

GēCo

Les industriels au service de la restauration

Décryptage des messages relatifs à la Nutrition et au Développement Durable



GECO
Immeuble Regus
13 rue Camille Desmoulins
92441 Issy-les-Moulineaux Cedex

Tél. : 01 58 04 25 82

Fax : 01 58 04 25 85

E-mail : geco@gecochf.com

Site Internet : www.gecochf.com

Année 2011

Sommaire



Les acides gras trans..... page 4



Les additifs page 5



L'affichage environnemental page 6



L'agriculture bio & le bio en restauration collective..... page 7



L'agriculture raisonnée page 8



L'agriculture durable page 9



L'agriculture à certification environnementale ou HVE..... page 10



Les circuits courts..... page 11



Les objectifs de la restauration collective
en matière de produits bio et circuits courts page 13



Le GEMRCN page 14



L'information du consommateur et le règlement européen..... page 16



Le label Origine France page 17



Le menu végétarien page 18

Glossaire page 19

Les acides gras trans



De quoi parle-t-on ?

■ Ces composés appartiennent à la famille des lipides (matières grasses).

- Certains acides gras trans sont dits **naturels**. Ils sont créés dans l'estomac des ruminants (vaches, moutons) par des bactéries qui résident dans le rumen de ces animaux. Ces composés passent ensuite dans les graisses corporelles des animaux et dans leur lait. On les retrouve donc dans la **viande**, le **lait** et les **produits laitiers**.
- D'autres acides gras trans sont d'origine **technologique**. Ils sont synthétisés via des procédés industriels comme l'hydrogénation des huiles végétales. Il est ainsi possible de faire passer des graisses de l'état liquide à l'état solide ; ce qui facilite leur utilisation et leur stockage et les rend moins sensibles à l'oxydation.
- Ils peuvent également se former lors du chauffage et de la cuisson des huiles végétales à haute température, que ce soit au cours de procédés industriels de transformation ou lors de l'utilisation domestique de ces huiles.

■ Quels sont les effets des acides gras trans sur la santé ?

Les études épidémiologiques ont montré qu'une consommation excessive d'acides gras trans (apports supérieurs à 2% de l'apport énergétique total) est associée à une augmentation du risque cardiovasculaire. Ces effets néfastes passent par une augmentation du « mauvais » cholestérol et une baisse du « bon » cholestérol.

Cependant, aucune augmentation du risque cardiovasculaire n'a été mise en évidence avec la consommation d'acides gras trans d'origine naturelle, aux niveaux de consommation actuellement constatés en France.

La réglementation

Il n'y a pas de réglementation mais des recommandations de l'[ANSES](#) (ex AFSSA).

■ Avis du 20 février 2009

<http://www.anses.fr/Documents/NUT2007sa0220.pdf>

Considérant ces différents éléments, l'agence recommande aux consommateurs de :

- Limiter les apports en acides gras trans totaux à moins de 2% de l'apport énergétique total/j ([AET](#)) et notamment, réduire la consommation de certains aliments principaux vecteurs d'acides gras trans d'origine technologique (viennoiseries, pâtisseries, produits de panification industriels, barres chocolatées, biscuits).
- Poursuivre l'effort de réduction de l'utilisation des acides gras trans d'origine technologique, tant en alimentation humaine qu'animale.

[L'ANSES](#) propose aux professionnels d'adopter des valeurs de teneurs limites d'acides gras trans dans les aliments courants :

- La limite en acides gras trans devrait être fixée à 1 g/100 g de produit sous sa forme consommée, soit 9 Kcal/100 g de produit, équivalant à 0,4% de l'[AET](#).

Pour les huiles de table, l'[ANSES](#) recommande que la teneur en acides gras trans ne dépasse pas 0,5%.

- Pour les margarines, l'agence propose que ces produits ne dépassent pas 1% d'acides gras trans.

En CHD

Un des objectifs nutritionnels de la recommandation du [GEMRCN](#) est de diminuer les apports en lipides et rééquilibrer la consommation d'acides gras.

Pour remplir cet objectif au niveau des acides gras, le [GEMRCN](#) :

- encourage la consommation de poissons gras et de matières grasses riches en acides gras oméga 3 pour rééquilibrer les apports en acides gras polyinsaturés ;
- demande de limiter les [AET](#) à 2%/j et de limiter la consommation de certains aliments vecteurs d'acides gras trans d'origine technologique. D'où des demandes des acheteurs publics d'informations nutritionnelles sur les acides gras trans !

Les additifs



De quoi parle-t-on ?

■ Les additifs alimentaires sont définis par un règlement européen*:

Les additifs alimentaires sont des substances habituellement non consommées comme aliment en soi, non utilisées comme ingrédient caractéristique de l'aliment, ajoutées aux produits alimentaires dans un but technologique, au stade de la fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage.

Quand un additif alimentaire est autorisé au niveau européen, celui-ci bénéficie d'un code du type Exxx.

■ Les additifs sont classés selon différentes catégories, parmi lesquelles on distingue :

- **Les colorants alimentaires** qui donnent de la couleur aux aliments (de E100 à E183), pour les rendre plus appétissants. Leur origine peut être naturelle (organique ou minérale) ou de synthèse.
- **Les conservateurs** sont des substances qui prolongent la durée de conservation des aliments en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes pathogènes (E200 à E297).
- **Les antioxydants** sont des substances qui prolongent la durée de conservation des aliments en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, comme le rancissement de la matière grasse ou le changement de couleur.
- **Les autres catégories d'additifs** comprennent les acidifiants, les émulsifiants, les épaississants, les stabilisants, les gélifiants, les amidons modifiés, les correcteurs d'acidité...

La réglementation

La réglementation fixe une liste positive d'additifs autorisés dans les denrées alimentaires. La sécurité de ces additifs est évaluée pour qu'ils ne présentent aucun danger pour la santé du consommateur.

La plupart des additifs ne peuvent être utilisés que dans les quantités limitées dans certaines denrées alimentaires. Si aucune limite quantitative n'est prévue pour l'utilisation d'un additif alimentaire, ce dernier doit être utilisé selon la bonne pratique de

fabrication, c'est-à-dire seulement autant que nécessaire pour obtenir l'effet technologique désiré. De plus, les additifs alimentaires ne peuvent être autorisés que si :

- il y a une nécessité technologique de les utiliser,
- ils n'induisent pas le consommateur en erreur.

En CHD

Notre secteur n'est pas impacté directement par une réglementation spécifique, mais la réglementation générale sur les additifs s'applique naturellement. Des demandes et des questions de certains acheteurs peuvent parfois s'exprimer.

** [Règlement 1333/2008 du Parlement Européen et du Conseil du 16/12/2008 sur les additifs alimentaires, publié au Journal Officiel de l'Union Européenne, n° L.354 du 31/12/2008, page 16.](#)*

L'affichage environnemental



De quoi parle-t-on ?

D'une information concernant les impacts environnementaux des produits commercialisés afin d'aider les consommateurs à effectuer un choix pertinent en la matière.

■ L'objectif vise aussi à :

- inciter les entreprises à être plus sobres en carbone et moins génératrices d'impacts sur l'environnement ;
- renforcer leur robustesse face aux variations et augmentations des coûts de l'énergie et à la pression croissante exercée sur les matières premières.

Son origine

Elle se trouve dans le Grenelle de l'Environnement (2) et son article 228 qui indique qu'à partir du 1^{er} juillet 2011 : **une expérimentation est menée en terme d'affichage environnemental**, pour une durée minimale d'une année, afin d'informer progressivement le consommateur par tout procédé approprié du contenu en équivalent carbone des produits et de leurs emballages, ainsi que de la consommation de ressources naturelles ou de l'impact sur les milieux naturels qui sont imputables à ces produits au cours de leur cycle de vie.

Définition

Il s'agit d'un **affichage des caractéristiques environnementales** (multicritères) ne se limitant pas au seul CO². L'approche intègre divers paramètres pouvant varier selon les produits : consommation et/ou pollution de l'eau, biodiversité... La France est devenue précurseur dans ce domaine et participe au but du Conseil de l'Environnement de l'Union Européenne qui vise à développer des méthodologies communes de calcul de l'empreinte carbone des produits et des organisations.

Point à date

Les travaux concernant l'affichage environnemental font l'objet d'une **plateforme ADEME/AFNOR**

associant les différents acteurs (plus de 500 participants). L'ADEME a initié une base de données génériques publiques utilisables par tous.

Un référentiel pour les produits alimentaires, à l'initiative du **groupe de travail 1 présidé par l'ANIA**, est en cours d'élaboration. Une première expérimentation ANIA / FCD / ADEME sur 300 références, dont 150 alimentaires, a pointé les difficultés de l'approche. Elle mettait en avant le manque de disponibilité des facteurs d'impacts et la difficulté de collecte d'informations au niveau de la fabrication et de la distribution, notamment pour les produits conçus à l'étranger. De même, il n'existe pas de référentiel concernant les impacts sur la biodiversité.

A venir

Une expérimentation est lancée depuis le 1^{er} juillet 2011 pour une année minimum ; car si quelques règles sont établies, beaucoup d'incertitudes demeurent. Cette expérimentation fera l'objet d'un bilan transmis au parlement évaluant l'opportunité d'une généralisation de ce dispositif sur la base de sa faisabilité technique et de son coût économique, notamment pour les PME.

Un nouvel objectif à venir est l'harmonisation des bases de données et de la méthodologie (européenne), ainsi que la **définition des différentes familles de produits**. Le but final est de pouvoir comparer, entre eux, les produits d'une même catégorie. Chaque secteur alimentaire devra adapter les critères à ses spécificités, car il n'est pas possible d'avoir des règles identiques pour, par exemple, la viande et les fruits & légumes. Les modalités d'affichage ne sont pas encore très précises : site Internet ou autre.

La CHD est-elle concernée ?

Pas pour l'instant, d'autant plus que la démarche est actuellement dans une phase d'expérimentation. Les secteurs concernés seront, dans le futur, définis par décret.

L'agriculture bio & le bio en restauration collective



De quoi parle-t-on ?

L'agriculture biologique est un mode de production agricole spécifique : ensemble de pratiques agricoles respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs.

Son objectif vise la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et le maintien des agriculteurs. L'agriculture biologique est souvent considérée comme un ferment de l'agriculture durable.

■ Les principes fondamentaux :

- Une fertilisation des sols à base de techniques naturelles.
- La protection des cultures.
- Un élevage adapté aux besoins de l'espèce.
- Une transformation la plus naturelle possible : pas d'auxiliaires chimiques, de synthèse, d'OGM, d'enzymes...
- Une interdiction des additifs ou arômes identiques « au naturel ou artificiels ».

Réglementation

- ⇒ Règlement européen n° 834/2007 du Conseil Européen du 28 juin 2007.
- ⇒ Règlement d'application n° 889/2008 de la Commission Européenne, en application depuis janvier 2009.

Fin 2010, le bio représentait 3% de la SAU (Surface Agricole Utile) totale en France, 4% des exploitations et 2% du marché alimentaire, avec des différences fortes selon les secteurs de produits.

La CHD est concernée

En 2008, le Grenelle 1 dans l'article 48 prévoit de :

« Parvenir à une production agricole biologique suffisante pour répondre d'une manière durable à la demande croissante des consommateurs et aux objectifs de développement du **recours aux produits biologiques dans la restauration collective publique ou**

à des produits saisonniers à faible impact environnemental, eu égard à leurs conditions de production et de distribution. »

■ Les objectifs fixés par le Grenelle :

- 2010 : **15%** de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus.
- 2012 : **20%**.

■ **La circulaire interministérielle du 2 mai 2008 donne des obligations** aux services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics placés sous leur tutelle (armées, Crous, ministères, hôpitaux...).

■ **Les collectivités territoriales ne sont pas concernées par cette circulaire**, mais ce sont elles qui, pour des raisons politiques, ont le plus recours au bio.

Poids des achats bio en restauration en 2010

130 Millions d'€, soit 1,8% des achats alimentaires en restauration collective (7 Milliards d'€ HT). C'est trois fois plus qu'en 2008 (source : Agence Bio).

A venir

Un cahier des charges d'introduction du bio pour la restauration commerciale.

Ce projet prévoit trois niveaux d'engagement des restaurateurs en terme d'offre biologique et un dispositif de contrôle adapté à chaque niveau d'engagement et au type de restaurant (indépendant ou chaîne). En matière de communication, les dispositions déjà applicables dans ce secteur seront précisées. Le cahier des charges entrera en vigueur après publication de son décret d'homologation au Journal Officiel de la République Française et comprendra une période d'appropriation par les opérateurs.

L'agriculture raisonnée



De quoi parle-t-on ?

L'agriculture raisonnée est un mode de production agricole dont le principal objectif est d'optimiser le résultat économique du producteur tout en maîtrisant les quantités d'intrants (en particulier : les substances chimiques telles que les engrais ou autres produits phytosanitaires), afin de limiter au maximum leurs impacts négatifs sur l'environnement.

Depuis 1993, l'association FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement) est chargée de développer, coordonner et promouvoir l'agriculture raisonnée au niveau national.

La qualification en tant qu'exploitation agricole raisonnée est une **procédure** permettant d'attester qu'une exploitation satisfait aux exigences contenues dans le référentiel national de l'agriculture raisonnée, défini par le FARRE. Ce référentiel porte sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, la santé et la sécurité au travail, le bien-être animal.

http://www.agriculture-de-demain.fr/Agriculture_raisonnee/referentielAR2007.pdf

Elle est attribuée pour une durée de cinq ans sur décision de l'organisme certificateur, après un audit sur place de l'exploitation. Pendant cette période de cinq ans, un contrôle inopiné est réalisé sur les exploitations qualifiées.

Réglementation

Elle est reconnue par la loi française du 10 mai 2001 (article L-640.3 du Code Rural) avec la parution de décrets et arrêtés publiés au Journal Officiel (JO) :

⇒ Arrêté du 30 avril 2002, publié au JO du 4 mai 2002.

⇒ Arrêtés modificatifs du 20 avril 2005 (JO du 28 mai 2005) et 5 février 2007 (JO du 14 février 2007).

Seuls les produits provenant d'exploitations qualifiées peuvent porter la mention :

« Produit issu d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée. »

Point à date

En juin 2003, le gouvernement français s'est fixé l'objectif de 30% d'exploitations françaises qualifiées pour 2008.

Il y a 348.000 exploitations en France et seulement 3.000 agriculteurs engagés dans l'agriculture raisonnée (*source : colloque FARRE 2011*) !

■ Différence entre agriculture bio et raisonnée :

Sur le plan technique, **l'agriculture raisonnée ne s'interdit pas l'utilisation de produits chimiques de synthèse** dont la mise en œuvre est toujours précédée d'un diagnostic précis et d'une évaluation rigoureuse.

L'agriculture raisonnée est l'une des formes d'agriculture durable, répondant aux principes du développement durable.

<http://www.farre.org/index.php?id=93>

En Europe

On parle d'*integrated farming* : EISA (European Initiative for Sustainable development in Agriculture) a rédigé un codex européen de l'agriculture raisonnée repris par la FAO (organisation des Nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation). **Ce type d'agriculture est en développement au sein de l'Union Européenne.**

L'agriculture durable



De quoi parle-t-on ?

L'agriculture durable vise une amélioration de la « soutenabilité » du système en créant plus de richesses pérennes et d'emplois par unité de production, sur une base plus équitable.

Cette marque a été déposée par le réseau associatif FNCIVAM-GAB* via le RAD (Réseau Agriculture Durable). Ce réseau rassemble des agriculteurs bio et non bio.

Elle ne doit pas être confondue avec l'agriculture raisonnée qui s'appuie sur un référentiel national.

■ Objectifs de l'agriculture durable :

- Utilisation des ressources naturelles locales (utilisation des biens et services fournis par la nature comme intrants fonctionnels).
- Utilisation de pratiques limitant l'érosion et la dégradation des sols, protection des ressources en eau.
- Limiter la contribution du secteur à l'effet de serre.
- Réduction de la production de déchets non réutilisés en créant des interdépendances avec d'autres activités économiques.
- Valorisation de la biomasse issue des déchets et résidus de l'activité agricole.

<http://www.wwf.fr/s-informer/actualites/l-agriculture-durable-les-vraies-solutions-pour-une-voie-d-avenir>

* FNCIVAM : Fédération Nationale des Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural.

GAB : Groupement des Agriculteurs Bio.

Réglementation

Le ministère français de l'agriculture a lancé, à la suite du Grenelle de l'Environnement, un plan « Objectif Terres 2020 », dont l'objectif est de mettre en œuvre un nouveau modèle agricole français plus respectueux des exigences de développement durable.

Ce plan se décline actuellement dans une dimension énergétique en un plan de performance énergétique des exploitations agricoles.

<http://terres2020.agriculture.gouv.fr/>

L'agriculture à certification environnementale ou HVE*



De quoi parle-t-on ?

La certification est une voie privilégiée pour développer production et consommation durables. La certification des exploitations permet une reconnaissance des bonnes pratiques environnementales et sanitaires des agriculteurs dans la gestion quotidienne de leurs exploitations. C'est une démarche volontaire qui répond aux besoins des consommateurs à la recherche de produits sûrs et de qualité, et aux attentes des citoyens demandant des pratiques respectueuses de l'environnement.

Son origine

Les engagements du Grenelle en 2007 ont été repris dans la loi de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'Environnement, dite **loi Grenelle 1 (art. 28, alinéa 6)** : « (...) développer une démarche de certification environnementale des exploitations agricoles afin que 50% des exploitations agricoles puissent y être largement engagées en 2012 ».

Le projet de loi portant engagement national pour l'environnement, dit « Grenelle 2 », promulgué le 12 juillet 2010, prévoit (art. 42) que :

- les exploitations utilisant des modes de production particulièrement respectueux de l'environnement peuvent faire l'objet de certification ;
- les **produits issus d'exploitations HVE peuvent faire l'objet d'une mention.**

20 juin 2011 : Promulgation au Journal Officiel du décret relatif à la certification environnementale des exploitations agricoles.

En quoi consiste la certification ?

Trois niveaux sont définis :

■ **Niveau 1** : Un bilan démontre que l'exploitation satisfait aux exigences, relatives à l'environnement et à la santé des végétaux, mentionnées à l'art. 5 du règlement CE n° 73/2009. Aucune mention HVE : c'est un niveau minima !

■ **Niveau 2** : Cette certification environnementale de l'exploitation atteste du respect des exigences environnementales de la biodiversité, de l'utilisation adaptée de produits phytopharmaceutiques, du stockage et de l'utilisation raisonnée des fertilisants, de l'optimisation des apports en eaux aux cultures. Pas de mention HVE.

■ **Niveau 3** : Cette certification environnementale permet l'utilisation de la mention « Exploitation de Haute Valeur Environnementale ». Elle atteste du respect des seuils de performance environnementale sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la ressource en eaux, mesurés par des indicateurs fixés par arrêté du ministre de l'agriculture.

L'étiquetage des produits ne sera pas accessible pour le niveau 2 (ni le 1 d'ailleurs) qui sera celui majoritairement choisi par les agriculteurs pratiquant l'agriculture raisonnée (source FARRE : [cf. fiche L'agriculture raisonnée, page 8](#)).

La CHD est concernée

Dans la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche (LMAP) adoptée le 28 juillet 2010 : En application du Programme National de L'Alimentation prévu à l'article L. 230-1 du Code Rural et de la Pêche, **l'Etat se donne pour objectif de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits faisant l'objet de circuits courts... Ces produits sont pris en compte au titre de l'objectif d'introduction des catégories suivantes à hauteur minimale de 15% des commandes en 2010 et 20% en 2012 : produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, produits sous signe d'identification de la qualité (label rouge, AOP, IGP...) ou produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale.** Cela concerne en principe, de façon obligatoire, les services de restauration des administrations de l'Etat et des établissements publics placés sous leur tutelle (armées, Crous, ministères, hôpitaux...).

* HVE : Haute Valeur Environnementale

Les circuits courts



De quoi parle-t-on ?

Les circuits courts ont été formalisés en 2009 dans le cadre des Assises de l'Agriculture. Ils sont définis comme : « *Les modes de commercialisation des produits agricoles qui s'exercent soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte s'il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur* ».

■ Les circuits courts regroupent deux types de commercialisation :

- la vente directe ;
- la vente indirecte (via un seul intermédiaire) à la restauration ou à un commerçant détaillant.

⇒ Les circuits courts ne sont pas opposables aux autres circuits mais complémentaires.

Intérêts et objectifs

Contribuer au développement d'une agriculture durable et d'une consommation responsable. Valoriser les productions, créer des emplois, mettre en place « une nouvelle gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires.

Les circuits courts répondent aux trois objectifs du développement durable : social, économique, environnemental.

L'affirmation politique des circuits courts date de 2009 avec le lancement d'un plan d'actions pour favoriser le développement des circuits courts des produits agricoles. Ce plan s'appuie sur les conclusions d'un groupe de travail mis en place dans le prolongement des Assises de l'Agriculture et du Grenelle de l'Environnement. Il répond à la volonté de **développer la part des produits de saison et de proximité dans les achats alimentaires** dans le double intérêt des consommateurs et des agriculteurs. Il vise également à améliorer les connaissances sur les circuits courts et les diffuser, adapter la formation des agriculteurs, favoriser l'installation de producteurs en circuits courts et mieux organiser ces dispositifs.

Les circuits courts répondent également à une attente de plus en plus forte du consommateur qui souhaite donner du sens à son acte d'achat.

Point à date

A ce jour, 16,3% des exploitations agricoles font de la vente directe, dont 47% qui transforment les produits. La vente directe concerne toutes les filières. Les produits agricoles les plus vendus en circuits courts sont : les légumes, les fruits, les œufs, le miel.

■ Evolution du Code des Marchés Publics

Afin d'aider les acheteurs publics à s'approvisionner en circuit court (ou local), le décret 2011-1000 du 25 août 2011 modifie l'article 53 du code des marchés publics : « *1.- Pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, le pouvoir adjudicateur se fonde : 1°) soit sur une pluralité de critères non discriminatoires et liés à l'objet du marché, notamment la qualité, le prix, la valeur technique... les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture...* »

Les freins

Moins d'offres que de demandes : il faut attendre un an avant de faire partie d'une AMAP*.

■ Les producteurs devront aussi lever un certain nombre de difficultés pour pouvoir répondre à la demande et notamment sur :

- La difficulté de proposer une offre régulière et pérenne à un consommateur qui a eu l'habitude de connaître une régularité d'approvisionnement et une diversité des produits.
- La nécessité de s'équiper : véhicules adaptés, chaîne du froid, locaux de vente... Des investissements et des difficultés à obtenir des prêts.
- Très souvent, l'impossibilité de répondre aux appels d'offre (volumes souvent insuffisants).

.../...

* AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Les circuits courts (suite)



- Difficultés rencontrées vis-à-vis des exigences sanitaires à respecter, parfois jugées trop contraignantes. Les producteurs commercialisant des denrées alimentaires directement au consommateur final doivent se déclarer auprès de leur Direction Départementale en charge de la protection des populations (traçabilité). Le Paquet Hygiène leur est applicable, ainsi que les dispositions du code de la consommation en ce qui concerne l'étiquetage, l'affichage des prix et l'origine,... les arrêtés « *denrées animales et d'origine animale* » lorsque c'est le cas.

C'est pour palier à ces difficultés et d'autres (rapport du groupe de travail « circuits courts et commercialisation »), que le gouvernement a mis en place un certain nombre de mesures pour aider ces agriculteurs.

La CHD est-elle concernée ?

Elle est même particulièrement concernée. En 2010, **la LMAP****, dans son article 1, **fixe des objectifs en % de commandes dans les circuits courts pour la restauration collective de l'Etat.**

L'Etat se donne pour objectif de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution. En 2012, 20% des commandes pourront être choisies parmi les familles de produits suivantes :

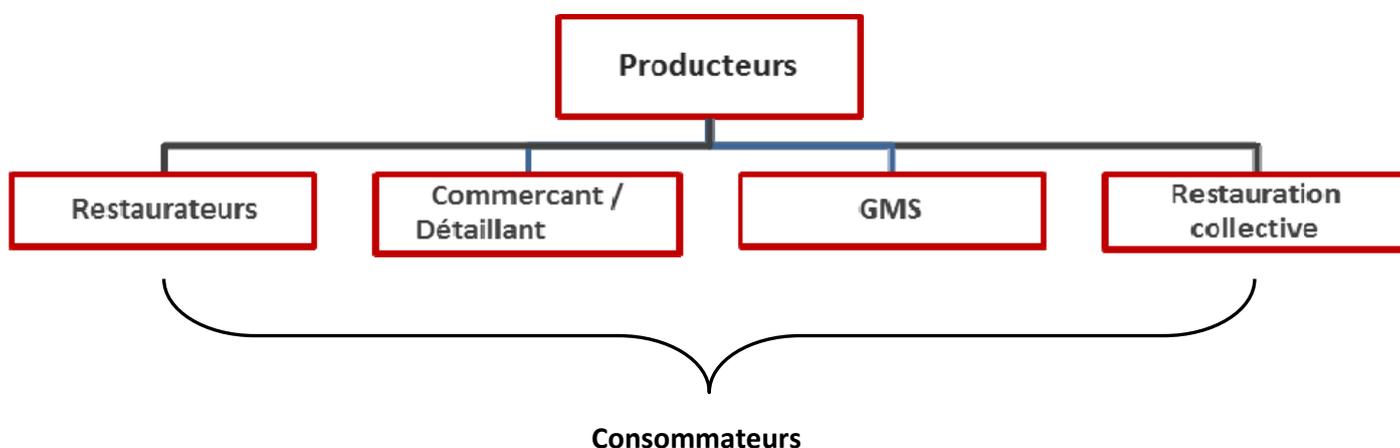
- les produits saisonniers,
- les produits à faible impact environnemental,
- les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine,
- les produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale.

***LMAP : Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche*

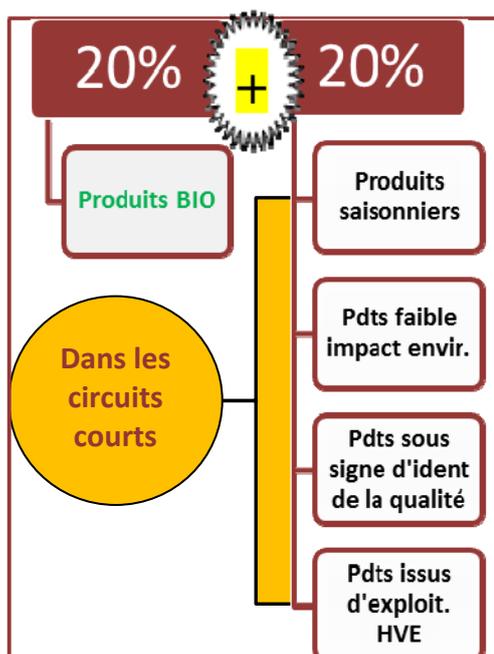
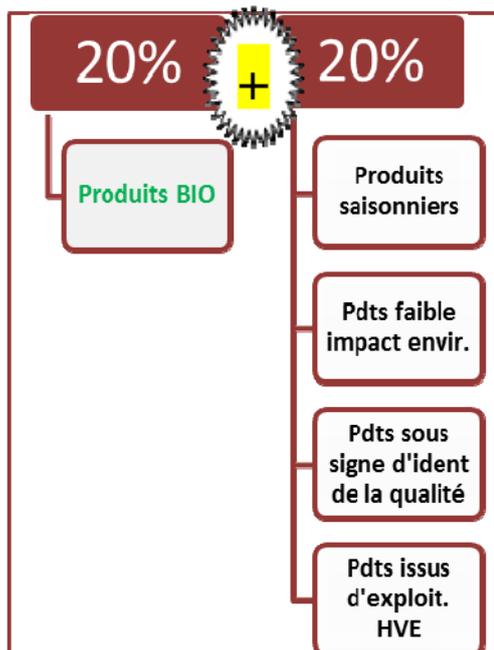
Les intermédiaires en circuits courts

De nombreuses régions créent des guides pour aider les acheteurs publics à s'approvisionner localement.

Les circuits courts en Pays de Loire : définition et état des lieux



Les objectifs de la restauration collective en matière de produits bio et circuits courts



Grenelle 1

(Article 48 relatif à l'exemplarité de l'Etat du 24 juin 2009)

« L'Etat se donne pour objectif de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des **produits biologiques** pour une part présentant 15% des commandes en 2010 et 20% en 2012, ainsi que pour une part identique à des **produits saisonniers**, des **produits à faible impact environnemental** eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des **produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine** ou des **produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale** ».

■ Modification de ces objectifs dans la LMAP :

(Article 1 de la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche du 27 juillet 2010)

« En application du Programme National pour l'Alimentation (PNA) prévu à l'article L. 230-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime, l'Etat se donne pour objectif de recourir pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits faisant l'objet de circuits courts de distribution, impliquant un exploitant agricole ou une organisation regroupant des exploitants agricoles. Ces produits sont pris en compte au titre de l'objectif d'introduction des catégories suivantes à hauteur minimale de 15% des commandes en 2010 et 20% en 2012 : produits saisonniers, produits à faible impact environnemental eu égard aux conditions de production et de distribution, produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale ».

La CHD est-elle concernée ?

■ Ces objectifs sont fixés à l'Etat donc : aux hôpitaux publics, à l'Education Nationale, aux armées, aux administrations, aux prisons, ... par une circulaire (...).

Les autres collectivités n'ont pas d'obligation réglementaire vis-à-vis de ses objectifs.

■ Les produits de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus (décret qualité nutritionnelle en restauration scolaire paru le 30/09/2011). [Cf. fiche Le GEMRCN, page 14](#)

Le GEMRCN



De quoi parle-t-on ?

Le [GEMRCN](#) (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) est créé en 2006 suite à la réforme du Code des Marchés Publics. Il dépend du MINEFI (Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie), au sein de l'OEAP (Observatoire Economique des Achats Publics). Il rédige des guides et spécifications pour les acheteurs publics, aide à la réalisation des achats publics (exemple : spécification technique sur les volailles).

Evolution du GEMRCN

■ En 2007, le [GEMRCN](#) intègre les objectifs du PNNS 2 (2006-2010) :

- arrêter de l'augmentation de la prévalence de l'obésité chez les enfants ;
- améliorer le statut en fer, calcium et vitamine D des enfants et adolescents ;
- améliorer le statut en calcium et vitamine D des personnes âgées ;
- prévenir la dénutrition des personnes âgées ;
- prendre en compte les problèmes d'allergies alimentaires.

Traduction par :

- des critères nutritionnels encourageant ou limitant certains plats (exemple : plats dont le P/L est inférieur à 1),
- des fréquences d'apparition minimales ou maximales sur 20 repas successifs (exemple : servir des féculents au minimum 10 fois sur 20 déjeuners).

Toutes les populations de la restauration collective sont concernées (petite enfance, enseignement, santé, social, entreprises). Les grammages sont recommandés pour toutes les familles de produits.

■ En 2008, des règles nutritionnelles obligatoires pour la restauration scolaire sont annoncées par Roselyne Bachelot, Ministre de la Santé.

■ En 2009 : Un groupe de travail interministériel (Ministère de l'Agriculture, de la Santé et des Finances) est créé.

Objectif : Reprendre les grandes lignes du GEMRCN (critères, fréquences, grammages).

- Des évolutions sont nécessaires notamment sur les grammages, car passer d'un statut de grammage recommandé à obligatoire nécessite **des tolérances pour certains produits industriels** (exemple : produits laitiers).
- Rendre obligatoires par décret et arrêté ces règles, nécessite un véhicule législatif (= loi).
- Un article est proposé dans la loi « Hôpital, Patients, Santé et Territoires » mais est rejeté par les sénateurs !

■ En 2010, un véhicule législatif est trouvé : la [LMAP](#) (Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche) qui prévoit des règles nutritionnelles obligatoires pour toutes les populations par décret ! (Article L 230.5)

■ En 2011, publication d'un [décret](#) et d'un [arrêté](#) fixant la qualité nutritionnelle des repas en restauration scolaire.

[Traduction en 2011, page suivante](#) ►

Le GEMRCN (suite)



Traduction en 2011

<u>Décret & arrêté du 30 septembre</u> <u>sur la restauration scolaire</u> = OBLIGATOIRE	<u>GEMRCN</u> <u>Toutes les populations</u> = RECOMMANDATIONS
Critères et fréquences = GEMRCN Sauces et sel contrôlés	Critères et fréquences idem 2007
Grammages obligatoires sur certains produits ciblés et + ou -10%	Grammages recommandés + ou -10% sur toutes les familles de produits
Fiches techniques des fournisseurs	
Menus et fréquences à conserver 3 mois	
Produits de saison sur les menus	

Lien

■ Recommandation [GEMRCN 2011](#)

L'information du consommateur et le règlement européen



De quoi parle-t-on ?

De la refonte des différents règlements relatifs à l'information du consommateur (notamment la directive n° 90/496...). Ce règlement s'appliquera à l'ensemble des pays de l'Union Européenne.

[Règlement européen sur l'information des consommateurs](#)

■ Vote au parlement européen en juillet 2011 et adoption par le conseil le 20 septembre 2011 :

Dès l'entrée en vigueur de cette législation, le secteur alimentaire aura 3 ans pour s'adapter et 2 années supplémentaires pour appliquer les règles relatives à la déclaration nutritionnelle.

Les évolutions

■ **Etiquetage nutritionnel obligatoire pour toutes les denrées vendues au consommateur final, y compris celles servies par les collectivités ou destinées à être livrées à des collectivités :**

- **Tableau lisible** avec valeur énergétique / lipides / acides gras saturés / glucides et sucres simples / protéines et sel. Ces informations seront exprimées pour 100 g ou 100 ml et également par portion dans le cas de denrée en portion individuelle ou unité de consommation, et ce **dans le même champ visuel**.
- **Des Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ)** par 100 g ou 100 ml ou par portion, basés sur le volontariat, pourront être présents sous réserve d'une définition de la valeur de la portion.
- **Les étiquettes** pourront indiquer la valeur énergétique et les quantités de nutriments sous d'autres formes (graphiques ou symboles, tels que les feux tricolores) ; pour autant qu'elles respectent un ensemble de critères donnés.
- **Origine des huiles végétales et notamment l'huile de palme.**

■ **Introduction d'une indication relative à la date de 1^{ère} congélation pour les viandes, volailles et poissons non transformés.**

■ **Nouvelles exigences au niveau du pays d'origine :**

- **Origine des aliments, des viandes porcines, ovines, caprines et volailles** (déjà le cas pour la viande bovine, le miel, l'huile d'olive, les fruits et légumes frais).
- **Lieu ou pays de provenance pour les viandes, volailles**, le lait et les produits laitiers, ainsi que les ingrédients (viande, volaille et poisson) utilisés dans les produits transformés.
- Les viandes composées de plusieurs morceaux devront porter la mention viande reconstituée (idem pour le poisson).

Exemption pour les denrées alimentaires emballées pour consommation immédiate et les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².

Pour la CHD : nouveauté pour les allergènes

Les Allergènes à Déclaration Obligatoire (ADO) doivent faire partie de la liste des ingrédients sur l'étiquetage. Les informations sur les allergènes devront figurer sur les denrées alimentaires non préemballées et vendues au consommateur final. Les mêmes dispositions s'appliquent aux denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées pour la vente directe. Les Etats membres peuvent décider de la présentation des informations sur les allergènes pour les denrées alimentaires non préemballées (CHF).

Le label Origine France



De quoi parle-t-on ?

Le label Origine France, lancé officiellement le 19 mai 2011, doit incarner la nouvelle marque France visant à certifier les produits d'origine française et redonner des couleurs à la marque pour permettre :

- au consommateur, qui souhaite connaître l'origine d'un produit, d'avoir une information claire et transparente, et éventuellement d'arbitrer sur ce critère ;
- aux entreprises, qui le souhaitent, de valoriser le maintien, le développement ou le retour d'activités productives en France, et de le faire de manière efficace sur le marché intérieur comme sur les marchés d'export.

Intérêts et objectifs

Depuis la crise, l'importance de produire et d'acheter en France a grandi dans l'esprit des consommateurs. Pour 95% des Français, il est important que les entreprises indiquent si leurs produits ont été fabriqués ou non sur le territoire national. Pour 90% des Français, ceci est un gage de qualité et de respect des normes sociales et environnementales ; et pour 88%, produire et acheter en France est un moyen de soutenir la croissance et l'emploi. En octobre 2009, à la demande du Chef de l'Etat, un rapport sur le sujet lui a été remis : la principale proposition était la création d'un label volontaire permettant aux entreprises qui le souhaitent d'apporter une information claire et une garantie sur l'origine nationale de leurs produits.

Définition

Le nouveau « Made in France » doit respecter au moins deux critères : 50% au moins de la valeur du produit doit avoir été acquise sur le territoire national (activités de production en France). Les lieux où le produit a pris ses caractéristiques essentielles (lieu de fabrication, élevage, culture...) doivent également être situés en France.

Point à date

Ce label s'inscrit dans un processus de labellisation de produit par un organisme certificateur qui contrôle le respect des deux critères cumulatifs choisis. C'est le bureau VERITAS qui a élaboré le référentiel et s'en est vu attribuer la gestion technique et opérationnelle durant l'année 2011, qui fait d'ailleurs office d'année pilote.

Créée en juin 2010, Pro France, <http://www.profrance.org>, est une association d'entreprises et d'organisations professionnelles qui souhaite fédérer le plus grand nombre d'acteurs autour d'un projet simple : construire une labellisation certifiée, transparente du "Made in France", et développer une politique de promotion ambitieuse des produits certifiés sur le marché intérieur comme à l'export.

Ce label n'a pas que des amis en politique, qui critiquent une démarche considérée comme un outil de « démondialisation ». Le frein « budget investissement » pour obtenir le label peut décourager les PME qui réclament la simplification de la démarche.

La CHD est-elle concernée ?

Comme dans les autres secteurs, ni plus ni moins pour l'instant. Ce label peut revêtir un intérêt sur les produits marquetés remis au consommateur dans la mesure où il s'agit d'une attente assez forte des Français.

Le menu végétarien



De quoi parle-t-on ?

Le végétarisme est une pratique alimentaire qui exclut la consommation de chair animale, mais il n'implique pas l'exclusion de certains produits issus du règne animal comme les produits laitiers, les œufs, le miel.

■ Quelques nuances :

- **Les ovolactovégétariens** consomment des œufs et des produits laitiers, en particulier issus de lait de chèvre ou de brebis.
- **Les ovovégétariens** refusent les produits laitiers, mais acceptent les œufs.
- **Les lactovégétariens** ne consomment pas d'œufs, mais ne refusent pas les produits laitiers.

Attention : Ne pas confondre avec **les végétaliens** qui se nourrissent uniquement de végétaux (plus des minéraux ou micro-organismes comme des levures ou des bactéries) et évitent la consommation de tout produit issu de l'exploitation animale (y compris les œufs, le lait, le fromage et le miel).

Quelques informations sur le régime végétarien

Le végétarisme est un régime alimentaire qui ne comporte pas plus de risque de carence qu'un régime alimentaire omnivore, s'il est suffisamment diversifié. Cette diversification doit concerner principalement les sources de protéines du monde végétal.

En effet, les protéines animales sont très utiles car elles sont constituées d'acides aminés, notamment dits essentiels, qui ne peuvent être synthétisés par l'organisme à partir d'autres molécules. Ils doivent absolument être apportés par l'alimentation. Si les protéines animales sont complètes, c'est-à-dire fournissent les acides aminés essentiels dans des proportions correspondant aux besoins humains, **la plupart des protéines végétales sont incomplètes par manque d'un ou plusieurs acides aminés essentiels.**

Cependant, les acides aminés essentiels peuvent facilement s'obtenir en quantité suffisante par la

combinaison de différents aliments d'origine végétale, tels qu'une céréale et une légumineuse. Cette association se retrouve d'ailleurs dans maints plats traditionnels de par le monde (exemple : le riz et les lentilles en Inde, les haricots et le maïs au Mexique, les pois chiches et le blé au Moyen Orient...).

Ce type de régime reste complexe à mettre en œuvre, car il nécessite des compétences nutritionnelles importantes.

Pour la CHD

Pour faire face aux coûts denrées supplémentaires induits par l'introduction de produits issus de l'agriculture bio, certaines collectivités territoriales n'hésitent pas à supprimer la viande une fois par semaine dans les menus : ceci n'est pas conforme aux recommandations du GEMRCN qui prévoient la présence d'un plat protidique à chaque repas, puisque l'objectif nutritionnel est l'apport en fer **à base de viande, poisson, œufs ou abats, ou de préparations pâtisseries salées ou charcuteries.**

De plus, les nutritionnistes ne recommandent pas une alimentation végétarienne car les produits d'origine animale (**notamment les viandes**) apportent du fer et des vitamines du groupe B.

http://www.vegetarisme.fr/agir.php?content=agir_campagnes_RestaurationCollective

Glossaire

AET

Apport énergétique total pour une journée et pour un individu.

ANSES

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail. Etablissement public à caractère administratif placé sous la tutelle des ministres chargés de la santé, de l'agriculture, de l'environnement, du travail et de la consommation. L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

GEMRCN

Groupe d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition. Ce groupe dépend du Ministère de l'Economie et des Finances et plus particulièrement de la Direction des Affaires Juridiques.

GēCo

Les industriels au service de la restauration

Pour plus de renseignements sur ce document, contacter :

Brigitte TROËL, Déléguée Générale : 01 58 04 25 46 - brigitte.troel@gecochef.com

Laurence VIGNÉ, Secrétaire Générale Adjointe : 01 58 04 25 47 - laurence.vigne@gecochef.com

Immeuble Régus - 13 rue Camille Desmoulins - 92441 ISSY-LES-MOULINEAUX Cedex

Tél. : +33 (0)1 58 04 25 82 - Fax : +33 (0)1 58 04 25 85 - E-mail : geco@gecochef.com

Site Internet : www.gecochef.com