

RESEAU RURAL REGIONAL POITOU-CHARENTES

ATELIER 1-1 Approvisionner la restauration collective hors domicile en produits locaux

ontexte réglementaire de la restauration collective

REGLES SANITAIRES

>> Le Paquet Hygiène

Depuis le 1er janvier 2006, une liste de règlements traitant de l'hygiène alimentaire et s'adressant à tous les professionnels de la filière agroalimentaire sont entrés en application dans les pays de l'Union Européenne.

L'objectif est de mettre en place une politique unique et transparente applicable à toutes les denrées alimentaires, aux aliments pour animaux et à tous les opérateurs du secteur de l'alimentation, et de créer des instruments efficaces pour gérer la sécurité sanitaire des aliments, y compris les alertes, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. **Les professionnels sont responsables de la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché.**

Plusieurs règlements constituent la nouvelle architecture communautaire :

- Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Application depuis le 01/01/05.
- Règlement (CE) 183/2005 : établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
- Règlement (CE) 852/2004 : règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 853/2004 : règles spécifiques applicables aux denrées animales et d'origine animale.
- Règlement (CE) 882/2004 relatif aux contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale.
- Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 2074/2005 mesures d'application pour certains produits.
- Règlement (CE) 2075/2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes.
- Règlement (CE) 2076/2005 portant dispositions d'application transitoires.

Sources : <http://www.securitesanitairedesaliments.fr>

Direction départementale des services vétérinaires 86

>> La méthode HACCP¹ inscrit dans le paquet hygiène

Cette méthode identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Les professionnels doivent être en mesure de prouver aux autorités de contrôle qu'ils ont tout mis en œuvre pour respecter les règles et maîtriser les risques. Elle repose sur 7 principes :

Principe 1 : Procéder à une analyse des dangers.

Principe 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

Principe 3 : Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).

Principe 4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

Principe 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

Principe 6 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

Principe 7 : Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Source : <http://www.haccp-guide.fr>

>> **Agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale**, arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. La vente à des intermédiaires nécessite un agrément, cependant des dérogations sont possibles dans certains cas.

¹ Hazard Analysis Critical Control Point : Analyse des Risques, Points Critiques pour leur Maîtrise.

>> Agrément des cuisines centrales pour le secteur de la restauration collective

Note de service complémentaire à la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 relative à l'entrée en application de l'arrêté du 8 juin décrivant le dossier type d'agrément des cuisines centrales.

>> **Le contrôle de la traçabilité, note de service du 17 août 2005, Direction Générale de l'Alimentation, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 5p.** dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002- Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire)

NUTRITION

>> **Circulaire du 2 mai 2008 relative à l'exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective :** vise à inciter les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics placés sous leur tutelle à utiliser régulièrement des denrées issues de l'agriculture biologique.

>> **La recommandation relative à la nutrition du Groupe d'Etudes des Marchés Restauration collective et Nutrition (GEMRCN)** approuvé par la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du Comité exécutif de l'Observatoire Economique de l'Achat Public, Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie, 70 p.

Source : http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm

Zoom sur ...

...La Recommandation Nutrition du Groupe d'Etudes des Marchés Restauration collective et Nutrition (GEMRCN)

Un équilibre alimentaire à construire sur le long terme et non sur un seul repas. Le GEMRCN recommande d'élaborer des plans de menus sur 20 repas successifs et non sur une seule journée. Pour cela, il est proposé :

- Un tableau des fréquences d'apparitions des aliments dans les menus.
- Un tableau des grammages recommandés, pour la taille des portions.

Des objectifs nutritionnels à atteindre

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents.
- Augmenter les apports en fer et en calcium.
- Diminuer les apports en glucides simples ajoutés
- Diminuer les apports en lipides, en rééquilibrant les apports en acides gras.
- Veiller aux excès d'apport en sodium, qu'il soit ajouté en cuisine ou à table.

Source : <http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/la-minute-nutrition/print.asp?id=21>

>> Circulaire interministérielle du 25 juin 2001 relative à la restauration scolaire :

- Les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents,
- L'éducation nutritionnelle et l'éducation au goût,
- Les recommandations en matière de nutrition,
- La sécurité des aliments,
- La mise en œuvre dans les écoles et établissements scolaires,
- L'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires.

Pour plus d'informations : <http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm>

Zoom sur ...

...Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) 2006-2010

L'objectif général de ce programme est d'améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population française en agissant sur un des facteurs majeurs qu'est la nutrition.

Le PNNS associe l'ensemble des acteurs publics et privés impliqués dans les champs d'intervention retenus :

- recherche, formation, et surveillance,
- actions de terrain, de promotion, de prévention et de soins,
- offre alimentaire, distribution et contrôle.

Source : <http://www.mangerbouger.fr>