerne l'apport de fibres, un consensus existe pour conseiller, en particulier, la consommation régulière de fruits et légumes qui apportent en outre des oligo-éléments et des vitamines indispensables. Il n'est cependant pas possible de recommander des apports quantitatifs précis.

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

2 - Structure des repas

2.1 Petit déjeuner

Il est composé de 3 à 7 éléments selon le type de population servi en restauration collective :

- une boisson : café, café décaféiné, thé, chocolat, tisane, etc. ;
- un fromage ou autre produit laitier ;
- un élément céréalier : pain, biscottes, céréales, viennoiserie, etc. ;
- un élément lipidique : beurre, etc. ;
- un élément sucré : confiture, gelée, miel, etc. ; - un élément protidique : jambon, œuf, etc. ;
- un fruit, jus de fruit compote, etc.

Le cahier des charges doit bien spécifier le nombre d'éléments qui doivent apparaître au petit déjeuner. Ce nombre est défini en fonction du type de population servi et de ses besoins nutritionnels.

Pour une restauration scolaire ou d'adulte en bonne santé, il est recommandé que le petit déjeuner comporte au minimum 3 éléments qui sont : un aliment céréalier (pain, céréales prêtes à consommer, brioche, viennoiserie, etc.), un fromage ou autre produit laitier et une boisson ou un jus de fruit. Le lait est à considérer comme une boisson et un produit laitier. Un lait demi-écrémé est à privilégier au delà de 3 ans.

En ce qui concerne l'aliment céréalier, il doit être noté que les viennoiseries à pâte feuilletée (croissant, pain au chocolat) apportent beaucoup plus de lipides que le pain et les céréales et que ce facteur est défavorable.

En ce qui concerne le ou les produits laitiers, la ration servie doit apporter au moins 150 mg de calcium (lait produit laitier frais, fromage) pour les enfants de 11 ans et plus et l'adulte et au moins 100 mg de calcium pour les enfants entre 2 et 10 ans (voir annexe 1).

Pour une population hospitalisée ou de maison de retraite, nécessitant un apport spécifique à définir dans le cahier des charges, les composantes du petit déjeuner peuvent être complétées par un aliment protidique type fromage, jambon ou œuf et/ou par un fruit ou jus de fruit. Les contraintes nutritionnelles sont à déterminer avec chaque établissement.

2.2 Collation

La composition et la fréquence des collations sont à définir en fonction du type de convives. En général, les collations sont demandées par les établissements scolaires, les maisons de retraite, les établissements de santé, de soins de suite et de réadaptation, et les services de gériatrie.

Compte tenu de l'augmentation de l'incidence de l'obésité, la ou les collations doivent viser à pallier des apports insuffisants (absence de petit déjeuner à domicile par exemple) et non pas à augmenter l'ingestion calorique au delà des apports nutritionnels recommandés.

En restauration scolaire, pour les établissements qui n'organisent pas de petit déjeuner, il est possible de servir une collation le matin qui doit être servie au plus tard 2 heures avant le déjeuner. Elle comprend au minimum un fromage ou autre produit laitier dans les conditions définies pour le petit déjeuner.

Dans le cas d'une collation l'après-midi, celle-ci comprend une boisson et un élément céréalier comme défini au petit déjeuner. En ce qui concerne la boisson, et dans le cadre des objectifs nutritionnels et de la mission éducative de la restauration scolaire inscrits dans l'avis du CNA du 30 septembre 1997, il n'appartient pas à l'école de proposer autre chose que de l'eau, des jus de fruits, et éventuellement du lait si cela apparaît nécessaire pour atteindre les objectifs fixés pour le calcium. L'accès aux autres types de boissons sucrées, dont l'intérêt en tant que boisson plaisir ou boissons sociales ne peut être nié, relève d'autres préoccupations et d'autres modes de gestion qui ne font pas l'objet des présentes recommandations nutritionnelles. Ces boissons présentent spontanément, pour de nombreuses raisons, un attrait fort pour les enfants. Leur consommation en quantité importante n'est pas favorable sur le plan nutritionnel, dans l'état actuel des connaissances, et il ne semble pas revenir à l'école d'initier ou d'encourager officiellement ce type de comportement lors d'une prestation alimentaire.

Lorsque la restauration concerne les maisons de retraite, les établissements de santé, de soins de suite et de réadaptation, et les services de gériatrie, une collation de l'après-midi est à prévoir. La boisson recommandée peut être une boisson au lait sucrée ou équivalent accompagnée d'un élément céréalier (biscuits ou autres, pain-beurre ou confiture).

2.3 Repas principaux

Quelle que soit l'heure du repas principal (déjeuner ou dîner), celui-ci répond aux dispositions suivantes :

- le menu comprend soit 4 soit 5 composantes, plus le pain, la totalité du repas servi devant répondre aux conditions définies ci-dessous au chapitre 3 « Élaboration des menus » ;
- le menu à 5 composantes est composé d'une entrée, d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou yaourt ou lait fermenté, d'un dessert et de pain ;
- le menu à 4 composantes est composé :
 - . soit d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou yaourt ou lait fermenté, d'un dessert et de pain ;
 - . soit d'une entrée, d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou autre produit laitier et de pain.

Les éléments des repas sont définis comme suit :

- *entrée* : crudités, légumes cuits, charcuterie... ;
- *plat protidique* : viande, poisson, œufs et produits à base de... ;
- *légumes* : légumes verts, légumes secs, autre légumes, féculents ou céréales ;
- *fromage* ou yaourt ou lait fermenté ;
- *dessert* : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace.

Dans certains établissements de santé, plus particulièrement de soins de suite et de réadaptation ou de gériatrie, selon la prescription médicale, l'appétence, le goût et le choix des résidents, le plat protidique (viande ou équivalent) peut être remplacé à teneur équivalente en protéine par une préparation enrichie (ex. : potage, ou crème, ou plat cuisiné).

Le pain fait partie intégrante du repas, quel que soit son mode de distribution. Les portions minimales disponibles doivent être de 40 grammes par convive et par repas. Cette quantité peut être augmentée en fonction de l'appétit et des besoins des convives. Le pain peut être remplacé par des biscottes, du pain de mie dans le cas des personnes âgées ou de personnes ayant des problèmes de déglutition.

Au cours des repas la seule boisson indispensable est l'eau. L'eau du réseau public doit être à disposition des convives sans restriction de quantité et si possible réfrigérée.

En restauration scolaire, il est déconseillé de distribuer des boissons sucrées au cours des repas principaux (déjeuner et dîner). La distribution de lait au cours des repas dans les établissements scolaire, type collège ou lycée, peut être recommandé compte tenu des insuffisances possibles d'apports calciques par l'alimentation.

Pour les personnes âgées, l'apport hydrique est essentiel, soit une quantité de un litre et demi par jour environ.

L'accès aux boissons alcoolisées, dont l'intérêt en tant que boissons plaisirs ou boissons sociales est indéniable, relève d'autres préoccupations qui ne font pas l'objet des présentes recommandations nutritionnelles. En tout état de cause, en collectivité publique, ces boissons doivent être consommées avec modération et réservées aux adultes.

3 - Élaboration des menus

En dehors des populations « captives » (hôpitaux, armée, secteur carcéral...) prenant tous leurs repas en collectivité, le repas le plus fréquemment servi en restauration hors foyer est le déjeuner.

Afin d'atteindre les objectifs de qualité nutritionnelle ici recommandées, il est apparu nécessaire de donner à ses utilisateurs des outils pratiques de contrôle de l'exacte exécution des obligations des cahiers des charges. Pour certains aliments susceptibles d'influer significativement sur l'équilibre alimentaire, des fréquences de présentation des aliments sont donc recommandées. Le contrôle du respect de ces fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs servis par la collectivité contractante.

Dans le cas de personnes âgées en institution, si cette dernière applique la dérogation mentionnée plus bas et ne sert pas un plat protidique le soir, le contrôle portera sur 20 jours successifs soit 20 déjeuners et 20 dîners.

Ces fréquences sont applicables pour tout type de restauration collective lorsqu'il y a menu unique.

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

- choix dirigé : en restauration scolaire type maternelle, primaire et collège et en restauration hospitalière, les choix doivent être équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments, et respecter les fréquences définies ci-après ;

- menu conseillé : dans le cas de la restauration d'adulte non hospitalisé ou en restauration scolaire type lycée, l'acheteur peut exiger chaque jour l'affichage d'un menu conforme aux présentes recommandations nutritionnelles. Les fréquences préconisées ci-après doivent être respectées dans le menu ainsi conseillé aux convives.

L'annexe 5 doit donc être employée pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé et d'un menu conseillé proposé en libre service.

3.1 Fréquence de présentation des plats

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

Diminuer les apports lipidiques

Les produits allégés en matière grasse ne sont pas recommandés en restauration collective. Il est plus judicieux de contrôler la fréquence des produits riches en graisses, de diminuer les quantités de graisses d'accompagnement (sauces, beurre, margarine et huile), et de choisir des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique, par exemple des matières grasses différentes pour les assaisonnements et les fritures.

Les produits riches en graisses sont les produits contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g.

Sur cette base, les fréquences sont les suivantes :

- entrées contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g, telles que certaines charcuteries (***) , préparations pâtisseries salées (***) , céleri rémoulade, etc. : 8 repas sur 20 au maximum ;

- produits à frire (***) , produits panés à frire ou à rissoler et produits pré-frits à réchauffer ou à cuire sans matière grasse contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g prêts à consommer : 6 repas sur 20 au maximum ;

- pâtisseries (***) servies en dessert contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g : 4 repas sur 20 au maximum ;

- plat protidique (***) : le plat apporte au minimum un gramme de protéine par gramme de lipide pour 18 repas sur 20 au minimum afin d'assurer une qualité nutritionnelle correcte. Ceci est valable pour les charcuteries, les préparations pâtisseries salées, plats composés (hors garniture de légumes ou de féculents) servis comme plats protidiens.

Remarque : les produits panés pré-frits et cuits doivent être servis en suivant les indications du fabricant c'est à dire sans adjonction de matière grasse.

Pour les produits panés crus, il n'est pas possible de préciser un rapport P/L contrôlable à la livraison. En effet ce rapport dépendra du mode de cuisson (friture plane ou profonde), de la durée de cuisson et de la qualité de la matière grasse et de la chapelure. En tout état de cause, les tests réalisés montrent que le rapport P/L obtenu sur des produits crus, frits en cuisine sont plus défavorables que ceux exigés par la présente spécification pour les produits pré-frits ou cuits industriellement.

Recommandation : il est recommandé aux collectivités achetant habituellement des produits crus de réaliser les dosages permettant de calculer le ratio P/L de ces produits tels que servis. La comparaison du chiffre obtenu avec ceux de la présente spécification pour les produits pré-frits et cuits pourra permettre à l'acheteur de motiver son choix par des arguments nutritionnels.

Augmenter les apports de fibres et de vitamines

- crudités (***) ou fruits crus : 15 repas sur 20 au minimum ;
- légumes autres que secs, seuls ou en mélange : 10 repas sur 20 ;
- légumes secs ou féculents ou céréales : 10 repas sur 20.

Augmenter les apports de fer

Les apports de fer sont directement liés aux apports de protéines animales.

- Viande rouge (***) : 4 repas sur 20 au minimum.
- Poissons en filet nature ou préparations à base de poissons (***) contenant au moins 70 % de poisson et dont le rapport protéides / lipides (P / L) calculé sur le produit prêt à consommer est au moins égal à 2 : 4 repas sur 20 au minimum (dérogation possible pour le repas du soir des personnes âgées en institution).
- Les préparations à base de viande ou poisson reconstituées (***) contenant moins de 70 % de protéines d'origine animale : 4 repas sur 20 au maximum (dérogation possible pour le repas du soir des personnes âgées en institution). Ainsi que cela est indiqué dans le glossaire, il s'agit de produits à l'état de matière première à mettre en œuvre.

Augmenter les apports calciques

- Fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion (***) : 10 repas sur 20 au minimum.
- Fromages ou autres produits laitiers contenant moins de 150 mg et au moins 100 mg de calcium par portion (***) : 8 repas sur 20 au minimum.

Afin de préserver une alimentation harmonieuse et la diversité des repas dans le respect des usages de composition de ceux-ci, et de promouvoir l'éducation au goût il convient de respecter un équilibre entre les présentations de fromages ou autres produits laitiers, dont il faut assurer la variété en proposant les différentes familles.

Ces règles sont indispensables mais insuffisantes pour permettre une couverture complète des besoins en calcium des consommateurs de 11 ans et plus, puisqu'elles ne permettent qu'un apport minimum de 120 mg de calcium environ par des fromages ou autres produits laitiers servis en l'état.

Dans le cas des adolescents, il est donc nécessaire d'introduire des fromages ou autres produits laitiers dans les autres composantes du repas (cubes de fromage dans salade, sauce, salade à base de yaourt, fromage râpé, dessert à base de lait...) et d'encourager la distribution de lait dans les collèges et lycées (voir annexe 2). Le respect des fréquences minimales des fromages ou autres produits laitiers précisées ci-dessus et l'absorption d'un verre de lait de 200 ml (240 mg de calcium) à chaque repas, sans excéder 2 verres par jour, permet une couverture complète des apports calciques.

En l'absence de distribution de lait il est difficile pour le prestataire de respecter les apports conseillés en calcium pour les adolescents.

De plus, il n'est pas souhaitable que la taille des portions augmente de manière trop importante sous peine de favoriser l'apport de lipides pour les fromages ou l'apport de sucre pour les desserts lactés ultra-frais.

3.2 Taille des portions servies

La quantité d'aliment consommée, n'est pas nécessairement proportionnelle à la quantité d'aliment servie. Cette dernière doit être adaptée à l'âge afin de permettre de minimiser les restes dans l'assiette.

En ce qui concerne l'alimentation des jeunes enfants (6 à 11 ans), des études montrent que la quantité moyenne totale d'aliment consommé par repas est de 300 g environ.

Il est donc apparu nécessaire de recommander des grammages réalistes pour les portions servies (quantité en poids net prêt à consommer ou poids dans l'assiette).

Enfant de 3 à 11 ans :

- légume cru en entrée : 40 à 60 g ;
- légume cuit en entrée : 50 à 80 g ;
- légume d'accompagnement : 100 à 120 g ;
- plat protidique : 40 à 80 g ;
- plat composé comprenant un légume d'accompagnement et un plat protidique : 160 à 200 g.

Enfant de plus de 11 ans et adulte

- légume cru en entrée : 80 à 120 g ;
- légume cuit en entrée : 80 à 120 g ;
- légume d'accompagnement : 200 à 220 g ;
- plat protidique : 80 à 100 g ;
- plat composé = légume d'accompagnement + plat protidique : 300 à 370 g.

Ces grammages sont indicatifs ; ils couvrent une large majorité des produits alimentaires mais ne sont pas adaptés aux aliments très légers (salade verte), très denses (melon), ou contenant une partie non comestible importante (cuisse de poulet).

Une liste des grammages préconisés est donnée en annexe 3 de ce document.

4 - Traçabilité de l'équilibre alimentaire

Le contrôle porte sur un minimum de 20 repas successifs que le fournisseur a servi pendant la période de 3 mois précédant la notification à celui-ci que le contrôle va intervenir. Dans le cas des personnes âgées en institution, si cette dernière applique la dérogation mentionnée et ne sert pas un plat protidique le soir, le contrôle portera sur 20 jours successifs soit 20 déjeuners et 20 dîners. Les repas type pique-nique sont à exclure des repas contrôlés car les recommandations du guide leur sont difficilement applicables.

Le prestataire ne peut pas être tenu responsable des modifications apportées sur les fréquences des catégories de produits dans les menus, si celles-ci sont exigées par l'acheteur ou validées par lui (par exemple sur demandes des parents). À cet égard, l'acheteur ou son représentant, doit approuver par écrit en bonne et due forme les menus décidés par la commission qu'il aurait mise en place à cet effet.

Le contrôle porte sur les menus, les fréquences et les produits.

4.1 Contrôle sur les menus

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- date ;
- dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire (par exemple indiquer que la purée Saint-Germain est une purée de pois cassés) ;
- indication des plats recommandés (cf. ci-dessus paragraphe 3, alinéa « Menu conseillé »), avec information simple sur la valeur nutritive du plat par utilisation de repères de couleur ou de pictogrammes en correspondance avec les groupes d'aliments fixés par le Comité français d'éducation pour la Santé (CFES).

4.2 Contrôle sur les fréquences

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas suivant le tableau récapitulatif en annexe 5.

4.3 Contrôle sur les produits

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement concerné les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés. Le bon de livraison des produits permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont :

- pour tous les produits : les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit ;
- pour les produits laitiers frais ou les fromages : les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.

5 - Conclusion

Le suivi des présentes recommandations, qu'il appartient à chaque collectivité publique d'intégrer précisément et dans leur intégralité dans leurs cahiers des charges, doit permettre de garantir la bonne qualité nutritionnelle des repas servis dans le secteur public.

La mise en place d'un contrôle de l'exécution des prestations sur la base des fréquences de présentation des plats, dans les conditions précisées ci-dessus, est indispensable pour obtenir cette garantie. L'assurance de cette qualité devrait sans doute se traduire par un surcoût immédiat des prestations, cependant sans commune mesure avec les gains financiers et en qualité nutritionnelle qu'engendrera la mise en place des dispositions ici préconisées.

Annexe 1

CLASSIFICATION DES PRODUITS LAITIERS AU 1ER JANVIER 1999

Pour réaliser cette classification, nous avons considéré des poids de portions couramment utilisés en collectivité. Des variations sont possibles mais cette classification est cependant utile pour donner une idée du marché des fromages et des produits laitiers ultra-frais. Les fiches techniques émanant des prestataires pour accompagner chaque produit ne sauraient être remplacées par la présente classification à vocation indicative.

Grammages des portions couramment utilisées en collectivité :

125 g pour les yaourts

100 g pour les fromages frais

80 g à 125 g pour les crèmes desserts, les flans, les laits gélifiés flans, les laits gélifiés

50 g pour les mousses

30 g pour les fromages affinés

20 g pour les fromages fondus

CALCIUM PAR PORTION	TYPES DE PRODUITS LAITIERS
Calcium [gt] 300 mg par portion	Emmental et pâtes pressées cuites comté
Calcium [lt] 300 et [gt] 200 mg par portion	Bleu
	Saint-Paulin et autres pâtes pressées de même type Cantal
	Spécialités fromagères de pâtes pressées
Calcium [lt] 200 et [gt] 150 mg par portion	Yaourt nature
	Yaourt aux fruits
	Roquefort
	Saint-Nectaire
	Raclette
	Crèmes dessert
Calcium [lt] 150 et [gt] 100 mg par portion	Camembert et pâtes molles à croûte mixte
	(Brie, Carré...)
	Tomme
	Fromage frais
	Munster
	Fromage fondu
	Yaourt aux fruits
	Yaourt aromatisé
	Crèmes dessert et crème caramel
	Gâteaux de riz ou de semoule
	Riz et semoule au lait
	Flans
	Clafoutis
	Laits gélifiés
	Spécialités fromagères de pâtes molles
Calcium [lt] 100 mg par portion	Chèvre frais, sec, demi-sec
	Chèvre, pâte molle, Petit Suisse
	Fromage fondu
	Spécialités fromagères de fromages frais
	et de bleu, mousses
	Entremets (riz au lait, semoule au lait, crème caramel)
	Crèmes dessert

<i>CALCIUM PAR PORTION</i>	<i>TYPES DE PRODUITS LAITIERS</i>
	Fromages frais
	Crème anglaise
	Clafoutis
	Flans

Annexe 2

PROCÉDURES D'OBTENTION DE PRODUITS LAITIERS DANS LES ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES

Généralités

L'ONILAIT gère une mesure dite « Lait scolaire » en application du règlement (CEE) n° 1842/83 du Conseil du 30 juin 1983 et du règlement (CE) n° 3392/93 de la Commission du 10 décembre 1993 relatifs à la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires.

Quels sont les bénéficiaires ?

Les élèves des établissements d'enseignement préélémentaire, élémentaire et secondaire. Sont exclus les enfants des crèches, les élèves de sections de techniciens supérieurs et des classes préparatoires aux grandes écoles, les étudiants des établissements d'enseignement universitaire et des établissements d'enseignement supérieur de niveau comparable aux universités et les adultes.

Quels sont les produits aidés et les aides applicables ?

Les aides applicables sont ici fournies à titre indicatif à la date du 1^{er} septembre 1998 et sont révisables chaque année.

Les produits aidés classés par catégories en fonction de leur nature sont les suivants :

Catégorie « Z » Briquettes de lait entier nature, chocolaté ou aromatisé en 20 cl distribuées aux élèves des Zones d'éducation prioritaire (ZEP) et des Zones urbaines sensibles (ZUS) : 0,95F/20cl

Nota : une briquette de lait entier distribué aux élèves de zones hors ZEP ou hors ZUS doit être convertie en litre déclarée en catégorie A

Catégories « A » Lait entier nature, chocolaté ou aromatisé et les Yaourts au lait entier : 2,0279F/litre

Catégorie « B » Lait 1/2 écrémé nature, chocolaté ou aromatisé : 1,2798F/litre

Catégorie « C » Fromages frais et fromages fondus d'une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 40 % : 5,9066F/kg

Catégorie « D » Les autres fromages (affinés) d'une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 45 % : 15,0617F/kg

Comment s'inscrire ?

Définition de l'organisme gestionnaire :

L'organisme gestionnaire est la personne morale qui achète les produits laitiers ou les repas en cas de délégation de service public au nom duquel les factures sont établies et qui perçoit les sommes versées par les parents.

Ex : la municipalité, l'établissement scolaire, l'association etc...

Un établissement ne peut pas être inscrit 2 fois au titre de 2 organismes gestionnaires différents par exemple en cas de distribution pendant et hors repas : par conséquent il convient en cas de délégation de définir qui de la société ou de la municipalité gèrera la demande ONILAIT.

À titre d'exemple : en proposant du fromage à tous les repas, en assurant une distribution hors repas toute l'année à tous les enfants et en complétant ces apports de calcium dans le cadre du plan alimentaire (gratin, produits laitiers, etc.) : la subvention peut s'élever jusqu'à 45 000 F pour une moyenne annuelle de 100 000 repas servis.

Compte tenu de cet enjeu de santé publique, il convient de rappeler l'efficacité de cette subvention dans l'aide à la détermination du coût du repas en régie comme en délégation.

Pour cela, il suffit d'adresser une demande écrite à ONILAIT 2, Rue Saint Charles, 75740 Paris cedex qui renvoie un formulaire d'inscription en vue de l'obtention d'un agrément permanent.

À dater du 1^{er} janvier 1999, il n'est donc plus nécessaire de renouveler sa demande chaque année.

À ce formulaire est joint une notice explicative indiquant comment calculer la demande de subvention, ainsi que les principales obligations de l'organisme gestionnaire.

Remarque : une démarche similaire existe pour « l'achat de beurre à prix réduit » Règlement CEE n° 2191/81 et gérée par le même organisme ONILAIT.

Annexe 3

GRAMMAGES MINIMAUX

Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Pain	40	50	80 à 10	40
Crudités assaisonnées				
Avocat	1/2	1/2	1/2 à 1 petit calibre	1/2
Carottes et autres racines râpées	50	70	90 à 120	70
Choux	40	60	80 à 100	80
Concombres	60	80	90 à 100	80
Endives	40	60	80 à 100	80
Melon	120	150	150 à 200	150
Pamplemousse	1/2	1/2	1/2	1/2
Radis	30	50	80 à 100	60
Salade verte	25	30	40 à 60	30
Tomate	50	60	100 à 120	80
Salade composée	40	60	80 à 100	80
Champignons crus	40	60	80 à 100	80
Fenouil	40	60	80 à 100	80
Cuidités assaisonnées				
Potage	1/8 litre	1/6 litre	1/4 litre	1/4 litre
Artichaut entier	1/2	1/2	1	1/2
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100	70
Betteraves	50	70	90 à 120	80
Choux fleurs	50	70	90 à 120	80
Haricots verts	50	70	90 à 120	80
Macédoine	50	70	100 à 120	80
Maïs	50	70	90 à 120	80
Poireaux	50	70	90 à 120	80
Riz niçois	60	80	100 à 120	80
Salade composée à base de féculent	60	80	100 à 120	80
Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Soja	50	70	90 à 120	70
Taboulé	40	60	100 à 120	80
Champignons à la grecque	60	80	100 à 120	80
Asperges	40	60	80 à 100	80
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100	70
Complément protidique hors-d'œuvre	10	10	20	10
Terrine de légumes	30	30	30 à 50	30
Hors-d'œuvre protidiques divers				

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Coquille de poisson (grammage poisson)	30	40	40 à 60	40
Crevettes grises	-	40	40 à 60	40
Hareng/garniture	-	40	40 à 60	40
Maquereau	30	30	40 à 50	40
Œuf dur	-	1	1 à 1,5	1
Pâté	30	30	30 à 50	30
Pâté en croûte	45	45	65	45
Rillettes	30	30	30 à 50	30
Sardines	1	1	2	1
Friand	60 à 70	60 à 70	90 à 120	60
Crêpes	50	50	100	50
Tarte salée	70	70	90	70
Salami - saucisson - mortadelle	20	30	40 à 50	40
Fromage de tête assaisonné	30	40	50 à 60	40
Jambon cru de pays	30	35	40	40
Jambon blanc	30	40	50	50
Viandes sans sauce				
Bœuf				
Bœuf braisé	60	70	100 à 120	100
Rôti	40	60	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Steak haché - hamburger	50	70	80 à 100	80
Boulettes (30 g cru)	2	3	4 à 5	3
Bolognaise viande	50	70	100 à 120	100
Steak	50	70	80 à 100	80
Veau				
Sauté	60	70	100 à 120	100
Rôti	40	60	80 à 100	80
Hamburger - rissolette	60	80	80 à 100	80
Paupiette	60	70	100 à 120	100
Agneau - Mouton				
Gigot	40	60	80 à 100	80
Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Sauté	60	70	100 à 120	100
Boulettes (30 g pièce)	2	3	4 à 5	3
Merguez (50 g pièce)	1	2	2 à 3	2
Porc				
Rôti	50	70	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Côte de porc	-	80	100 à 120	100
Grillade	50	70	80 à 100	80
Jambon DD	50	70	80 à 100	80
Saucisse				

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
- chipo - francfort (50 g pièce)	1	2	2 à 3	2
- Toulouse	50	70	100 à 120	100
Volaille				
Rôti de dinde	50	70	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Escalope de dinde ou blanc de poulet	50	70	80 à 100	80
Jambon de dinde	50	70	80 à 100	80
Cordon bleu	80	90	100 à 120	90
Cuisse de poulet	100	140	140 à 180	140
Brochette	60	70	100 à 120	100
Paupiette de dinde	60	70	100 à 120	100
Finger - beignets - nugget's (20 g. pièce)	3	4	5	4
Escalope panée	80	90	100 à 120	90
Lapin	-	-	140 à 180	140
Paupiette de lapin	60	70	100 à 120	100
Œufs (plat principal)				
Durs	1	2	2 à 3	2
Omelette	60	90	90 à 130	90
Poissons sans sauce				
Filet et poissons divers	60	80	80 à 100	80
Rôti	50	70	80 à 100	80
Saumonette	70	90	100 à 120	90
Steak non pané	60	80	80 à 100	80
Beignets divers et poissons panés	60 à 80	80 à 100	100 à 120	100
Aile de raie	-	-	120 à 150	120
Croquette de poisson	80	100	150 à 200	150
Paupiette	60	70	100 à 120	100
Darne	-	-	120 à 150	120
Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Plats divers	(*) poids minimum d'aliment protidique de :			
Plats composés				
Choucroute, paëlla, etc...	50 *	70 *	100 à 120 *	100*
Hachis parmentier - brandade	50 *	60 *	80 à 100 *	80*
Légumes farcis (poids ration)				
Raviolis - cannellonis - lasagnes	250	300	350 à 400	300
Charcuterie pâtisserie				
Quiche - croque-monsieur	100	150	150	150
Pizza	80	120	120	120
Quenelle	80	80	120 à 160	120
Abats				
Rognons	-	-	100 à 120	100
Boudin	-	-	100 à 120	100

Produits	Maternelles	Primaires	Adolescents Adultes	Personnes âgées autonomes
Légumes cuits				
Minima	80	100	100 à 200	100
Ces grammages seront adaptés à chaque type de légumes				
Féculents cuits				
Riz - Pâtes - Pommes de terre	100	150	150 à 200	150
Frites	80	100	100 à 150	100
Légumes secs	80	100	120 à 150	100
Fromages				
Pâte dure	25	30	35	35
Pâte molle	30	30	40	40
Portion	1	1	1 à 2	1
Fromage blanc	60	80	100	100
Yaourt	1	1	1	1
Petit-suisse	60	60	60	60
Desserts				
Gélatiné	1	1	1	1
Crème dessert - entremets	60	80	100 à 125	100
Fruits au sirop et salade de fruits	60	80	100 à 120	100
Compote	60	80	100 à 120	100
Crudité (fruits crus - poids adapté à chaque type de fruits)	50	50	100	100
Pâtisseries fraîches et surgelées				
Selon la pâtisserie, le grammage minimum	45	45	60	60
Pâtisserie sèche				
Pâtisserie sèche emballée	25	25	25	25
Biscuits d'accompagnement	15	15	15	15

Annexe 4

DÉFINITION DES FAMILLES DE PRODUITS

DÉNOMINATION	COMPOSITION
Charcuteries (hors-d'œuvre)	toutes variétés de saucissons, pâtés
Charcuterie (plat principal)	préparation traditionnelle à base de chair de porc, boudin noir, saucisses diverses, crépinettes, etc....
Crudités	55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits crus servis en entrée
Cuidités	55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits cuits servis en entrée
Entrées protidiques	hors-d'œuvre composés comportant environ 20 % ou plus d'aliments protidiques tels œufs, jambon, fromage, etc....
Féculeux (riches en amidon)	50 à 100 % des ingrédients sont des féculents (y compris les potages)
Légumes	tous légumes par opposition aux pommes de terre, pâtes, semoule, riz et légumes secs - lentilles, haricots blancs ou rouges et flageolets
Pâtisseries fraîches	produits à Date Limite de Consommation et riches en eau
Pâtisseries sèches	produits à Date Limite d'Utilisation Optimale et pauvres en eau
Pâtisseries surgelées	produits à Date Limite d'Utilisation Optimale et riches en eau
Plat protidique	plat principal sans légume d'accompagnement à base de viande, poisson, œuf, abats.
Poisson	toute matière première comportant 95 % de poisson au minimum : filet, darne, dés, etc. (émiété éventuellement reconstitué).
Poisson pané	poisson répondant à la définition du filet de poisson constitué d'un minimum de 70 % de poisson mais enrobé au plus de 30 % de panure. Définition correspondant aux spécifications matières premières
Porc	tous muscles du porc vendus en viande fraîche - côte, grillade, rôti,...
	- ou faisant l'objet d'une préparation industrielle de cuisson,
	- jambon, jambonneau
	- ou de conservation par salaison - petit salé -
Préparation à base de viande ou poisson reconstitué	70 % de viande ou poisson texturé additionné d'ingrédients divers : légumes, soja, panure, épices, féculents etc.... définition correspondant aux spécifications matières premières
Préparations pâtisseries salées	préparations à base de feuilletage ou autre type crêpes salées, friands divers, pizzas
Produits frits	aliments dont la cuisson s'effectue dans un important volume d'huile
Produits pré-frits	produits frits industriellement
Viande hachée	100 % de viande. Son taux de matière grasse varie de 5 à 20 %.
Viande rouge	viande de bovin-ovin-caprin-équin hachée ou non, quelle que soit sa texture et son mode de cuisson et 100 % viande

Tous les produits industriels ne rentrent pas dans ces familles de produits ; c'est la fiche technique et la valeur nutritionnelle des produits concernés qui permettent de sélectionner ces produits : nuggets, cordon bleu, boudin blanc, raviolis, quenelles, etc...

Annexe 5

FEUILLE DE CONTRÔLE DES FRÉQUENCES

Période du au (20 repas au moins)	Entrée	Plat protidique	Légume	Produit laitier	Dessert	Fréquence observée	Fréquence recommandée
Entrées ≥ 15 % MG						/20	8/20 maximum
Produits à frire et pré-frits ≥ 15 % MG						/20	6/20 maximum
Pâtisseries fraîches ou sèches ≥ 15 %MG						/20	4/20 maximum
Plat protidique avec P/L ≤ 1						/20	2/20 maximum
Crudité ou fruit cru						/20	15/20 minimum
Légumes autres que secs seuls ou en mélange (50 % au minimum)						/20	10/20
Légumes secs ou féculent ou céréales						/20	10/20
Préparation base de poisson ≥ 70 % de poisson et P/L ≥ 2						/20	4/20 minimum
Viande rouge						/20	4/20 minimum ✦
Préparation à base de viande ou poisson reconstitué [lt] 70 % de matière première animale						/20	4/20 maximum
Fromage ou autre produit laitier ≥ 150 mg calcium						/20	10/20 minimum
Fromage ou autre produit laitier [lt] 150 mg calcium et ≥ 100 mg calcium						/20	8/20 minimum

Cette annexe doit être employée pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé et d'un menu conseillé proposé en libre service. Seules les cases blanches doivent être remplies.

Annexe 6

PRINCIPAUX ORGANISMES CITÉS DANS LA RECOMMANDATION

- DGAL : Direction générale de l'alimentation, Ministère de l'agriculture et de la pêche.
- Groupe de pilotage des ANC : Comité d'experts chargé d'élaborer les recommandations françaises en matière d'apports nutritionnels conseillés. Secrétariat :
- AFSSA : BP19, 23, avenue du général de Gaulle 94 Maisons Alfort cedex
- CNA : Conseil national de l'alimentation. Secrétariat : Direction générale de l'alimentation, 251, rue de Vaugirard, 75732 Paris cedex 15.
- CFES : Comité français d'éducation pour la santé, 2, rue Auguste-Comte, 92170 Vanves.
- Comité scientifique de l'alimentation humaine. Secrétariat : Commission européenne, direction générale XXIV, rue de la Loi 200, B1049 Bruxelles.

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

207, rue de Bercy, 75572 Paris cedex 12

Téléphone 01 44 87 17 17, télécopie 01 44 87 21 45

Le décret n° 98-975 du 2 novembre 1998 a créé une direction des affaires juridiques au sein du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

La direction des affaires juridiques (DAJ) regroupe trois structures existant précédemment : le service juridique et de l'agence judiciaire du Trésor, le secrétariat général de la Commission centrale des marchés et les bureaux du contentieux et du conseil juridique relevant de la direction générale de l'administration et des finances du secrétariat d'État à l'industrie.

Tout en continuant à assumer les importantes missions interministérielles des deux premières de ces structures - représenter l'État devant les juridictions judiciaires, concevoir, conseiller, observer et analyser la commande publique - elle se voit confier des missions nouvelles, telles la coordination de l'élaboration de textes législatifs et réglementaires, l'évaluation du droit en vigueur et l'étude de projets de réforme.

La direction des affaires juridiques est organisée en quatre sous-directions : commande publique, droit privé, droit public et international, droit économique et valorisation.

Les publications relatives au marché public

Une aide technique à l'élaboration des documents contractuels

Des formulaires-types adaptés à chaque circonstance et à chaque phase des procédures spécifiques. Leur intégralité figurera sur le site Internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie avant la fin de l'année 1999.

De nombreux documents spécialisés, conçus en liaison avec des praticiens de l'achat public au sein des groupes permanents d'étude des marchés (OPEM), mis en vente principalement par la direction des Journaux officiels.

Une information périodique

Revue Marchés publics (RMP), 6 numéros par an dont un répertoire des documents et adresses utiles, diffusée à titre payant, est une revue qui s'adresse aux responsables de l'achat public, aux fournisseurs et aux juristes. Elle comporte les nouveaux textes ayant une incidence directe ou indirecte sur la réglementation de la commande publique, notamment l'harmonisation européenne ; les réponses ministérielles et la jurisprudence des tribunaux et du Conseil de la concurrence ; la mise en œuvre pratique des textes, par des articles de fond, des études générales, des dossiers et des études sur des thèmes d'actualité.

Abonnement et vente au numéro auprès de la Documentation française.

Télégrammes Marchés publics, 8 numéros par an, est un bulletin qui contient principalement des synthèses sur l'évolution des textes récents, le rappel de la position de la DAJ sur la mise en œuvre de la réglementation, les documents publiés.

Diffusé gratuitement aux administrations et aux collectivités locales, et en supplément aux abonnés de la revue Marchés publics, ce bulletin est également accessible sur le site Internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DE LA DAJ

Sur l'application de la réglementation relative à la commande publique : fax 01 53 17 86 69.

Sur la formation à l'achat public : 01 53 17 87 28 ou 01 53 17 87 27.

Sur le recensement économique des marchés publics : 01 53 17 87 43, 01 53 17 87 41 ou 01 53 17 87 42.

Sur la mission de conseil et d'assistance concernant les enquêtes de coût : 01 53 17 87 44.

Sur les conditions pour recevoir télégrammes marchés publics : 01 53 17 85 58.

Pour toute information : Consulter le site Internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie

<http://www.finances.gouv.fr>

GRUPE PERMANENT D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE DENRÉES ALIMENTAIRES (GPEM/DA)

Président

M. Beisson, inspecteur général de l'agriculture, 5, Les Quinconces, 91190 Gif-sur-Yvette.

Coordonnateur

M. Martinez, ministère de l'économie, des finances et de l'industrie, direction des affaires juridiques, sous direction de la commande publique, bureau du conseil aux acheteurs publics, 185, rue de Bercy, 75 572 Paris cedex 12.

Membres du Comité J-5540 « contrats de restauration collective » ayant élaboré la présente recommandation

Mme Argaud, présidente - Service central d'étude et de réalisation du Commissariat de l'Armée de terre (SCERCAT)

M. Verger, président par intérim - Centre national d'étude et de recommandation sur la nutrition et l'alimentation (CNERNA) - Observatoire des consommations alimentaires

M. Amouroux, Ministère de la justice - Administration pénitentiaire

Mme Aznar, Groupe d'étude de la consommation hors foyer (GECO)

Mme Baelde, Ministère de l'économie et des finances et de l'industrie, Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

M.Chardon, Association des Maires de France (ANOE)

Mme Collenot, Caisse des écoles du 19^e arrondissement de Paris

Mme Dardaine, Association nationale des industries agro-alimentaires (ANIA)

Mme Leroy, Association nationale des industries agro-alimentaires (ANIA)

M. Martin, INSERM - Faculté de médecine de Lyon-Sud

Mme Meyer-Caron, GECO

Mme Kerneur, Ministère de l'éducation nationale

Mme Potier De Courcy, Conservatoire national des arts et métiers (CNAM)

Mme Puissant, Assistance publique - Hôpitaux de Paris

Mme Renard, Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM)

Mlle Sacquet, Syndicat national des entreprises régionales de restauration sociale (SNFRRS)

Mme Troel, Syndicat national de la restauration collective (SNRC)

Annexe B

SÉCURITÉ DE LA VIANDE BOVINE

1 - Mesures de sécurité sanitaire en vigueur au regard du risque lié à l'agent de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB)

Pour protéger la santé humaine, la viande bovine fait l'objet de mesures réglementaires de sécurité sanitaire européennes et/ou nationales qui évoluent en fonction des résultats des connaissances scientifiques. En France, ces mesures comprennent actuellement :

- l'interdiction des farines et des graisses animales dans l'alimentation des animaux d'élevage (à l'exclusion de quelques produits provenant de non ruminants) ;
- la surveillance épidémiologique et l'inspection ante-mortem des animaux, systématique à l'abattoir, aux fins de détecter tout animal malade et d'éviter qu'il soit abattu pour la consommation humaine ou animale ;
- l'élimination systématique de tout circuit alimentaire des animaux malades ou accidentés ;
- l'abattage de tous les bovins issus des cheptels dans lesquels un diagnostic d'ESB a été confirmé ;
- le dépistage systématique de l'ESB sur toutes les carcasses des bovins de plus de trente mois destinés à la consommation humaine ;
- le retrait de tous les matériels à risque spécifiés (le crâne y compris la cervelle et les yeux, la moelle épinière, les amygdales, le thymus, la rate et les intestins) ;
- l'inspection post-mortem systématique de toutes les carcasses de bovins, à l'abattoir, aux fins de vérifier la salubrité de la viande, celle-ci étant attestée par l'estampillage des carcasses. L'estampille certifie que la viande est reconnue propre pour la consommation humaine, et atteste, sur les carcasses de bovins de plus de trente mois, que le test de dépistage de l'ESB a donné un résultat négatif. Elle identifie également l'établissement d'abattage.
- la destruction, avec incinération, des matériels à risques spécifiés et de tous les cadavres d'animaux morts ou mis à mort dans le cadre de la lutte contre l'ESB.

2 - Réglementation relative à la traçabilité

Un règlement européen établit des règles d'étiquetage et de traçabilité de la viande bovine en imposant le lien sur toute la filière de production entre la viande et l'animal ou les animaux dont cette viande est issue. Dans le cadre de ce règlement, la France a mis en place en octobre 1998 un étiquetage obligatoire de la viande bovine française (origine, catégorie, type racial). Depuis la mise en œuvre de la nouvelle réglementation européenne, le 1^{er} septembre 2000, ces mentions, bien que n'ayant plus de caractère obligatoire, sont toujours largement utilisées. Cette nouvelle réglementation impose par ailleurs la mention sur l'étiquette, dans un premier temps, du pays d'abattage et du pays de découpage, et à partir du 1^{er} janvier 2002, du pays de naissance et du pays d'élevage.

Afin de garantir la fiabilité et le respect de la traçabilité dans la filière bovine, un décret du 2 avril 1999 impose à tout opérateur des dispositions précises de traçabilité.

Par ailleurs, afin de donner aux professionnels des indications techniques précises sur les mesures à mettre en place pour assurer la traçabilité, deux normes AFNOR ont été élaborées, l'une traitant de la traçabilité en abattoir (NFV 46-007), l'autre de la traçabilité en aval de l'abattoir (NFV 46-010).

Les professionnels de la restauration collective, dans le cadre de démarches volontaires, se sont engagés à donner à leurs clients de la restauration concédée toutes les informations disponibles pour connaître l'origine de la viande bovine.

3 - Réglementation actuelle sur les viandes hachées et les produits transformés

Un décret (n° 97-74 du 28 janvier 1997) réglemente la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées et des préparations de viande qui ne sont pas destinées à être cédées directement au consommateur final. Ce décret est donc applicable en restauration scolaire.

Il mentionne, dans ses articles 5 et 6, que les viandes hachées sont préparées exclusivement à partir de muscles striés, y compris, le cas échéant, les tissus graisseux attenants à ces muscles, à l'exception des muscles du cœur. La nouvelle réglementation relative à l'étiquetage de la viande bovine prévoit que la mention du pays d'abattage soit explicite et étiquetée.

Les préparations à base de viande hachée sont fabriquées à partir de viandes de ces mêmes muscles hachés auxquels sont incorporés d'autres ingrédients : il peut s'agir d'épices ou de légumes, de protéines végétales (soja en général), d'abats tel que le foie (à l'exclusion des matériaux interdits qui sont retirés de la chaîne alimentaire dès l'abattoir). Les viandes de ruminants séparées mécaniquement sont interdites dans les préparations à base de viandes. La liste des ingrédients est indiquée dans l'étiquetage.

Les produits transformés à base de viande bovine peuvent incorporer tous les produits issus de carcasses déclarées propres à la consommation humaine, les matériaux interdits au regard de l'ESB en sont donc exclus. Les viandes de ruminants séparées mécaniquement ne sont pas incorporées dans ces produits. La liste des ingrédients est indiquée dans l'étiquetage.

Il est rappelé que des éléments d'information ou des exigences qualitatives supplémentaires peuvent toujours être inscrits dans le cahier des charges des acheteurs publics.

Cette traçabilité permettant de s'assurer, de façon fiable, de l'origine des produits bovins servis et de rappeler tout lot de produit signalé comme non conforme, il conviendra de s'assurer progressivement de la systématisation de cette exigence dans les cahiers des charges des groupements d'achats publics dans les établissements scolaires.

Les produits, et notamment les produits transformés, qui ne pourraient répondre à ces garanties en matière de traçabilité seront, à titre conservatoire, retirés de la préparation des repas et des menus.

4 - Information des parents et des élèves

Toutes les informations, rendues disponibles par l'étiquetage, concernant la provenance et l'origine des viandes de bœuf ou des produits dérivés d'origine bovine 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 des conseils d'école, des représentants des parents et des élèves membres des conseils d'administration des EPLE,
- une réunion des nouveaux conseils des délégués à la vie lycéenne dans les lycées, voire des conseils académiques ou régionaux de la vie lycéenne dès lors qu'ils seront élus, s'agissant des établissements relevant du ministère de l'éducation nationale,
- une réunion des conseils des délégués des élèves, s'agissant des établissements relevant du ministère chargé 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...

En effet, si aucun retrait systématique de la viande de bœuf des plats servis dans les restaurants scolaires n'est justifié par des avis scientifiques, il importe cependant d'être attentif aux demandes des parents ou des élèves pour l'élaboration des menus. Est rappelée, à ce titre, la possibilité, déjà fréquemment offerte dans les restaurants scolaires, de choix de menus. Dans la majorité des cas, cette possibilité de choix devrait permettre de s'assurer que tous les élèves bénéficient d'un repas avec un apport de protéines correct.

Annexe C

EXEMPLE D'UN PROTOCOLE D'ACCUEIL DES ENFANTS PRÉSENTANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

PRINCIPES GÉNÉRAUX

Ce protocole a pour but d'éviter la manifestation de deux dangers majeurs :

- le choc anaphylactique (réaction allergique grave) ;
- la toxi-infection alimentaire.

Les mesures de prévention de l'apparition de ces manifestations consistent à :

- éviter tout contact avec les allergènes ;
- éviter les contaminations ;
- respecter la chaîne du froid.

Ces mesures de prévention répondent à trois principes généraux dont le respect est primordial :

- unicité ;
- identification ;
- réfrigération.

Unicité

Un responsable unique : la famille

Les parents s'engagent à fournir :

- la totalité des composants du repas ;
- les couverts et ustensiles nécessaires à la prestation ;
- les boîtages destinés à contenir les composants ;
- le contenant nécessaire au transport et au stockage de l'ensemble.

Ils en assument la pleine et entière responsabilité.

Une prestation unique

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille à l'exclusion de tout autre complément ou ingrédient éventuel (y compris pain, sel, poivre, moutarde, etc.)

Un contenant unique

L'ensemble des composants du repas et des ustensiles nécessaires à la prestation est rassemblé dans un seul contenant hermétique.

Identification

Afin d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution :

- le contenant unique destiné à l'ensemble des composants et ustensiles sera clairement identifié au nom de l'enfant en évitant tout moyen susceptible de se dégrader au cours du transport ou du stockage ;
- tous les boîtages et ustensiles seront identifiés au nom de l'enfant et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage.

Réfrigération

Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud) :

- dès leur fabrication (ou achat), les repas seront conservés sous régime du froid ;
- au cours du transport, l'ensemble de la prestation sera placé dans un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif (0° à +10°C) (exemple : glacière ou sac portable isotherme avec plaques eutectiques, ou autre source de froid) ;
- dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, l'ensemble de la prestation sera placé sous régime du froid positif (dans les locaux de restauration scolaire le cas échéant). Un emplacement spécifique et identifié lui sera réservé.

MODALITÉS PRATIQUES

Déroulement chronologique des opérations et procédures spécifiques.

Préparation

- Dès leur préparation les composants du repas sont placés dans des boîtes hermétiques (ex : barquettes plastiques avec couvercles étanches) susceptibles de supporter un réchauffage au four à micro-ondes le cas échéant.
- Chaque boîte est identifiée au nom de l'enfant.
- Autant que faire se peut, les couverts et ustensiles seront également identifiés.
- L'ensemble des éléments constitutifs de la prestation sera rassemblé dans un sac (papier, plastique...) à usage unique, clairement identifié au nom de l'enfant placé dans un contenant capable de maintenir une température à cœur des produits ne dépassant en aucun cas +10°C (ex : glacière ou sac portable isotherme avec source de froid).

Transport

Le transport du contenant s'effectuera dans des conditions susceptibles de permettre le respect de la chaîne du froid (ex : éviter le séjour prolongé dans un coffre de voiture surchauffé en été).

Stockage

Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, le sac usage unique renfermant l'ensemble de la prestation sera retiré du contenant et placé sous régime du froid (chambre froide, réfrigérateur produits finis dans les locaux de la restauration scolaire, ou autre réfrigérateur). Un emplacement spécifique clairement défini et identifié lui sera réservé.

En aucun cas le sac ne sera ouvert ou manipulé avant que la personne désignée pour surveiller l'enfant au cours du repas ne vienne le retirer. Cette opération aura lieu immédiatement avant le repas.

Consommation

Il est rappelé que l'enfant fait l'objet d'une surveillance particulière spécifique prévue dans le PAI.

- Seuls les couverts et ustensiles fournis par la famille seront utilisés.
- Seuls les aliments, composants et ingrédients fournis par la famille seront consommés.
- Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci sera effectué dans un four à micro-ondes selon le protocole suivant, mis en œuvre exclusivement par la personne en charge de la surveillance de l'enfant :
 - . nettoyage rapide de l'intérieur de l'appareil
 - . la boîte contenant le plat à réchauffer est couverte et placée dans le four (sans transvasement) et recouverte par une cloche plastique protectrice (ustensile à usage exclusif de l'enfant et placé dans le contenant unique).

NB : Quand le système d'operculation le permet (couvercle ou film plastique adapté, etc.), la boîte est réchauffée sans être ouverte.

L'endroit où l'enfant consommera le repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.

Retour

Couverts, ustensiles et boîtages font l'objet d'un premier lavage sur place après le repas.

L'ensemble est replacé dans le contenant unique et repris par la famille à la fin du temps scolaire.