

Qu'est ce que la restauration collective ?

On appelle « restauration collective », la préparation et le service de repas destinés à un groupe de convives réunis dans un même lieu pour manger : élèves, étudiants, fonctionnaires, malades, retraités ou salariés d'une entreprise.

Depuis le « Grenelle de l'environnement » en 2007, de nombreuses actions ont été mises en œuvre pour respecter les objectifs de 20% de produits bio en restauration collective.

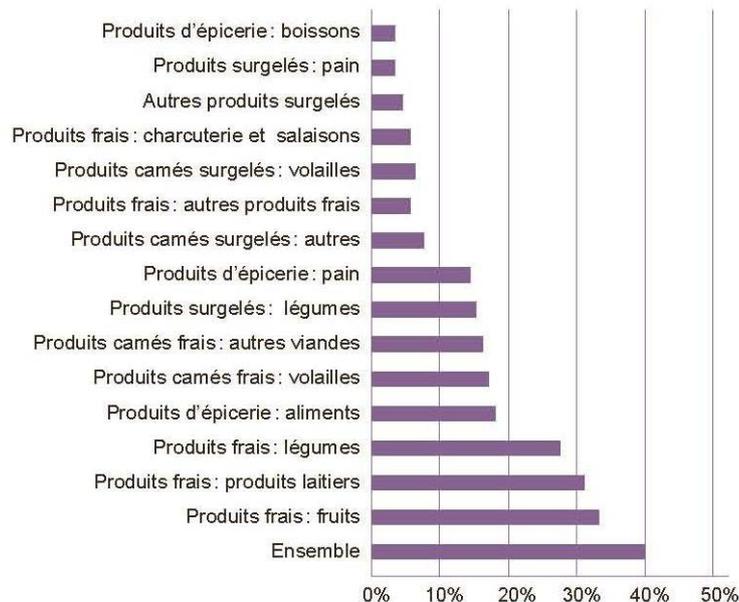
Quelques chiffres:

15 millions de français prennent chaque jour au moins 1 repas hors de leur domicile, dont plus de la moitié en restauration collective.

Près de 73 000 structures de restauration collective, publiques ou privées, distribuent environ 3 milliards de repas par an dans les secteurs principaux suivants:

- l'enseignement (restauration scolaire et universitaire),
- la santé et le social (restauration hospitalière, maisons de retraite...),
- le travail (restauration d'entreprises et d'administrations),
- les autres collectivités (centre de vacances, armées, établissements pénitentiaires...).

Les produits adaptés à la restauration collective



Part des acheteurs par famille de produits bio dans l'ensemble restauration collective
(Source : Étude CSA / Agence Bio-2010)

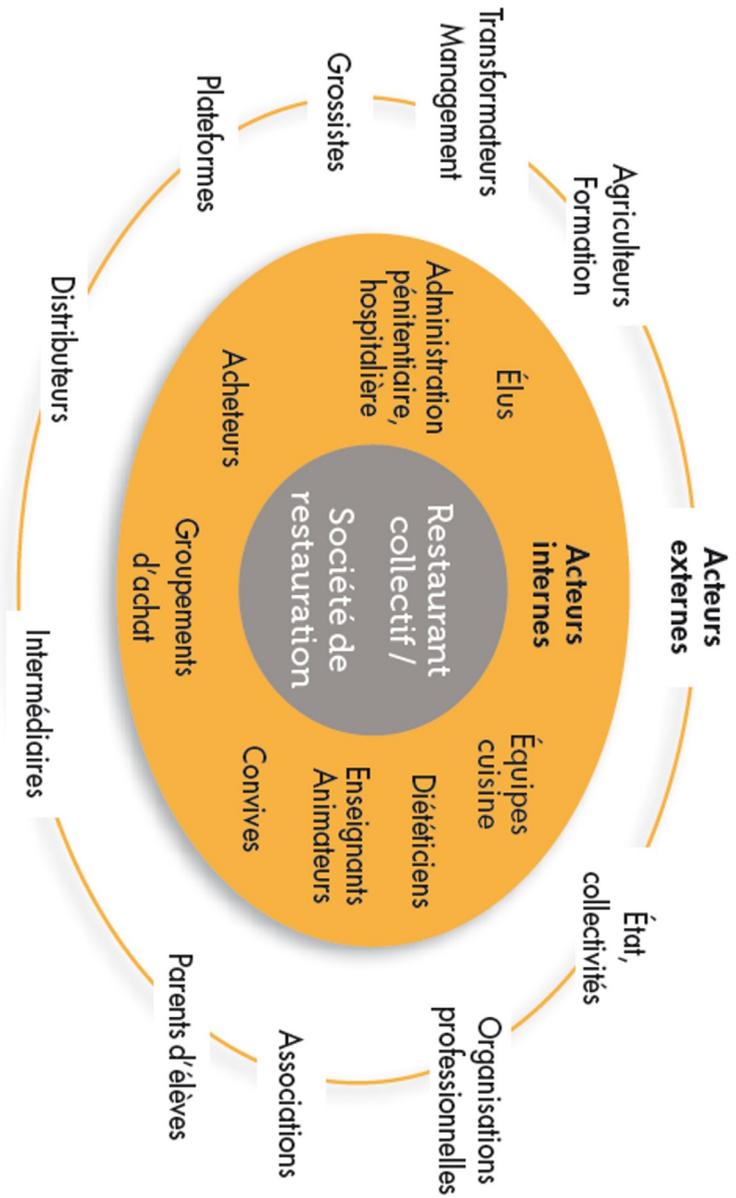
Cette fiche technique est à destination d'agriculteurs qui souhaitent vendre ses produits à une restauration collective.

Aide possible auprès des:
- Chambres d'Agriculture,
- Agro bio,
- Mangeons 24.



Organigramme

La restauration collective au cœur d'une dynamique globale



Sommaire des fiches

1) La restauration collective et le développement durable:

Fiche n°1.1 La restauration collective et les enjeux au DD

Fiche n°1.2 Les enjeux de la restauration collectives de qualité

2) Les étapes essentielles pour la restauration collective:

Fiche n°2.1 10 bonnes raisons de se tourner vers la restauration collective en direct ou via un intermédiaire régional.

Fiche n°2.2 Initier au projet

Fiche n°2.3 S'organiser pour l'action commune

Fiche n°2.4 Introduire des produits bio, la formule en 5 étapes.

3) Les aspects sanitaire de la restauration collective:

Fiche n°3.1 HACCP

Fiche n°3.2 Livrer la restauration collective





Le Développement Durable caractérise essentiellement un projet, une démarche, un produit, un service, ou une organisation qui :

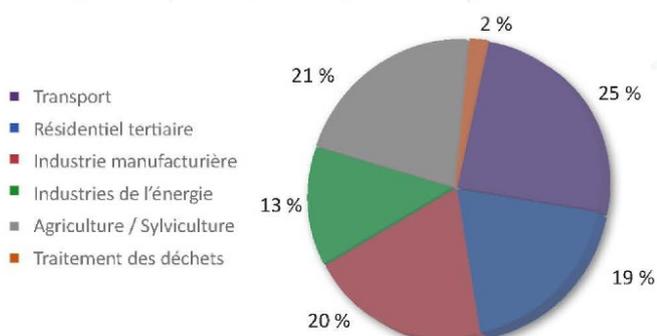
- limite ses impacts sur l'environnement (économe en ressources naturelles, limitant les pollutions...),
- répond aux besoins humains : besoins élémentaires (se nourrir, être en bonne santé, en sécurité...) et aux aspirations (bien-être, sentiment d'appartenance à une communauté, participation à la prise de décision, travail épanouissant...),
- est viable économiquement, financièrement (du producteur au consommateur).

Les enjeux écologiques :

Des consommations d'énergie et des émissions de gaz à effet de serre...

Pour mémoire, les principaux gaz à effet de serre produits par l'homme sont :

- le gaz carbonique, surtout dû à la combustion des énergies fossiles (charbon, pétrole, gaz) par les transports, les bâtiments et à l'industrie,
- le méthane, qui provient des activités agricoles, de l'élevage, des ruminants, des rizières et des décharges d'ordures ménagères,
- le protoxyde d'azote, qui vient des engrais azotés et de divers procédés chimiques, Les gaz fluorés (essentiellement des gaz réfrigérants).



Source : inventaire CCNUCC, CITEPA/MEEDDM, décembre 2009, périmètre Kyoto (métropole + DOM)

La conduite de cette démarche suppose un pilotage rigoureux, intégrant les objectifs dans une approche transversale, et une évaluation permettant de progresser régulièrement.

La restauration collective concentre à elle seule des enjeux écologiques, et socio-économiques significatifs en termes de développement durable.

Comme toute chaîne d'activités, celle de la restauration collective est consommatrice d'énergie et émettrice de gaz à effet de serre contribuant au changement climatique.

A titre d'exemple, l'impact « effet de serre » des 20 millions de repas annuellement servis dans les 277 lycées de la région Rhône-Alpes s'élève, de la « fourche » au traitement des déchets de la restauration, à 60 millions de kg équivalents CO₂ (soit 3 kg éq. CO₂ par repas).

Le bilan carbone de la cuisine centrale de Strasbourg (1000 repas/jour) a également identifié 4400 tonnes par an d'émission de GES, soit 2,5Kg par repas servi, dont 73 % proviennent des produits alimentaires, et notamment de la viande.

A l'instar de toute filière, la réduction de la consommation d'énergies et des émissions de gaz à effet de serre, à laquelle l'Union Européenne et la France se sont engagées, peut s'envisager à plusieurs stades de l'organisation.

Les leviers de réduction des émissions de gaz à effet de serre de la restauration collective peuvent être actionnés grâce :

- à la conception des bâtiments et au choix des matériaux de construction des locaux de restauration,
- aux choix des équipements,
- aux choix des produits (nature, origine, conditions de productions),*
- au transport, à la transformation, au conditionnement et à l'emballage des denrées,
- à la surgélation, congélation, conservation, cuisson,
- à la ventilation,
- à la réduction et au traitement des déchets.

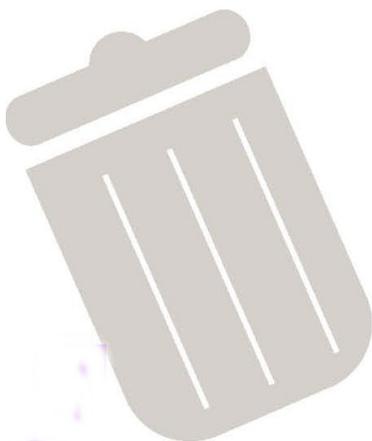
* A titre d'exemple de choix impactant les émissions de gaz à effet de serre, il a été évalué que les émissions de CO2 associées à la surgélation et à la conservation à -18° pendant 6 mois d'un légume peuvent être 60 fois supérieures à celle du même légume frais, stocké une semaine en chambre froide à $+6^{\circ}$.

Des déchets...

Le secteur de la restauration collective (sociale et commerciale) est également un important producteur de déchets: 2,5 tonnes par an, soit 10% de la quantité totale de déchets ménagers.

Les objectifs de réduction de production de déchets organiques et d'emballages, et de leur valorisation sont applicables à la restauration collective.

Les objectifs sont appelés à être plus contraints par les lois Grenelle.



Des consommations, des pollutions de l'eau...

En restauration collective, il a été estimé une consommation moyenne entre 10 et 20 litres d'eau par repas, tous usages confondus. Cette consommation est loin d'être négligeable. Au-delà des rejets classiques d'eaux usées domestiques (wc et lavabos), la restauration collective génère des eaux usées chargées en graisses, qualifiées de « non domestiques ».

Sans gestion maîtrisée, ces rejets aqueux entraînent une pollution biologique importante et une charge à traiter supplémentaire au niveau de la station d'épuration (risque de dysfonctionnement). Lorsque les graisses s'agglomèrent et fermentent dans le réseau, elles peuvent l'endommager et, par un risque de dégagement de gaz toxiques, porter atteinte à la santé du personnel d'assainissement.

Enfin, au titre de l'hygiène, la restauration collective est grande consommatrice de produits d'entretien et de désinfectant, dont la composition et le surdosage peuvent altérer les milieux naturels récepteurs.

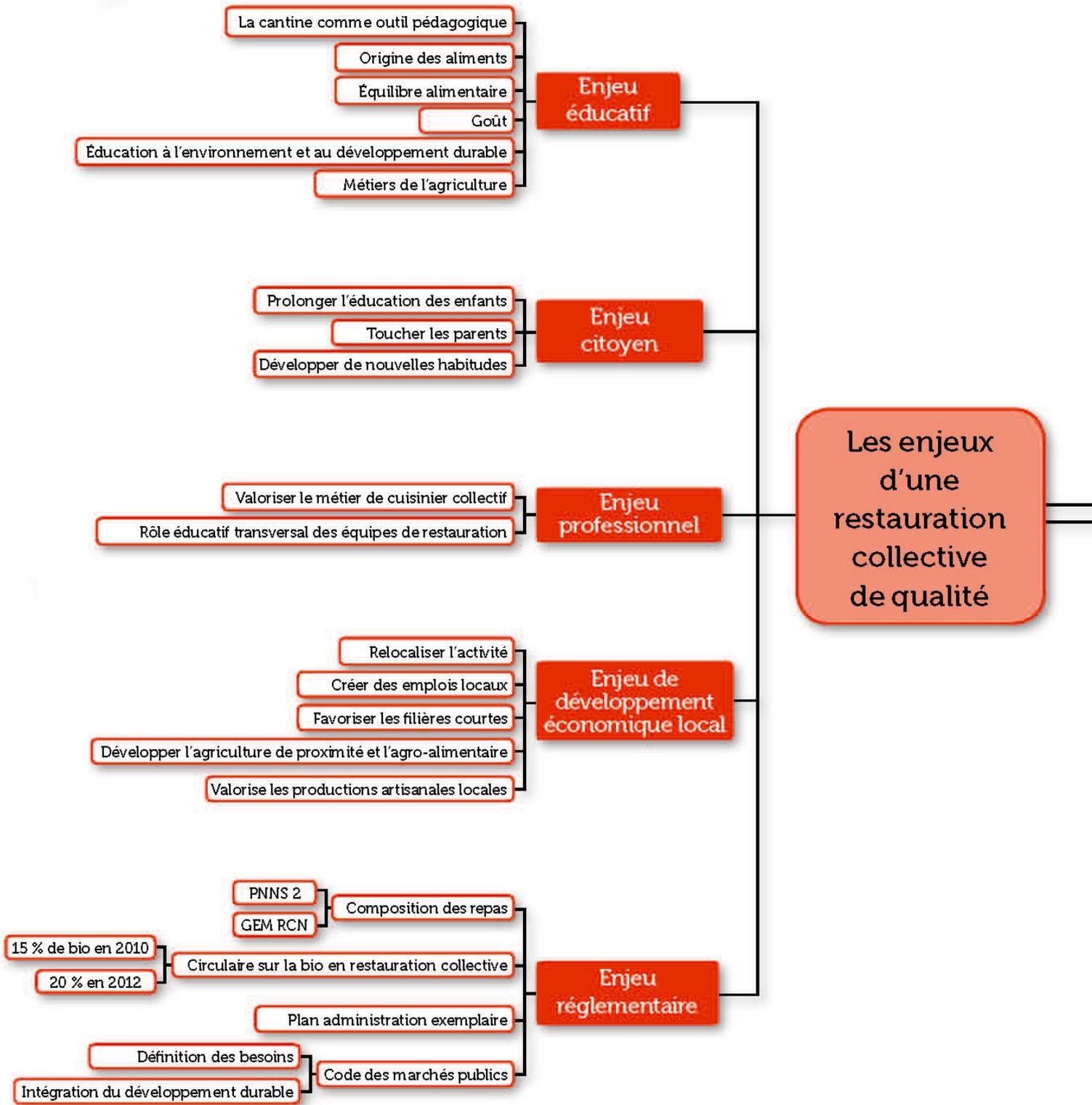
Une demande de produits impactant l'offre et la diversité biologique...

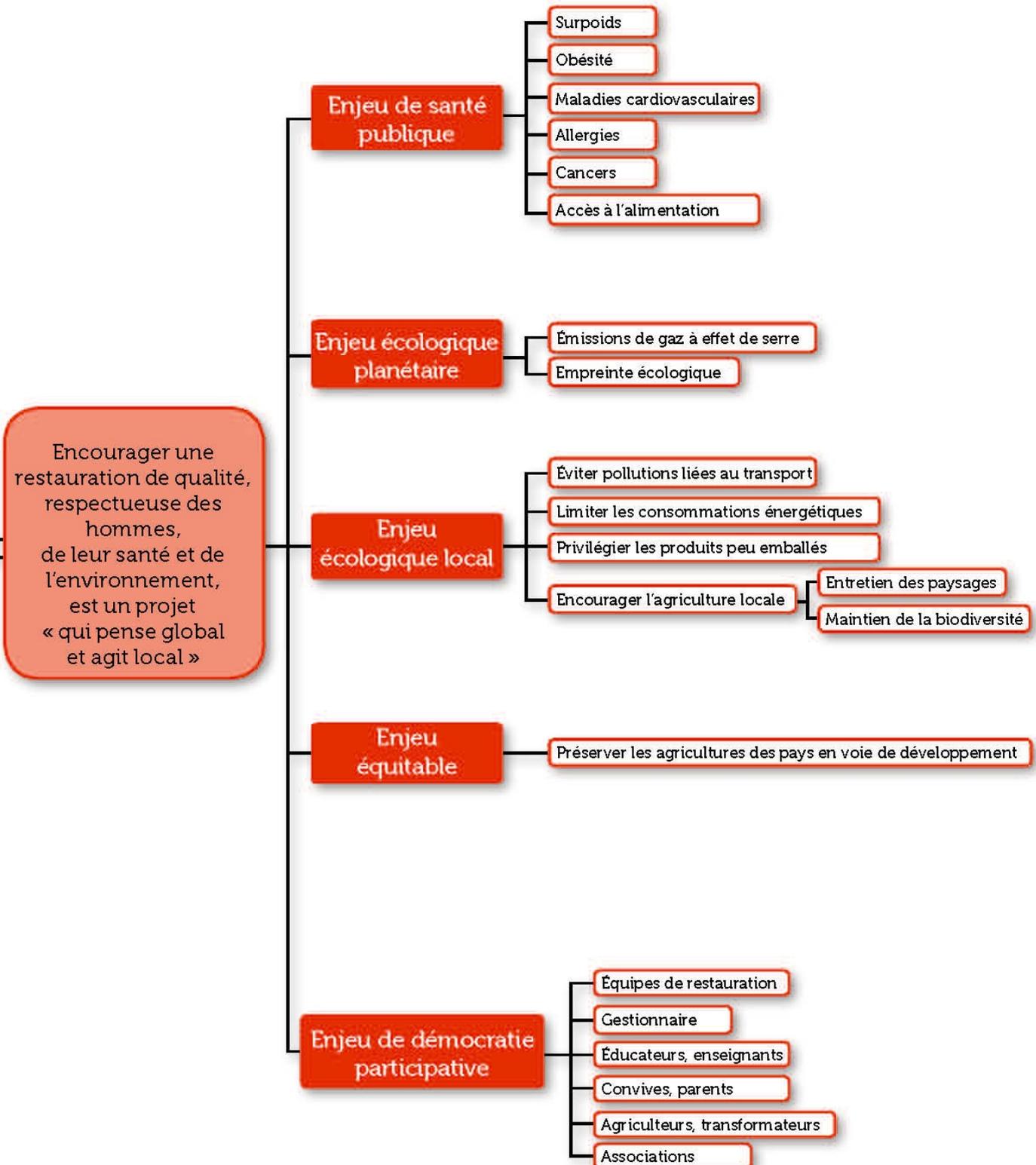
Ici et ailleurs, la conservation de terres agricoles aux usages diversifiés, la variété des semences et essences, l'impact des activités agricoles sur la diversité des espèces naturelles et sur les paysages, sont également en jeu en aval de la demande de la restauration collective.

De la production à l'assiette, la chaîne des conditions et activités nécessaires à la consommation des millions de repas proposés quotidiennement par la restauration collective s'inscrit dans le cadre de sérieuses contraintes, mais présente également de réelles opportunités d'agir positivement sur notre environnement.

Plus d'infos :

- comprendre l'effet de serre et le changement climatique sur [le site du Ministère de l'Ecologie](#) (rubrique « Energie et Climat »),
- inventaire national et départemental des émissions de Gaz à effet de Serre sur le site du [CITEPA](#),
- sur la biodiversité en agriculture voir le site de [l'INRA](#).





La restauration collective et les enjeux au DD, extrait du Guide méthodologique de la restauration collective et Développement Durable, l'AR-PE Midi-Pyrénées,

Draaf.alsace.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide-Restauration_Collective_de_Proximite_et_de_Qualite_cle4b8b8c.pdf



L'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux issus de circuits de proximité permet :

- **de maîtriser le devenir de ses propres productions**, de savoir quel « circuit » emprunteront les produits et quels types de consommateurs en bénéficieront.
- **de mettre en valeur son savoir-faire** sur le territoire dans lequel son activité est implantée.
- **de garder la valeur ajoutée** de la vente des produits sur son exploitation et d'**avoir une meilleure maîtrise du prix** puisqu'il est possible de négocier soi-même le prix avec l'établissement.
- **de développer un débouché supplémentaire** avec une organisation du travail complémentaire aux autres circuits de distribution courts (vente directe, marché le week-end...) et/ou longs présents sur son exploitation.
- **de planifier les approvisionnements et, de ce fait, la production** : il est possible de s'organiser sur le long terme dès lors qu'un engagement est pris ou qu'une contractualisation est engagée avec un établissement.
- **d'établir ou de renforcer les liens avec les consommateurs**, ici les convives lors d'animations sur le temps du midi dans les restaurants collectifs. C'est l'occasion de pouvoir parler soi-même fièrement de son métier aux jeunes et ensuite d'en avoir des retombées sur la fréquentation de l'éventuel point de vente sur son exploitation.
- **de participer au renforcement des liens entre producteurs et à la structuration de filières locales** via la mise en place d'organisations collectives (groupements de producteurs, associations, coopératives...).
- **de sensibiliser le consommateur à l'agriculture, l'alimentation et au métier d'agriculteur** via la communication effectuée autour des approvisionnements : connaissance et reconnaissance des productions locales, respect de la saisonnalité...
- **d'aider les professionnels de la restauration à retrouver le sens de leur métier** par la confection de repas à partir de produits frais.
- **de retrouver une cohérence** parfois perdue en évitant aux restaurants collectifs d'aller chercher loin ce qui existe à coté !

Témoignages

L'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux, ils ont essayé, ils en sont convaincus, ils témoignent :

« Je produis des fruits et légumes et j'aime savoir à qui je les vends et ce qu'ils deviennent... Quand je livre les restaurants scolaires, je discute avec les chefs de cuisine de la qualité de mes produits, des recettes qu'ils composent et des appréciations des enfants ; je peux aussi à cette occasion leur proposer des légumes auxquels ils n'auraient pas forcément pensé. »
(Jean-Luc Allouchery, producteur à Herbelles)

« Le plus important est de se recaler sur un projet qui a du sens et d'offrir aux enfants des produits de saison et de proximité par définition plus économes en termes financiers, logistiques et énergétiques » (producteurs locaux de l'avesnois)

« La restauration collective est un très bon outil de communication, de sensibilisation et de valorisation de l'intérêt de l'agriculture biologique pour changer les habitudes alimentaires des ménages. Pour l'approvisionner, nous nous sommes organisés avec la coopérative NORABIO autour de plateformes de proximité, en circuits courts. Ces plateformes permettent de favoriser en priorité les producteurs Bio et locaux. C'est un interlocuteur unique pour les collectivités bien que nous proposons une large gamme de produits pour satisfaire au mieux la demande. » (Michel Leurs, chef d'atelier maraîchage Bio, les Ateliers du Littoral Dunkerquois, plateforme locale d'approvisionnement de la RHD)



*Les besoins, les envies sont nées. Les partenaires sont repérés.
Il est temps de passer à la phase de réalisation et d'organiser un cadre pour l'action.*

>> PROPOSER

un

■ PRÉ-PROJET

> **SCENARI** issus du diagnostic de projets dans le contexte local (intégrant les retombées pour le territoire en terme d'emploi, de soutien à l'agriculture locale, etc).

>> MUTUALISER

au sein d'un

■ espace collectif d'échanges

> Espace de concertation, de dynamique collective.

>> ORGANISER

le

■ FONCTIONNEMENT DU COLLECTIF

> Etablir des instances de décisions différentes des instances de concertation.
> Prévoir du temps pour la gestion des partenariats.
> Clarifier et établir les rôles et missions de chacun.

LE PLUS :
Identifier un animateur.

>> VALIDER, FINALISER

les objectifs.

>> S'ENGAGER

en formalisant un temps d'engagement, voire en signant une charte d'engagement, réciproque et collectif (avec des marges de progression).

>> ABOUTIR

à un

■ PLAN D'ACTION OPÉRATIONNEL

> **Choix du type de restauration** (gestion directe ou concédée).
> **Type de repas** (bio et/ou durables, locaux, fermiers, végétariens, ...).
> **Fréquence.**
> **Progressivité** de l'introduction des ingrédients.
> **Mode d'approvisionnement** (plate forme réelle, virtuelle, ...).
> **Budget prévisionnel.**

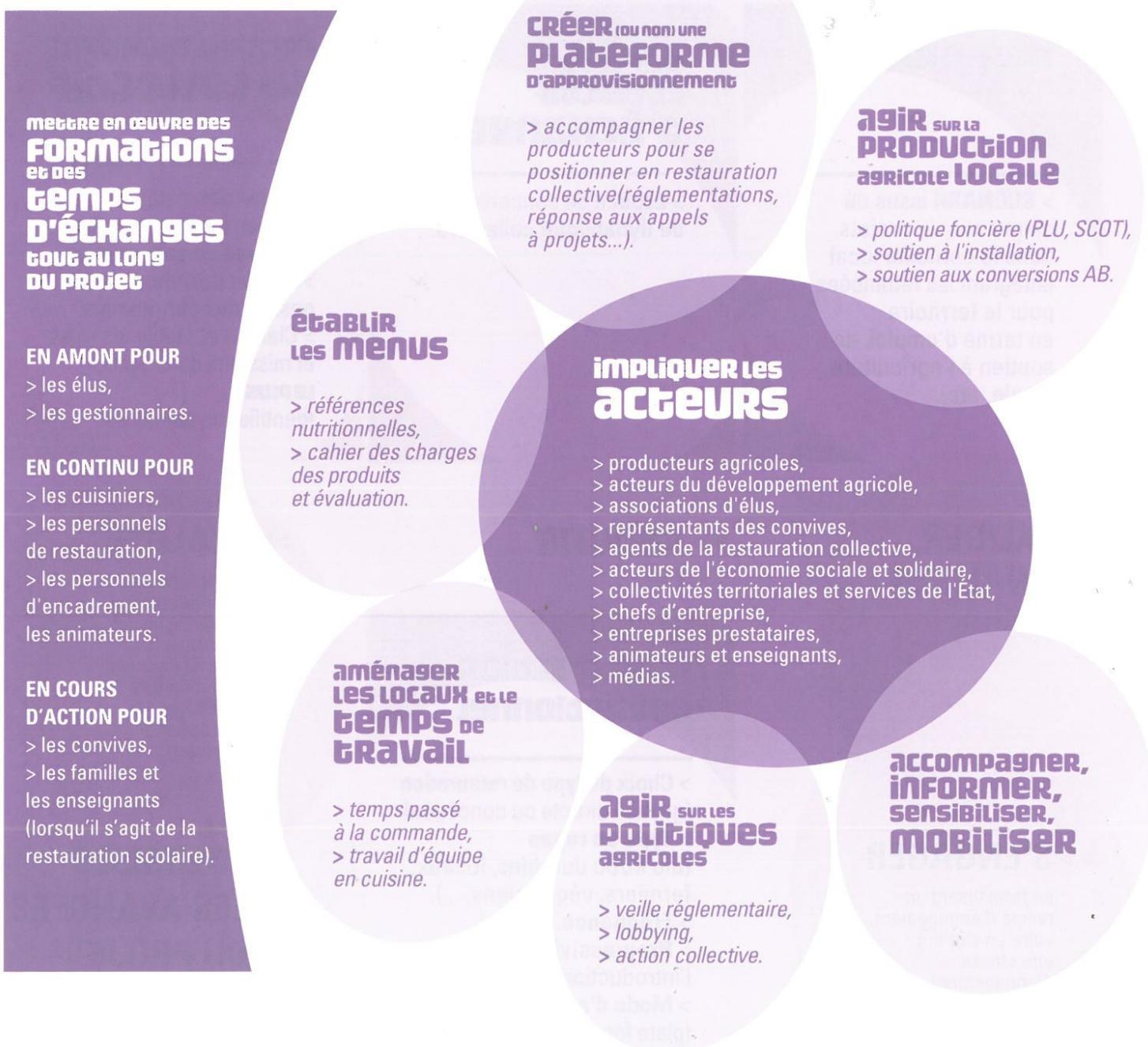
>> EVALUER

l'appropriation du projet par les convives, les personnels de cuisine, ... (volonté partagée, responsabilité collective, appropriation du projet).

>> VALORISER LES AVANCÉES DU PROJET



Votre projet s'organise et doit maintenant être animé dans le souci d'une participation et d'une information de tous, producteurs, animateurs, cuisiniers, convives. A cette étape, mettre en place des formations adaptées permettra au plus grand nombre de s'approprier le projet pour en devenir pleinement acteur.





Agrobio 47 vous propose une démarche en 5 étapes clefs pour réussir votre démarche d'introduction de produits bio en restauration collective.

1^{ÈRE} ÉTAPE : RÉUNISSONS-NOUS !



QUI? Acteurs concernés : l' élu en charge de la restauration, le gestionnaire, le ou les cuisiniers, les infirmières, les parents d'élèves, les enseignants...

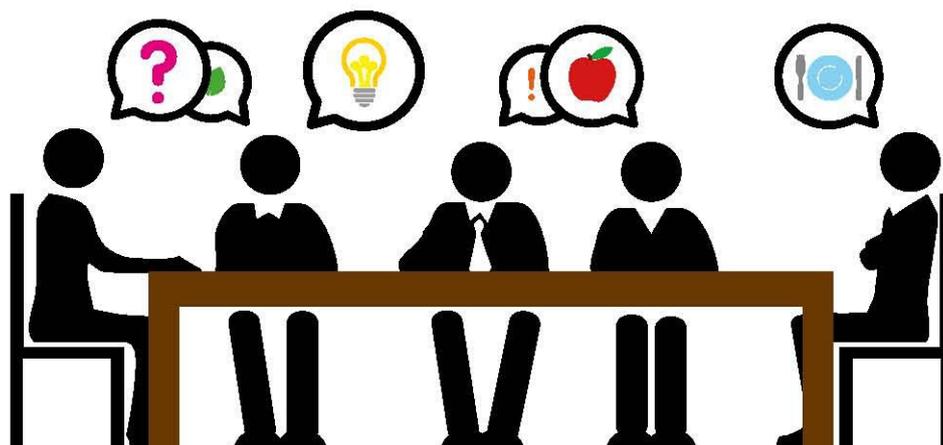
POURQUOI? Partant du postulat que chaque restaurant collectif est unique de par ses membres ou son environnement ou encore son agencement, **il est primordial de réunir toutes les personnes pouvant être concernées par le projet.**

En effet, l'introduction de produits bio locaux induit quelques changements, comme les achats, la facturation, de nouveaux fournisseurs, des cuissons différentes.

Il est donc indispensable de les accompagner.

Cette étape permet à l'ensemble des acteurs de partager des objectifs et une démarche commune.

COMMENT? A partir de l'expérience et des connaissances de l'ensemble des acteurs concernés, Agrobio 47 peut accompagner la collectivité ou l'établissement à construire son projet d'introduction de produits bio en restauration collective.



2^{ÈME} ÉTAPE :

QUELLE EST L'AGRICULTURE DE MON TERRITOIRE ?

1

2

3

4

5

QUI ? Acteurs concernés : les élus, le gestionnaire, le ou les cuisiniers, les infirmières, les parents d'élèves, les enseignants...

POURQUOI ? La Restauration collective constitue aujourd'hui un nouveau débouché pour les producteurs bio. Les restaurants collectifs découvrent eux aussi de nouveaux fournisseurs. La plupart du temps, il s'agit d'un changement radical. Il faut donc que chacun s'écoute et puisse comprendre l'autre. En effet, pour réussir l'adéquation de l'offre et de la demande, la saisonnalité, la planification des besoins ou encore le respect de délais de livraison sont à prendre en considération. Il est donc primordial d'**évaluer la situation de la production bio locale vis-à-vis de vos besoins**. Il est nécessaire de se renseigner sur les produits disponibles, leur saisonnalité sur le territoire, les volumes disponibles et la capacité des filières à fournir de façon durable votre établissement. L'objectif est d'augmenter simultanément les quantités produites et consommées.

COMMENT ? Agrobio 47 accompagne la structuration de groupes de producteurs. Nous accompagnons les collectivités et établissements à mieux connaître l'agriculture de leur territoire.



3^{ÈME} ÉTAPE : ÉVALUEZ VOS POSSIBILITÉS !



QUI? Acteurs concernés : l' élu en charge de la restauration, le gestionnaire, le ou les cuisiniers, les infirmières, les parents d'élèves, les enseignants...

POURQUOI? Introduire des produits bio locaux modifie les pratiques et le fonctionnement de la structure en terme de commandes des produits, de composition des menus (saisonnalité) et de logistiques.

Si vous souhaitez mettre en place une démarche durable et régulière dans le temps, il faut étudier 3 grands postes :

Les moyens humains :

- Gestion du personnel vis-à-vis du besoin de main d'oeuvre supplémentaire
- Formation/expérience du personnel.

Les moyens matériels :

- Equipements adaptés ? Présence de légumerie ?
- Capacité de stockage pour des denrées non périssables ?

Les moyens financiers :

- Définir réellement le coût matière de l'assiette
- Adapter l'introduction de produits bio en lien avec le budget du restaurant

COMMENT?

AgroBio 47 vous propose de vous accompagner par un diagnostic d'établissement pour :

- Anticiper le projet d'introduction sur les plans économique, technique, réglementaire et humain.
- Construire le projet d'approvisionnement territorial et envisager les différentes étapes nécessaires à sa réussite.

Le diagnostic d'établissement

- 1/ Premier contact** téléphonique avec l'animateur en charge de la restauration collective
- 2/ Informations générales** sur la restauration collective en bio et définition des **objectifs opérationnels du diagnostic**
- 3/ Visite et échanges** sur l'établissement avec l'animateur (1/2 journée) : **analyse du projet d'établissement**
- 4/ Évaluation** avec le cuisinier et le gestionnaire **de la faisabilité des repas bio** (points économiques, techniques, réglementaires et commerciaux)
- 5/ Analyse des démarches** au sein de l'établissement en lien avec l'alimentation et l'environnement
- 6/ Travail d'analyse et de synthèse** de l'animateur et **rédaction du diagnostic**
- 7/ Compte-rendu du diagnostic** sur l'établissement (1/2 journée) : bilan des atouts et contraintes du projet. Analyse des points à travailler pour concrétiser les objectifs visés par l'établissement
- 8/ Proposition d'un calendrier d'actions** (animations pédagogiques, formation des cuisiniers)

4ÈME ÉTAPE : LA FORMATION, UNE NÉCESSITÉ !



QUI? Acteurs concernés : gestionnaires, intendants et personnels chargés de la validation des menus, chefs de cuisine.

POURQUOI? L'accompagnement des professionnels de la restauration doit **faciliter l'intégration de produits bio dans leur restaurants, en adéquation avec la filière bio locale.**

Ainsi, l'action de formation garantira :

- La mise en relation de la demande émergente et de l'offre existante de produits bio locaux
- L'impulsion d'une dynamique de projet d'intégration régulière de denrées bio dans les restaurants
- La progression de la demande corrélativement avec l'offre de produits bio locaux.

COMMENT? Agrobio 47 propose des journées de formation avec un cuisinier formé par le réseau FNAB (Fédération National des Agriculteurs Bio) et Bio d'Aquitaine. La formation permet d'appréhender les enjeux de l'agriculture biologique appliqués concrètement à la restauration collective.

Les compétences acquises par...

... les Chefs de cuisine

- Connaître l'offre de produits frais, de saison et de proximité disponible ainsi que la gamme des produits d'épicerie bio adaptée à la restauration collective
- Repérer les denrées certifiées issues de l'agriculture biologique
- Mettre en oeuvre une ou plusieurs denrées spécifiques à la filière bio locale (céréales, légumineuses)
- Appréhender les spécificités des produits bio et les prendre en compte dans la préparation des repas (temps de préparation plus important, composantes nutritionnelles différentes...)
- Obtenir un équilibre nutritionnel en variant les menus, les goûts ou encore faire découvrir des nouvelles saveurs
- Maîtriser le budget.

... les gestionnaires et personnels chargés de la validation des menus

- Etablir des menus équilibrés intégrant des produits bio
- Intégrer de manière régulière des denrées bio à budget maîtrisé
- Etablir des critères environnementaux pour leurs achats de produits frais
- Formuler un appel d'offres adapté aux disponibilités de la filière bio
- Promouvoir l'offre auprès des convives

5^{ÈME} ÉTAPE : FAIRE VIVRE LE PROJET



QUI ? Acteurs concernés : les enseignants, les parents d'élèves, les centres de loisirs, toutes les structures d'accueil pouvant réaliser des activités ludiques et ou pédagogiques.

POURQUOI ? Pour sensibiliser, responsabiliser et communiquer auprès des utilisateurs. Distinguer les produits biologiques des autres produits et communiquer.

L'introduction des produits biologiques participe d'ores et déjà à l'éveil et au développement du goût des différents convives. Cependant il est primordial d'effectuer un travail pédagogique pour accompagner cette démarche. Cela permet de redonner du sens dans « l'acte alimentaire ». « D'où vient le produit ? Comment est-il fabriqué ?... »

Faire vivre le projet c'est faire participer les convives (enfants, adolescents, convives...) en leur permettant de comprendre et d'intégrer les enjeux de l'alimentation, de la préservation de l'environnement et du maintien de l'agriculture sur nos territoires.

COMMENT ? Agrobio 47 met à disposition :

de nombreux outils de communication :

- Des "stop self" pour identifier les produits proposés,
- Des affiches et plaquettes d'informations sur les produits AB
- Des expositions sur l'agriculture biologique.

de nombreux outils pédagogiques :

- Des guides pédagogiques pour programmer des animations éducatives, notamment en milieu scolaire
- L'assiette bio : un guide pratique pour la mise en place de votre projet
- La Malette bio : outil pédagogique réalisé par la maison de la bio en Bretagne

Agrobio 47 met en place :

des activités de sensibilisation :

- Activités en lien avec les programmes pédagogiques (dans les programmes des manuels de Biologie, de Géographie, de sciences naturelles...)
- Ateliers culinaires avec vos convives
- Réalisation de jardins partagés
- Visites d'exploitations
- Diffusion des films, documentaires

Exemples de programmes

Biologie

6^{ème} : chapitre "Des pratiques au service de l'alimentation humaine"

3^{ème} : chapitre "Responsabilité humaine"

Terminale Scientifique : chapitre "Les plantes domestiquées"

Terminale Littéraire + Economique et Social : chapitre "Nourrir l'humanité"

Géographie :

5^{ème} : chapitre Développement Durable

Introduire des produits bio, la formule en 5 étapes, extrait de Comment introduire des produits biologiques en restauration collective?, civam agro bio 47, guide réalisé avec le concours financier de l'Europe, du Conseil Régional d'Aquitaine, du Conseil Général de Lot et Garonne et de Bio Aquitaine, fédération des agriculteurs bio d'Aquitaine,

[www. Bio-aquitaine.com/wp-content/uploads/2014/06/Guide-RC-47-web.pdf](http://www.Bio-aquitaine.com/wp-content/uploads/2014/06/Guide-RC-47-web.pdf)



HACCP
=
Hazard Analysis Critical Control Point
=
Analyse des dangers points critiques pour leur maîtrise

L'HACCP est avant tout une méthode, un outil de travail, mais n'est pas une norme. Une norme est un document descriptif, élaboré par consensus et approuvé par un organisme de normalisation reconnu (ISO par exemple). L'origine de l'HACCP prouve qu'il ne s'agit pas d'une norme.

D'autre part, du fait que le principe de l'amélioration continue a été inclus dans la méthode, on peut aussi définir l'HACCP comme étant un système de gestion.

L'HACCP c'est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).

Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

L'HACCP s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments:

- les dangers biologiques (virus, bactéries...),
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...),
- les dangers physiques (bois, verre...).

7 principes:

- 1) Procéder à une analyse des dangers
- 2) Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)
- 3) Fixer le ou les seuil(s) critique(s).
- 4) Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.
- 5) Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
- 6) Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- 7) Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.



// Aspects sanitaires

Puisqu'elles manipulent des denrées alimentaires, les collectivités doivent mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire. Ce plan décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène (Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène),
- un plan HACCP,
- une traçabilité.

Aussi contraignante qu'elle soit, cette réglementation n'interdit en elle-même aucune pratique. Elle ne fait que préconiser des moyens et des procédures qui permettent de diminuer des risques et d'éviter des accidents. Il s'agit donc d'une obligation de résultat mais chacun reste libre de choisir les moyens à mettre en œuvre.

Par ailleurs, les Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (nouvelle dénomination des Directions départementales des services vétérinaires), en charge de surveiller l'application de ces règles, peuvent en avoir des interprétations différentes selon les départements. Les pratiques varient aussi très fortement entre les sites de restauration (ainsi certains acceptent les œufs coquilles alors que d'autres les refusent systématiquement).

Les règles qui sont présentées dans ce chapitre sont donc d'ordre général. Pour plus de détails, il conviendra de vous renseigner auprès des Directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations locales (DDCSPP) et auprès des sites de restauration eux-mêmes quant à leurs pratiques quotidiennes.



2 / Traçabilité

La traçabilité est la capacité de retracer le cheminement d'une denrée alimentaire à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

Les personnels de cuisine ont une obligation de garder trace de leurs approvisionnements, ceci afin de pouvoir informer les consommateurs ou par mesure de sécurité pour pouvoir rappeler ou retirer des produits.

Cette obligation est reportée sur le fournisseur de la collectivité qui devra donner tous les éléments de traçabilité nécessaires : nature du produit, conditionnement, origine, fournisseur. Ces éléments se retrouvent sur l'étiquetage selon des règles précises, ainsi que sur les documents accompagnant la livraison (bon de livraison et facture).

3 / Délais de consommation des denrées

La durée de vie d'un produit est sous la responsabilité du fabricant et du conditionneur (s'il s'agit d'une personne différente). Pour certains produits il existe néanmoins une législation spécifique.

Pour définir la durée de vie du produit fourni, vous pouvez :

- étudier les produits concurrents similaires,
- faire des tests en interne : dégustation du produit en cours et en fin de Vie,
- valider la durée de vie du produit fourni via un test en laboratoire.

Selon la nature des produits ces derniers devront porter les mentions " Date limite de consommation " (DLC) ou " Date Limite d'utilisation Optimale" (DLUO).



4 / Etiquetage : cas général

L'étiquetage des produits alimentaires est suivi par la DGCCRF (service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) dont le but est d'éviter la tromperie du consommateur. L'étiquetage doit être lisible, car le plus souvent les étiquettes sont prises en photo par les établissements en guise de traces.

Pour les produits d'origine animale

Sur l'étiquette doivent figurer :

- la dénomination de vente (définie par des textes),
- la liste des ingrédients par ordre décroissant de % dans la composition,
- le code conditionneur " Emb xxx " (si il y en a un),
- le volume (la taille des chiffres indiquant le volume est définie par des textes),
- le petit e pour autocontrôle du poids,
- la DLC ou DLUO ou numéro de lots,
- l'estampille sanitaire en cas d'agrément CE,
- Les allergènes.

L'estampille sanitaire est la marque d'identification de l'agrément sanitaire CE. C'est un ovale également appelé marque de salubrité.



FR = Production en France
 XXX.XXX.XXX : code insee de la commune + numéro attribué à l'atelier par la DDCSPP (numéro d'ordre unique pour un atelier).

La dispense d'agrément sanitaire CE (arrêté du 8 juin 2006) s'obtient via un imprimé spécial à demander à la DDCSPP.

Il faut y joindre : la liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires, la quantité hebdomadaire produite et cédée pour chaque type de produits. La déclaration doit être renouvelée tous les ans avant la date anniversaire du dépôt. Une actualisation doit être faite en cours d'année en cas de modification importante.

Le double de la dispense doit être remis aux utilisateurs réguliers.

Cette dispense concerne les exploitants de commerce de détail fournissant des produits d'origine animale ou contenant des denrées d'origine animale :

- à un autre établissement de commerce de détail (donc un seul intermédiaire possible avant le consommateur final : c'est le cas pour un producteur livrant directement un restaurant de collectivité),
- et dans un rayon de 80 km maximum entre l'établissement fournisseur et l'établissement livré,
- et dans le respect des quantités maximales définies ci-dessous :

Pour les produits d'origine végétale

Sur l'étiquette doivent figurer :

- la dénomination de vente (définie par des textes),
- la liste des ingrédients par ordre décroissant de % dans la composition,
- le code conditionneur “ Emb xxx ” (si il y en a un),
- le volume (la taille des chiffres indiquant le volume est définie par des textes),
- le petit e pour autocontrôle du poids,
- la DLC ou DLUO ou numéro de lots,
- le nom et la variété,
- la catégorie,
- le calibre,
- le pays d'origine.

Ces règles ne s'appliquent pas pour certains produits “ non normalisés ” (pommes de terre, navets, persil, framboise, cassis, échalotes) pour lesquels seul le nom est exigé.

Pour les produits emballés

Sur l'étiquette doivent figurer au minimum :

- le nom et/ou raison sociale et adresse du producteur,
- la mention “ produit issu de (ou en conversion vers) l'agriculture biologique,
- le numéro d'agrément de l'organisme certificateur (et son nom de façon facultative),
- la DLC (ex : tampon à date).

Pour les produits en vrac

Les données relatives à la traçabilité doivent figurer sur les documents d'accompagnements (facture, bon de livraison).

5 / Grammages et conditionnement

Les grammages et calibrages sont très réglementés ; ils doivent être homogènes et correspondre à des portions adaptées aux convives.

On peut expliquer à un convive que les pommes n'ont pas toutes exactement la même taille ni la même couleur, mais il est souhaitable que les produits aient un calibre similaire. Un des principes des services publics – dont la restauration collective publique fait partie - stipule que les usagers doivent être traités de manière égale.

Les conditionnements utilisés en restauration collective sont souvent différents de ceux utilisés dans la consommation courante. Pour faire la cuisine dans de grandes quantités des conditionnements adaptés sont privilégiés (avec cependant une certaine tolérance) :

- céréales en sac de 5 ou 10 kg,
- seaux de fromage blanc, ou crème fraîche de 5 litres,
- conserves, bocaux 5/1,
- œufs liquides en bidons de 10 litres.

6/ Conditions de transport des produits biologiques

“ Les produits bio doivent être transportés dans des emballages, des conteneurs ou des véhicules fermés de manière à ce que toute substitution du contenu soit impossible sans endommager soit l’emballage soit le cachet du conteneur ou du véhicule. Ces emballages, conteneurs ou véhicules doivent être munis d’un étiquetage ou d’un document d’accompagnement (CMR , bon de livraison) indiquant :

- le nom et l’adresse de l’opérateur, et s’ils sont différents, ceux du propriétaire ou du vendeur,
- le nom du produit, de la mention “ produit issu de (ou en conversion vers) l’agriculture biologique ”,
- la référence au contrôle d’un organisme de contrôle agréé ou accrédité. ”

Produits d’origine animale

Température de transport et conservation : ne pas faire subir de variation de température trop importante. Les températures peuvent être contrôlées à réception des marchandises.

Températures demandées par les collectivités :

	TEMPERATURE DE TRANSPORT
Viandes et préparations culinaires	Entre 0 et 3°C
Lapin et volailles Lait cru,	Entre 0 et 4°C
Beurre, Fromages frais	Entre 0°C et 6°C
Fromages à pâte molle ou persillée Fromage à pâte pressée cuite ou non cuite	Entre 4 et 8°C
Œufs	Entre 6 et 10°C

Les caisses isothermes peuvent remplacer le camion réfrigéré si la livraison est à moins de 80 Km et qu’il n’y a pas d’ouvertures successives du contenant.

Si le transport s’effectue sur plus de 80km OU avec plusieurs points de livraison, il faudra un camion frigorifique agréé. Pour l’agrément d’un camion frigorifique, il y a des visites de contrôle régulières à faire auprès d’un centre de type contrôle technique (se renseigner auprès de la DDCSPP (ex DDSV)).

Produits d’origine végétale

Possible dans des caisses, caisses isothermes ou réfrigérées selon les produits, à 10°C notamment pour les fruits rouges, pêches, raisins et autres fruits fragiles.

Le produit doit être sain et correspondre à sa dénomination, en terme de variété, de calibre,... Différents légumes ne peuvent être présents dans une même caisse.

Si les produits ne correspondent pas au calibre ou à la qualité annoncés au dessus de 10% (en nombre ou en poids), le colis peut être refusé.