

Vincent Martinez,
Coordonnateur des travaux du GPEMDA,
Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie,
Direction des affaires juridiques,
Télédoc 353
6, rue Louise Weiss, 75703 Paris Cedex 13
Tél. : 0144970533

Le 10 mars 2006

Le Président du groupe permanent
d'étude des marchés de denrées
alimentaires

à

Monsieur le Directeur général de la santé
et de la protection des consommateurs,
Commission européenne, Unité C4-
Déterminants de la santé
(à l'attention de Monsieur Michaël
HUEBEL)

Objet : Réponse pour le livre vert « Promouvoir une alimentation saine et l'activité physique : une dimension européenne pour la prévention des surcharges pondérales, de l'obésité et des maladies chroniques ».

Réf : Livre vert précité, COM (2005) 637 final.

P.J. Recommandation du GPEMDA relative à la nutrition.

Le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA), organisme français dépendant du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie, souhaite répondre à deux des questions posées dans le livre vert cité ci-dessus (questions V.3.2. et V.4.1.).

La fonction du GPEMDA est de rédiger des documents techniques (guides, recommandations, spécifications) d'aide à l'achat public de produits et de services alimentaires. Ces documents résultent de la concertation entre les

acheteurs publics, leurs fournisseurs, les administrations publiques et les experts du domaine traité.

Le GPEMDA a ainsi rédigé en 1999 une « Recommandation relative à la nutrition » afin d'aider les acheteurs publics à élaborer les cahiers des charges de leurs contrats de restauration collective.

Cette recommandation, qui bénéficie d'une assez large audience, s'appuie sur deux outils pratiques de mise en œuvre des objectifs nutritionnels de santé publics : les grammages des portions servies par population, et les fréquences de services des différents aliments au cours d'une période donnée.

Le GPEMDA entend ainsi améliorer la valeur nutritionnelle des repas servis en collectivité publique, notamment les repas servis sur les lieux du travail (cf. question V.4.1. du livre vert), dans les établissements de santé, et dans les établissements scolaires (cf. question V.3.2.).

La recommandation du GPEMDA, dont une copie est ci-jointe, est en cours de révision afin de tenir compte principalement des données nouvelles concernant la santé publique, notamment la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité, et des priorités nutritionnelles établies dans le cadre du Plan National Nutrition Santé (PNNS).

Georges BEISSON
Inspecteur général de l'Agriculture
honoraire

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

Vincent Martinez,
Coordonnateur des travaux du GPEMDA,
Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie,
Direction des affaires juridiques,
Télédoc 353
6, rue Louise Weiss, 75703 Paris Cedex 13
Tél. : 0144970533

RECOMMANDATION RELATIVE A LA NUTRITION

Edition 2001

Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA)

SOMMAIRE

	PAGE
Commentaires.....	III
Questionnaire.....	V
Recommandation n° J3-99 du 6 mai 1999 du GPEM/DA relative à la nutrition (nouvelle édition 2001)	1
1. Besoins nutritionnels	1
2. Structure des repas	2
2.1. <i>Petit déjeuner</i>	2

2.2. Collation.....	3
2.3. Repas principaux.....	4
3. Elaboration des menus.....	4
3.1. Fréquence de présentation des plats.....	5
3.1.1. Diminuer les apports lipidiques.....	5
3.1.2. Augmenter les apports de fibres et de vitamines.....	6
3.1.3. Augmenter les apports de fer.....	6
3.1.4. Augmenter les apports calciques.....	6
3.2. Taille des portions servies.....	7
4. Traçabilité de l'équilibre alimentaire.....	8
4.1. Contrôle sur les menus.....	8
4.2. Contrôle sur les fréquences.....	8
4.3. Contrôle sur les produits.....	8
5. Conclusion.....	8
• Annexe 1 : Classification des produits laitiers au 1 ^{er} janvier 2001.....	11
• Annexe 2 : Procédure d'obtention de produits laitiers aidés dans les établissements scolaires.....	12
• Annexe 3 : Grammages minimaux.....	14
• Annexe 4 : Définition des familles de produits.....	17
• Annexe 5 : Tableau de contrôle des fréquences.....	18
• Annexe 6 : Principaux organismes cités dans la recommandation.....	19
• Annexe 7 : Résumé des apports nutritionnels conseillés en calcium et en fer	20
 Informations générales sur la Direction des affaires juridiques et sur le GPEM/DA	 21

Recommandation n° J3-99 relative à la nutrition, élaborée par le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA), et adoptée par la Section technique de la Commission centrale des marchés le 6 mai 1999 (nouvelle édition 2001).

COMMENTAIRES

Afin d'aider les acheteurs publics à élaborer les cahiers des charges de leurs contrats de restauration collective le GPEM/DA a établi une recommandation relative à la nutrition.

Ce document indique les objectifs prioritaires à atteindre pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis par les collectivités publiques (diminution des apports de lipides, augmentation des apports de calcium, de fer, de fibres et de vitamines), et préconise la mise en place d'un contrôle de l'exécution des prestations sur la base de fréquences de présentation des aliments.

L'attention des acheteurs publics et des gestionnaires de restaurants de collectivités publiques est appelée sur un point important : les dispositions de la recommandation sont à mettre à profit aussi bien dans le cadre des contrats de restauration publique, qu'il s'agisse de marchés d'achat de repas ou de délégation du service public de restauration, que dans le cadre de la restauration autogérée en collectivité publique.

Cette recommandation se substitue aux dispositions nutritionnelles contenues dans la recommandation du GPEM/DA n° I1-77 du 8 décembre 1977 relative au cahier des clauses particulières types applicables à la fourniture et à la distribution de repas (brochure *JO* n° 5540).

Editée une première fois en 1999, la recommandation vient de faire l'objet d'une nouvelle édition afin de l'enrichir des enseignements tirés de son application.

PUBLICATION

Les présents commentaires seront publiés :

- sans la recommandation, dans : *Marchés publics*, la revue de l'achat public (1) ;
- avec la recommandation dans la brochure n° 5723 de la collection "Marchés publics" des *Journaux officiels* (2).

Mention de l'ouvrage sera faite dans "Télégrammes marchés publics" (3).

(1) Publication de la Direction des affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation Française – 124, rue Henri BARBUSSE – 93308 AUBERVILLIERS Cedex.

(2) En vente à la Direction des *Journaux Officiels* – 26, rue DESAIX – 75727 PARIS Cedex 15.

(3) Publication éditée par la Direction des affaires juridiques – Bâtiment Condorcet – 6, rue Louise Weiss – Télédéc 353 – 75703 PARIS Cedex 13.

QUESTIONNAIRE

Ce document est perfectible.

Les suggestions, observations ou critiques éventuelles sont à adresser au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques, Bâtiment Condorcet – 6, rue Louise Weiss – Télédéc 353 – 75773 PARIS Cedex 13, en répondant au questionnaire ci-après.

QUESTIONNAIRE

Questionnaire à retourner au Bureau du conseil aux acheteurs publics de la Direction des affaires juridiques –
Bâtiment Condorcet – 6, rue Louise Weiss – Télédoc 353 – 75703 PARIS Cedex 13

Brochure n°5723

Titre : Recommandation relative à la nutrition

QUE PENSEZ-VOUS DE CE DOCUMENT ?

Répond-il à vos besoins ?..... Oui ³ Non ³

● *Si oui*, pensez-vous qu'il puisse être amélioré
- dans son fond :..... Oui ³ Non ³

Si oui, qu'auriez-vous souhaité y trouver d'autre ?

Certaines parties de ce document vous paraissent-elles inutiles ou mal adaptées ? Lesquelles ?

- dans sa forme..... Oui ³ Non ³

Si oui, dans quels domaines peut-on améliorer ?

- lisibilité, compréhension..... ³
- présentation..... ³
- autre..... ³

Précisez vos souhaits quant à la forme :

.....

● *Si non*, précisez le domaine pour lequel il ne vous convient pas et essayez de définir ce qui vous aurait convenu :

.....

.....

Quels autres sujets souhaiteriez-vous voir traiter par la Direction des affaires juridiques ? (La liste complète des sujets déjà traités figure dans le «Répertoire des documents et adresses utiles», numéro de fin d'année de «Marchés Publics, la revue de l'achat public»)

.....

Précisez-nous :

- votre nom (facultatif) :.....

- votre administration :

- votre fonction :

et pour que nous puissions vous contacter éventuellement :

- votre adresse et numéro de téléphone :

Merci de nous avoir répondu

RECOMMANDATION DU GPEM/DA N° J3-99 du 6.5.99

RELATIVE A LA NUTRITION

Il est constaté depuis quelques années une dégradation des qualités nutritionnelles des repas servis en restauration collective et cela par absence de critères efficaces de qualité autres que microbiologiques. Cette recommandation a pour but de préciser les objectifs visés pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas ainsi que les moyens de contrôle de leur mise en œuvre. Les ressources budgétaires affectées à l'achat des denrées utilisées pour les repas doivent faire l'objet d'une attention toute particulière de la part des collectivités publiques, et être suffisantes et en cohérence avec ces objectifs et ces moyens.

1. Besoins nutritionnels

Les apports nutritionnels conseillés (ANC) sont établis par les instances scientifiques des différents pays. Actuellement, en plus des recommandations françaises¹, il existe des recommandations européennes² établies par le Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine. Les valeurs proposées sont établies pour permettre de couvrir les besoins nutritionnels de la quasi-totalité de la population concernée. Ces valeurs existent pour l'ensemble des nutriments indispensables et ne peuvent pas être transposées dans leur intégralité dans les cahiers des charges d'achat de denrées. Il est donc nécessaire de limiter l'intégration des critères nutritionnels à quelques paramètres clairement définis. Le Conseil National de l'Alimentation (CNA), dans son avis N° 18 du 30 septembre 1997 sur la restauration scolaire, a proposé de prendre en compte les critères suivants compte tenu de leur importance pour la santé publique :

- taux de lipides
- taux de protéines
- teneur en fer
- teneur en calcium

Une étude récente réalisée dans le domaine de la restauration collective³ montre en effet qu'il existe un certain nombre de points critiques pouvant conduire à des déséquilibres nutritionnels dans des populations à risque. Ces constatations sont aussi valables pour la population française quel que soit son mode de restauration. Il existe une inadéquation

¹ Dupin H., Abraham J., Giachetti I. « Apports nutritionnels conseillés pour la population française », TEC et DOC Lavoisier, Paris 1992

² Rapport du Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine, trente et unième série, « *Nutrient and energy intakes for the European Community* », (11 décembre 1992)

³ Etude DGAL/Centre Foch, Juillet 97 « Influence de la structure des repas sur la consommation alimentaire des enfants en restauration scolaire. ». Convention A96/12 notifiée le 12/09/96.

entre les apports et les besoins en calcium, en fer, en lipides et en fibres pour certains groupes⁴.

Des apports nutritionnels insuffisants de calcium et de fer peuvent conduire respectivement à une fragilité osseuse et à une anémie. L'excès de lipides peut conduire à un surpoids. L'insuffisance d'apports de fibres est préjudiciable au fonctionnement du tube digestif et peut favoriser les maladies cardio-vasculaires et certains cancers.

Ces déséquilibres doivent être prévenus par des apports alimentaires variés et de bonne qualité nutritionnelle.

Il est à noter que l'utilisation des produits allégés ou enrichis ne se justifie pas en restauration collective et, en particulier, en restauration scolaire, à l'exception de ceux autorisés pour des raisons de santé publique lorsque l'état des populations concernées le justifie (le sel iodé par exemple).

Compte tenu de la baisse générale du niveau moyen d'activité physique et de l'augmentation des problèmes de surcharge pondérale et d'obésité, un apport énergétique en excès par rapport aux besoins n'est pas favorable. Il importe de veiller à la qualité nutritionnelle des calories apportées, plus qu'à leur quantité. Dans certains cas, notamment dans le cas d'une population ayant une activité physique importante, il convient d'adapter la taille des portions (cf annexe 3) tout en utilisant les critères de qualité nutritionnelle ici recommandés.

Apports de calcium (cf ci-dessous annexe 7)

Les apports nutritionnels de calcium doivent être de 900 à 1200 mg par jour pour la population générale à partir de 7 ans, les adultes et les personnes âgées. En ce qui concerne les enfants, ces chiffres peuvent être réduits à 500 mg par jour de 1 à 3 ans et à 700 mg par jour de 4 à 6 ans. On constate que les deux tiers des apports sont représentés par les fromages ou autres produits laitiers⁵. Il est recommandé que la moitié des apports totaux soit réalisée par des fromages ou autres produits laitiers servis en l'état. Le Comité Français d'Education pour la Santé (CFES) recommande un fromage ou autre produit laitier à chacun des repas principaux. En pratique, cela représente approximativement 500 mg

⁴ Table ronde IFN/L'alliance 7/ANIA du 15/10/98. "Evaluation de la situation nutritionnelle de la population française, d'après des enquêtes récentes" G. Potier de Courcy et le groupe de travail sur les substances nutritives de la CEDAP. Enquête ASPCC/DGAL : conférence du 21/11/97 (ASPCC = Association sucre et produits sucrés consommation et communication).

⁵ Dupin H., Abraham J. Giachetti I. "Apports nutritionnels conseillés pour la population française", TEC et DOC Lavoisier, Paris 1992

de calcium laitier par jour pour les enfants de 7 ans et plus et l'adulte, et 300 mg par jour pour les enfants de 1 à 6 ans.

Pour couvrir les besoins en calcium d'au moins 90% des enfants de 11 à 17 ans, qui constituent une population à risque, les apports nutritionnels journaliers doivent être de 1000 mg.

Apports de fer (cf ci-dessous annexe 7)

Pour couvrir les besoins en fer d'au moins 90 % des femmes adultes non ménopausées, qui constituent une population à risque, les apports nutritionnels journaliers doivent être de 9 à 16 mg.

Apports de lipides

Il est recommandé de ne pas consommer plus de 35 % des apports énergétiques sous forme de lipides, quel que soit le type de population.

Apports de fibres

En ce qui concerne l'apport de fibres, un consensus existe pour conseiller, en particulier, la consommation régulière de fruits et légumes, qui apportent en outre des oligo-éléments et des vitamines indispensables. Il n'est cependant pas possible de recommander des apports quantitatifs précis.

En résumé, les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

2. Structure des repas

2.1. - Petit déjeuner

Il est composé de 3 à 7 éléments selon le type de population servi en restauration collective :

- une boisson : café, café décaféiné, thé, chocolat, tisane, etc. ;
- un fromage ou autre produit laitier ;
- un élément céréalier: pain, biscottes, céréales, viennoiserie, etc. ;
- un élément lipidique: beurre, etc. ;
- un élément sucré : confiture, gelée, miel, etc. ;
- un élément protidique : jambon, œuf, etc. ;
- un fruit, jus de fruit, compote, etc.

Le cahier des charges doit bien spécifier le nombre d'éléments qui doivent apparaître au petit déjeuner. Ce nombre est défini en fonction du type de population servi et de ses besoins nutritionnels.

En restauration scolaire ou pour l'adulte en bonne santé, il est recommandé que le petit déjeuner comporte au minimum 3 éléments qui sont: un aliment céréalier (pain, céréales prêtes à consommer, brioche, viennoiserie etc...), un fromage ou autre produit laitier et une boisson ou un jus de fruit. Le lait est à considérer comme une boisson et un produit laitier. Un lait demi-écrémé est à privilégier au delà de 3 ans.

En ce qui concerne l'aliment céréalier, il doit être noté que les viennoiseries à pâte feuilletée (croissant, pain au chocolat) apportent beaucoup plus de lipides que le pain et les céréales, et que ce facteur est défavorable.

En ce qui concerne le ou les produits laitiers, la ration servie doit apporter au moins 150 mg de calcium (lait, produit laitier frais, fromage) pour les enfants de 11 ans et plus et l'adulte, et au moins 100 mg de calcium pour les enfants entre 2 et 10 ans (voir annexe 1).

Pour une population hospitalisée ou en maison de retraite, nécessitant un apport spécifique à définir dans le cahier des charges, les composantes du petit déjeuner peuvent être complétées par un aliment protidique type fromage, jambon ou oeuf et/ou par un fruit ou jus de fruit. Les contraintes nutritionnelles sont à déterminer avec chaque établissement.

2.2. Collation

La composition et la fréquence des collations sont à définir en fonction du type de convives. En général, les collations sont demandées par les établissements scolaires, les maisons de retraite, les établissements de santé, de soins de suite et de réadaptation, et les services de gériatrie.

Compte tenu de l'augmentation de l'incidence de l'obésité, la ou les collations doivent viser à pallier des apports insuffisants (absence de petit déjeuner à domicile par exemple) et non pas à augmenter l'ingestion calorique au delà des apports nutritionnels recommandés⁶

En restauration scolaire, pour les établissements qui n'organisent pas de petit déjeuner, il est possible de servir une collation le matin qui doit être proposée au plus tard 2 heures avant le déjeuner. Elle comprend au minimum un fromage ou autre produit laitier dans les conditions définies pour le petit déjeuner.

Dans le cas d'une collation l'après-midi, celle-ci comprend une boisson et un élément céréalier tels que définis ci-dessus (§ 2.1) pour le petit déjeuner. En ce qui concerne la boisson, dans le cadre des objectifs nutritionnels précisés ci-dessus (§1), et de la mission éducative de la restauration scolaire, il n'appartient pas à l'école de proposer autre chose que de l'eau, des jus de fruits, et éventuellement du lait si cela apparaît nécessaire pour atteindre les objectifs fixés pour le calcium. L'accès aux autres types de boissons sucrées, dont l'intérêt en tant que boisson-plaisir ou boisson sociale ne peut être nié, relève d'autres préoccupations et d'autres modes de gestion qui ne font pas l'objet des présentes recommandations nutritionnelles. Ces boissons présentent spontanément, pour de nombreuses raisons, un attrait fort pour les enfants. Leur consommation en quantité importante n'est pas favorable sur le plan nutritionnel, dans l'état actuel des connaissances, et il ne semble pas revenir à l'école d'initier ou d'encourager officiellement ce type de comportement lors d'une prestation alimentaire.

Lorsque la restauration concerne les maisons de retraite, les établissements de santé, de soins de suite et de réadaptation, et les services de gériatrie, une collation l'après-midi est à prévoir. La boisson recommandée peut être une boisson au lait sucrée ou équivalent accompagnée d'un élément céréalier (biscuits ou autres, pain-beurre ou confiture).

2.3. Repas principaux

Quelle que soit l'heure du repas principal (déjeuner ou dîner), celui-ci répond aux dispositions suivantes :

- le menu comprend soit 4 soit 5 composantes, plus le pain, la totalité du repas servi devant répondre aux conditions définies dans le chapitre 3 "Elaboration des menus" ;
- le menu à 5 composantes est composé d'une entrée, d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou autre produit laitier, d'un dessert et de pain ;
- le menu à 4 composantes est composé :
 - soit d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou autre produit laitier, d'un dessert et de pain ;
 - soit d'une entrée, d'un plat protidique, d'un légume d'accompagnement, d'un fromage ou autre produit laitier et de pain.

Les composantes des repas sont définies comme suit :

- **entrée** : crudités, légumes cuits, charcuterie... ;
- **plat protidique** : viande, poisson, œufs et produits à base de... ;
- **légumes** : légumes verts, légumes secs, autre légumes, féculents ou céréales ;
- **fromage** : fromage, yaourt, lait fermenté, ou tout autre produit laitier ;
- **dessert** : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace.

Dans certains établissements de santé, plus particulièrement de soins de suite et de réadaptation ou de gériatrie, selon la prescription médicale, l'appétence, le goût et le choix des résidents, le plat protidique (viande ou équivalent) peut être remplacé, à teneur équivalente en protéine, par une préparation enrichie (ex : potage, ou crème, ou plat cuisiné).

Le pain fait partie intégrante du repas, quel que soit son mode de distribution. Les portions minimales disponibles doivent être de 40 grammes par convive et par repas. Cette quantité peut être augmentée en fonction de l'appétit et des besoins des convives. Le pain peut être remplacé par des biscottes, du pain de mie dans le cas des personnes âgées ou de personnes ayant des problèmes de déglutition.

Au cours des repas la seule boisson indispensable est l'eau. L'eau du réseau public doit être à disposition des convives sans restriction de quantité et si possible réfrigérée.

En restauration scolaire, il est déconseillé de distribuer des boissons sucrées au cours des repas principaux (déjeuner et dîner). La distribution de lait au cours des repas dans les établissements scolaires, type collège ou lycée, peut être recommandé compte tenu des insuffisances possibles d'apports calciques par l'alimentation.

Pour les personnes âgées, l'apport hydrique est essentiel, à raison de 1 litre ½ par jour environ.

L'accès aux boissons alcoolisées, dont l'intérêt en tant que boisson plaisir ou boisson sociale est indéniable, relève d'autres préoccupations qui ne font pas l'objet des présentes recommandations nutritionnelles. En tout état de cause, en collectivité publique ces boissons doivent être consommées avec modération et réservées aux adultes.

3. Elaboration des menus

En dehors des populations "captives" (hopitaux, armée, secteur carcéral...) prenant tous leurs repas en collectivité, le repas le plus fréquemment servi en restauration hors foyer est le déjeuner.

Afin d'atteindre les objectifs de qualité nutritionnelle ici préconisés, il est apparu nécessaire de prévoir des outils pratiques de contrôle de l'exacte exécution des obligations des cahiers des charges. Pour certains aliments susceptibles d'influer significativement sur l'équilibre alimentaire, des fréquences de présentation des aliments sont ainsi recommandées. Le contrôle du respect de ces fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs servis. Dans le cas de personnes âgées en institution, si les dérogations mentionnées ci-après au § 3.1.3. sont appliquées (pas de plat protidique le soir), le contrôle portera sur 20 jours successifs soit 20 déjeuners et 20 dîners.

Ces fréquences sont applicables pour tout type de restauration collective lorsqu'il y a menu unique.

Lorsque le service propose un libre choix, il existe 2 possibilités selon la population servie :

- choix dirigé : en restauration scolaire type maternelle, primaire et collège, et en restauration hospitalière, les choix doivent être équivalents nutritionnellement pour une catégorie donnée d'aliments, et respecter les fréquences définies ci-après.

- menu conseillé : dans le cas de la restauration d'adultes non-hospitalisés ou en restauration scolaire type lycée, l'acheteur peut exiger chaque jour l'affichage d'un menu conforme aux présentes recommandations nutritionnelles. Les fréquences préconisées ci-après doivent être respectées dans le menu ainsi conseillé aux convives.

L'annexe 5 ci-après doit donc être employée pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé ou d'un menu conseillé proposé en libre service.

3.1. Fréquence de présentation des plats

Les objectifs nutritionnels sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

3.1.1. Diminuer les apports lipidiques :

Les produits allégés⁷ en matière grasse ne sont pas recommandés en restauration collective. Il est plus judicieux de contrôler la fréquence des produits riches en graisses, de diminuer les quantités de graisses d'accompagnement (sauces, beurre, margarine et huile), et de choisir des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique, par exemple des matières grasses différentes pour les assaisonnements et les fritures.

Les produits riches en graisses sont les produits contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g⁸.

Sur cette base, les fréquences sont les suivantes :

- entrées contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g, telles que certaines charcuteries¹¹, préparations pâtisseries salées¹¹, céleri rémoulade, etc. : 8 repas sur 20 au maximum ;

- produits à frire¹¹, produits panés à frire ou à rissoler, et produits pré-frits à réchauffer ou à cuire sans matière grasse, contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g prêts à consommer : 6 repas sur 20 au maximum

- pâtisseries¹¹ servies en dessert contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g: 4 repas sur 20 au maximum

- plat protidique¹¹ : il doit apporter au minimum un gramme de protéine par gramme de lipide pour 18 repas sur 20 au minimum afin d'assurer une qualité nutritionnelle correcte. Ceci est valable pour les charcuteries, les préparations pâtisseries salées, plats composés (hors garniture de légumes ou de féculents) servis comme plats protidiques.

Recommandation relative aux produits panés à base de poisson : les produits panés à base de poisson achetés pré-frits ou cuits doivent être servis en suivant les indications du fabricant, notamment sans adjonction de matière grasse.

Pour les produits panés à base de poisson achetés crus, il n'est pas possible de préciser un rapport protéines/lipides (P/L) contrôlable à la livraison. En effet ce rapport dépend

⁷ Les produits allégés sont à différencier des produits " pauvres en graisse", comme par exemple les steaks hachés 5 % MG, qui ne sont pas ici visés.

⁸ Compte tenu du rôle indispensable du calcium laitier, les produits laitiers et fromages ne sont pas concernés par cette règle

¹¹ Voir annexe 4 pour la définition de ces catégories d'aliments

du mode de cuisson (friture plane ou profonde), de la durée de cuisson, de la qualité de la matière grasse et de celle de la chapelure. En tout état de cause, les tests réalisés montrent que le rapport P/L obtenu sur des produits frits en cuisine, donc achetés crus, est plus défavorable que celui exigé par le GPEM/DA pour les produits panés préfrits ou cuits industriellement (spécification technique du GPEM/DA relative aux produits enrobés à base de poisson, surgelés ou congelés).

A cet égard, il est recommandé aux collectivités publiques achetant habituellement des produits crus, de réaliser les tests permettant de calculer le ratio P/L de ces produits tels que servis aux convives. La comparaison du résultat obtenu avec le rapport P/L spécifié par le GPEM/DA pour les produits panés préfrits ou cuits industriellement pourra permettre à l'acheteur de motiver son choix par des arguments nutritionnels.

3.1.2. Augmenter les apports de fibres et de vitamines :

- crudités¹¹ ou fruits crus : 15 repas sur 20 au minimum
- légumes autres que secs¹¹, seuls ou en mélange¹¹ : 10 repas sur 20
- légumes secs, féculents ou céréales : 10 repas sur 20

3.1.3. Augmenter les apports de fer:

Les apports de fer sont directement liés aux apports de protéines animales.

- viande rouge¹¹ : 4 repas sur 20 au minimum (dérogation possible pour le repas du soir des personnes âgées en institution : dans ce cas le contrôle de la fréquence de présentation de ce plat est effectué sur 20 jours successifs, soit 20 déjeuners et 20 dîners).

- poisson en filet nature, ou préparations à base de poisson¹¹ contenant au moins 70 % de poisson et dont le rapport protéines/lipides (P/L) calculé sur le produit prêt à consommer est au moins égal à 2 : 4 repas sur 20 au minimum (dérogation possible pour le repas du soir des personnes âgées en institution : dans ce cas le contrôle de la fréquence de présentation de ce plat est effectué sur 20 jours successifs, soit 20 déjeuners et 20 dîners).

Commentaire : le GPEM/DA recommande ici un rapport $P/L \geq 2$, tout en laissant à l'acheteur la possibilité de spécifier une valeur minimale de 1,5 (cf spécification technique n° C10-01 du 21 juin 2001 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés).

¹¹ Voir annexe 4 pour la définition de ces catégories d'aliments

- préparations à base de viande ou poisson reconstituées¹¹ contenant moins de 70 % de protéines d'origine animale : 4 repas sur 20 au maximum. Ainsi que cela est indiqué dans le glossaire, il s'agit de produits à l'état de matière première à mettre en œuvre.

3.1.4. Augmenter les apports calciques:

- Fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion : 10 repas sur 20 au minimum
- Fromages ou autres produits laitiers contenant moins de 150 mg et au moins 100 mg de calcium par portion : 8 repas sur 20 au minimum.

Afin de préserver une alimentation harmonieuse, et la diversité des repas dans le respect des usages de composition de ceux-ci, et de promouvoir l'éducation au goût, il convient de respecter un équilibre entre les présentations de fromages ou autres produits laitiers, dont il faut assurer la variété en en proposant les différentes familles.

Ces règles sont indispensables mais insuffisantes pour permettre une couverture complète des besoins en calcium des consommateurs de 11 ans et plus, puisqu'elles ne permettent qu'un apport minimum de 120 mg de calcium environ par des fromages ou autres produits laitiers servis en l'état.

Dans le cas des adolescents, il est donc nécessaire d'introduire des fromages ou autres produits laitiers dans les autres composantes du repas (cubes de fromage en salade, sauce salade à base de yaourt, fromage rapé, dessert à base de lait...), et d'encourager la distribution de lait dans les collèges et lycées (voir annexe 2). Le respect des fréquences minimales des fromages ou autres produits laitiers précisées ci-dessus et l'absorption d'un verre de lait de 200 ml (240 mg de calcium) à chaque repas, sans excéder 2 verres par jour, permet une couverture complète des apports calciques.

En l'absence de distribution de lait, il est difficile pour le prestataire de respecter les apports conseillés en calcium pour les adolescents.

De plus il n'est pas souhaitable que la taille des portions augmente de manière trop importante, sous peine de favoriser l'apport de lipides par les fromages ou l'apport de sucre par les desserts lactés ultra-frais.

3.2. Taille des portions servies

La quantité d'aliments consommée n'est pas nécessairement proportionnelle à la quantité d'aliments servie. Cette dernière doit être adaptée à l'âge afin de permettre de minimiser les restes dans l'assiette.

En ce qui concerne l'alimentation des jeunes enfants (6 à 11 ans), des études montrent que la quantité moyenne totale d'aliments consommée par repas est de 300 g environ³.

Il est donc apparu nécessaire de recommander des grammages réalistes pour les portions servies (quantité en poids net prêt à consommer ou poids dans l'assiette).

Enfant de 3 à 11 ans :

Légume cru en entrée : 40 à 60 g ;

Légume cuit en entrée : 50 à 80 g ;

Légume d'accompagnement : 100 à 120 g ;

Plat protidique : 40 à 80 g ;

Plat composé comprenant un légume d'accompagnement et un plat protidique : 160 à 200 g.

Enfant de plus de 11 ans et adulte :

Légume cru en entrée : 80 à 120 g ;

Légume cuit en entrée : 80 à 120 g ;

Légume d'accompagnement : 200 à 220 g ;

Plat protidique : 80g à 100 g ;

Plat composé comprenant un légume d'accompagnement et un plat protidique : 300 à 370 g.

Ces grammages sont indicatifs ; ils couvrent une large majorité des produits alimentaires mais ne sont pas adaptés aux aliments très légers tels la salade verte, ou très denses tels le melon, ou contenant une partie non comestible importante comme la cuisse de poulet.

Une liste des grammages préconisés est donnée en annexe 3 de ce document.

4. Traçabilité de l'équilibre alimentaire

Le contrôle porte sur un minimum de 20 repas successifs que le fournisseur a servi pendant la période de 3 mois précédant la notification à celui-ci que le contrôle va intervenir. Dans le cas de personnes âgées en institution, si cette dernière applique la dérogation prévue ci-dessus au § 3.1.3. en ne servant pas un plat protidique le soir, le contrôle portera sur 20 jours successifs soit 20 déjeuners et 20 dîners. Les repas type pique-nique sont à exclure des repas contrôlés car les recommandations du guide leurs sont difficilement applicables.

³ Etude DGAL/Centre Foch, Juillet 97 «Influence de la structure des repas sur la consommation alimentaire des enfants en restauration scolaire. ». Convention A96/12 notifiée le 12/09/96.

Le prestataire ne peut pas être tenu responsable des modifications apportées sur les fréquences des catégories de produits dans les menus, si celles-ci sont exigées par l'acheteur ou validées par lui (par exemple sur demande des parents). A cet égard, l'acheteur, ou son représentant, doit approuver par écrit en bonne et due forme les menus décidés par la commission qu'il aurait mise en place à cet effet.

Le contrôle portera sur les menus, les fréquences et les produits.

4.1. Contrôle sur les menus :

Les informations suivantes doivent figurer sur les menus :

- date ;
- dénomination précise de chacun des plats servis, avec explication complémentaire si nécessaire : par exemple indiquer que la purée Saint- Germain est une purée de pois cassés ;
- indication des plats recommandés (cf ci-dessus paragraphe 3, alinéa “Menu conseillé”), avec information simple sur la valeur nutritive du plat par utilisation de repères de couleur ou de pictogrammes en correspondance avec les groupes d'aliments fixés par le Comité Français d'Education pour la Santé (CFES).

4.2. Contrôle sur les fréquences :

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement la preuve que les fréquences par catégories d'aliments sont respectées au minimum pour 20 repas suivant le tableau récapitulatif de l'annexe 5 de cette recommandation.

4.3. Contrôle sur les produits :

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement concerné les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles des produits livrés, pour 100 g ou par portion. Le bon de livraison des produits permettra de relier ces fiches techniques aux produits servis.

Les valeurs nutritionnelles demandées sont:

pour tous les produits : les teneurs en protéines et lipides exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.

pour les produits laitiers frais ou les fromages: les teneurs en calcium exprimées par portion servie ou pour 100 g de produit.

5. Conclusion

Le suivi des présentes recommandations, qu'il appartient à chaque collectivité publique d'intégrer précisément et dans leur intégralité dans leurs cahiers des charges, doit permettre de garantir la bonne qualité nutritionnelle des repas servis dans le secteur public.

La mise en place d'un contrôle de l'exécution des prestations sur la base de fréquences de présentation des plats, dans les conditions précisées ci-dessus, est indispensable pour obtenir cette garantie. L'assurance de cette qualité nutritionnelle devrait sans doute se traduire par un surcoût immédiat des prestations, cependant sans commune mesure avec les bénéfices à atteindre en terme de meilleure santé publique et de moindre coût de celle-ci.

ANNEXE 1. – Classification des produits laitiers au 1^{er} janvier 2001

Pour réaliser cette classification, nous avons utilisé des poids de portions couramment servis en collectivité. Des variations sont possibles mais cette classification est cependant utile pour donner une idée du marché des fromages et des produits laitiers ultra-frais. **Les fiches techniques émanant des prestataires pour accompagner chaque produit ne sauraient être remplacées par la présente classification à vocation indicative.**

Grammages des portions couramment utilisées en collectivité :

- 125 g pour les yaourts ;
- 100 g pour les fromages frais ;
- 80 g à 125 g pour les crèmes ;
- desserts, les flans les laits gélifiés flans, les laits gélifiés ;
- 50 g pour les mousses ;
- 30 g pour les fromages affinés ;
- 20 g pour les fromages fondus.

Calcium par portion

Calcium > 300 mg par portion

Calcium < 300 et > 200 mg par portion

Calcium < 200 et > 150 mg par portion

Calcium < 150 et > 100 mg par portion

Calcium < 100 mg par portion

Types de produits laitiers

Emmental et pâtes pressées cuites
Comté
Bleu
Saint-paulin et autres pâtes pressées de même type
Cantal
Spécialités fromagères de pâtes pressées
Yaourt nature
Yaourt aux fruits
Roquefort
Saint-Nectaire
Raclette
Crèmes dessert
Camembert et pâtes molles à croûte mixte (Brie, Carré...)
Tomme
Fromage frais
Munster
Fromage fondu
Yaourt aux fruits
Yaourt aromatisé
Crèmes dessert et crème caramel
Gâteaux de riz ou de semoule
Riz et semoule au lait
Flans
Clafoutis
Laits gélifiés
Spécialités fromagères de pâtes molles
Chèvre frais, sec, demi-sec
Chèvre pâte molle
Petit Suisse
Fromage fondu
Spécialités fromagères de fromages frais et de bleu
Mousses
Entremets (riz au lait, semoule au lait crème caramel)
Crèmes dessert
Fromages frais
Crème anglaise
Clafoutis
Flans

ANNEXE 2. - Procédures d'obtention de produits laitiers aidés dans les établissements scolaires

Généralités

L'ONILAIT gère une mesure dite "LAIT SCOLAIRE" en application du règlement CE n° 1842/83 du 30 juin 1983 et du règlement CE n° 3392/93 de la Commission du 10 décembre 1993 relatifs à la cession de lait et de certains produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires.

Quels sont les bénéficiaires ?

Les élèves des établissements d'enseignement pré-élémentaire, élémentaire et secondaire. Sont exclus les enfants des crèches, les élèves de sections de techniciens supérieurs et des classes préparatoires aux grandes écoles, les étudiants des établissements d'enseignement universitaire et des établissements d'enseignement supérieur de niveau comparable aux universités, et les adultes.

Quels sont les produits aidés et les aides applicables ?

Les aides applicables sont ici *fournies à titre indicatif* à la date du 1er septembre 1998 et sont *révisables chaque année*.

Les produits aidés classés par catégories en fonction de leur nature sont les suivants :

Catégorie "Z"

Briquettes de lait entier nature, chocolaté ou aromatisé en 20 cl distribuées aux élèves des zones d'éducation prioritaire (ZEP) et des zones urbaines sensibles (ZUS)	0,95 F/20 cl soit 0,14 €/cl
--	--------------------------------

Nota : une briquette de lait entier distribuée aux élèves des zones hors ZEP ou hors ZUS doit être convertie en litre et déclarée en catégorie A

Catégories "A"

Lait entier nature, chocolaté ou aromatisé et les yaourts au lait entier	2,0279 F/litre soit 0,30 €/l
--	---------------------------------

Catégorie "B"

Lait demi écrémé nature, chocolaté ou aromatisé	1,2798 F/litre soit 0,19 €/l
---	---------------------------------

Catégorie "C"

Fromages frais et fromages fondus d'une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 40 %	5,9066 F/kg soit 0,90 €/l
---	------------------------------

Catégorie "D"

Les autres fromages (affinés) d'une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 45 %	15,0617 F/kg soit 2,29 €/l
---	-------------------------------

Comment s'inscrire ?

Définition de l'organisme gestionnaire :

L'organisme gestionnaire est la personne morale qui achète les produits laitiers ou les repas, au nom de laquelle les factures sont établies, et qui perçoit les sommes versées par les parents.

Ex : la municipalité, l'établissement scolaire, l'association, etc.

Un établissement ne peut pas être inscrit 2 fois au titre de 2 organismes gestionnaires différents, par exemple en cas de distribution pendant et hors repas : *par conséquent il convient en cas de délégation de définir qui de la société ou de la municipalité gèrera la demande ONILAIT.*

A titre d'exemple :

En proposant du fromage à tous les repas, en assurant une distribution hors repas toute l'année à tous les enfants et en complétant ces apports de calcium dans le cadre du plan alimentaire (gratin, produits laitiers, etc.), *la subvention peut s'élever jusqu'à 45.000 F pour une moyenne annuelle de 100.000 repas servis.*

Compte tenu de cet enjeu de santé publique, il convient de rappeler l'efficacité de cette subvention dans l'aide à la détermination du coût du repas en régie comme en délégation.

Pour cela, *il suffit d'adresser une demande écrite à **ONILAIT 2, Rue Saint Charles 75740 PARIS CEDEX** qui renvoie un formulaire d'inscription en vue de l'obtention d'un agrément permanent (depuis le 1^{er} janvier 1999, il n'est plus nécessaire de renouveler sa demande chaque année).*

A ce formulaire est joint une notice explicative indiquant comment calculer la demande de subvention, ainsi que les principales obligations de l'organisme gestionnaire.

Remarque : une démarche similaire existe pour "l'achat de beurre à prix réduit" (Règlement CE n° 2191/81) ; elle est gérée par le même organisme ONILAIT.

Annexe 3. – Grammages minimaux

Poids net prêt à consommer ou poids dans l'assiette (en grammes)*

<i>PRODUITS</i>	<i>MATERNELLES</i>	<i>PRIMAIRES</i>	<i>ADOLESCENTS et ADULTES</i>	<i>PERS. AGEES AUTONOMES</i>
PAIN	40	50	80 à 100	40
CRUDITES ASSAISONNEES				
Avocat	½	½	½ à 1 petit calibre	½
Carottes et autres racines râpées	50	70	90 à 120	70
Choux	40	60	80 à 100	80
Concombres	60	80	90 à 100	80
Endives	40	60	80 à 100	80
Melon	120	150	150 à 200	150
Pamplemousse	½	½	½	½
Radis	30	50	80 à 100	60
Salade verte	25	30	40 à 60	30
Tomate	50	60	100 à 120	80
Salade composée	40	60	80 à 100	80
Champignons crus	40	60	80 à 100	80
Fenouil	40	60	80 à 100	80
CUIDITES ASSAISONNEES				
Potage	1/8 litre	1/6 litre	1/4 litre	1/4 litre
Artichaut entier	½	½	1	½
Fond d'artichaut	50	70	80 à 100	70
Betteraves	50	70	90 à 120	80
Choux fleurs	50	70	90 à 120	80
Haricots verts	50	70	90 à 120	80
Macédoine	50	70	100 à 120	80
Maïs	50	70	90 à 120	80
Poireaux	50	70	90 à 120	80
Riz niçois	60	80	100 à 120	80
Salade composée à base de féculent	60	80	100 à 120	80
Soja	50	70	90 à 120	70
Taboulé	40	60	100 à 120	80
Champignons à la grecque	60	80	100 à 120	80
Asperges	40	60	80 à 100	80

* Cette annexe propose des valeurs minimales pour les tailles des portions à servir en fonction de 4 catégories de population. Ces catégories sont larges et des sous ensembles de population ayant des besoins énergétiques plus importants (population pénitentiaire, population militaire, sportifs en institution...) devront voir leurs apports augmentés afin de correspondre à leurs besoins.

<i>PRODUITS</i>	<i>MATERNELLES</i>	<i>PRIMAIRES</i>	<i>ADOLESCENTS et ADULTES</i>	<i>PERS. AGEES AUTONOMES</i>
Cœurs de palmier	40	60	80 à 100	70
Complément protidique hors d'œuvre	10	10	20	10
Terrine de légumes	30	30	30 à 50	30
<u>HORS D'OEUVRE PROTIDIQUES</u>				
<u>DIVERS</u>				
Coquille de poisson (grammage poisson)	30	40	40 à 60	40
Crevettes grises	-	40	40 à 60	40
Hareng/garniture	-	40	40 à 60	40
Maquereau	30	30	40 à 50	40
Œuf dur	½	1	1 à 1,5	1
Pâté	30	30	30 à 50	30
Pâté en croûte	45	45	65	45
Rillettes	30	30	30 à 50	30
Sardines	1	1	2	1
Friand	60 à 70	60 à 70	90 à 120	60
Crêpes	50	50	100	50
Tarte salée	70	70	90	70
Salami – Saucisson – Mortadelle	20	30	40 à 50	40
Fromage de tête assaisonné	30	40	50 à 60	40
Jambon cru de pays	30	35	40	40
Jambon blanc	30	40	50	50
<u>VIANDES SANS SAUCE</u>				
<u>Bœuf</u>				
Bœuf braisé	60	70	100 à 120	100
Rôti de bœuf	40	60	80 à 100	80
Sauté de bœuf	60	70	100 à 120	100
Steak haché – Hamburger	50	70	80 à 100	80
Boulettes de bœuf (30 g cru)	2	3	4 à 5	3
Bolognaise viande	50	70	100 à 120	100
Steak	50	70	80 à 100	80
<u>Veau</u>				
Sauté de veau	60	70	100 à 120	100
Rôti de veau	40	60	80 à 100	80
Hamburger veau–Rissolette veau	60	80	80 à 100	80
Paupiette de veau	60	70	100 à 120	100
<u>Agneau – Mouton</u>				
Gigot	40	60	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Boulettes (30 g pièce)	2	3	4 à 5	3
Merguez (50 g pièce)	1	2	2 à 3	2
<u>Porc</u>				
Rôti	50	70	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Côte de porc	-	80	100 à 120	100
Grillade	50	70	80 à 100	80
Jambon DD	50	70	80 à 100	80
<u>Saucisse</u>				
- chipo-Francfort (50 g pièce)	1	2	2 à 3	2
- Toulouse	50	70	100 à 120	100

PRODUITS	MATERNELLES	PRIMAIRES	ADOLESCENTS et ADULTES	PERS. AGEES AUTONOMES
<u>Volaille et lapin</u>				
Rôti de dinde	50	70	80 à 100	80
Sauté	60	70	100 à 120	100
Escalope de dinde ou blanc de poulet	50	70	80 à 100	80
Jambon de dinde	50	70	80 à 100	80
Cordon bleu	80	90	100 à 120	90
Cuisse de poulet	100	140	140 à 180	140
Brochette	60	70	100 à 120	100
Paupiette de dinde	60	70	100 à 120	100
Finger – beignets - nugget's (20 g pièce)	3	4	5	4
Escalope panée	80	90	100 à 120	90
Lapin	-	-	140 à 180	140
Paupiette de lapin	60	70	100 à 120	100
<u>OEUFS (Plat principal)</u>				
Durs	1	2	2 à 3	2
Omelette	60	90	90 à 130	90
<u>POISSONS SANS SAUCE</u>				
Filet et poissons divers	60	80	80 à 100	80
Rôti	50	70	80 à 100	80
Saumonette	70	90	100 à 120	90
Steak non pané	60	80	80 à 100	80
Beignets divers et poissons panés	60 à 80	80 à 100	100 à 120	100
Aile de raie	-	-	120 à 150	120
Croquette de poisson	80	100	150 à 200	150
Paupiette	60	70	100 à 120	100
Darne	-	-	120 à 150	120
Brochette	60	80	100 à 120	100
<u>PLATS DIVERS</u>				
Plat composé, choucroute, paëlla, etc... (poids minimum d'aliment protidique)	50	70	100 à 120	100
Hachis parmentier, Brandade, Légumes farcis (poids minimum d'aliment protidique)	50	60	80 à 100	80
Raviolis, Cannellonis, Lasagnes ... (poids ration)	250	300	350 à 400	300
<u>CHARCUTERIE PATISSIERE</u>				
Quiche – Croque-monsieur	100	150	150	150
Pizza	80	120	120	120
Quenelle	80	80	120 à 160	120
<u>ABATS</u>				
Rognons	-	-	100 à 120	100
Boudin	-	-	100 à 120	100
<u>LEGUMES CUITS</u>				
	80	100	100 à 200	100
<u>FECULENTS</u> cuits				
Riz – Pâtes – Pommes de terre	100	150	150 à 200	150
Frites	80	100	100 à 150	100
Légumes secs	80	100	120 à 150	100

PRODUITS	MATERNELLES	PRIMAIRES	ADOLESCENTS et ADULTES	PERS. AGEES AUTONOMES
<u>FROMAGES</u>				
Pâte dure	25	30	35	35
Pâte molle	30	30	40	40
Portion	1	1	1 à 2	1
Fromage blanc	60	80	100	100
Yaourt	1	1	1	1
Suisse	60	60	60	60
<u>DESSERTS</u>				
Gélifié	1	1	1	1
Crème dessert - entremets	60	80	100 à 125	100
Fruits au sirop et salade de fruits	60	80	100 à 120	100
Compote	60	80	100 à 120	100
Crudité (Fruits crus-poids adapté à chaque type de fruits)	50	50	100	100
<u>PATISSERIES FRAICHES et SURGELEES</u>	45	45	60	60
<u>PATISSERIE SECHE</u>				
Pâtisserie sèche emballée	25	25	25	25
Biscuits d'accompagnement	15	15	15	15

Annexe 4. – Définition des familles de produits

DENOMINATION	COMPOSITION
Charcuteries (hors d'œuvre)	Toutes variétés de saucissons, pâtés
Charcuterie (plat principal)	Préparation traditionnelle à base de chair de porc, boudin noir, saucisses diverses, crépinettes, etc...
Crudités	55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits crus servis en entrée
Cuidités	55 à 100 % des ingrédients sont des légumes ou fruits cuits servis en entrée
Entrées protidiques	Hors d'oeuvre composés comportant environ 20 % ou plus d'aliments protidiques tels œufs, jambon, fromage, etc...
Féculents (riches en amidon)	50 à 100 % des ingrédients sont des féculents (y compris les potages)
Légumes	Tous légumes par opposition aux pommes de terre, pâtes, semoule, riz et légumes secs (lentilles, haricots blancs ou rouges et flageolets)
Mélange de légumes	50 % au moins de légumes tels que définis ci-dessus
Pâtisseries fraîches	Produits à Date Limite de Consommation et riches en eau
Pâtisseries sèches	Produits à Date Limite d'Utilisation Optimale et pauvres en eau
Pâtisseries surgelées	produits à Date Limite d'Utilisation Optimale et riches en eau
Plat protidique	plat principal sans légume d'accompagnement à base de viande, poisson, œuf, abats.
Poisson	toute matière première comportant 95 % de poisson au minimum : filet, darne, dés, etc... (émietté éventuellement reconstitué).

Poisson pané	poisson répondant à la définition du filet de poisson constitué d'un minimum de 70 % de poisson et enrobé au plus de 30 % de panure. Définition correspondant aux spécifications matières premières du GPEM/DA
Porc	tous muscles du porc vendus en viande fraîche – côte, grillade, rôti,... - ou faisant l'objet d'une préparation industrielle de cuisson – jambon, jambonneau – ou de conservation par salaison – petit salé –
Préparation à base de viande ou poisson reconstitués	70 % de viande ou poisson texturé additionné d'ingrédients divers : légumes, soja, panure, épices, féculents, etc... Définition correspondant aux spécifications matières premières du GPEM/DA
Préparations pâtisseries salées	préparations à base de feuilletage ou autre type, crêpes salées, friands divers, pizzas
Produits frits	aliments dont la cuisson s'effectue dans un important volume d'huile
Produits pré-frits	produits frits industriellement
Viande hâchée	100 % de viande. Son taux de matière grasse varie de 5 à 20 %.
Viande rouge quelle	viande de bovin, ovin, caprin ou équin, hâchée ou non, que soit sa texture et son mode de cuisson, et 100% viande

Tous les produits industriels ne rentrent pas dans ces familles de produits ; c'est la fiche technique et la valeur nutritionnelle des produits concernés qui permettent de sélectionner ces produits : nuggets, cordon bleu, boudin blanc, raviolis, quenelles, etc...

Annexe 5. – Tableau de contrôle des fréquences

Ce tableau doit être employé pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé et d'un menu conseillé proposé en libre service. Seules les cases blanches doivent être remplies.

Période du au (20 repas au moins)	Entrée	Plat protidique	Légume	Produit laitier	Dessert	Fréquence observée	Fréquence recommandée
Entrées $\geq 15\%$ MG						/20	8/20 max
Produits à frire et pré-frits $\geq 15\%$ MG						/20	6/20 max
Pâtisseries fraîches ou sèches $\geq 15\%$ MG						/20	4/20 max
Plat protidique avec $P/L \leq 1^9$						/20	2/20 max
Crudité ou fruit cru						/20	15/20 min
Légumes autres que secs, seuls ou en mélange (50 % au minimum)						/20	10/20
Légumes secs ou féculents ou céréales						/20	10/20
Préparation à base de poisson $\geq 70\%$ de poisson et $P/L \geq 2^9$						/20	4/20 min ¹²
Viande rouge						/20	4/20 min ¹²
Préparation à base de viande ou poisson reconstitué $< 70\%$ de matière première animales						/20	4/20 max ¹²
Fromage ou autre produit laitier ≥ 150 mg calcium ¹⁰						/20	10/20 min
Fromage ou autre produit laitier < 150 et ≥ 100 mg calcium ¹⁰						/20	8/20 min

⁹ Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer. Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en grammes/portion, soit en grammes/100 g.

¹² Sauf dérogation pour le repas du soir des personnes âgées en institution

¹⁰ Ces chiffres s'entendent en mg de calcium par portion servie

Annexe 6. – Principaux organismes cités dans la recommandation

DGAL : Direction générale de l'alimentation, Ministère de l'agriculture et de la pêche – 251, rue de Vaugirard – 75732 Paris Cedex 15

Groupe de pilotage des ANC : Comité d'expert chargé d'élaborer les recommandations Françaises en matière d'apports nutritionnels conseillés.

Secrétariat : AFSSA – B.P. 19 – 23, avenue du Général de Gaulle – 94701 Maisons-Alfort Cedex

CNA : Conseil National de l'Alimentation

Secrétariat : Direction Générale de l'Alimentation - 251, rue de Vaugirard - 75732 Paris Cedex 15

CFES : Comité Français d'éducation pour la Santé

2, rue Auguste Comte - 92170 Vanves

Comité Scientifique de l'Alimentation Humaine

Secrétariat : Commission Européenne - Direction Générale XXIV - rue de la Loi 200 - B1049 Bruxelles

Annexe 7. - Résumé des apports nutritionnels conseillés en calcium par jour

Catégories	Calcium mg
Enfant 1-3 ans	500
Enfant 4-6 ans	700
Enfant 7-9 ans	900
Enfant 10-19 ans	1200
Adulte	900
Personne âgée	1200

Résumé des Apports Nutritionnels Conseillés en Fer par jour

Catégories	Fe mg
Enfant 1-6 ans	7
Enfant 7-9 ans	8
Enfant 10-12 ans	10
Adolescent 13-19 ans	13
Adolescente 13-19 ans	16
Homme adulte	9
Femme adulte < 55 ans	16
Femme adulte > 55 ans	9
Personne âgée \geq 75 ans	10

Les valeurs indiquées pour le fer sont des valeurs moyennes arrondies qui peuvent varier selon la biodisponibilité des éléments des régimes : elles sont de 20 à 30 % plus faibles pour des régimes riches en produits animaux, notamment en produits carnés, et de 20 à 30 % plus élevées pour des régimes à prédominance végétarienne.

Certaines valeurs de ce tableau peuvent différer légèrement des valeurs correspondantes données dans le texte de la présente recommandation. Cela résulte de l'utilisation de tranches d'âge parfois un peu différentes et du calcul de moyennes arrondies.

Direction des affaires juridiques
Bâtiment Condorcet, 6, rue Louise Weiss
Télédoc 353, 75703 PARIS Cedex 13
Téléphone : 01 44 87 17 17 Télécopie : 01 44 87 21 45

Le décret n° 98-975 du 2 novembre 1998 a créé une direction des affaires juridiques au sein du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

La direction des affaires juridiques (DAJ) regroupe trois structures existant précédemment : le service juridique et de l'agence judiciaire du Trésor, le secrétariat général de la Commission centrale des marchés et les bureaux du contentieux et du conseil juridique relevant de la direction générale de l'administration et des finances du secrétariat d'Etat à l'industrie.

Tout en continuant à assumer les importantes missions interministérielles des deux premières de ces structures - représenter l'Etat devant les juridictions judiciaires, concevoir, conseiller, observer, et analyser la commande publique - elle se voit confier des missions nouvelles, telles la coordination de l'élaboration de textes législatifs et réglementaires, l'évaluation du droit en vigueur et l'étude de projets de réforme.

La direction des affaires juridiques est organisée en quatre sous-directions : commande publique, droit privé, droit public et international, droit économique et valorisation.

Les publications relatives aux marchés publics

. Une aide technique à l'élaboration des documents contractuels

- des formulaires-types adaptés à chaque circonstance et à chaque phase des procédures spécifiques. Leur intégralité figure sur le site Internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.
- de nombreux documents spécialisés, conçus en liaison avec des praticiens de l'achat public au sein des groupes permanents d'étude des marchés (GPEM), mis en vente principalement par la direction des Journaux Officiels.

. Une information périodique

- **Revue Marchés Publics (RMP)**, 6 numéros par an dont un répertoire des documents et adresses utiles, diffusée à titre payant, est une revue qui s'adresse aux responsables de l'achat public, aux fournisseurs et aux juristes. Elle comporte les nouveaux textes ayant une incidence directe ou indirecte sur la réglementation de la commande publique, notamment l'harmonisation européenne ; les réponses ministérielles et la jurisprudence des tribunaux et du Conseil de la concurrence ; la mise en œuvre pratique des textes, par des articles de fond, des études générales, des dossiers et des études sur des thèmes d'actualité.
- Abonnement et vente au numéro auprès de la Documentation Française.
- **Télégrammes Marchés publics**, 8 numéros par an, est un bulletin qui contient principalement des synthèses sur l'évolution des textes récents, le rappel de la position de la DAJ sur la mise en œuvre de la réglementation, les documents publiés.
- Diffusé gratuitement aux administrations et aux collectivités locales, et en supplément aux abonnés de la Revue Marchés Publics, ce bulletin est également accessible sur le site Internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

Renseignements auprès de la DAJ

- Sur l'application de la réglementation relative à la commande publique : Télécopie : 01 44 97 33 99
- Sur la formation à l'achat public : 01 44 97 24 96 ou 01 44 97 24 84
- Sur le recensement économique des marchés publics : 01 44 97 28 65 - 01 44 97 28 66
- Sur la mission de conseil et d'assistance concernant les enquêtes de coût : 01 44 97 27 16
- Sur les conditions pour recevoir Télégrammes Marchés Publics : 01 44 97 34 26

Pour toute information :

Consulter le site Internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie :

<http://www.minefi.gouv.fr>

**GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES
DE DENREES ALIMENTAIRES (GPEM/DA)**

Président : M. BEISSON
Inspecteur général de l'agriculture
5, les Quinconces
91190 GIF-SUR-YVETTE

Coordonnateur : M. MARTINEZ
Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie
Direction des affaires juridiques
Sous-direction de la commande publique
Bureau du conseil aux acheteurs publics
6, rue Louise Weiss – Télédoc 331
75703PARIS CEDEX 13
Tél : 01.44.97.05.33
Fax : 01.44.97.06.50

**Membres du Comité J-5540 “Contrats de restauration collective”
ayant élaboré la présente recommandation**

M. VERGER	Président du Comité J-5540 – Institut national de la recherche agronomique (INRA) – 147, rue de l'Université – 75338 PARIS Cedex 07 Tél : 01.42.75.94.93 Fax : 01.42.75.91.87
Mme ARGAUD	Ex-Présidente du Comité J-5540 – Ministère de la Santé
M. AMOUROUX	Ministère de la justice - Administration pénitentiaire
Mme AZNAR	Groupe d'étude de la consommation hors foyer (GECO)
Mme BAELDE	Ministère de l'économie des finances et de l'industrie – Direction générale de la consommation de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF)
M. BENEZET	Syndicat national de la restauration collective (SNRC)
M. CHARDON	Association des Maires de France (AMF)
Mme COLLENOT	Caisse des écoles du 19ème arrondissement de Paris
Mme DARDAINE	Association nationale des industries agro-alimentaires (ANIA)
Mme KERNEUR	Ministère de l'éducation nationale

Mme LEROY	Association nationale des industries agro-alimentaires (ANIA)
M. MARTIN	Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA)
Mme MEYER-CARON	Groupe d'étude de la consommation hors foyer (GECO)
M. POINFOUX	Association culinaire des établissements hospitaliers de France (ACEHF)
Mme POTIER de COURCY	Conservatoire national des arts et métiers (C.N.A.M.)
Mme PUISSANT	Assistance publique - Hôpitaux de Paris
Mme RENARD	Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM)
Melle SACQUET	Syndicat national des entreprises régionales de restauration sociale (SNERRS)
Mme SAUVETRE	Syndicat national de la restauration collective (SNRC)
Melle THISSE	Ministère de l'agriculture et de la pêche – Direction générale de l'alimentation
Mme TROEL	Groupe d'étude de la consommation hors foyer (GECO)

This paper represents the views of its author on the subject. These views have not been adopted or in any way approved by the Commission and should not be relied upon as a statement of the Commission's or Health & Consumer Protection DG's views. The European Commission does not guarantee the accuracy of the data included in this paper, nor does it accept responsibility for any use made thereof.