

**MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE  
L'INDUSTRIE  
DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES**

**Recommandation relative  
à la nutrition**

ÉDITION 1999

COLLECTION : MARCHES PUBLICS

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

# Sommaire

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CIRCULAIRE DE PRÉSENTATION .....</b>  | <b>3</b>  |
| PUBLICATION .....  | 3         |
| QUESTIONNAIRES .....   | 3         |
| 1. BESOINS NUTRITIONNELS.....  | 5         |
| <i>Apports de calcium.....</i>   | <i>5</i>  |
| <i>Apports de fer.....</i>   | <i>6</i>  |
| <i>Apports de lipides.....</i>   | <i>6</i>  |
| <i>Apports de fibres.....</i>  | <i>6</i>  |
| 2. STRUCTURE DES REPAS .....   | 6         |
| 2.1. <i>Petit déjeuner.....</i>  | <i>6</i>  |
| 2.2. <i>Collation.....</i>   | <i>6</i>  |
| 2.3. <i>Repas principaux.....</i>  | <i>7</i>  |
| 3. ELABORATION DES MENUS.....  | 8         |
| 3.1. <i>Fréquence de présentation des plats.....</i>   | <i>8</i>  |
| 3.2. <i>Taille des portions servies.....</i>   | <i>10</i> |
| 4. TRAÇABILITÉ DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE .....  | 10        |
| 4.1. <i>Contrôle sur les menus.....</i>  | <i>10</i> |
| 4.2. <i>Contrôle sur les fréquences.....</i>   | <i>10</i> |
| 4.3. <i>Contrôle sur les produits.....</i>   | <i>11</i> |
| 5. CONCLUSION.....   | 11        |
| <b>ANNEXE 1 CLASSIFICATION DES PRODUITS LAITIERS AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 1999 .....</b>                      | <b>12</b> |
| <b>ANNEXES 2 PROCÉDURES D'OBTENTION DE PRODUITS LAITIERS DANS LES</b><br><b>ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES .....</b> | <b>13</b> |
| <b>ANNEXE 3 GRAMMAGES MINIMAUX .....</b>   | <b>15</b> |
| <b>ANNEXE 4 DEFINITION DES FAMILLES DE PRODUITS .....</b>  | <b>18</b> |
| <b>ANNEXE 5 FEUILLE DE CONTRÔLE DES FRÉQUENCES .....</b>   | <b>19</b> |
| <b>ANNEXE 6 PRINCIPAUX ORGANISMES CITÉS DANS LA RECOMMANDATION.....</b>  | <b>20</b> |
| <b>DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES .....</b>   | <b>21</b> |
| <b>GROUPE PERMANENT D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE DENRÉES ALIMENTAIRES (GPEM/DA)..</b>                                | <b>23</b> |

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

## **CIRCULAIRE DE PRESENTATION**

Afin d'aider les acheteurs publics à élaborer les cahiers des charges de leurs contrats de restauration collective, le GPEMIDA 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.**

Cette recommandation se substitue aux dispositions nutritionnelles contenues dans la recommandation du GPEM/DA n° 11-77 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).

## **PUBLICATION**

La présente circulaire de présentation sera publiée - sans la recommandation :

- *Marchés publics, la revue de l'achat public* (1)

- le *Bulletin officiel de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (BOCCRF)* (2)

- avec la recommandation :

- dans la brochure n° 5540 de la correction " Marchés publics " des Journaux officiels (2).

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

## **QUESTIONNAIRES**

*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, tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 Paris Cedex 12, en répondant au questionnaire ci-après.*

(1) Publication de la Direction & affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 Aubervilliers Cedex

(2) Publication de la Direction & affaires juridiques, en vente par correspondance à la Documentation française, 124, rue Henri-Barbusse, 93308 Aubervilliers Cedex.

Publication éditée par la Direction des affaires juridiques, tour Mattéi, 207, rue de Bercy, 75572 Paris Cedex, 12.

Brochure n° 5540

titre : recommandation relative à la nutrition

### Que pensez-vous de ce document

Répond-il à vos besoins ?

oui

non

- Si oui, pensez-vous qu'il puisse être amélioré ?

- dans son fond

oui

non

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

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

- dans sa forme

oui

non

Si oui, dans quel domaine peut-on l'améliorer ?

- lisibilité, compréhension .....

- présentation .....

- autre .....

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 MAI 1999 RELATIVE À 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, 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 françaises<sup>1</sup>, il existe des recommandations européennes<sup>2</sup> 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 collective<sup>3</sup> 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 entre les apports et les besoins<sup>4</sup> en calcium, en fer, en lipides et en fibres pour certains groupes.

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.

En revanche, 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 un critère favorable pour les repas proposés. 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 décrits dans cette recommandation.

### Apports de calcium

Les apports nutritionnels de calcium doivent être de 1000 mg par jour pour la population générale à partir de 12 ans et l'adulte, et de 1000 à 1200 mg pour les personnes âgées. En ce qui concerne les enfants, ces chiffres peuvent être réduits à 450 mg par jour de 1 à 6 ans et à 550 mg par jour de 7 à 10 ans. On constate que les deux

---

<sup>1</sup>) Dupin H., Abraham J., Giachetti I. Apports nutritionnels conseillés pour la population française TEC et DOC Lavoisier, 1992.

<sup>2</sup> Rapport du Comité scientifique de l'alimentation humaine, trente et unième série, "nutrient and energy int" for the European Community, opinion exprimée le 11 décembre 1992

<sup>3</sup> Etude DGAI/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

<sup>4</sup> 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/EGAL conférence du 21 11 97, ASPCC = Association sucre et produits sucrés consommation et communication.

tiers des apports sont représentés par les fromages ou autres produits laitiers<sup>5</sup>. 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'éducation pour la santé (CFES) recommande un fromage ou autre produit laitier à chacun des repas principaux. En pratique, cela représente 500 mg de calcium laitier par jour pour les enfants de 11 ans et plus et l'adulte, 275 mg par jour pour les enfants de 7 à 10 ans et 225 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 1 000 mg.

### **Apports de fer**

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 13 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.

*Pour une restauration scolaire ou d'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 de 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 au œuf et/ou par un fruit nu 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.

---

<sup>5</sup> ) Dupin H., Abraham J., Giachetti I. Apports nutritionnels conseillés pour la population française, TEC et DOC Lavoisier, 1992

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 recommandés<sup>6</sup>.

*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 servie 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 comme défini au petit déjeuner. En ce qui concerne la boisson, et dans le cadre des objectifs nutritionnels et de la mission éducative de la restauration scolaire inscrits dans l'avis du CNA du 30 septembre 1997, 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 boissons sociales 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 de 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 ci-dessous au 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 yaourt ou lait fermenté, 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 yaourt ou lait fermenté, 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 éléments des repas sont définis 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** ou yaourt ou lait fermenté;
- **dessert** : fruit frais entier ou en salade, fruit cuit, 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 scolaire, 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, soit une quantité de un litre et demi par jour environ.

L'accès aux boissons alcoolisées, dont l'intérêt en tant que boissons plaisirs ou boissons sociales 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.

---

<sup>6</sup> ) Dupin H., Abraham J., Giachetti I. APPORTS nutritionnels conseillés pour la population française, TEC et DOC Lavoisier, 1992.

### 3. Elaboration des menus

En dehors des populations “ captives ” (hôpitaux, 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 recommandées, il est apparu nécessaire de donner à ses utilisateurs 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 donc recommandées. Le contrôle du respect de ces fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs servis par la collectivité contractante.

Dans le cas de personnes âgées en institution, si cette dernière applique la dérogation mentionnée plus bas et ne sert pas un 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'adulte non hospitalisé au 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 doit donc être employée 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.

#### 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.

##### Diminuer les apports lipidiques -

Les produits allégés<sup>7</sup> 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 -s 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 g** <sup>8</sup> .

---

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> Compte tenu du rôle indispensable du calcium laitier, les produits laitiers et "mages ne sont pas concernés par cette règle.



Sur cette base, les fréquences sont les suivantes :

- entrées contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g, telles que certaines charcuteries(\*\*\*), préparations pâtisseries salées<sup>9</sup> (\*\*\*), céleri rémoulade, etc.

8 repas sur 20 au maximum ;

- produits à frire (\*\*\*), 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;

- pâtisseries (\*\*\*) servies en dessert contenant plus de 15 g de lipides pour 100 g 4 repas sur 20 au maximum ;

**- plat protidique (\*\*\*) : le plat apporte 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.**

Remarque :

Les produits panés pré-frits et cuits doivent être servis en suivant les indications du fabricant c'est à dire sans adjonction de matière grasse.

Pour les produits panés crus, il n'est pas possible de préciser un rapport P / L contrôlable à la livraison. En effet ce rapport dépendra du mode de cuisson ( friture plane ou profonde), de la durée de cuisson et de la qualité de la matière grasse et de la chapelure. En tout état de cause, les tests réalisés montrent que le rapport P / L obtenu sur des produits crus, frits en cuisine sont plus défavorables que ceux exigés par la présente spécification pour les produits pré frits ou cuits industriellement.

Recommandation : Il est recommandé aux collectivités achetant habituellement des produits crus de réaliser les dosages permettant de calculer le ratio P / L de ces produits tels que servis. La comparaison du chiffre obtenu avec ceux de la présente spécification pour les produits pré-frits et cuits pourra permettre à l'acheteur de motiver son choix par des arguments nutritionnels.

#### **Augmenter les apports de fibres et de vitamines -.**

- Crudités (\*\*\*) ou fruits crus : 15 repas sur 20 au minimum ;

- Légumes autres que secs, seuls ou en mélange: 10 repas sur 20;

- Légumes secs ou féculents ou céréales: 10 repas sur 20.

#### **Augmenter les apports de fer -**

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

- Viande rouge (\*\*\*) : 4 repas sur 20 au minimum.

- Poissons en filet nature ou préparations à base de poissons (\*\*\*) contenant au moins 70% de poisson et dont le rapport protides / 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.

- Les préparations à base de viande ou poisson reconstituées (\*\*\*) contenant moins de 70% de protéines d'origine animale: 4 repas sur 20 au maximum (dérogation possible pour le repas du soir des personnes âgées en institution). Ainsi que cela est indiqué dans le glossaire, il s'agit de produits à l'état de matière première à mettre en œuvre.

#### **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 dans salade, sauce,, salade à base de yaourt, fromage râpé, dessert à base de lait...) et d'encourager la distribution de lait dans les collèges et lycées (voir annexe 2). Le

---

<sup>9</sup> \*\*\* Voir annexe 4 pour la définition de ces catégoriels d'aliments.

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 pour les fromages ou l'apport de sucre pour les desserts lactés ultra-frais.

### **3.2. Taille des portions servies**

La quantité d'aliment consommée, n'est pas nécessairement proportionnelle à la quantité d'aliment 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'aliment consommé par repas est de 300 g environ (1).

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: 80 à 100 g;
- plat composé = légume d'accompagnement + 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 (salade verte), très denses (melon), ou contenant une partie non comestible importante (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 des personnes âgées en institution, si cette dernière applique la dérogation mentionnée et ne sert 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 leur sont difficilement applicables.

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 demandes 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 porte 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'éducation 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 en annexe 5.

### **4.3. Contrôle sur les produits**

Le prestataire doit pouvoir fournir à l'établissement concerné les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles pour 100 g ou par portion des produits livrés. 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 des fréquences de présentation des plats, dans les conditions précisées ci-dessus, est indispensable pour obtenir cette garantie. L'assurance de cette qualité devrait sans doute se traduire par un surcoût immédiat des prestations, cependant sans commune mesure avec les gains financiers et en qualité nutritionnelle qu'engendrera la mise en place des dispositions ici préconisées.

# ANNEXE 1

## CLASSIFICATION DES PRODUITS LAITIERS AU 1<sup>ER</sup> JANVIER 1999

Pour réaliser cette classification, nous avons considéré des poids de portions couramment utilisés 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 remplacés 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                   | Types de produits laitiers   |
|---------------------------------------|--|
| Calcium > 300 mg par portion          | Emmental et pâtes pressées cuites<br>comté   |
| Calcium < 300 et > 200 mg par portion | Bleu<br>saint-paulin et autres pâtes pressées de même type<br>Cantal<br>Spécialités fromagères de pâtes pressées   |
| Calcium < 200 et > 150 mg par portion | Yaourt nature<br>Yaourt aux fruits<br>Roquefort<br>saint-nectaire<br>Raclette<br>Crèmes dessert  |
| Calcium < 150 et > 100 mg par portion | Camembert et pâtes molles à croûte mixte (Brie, Carré...<br>Tomme<br>Fromage frais<br>Munster<br>Fromage fondu<br>Yaourt aux fruits<br>Yaourt aromatisé<br>Crèmes dessert et crème caramel<br>Gâteaux de riz ou de semoule<br>Riz et semoule au lait<br>Flans<br>Clafoutis<br>Laits gélifiés<br>Spécialités fromagères de pâtes molles |
| Calcium < 100 mg par portion          | Chèvre frais, sec, demi-sec<br>Chèvre pâte molle Petit Suisse<br>Fromage fondu<br>Spécialités fromagères de fromages frais et de bleu<br>Mousses<br>Entremets (riz au lait, semoule au lait crème caramel)<br>Crèmes dessert<br>Fromages frais<br>Crème anglaise<br>Clafoutis<br>Flans   |

## ANNEXES 2

# PROCEDURES D'OBTENTION DE PRODUITS LAITIERS DANS LES ETABLISSEMENTS SCOLAIRES

### GENERALITES:

L'ONILAIT gère une mesure dite "LAIT SCOLAIRE" en application du règlement (CEE) n°1842/83 du Conseil 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) 0,95F/20cl

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

Catégories "A" Lait entier nature, chocolaté ou aromatisé et les Yaourts au lait entier 2,0279F/litre

Catégorie "B" Lait 1/2 écrémé nature, chocolaté ou aromatisé 1,2798F/litre

Catégorie "C" Fromages frais et fromages fondus d'une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 40 % 5,9066F/kg

Catégorie "D" Les autres fromages (affinés) d'une teneur en matières grasses égale ou supérieure à 45 % 15,0617F/kg

### Comment s'inscrire ?

#### *Définition de l'organisme gestionnaire :*

L'organisme gestionnaire est la personne morale qui achète les produits laitiers ou les repas en cas de délégation de service public au nom duquel 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.

A dater du 1<sup>er</sup> janvier 1999, il n'est donc 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 CEE n° 2191/81 et gérée par le même organisme ONILAIT.

## ANNEXE 3 GRAMMAGES MINIMAUX

Poids net dans l'assiette prêt à consommer en grammes<sup>10</sup>

| PRODUITS                           | MATERNELLES | PRIMAIRES | ADOLESCENTS<br>ADULTES | PERS AGEES<br>AUTONOMES |
|------------------------------------|-------------|-----------|------------------------|-------------------------|
| Pain                               | 40          | 50        | 80 à 100               | 40                      |
| <b>Crudités assaisonnées</b>       |             |           |                        |                         |
| 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                      |
| <b>Cuidités assaisonnées</b>       |             |           |                        |                         |
| Potage                             | 1/8 litre   | 1/6 litre | ¼ litre                | ¼ 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                      |
| 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                      |

<sup>10</sup> 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.

| PRODUITS                                   | MATERNELLES | PRIMAIRES | ADOLESCENTS<br>ADULTES | PERS AGES<br>AUTONOMES |
|--|-------------|-----------|------------------------|------------------------|
| <b>Hors d'œuvre protidiques divers</b>     |             |           |                        |                        |
| 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                     |
| <b>Viandes sans sauce</b>                  |             |           |                        |                        |
| <b>Bœuf</b>                                |             |           |                        |                        |
| Bœuf braisé                                | 60          | 70        | 100 à 120              | 100                    |
| Rôti                                       | 40          | 60        | 80 à 100               | 80                     |
| Sauté                                      | 60          | 70        | 100 à 120              | 100                    |
| Steak haché - Hamburger                    | 50          | 70        | 80 à 100               | 80                     |
| Boulettes (30 g cru)                       | 2           | 3         | 4 à 5                  | 3                      |
| Bolognaise viande                          | 50          | 70        | 100 à 120              | 100                    |
| Steak                                      | 50          | 70        | 80 à 100               | 80                     |
| <b>Veau</b>                                |             |           |                        |                        |
| Sauté                                      | 60          | 70        | 100 à 120              | 100                    |
| Rôti                                       | 40          | 60        | 80 à 100               | 80                     |
| Hamburger - Rissolette                     | 60          | 80        | 80 à 100               | 80                     |
| Paupiette                                  | 60          | 70        | 100 à 120              | 100                    |
| <b>Agneau - Mouton</b>                     |             |           |                        |                        |
| 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                      |
| <b>Porc</b>                                |             |           |                        |                        |
| 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                     |
| Saucisse                                   |             |           |                        |                        |
| - chipo - francfort (50 g pièce)           | 1           | 2         | 2 à 3                  | 2                      |
| - toulouse                                 | 50          | 70        | 100 à 120              | 100                    |
| <b>Volaille</b>                            |             |           |                        |                        |
| 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                    |



| PRODUITS   | MATERNELLES                                 | PRIMAIRES | ADOLESCENTS<br>ADULTES | PERS AGEES<br>AUTONOMES |
|--|---|-----------|------------------------|-------------------------|
| <b>Ceufs (plat principal)</b>                                |   |           |                        |                         |
| Durs   | 1   | 2         | 2 à 3                  | 2                       |
| Omelette   | 60  | 90        | 90 à 130               | 90                      |
| <b>Poissons sans sauce</b>                                   |   |           |                        |                         |
| 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                     |
| <b>PLATS DIVERS</b>  | (*) poids minimum d'aliment protidique de : |           |                        |                         |
| <b>Plats composés</b>  |   |           |                        |                         |
| Choucroute, paella, etc...                                   | 50 *  | 70 *      | 100 à 120 *            | 100*                    |
| Hachis parmentier - brandade                                 | 50 *  | 60 *      | 80 à 100 *             | 80*                     |
| <b>Légumes farcis (poids ration)</b>                         |   |           |                        |                         |
| Raviolis - Cannellonis - Lasagnes                            | 250   | 300       | 350 à 400              | 300                     |
| <b>Charcuterie pâtisserie</b>                                |   |           |                        |                         |
| Quiche - Croque-monsieur                                     | 100   | 150       | 150                    | 150                     |
| Pizza  | 80  | 120       | 120                    | 120                     |
| Quenelle   | 80  | 80        | 120 à 160              | 120                     |
| <b>Abats</b>   |   |           |                        |                         |
| Rognons  | -   | -         | 100 à 120              | 100                     |
| Boudin   | -   | -         | 100 à 120              | 100                     |
| <b>Légumes cuits</b>   |   |           |                        |                         |
| Minima   | 80  | 100       | 100 à 200              | 100                     |
| Ces grammages seront adaptés à chaque type de légumes        |   |           |                        |                         |
| <b>Féculents cuits</b>                                       |   |           |                        |                         |
| 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                     |
| <b>Fromages</b>  |   |           |                        |                         |
| 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                      |
| <b>Desserts</b>  |   |           |                        |                         |
| Gélatiné   | 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                     |
| <b>Pâtisseries fraîches et surgelées</b>                     |   |           |                        |                         |
| Selon la pâtisserie, le grammage minimum                     | 45  | 45        | 60                     | 60                      |
| <b>Pâtisserie sèche</b>                                      |   |           |                        |                         |
| Pâtisserie sèche emballée                                    | 25  | 25        | 25                     | 25                      |
| Biscuits d'accompagnement                                    | 15  | 15        | 15                     | 15                      |

## ANNEXE 4 DEFINITION DES FAMILLES DE PRODUITS

| <u>DÉNOMINATION</u>                                  | <u>COMPOSITION</u>  |
|--|---|
| 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'œuvre 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   |
| 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, dame, dés, etc. (émietté éventuellement reconstitué).   |
| Poisson pané   | poisson répondant à la définition du filet de poisson constitué d'un minimum de 70 % de poisson mais enrobé au plus de 30 % de panure Définition correspondant aux spécifications matières premières          |
| 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                            |
| 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 hachée  | 100 % de viande. Son taux de matière grasse varie de 5 à 20 %.  |
| Viande rouge   | viande de bovin-ovin-caprin-équin hachée ou non, quelle 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 FEUILLE DE CONTROLE DES FREQUENCES

| Période du au<br>(20 repas au moins)   | Entrée | Plat<br>protidique | Légume | Produit<br>laitier | Dessert | Fréquence<br>observée | Fréquence<br>recommandée   |
|--|--------|--------------------|--------|--------------------|---------|-----------------------|----------------------------|
| Entrées $\geq$ 15% MG  |        |                    |        |                    |         | /20                   | 8/20 maximum               |
| Produits à frire et pré-frits<br>$\geq$ 15%MG  |        |                    |        |                    |         | /20                   | 6/20 maximum               |
| Pâtisseries fraîches ou<br>sèches $\geq$ 15%MG   |        |                    |        |                    |         | /20                   | 4/20 maximum               |
| Plat protidique avec P/L<br>#1 <sup>11</sup>   |        |                    |        |                    |         | /20                   | 2/20 maximum               |
| Crudité ou fruit cru   |        |                    |        |                    |         | /20                   | 15/20 minimum              |
| Légumes autres que secs<br>seuls ou en mélange (50%<br>au minimum)                             |        |                    |        |                    |         | /20                   | 10/20                      |
| Légumes secs ou féculent<br>ou céréales  |        |                    |        |                    |         | /20                   | 10/20                      |
| Préparation base de<br>poisson $\geq$ 70% de poisson<br>et P/L $\geq$ 2 <sup>12</sup>          |        |                    |        |                    |         | /20                   | 4/20 minimum               |
| Viande rouge   |        |                    |        |                    |         | /20                   | 4/20 minimum <sup>13</sup> |
| Préparation à base de<br>viande ou poisson<br>reconstitué <70% de<br>matière première animales |        |                    |        |                    |         | /20                   | 4/20 maximum               |
| Fromage ou autre produit<br>laitier $\geq$ 150mg calcium <sup>14</sup>                         |        |                    |        |                    |         | /20                   | 10/20 minimum              |
| Fromage ou autre produit<br>laitier <150mg calcium et<br>$\geq$ 100 mg calcium <sup>15</sup>   |        |                    |        |                    |         | /20                   | 8/20 minimum               |

Cette annexe doit être employée 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

<sup>11</sup> 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 gramme/portion, soit en grammes / 100g

<sup>12</sup> 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 gramme/portion, soit en grammes / 100g

<sup>13</sup> sauf pour le repas du soi des personnes âgées en institution

<sup>14</sup> ces chiffres s'entendent en mg de calcium par portion servie

<sup>15</sup> ces chiffres s'entendent en mg de calcium par portion servie

## **ANNEXE 6 PRINCIPAUX ORGANISMES CITES DANS LA RECOMMANDATION**

- DGAL: Direction générale de l'alimentation, Ministère de l'agriculture et de la pêche.
- Groupe de pilotage des ANC: Comité d'experts chargé d'élaborer les recommandations françaises en matière d'apports nutritionnels conseillés. Secrétariat:
- AFSSA : BP 19-23 avenue du général de Gaulle 94 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.

# DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

207, rue de Bercy, 75572 Paris Cedex 12

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 au marché public

### 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 figurera sur le site Internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie avant la fin de l'année 1999.

**De nombreux documents spécialisés, conçus en liaison avec des praticiens de l'achat public atj sein des groupes permanents d'étude des marchés (OPEM), 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 oeuvre 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 oeuvre 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: 01-53-17-86-69.

Sur la formation à l'achat public - 01-53-17-87-28 ou 01-53-17-87-27.

Sur le recensement économique des marchés publics: 01-53-17-87-43, 01-53-17- 87-41 ou 01-53-17-87-42.

Sur la mission de conseil et d'assistance concernant les enquêtes de coût: 01-53- 17-87-44.

Sur les conditions pour recevoir *Télégrammes Marchés publics* - 01-53-17-85-58.

*Pour toute information : Consulter le site Internet du ministère de l'économie, des finances et de l'industrie  
**[http ://www.finances.gouv.fr](http://www.finances.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, 185 rue de Bercy, 75 572 Paris cedex 12*

## **Membres du Comité J-5540 "contrats de restauration collective" ayant élaboré la présente recommandation**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Mme ARGAUD      | Présidente - Service central d'étude et de réalisation du Commissariat de l'Armée de terre (SCERCAT)   |
| M. VERGER       | Président par intérim - Centre national d'étude et de recommandation sur la nutrition et l'alimentation (CNERNA) - Observatoire des consommations alimentaires     |
| 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 et des finances et de l'industrie, Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F). |
| M.CHARDON       | Association des Maires de France (ANOE)  |
| Mme COLLENOT    | Caisse des écoles du 19ème arrondissement de Paris   |
| Mme DARDAINE    | Association nationale des industries agro-alimentaires (ANIA)  |
| Mme LEROY       | Association nationale des industries agro-alimentaires (ANIA)  |
| M. MARTIN       | INSERM - Faculté de médecine de Lyon-Sud   |
| Mme MEYER-CARON | GECO   |
| Mme KERNEUR     | Ministère de l'Education Nationale   |
| Mme POTIER      | de Conservatoire National des Arts et Métiers (C.N.A.M).   |
| COURCY          |  |
| 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 (SNF,RRS)   |
| Mme TROEL       | Syndicat national de la restauration collective (SNRC)   |