

Juin 2017
volume n°7 / numéro n°1
www.agronomie.asso.fr

Agronomie

environnement & sociétés

La revue de l'association française d'agronomie



Nutrition et agronomie



Agronomie, Environnement & Sociétés est une revue à comité de lecture et en accès libre éditée par l'Association Française d'Agronomie (AFA) sous le numéro ISSN 1775-4240. Plus d'informations www.agronomie.asso.fr/aes. L'AFA est une association à but non lucratif qui publie des travaux en accès libre.

Les articles sont publiés sous la licence Creative Commons2.0. La citation ou la reproduction de tout article doit mentionner son titre, le nom de tous les auteurs, la mention de sa publication dans la revue AE&S et de son URL, ainsi que la date de publication.

Restauration collective et enjeux de santé publique

Marie BORDMANN¹ - Marie-Line HUC^{2,*}

¹Diététicienne-nutritionniste - 92000 Nanterre - Membre de CENA (Club Experts Nutrition et Alimentation)

²Diététicienne-nutritionniste - 16000 Angoulême - Membre du groupe nutrition du GEM-RCN pour l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes)

*Auteur correspondant - courriel : marieline.huc@club-internet.fr

Résumé

La restauration collective est face à des enjeux alimentaires majeurs : elle nourrit des personnes aux besoins nutritionnels spécifiques (nourrissons en crèche, enfants & adolescents en restauration scolaire, personnes âgées en maison de retraite...) et/ ou consommant leurs repas dans des contextes atypiques (détenus, ...). Le contenu de l'offre alimentaire a été défini à partir des recommandations nutritionnelles regroupées dans un document référence : le GEM-RCN (Groupe Permanent d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition) qui propose des conseils pratiques de nature à aider les professionnels et synthétise les points fondamentaux à observer. Les auteurs présentent des pistes pour les acteurs de l'agronomie/industrie agro-alimentaire afin qu'ils contribuent à améliorer la qualité de l'offre.

Mots-clés

Restauration collective, qualité nutritionnelle.

Abstract

The catering business provides services to a wide spectrum of customers, having specific nutritional requirements (nurseries, schools, universities, corporations, retirement homes...), or consuming their meals in atypical contexts (prisons ...). Each situation can now be customized with adhoc nutritional recommendations, as suggested in the latest GEM-RCN brochure. This reference document contains practical advices that can help catering professionals to optimize and improve the overall quality of their offers. In this article, the authors share their thoughts and present suggestions for the food-processing industry at large and the catering business in particular.

Introduction

La restauration collective est un secteur économique important : **15 millions de Français prennent chaque jour un repas hors de leur domicile**, dont la moitié en restauration collective. **Ils consomment en moyenne 48 repas par an en collectivité. Près de 73.000 structures de restauration collective, publiques ou privées, distribuent environ 3 Milliards de repas par an, soit 8 millions de repas chaque jour**, dans les trois secteurs principaux suivants : la **restauration scolaire et universitaire (47% des restaurants et 38% des repas servis, soit environ 1,2 milliards de repas par an)**, la **santé et le social** (restauration hospitalière, mai-

sons de retraite... 26% des restaurants et 38% des repas servis), le **travail** (restauration d'entreprises et d'administrations, 16% des restaurants et 15% des repas servis). A ces trois secteurs s'ajoutent les autres collectivités (centres de vacances, armées, établissements pénitentiaires qui représentent 11% des restaurants et 8% des repas servis).

Ces secteurs totalisent environ 7 milliards d'euros HT d'achats alimentaires, dont 2,7 milliards de produits frais, 2,2 milliards de produits surgelés et 2,1 milliards de produits d'épicerie. L'ensemble des informations de cette introduction provient du Gira food service, un bureau d'études et de conseil qui produit des données sur l'alimentation. Ces données ne sont pas en libre accès, il est de façon générale difficile d'avoir accès à des données quantitatives sur la restauration collective en France. (5- Gira food service 2015).

La restauration collective est face à des enjeux alimentaires majeurs : elle nourrit des personnes aux besoins nutritionnels spécifiques (nourrissons en crèche, enfants & adolescents en restauration scolaire, personnes âgées en maison de retraite...) et/ ou consommant leurs repas dans des contextes atypiques (détenus, personnel d'entreprise offshore...), le plus souvent en opérant avec des budgets contraints.

La restauration pour l'ensemble de ces convives a dû s'adapter et s'organiser à partir de référentiels. Le contenu de l'offre a été défini à partir des recommandations nutritionnelles disponibles. Tandis que d'autres préoccupations sont apparues progressivement : prise en compte de l'impact environnemental, achats de produits locaux ou issus de circuits courts, lutte contre le gaspillage, sans sacrifier le plaisir gustatif !

Le travail des professionnels de la restauration collective est un défi quotidien pour parvenir à prendre en compte tous ces critères tout en respectant des budgets restreints, ceux des collectivités, en tout premier lieu.

Comment le GEM-RCN vient-il en appui des acheteurs publics de la restauration collective pour tenir compte des recommandations nutritionnelles ?

Le Groupe Permanent d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN), lieu de concertation créé par l'observatoire économique des achats publics OEAP du Ministère de l'Économie et des Finances, a porté ce lourd travail de concertation jusqu'en 2016. L'objectif de cette instance fut de mettre en place des groupes de travail associant tous les acteurs économiques d'un même secteur. Les professionnels participants ont étudié tous les aspects de l'achat public. Douze groupes de travail GEM ont élaboré des documents techniques d'aide à la passation et à l'exécution des marchés publics sous forme de spécifications regroupées notamment dans le cahier des clauses techniques particulières.

Afin d'aider les acheteurs publics à établir le cahier des charges de leurs contrats de restauration collective, le Groupe Permanent d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN) a élaboré une recommandation relative à la nutrition. La dernière version 2.0 de juillet 2015 (7- Ministère de l'Économie et des Finances, 2015) mettant à jour la précédente datant d'août 2013, pour tenir compte des connaissances actualisées des besoins des convives de la restauration collective.

Pour faciliter l'application de cette recommandation qui concerne toutes les populations, le GEM-RCN a mis également à la disposition des professionnels de la restauration collective six fiches thématiques. Chaque fiche propose des conseils pratiques de nature à aider les professionnels et synthétise les points fondamentaux de la recommandation sur les thèmes suivants :

- Définition des plats protidiques (8- Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) ;
- Définition des produits laitiers dont les desserts lactés (9- Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) ;
- Offre alimentaire dans les établissements d'accueil de jeunes enfants (10- Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) ;
- Offre alimentaire en milieu scolaire (11- Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) ;
- Offre alimentaire dans les structures dédiées aux personnes âgées (12- Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) ;
- Offre alimentaire en milieu carcéral (13- Ministère de l'Economie et des Finances, 2015).

L'alimentation collective proposée aux salariés des entreprises n'a fait l'objet d'aucune recommandation particulière, ils ne sont pas considérés comme des groupes de populations fragiles. Ce secteur ne relève pas des recommandations nutritionnelles du GEM-RCN.

Comment ces recommandations nutritionnelles ont-elles été élaborées ?

Depuis bientôt 20 ans, les professionnels de la restauration collective ont travaillé à l'harmonisation de leurs pratiques guidées par quelques scientifiques qui étaient conviés à les aider à arbitrer sur les besoins nutritionnels des convives de la restauration sociale.

Le 1^{er} texte qui cadre les contours d'une offre de bonne qualité nutritionnelle date de 1999. Au fil des années, il a été amendé pour tenir compte des objectifs de santé publique et notamment du Programme National Nutrition Santé (www.mangerbouger.fr/PNNS). En effet, le repas pris à l'école doit s'inscrire dans les stratégies de prévention de l'obésité infantile et d'éducation nutritionnelle.

Ces objectifs sont les suivants :

- Moins de graisses « cachées » dans les produits industriels, moins de graisses ajoutées et un meilleur équilibre dans la nature des graisses consommées ;
- Moins de sucre ajouté ;
- Moins de sel intégré dans les produits industriels et moins de sel ajouté en cuisine ;
- Davantage de fruits, de légumes, de féculents, de produits laitiers ;
- Des apports en protéines de qualité ;
- Des grammages servis adaptés aux besoins des convives.

La version de 2007 a servi de base pour concevoir le texte de loi qui cadre aujourd'hui la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire (arrêté du 30/9/2011).

Quels sont les objectifs nutritionnels spécifiques selon les types de populations ?

Objectifs nutritionnels pour les services accueillant des jeunes enfants (10 - Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) :

Contrairement au secteur de la restauration scolaire, il n'existe toujours pas de réglementation pour l'offre alimentaire en établissement d'accueil de jeunes enfants (EAJE). Le décret n° 2012-145 du 30 janvier 2012 devait entrer en vigueur en juillet 2013, mais l'arrêté d'application n'est jamais paru...

Néanmoins, les professionnels de la petite enfance sont encouragés à se référer à la recommandation nutritionnelle du GEM-RCN, qui constitue un référentiel pour les financeurs et tutelles que sont les ARS (Agence régionale de santé), CAF Caisse d'allocation familiale et PMI (Protection maternelle et infantile), affirmé dans certains départements.

Les grands objectifs de la recommandation destinée à la petite enfance sont les suivants :

- Encourager l'utilisation de lait adapté jusqu'à l'âge de 3 ans, limiter les apports en sucres simples ajoutés, en sel, favoriser la consommation des acides gras essentiels ;
- Limiter les apports en protéines ;
- Proposer des structures de repas adaptées à chaque tranche d'âge, incluant déjeuner et goûter ;
- Rappeler les recommandations de l'ANSES sur le choix des aliments : il faut veiller à limiter voire proscrire la consommation de miel (2- ANSES 2010), ainsi que la consommation de poissons susceptibles de contenir des métaux lourds (3- ANSES 2013). Les produits alimentaires contenant des arômes et/ou colorants artificiels sont à éviter également, ainsi que les aliments à base de soja (1- ANSES 2008) ;
- Proposer des produits issus de l'agriculture biologique pour limiter l'exposition aux pesticides.

L'âge de la diversification a bien sûr fait débat, le groupe a choisi de suivre les recommandations de la Société Française de Pédiatrie et de l'ESPGHAN (European Society for Pediatric Gastroenterology, Hepatology and Nutrition) prenant acte des nouvelles recommandations dans la fenêtre d'introduction située entre l'âge de 4 mois et l'âge de 6 mois (13- TURCK D et al, 2015).

Objectifs nutritionnels pour les repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (11 - Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) :

L'offre alimentaire doit respecter le cadre réglementaire. Toutes les écoles, de la maternelle jusqu'au lycée, doivent suivre cette réglementation, qu'elles soient publiques ou privées.

Les critères de qualité des différents plats proposés dans les repas et leur fréquence d'apparition sur un mois de menus sont bien définis.

La question des grammages formulés dans la recommandation fait toujours débat, il est important de souligner qu'ils doivent être lus comme des indicateurs établis pour aider les acheteurs dans la commande des produits, mais qu'ils sont à adapter, selon l'appétit et le goût des convives.

Seuls les grammages des produits industriels qui figurent dans les annexes de l'arrêté de septembre 2011 sont encadrés réglementairement.

Objectifs nutritionnels pour les services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux dédiés aux personnes âgées (12 - Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) :

Les grands objectifs de l'offre alimentaire pour cette population « captive » sont les suivants :

- Lutter contre la dénutrition ;
- Veiller à la qualité des apports en protéines, en calcium, en fibres, en vitamines ;
- Limiter les restrictions, notamment être plus souple sur les plats et produits riches en graisses. Ces plats sont intéressants en cas d'anorexie chez la personne âgée car ils présentent un apport énergétique important sous un petit volume, ils améliorent la palatabilité du repas, rendant les mets plus onctueux et faciles à manger ;
- Ne pas restreindre la consommation de sucre ;
- Servir des grammages adaptés selon les repas (déjeuner plus copieux que le dîner).

Pour assurer un apport protidique de qualité, il faut être vigilant à limiter les recettes de faible densité nutritionnelle, du type friand, feuilleté, raviolis, boulettes, ces plats souvent proposés au dîner n'assurent pas des apports en protéines satisfaisants.

Pour assurer la couverture des besoins en calcium, on veille aux choix de fromages riches en calcium. Attention, si de nombreuses spécialités fromagères à tartiner ont bien été enrichies en calcium, on constate qu'elles restent de très faible densité en protéines, elles ne conviennent donc pas aux personnes âgées.

La recommandation insiste sur l'importance du petit-déjeuner, premier repas de la journée pour lequel les personnes mangent avec plaisir et ont faim, ainsi que sur la place des collations proposées dans l'après-midi et dans la soirée, la collation permettant alors de limiter le jeûne nocturne.

Dans les établissements d'hébergement, les professionnels doivent veiller à la qualité gustative des plats et tout mettre en œuvre pour favoriser la convivialité.

Objectifs nutritionnels pour l'offre alimentaire en milieu carcéral (13 - Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) :

Les contraintes sont nombreuses : règlement du régime carcéral, budget limité, mode de fabrication, organisation de la distribution des repas, système de cantine cadré par l'administration pénitentiaire.

On dispose de peu d'études pour définir les besoins nutritionnels réels des personnes détenues. Seuls quelques repères ont guidé les recommandations: la forte consommation de tabac en détention qui augmente les besoins en vitamine C, l'encellulement qui impacte sur les besoins en calcium et en vitamine D.

Les objectifs nutritionnels sont par ailleurs les mêmes que pour la population générale.

Les contraintes budgétaires imposent que les menus proposés soient à 4 composantes, ce qui rend difficile la couverture des apports en produits laitiers et crudités légumes et/ou fruit. Les critères et les fréquences de service retenus ont pris en compte cet état de fait.

La recommandation encourage par ailleurs, l'introduction dans les menus des produits dont la densité nutritionnelle est la plus intéressante ; tels que poissons gras, sauce réalisée avec huile de colza.

Des équivalences plats protidiques sans viande sont définies afin de répondre aux demandes des différentes communautés : le seuil d'apport de 15g de protéines/ portion servie a été retenu.

Définition des plats protidiques (8 - Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) :

Cette fiche de recommandations spécifiques a été élaborée pour inciter les industriels de l'agro-alimentaire et acteurs de la restauration collective à améliorer la qualité des plats protidiques servis à l'ensemble des convives.

Les thèmes qui ont fait débat :

- La place des protéines végétales a été abordée. La complémentarité entre les protéines végétales des céréales et des légumineuses a été évoquée, mais le groupe GEM-RCN n'a pas souhaité donner de chiffres d'équivalence, manquant de connaissances sur les compositions en Acides Aminés Indispensables des aliments ;

- Un repas doit être composé d'un plat protidique. Dans la mesure où les cuisiniers ne sont pas diététiciens et dans la mesure où aucune règle n'impose aux établissements assurant la production de repas de recruter un diététicien, il est prudent de ne pas se fier aux équivalences protidiques végétales. Les plats sans viande, poisson ou œuf peuvent être servis à la fréquence de moins de 4 plats sur 20 repas successifs servis dans la restauration scolaire, moins de 4 plats sur 28 déjeuners (soit 4 semaines de repas) chez les personnes âgées en EHPAD et aucun dans les lieux d'accueil de jeunes enfants ;

- La pertinence de prendre en compte le fromage intégré dans les recettes de plats protidiques comme source de calcium du repas a été l'objet de discussions. Le groupe GEM-RCN a décidé de ne pas retenir cette possibilité, par crainte d'une dérive, celle de voir se multiplier les repas à 4 composantes au détriment de la composante fromage du repas ;

- Les objectifs de couverture des besoins ont fait également l'objet d'un questionnement. L'application des recommandations permet-elle notamment d'atteindre les objectifs fixés par la circulaire de l'écolier de 2001 ? Le groupe de travail GEM-RCN a interrogé l'ANSES, qui a rappelé les résultats des enquêtes INCA : les enfants qui déjeunent à la cantine ont des repas plus variés que ceux qui déjeunent chez eux. L'ANSES a confirmé qu'il n'y a pas eu de réelles études ; le groupe GEM-RCN attend une saisine de l'agence sur cette question et ceci pour toutes les populations, notamment captives, personnes âgées en établissement d'accueil et personnes détenues.

Définition des produits laitiers (9 - Ministère de l'Economie et des Finances, 2015) :

Cette recommandation spécifique a pour but de lever des biais d'interprétation sur la définition des produits laitiers. Un dessert lacté doit contenir au moins 50% de produit laitier : lait / lait en poudre.

Le groupe de travail s'est posé la question de l'absorption et du métabolisme du calcium ajouté dans les produits laitiers, en comparaison du calcium naturellement présent dans les aliments laitiers. Aucune étude n'a permis de trancher. Le groupe a confirmé que les desserts lactés sucrés sont bien pris en compte comme source de calcium du repas, malgré leur teneur en sucre.

On notera ici que depuis la publication des fiches synthétiques, le dispositif des GEM n'a pas été reconduit par les textes entrés en vigueur au 1^{er} avril 2016 dans le cadre de la réforme de la commande publique. L'observatoire écono-

mique de l'achat public, instance de concertation au sein de laquelle leurs travaux étaient conduits jusqu'alors, a été remplacé par une autre instance.

Le Directeur des affaires juridiques du ministre de l'économie a précisé que la disparition formelle des GEM n'emporte nullement interruption de la concertation. Les GEM restent toujours des documents de référence pour rédiger les cahiers des charges des marchés publics notamment.

Quelles sont les défis quotidiens à relever pour les diététiciens-nutritionnistes et les professionnels de la restauration collective ?

Le goût et le plaisir :

Chaque jour, il faut parvenir au meilleur compromis entre qualité nutritionnelle et goût. Un bon repas est un repas qui est consommé. En restauration scolaire par exemple, on sait que les enfants aiment spontanément les produits croustillants, sucrés, hachés, mangés avec les doigts.

Le projet éducatif est bien sûr plus ambitieux. Pour beaucoup d'enfants, c'est l'école qui donne l'occasion de découvrir une réelle diversité de produits. La répétition permet à l'enfant de se familiariser avec un nouveau produit ou de nouvelles saveurs. Proposer des produits que l'on sait populaires risque de les enfermer dans un répertoire très étroit où les légumes & fruits, ainsi que les viandes et poissons non transformés/hachés seront peu présents.

La juste quantité et la notion de taille de portion :

Les grammages proposés par le GEM-RCN doivent être lus comme des repères : ils correspondent aux besoins des différentes catégories de convives. Lorsqu'ils sont mis en œuvre, ils permettent de satisfaire leurs besoins nutritionnels, mais ils ne sont pas imposés. Concernant la restauration scolaire, les adultes encadrant les enfants durant le temps de repas doivent adapter les portions servies, à l'appétit de chaque convive.

La lutte contre le gaspillage alimentaire oblige chacun à revisiter ses pratiques. Les commandes de denrées sont encore passées de façon systématique et automatique sans prendre en compte les variations d'effectifs, les rendements des produits et les repères de grammages adaptés à chaque âge. Par exemple, on «sur gramme» les portions de steak haché des enfants d'âge maternel par défaut d'une offre fournisseur adéquat.

La qualité de service :

Le temps du repas pris en collectivité est un temps contraint : en 1h30 des centaines de convives doivent avoir pris leur repas dans un espace défini qui ne sera plus investi en dehors de cette période. Les mètres carrés coûtent cher, alors on trouve un compromis en installant un self qui permet de mieux exploiter les surfaces disponibles. En restauration scolaire, cela a un impact sur l'organisation du service, sur le choix des produits, des recettes et sur le projet éducatif. Le meilleur repas du monde, s'il doit être avalé en moins de 15mn risque de se solder par l'indifférence du convive.

La qualité environnementale :

La prise en compte de l'empreinte écologique des repas, l'équilibre entre protéines animales/végétales (bilan carbone...), la préservation des ressources halieutiques, la valorisation des déchets (compostage, méthanisation...), représentent autant de nouveaux enjeux.

Ces nouvelles préoccupations s'invitent dans la construction de l'offre alimentaire. Cette démarche élargie aux préoccupations environnementales est possible dans les grandes unités de production de repas, où un technicien dédié conduit la réflexion, mais dans les petites unités, cela devient terriblement lourd, car la même personne fait les menus, achète, cuisine, sert puis entretient les locaux. Depuis quelques années, on observe que devant l'évolution du métier, les professionnels expriment avec tristesse que le temps et la liberté de cuisiner se réduit.

La prise en compte des convictions religieuses des convives :

L'arrêté sur la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire de septembre 2011 ne prévoit pas de repas de substitution pour des demandes communautaires particulières. Le MAAF (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt), interrogé sur la place des repas sans viande, ni protéines d'origine animale a répondu que les seules obligations dans la restauration scolaire sont de proposer sur 20 menus successifs au moins 4 services de viandes non hachées de boucherie et 4 services de poisson. La qualité des plats protidiques des 12 autres repas est laissée à l'appréciation des personnes responsables du service de restauration.

Comment les acteurs de l'agronomie et de l'industrie agro-alimentaire peuvent-ils contribuer à améliorer la qualité de la restauration collective ?

Plusieurs pistes de travail se dégagent :

Améliorer la densité nutritionnelle des produits alimentaires élaborés est un axe majeur :

On peut travailler sur plusieurs paramètres, en agissant notamment sur :

- La teneur en matières premières : exemple lasagnes, raviolis, avec un % de viande supérieur à 20% ;
- La teneur en protéines : exemple : fromages à tartiner contenant plus de 5g de protéines par portion ;
- La teneur en matières grasses : exemple : teneur des produits laitiers frais ciblée à 5g de matières grasses par portion.
- La teneur en sucres simples ajoutés : exemple : ajout en sucres simples des desserts type compotes ou laitages limité à 5g par portion.

Limiter autant que possible la présence des substances allergènes :

La restauration collective est désormais soumise au règlement INCO (15- Règlement UE - 2011) « INformation du CONsommateur », relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires. La restauration collective doit informer ses convives sur la présence potentielle de 14 allergènes majeurs dans les repas servis.

La mise à disposition des convives de cette information est d'autant plus complexe que les produits mis en œuvre contiennent de multiples ingrédients.

Adapter la taille des portions aux besoins des convives :

Une modularité est nécessaire selon les populations nourries, on souhaite éviter une surconsommation préjudiciable et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Intégrer des critères de qualité environnementale et d'agriculture durable :

En limitant les emballages, en privilégiant les circuits courts de distribution, en utilisant des produits locaux, en développant une offre de produits issus de l'agriculture biologique, accessible.

Conclusion

Au cours des 20 dernières années, la qualité nutritionnelle des repas en restauration collective s'est améliorée, grâce au travail des acteurs de terrain guidé par les recommandations du GEM-RCN.

Plus récemment, de nouvelles préoccupations sont apparues (sécurité sanitaire et toxicologique, qualité environnementale, prise en compte des allergies alimentaires...), rendant complexe la réalisation des repas au quotidien.

Les nouveaux enjeux environnementaux peuvent parfois paraître en contradiction avec les enjeux nutritionnels, notamment en matière de lutte contre le gaspillage, (par exemple, on souhaite favoriser la consommation de fruits et légumes chez les enfants, en exigeant des fréquences d'apparition régulières dans les menus, mais c'est souvent cette catégorie d'aliments qui est mal consommée !). Il faut pouvoir trouver un compromis pertinent.

Les collectivités territoriales expérimentent et innovent, apprennent comment rédiger leurs cahiers des charges de façon ciblée pour pouvoir développer la place des produits locaux tout en respectant l'article 14 du code des marchés publics (4- Code des Marchés Publics, 2006). Ce n'est plus seulement le critère de prix qui est déterminant, mais aujourd'hui, les acheteurs sont attentifs aux critères nutritionnels, aux grammages portion, aux rendements des produits lors de leur préparation en cuisine, aux conditionnements, à l'origine des produits, aux circuits d'approvisionnement, aux labels de qualité, à la saisonnalité.

Les acteurs de l'agroalimentaire ont à coup sûr un rôle et une responsabilité dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle et environnementale des repas servis par la restauration collective.

Références bibliographiques

ANSES avis 2008-SA-0172 du 23 avril 2010 relatif aux dangers microbiologiques des aliments consommés crus
<https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2008sa0172.pdf>.

ANSES avis concernant la consommation de miel chez les moins de 12 mois.
<https://www.anses.fr/fr/system/files/MIC2010sa0130.pdf>.

ANSES avis relatif aux recommandations sur les bénéfices et les risques liés à la consommation de produits de la pêche dans le cadre de l'actualisation des repères nutritionnels du PNNS.

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012sa0202.pdf>.

Code des Marchés Publics article 14 du CMP.

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000005627819&idArticle=LEGIARTI000006204306>.

Gira food service Chiffres restauration 2015
<http://www.girafoodservice.com/gira-foodservice/histoire.php>.

MAAF : Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>.

Ministère de l'Economie et des Finances, Recommandation nutrition GEM-RCN juillet 2015.

http://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf.

Ministère de l'Economie et des Finances plats protidiques
http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-plats-protidiques.pdf.

Ministère de l'Economie et des Finances produits laitiers.
http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-produits-laitiers.pdf.

Ministère de l'Economie et des Finances petite enfance.
http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-petite-enfance.pdf.

Ministère de l'Economie et des Finances restauration scolaire.
http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-milieu-scolaire.pdf.

Ministère de l'Economie et des Finances personnes âgées
http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-personnes-agees.pdf.

Ministère de l'Economie et des Finances milieu carcéral
http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-milieu-carceral.pdf.

TURCK D et al « Diversification alimentaire : évolution des concepts et recommandations Archives de Pédiatrie 2015;22:457-460 Elsevier Masson.

Union Européenne Règlement UE n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO).

http://europa.eu/legislation_summaries/consumers/product_labelling_and_packaging/co0019_fr.h.