



**EXAMEN PROFESSIONNEL D'AVANCEMENT DE GRADE
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL
DE 2^{ème} CLASSE
SESSION 2022**

EPREUVE ECRITE

Epreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription, qui 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 : 1h30
Coefficient : 2

SPECIALITE : RESTAURATION

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET :

- **Vous composerez directement sur le présent sujet** qui sera agrafé à l'intérieur de la copie. **Aucune réponse ne sera portée sur la copie.** Il ne vous sera remis qu'un seul exemplaire du présent sujet.
- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif sur le sujet ni votre nom ou un nom fictif, ni initiales, ni votre numéro de convocation, ni le nom de votre collectivité employeur, de la commune où vous résidez ou du lieu de la salle d'examen où vous composez, ni nom de collectivité fictif non indiqué dans le sujet, ni signature ou paraphe.
- Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser une seule et même couleur non effaçable pour écrire et/ou souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur pourra être considérée comme un signe distinctif.
- L'utilisation d'une calculatrice électronique programmable ou non-programmable sans dispositif de communication à distance de fonctionnement autonome et sans imprimante, est autorisée.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

**Ce sujet comprend 23 pages (y compris celle-ci)
Il appartient au candidat de vérifier que le sujet comprend le nombre de pages indiqué**

S'il est incomplet, en avertir le surveillant

Nous sommes au mois de juin 20XX et vous êtes adjoint au responsable de la cuisine centrale de la commune.

Cette cuisine centrale produit 1200 repas par jour pour 5 sites (les écoles, l'ALSH (que le mercredi) et les deux RPA de la ville (le samedi)).

SITE	USAGER	NOMBRE
ECOLE 01	MATERNELLE	300
ECOLE 02	ELEMENTAIRE	500
ADULTES 02 (Mangent sur école 02)	PERSONNEL	30
ENSEIGNANTS 01 (Mangent sur école 01)	ENSEIGNANTS	20
SENIORS- MIMOSA 03	RPA MIMOSA	140
SENIORS-BLEU CIEL 04	RPA BLEU CIEL	210
ALSH 05	MATERNELLE	100
	ELEMENTAIRE	200

Vous répondrez aux questions suivantes en vous aidant des annexes et de vos connaissances personnelles.

QUESTION 1 : (8 points)

1.1 Indiquer le nombre de repas pour chaque sites (0,5 point)

- Site 01 :
- Site 02 :
- Site 03 :
- Site 04 :
- Site 05 :

1.2 Remplir le tableau « effectif prévisionnel de production » sur une semaine :
(0,5 point)

Effectif prévisionnel de production

Site	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Site 01						
Site 02						
Site 03						
Site 04						
Site 05						
Total jour						

1.3 Au vu de la nouvelle réglementation EGALIM dans l'élaboration des menus, la commune vous demande de lui établir un menu avec 8 produits en SIQO et 8 produits BIO (0,5 point).

- Qu'est un produit S.I.Q.O et ce que signifie le sigle :

.....

- Citez 7 signes de qualité qui font partis du SIQO :

.....

1.4 Elaboration des menus de la semaine par rapport au tableau du plan alimentaire (1,5 point)

Plan alimentaire

Jours	Entrée	Viandes/poisson	Accompagnement	Laitage	Dessert
LUNDI	Cuidité	Viande hachée	Féculents	Laitage	Fruit cru
MARDI	Crudité	Poisson et produits de la mer	Féculents	Fromage	Fruit cuit
MERCREDI	Féculent	Porc	Légumes	Laitage	Fruit cru
JEUDI	Crudité	Plat complet féculents	Légumes	Fromage	Fruit cuit
VENDREDI	Cuidité	Veau non haché	Légumes	Laitage	Dessert féculent
SAMEDI	Libre apport dans la composition du menu pour les seniors				

Compléter le tableau ci-dessous : Menu de la semaine avec 8 produits SIQO et 7 produits BIO

Plats	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
ENTREE						
VIANDE / POISSON						
LEGUMES / FECULENTS						

LAITAGE / FROMAGE						
DESSERT						

1.5 Votre fournisseur de viande vous propose du « sauté de bœuf BIO ». Un produit de qualité qui ne perd à la cuisson que 10% de sa masse. Il vous le propose à 12.50 € le kg. (5 points)

Le chef vous demande de lui indiquer le besoin en quantité sur un menu de mardi et le prix TTC de la commande (TVA 10%). Vous utiliserez l'annexe jointe pour le calcul de quantités (détailler vos calculs).

SITE	USAGERS	QUANTITE	Détail calcul du prix total	PRIX TOTAL
Site 01				
Site 02				
Site 03				
Site 04				
Site 05				
TOTAL KG DE VIANDES				
			TOTAL HT	
			TVA (10%)	
			TOTAL TTC	

QUESTION 2 : (2 points)

**2.1 La commune a reçu un document sur une loi appelée AGEC
Que veut dire AGEC (0,5 point) :**

.....
.....
.....
.....
.....

**2.2 Rédiger une note simple pour les élus sur les éléments de la loi AGEC à
appliquer sur la cuisine et les sites de restauration (1,5 points)**

The box contains a document that is extremely faint and illegible due to low contrast and noise in the scan. It appears to be a table or a list of items, but the text is completely unreadable. There are some faint shapes and lines that might correspond to a table structure, but no text can be discerned.

QUESTION 3 : (4 points)

Production en liaison froide

3.1 Les élus sont très méfiants sur la liaison froide, afin de les rassurer, indiquer, dans le tableau ci-dessous, 2 éléments qui font que c'est un bon choix (1 point).

1 ^{er} élément	
2 ^{ème} élément	

• **Menu de la semaine**

lundi	mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Salade choux rouge	Carotte râpée vinaigrette	Taboulé oriental	Concombre à la crème	Haricots verts échalotte vinaigrette	Saucisson sec
Axolas de veau	Filet de lieu sauce curry	Echine de porc sauce brune	Chili sin carne aux pois	Escalope de poulet à la crème/ champignons	Tranche de Paleron Sauce forestière
Pâte tortellini	Gratin de pommes de terre	Haricots blancs à la tomate	Salade verte	Petits pois carotte	Pomme de terre grenaille sautés
Crème chocolat	Fromage	Yaourt aux fruits mixés	Fromage	Yaourt vanille	Fromage
Fruit de saison	Compotée de nectarine	Fruit de saison	Pomme au four au beurre salé	Tarte aux pommes	Eclair au café

3.2 Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les techniques de cuisson - Ordonnement par jour des productions et des quantités pour les services du mercredi et samedi (3 points).

	lundi	mardi	mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi
Mise en production « Entrée »						
Quantité à produire						
Mise en production « Viande/ Poisson »						
Quantité à produire						
Mise en production « Légumes/ Féculents »						
Quantité à produire						
Mise en production « Fromage/ Laitage »						
Quantité à produire						
Mise en production « Dessert »						
Quantité à produire						

QUESTION 4 : (6 points)

Vous accueillez un stagiaire en cuisine. Celui-ci à un rapport à faire et se pose des questions sur des termes utiliser en restauration collective publique.

Afin de l'aider, vous devez répondre aux termes suivants en les expliquant :

4.1 D.C.R : (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

.....

4.2 D.D.M : (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

.....

Les cuisiniers utilisent le terme P.A.I.

4.3 Que veut dire P.A.I ? (0,5 point)

.....

.....

.....

.....

4.4 Indiquer 1 avantage et 1 inconvénient de ce P.A.I. (1,5 points)

AVANTAGE	INCONVENIENT

Le stagiaire vous demande de lui expliquer à qui sert un plat témoin :

4.5 Donner une définition d'un plat témoin (0,5 point)

.....
.....
.....

4.6 Quelles sont les informations que l'on doit indiquer sur un plat témoin (0,5 point)

.....
.....
.....

4.7 Comment et combien de temps doit être gardé un plat témoin (0,5 point)

.....
.....
.....

4.8 Que veut dire P.A.I. dans une école (0,5 point)

.....
.....
.....

4.9 Que veut dire INCO (0,5 point)

.....
.....
.....

4.10 A quoi sert l'INCO en restauration collective (0,5 point)

.....
.....
.....



Signes officiels de la qualité des produits alimentaires

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits alimentaires (hors vins, boissons aromatisées et spiritueux) qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine. Quelle est la réglementation ?

Qu'est-ce qu'un signe de qualité ?

La qualité minimale d'un produit est définie par différents textes réglementaires :

- ▶ le règlement européen (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- ▶ les directives ou règlements européens pris dans le cadre de la Politique agricole commune (fruits et légumes, vins, volailles, spiritueux, produits de la pêche, œufs, chocolat, miel, confitures, etc.) ;
- ▶ des décrets nationaux (fromages, conserves, etc.) ;
- ▶ des codes d'usages (charcuteries, nougats, etc.).

Lorsque le consommateur achète une denrée alimentaire, il lui est souvent difficile de choisir parmi un grand nombre de produits qui semblent tous présenter les mêmes caractéristiques.

Certains produits se différencient des autres car ils portent sur leur emballage, à côté des informations réglementaires obligatoires (dénomination de vente, date limite de consommation, etc.) un signe officiel de la qualité du produit, et des informations facultatives à vocation commerciale qui informent le consommateur.

Sous ce terme, on regroupe un ensemble de démarches volontaires, encadrées par les pouvoirs publics dans le Code rural et de la pêche maritime (CRPM). Ces démarches garantissent aux consommateurs qu'ils acquièrent des produits répondant à des caractéristiques particulières prédéfinies comme, par exemple, la manière dont a été élevé un poulet.

Bon à savoir

Il est possible de distinguer :

- ▶ les signes européens de la qualité ;
- ▶ les signes nationaux de la qualité ;
- ▶ les mentions valorisantes.

La bonne utilisation de ces signes est garantie par l'État.

Les signes européens de la qualité

Ces signes sont gérés en France par les ministères chargés de l'agriculture et de la consommation ainsi que par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), travaillant sous la tutelle du ministère chargé de l'agriculture.

Les projets d'AOP/IGP/STG sont homologués par arrêté interministériel (ministère chargé de la consommation et ministère chargé de l'agriculture), sur proposition de l'INAO, avant d'être transmis à la Commission européenne pour examen et enregistrement si les conditions du règlement européen sont respectées.

Il existe quatre signes européens de la qualité :

- ▶ l'Appellation d'origine protégée (AOP) ;
- ▶ l'Indication géographique protégée (IGP) ;
- ▶ la Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- ▶ l'Agriculture biologique.

La surveillance de l'utilisation des dénominations doit être effectuée par les États membres sur tout le territoire de l'Union européenne. En France, le contrôle officiel est assuré :

- ▶ **au premier niveau**, par des organismes certificateurs travaillant sous la responsabilité de l'INAO. Ceux-ci sont accrédités par le Comité français d'accréditation (COFRAC) et agréés par l'INAO. Ils sont chargés de contrôler le respect du cahier des charges du signe avant la mise sur le marché des produits enregistrés en France ;
- ▶ **au second niveau** par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) qui exerce un contrôle des produits mis sur le marché. Les agents de la DGCCRF contrôlent sur le territoire national, les produits français, les produits étrangers présentés comme bénéficiant d'un signe européen de la qualité ainsi que les produits susceptibles de détourner ces signes, et les produits transformés élaborés avec ces signes. Les vérifications portent sur le marquage, la composition et la traçabilité des produits ainsi que sur la recherche des usurpations de dénominations protégées et de fraudes. Elles peuvent également conduire à relever des pratiques abusives d'opérateurs dans la gestion des signes.

L'Appellation d'origine protégée (AOP)



Créée en 1992, à l'initiative de la France, l'Appellation d'origine protégée (AOP) est régie par le règlement (UE) n°1151/2012 du 21 novembre 2012. Ce dispositif européen est ouvert aux produits des pays tiers.

L'AOP garantit un lien très fort du produit avec son terroir. La qualité résulte exclusivement du milieu naturel et du savoir-faire des hommes.

Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination du produit doit préalablement avoir été reconnue au niveau national comme une Appellation d'origine contrôlée (AOC), puis enregistrée par la Commission européenne dans le registre européen des dénominations protégées, selon une procédure prédéfinie dans le règlement communautaire précité et le CRPM. Si le produit se voit refuser le bénéfice de l'AOP, il perd celui de l'AOC qui lui avait été reconnu.

Le logo AOC ne peut plus figurer sur les produits qui ont été enregistrés comme AOP.

Pour la France, l'AOP concerne notamment les produits laitiers (45 fromages, 3 beurres, 2 crèmes) et beaucoup d'autres produits comme les « olives de Nyons », la « noix de Grenoble », le « foin de Crau », etc. Il existe aussi des AOP européennes (AOP « gorgonzola » (Italie), AOP « feta » (Grèce), etc.) et des AOP de pays tiers (AOP suisse « gruyère », AOP chinoise « pinggu da tao » (pêche), AOP vietnamienne « phú quốc » (sauce de poisson)).

Bon à savoir

La dénomination protégée est obligatoirement celle qui a été enregistrée par la Commission européenne. Elle doit être recopiée à l'identique.

La liste des dénominations protégées est disponible sur le site de la Commission européenne

(<https://ec.europa.eu/agriculture/quality.fr>)

L'Indication géographique protégée (IGP)



Créée en 1992 comme l'AOP, l'Indication géographique protégée (l'IGP) est également régie par le règlement (UE) n° 1151/2012 du 21 novembre 2012.

La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP.

La procédure d'enregistrement communautaire est la même que pour les AOP.

Parmi les nombreux produits bénéficiant d'une IGP, on peut citer :

- ▶ **produits français** : IGP « jambon de Bayonne », IGP « canard à foie gras du Sud-Ouest (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy) », IGP « mogette de Vendée », IGP « pruneau d'Agen », IGP « volailles de Loué »; « Bergamote de Nancy »
- ▶ **autres produits européens** : IGP « bayerische bier » (Allemagne), « scotch lamb » (Royaume-Uni);
- ▶ **pays tiers** : « café de Colombia » IGP (Colombie), « thé Darjeeling » IGP (Inde).

La Spécialité traditionnelle garantie (STG)



Créée en 1992, la STG (Spécialité traditionnelle garantie) est un signe européen régi en dernier lieu par le règlement (UE) n°1151/2012 du 21 novembre 2012.

La Spécialité traditionnelle garantie atteste qu'un produit alimentaire a été fabriqué selon une recette considérée comme traditionnelle.

Une cinquantaine de produits ont été enregistrés au niveau communautaire. Par exemple, la « mozzarella » (Italie) et la « kabanosy staropolskie » (recette traditionnelle de saucisse polonaise) bénéficient d'une STG, tout comme les « moules de Bouchot », première STG française.

Pour les produits agroalimentaires, le consommateur reconnaît que le produit bénéficie :

- ▶ d'une AOP;
- ▶ d'une IGP;
- ▶ d'une STG;

par la présence obligatoire sur l'étiquetage du logo européen, accompagné de la dénomination protégée enregistrée par la Commission européenne (cf. liste)





Ainsi, il n'est pas permis de recourir aux OGM et aux pesticides et engrais chimiques de synthèse dans le cadre de la production biologique. Des conditions d'élevage sont également imposées aux agriculteurs afin de garantir le bien-être des animaux (parcours extérieurs, espace suffisant dans les bâtiments agricoles, etc.).

Tous les opérateurs (producteurs, transformateurs, grossistes, importateurs, etc.) doivent notifier leur activité à l'Agence Bio qui les enregistre dans l'annuaire des professionnels du Bio, ce qui leur permet de passer un contrat avec un organisme certificateur agréé par l'INAO qui les contrôlera sur leur activité au moins une fois par an.

Seuls les produits contenant au moins 95 % d'ingrédients agricoles certifiés biologiques peuvent comporter les termes « biologique » ou « Bio » dans leur dénomination de vente (par exemple : purée biologique, compote Bio).

Ces mentions peuvent par ailleurs apparaître au niveau de la dénomination de vente de produits composés principalement d'ingrédients issus de la chasse ou de la pêche (exemple : pâté de sanglier avec la mention « avec des herbes biologiques » au niveau de la dénomination de vente).

En dessous de 95 %, les termes « biologique » ou « Bio » ne peuvent apparaître qu'au niveau de la liste des ingrédients.

Le consommateur peut reconnaître les produits de l'Agriculture biologique grâce au logo européen « euro feuille », obligatoire depuis le 1er juillet 2010, sur les produits préemballés. L'origine des matières premières utilisées doit apparaître dans le même champ visuel que ce logo. Le logo national AB

(marque qui appartient au ministère chargé de l'agriculture) peut être apposé en sus, sans jamais être plus visible que le logo européen.

En revanche, il peut apparaître seul sur l'étiquetage des produits non encore harmonisés au niveau européen qui sont élaborés conformément à un cahier des charges français homologué. A ce jour, sont seulement concernés les produits issus, de l'élevage des lapins, escargots, poulettes, autruches, ainsi que les aliments pour animaux de compagnie.

Les signes nationaux de la qualité



Le nom et le cahier des charges d'un Label Rouge ne peuvent pas mentionner d'indication géographique sauf s'il existe un lien par arrêté avec une IGP. En revanche, il est possible, conformément aux règles générales d'étiquetage, d'apposer sur le produit l'indication de provenance du produit bénéficiant du Label Rouge, si elle est vraie et si elle ne conduit pas à usurper une AOP ou une IGP existante. Par exemple, le Label Rouge « poulet de Loué » ne peut pas être apposé sur un poulet qui ne bénéficie pas de l'IGP « volailles de Loué ».

Le cahier des charges d'un Label Rouge est homologué par arrêté interministériel (ministère chargé de la consommation et ministère chargé de l'agriculture), sur proposition de l'INAO.

Un organisme certificateur travaillant sous la responsabilité de l'INAO est chargé de faire respecter le cahier des charges. Les agents de la DGCCRF réalisent un contrôle de deuxième niveau, par sondage, des produits mis sur le marché.



En outre, dans certaines filières, le produit peut devoir répondre également à des critères minimaux et à des exigences minimales de contrôle précisées dans des conditions de production communes. Des tests organoleptiques doivent être réalisés afin de démontrer la qualité gustative du produit candidat au Label Rouge.

Le consommateur reconnaît facilement le produit « Label Rouge » grâce à la présence obligatoire d'un logo spécifique accompagné d'un numéro d'homologation et des principales caractéristiques certifiées.

Il existe plus de 400 Labels Rouges homologués par les pouvoirs publics. Ils concernent des volailles, des viandes, des charcuteries, des produits laitiers, des produits de la mer, des fruits et légumes, des boissons, du miel et même du sel ainsi que quelques produits non alimentaires et non transformés (gazon, géranium, sapin de Noël coupé). Exemple : homologation LA 29-05 - pâté de campagne supérieur (caractéristiques certifiées : épaules, gorges et foies sélectionnés de porc Label Rouge, recette traditionnelle, hachage gros, 10 % de cèpes minimum pour la recette aux cèpes).



Un cahier des charges, élaboré par l'opérateur, précise comment sont mises en œuvre les exigences et recommandations choisies et les principaux points à contrôler. Les exigences et recommandations par produit sont validées par les ministres chargés de l'agriculture et de la consommation.

Le contrôle est effectué par un organisme certificateur accrédité par le COFRAC. Les agents de la DGCCRF assurent, par sondage, un contrôle de deuxième niveau sur les produits mis sur le marché.

La Certification de conformité garantit le respect des caractéristiques certifiées (par exemple : porc nourri

à 70 % de céréales). Ces caractéristiques doivent être significatives, objectives et mesurables et permettre de distinguer le produit du standard.

Il existe environ 120 cahiers des charges de certification homologués qui concernent des viandes, volailles, lapins, fruits et légumes, céréales, poissons et aquaculture, miels, boissons, produits de charcuterie, semences et plants, etc.

Le nom et le cahier des charges d'une certification de conformité ne peuvent mentionner d'indication géographique. En revanche, il est possible, conformément aux règles générales d'étiquetage, d'apposer sur le produit bénéficiant de la certification de conformité son indication de provenance, si elle est vraie et si elle ne conduit pas à usurper une AOP ou une IGP existante.

La liste des certifications enregistrées est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

L'apposition du logo CQ-Produit certifié sur le produit n'est pas obligatoire. Si le logo est apposé, le numéro d'enregistrement de la certification, les caractéristiques certifiées et le nom de l'organisme certificateur doivent figurer sur l'étiquetage des produits.

Les mentions valorisantes

Le CRPM énumère les mentions valorisantes encadrées par les pouvoirs publics. Parmi ces dernières on peut citer :

- la dénomination européenne « produit de montagne » et la dénomination nationale « produit de montagne »

La mention européenne facultative « produit de montagne » est utilisable pour décrire les produits énumérés à l'annexe 1 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne qui respectent les prescriptions européennes. L'emploi de cette mention garantit au consommateur le respect des conditions de production définies dans le règlement (UE) n°1151/2012 et son texte d'application, le règlement délégué n°665/2014. L'emploi de cette mention n'est pas obligatoire, mais si l'opérateur souhaite faire référence à la montagne (par exemple « miel de montagne »), le produit doit respecter les prescriptions du règlement.

L'emploi de la mention nationale « montagne » est encadré dans le CRPM. Cette mention peut être employée uniquement pour les produits n'entrant pas dans le champ du règlement (UE) n°1151/2012 (par exemple les eaux minérales).

Elle est ainsi utilisable pour décrire les produits agricoles non alimentaires et non transformés et les denrées alimentaires autres que les vins non repris à l'annexe 1 du traité précité (exemple : les eaux et les

PRODUITS, prêts à consommer, en grammes (plus ou moins 10%), sauf exceptions signalées.	Enfants de moins de 18 mois	Enfants de plus de 18 mois	Enfants en maternelle (6)	Enfants en classe élémentaire (6)	Adolescents, adultes, et personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution	
						Déjeuner	Dîner
Jambon cru de pays	0	0	20	30	40 à 50	50	50
Jambon blanc	0	15	30	40	50	50	50
Pâté, terrine, mousse	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Pâté en croûte	0	0	45	45	65	65	65
Rillettes	0	0	30	30	30 à 50	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	0	0	30	30	40 à 50	50	50
ENTREES de PREPARATIONS PATISSIERES SALEES							
Nems	0	0	50	50	100	50	50
Crêpes	0	0	50	50	100	50	50
Friand, feuilleté	0	0	55 à 70	55 à 70	80 à 120	80 à 120	55 à 70
Pizza	0	0	70	70	90	70	70
Tarte salée	0	0	70	70	90	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE (poids de la matière grasse)	3 (1)	5	5	7	8	8	8
VIANDES SANS SAUCE							
BŒUF (10)							
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Rôti de bœuf, steak	20	30	40	60	80 à 100	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	20	30	50	70	100	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	0	0	50	70	100	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	0	0	2	3	4 à 5	4	3
VEAU (10)							
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	20	30	50	70	100 à 120	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	20	30	40	60	80 à 100	80	60

(Source economie.gouv.fr .2015)

AGEC

Les mesures phares de la loi anti-gaspillage pour l'économie circulaire

Promulguée le 10 février 2020, la loi relative à l'économie circulaire et à la lutte contre le gaspillage intègre un certain nombre de mesures destinées à **préserver la biodiversité et à réduire les déchets**. Découvrez les grandes lignes de cette loi et les objectifs qu'elle fixe en matière de réduction des déchets, de suppression progressive des plastiques jetables et de lutte contre le gaspillage.

Réduction des déchets et fin du plastique jetable d'ici à 2040

L'objectif phare de la loi AGECE est d'atteindre en 2040, grâce à des mesures successives, le zéro plastique jetable. La loi prévoit pour ce faire de nouveaux plans de réduction du plastique jetable tous les 5 ans. Les mesures sont déjà fixées pour la période de 2021 à 2025 avec :

- L'interdiction progressive des pailles et couverts jetables en plastique, des jouets en plastique distribués gratuitement dans les fastfoods, ou des suremballages de fruits et légumes de moins de 1,5 kg
- La mise en place de fontaines à eau dans les ERP
- Le déploiement de dispositifs de vrac
- L'équipement des lave-linges neufs d'un système de filtration qui retient les microfibres de plastique
- L'amélioration de la collecte avec notamment le développement de la consigne pour les bouteilles plastique

Meilleure information du consommateur

La loi prévoit un ensemble de mesures destinées à **sensibiliser ou à informer le consommateur**, pour lui donner les moyens d'adopter une attitude responsable. Parmi ces mesures, dont certaines ont pour origine des amendements des députés, figurent :

- La mise en place d'un affichage environnemental qui débutera dans le secteur de l'habillement
- L'obligation de mentionner par étiquetage les perturbateurs endocriniens présents dans les produits mis sur le marché
- La mention d'un indice de réparabilité et d'un indice de durabilité sur les équipements électriques ou électroniques
- L'amélioration de l'information des consommateurs sur les gestes de tri

Lutte contre le gaspillage et priorité au réemploi solidaire

Des objectifs de **réduction du gaspillage alimentaire** sont déjà fixés pour 2025. La loi prévoit ensuite un durcissement des sanctions pour 2030. Les mesures phares contre le gaspillage et en faveur du réemploi solidaire des produits sont :

- L'interdiction de destruction des invendus neufs non alimentaires, qui doivent être donnés ou recyclés
- L'autorisation de la vente de médicaments à l'unité
- L'interdiction de l'impression systématique de tickets de caisse
- La création de fonds de soutien pour les ressourceries
- L'encouragement de la vente en vrac avec l'autorisation pour le consommateur d'utiliser ses propres contenants

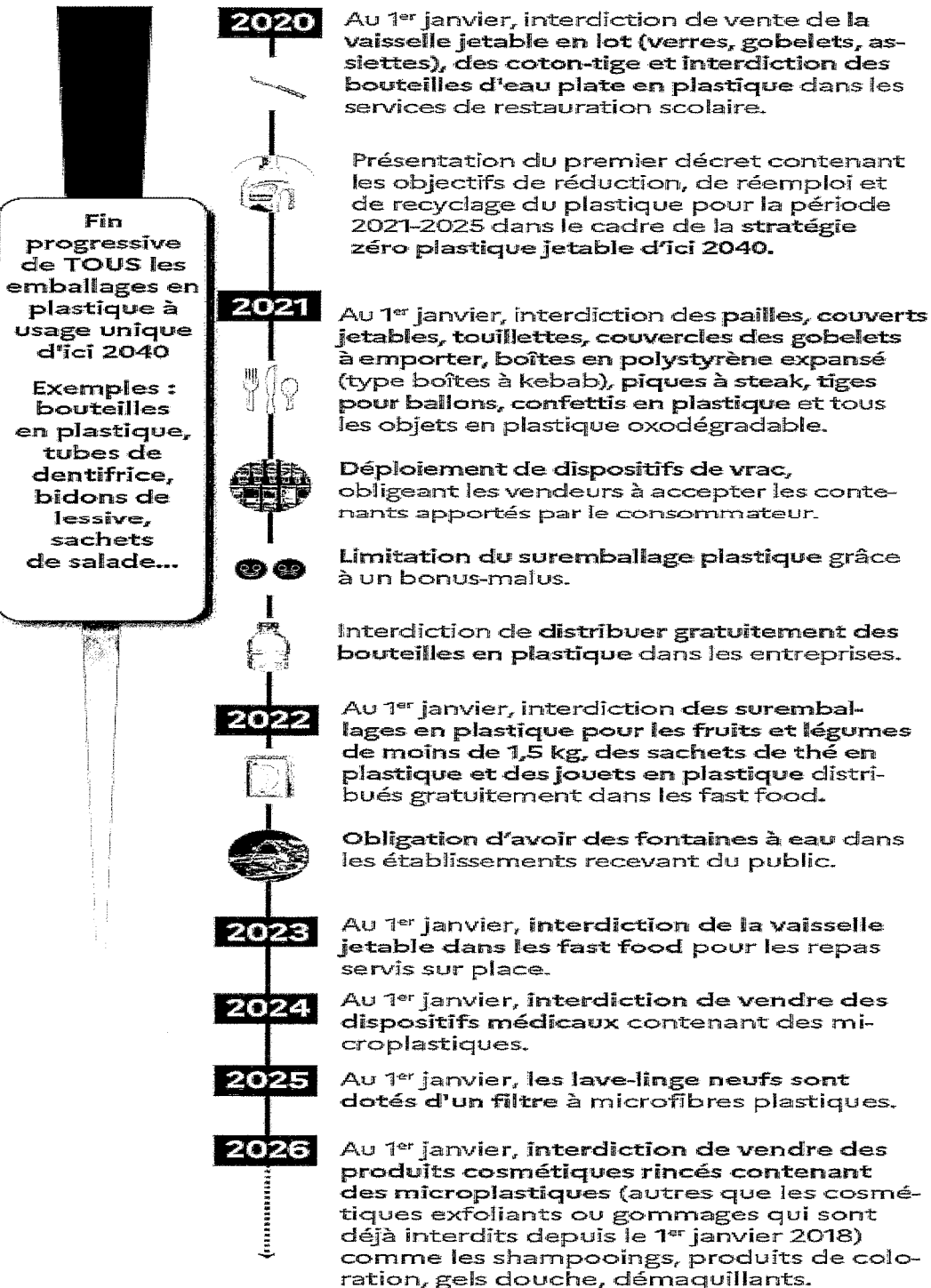
Responsabilité des producteurs et lutte contre les dépôts sauvages

La Responsabilité Élargie du Producteur (REP) consiste en un renforcement du **principe pollueur-payeur**. De nouvelles filières sont concernées avec la promulgation de la loi AGECE, notamment celles du tabac, des jouets, des matériaux de construction ou de l'automobile. Les producteurs de cette filière sont dans l'obligation de mettre en place des plans quinquennaux d'amélioration de l'éco-conception de leurs produits et de participer à la gestion des déchets directement issus de leur production.

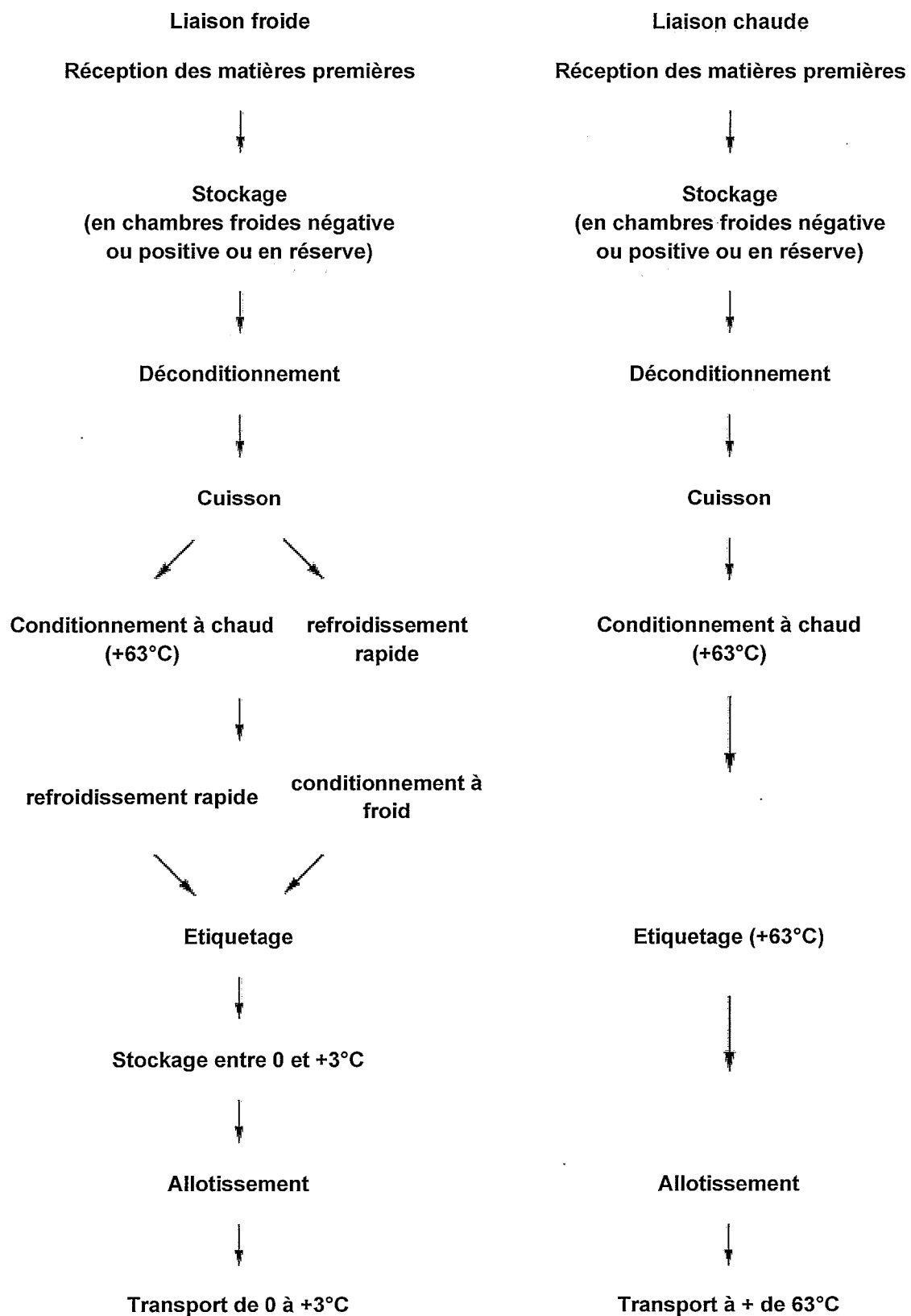
La problématique des dépôts sauvages de déchets fait l'objet de mesures spécifiques, avec le renforcement des pouvoirs des élus locaux en la matière, la mise en place d'amendes plus dissuasives et de services de reprise gratuits de certains matériaux triés (gravats, bois, ferraille).

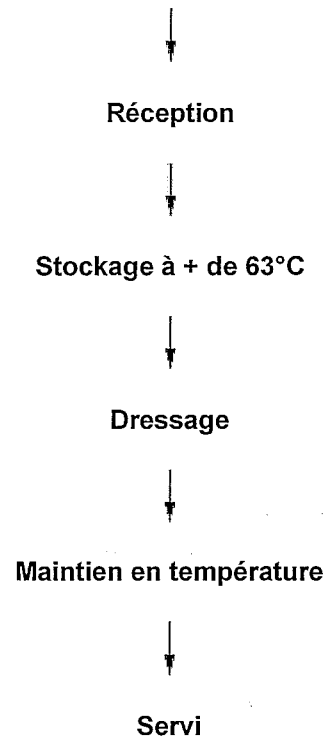
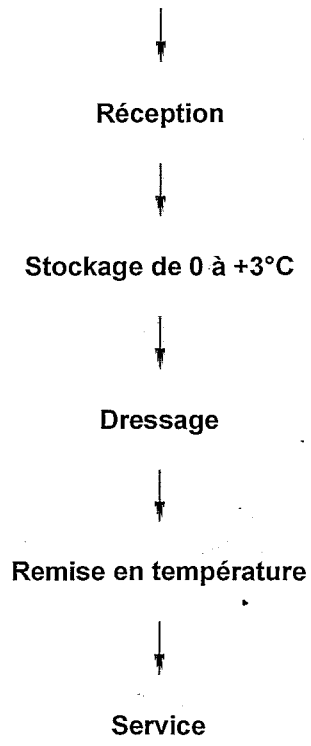
La loi AGECE, complétée avant sa promulgation par de nombreux amendements de la part des députés, aborde de manière large les questions de la gestion des déchets et de son financement. Elle comprend des mesures d'interdictions et d'obligations, mais prévoit aussi des dispositifs de soutien et d'incitation à la responsabilité des entreprises comme des consommateurs.

SORTIR DU PLASTIQUE À USAGE UNIQUE



Liaison froide, liaison chaude : différences et ressemblances





Légalement, les industriels sont obligés de mettre une date limite de consommation sur tous les produits alimentaires, au cas où il y aurait un problème. Mais par précaution les délais de conservation des industriels sont sous-estimés... et parfois pas très utiles. Détails.

Les produits « à consommer de préférence avant le »

La mention « à consommer de préférence avant le... » correspond à une Date de Durabilité Minimale (DDM), appelée auparavant Date de Limite d'Utilisation Optimale (DLUO). Elle s'applique aux produits qui sont secs, stables, lyophilisés, stérilisés, congelés. Cette date est destinée à prévenir le consommateur qu'après, le produit ne répondra plus aux critères organoleptiques d'origine. Par exemple les biscottes seront peut-être un peu moins croquantes, les bonbons un peu plus secs ou collants ou un peu moins de goût, mais en aucun cas il n'y aura un risque sanitaire.

Il s'agit des produits suivants :

Pâtes et riz

Ils peuvent être consommés jusqu'à un an après leurs dates, par contre il faut faire attention à leur stockage : au sec, dans une boîte hermétique.

Pain

Il peut être consommé bien après la date, à condition qu'il n'y ait pas de moisissure dessus bien évidemment. S'il est trop dur pour le consommer tel quel, vous pouvez réaliser des toasts, de la chapelure, du pain perdu, ou des croûtons pour la soupe (avec un peu d'ail frotté dessus, un vrai délice).

Chips, crackers, oléagineux, gâteaux, café ...

Ils peuvent être consommés des mois après leurs dates, toujours à condition d'être bien conservés (au sec et dans un récipient fermé).

Miel, sucre, épices, sel ...

Ils sont très stables et vont pouvoir être conserver ... *ad vitam aeternam*. Même après des années, ces produits ne seront pas toxiques !

Boîtes de conserve

Elles se gardent des années après leurs dates, il faut juste vérifier qu'il n'y ait ni rouille sur ni gonflement de la boîte ! Pour optimiser leur conservation, il faut les mettre à l'abri de l'humidité, dans un endroit sec !

Produits lyophilisés

Soupes en sachet, purées de pomme de terre en sachets, lait en poudre ... tous ces produits peuvent être conservés longtemps du moment que leur emballage n'est pas gonflé, ouvert ou encore abîmé.

Chocolat

Il peut être consommé jusqu'à 2 ans après sa DDM ! Attention la pellicule blanche qui peut se déposer dessus n'est pas de la moisissure ou un produit toxique, cela signifie juste qu'il a perdu un peu de son goût d'origine.

Produits surgelés

À condition que la chaîne du froid ait bien été respectée, ils peuvent se garder des mois après leur DDM. Le seul risque que vous encourez, c'est la perte légère de leur texture ou de leur goût.

Boissons gazeuses, sodas

Ils sont riches en additifs et conservateurs ce qui vous permet de les consommer entre 4 et 9 mois après leur DDM.

Moutarde, ketchup, confitures

Si le produit n'est pas ouvert il peut être conservé des mois après leurs dates limites. S'ils sont ouverts, il faut les placer au frais, ils sont encore consommables, mais toujours vérifier leur goût et s'ils sont exempts de moisissure. En moyenne, la mayonnaise se garde 2 à 3 mois, le ketchup 6 mois environ et la moutarde jusqu'à 1 an environ. Par contre, pour la mayonnaise maison pas plus de 24 h.

Crème et lait UHT, stérilisé

S'ils ne sont pas ouverts, ces produits peuvent être consommés jusqu'à 2 mois après leur DDM. Mais s'ils sont ouverts, les placer au réfrigérateur et les consommer dans les 4 jours.

Huiles

Elles peuvent être consommées après leur DDM, mais leur goût risque d'être altéré, même si ce n'est pas toxique.

Fromages

Ils s'affinent avec le temps, ils peuvent donc être consommés au-delà de la date limite. Certains fromages comme le roquefort ou le camembert contiennent naturellement des champignons NON pathogènes donc même après leur DDM ils peuvent être consommés. Pour les fromages à pâte dure comme le gruyère, s'il y a présence de moisissure en surface, il faut la retirer avant de consommer le produit. Mais s'il y en a même dans le cœur du produit, il vaut mieux éviter de le consommer.

Ces informations sont fournies à titre indicatif, si vous avez le moindre doute sur un aliment, ne prenez pas le risque de tomber malade, jetez-le (ou compostez-le, si le produit le permet).

Les produits possédant une « Date limite de consommation »

La date de limite de consommation (DLC) ou la mention « à consommer jusqu'au » est indiquée sur les produits périssables, à risque bactériologique.

Il faut consommer ces produits avant qu'ils atteignent cette date, mais certains peuvent néanmoins être mangés après leur DLC :

Yaourts

Ils sont naturellement riches en bactéries non pathogènes. Bien conservés au frais et si leur opercule n'est pas bombé, ils peuvent être consommés jusqu'à 3 mois après leur DLC.

Jambon cru

Dans de bonnes conditions de conservation, il peut être consommé jusqu'à deux semaines après ouverture.

L'exception des œufs

Les œufs n'ont ni DLC, ni DDM mais une DCR (Date de Consommation Recommandée). Elle est fixée à 28 jours après la ponte de l'œuf. Après la DCR, l'œuf est encore consommable pendant quelques semaines si la coquille n'est pas fendue, ni lavée et qu'il est conservé au frais.

Pour vérifier si un œuf est encore consommable, il faut réaliser le test du verre d'eau. Pour cela, mettre l'œuf dans un verre d'eau :

- S'il reste au fond, il est encore consommable.
- S'il remonte légèrement, il est encore consommable, mais cuit.
- S'il flotte, il vaut mieux éviter de le consommer.

Les plats témoins en restauration

Définition du plat témoin

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, qui sont mis à disposition des services officiels de contrôle pour être prélevés en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC). (*NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011*)

Les échantillons témoins doivent être réalisés en fin de service pour toutes les denrées préparées ou manipulées servies à plusieurs consommateurs (minimum 2). Si un plat est servi le midi et le soir il doit y avoir 2 prélèvements témoins différents.

La quantité prélevée par denrée doit être comprise entre 80 et 100g. Chaque échantillon doit être clairement identifié et conservé individuellement, au minimum 5 jours après la dernière date de consommation, au froid positif (0 à +4°C).

Ils ne sont pas nécessaires pour les aliments pré-emballés (fromages en portion, yaourts...), le pain et les fruits.

Les plats témoins sont à effectuer pour les plats mixés mais ne le sont pas dans le cas de modifications mineures du plat servi (plat sans sel par exemple). Il n'est pas nécessaire non plus de réaliser un échantillon témoin pour les grillades à la demande.

Dans le cas des plateaux de fromage, il y a 2 possibilités :

- Prélever un fromage par jour minimum afin que tous les fromages servis dans la semaine fassent l'objet d'un plat témoin
- Conserver en échantillon témoin la dernière portion de chaque lot.

Quel type d'établissement doit réaliser les échantillons témoins ?

Tous les établissements de restauration collective doivent réaliser les plats témoins, par exemple :

- Cuisines centrales
- Cuisines sur place
- Restaurants d'entreprise et restaurants du personnel
- Crèches et maisons d'assistants maternels
- Maisons de retraite
- Restaurants satellites

Il existe des dispositions relatives aux **cuisines centrales** et **cuisines sur place**.

Pour les **cuisines centrales**, les plats témoins doivent être réalisés de manière systématique. Et dans la mesure du possible il convient de conserver comme plat témoin, ou en plus de l'échantillon conservé sur la cuisine centrale, un repas qui aura fait l'objet du circuit de distribution le plus long.

Pour les **cuisines sur place** il faut distinguer 2 cas :

- Le cas des menus multiples (ex : hôpitaux), pour lesquels un prélèvement témoin doit être systématiquement effectué
- Le cas des choix multiples (ex : selfs d'entreprise), pour lesquels il convient de réaliser un échantillon témoin par famille de produits (conformément à l'analyse des dangers effectuée)

Il en va de même pour les restaurants satellites et les offices pavillonnaires, qui ont eux aussi des dispositions spécifiques :

- Les restaurants satellites doivent effectuer les plats témoins uniquement s'il y a manipulation (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage). La décongélation, l'assemblage, le dressage, l'assaisonnement et la remise en température sont des opérations et non des manipulations.
- Les cuisines satellites (non gérées par une cuisine centrale) doivent réaliser les échantillons témoins pour toutes les denrées, qu'il y ait manipulation ou non.

Comment réaliser un échantillon témoin ?

4 étapes suffisent pour réaliser un échantillon témoin :

1. Se laver et se désinfecter les mains, ou porter des gants propres
2. A l'aide d'un ustensile propre et désinfecté, prélever une portion du plat et remplir le contenant à échantillon témoin au maximum (80 à 100g). Fermer hermétiquement
3. Identifier et dater l'échantillon témoin
4. Stocker le prélèvement témoin au froid positif pendant 5 jours après la dernière date de consommation

Le PAI est défini par la circulaire du 10-2-2021 concernant l'accueil des enfants et adolescents atteints de troubles de santé (la circulaire interministérielle n°2003-135 du 8 septembre 2003 est abrogée).

Ce qu'il faut retenir sur le PAI

Il s'agit d'un document écrit. Ce document est mis en place afin d'accueillir au mieux l'enfant qui a des besoins spécifiques.















Ce document est le résultat de la concertation entre toutes les personnes concernées : l'enfant lui-même, sa famille, les personnes qui l'accueillent, le (ou les) professionnel de santé qui suit l'enfant et celui rattaché à la structure qui l'accueille.

Ce document précise les modalités de la vie quotidienne (repas, traitements, soins) ainsi que les adaptations si certaines sont nécessaires.

Le document est rédigé par le médecin de la collectivité avec la famille et la personne responsable de l'établissement qui accueille l'enfant (directeur de crèche, d'école...).

Le PAI concerne :

- le temps scolaire dans les écoles et les établissements relevant des ministères chargés de l'éducation nationale et de l'agriculture et les temps extrascolaires qu'ils organisent.
- les temps périscolaires, dont celui de la restauration,
- les établissements d'accueil de la petite enfance (crèches, haltes-garderies, jardins d'enfants)
- les accueils collectifs de mineurs avec ou sans hébergement
- Loi Inco et allergènes en restauration, les informations**
- Important : Malgré une mise en application repoussée, la loi INCO (INformation COnsommateur) stipule qu'au 1er juillet 2015, l'étiquetage nutritionnel s'avère obligatoire sur vos produits.
- Le consommateur doit être informé la présence de tout produit ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies (A. R112-11 du D. 2015-447).
- › Il est établi une liste des substances allergènes à déclaration obligatoire (ADO) (annexe II du règlement UE 1169/2011)
- › Le point de vente doit communiquer ces informations pour toutes les denrées alimentaires non préemballées. Soit :
 - sur le produit lui même
 - en informant le consommateur des modalités selon lesquelles les informations relatives à l'article R112-11 sont tenues à sa disposition. Le consommateur doit pouvoir accéder directement et librement aux informations sous forme écrite (A. R.112-13 du D. 2015-447 du 17/4/2015)
- Les 14 substances allergènes à déclarer lors de la préparation de vos plats
- › Le règlement INCO (information consommateur), du 13/12/2011 indique également que l'étiquetage nutritionnel sera obligatoire à partir du 13/12/2016
- › L'étiquetage nutritionnel devra faire apparaître 7 éléments obligatoires par 100 g/ml : valeur énergétique, graisses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines, sel.

 Œufs	 Anhydrique sulfureux [E220]	 Moutarde	 Soja	 Lait
 Céleri	 Céréale	 Arachide	 Sésame	 Fruit à coque
 Poisson	 Crustacé	 Mollusque	 Lupin	

© Sanipousse