



**EXAMEN PROFESSIONNEL D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL
DE 2^{ème} CLASSE – SESSION 2021/2022**

Épreuve d'admissibilité du 20 janvier 2022

Spécialité « Restauration »

Epreuve d'admissibilité :

Une épreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : une heure trente minutes

Coefficient 2

Important :

- Il vous est demandé d'indiquer vos réponses sur le sujet à l'aide d'un stylo à encre bleue ou noire.
- En fin d'épreuve, vous devrezagrafer votre sujet dans votre copie de concours.
- Les brouillons ne seront pas ramassés.
- Aucun signe distinctif (nom, prénom, n° de convocation, signature...) ne doit apparaître sur votre copie et votre sujet.
- Votre identité devra uniquement être reportée dans le coin cacheté de la copie.
- Vous rabattrez la partie noircie et **collerez uniquement les bords à l'aide d'un bâtonnet de colle.**

Documents reproduits avec l'autorisation du C.F.C.

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents volontairement non fournis car non indispensables à la

DOCUMENTS

- 1) « Comprendre l'étiquetage alimentaire » – FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé) – décembre 2014 – 2 pages
- 2) « Filière viande bovine – Restauration collective en gestion directe : favoriser l'approvisionnement local et de qualité » – 4 pages
- 3) « Restauration collective : Loi EGALIM, loi AGECE... tout comprendre aux nouvelles réglementations » - PANDOBAC - 19 mars 2021 - 4 pages

QUESTION 1 – COMPRENDRE L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE (DOCUMENT 1)

A – Citez au moins 8 mesures à affichage obligatoire sur les emballages de denrées alimentaires.

- | | |
|-----------|-----------|
| 1 - | 5 - |
| 2 - | 6 - |
| 3 - | 7 - |
| 4 - | 8 - |

B – Citez au moins 4 mesures à affichage facultatif sur les emballages de denrées alimentaires.

- | | |
|-----------|-----------|
| 1 - | 3 - |
| 2 - | 4 - |

C – Sur les emballages, la liste des ingrédients est indiquée par ordre croissant ou décroissant ?

.....

D – Listez les 3 principaux ingrédients de l'émincé de poulet du document joint.

- | | |
|-----------|-----------|
| 1 - | 3 - |
| 2 - | |

E – Pour quelle(s) raison(s) le blé et le parmesan figurent en gras sur l'étiquette ?

.....

QUESTION 2 – FILIÈRE VIANDE BOVINE EN RESTAURATION COLLECTIVE (DOCUMENT 2)

A – Citez 5 exigences pouvant figurer dans un cahier des charges pour favoriser l'achat de viande de qualité.

- | | |
|-----------|-----------|
| 1 - | 4 - |
| 2 - | 5 - |
| 3 - | |

B – Quelle précaution devez-vous prendre si vous exigez un âge d'abattage des animaux ?

.....

.....

QUESTION 3 – GASPILLAGE ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE (DOCUMENT 3)

A – À partir du 1^{er} janvier 2022, 50 % du prix total de vos menus doit correspondre à des produits de qualité, 40 % du prix de ces produits de qualité devront correspondre à des produits issus de l'agriculture biologique. Votre budget alimentaire annuel est de 87 650 €.

Calculez le montant annuel hors taxe :

- a) des achats de produits de qualité (AOC, AOP, IGP...) :
- b) des achats de produits bio :
- c) des produits bio et de qualité :

B – Diversification des sources de protéines et repas végétarien : dans la liste des propositions de plats suivants, indiquez lesquels n'entrent pas dans le cadre de la loi Egalim (repas végétarien). Entourez les éléments concernés.

Entrées	Plats	Desserts
Œufs durs mimosa	Hachis parmentier	Crème aux œufs
Sardines à l'huile	Bolotilles (pâtes bolognaises aux lentilles corail, tomates, courgettes, carottes)	Yaourt nature
Salade de tomates mozzarella	Chili sin carne	Bûche de chèvre
Salade niçoise au thon	Bean burger (pois chiche, flocon d'avoine)	Fondant au chocolat
Friand au fromage	Lasagne à l'égrené de soja	Fromage de brebis

C – À l'horizon 2025, la restauration collective devra réduire la part du gaspillage alimentaire de 50 %. En 2021, la quantité de votre gaspillage est de 1 500 kg. Le calcul devra être fait sur le résultat de la nouvelle quantité de chaque année N-1 (2023 sur la quantité de 2022, etc).

a) Complétez le tableau « quantité annuelle de gaspillage » ci-dessous pour atteindre les 50 % en 2025. Arrondissez au 10^{ème} supérieur.

	2021	2022 objectif -10 %	2023 Objectif -12 %	2024 Objectif -13 %	2025 Objectif -15 %
Quantité non gaspillée					
Nouvelle quantité annuelle					

b) Combien vous manque-t-il pour atteindre complètement les 50 % ?

.....

D – Citez 4 aliments devant être associés dans les menus végétariens pour garantir un apport de protéines satisfaisant ?

- 1 - 3 -
- 2 - 4 -

E – Identifiez parmi les aliments suivants, les céréales et les légumineuses. Répondez dans le tableau.

Aliments	Céréales	Légumineuses
Blé		
Fèves		
Haricots coco		
Lentilles		
Millet		
Orge		

Aliments	Céréales	Légumineuses
Pois cassés		
Pois chiches		
Quinoa		
Riz		
Sarrazin		
Soja		

QUESTION 4 – PRATIQUES PROFESSIONNELLES, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

A – Complétez la fiche recette ci-dessous en complétant les cases :

TYPE DE PLAT : Dessert végétarien	FONDANT AU CHOCOLAT AUX POIS CHICHES	NOMBRE DE CONVIVES : 100 pour écoles maternelles et 100 pour écoles primaires
---	---	--

MATÉRIEL : mixeur blender, cul de poule, fouet, chinois ou passoire, plaque gastro gn1/1 ou deux demi 1/1	PRÉPARATION : 30 minutes	CUISSON : 20-25 minutes
--	------------------------------------	-----------------------------------

<p>35 parts par gastro gn1/1</p> <ul style="list-style-type: none"> - égoutter les pois chiches après les avoir rincés - mixer avec le sucre le rhum et la vanille - incorporer à l'appareil les jaunes d'œuf, le beurre fondu et le cacao - monter les blancs en neige et les incorporer à l'appareil - garnir une plaque gastro gn1/1 après l'avoir chemisée avec une feuille de papier sulfurisé graissée - cuire à 150°C entre 20 et 25 minutes sonde à cœur 85°C - laisser refroidir en plaque ou démouler sur grille

Matières premières	Quantités pour écoles maternelles	Quantités pour écoles primaires	U.C.	PUMP	Coût total Maternelles	Coût total Élémentaires
Pois chiches cuits	2	2,5	KG	0,90 €		
Sucre roux	1,2	1,4	KG	1,67 €		
Œufs coquille	30	36	U	0,32 €		
Beurre	0,7	0,9	KG	9,80 €		
Cacao pur	0,036	0,05	KG	7,72 €		
Rhum	0,04	0,05	L	12,00 €		
Vanille gousse	0,001	0,01	L	7,00 €		
Papier sulfurisé	1	1	U	PM		
TOTAL HT						
PRIX PORTION						

B – Répondez au « vrai/faux » sur les pratiques professionnelles ci-dessous. Cochez les bonnes réponses :

	VRAI	FAUX
Entre 10 et 63°C, les micro-organismes se multiplient rapidement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je dois décontaminer les légumes et les fruits terreux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je peux utiliser l'eau de javel pour décontaminer les légumes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je peux resservir les restes du mardi le jeudi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Si la DLC est dépassée d'une journée, je peux servir le plat.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je dois garder un échantillon témoin des plats pendant 4 jours.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un produit peut être consommé après la DDM (anciennement DLUO).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je dois cuire les steaks à + de 63°C pour les enfants de moins de 15 ans.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

C – Répondez au « vrai/faux » sur le nettoyage et la désinfection ci-dessous. Cochez les bonnes réponses :

	VRAI	FAUX
Je dois exiger les fiches techniques des produits d'entretien.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je n'ai pas besoin de la fiche sécurité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En cas de dilution, il est préférable de mettre l'eau en 1 ^{er} .	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les produits doivent rester dans leur emballage d'origine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les produits doivent être stockés dans un local ou une armoire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je ne dois pas manger lorsque je manipule des produits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je dois regarder les symboles de sécurité sur le bidon.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un mélange de produits peut provoquer une intoxication.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le PH (potentiel hydrogène) des produits d'entretien est toujours neutre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

La déclaration nutritionnelle sera obligatoire en 2016

Elle permet de connaître la valeur énergétique et la composition en nutriments d'un aliment, pour 100 g ou 100 ml de produit. Elle peut aussi être donnée pour une portion, à condition que celle-ci soit quantifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

D'ici décembre 2016, tous les emballages devront présenter le même tableau nutritionnel en Europe.

Les allégations

Ce sont des mentions qui mettent en avant une qualité nutritionnelle particulière de l'aliment (les allégations nutritionnelles, définies réglementairement) ou une relation entre l'aliment et la santé (les allégations de santé, listées dans un registre européen). L'allégation nutritionnelle « riche en fibres » figurant sur cet emballage signifie que le produit contient au moins 6 g de fibres pour 100 g. On trouve des fibres essentiellement dans les légumes, les céréales complètes et les légumes secs. Elles permettent notamment de réguler le transit intestinal.

La déclaration nutritionnelle obligatoire inclut les éléments suivants :

La valeur énergétique (en kJ et kcal)

L'énergie, qui est apportée par les protéines, glucides et matières grasses, s'exprime en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) appelées plus couramment calories (Cal) (1 kcal ≈ 4,2 kJ).

La quantité de matières grasses et d'acides gras saturés (en g)

Parmi les matières grasses, on distingue les acides gras saturés et les acides gras insaturés (monoinsaturés et polyinsaturés).

La quantité de glucides et de sucres (en g)

Les glucides comprennent :

- l'amidon (glucides complexes), c'est le principal constituant du pain, du riz, des pâtes, des pommes de terre, des légumes secs, etc.
- les sucres (glucides simples) : glucose, saccharose, fructose, lactose, etc. On en trouve dans le sucre, le miel, les fruits et jus de fruits, les boissons et aliments sucrés, le lait et produits laitiers, etc.

La quantité de protéines (en g)

Les protéines sont présentes dans les aliments d'origines animale et végétale, en quantité notable dans les viandes, poissons, œufs, produits laitiers, légumes secs et céréales.

La quantité de sel (en g)

Ces éléments peuvent aussi être exprimés en pourcentage des apports de référence (valeurs repères définies par la réglementation permettant de couvrir les besoins de la population adulte) pour 100 g ou 100 ml ou pour une portion de denrée. La mention « Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) » est alors indiquée à proximité immédiate. Le plus souvent, les informations seront exprimées pour une portion, ce qui permet de savoir dans quelle mesure cette portion contribue à l'alimentation.

La déclaration nutritionnelle peut être complétée par les quantités des éléments suivants :

- les acides gras monoinsaturés (en g)
- les acides gras polyinsaturés (en g)
- les polyols (en g)
- l'amidon (en g)
- les fibres alimentaires (en g)
- les vitamines et sels minéraux présents en quantité significative (au moins 15% des valeurs nutritionnelles de référence pour 100 g ou 7,5% pour 100 ml).

En cas d'allégation portant sur l'un de ces éléments, l'indication de leur quantité devient obligatoire. Si l'allégation porte sur un autre élément (par exemple le cholestérol ou les oméga-3), la quantité de celui-ci doit figurer dans le même champ visuel que la déclaration nutritionnelle.

Emincé de poulet
sur lit de pâtes complètes, légumes du sud et parmesan
Riche en fibres

Informations nutritionnelles :

	Pour 100 g	Pour 1 part (380 g)	Pour 1 part % des AR*
Energie	482 kJ 110 kcal	1756 kJ 418 kcal	21%
Matières grasses	2,3 g	8,8 g	13%
dont acides gras saturés	0,8 g	3,0 g	15%
Glucides	12,8 g	48,6 g	19%
dont sucres	3,0 g	11,4 g	13%
Fibres alimentaires	6,4 g	24,3 g	/
Protéines	7,9 g	30 g	60%
Sel	0,4 g	1,5 g	25%

* apport de référence pour un adulte-type 8 400 kJ / 2 000 kcal

Pour 1 part (380 g) :

1756 kJ 418 kcal	mat. gr 8,8 g	saturés 3,0 g	sucres 11,4 g	sel 1,5 g
21%*	13%*	15%*	13%*	25%*

Pour 100 g :
482 kJ / 110 kcal

* apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal)

Marque PLUS
Service Information Consommateurs Marque Plus BP 71 - 75116 PARIS cedex

Système d'étiquetage complémentaire

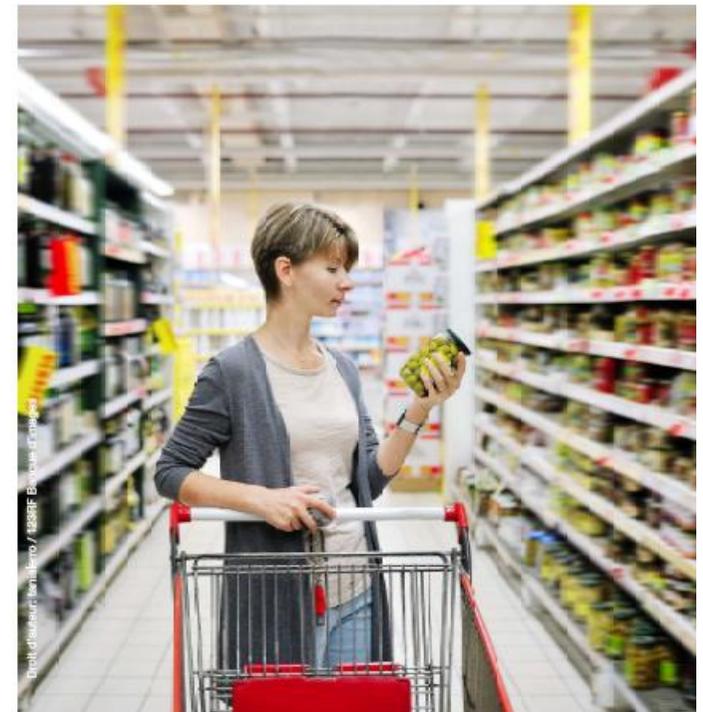
La déclaration nutritionnelle obligatoire peut être associée à un système d'étiquetage complémentaire en face avant répétant les informations suivantes : l'énergie seule ou l'énergie accompagnée des quantités de matières grasses, acides gras saturés, sucres et sel. Ils sont exprimés pour 100 g ou 100 ml ou pour une portion du produit, et en pourcentage des apports de référence.

Par exemple : 8,9 g de matières grasses = 13% des apports de référence en matières grasses qui sont de 70 g/jour pour un adulte-type

Mention obligatoire

Mention facultative

Comprendre l'étiquetage alimentaire



Décembre 2014



Comprendre l'étiquetage alimentaire

Liste des ingrédients

Elle comprend tous les composants qui entrent dans la fabrication de l'aliment (matières premières agricoles, épices, additifs, etc.) et qui sont encore présents dans le produit fini.

Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre pondéral décroissant de la recette.

La quantité d'un ingrédient est indiquée lorsqu'il figure dans la dénomination de vente ou est mis en évidence dans l'étiquetage (sur l'image par exemple).

La présence d'allergènes doit être obligatoirement indiquée (en gras par exemple).

Les additifs (substances ajoutées en petites quantités lors de la fabrication du produit pour accroître la durée de conservation, améliorer la texture, l'aspect, etc.) sont classés par catégorie et désignés par leur nom ou par leur numéro de code européen : lettre E (Europe) suivie de 3 chiffres.

La présence d'OGM (organismes génétiquement modifiés) dans l'un des ingrédients doit être obligatoirement mentionnée.

Dans les cas où l'industriel ne peut garantir l'absence totale de certains allergènes, il le précise par ce type de mention pour informer au mieux les consommateurs.

Mode d'emploi

Dates de consommation

Elles indiquent la période pendant laquelle le produit conserve ses propriétés spécifiques.

Date de durabilité minimale anciennement date limite d'utilisation optimale (DLUO)

«A consommer de préférence avant le ...» (jour, mois, année), ou «A consommer de préférence avant fin ...» (mois, année) ou (année). Elle indique le délai au-delà duquel les qualités gustatives ou nutritionnelles du produit risquent de s'altérer.

Date limite de consommation (DLC)

«A consommer jusqu'au ...» (jour, mois). La DLC apparaît sur les denrées périssables (produits laitiers frais, viandes, poissons, œufs, légumes épluchés en sachets, etc) dont la consommation au-delà de cette date présente un danger pour la santé.

Date de congélation

« Produit congelé le ... » (jour, mois, année) Elle concerne les viandes congelées, les préparations de viandes congelées et les produits non transformés de la pêche congelés.



Dénomination de vente

Lorsque le produit dispose d'une dénomination « fantaisie », la dénomination de vente, qui doit être la plus précise possible, peut être située au niveau de la liste des ingrédients.

Poids net

En complément du poids net, le symbole « e » indique que les poids spécifiés sur l'emballage ont été vérifiés par le fabricant. Il est facultatif.

Pays d'origine ou lieu de provenance

Il est obligatoire d'indiquer le pays d'origine ou le lieu de provenance d'une denrée alimentaire lorsque, en l'absence d'une telle information, le consommateur pourrait être induit en erreur quant au pays d'origine ou de provenance réel du produit.

Marque d'identification

Cette marque ovale indique que l'établissement ayant fabriqué le produit est agréé par les services vétérinaires départementaux pour la transformation de denrées d'origine animale conformément aux règles d'hygiène communautaires.

Point vert

Ce logo atteste que le fabricant participe au programme Eco-emballage, qui subventionne la collecte sélective et le tri de déchets d'emballage en vue du recyclage.

Il existe des signes officiels de qualité, comme par exemple l'appellation d'origine protégée, l'agriculture biologique ou encore le label rouge. Les aliments qui en bénéficient répondent à un cahier des charges défini, dont le respect est contrôlé régulièrement par des organismes agréés.

Conditions de conservation ou d'utilisation

Nom et adresse de l'exploitant

Mention obligatoire

Mention facultative





5. Définissez votre cahier des charges

➤ Définissez précisément l'objet de votre marché

Se référer à la **fiche méthodologique** « définir son cahier des charges ».

➤ Adoptez une description par le plat

Il est recommandé de décrire les différents morceaux de viande à partir du plat de destination plutôt qu'à partir du muscle utilisé. Vous offrirez ainsi aux fournisseurs la souplesse de proposer plusieurs muscles, aux mêmes caractéristiques physico-chimiques et de mise en œuvre à la cuisson, pour un même plat.

www.interbev.fr/ressource/des-fiches-techniques-dachat-en-rhd-sur-les-differents-plats-a-base-de-viande
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/Guide-utilisation-fiches-techniques-achat-viandes-RHD.pdf

➤ Exigez des spécifications techniques particulières

Il est nécessaire d'adapter les spécifications techniques en fonction de l'offre disponible et de prévoir de contrôler leur respect au cours de l'exécution du marché.

✓ Caractéristiques des animaux

CHARTRE DES BONNES PRATIQUES D'ELEVAGE

Exemple de spécification technique :
 « Les viandes bovines proviendront d'élevages engagés dans des démarches de développement durable et de

respect du bien-être animal, et respectant en particulier les critères fixés dans la Charte des bonnes pratiques d'élevage ou dans tout autre démarche équivalente. »

SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

- ▶ Exigez une viande bio (ou un pourcentage de viande bio).

Exemples de spécifications techniques : viande certifiée biologique conformément au règlement (CE) n° 834/2007. Ou dans le cadre d'un marché ou lot à bons de commandes : 50 % par an au moins de la viande de ce lot sera certifiée biologique selon le règlement (CE) n° 834/2007. Ce pourcentage annuel en bio est calculé sur le tonnage annuel des commandes effectuées.

- ▶ Exigez une viande sous label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics (ou un pourcentage de viande sous label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics)

La mention « Label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics » doit explicitement figurer dans l'objet du marché, voire dans l'intitulé du marché.

- ▶ Exigez un pourcentage de viande sous CCP

RACE DES ANIMAUX

- ▶ Exigez une race particulière.

Si vous souhaitez bénéficier d'une qualité bouchère, vous pouvez exiger une ou plusieurs races à viande. Les races à viande possèdent une meilleure composition, qu'il s'agisse de la proportion de viande nette ou de sa répartition, c'est-à-dire qu'il y aura en proportion une quantité plus importante de morceaux nobles (quartier arrière) destinés à des cuissons rapides (grillades, rôti etc...), par rapport aux races laitières.



Exemple de spécification technique : *la Charolaise ou la Limousine.*

Précautions à prendre : il est possible de mentionner une race à la condition qu'elle n'entraîne pas de distorsion de concurrence entre fournisseurs (même facilité d'approvisionnement,...), comme par exemple la Charolaise ou la Limousine, car les effectifs de ces deux races à viande sont très importants et largement répandus en France et dans d'autres pays.

Plus d'informations ici

www.boeuf-selection-bouchere.com/les-races-a-viande-de-selection-bouchere/les-races-a-viande-et-l-environnement

ALIMENTATION DES ANIMAUX

► Choisissez des animaux issus de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM.

Cette exigence est inscrite au nom du droit des consommateurs à la transparence. Pour rappel, les OGM sont interdits à la culture mais sont autorisés à l'importation.

Les règles européennes organisent l'étiquetage des denrées alimentaires. En matière d'OGM, elles imposent l'étiquetage « contient des OGM » ou « produit à partir d'OGM » pour toutes les denrées alimentaires et les aliments pour animaux contenant des OGM ou produits à partir d'OGM. Cette disposition ne s'applique en revanche pas pour des animaux nourris à partir de végétaux OGM.

C'est pourquoi, pour mieux éclairer nos concitoyens lorsque l'étiquette ne comporte pas d'indication au sens de la règle européenne, en France, il est possible depuis 2012 d'étiqueter de manière volontaire les produits avec la mention « sans OGM » pour les ingrédients d'origine végétale ou « nourri sans OGM » pour les ingrédients d'origine animale (lait, viande, poisson, œufs...). La mention « nourri sans OGM » est encadrée par le décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés », qui prévoit une distinction entre le « nourri sans OGM (0,1 %) » et le « nourri sans OGM (0,9 %) ».

► Exigez un taux précis d'acides gras insaturés type oméga3 oméga6.

Ces exigences sont des recommandations nutritionnelles.

Exemple de spécification technique : *pour des raisons nutritionnelles, le pouvoir adjudicateur souhaite que les produits d'origine animale, objet du marché, contiennent X % d'acides gras insaturés type Omega 3 Omega 6.*

Exemple de spécification technique : *pour des raisons nutritionnelles, les produits devront justifier de qualités nutritionnelles améliorées (rapport oméga 6/oméga 3 < 5).*

Exemple de spécification technique : *Pour des raisons nutritionnelles, les produits devront garantir un profil lipidique en adéquation avec les recommandations officielles (apports nutritionnels conseillés).*

► Exigez une alimentation issue majoritairement des fourrages de l'exploitation.

Cette spécification s'apparente à un critère de développement durable et ce pour plusieurs aspects :

- pour l'aspect économique (cela encourage l'auto-suffisance alimentaire),
- pour l'aspect environnemental (cela évite le transport d'aliments achetés, favorise le lien au sol et le recyclage du carbone et de l'azote, favorise le maintien des prairies et du pâturage reconnus pour leurs atouts environnementaux, dont le stockage de carbone),
- pour l'aspect sociétal avec le maintien des prairies, du paysage, du terroir, de zones agrotouristiques.

Pour information, la part moyenne d'herbe dans la ration des bovins est de 60 % et atteint 80 % pour les bovins allaitants. 90 % de l'alimentation des bovins est directement produite sur l'exploitation agricole.

Précautions à prendre : cette spécification technique est à adapter en fonction des lieux de production et de l'objet du marché. Dans le cas présent, la dimension « environnementale » de l'achat est à intégrer dans l'intitulé.

► Exigez des produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage.

Une alimentation à l'herbe revêt autant un intérêt économique pour l'éleveur (moindre coût de l'aliment) qu'un intérêt environnemental, en valorisant les surfaces en herbe, qui apportent une plus-value en matière de biodiversité, stockage de carbone, paysage, qualité de l'air et qualité de l'eau.



Certaines pièces de viande peuvent être issues de jeunes bovins à l'engraissement, qui sont majoritairement élevés en bâtiment.

Précautions à prendre : avant d'utiliser cette spécification technique dans un cahier des charges, il est recommandé de s'assurer auprès des acteurs de la filière ou d'un panel de fournisseurs de la pertinence de celle-ci au regard du type de viande demandée.

Plus d'informations

www.la-viande.fr/animal-elevage/boeuf/alimentation-bovins

www.la-viande.fr/environnement-ethique/alimentation-herbivores-place-herbe-lien-sol

► Demandez que les animaux soient nourris au moyen de cultures traditionnelles ou aient reçu une alimentation diversifiée.

Cette spécification s'apparente également à un critère de développement durable.

Exemple de spécification technique : *"les produits devront être issus d'une démarche agricole qui garantit et mesure les bienfaits nutritionnels et environnementaux obtenus grâce à la réintroduction de cultures traditionnelles (lin, luzerne...) dans l'alimentation des animaux."*

Exemple de spécification technique : *"les produits devront être issus d'animaux ayant reçu une alimentation diversifiée composée de plantes et de graines sélectionnées notamment pour leur teneur en oméga 3."*

AUTRES ÉLÉMENTS

► Excluez certaines catégories de conformation et taux d'engraissement.

Exemple de spécification technique : *« Sont exclues les carcasses de conformation P et d'état d'engraissement 1 ».*

Pour les explications sur la conformation et l'engraissement, se reporter à la partie de la fiche intitulée « Appropriiez-vous les concepts propres à la filière ».

Une viande provenant d'une carcasse de conformation et/ou d'état d'engraissement 1 sera moins tendre. Etant donné la faible conformation et le faible état d'engraissement, la proportion de muscles – notamment

de muscles à griller – est plus faible et ces derniers auront moins de persillé. Ils sont plutôt destinés à la transformation (haché, produits élaborés) qu'à du piéçage.

Précautions à prendre : il est recommandé de ne pas être trop restrictif sur ces spécifications. Au lieu d'exiger une seule et même conformation ou un seul et même état d'engraissement, il est préférable d'exclure éventuellement certaines spécifications. En effet, la qualité de la viande vient également de la découpe des morceaux puisque l'objectif est pour un muscle donné avec une destination culinaire précise, d'affiner au mieux la découpe (enlever les parties les moins tendres).

► Exigez un âge spécifique minimum ou maximum à l'abattage.

Précautions à prendre : cette spécification ne doit pas être trop restrictive car l'âge n'est pas toujours facteur de qualité (le cheptel bovin allaitant est caractérisé par un cycle extensif long et des animaux peuvent avoir jusqu'à 12 ans).

MODALITÉS D'ABATTAGE : STIMULATION ÉLECTRIQUE

► Exigez la stimulation électrique.

La stimulation électrique est régulièrement pratiquée dans les abattoirs. Elle peut être utilisée dans un objectif d'amélioration qualitative des viandes (épuisement des réserves d'énergie, accélération de la chute de pH, entrée plus rapide en rigor mortis, entrée en maturation).

Plus d'informations

www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/qualite_carcasse_viande_bovin_2008-p.pdf

✓ Qualité du travail de la viande après abattage

MATURATION

► Exigez une durée de maturation longue après abattage.

Exemple de spécification technique : *7 jours après abattage.*



Exemple de norme à laquelle se référer : norme NF V 46 001 – Décembre 1996 «Viande de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté ». Cette spécification participe de la tendreté de la viande.

Précautions à prendre : la maturation ne concerne que les morceaux à cuisson rapide, les morceaux à cuisson lente n'ayant pas besoin d'être maturés. Par ailleurs, vous pouvez demander au fournisseur qu'il apporte, comme preuve, lors de chaque livraison les dates d'abattage des viandes livrées. Pour rappel, la mention de la date d'abattage n'est pas obligatoire.

DÉCOUPE

► Exigez un niveau de découpe adapté selon les morceaux.

Pour chaque plat, plusieurs muscles – aux mêmes caractéristiques physico-chimiques, et de mise en œuvre à la cuisson –peuvent être utilisés. De façon à améliorer le potentiel de tendreté du muscle, une découpe et une élaboration spécifiques sont préconisées.

En fonction de sa localisation sur la carcasse et de ses caractéristiques intrinsèques (taux de collagène, taux de gras, tendreté etc...) le muscle pourra être épluché, paré, séparé des nerfs et gras attenants, affranchi au niveau des extrémités les moins tendres, etc.

Toutes ces préconisations sont reprises dans les fiches techniques qui figurent ci-dessous, pour chaque muscle proposé pour les différents plats. Ces exigences techniques peuvent donc être requises auprès des fournisseurs de viandes.

Plus d'informations

Voir les fiches techniques d'INTERBEV :
www.interbev.fr/wp-content/uploads/2014/07/FICHE-TECHNIQUES-BOEUF-25-07-2014.pdf

CARCASSES ENTIÈRES

► Exigez des carcasses entières, livrées entièrement découpées.

Ceci vous permettra de valoriser l'équilibre matière. Si votre fournisseur ne stocke pas les morceaux de la carcasse dans ses locaux, veiller à prévoir une capacité de stockage suffisante dans vos locaux.

VIANDE SOUS VIDE

► Exigez un taux d'exsudat maximum pour la viande fraîche sous vide.

Exemple de spécification technique : « *Viandes fraîches conditionnées : Le taux d'exsudat présent dans les emballages des produits sous vide à cuire ne pourra être supérieur à 0,8 %* ».

L'exsudation est directement liée à la qualité de la viande et au rendement (tendreté, jutosité) il est donc utile de définir cette perte en eau maximale. Il existe par ailleurs un lien entre exsudat et stress de l'animal.

VIANDE HACHÉE

► Se référer aux recommandations du GEM-RCN « spécification technique applicable aux viandes hachées et aux préparations produites de viandes hachées d'animaux de boucherie » version du 2 mars 2015 – DAJ-OEAP.

► Exigez une viande hachée sans assaisonnement.

Cette exigence vise à mieux doser l'assaisonnement et notamment la teneur en sel.

QUALITÉ NUTRITIONNELLE

Exemple de spécification technique : « *les produits devront justifier d'une qualité nutritionnelle reconnue au titre des chartes d'engagement volontaires de progrès nutritionnels ou de toute autre démarche équivalente* ».

► Prévoyez une clause de révision des prix infra-annuelle

Afin de s'assurer la mise en concurrence des candidats et de définir un prix en lien avec les évolutions des coûts de production durant l'exécution des marchés, il est préconisé de définir au cahier des charges une clause infra-annuelle de révision des prix.

Plus d'information

Fiche DAJ « L'INDEXATION DES PRIX DANS LES MARCHES PUBLICS D'ACHATS DE DENREES ALIMENTAIRES », mars 2015

www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf



Restauration collective : Loi Egalim, loi AGEC... Tout comprendre aux nouvelles réglementations

19 mars 2021 - 18:39 - Membre du grand public, Restaurateur

Loi EGAlim, loi anti-gaspillage pour l'économie circulaire (AGEC) ... autant de nouvelles réglementations qui viennent bouleverser le mode de fonctionnement de la restauration collective. En effet, ces nouvelles lois imposent de supprimer ou de modifier considérablement les pratiques des cuisines centrales et du portage à domicile dans des délais plutôt courts (dès le 1er janvier 2022 pour le portage à domicile). Pour aider les acteurs de ce secteur à y voir plus clair, Pandobac vous propose dans cet article un aperçu des principaux changements à venir.

Des lois pour s'alimenter à la sauce développement durable

Loi EGAlim

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGAlim) est issue des États généraux de l'alimentation de 2017. Promulguée en 2018, elle poursuit trois objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

Il en découle donc une grande variété d'articles qui concernent tous les acteurs de la chaîne alimentaire : des agriculteurs aux distributeurs, en passant par les industriels et les cuisines centrales. Ces articles de loi peuvent être regroupés selon cinq grandes catégories :

- Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur
- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
- Renforcer le bien-être animal
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

Ce sont ces deux dernières catégories qui impactent le plus fortement la restauration collective, comme nous le verrons un peu plus loin.



Loi AGECE

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) entend accélérer le passage de notre économie linéaire, source de quantités importantes de déchets, à un modèle circulaire. Elle vise à limiter le gaspillage et la production de déchets pour préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. Elle se découpe en cinq grands axes :

- sortir du plastique jetable ;
- mieux informer les consommateurs ;
- lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire ;
- agir contre l'obsolescence programmée ;
- mieux produire

Ce dernier point concerne principalement les industriels avec notamment une extension de la REP (Responsabilité Élargie des Producteurs) selon un principe de pollueur-payeur. Les quatre premiers axes concernent en revanche la restauration collective à différents niveaux. En effet, la loi AGECE fixe de nouveaux objectifs temporels, notamment pour accompagner une sortie progressive du plastique à usage unique.

Vous l'aurez compris, les lois EGalim et AGECE sont vastes et impactent la restauration collective. Comment ? C'est ce que nous allons voir dans la suite de cet article. Pour cela, nous avons découpé nos explications en deux : le scolaire d'un côté, portage à domicile de l'autre. Ces deux activités ne sont pas impactées de la même manière ni avec les mêmes échéances.

Quelles conséquences des lois EGalim et AGECE sur les cuisines centrales ?

Champ d'application

Tous les opérateurs de la restauration collective ne sont pas concernés par les différents articles de loi de la loi EGalim. Les opérateurs publics et privés de la restauration scolaire sont les principaux concernés, ainsi que les établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans et la restauration universitaire. Seules les obligations sur l'interdiction des ustensiles en plastique à usage unique (janvier 2020), les diagnostics et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables et la proposition de

convention de dons aux associations habilitées concernent l'ensemble des acteurs de la restauration collective. On vous conseille le tableau synthétique du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour vous y retrouver. Les paragraphes suivants reprennent l'intégralité des mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, sans distinction entre les types d'acteurs.

Ce qui doit déjà être appliqué dans les cuisines centrales

Un certain nombre de mesures doivent déjà être mises en œuvre par les opérateurs de la restauration collective. Nous vous en faisons ici un récapitulatif :

Depuis le 30 octobre 2018

- Information nutritionnelle : cet article impose aux gestionnaires des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des crèches d'informer et de consulter régulièrement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis. (EGalim art. 29)
- Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines pour les opérateurs de la restauration collective de plus de 200 couverts par jour : un plan pluriannuel de diversification incluant des alternatives à base de protéines végétales doit être présenté aux structures dirigeantes. (EGalim art. 24)

Depuis le 21 octobre 2019:

- obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (EGalim)
- obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour (EGalim)

Depuis le 1er novembre 2019 et jusqu'au 1er novembre 2021:

- les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer au moins un repas végétarien par semaine, composé de protéines végétales, légumineuses, céréales, œufs et/ou produits laitiers dans le cadre d'une expérimentation obligatoire de 2 ans. (EGalim)

Depuis le 1er janvier 2020

- interdiction de la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf jusqu'au 31 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants :

- gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. (EGalim art. 28)

On entend par « mise à disposition » la fourniture d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit.

- Pour la restauration scolaire, interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables (amende de 3 750 €). (EGalim)
- Obligation d'information des usagers 1 fois par an, par voie d'affichage ou communication électronique, sur la part des produits durables et de qualité dans les menus et les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable. (EGalim art. 24)

Ce qui va entrer en application

Au 1er janvier 2022 :

- Atteindre un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques sauf pour les restaurants administratifs des entreprises privées, qui ne sont pas concernés (EGalim, art. 24)

Que signifie "de qualité et durable" ? Cela désigne les produits bénéficiant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

- Portage à domicile : les livraisons à domicile de repas pour les personnes âgées ou dont l'état de santé nécessite une livraison de repas, devront obligatoirement être faites dans de la vaisselle, couverts et récipients de transport des aliments et des boissons réemployables. (AGEC, art. 77) Cela s'applique aux opérateurs à partir de 4 livraisons par semaine.

Au 1er janvier 2023

- Obligation de trier les biodéchets à la source pour les producteurs de plus de 5 tonnes de biodéchets par an (AGEC)

Au 1er janvier 2025

- Réduction du gaspillage alimentaire de 50% par rapport au niveau de 2015. (AGEC)
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique "au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables" dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028. (EGalim, Article 28)

Deux dates principales à retenir : 1er janvier 2022 pour le portage à domicile et 1er janvier 2025 pour le scolaire

En résumé, si **les obligations d'EGalim** portaient jusqu'à 2020 principalement sur le contenu des repas et l'information des convives, elles concernent de plus en plus **l'usage du plastique**. Cela a commencé progressivement, d'abord sur les bouteilles d'eau pour finalement concerner tous les contenants de réchauffe. Ceux-ci ne pourront plus être en matière plastique comme c'est le cas très majoritairement aujourd'hui. A partir du 1er janvier 2025, leur utilisation sera interdite « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables ».

Quant à la loi AGECE, elle s'attaque à l'usage unique et vient ainsi bousculer les habitudes du portage à domicile. Si celui-ci s'effectue principalement en emballages à usage unique aujourd'hui, cela ne sera bientôt plus possible. A partir du 1er janvier 2022, les emballages à usage unique seront à proscrire au profit de vaisselle réemployable.

Ces deux principales dispositions favorisent assez clairement le réemploi. Pourquoi ? On pourrait objecter qu'il serait possible de remplacer les bacs de réchauffe en plastique pétrosourcé par du bioplastique ou une autre matière biosourcée à usage unique par exemple. Et bien non ! On vous explique pourquoi.



Pourquoi le réemploi est-il la solution à envisager ?

Le réemploi est très clairement la solution imposée pour le portage à domicile à partir du 1er janvier 2022. Concernant la réchauffe en cuisine, plusieurs collectivités orientent leur choix de remplacement des barquettes plastiques sur des barquettes en cellulose, biosourcées car composées principalement de bois et compostables. Cependant, ce choix demeure controversé, notamment du fait que ces emballages comportent souvent une partie plastique (liner, opercule). De plus, comme le précise l'AGORES dans son livre blanc sur le plastique "Les barquettes « nouvelle génération » dites « biosourcées », peuvent ainsi, en fonction de l'origine de leurs matières premières, présenter un risque lié aux pesticides présents dans le produit. Ces matériaux ne sont par ailleurs pas encore au point sur le plan technique." L'AGORES écrit encore à propos du conditionnement en barquettes "[le procédé] ne rassure pas non plus totalement face au risque des perturbateurs endocriniens".

Le Conseil National de l'Alimentation (CNA) a appuyé cet avis dans son dernier rapport, en date du 10 mars 2021 : "Il n'y a pas, à date, de « contenant alternatif à usage unique » qui ne soit pas en plastique et qui puisse être utilisé en restauration collective. Ainsi, sauf évolution des technologies, la perspective de contenants à usage unique non plastiques n'existe pas. Ce point pourra cependant à nouveau être éclairé à la sortie de certains textes d'application en cours de rédaction."

Ainsi, le réemploi de contenants en matière inerte comme l'inox ou le verre apparaît comme une solution durable à envisager pour les gestionnaires de cuisines centrales.

Les opérateurs de la restauration collective doivent se saisir dès maintenant de ces problématiques

Le 1er janvier 2022 arrive vite. Il est donc nécessaire pour les gestionnaires de la restauration collective de préparer dès maintenant l'adaptation de leur portage à domicile. Plus largement, même la mise en conformité avec la loi EGalim, dont l'échéance peut paraître lointaine, doit être un sujet de préoccupation en 2021. En effet, le réemploi implique de repenser toute la chaîne de préparation, comme le dit l'AGORES "changer de conditionnement aura des conséquences sur l'ensemble de cette chaîne".

Choix des contenants

Le premier défi est celui du choix des contenants. Il est nécessaire de choisir les contenants

réemployables adaptés à ses usagers. Une harmonisation des contenants permettra aussi de faciliter la manutention et le transport. Il est donc indispensable de consacrer du temps à l'étude des différents modèles de contenants disponibles, de les tester et d'exercer une veille constante pour identifier les innovations fréquentes des différents fabricants.

Logistique retour et lavage

Le réemploi des contenants implique nécessairement de mettre en place une collecte de ces contenants et d'assurer leur lavage. Une évaluation financière et technique est nécessaire à cette étape pour statuer sur l'internalisation ou l'externalisation de ces services.

Formation et adaptation des postes de travail

La manipulation de nouveaux contenants, plus lourds que les emballages à usage unique, implique de former le personnel. Cette formation permet à la fois de sensibiliser les agents à l'entretien des nouveaux contenants et aux bonnes pratiques d'usage et de réemploi mais aussi de prévenir les risques de troubles musculo-squelettiques (TMS).

Financement

L'AGORES estime qu'"il faudrait [...] 6 ans pour amortir le surcoût en bac inox". On le comprend, le passage au réemploi conduit à des investissements initiaux non négligeables, dont le financement doit être envisagé en amont. De nombreuses aides sont disponibles, que ce soit via le plan de relance, les régions ou encore l'ADEME. Il est intéressant de préparer un dossier à présenter pour financer les premiers investissements liés au réemploi.

Conclusion

Nous espérons que cet article vous a permis d'y voir plus clair dans le foisonnement de lois qui impactent ou vont impacter la restauration collective. Pandobac **vous accompagne sur toutes les étapes pour mettre en place une logique de réemploi.** Que ce soit sur l'étude de faisabilité, la recherche de financement ou sur le lancement opérationnel, l'équipe de Pandobac pourra vous conseiller sur les meilleures solutions à mettre en œuvre. Nous suivons avec attention les dernières évolutions pour assurer une mise en conformité facilitée, à la fois sur le portage à domicile et sur le scolaire. Si votre activité est concernée par ces mesures, n'hésitez pas à nous contacter !