



Outil de qualification des achats

Réunion d'informations

1

Service « Diététique et Hygiène Alimentaire »

Elsa MANANT

15 novembre 2023

Plan de la matinée d'informations

- Objectifs nutritionnels d'un service de restauration
- Les réglementations pour une alimentation saine et durable
 - Décrets et arrêtés relatifs à la qualité des repas servis
 - Information du consommateur
 - EGAlim – Climat et Résilience
- Mise en œuvre
 - Présentation de l'outil de qualification des achats 2024
 - Mise en pratique
- Questions diverses

Objectifs nutritionnels d'un service de restauration

- Lutter contre le surpoids et l'obésité en France, et ce, dès l'enfance
 - Rapport récent de l'OMS (2021) sur le surpoids et l'obésité infantile en Europe
 - Données collectées entre 2015 et 2017 dans 36 pays pour 250 000 enfants en âge de fréquenter l'école primaire
 - Surpoids et obésité = 29% chez les garçons et 27% chez les filles de 6 à 9 ans
 - Obésité = 13% des garçons et 9% des filles
 - Donner de bons repères aux enfants et aux parents, via les équipes de restauration et la communication des communes et des établissements publics
- Améliorer la qualité du service rendu aux usagers.

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

- Textes réglementaires présents sur le [site internet du CDG16](#)
 - Ouverture au public du nouveau site internet le 21 novembre 2023
 - Décrets et arrêtés relatifs à la qualité des repas servis
 - Information du consommateur
 - EGAlim – Climat et Résilience

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

1- Décrets et arrêtés relatifs à la qualité des repas servis

Annexe 4.2 : Populations en métropole, fréquences de services des aliments pour les enfants scolarisés, les adolescents et les adultes

FREQUENCE DE CONTRÔLE

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Période du au (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits						10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Plats protidiqes ayant un rapport P/L ≤ 1						2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2						4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson et/ou d'œuf, contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf						- Enfants scolarisés et adolescents : 3/20 maxi - Adultes : 4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes						10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales						10 sur 20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion (4)						8/20 mini
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (4)						4/20 mini
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion						6/20 mini
Desserts contenant plus de 15 % de lipides						3/20 maxi
Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides						4/20 maxi
Desserts de fruits crus 100 % fruit cru, sans sucre ajouté (5)						8/20 mini

(1) Ce tableau s'emploie pour le contrôle des fréquences de service des aliments en cas de menu unique, de choix dirigé, de menu conseillé, ou de libre-service.

(2) Ces fréquences s'appliquent aux menus servis dans toutes les structures publiques de restauration (professionnelle, éducative, de soins, militaire, ...).

(3) dans le cas d'un internat, analyser séparément les déjeuners et les dîners

(4) fromage servi en tant que tel, ou en entrée composée

(5) Les salades de fruits surgelées, 100 % fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique.

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

1- Décrets et arrêtés relatifs à la qualité des repas servis

Annexe 4.3 : Populations en métropole, fréquences de services des aliments pour les personnes âgées en institution ou structure de soins et en cas portage à domicile

FREQUENCE DE CONTRÔLE

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Période du au	Entrée	Plat Protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquences recommandées			
						base 20 déjeuners	base 24 déjeuners	base 28 déjeuners	base 28 dîners
Entrées contenant plus de 15 % de lipides						8/20 maxi	10/24 maxi	12/28 maxi*	2/28 maxi*
<u>En cas de service d'un seul repas (déjeuner) par jour</u> Crudité de légumes ou de fruits contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits						10/20 mini	12/24 mini	14/28 mini	
<u>En cas de service de plusieurs repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner)</u> Crudité de légumes ou de fruits contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits								8/28 mini	Fréquence libre
Entrée de légumes cuits ou potage de légumes à base de 40 % de légumes (1)						Fréquence libre		14/28 mini	
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% lipides						4/20 maxi	5/24 maxi	6/28 maxi*	4/28 maxi*
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						2/20 maxi	2/24 maxi	3/28 maxi	6/28 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson et ayant un rapport P/L ≥ 2 (2)						4/20 mini	5/24 mini	5/28 mini*	3/28 mini*
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau et abats de boucherie (3)						4/20 mini	5/24 mini	8/28 mini	Fréquence libre
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf						2/20 maxi	2/24 maxi	3/28 maxi	8/28 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes						10/20	12/24	14/28	12/28 mini
Légumes secs, pommes de terre ou céréales, seuls ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales						10/20	12/24	14/28	12/28 mini
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion (4)						12/20 mini	14/24 mini	16/28 mini*	12/28 mini*
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion						1/20 mini	2/24 mini	2/28 mini	2/28 mini
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium						7/20 mini	8/24 mini	10/28 mini*	12/28 mini*
Desserts de fruits crus contenant au moins 80 g de fruit cru (5)						8/20 mini	10/24 mini	12/28 mini*	8/28 mini*
Autres desserts						Fréquence libre			
<u>En cas de service de plusieurs repas (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) par jour</u> Fruits pressés riche en vitamine C, ou jus d'agrumes à teneur garantie en vitamine C (150 ml mini)								Chaque jour au petit-déjeuner ou dans la journée	

*Pour cette population, le contrôle des fréquences peut s'effectuer en cumulant déjeuner et dîner, soit sur la base de 28 déjeuners et 28 dîners.

(1) à (5) au verso.

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

2- Information du Consommateur

- Règlement INCO (2011)
- Apporter l'information aux consommateurs concernant les allergènes
 - A disposition du consommateur, accès direct et libre à l'information
 - Valable pour les plats emballés aussi et donc pour le portage à domicile
 - Cette information n'est pas requise en restauration collective lorsqu'un dispositif permet à un consommateur d'indiquer avant toute consommation qu'il refuse de consommer un ou des ingrédients présents dans la liste (annexe II du règlement). Document de refus de consommer à conserver pendant 3 ans après le repas.
 - Informations cependant nécessaires aux personnels en charge du service
 - Attention : personnel enseignant, personnel de la restauration, accueil d'élus ou autres visiteurs

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

2- Information du Consommateur

- Allergènes : 14 à inscription obligatoire
 - Gluten
 - Œufs
 - Lait
 - Poissons, crustacés, mollusques
 - Soja
 - Arachides, fruits à coques
 - Céleri
 - Moutarde
 - Sésame
 - Lupin
 - Anhydride sulfureux et sulfites

2- Information du Consommateur

[illegible]

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

2- Information du Consommateur

► Origines des viandes

- Décret janvier 2022 ajoute à la viande de bœuf, les viandes de volaille, d'ovin, de porc
 - Origine : (nom du pays) = né, élevé et abattu dans le même pays, sinon on détail :
 - Né : (nom du pays de naissance)
Elevé : (nom du pays d'élevage)
Abattu : (nom du pays d'abattage)

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

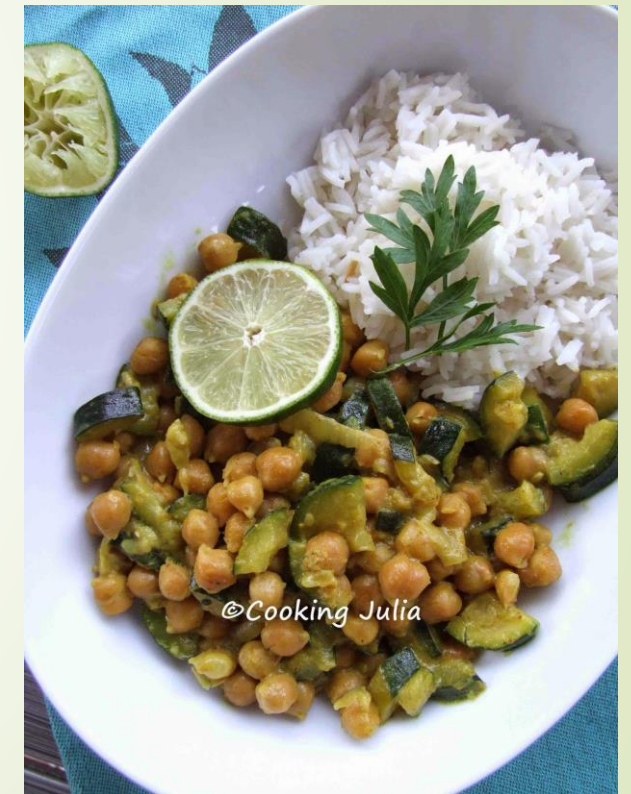
3- EGAlim - Climat et Résilience

- Loi EGAlim = pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine durable et accessible à tous (octobre 2018)
- Loi Climat et résilience = portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (août 2021)
- Plastiques : ([III. de l'article L541-15-10 du code de l'environnement](#))
 - Interdiction d'utiliser des produits en plastique à **usage unique** (paille, couverts, ...) – 1^{er} janvier 2020/21
 - Interdiction des **bouteilles d'eau** en plastique sauf si le territoire n'est pas desservi par le réseau d'eau potable – 1^{er} janvier 2020
 - **Portage à domicile** (4x/semaine) : gobelets, couverts, assiettes, récipients sont réemployables et font l'objet d'une collecte – 1^{er} janvier 2022
 - Interdiction des **contenants alimentaires** de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique – 1^{er} janvier 2025 (coll. de – de 2000 habitants : dérogation jusqu'au 1^{er} janvier 2028)

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

3- EGAlim - Climat et Résilience

- Diversification des sources de protéines :
 - Expérimentation du **menu végétarien hebdomadaire** (EGAlim) = entérinée par loi Climat et Résilience → **obligation**
 - Expérimentation possible d'un menu végétarien par jour, pour deux ans. Dans le respect des exigences nutritionnelles et l'âge des enfants (loi Climat et Résilience)
 - + de 200 couverts / jours : gestionnaire présente à la structure dirigeante un **plan pluriannuel de diversification des protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales



Curry de pois chiches au courgettes

Les réglementations pour une alimentation saine et durable

3- EGAlim - Climat et Résilience

- **1^{er} janvier 2022**, les repas servis contiennent **50 %** minimum (en valeur HT) de produits : (précisions par décret)
 - Issus de l'agriculture bio (y compris en conversion) à **hauteur de 20%**
 - Sous signe de qualité et mentions : label rouge, appellation d'origine, indication géographique, spécialité traditionnelle garantie, « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale », « fermier », « produit de la ferme », « produit à la ferme »
 - Issus du commerce équitable
 - Bénéficiant de l'écolabel
 - Bénéficiant du symbole graphique (régions ultrapériphériques de l'Union)
 - Issus d'une exploitation certifiés (1^{er} janvier 2027 = le plus haut niveau de certification)
 - Acquis selon les modalités prenant en compte le coût imputé aux externalités environnementales liées au produit durant son cycle de vie
 - Dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, dans le respect des règles du code de la commande publique ;
 - Ou équivalent
- **1^{er} janvier 2024**, au plus tard : les viandes bovines, porcines, ovines et de volaille et les produits de la pêche de qualité et durable = au moins **60% de ces denrées protidiques** servies



Les réglementations pour une alimentation saine et durable

3- EGAlim - Climat et Résilience

- Produits de qualité et durable :
 - Les personnes morales de droit public développent l'acquisition de produits dans le cadre des **projets alimentaires territoriaux**
 - Lorsqu'elles déterminent la nature et l'étendue du besoin à satisfaire dans le cadre d'un **marché public** de fournitures ou de services de produits agricoles et de denrées alimentaires, les personnes morales de droit public prennent en compte les conditions de **fraîcheur**, la nécessité de respecter la **saisonnalité** et le **niveau de transformation** attendu des produits.
 - Articles L230-5-3 : Les personnes morales ayant la charge d'un restaurant collectif informent à l'entrée du restaurant, par un **affichage permanent, actualisé** au moins une fois par an, lisible par tous les usagers, et au moins une fois par an par **communication électronique**, les usagers des restaurants collectifs de la part des produits définis au I de l'article L. 230-5-1 et de la part des produits issus de projets alimentaires territoriaux entrant dans la composition des repas servis.
(ma-cantine.gouv.fr)

Mise en œuvre

► Présentation de l'outil de qualification des achats 2024

- Proposition d'un outil pour réaliser un état des lieux des pratiques d'achats dans votre collectivité permettant
 - Une communication auprès de vos usagers (L. 230-5-3 : 1^{er} janvier 2020)
 - Un positionnement par rapport aux objectifs fixés par la loi EGAlim (L. 230-5-1)
 - De pouvoir construire votre future politique d'achat
 - Obligation de télédéclaration de vos données pour un bilan statistique annuel ([arrêté du 14 septembre 2022](#))
 - Aide à l'orientation budgétaire.
- **Outil de qualification des achats** mis à votre disposition. La mise à jour inclut :
 - 2 versions pour correspondre à votre télédéclaration sur « Ma-cantine »
 - Le calcul du pourcentage de viandes et poissons Q&D
 - Des diagrammes représentatifs des informations par rapport aux exigences législatives et pouvant être utiles pour communiquer auprès de vos usagers.

Présentation de l'outil



- À remplir à l'ordinateur
- Par la ou les personnes qui ont en leur possession les factures et les informations de « localisme » (bordereaux de livraison)

- Chaque mois : 2 onglets

- Les derniers onglets calculent le cumul des mois remplis : objectifs annuels

Mise en pratique

➡ A vous de jouer !!



Questions diverses



Merci
de votre participation



Votre partenaire dans la gestion des ressources humaines

EXPERTISE - CONSEIL - ACCOMPAGNEMENT