

EXAMEN PROFESSIONNEL D'ACCÈS AU GRADE D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE

ÉPREUVE ÉCRITE

Durée : 1h30 – Coefficient 2

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

RESTAURATION

CONSIGNES : A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- ↳ Assurez-vous que vous disposez d'un sujet correspondant à la spécialité choisie lors de votre inscription (aucun autre sujet ne sera distribué après cette vérification).
- ↳ Vous devrez obligatoirement répondre aux questions directement sur le sujet.
- ↳ Complétez vos nom, prénom et signature uniquement sur la partie à rabattre de la copie. Rabattez l'angle et collez-le.
- ↳ Les calculatrices autorisées sont celles non programmables ou programmables alphanumériques, ou à écran graphique, à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'une imprimante.
- ↳ En aucun cas le téléphone portable ne peut être utilisé pendant l'épreuve (que ce soit en mode calculatrice ou horloge).
- ↳ Il ne vous sera remis qu'un seul exemplaire du sujet.
- ↳ **ATTENTION ! AUCUN NOM OU SIGNE DISTINCTIF (signature, paraphe, ...) ne doit apparaître sur votre devoir, en dehors de la partie à rabattre.**
- ↳ **SEUL L'USAGE D'UN STYLO A ENCRE BLEUE OU NOIRE EST AUTORISÉ. L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou surligner, de même que l'utilisation d'un surligneur sera considérée comme un signe distinctif.**
- ↳ Les feuilles de brouillon ne doivent pas être jointes aux copies. Elles ne seront pas corrigées.
- ↳ Le non-respect des règles ci-dessous peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Ce sujet comprend 13 pages.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué.

S'il est incomplet, en avertir un surveillant.

Document 1 : « *Comprendre l'étiquetage alimentaire* » – FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé) – décembre 2014 (pages 6 et 7)

Document 2 : Extraits de « *Restauration collective : Loi EGALIM, loi AGECL... tout comprendre aux nouvelles réglementations* » - PANDOBAC - 19 mars 2021 (pages 8 à 11)

Document 3 : Extraits de « *Les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective* » (Conseil National de la Restauration Collective) (pages 12 et 13)

A l'aide des documents annexés et de vos connaissances personnelles répondez aux questions suivantes.

1 / Comprendre l'étiquetage alimentaire (4.5 points)

1.a Citez au moins 8 mesures à affichage obligatoire sur les emballages de denrées alimentaires.
(2 points)

1.b Citez au moins 4 mesures à affichage facultatif sur les emballages de denrées alimentaires.
(1 point)

1.c Sur les emballages alimentaires, la liste des ingrédients est-elle indiquée par ordre croissant ou décroissant ? **(0.5 point)**

1.d Listez les 3 principaux ingrédients de l'émincé de poulet dont l'emballage figure sur le document joint. **(0.75 point)**

1.e Pour quelle(s) raison(s) le blé et le parmesan figurent-ils en gras sur l'étiquette ? **(0.25 point)**

2 / Gaspillage et économie circulaire (7,75 points)

Vous répondrez aux questions suivantes à l'aide des documents 2 et 3 et de vos connaissances personnelles.

2.a Diversification des sources de protéines et repas végétarien : dans la liste des propositions de plats suivants, barrer ceux qui n'entrent pas dans le cadre de la loi Egalim (repas végétarien). **(0.75 point)**

ENTREES	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

A l'horizon 2025, la restauration collective devra réduire la part du gaspillage alimentaire de 50%. En 2021, la quantité de votre gaspillage est de 1500 kgs.

2.b Complétez le tableau ci-dessous : **(2 points)**

	2021	2022 Objectif -10 % par rapport à l'année précédente	2023 Objectif -12 % par rapport à l'année précédente	2024 Objectif -13 % par rapport à l'année précédente	2025 Objectif -15 % par rapport à l'année précédente
QUANTITE ANNUELLE GASPILLEE	1500 KILOS				
QUANTITE NON GASPILLEE PAR RAPPORT A L'ANNEE PRECEDENTE					

2.c Quelle quantité vous manque-t-il pour atteindre l'objectif initial de réduction de la part de gaspillage alimentaire de 50% en 2025 ? Détaillez votre calcul. **(0, 5 point)**

2.d Citez quatre aliments devant être associés dans les menus végétariens pour garantir un apport en protéines satisfaisant ? **(1 point)**

2.e Identifiez, parmi les aliments suivants, les céréales et les légumineuses.
(3 points)

ALIMENTS	CEREALES	LEGUMINEUSES
BLE		
FEVE		
HARICOTS COCO		
LENTILLES		
MILLET		
ORGE		
POIS CASSES		
POIS CHICHE		
QUINOA		
RIZ		
SARRAZIN		
SOJA		

2.f À partir du 1^{er} janvier 2022, vous devez proposer, dans vos menus, 50% de produits de qualité dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Votre budget alimentaire annuel est de 87 650 €. (0,50 point)

Calculez le montant annuel hors taxe :

Des achats de produits bio :

Des achats de produits bio et de qualité :

3/ Pratiques professionnelles, hygiène et sécurité (7,75 points)

3.a Les pratiques professionnelles : répondez au « vrai / faux » suivant : (1,5 point)

	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"/>
Je dois garder un échantillon témoin des plats pendant 4 jours	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je dois cuire les steaks à + de 63°C pour les enfants de - de 15 ans	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3.b Complétez les cases grisées de la fiche recette ci-dessous.
(4.5 points)

TYPE DE PLAT : Dessert végétarien	FONDANT AU CHOCOLAT AUX POIS CHICHES			NOMBRE DE CONVIVES : 100		
MATÉRIEL : mixer 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 						
MATIERES PREMIERES	QUANTITES MATERNELLES	QUANTITES ELEMENTAIRES	U.C	PUMP	COUT TOTAL MATERNELLES	COUT TOTAL ELEMENTAIRES
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						

3.c Nettoyage et désinfection : répondez au « vrai / faux » suivant :
(1,75 point)

	VRAI	FAUX
Je dois exiger les fiches techniques des produits d'entretien	<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 dois regarder les symboles de sécurité sur le bidon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un mélange de produit 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.

Comprendre l'étiquetage alimentaire

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 5 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 donnée. 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 (80 g)	Pour 1 part (% des AR*)
Energie	462 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	48,5 g	19 %
dont sucres	3,0 g	11,4 g	13 %
Fibres alimentaires	0,4 g	3,0 g	60 %
Protéines	7,9 g	30 g	25 %
Sel	0,4 g	1,5 g	25 %

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

Mieux que plus

Pour 100 g :
462 kJ / 110 kcal

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

Matière : 210 g - 1 part

Service Information Consommateurs : Avenue de la République, 75110 PARIS Cedex 12

Pour 1 part (80 g) :

mat. gr.	2,3 g	15%
saturés	0,8 g	13%
sucres	3,0 g	25%
sel	1,5 g	25%

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



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.

Comprendre l'étiquetage alimentaire

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.

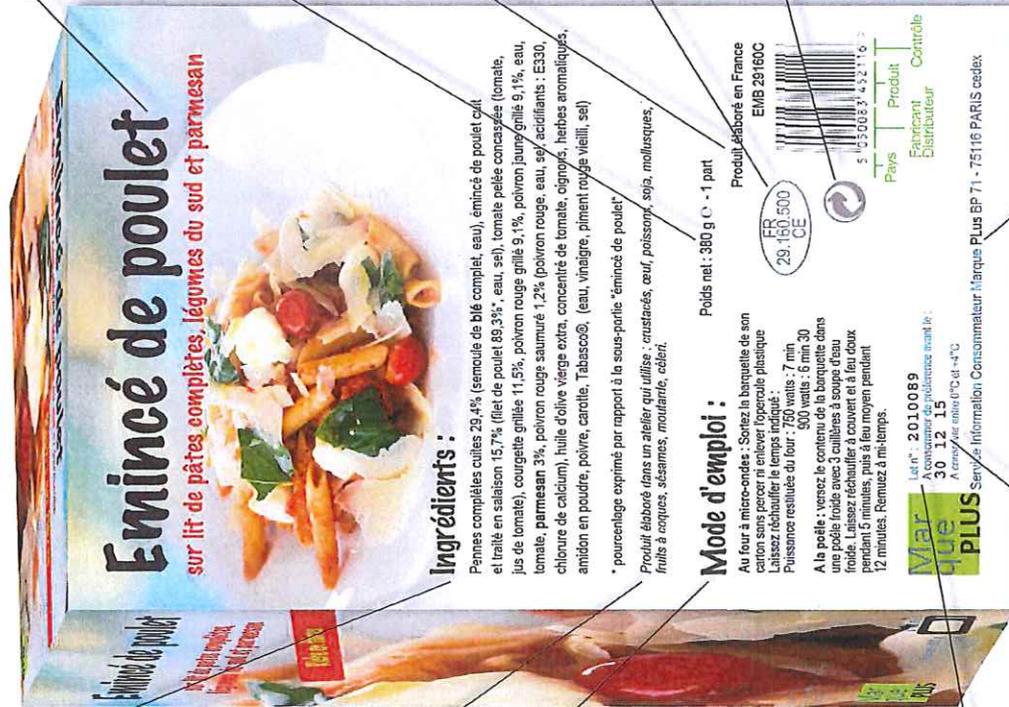
Marque d'identification

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.



Emincé de poulet

sur lit de pâtes complètes, légumes du sud et parmesan

Ingrédients :

Pâtes complètes cuites 29,4% (sémoule de blé complet, eau), émincé de poulet cuit et traité en saison 15,7% (filet de poulet 89,3%, eau, sel), tomate pelée concassée (tomate, jus de tomate), couglette grillée 11,5%, poltron rouge grillé 9,1%, poltron jaune/grillé 9,1%, eau, tomate, parmesan 3%, poltron rouge saumuré 1,2% (poltron rouge, eau, sel, additifs : E330, chlorure de calcium), huile d'olive vierge extra, concentré de tomate, oignons, herbes aromatisées, amidon en poudre, poivre, carotte, Tabasco® (eau, vinaigre, piment rouge vieilli, sel)

* pourcentage exprimé par rapport à la sous-partie "émincé de poulet"

Produit élaboré dans un atelier qui utilise : crustacés, œuf, poisson, soja, mollusques, fruits à coque, sésames, moutarde, céleri.

Mode d'emploi :

Au four à micro-ondes : Sortez la barquette de son carton sans percer ni enlever l'appareil plastique. Laissez réchauffer le temps indiqué.

Puissance restituée au four : 750 watts : 6 min 30

500 watts : 6 min 30

A la poêle : versez le contenu de la barquette dans une poêle froide avec 3 cuillères à soupe d'eau froide. Laissez réchauffer à couvert et à feu doux pendant 5 minutes, puis à feu moyen pendant 12 minutes. Remuez à mi-temps.

Marque que plus
Lot n° : 2010089
A commander de préférence avant le :
30 12 15
A consommer avant le : 06/12/16
Service Information Consommateur Marque Plus BP 71 - 75116 PARIS cedex

Poids net : 380 g e -1 part

Produit élaboré en France
EMB 29160C



Pays | Produit | Contrôle
Fabricant | Distributeur

Conditions de conservation ou d'utilisation

Norm et adresse de l'exploitant

Mention obligatoire

Mention facultative

Restauration collective : Loi Egalim, loi AGECE... 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.

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 suivantes : 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)

LES MESURES DE LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Conseil National de la Restauration Collective



**PROGRAMME NATIONAL
POUR L'ALIMENTATION
TERRITOIRES
EN ACTION**

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau Programme national pour l'alimentation (2019-2023) pour favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable. Ce document apporte de nombreuses précisions sur ces mesures. Il vise à accompagner les acteurs pour leur mise en œuvre.

SOMMAIRE

- p.4 **1. Qui est concerné ?**

- p.5 **2. Approvisionnement**
- p.5 **Au moins 50 % de produits de qualité et durables au 1^{er} janvier 2022, dont au moins 20 % de produits biologiques**
- p.5 Quels sont les produits entrant dans le décompte ?
- p.6 Comment le ratio est-il calculé ?
- p.6 Liens utiles
- p.7 Et aussi...
- p.7 Et le local ?

- p.8 **3. Information des usagers**
- p.8 **Information obligatoire des convives**
- p.8 **Expérimentation d'affichage volontaire (facultatif)**
- p.8 **Information nutritionnelle**

- p.9 **4. Diversification des sources de protéines**
- p.9 **Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines**
- p.9 **Expérimentation d'un menu végétarien une fois par semaine**

- p.9 **5. Substitution des plastiques**
- p.9 **Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique**
- p.10 **Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique**
- p.10 **Interdiction des contenants alimentaires en plastique**

- p.10 **6. Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons**
- p.10 **Lutte contre le gaspillage alimentaire**
- p.11 **Dons aux associations habilitées**

- p.11 **Zoom sur le programme « Fruits et lait dans les écoles »**

- p.12 **Retrouver les outils du CNRC sur OPTIGEDE**

- p.12 **Retrouver le programme national pour l'alimentation (PNA) en ligne**

- p.13 **Zoom sur l'étiquetage des labels entrant dans les 50% de produits durables et de qualité**

- p.14 **Dates-clés**

- p.15 **Références réglementaires**

- p.15 **Glossaire**

Extraits page 9 :

Comment le ratio est-il calculé ?

→ **En valeur HT d'achats en € de produits alimentaires par année civile** (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises) qui répondent à au moins un de ces critères rapportée à la valeur HT en € de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques minimum est également calculée sur le total des achats. Exemple : pour 100 € d'achats de produits alimentaires, au moins 20 € doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins 50 € au total à des produits entrant dans le décompte des 50 %.

→ **À partir de 2022, au plus tard le 31 mars de l'année suivante (n+1)**, un **bilan statistique** de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement sur l'année civile (n) est établi. Un groupe de travail du CNRC travaille sur les données nécessaires à l'établissement de ce bilan statistique et les modalités de leur transmission. Un arrêté fixera les conditions de transmission de ces éléments, conformément au décret n° 2019-351 du 23 avril 2019.

Références juridiques : article 24 de la loi EGalim, codifié aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 du CRPM, et décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 codifié aux articles R. 230-30-1 à R. 230-30-4 du CRPM.

