



**ACADÉMIE
D'AIX-MARSEILLE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Inspection de l'éducation nationale du second degré
Enseignement technique - Enseignement général
Sciences biologiques et sciences sociales appliquées**

Secrétariat des inspecteurs

Affaire suivie par :
Martine PASCAL
Magali ROBAGLIA
Muriel FARNET
Frédérique LUBRANO DI FIGOLO

Tél : 04 42 91 70 40

Mél :

martine.pascal2@ac-aix-marseille.fr

magali.robaglia@ac-aix-marseille.fr

muriel-isabelle.farnet@ac-aix-marseille.fr

frederique.lubrano@ac-aix-marseille.fr

Place Lucien Paye
13621 Aix-en-Provence Cedex 1

Aix-en-Provence, le 15 septembre 2021

Les inspectrices de l'éducation nationale
et faisant fonction de sciences biologiques et
sciences sociales appliquées

à

Madame, Monsieur le Directeur délégué
aux formations professionnelles et technologiques
Madame, Monsieur le Professeur de
Lycée Professionnel, d'EREA

S/C de

Madame, Monsieur le Proviseur
de LP, de SEP de Lycées, d'EREA
Madame, Monsieur le Directeur de LPP

Madame, Monsieur le formateur de CFA

S/C de

Madame, Monsieur le Directeur de CFA

Madame, Monsieur le formateur de GRETA

S/C de

Madame, Monsieur le Président de GRETA

Madame, Monsieur le Directeur de SEGPA
Madame, Monsieur le Professeur de SEGPA

S/C de

Madame, Monsieur le Principal
de Collège avec SEGPA

Objet : Rappels des règles d'hygiène, de sécurité et d'étiquetage alimentaire dans les formations professionnelles relevant du secteur des sciences biologiques et sciences sociales appliquées

La mise en œuvre des consignes réglementaires concernant les règles d'hygiène, de sécurité et d'étiquetage alimentaire dans les formations professionnelles doivent être la préoccupation de l'ensemble des enseignants.

Avec ce courrier, nous souhaitons attirer l'attention des équipes sur :

- Les obligations en matière de prévention des risques professionnels ;
- Les attendus réglementaires et pédagogiques relatifs à l'hygiène et à l'étiquetage alimentaires, dont la responsabilité incombe au DDFPT ou aux professeurs.

P.J. **Annexe 1** - Liste des allergènes alimentaires DGCCRF- Mai 2019
 Annexe 2 - Tableau des allergènes à compléter
 Annexe 3 - Infographie Alim'Confiance Ministère de l'agriculture – Février 2017

1. Sécurité sur tous les plateaux techniques

1.1. Formation obligatoire des élèves dès l'entrée en formation

Les élèves sont soumis aux mêmes obligations de sécurité que les salariés dans une entreprise. Ils doivent porter leur équipement de sécurité dans le cadre des activités en ateliers. L'élève s'expose à une sanction en raison de ses obligations scolaires et du non-respect des règles de sécurité.

Nous attirons l'attention des enseignants sur l'obligation de former les élèves à la sécurité avant le début de tout enseignement de techniques professionnelles. Cette formation doit être formalisée par des documents remis aux élèves sur les règles de sécurité à observer sur chaque plateau technique. Le professeur doit pouvoir en fournir la preuve ; l'inscription dans le cahier de textes sur Pronote du contenu de la formation et l'indication des élèves absents permettent d'assurer la traçabilité. Pour tout élève n'ayant pas reçu la formation à la sécurité (absence, arrivée en cours de formation...), le professeur doit veiller à les former : travail individuel à prévoir avec des activités d'apprentissage sur papier ou sur un support numérique.

1.2. Le document unique dans le cadre des activités pédagogiques

Chaque établissement ou entreprise a l'obligation de retranscrire dans un document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) le résultat de cette évaluation (décret du 5 novembre 2001 – décret 2001-1016). Ce document, rédigé le plus souvent par les membres de la Commission d'Hygiène et Sécurité de votre établissement, est tenu à la disposition des personnels.

Comme précisé dans la lettre de rentrée, le DUERP doit être actualisé pour prendre en compte le protocole sanitaire du fait de l'épidémie actuelle liée au virus COVID-19.

Nous vous rappelons par ailleurs qu'il convient aussi d'utiliser la partie du DUERP relative aux ateliers pour former les élèves à la sécurité, en enseignement professionnel et/ou dans le cadre de la Prévention Santé Environnement. Cette étude va permettre aux élèves de mieux s'approprier leur environnement de travail, de repérer des éléments à corriger et de proposer des améliorations.

Enfin, sur tous les plateaux techniques SBSSA, l'enseignant professionnel doit être totalement impliqué dans la mise en forme et l'affichage de consignes de sécurité.

2. Les règles d'hygiène communes à tous les plateaux techniques SBSSA dans le cadre des activités pédagogiques

Nous attirons votre attention sur la nécessité de :

- Veiller à l'application des règles d'hygiène de base : hygiène corporelle adaptée, tenue vestimentaire appropriée et entretenue, lavage des mains régulier, cheveux attachés, absence de bijoux et de vernis, absence de piercing, bionettoyage des surfaces... Du fait du contexte sanitaire ces règles doivent être renforcées. En particulier, lors de la mise en tenue professionnelle des élèves, la gestion des flux doit être pensée afin de limiter le brassage ;
- Disposer, pour ces bonnes pratiques de base, de protocoles formalisés ;
- Apposer une fiche de poste près de chaque machine dangereuse ;
- **Elaborer un classeur hygiène et sécurité dans chaque plateau technique** avec les documents suivants : procédure en cas d'accident, extraits du document unique, copie des fiches de données et de sécurité des produits utilisés, protocoles (lavage des mains, bionettoyage ...) ; et **le tenir à jour** en particulier concernant les fiches techniques et de données de sécurité concernant les produits. Par exemple, il est pertinent de s'assurer que les produits virucides utilisés ont une action sur le virus du COVID-19 quand cela est nécessaire ;
- Signaler par écrit un dysfonctionnement d'équipements ou de matériels au chef d'établissement et au directeur délégué, et en garder un exemplaire archivé.

3. Les règles d'hygiène et de sécurité sur les plateaux techniques d'alimentation dans le cadre des activités pédagogiques

Pour toutes les formations, cet atelier est soumis aux textes du paquet Hygiène applicable depuis le 1^{er} janvier 2006. Ces textes portent sur la traçabilité, l'HACCP, les procédures et les bonnes pratiques d'hygiène.

Le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) n°852/2004 (à l'origine du paquet hygiène) introduit l'obligation **d'une culture de la sécurité alimentaire** (Food Safety Culture). Il est donc primordial d'instaurer cette culture lors des activités pédagogiques par l'implication des élèves dans la mise en œuvre des différentes procédures et bonnes pratiques hygiène.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R0382&qid=1614960126446&from=FR>

La note de la **DGAL/SDSSA/N2012-8054** du 08/03/2012 précise les dispositions particulières relatives aux cuisines et ateliers pédagogiques :

- Dans la mesure où les repas sont consommés dans le cadre de la restauration de l'établissement, il s'agit d'une activité de restauration à caractère social. La cuisine est alors soumise aux dispositions relatives à la restauration collective ;
- Pour tout autre cas de figure exceptionnel (ex : repas consommés exclusivement par les personnes les ayant préparés), il est important que les dispositions relatives à la restauration collective s'appliquent tout de même, dans un but pédagogique lié à la formation de futurs professionnels.

Nous rappelons toutefois que le paquet Hygiène a largement mis en avant le principe d'une obligation de résultats au détriment d'une obligation de moyens (cf. vade-mecum sectoriel de la restauration collective version 2 de mars 2017 <https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>).

Quoi qu'il en soit le cadre sanitaire pour le fonctionnement des établissements scolaires, défini pour cette année scolaire, doit être respecté.

Dans certains cas particuliers (exemples : exiguïté des locaux ne permettant pas la mise en œuvre d'une marche en avant dans l'espace, insuffisance du nombre d'enceintes de stockage pour une sectorisation totale des denrées, congélation de matières premières ou de produits intermédiaires ou finis...), des procédures spécifiques doivent être mises en œuvre et fondées sur une analyse des risques anticipée et étayée.

En cuisine collective, une cellule de refroidissement rapide en bon état de fonctionnement est indispensable en cas de distribution différée ou de vente à emporter.

Pour les préparations issues de cuisines familiales, il n'est pas obligatoire de disposer d'une cellule. Cependant, les plats commercialisés dans le cadre d'une vente à emporter devront, pour ceux d'entre eux qui ne sont pas stables, avoir été refroidis par un autre moyen efficace.

Afin de prévenir toute toxi-infection alimentaire ou d'en faciliter, le cas échéant, le traitement, nous vous rappelons les points-clés des règles à mettre en œuvre relatifs à :

3.1 **La traçabilité** (obligation de résultats - choix du système à l'initiative de l'enseignant) :

• **Traçabilité ascendante (des intrants) :**

Pour chaque achat-livraison, **seule l'identification du fournisseur, la nature, le volume et la date du produit approvisionné sont obligatoires *sensu stricto***. Les autres informations telles que numéro de lot, DLC-DDM (étiquetage) permettent d'assurer une traçabilité fine, facilitant le rebut des produits en cas d'alerte sanitaire.

Dans le cadre de la fonction qualité et de la compétence « décoder l'information » des référentiels, les élèves doivent néanmoins participer au relevé de ces informations, lorsque cela est possible, et aussi souvent que nécessaire pour acquérir la compétence.

En complément des preuves d'achat (bons de livraison ou tickets de caisse) disponibles auprès de l'administration, photographier les contenants ou les étiquettes des produits et les archiver sur un support informatique est envisageable.

Le délai d'archivage des informations **obligatoires** est de :

- 6 mois à partir de la date de fabrication ou de livraison pour les produits dont la DLC est inférieure à 3 mois ;
- 5 ans + 6 mois pour les produits dont la DDM est supérieure à 5 ans.

(Source : *Partie C de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012*)

La traditionnelle méthode de conservation des étiquettes a peu d'intérêt si elle n'est pas conduite sur les durées réglementaires mentionnées.

• **Traçabilité descendante (des clients) :**

On entend par « clients », les usagers du restaurant scolaire où sont transférées les fabrications pédagogiques, les personnels de l'établissement, les clients extérieurs qui consomment sur place au restaurant d'application.

Pour les usagers du restaurant scolaire, l'enseignant devra conserver la trace des productions qu'il a reversées à la cantine.

Pour les personnels de l'établissements et les clients extérieurs, l'identification des clients se limitera aux informations nécessaires au système de facturation propre à l'établissement. A minima, l'enseignant doit conserver le détail des menus proposés à la consommation.

Il est par contre obligatoire de garder des plats témoins de **toutes** les productions alimentaires distribuées (milieux collectif et familial) :

- Au froid positif (0-3°C) pendant 5 jours au moins après la dernière présentation au consommateur ;
- Des échantillons représentatifs et clairement identifiés (portions entre 80 à 100 g).

• **Durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA) :**

Elle ne peut excéder 3 jours après celui de la fabrication (J+3) en l'absence d'études de durée de vie.

Dans le cas de préparations microbiologiquement très périssables (ex : mayonnaise « maison », crème anglaise, tiramisu...), il vous incombe normalement de réduire la date limite de consommation à J+1 ou J+2 selon l'analyse des dangers que vous ferez.

Pour les préparations culinaires composées de produits déconditionnés, puis reconditionnés sans transformation assainissante (exemple : charcuteries ou fromages incorporés dans des salades), la date limite de consommation ne peut pas excéder la durée de vie initiale du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte. Nous vous invitons à être vigilants sur les durées de vie résiduelle des ingrédients avant de déterminer la DLC des préparations finales.

Pour les produits présentés aux consommateurs lors des ateliers pédagogiques de distribution, nous attirons votre attention sur la réduction de cette durée de vie en fonction des cas particuliers synthétisés dans le schéma suivant :

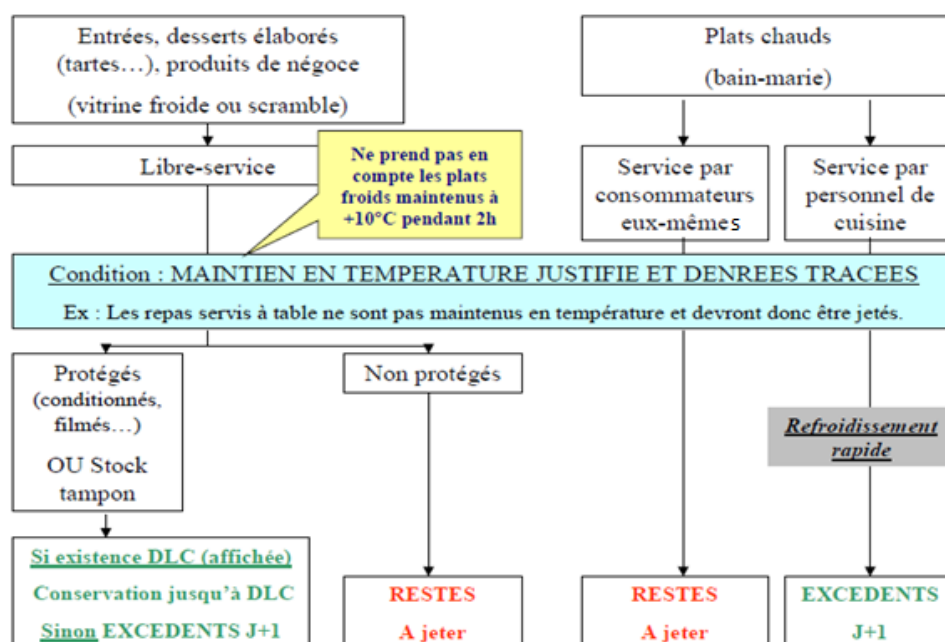


Schéma : Résumé des dispositions relatives aux excédents en restauration collective

Source : Note DGAL/DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée le 8 mars 2012 qui précise les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009

3.2 **HACCP et procédures** (mise à jour régulière et communication au Directeur délégué aux formations professionnelles et technologiques du plan HACCP, autocontrôles microbiologiques archivés).

L'équipe doit pouvoir présenter les documents relatifs à l'analyse des dangers microbiologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (méthode des 5M).

S'il n'est pas obligatoire de formaliser des diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers qui en découle, une réflexion conduisant à la **rédaction des procédures suivantes nous semble indispensable** :

- Contrôle des températures incluant les cibles (températures souhaitées), les limites de tolérance (dépassements maximaux autorisés), les actions correctives (actions sur les méthodes) et corrections (actions sur les produits non conformes) ;

- Gestion des entames incluant des éléments sur les durées de vie résiduelles. Des informations complémentaires sont consultables à l'adresse suivante : <https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/hygiene-securite/2019-05/hygiene-en-fiche-pratique-procedure-de-gestion-des-produits-entames-tableau.htm>

3.3 Les bonnes pratiques d'hygiène (obligation de résultats)

Elles prennent en compte les éléments suivants :

- Personnels, élèves, apprentis ou stagiaires : plan de formation, tenues vestimentaires (y compris entretien), suivi médical (le dépistage des porteurs sains n'est plus obligatoire) ;
- Contrôle à réception des produits : fiches de contrôle sauvegardées dans un classeur ;
- Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production : plan de nettoyage et de désinfection (PND) et plan de contrôle de son efficacité, instructions de travail relatives à l'hygiène par poste (organisation rationnelle, déboîtement-déconditionnement, décontamination des végétaux...) ;
- Plan de lutte contre les nuisibles si nécessaire ou vérification d'absence des nuisibles ou de traces de leur passage, approvisionnement en eau ;

Rappel sur le cassage des œufs :

Il convient de se référer au vidéogramme « clarifier un œuf » sur le site pédagogique national de l'hôtellerie-restauration à l'adresse suivante :

<http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Clarifier-des-oeufs>

Par ailleurs le BEH n°21 de 1996 indique très clairement qu'il « faut éviter de casser les œufs en bordure du récipient utilisé pour limiter le risque de toxo-infection alimentaire »

L'ensemble des éléments précités contribue à l'élaboration du plan de maîtrise sanitaire.

Nous tenons à rappeler que, pour beaucoup de ces instructions, les contenus correspondent à des supports pédagogiques travaillés avec les élèves.

Pour vous accompagner, vous pouvez vous appuyer sur le Guide de Bonnes Pratiques d'hygiène (GBPH) de votre secteur professionnel consultable à l'adresse suivante :

<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>

Vous pourrez utilement vous reporter aux textes suivants :

- Note DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 relative au contrôle de la traçabilité des denrées alimentaires hors production primaire
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Note DGAL/DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 modifiée le 8 mars 2012 qui précise les modalités d'application de l'arrêté du 21 décembre 2009
- Note DGAL/SDSSA/N2012-8022 du 30 janvier 2012 relative à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
- Note DGAL/SFSSA N 2012-8156 du 24 juillet 2012 relative à l'inspection des procédures fondées sur les principes HACCP
- Vade-mecum général sécurité sanitaire des aliments, version 2 d'octobre 2017
- Vade-mecum sectoriels restauration collective ou remise directe (version du 2 mars 2017) <https://agriculture.gouv.fr/vade-mecum-dinspection-de-lhygiene-des-denrees-alimentaires-0>
- Arrêté du 6 décembre 2018 portant abrogation de l'arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2018/12/6/AGRG1826747A/jo/texte>
- Arrêté du 7 mai 2020 modifiant l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041857415/>

Le Plan de Maîtrise Sanitaire doit être révisé temporairement pour prendre en compte les voies de contamination par le coronavirus. Vous pouvez vous inspirer des recommandations de l'ANSES « coronavirus –alimentation » pour réaliser une analyse des risques adaptée à vos contraintes.

<https://www.anses.fr/fr/content/coronavirus-alimentation-courses-nettoyage-les-recommandations-de-l%E2%80%99anses>

4. Les règles d'étiquetage alimentaire

Le règlement européen n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs (règlement dit « INCO ») actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées alimentaires. Il s'applique en France avec la publication de plusieurs textes réglementaires.

Nous vous invitons à consulter les informations spécifiques avec les liens suivants :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes>
<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Etiquetage-des-denrees-alimentaires>

4.1. Décodage et contrôle des étiquettes des produits alimentaires

4.1.1. Indication de l'origine des produits

C'est au niveau européen que sont fixées les règles d'étiquetage sur l'origine.

4.1.2. Indication de l'origine des denrées préemballées

Actuellement, la mention de l'origine est obligatoire pour la viande des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, les volailles, le miel, le cacao, les fruits et légumes, le poisson non transformé, l'huile d'olive, le vin ou les œufs. Pour les autres produits, cette indication doit figurer sur l'emballage seulement si l'absence de cette mention est susceptible d'induire les consommateurs en erreur sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel du produit.

4.1.3 Indication de l'origine de la viande dans les plats préparés et du lait dans les produits laitiers

Par une décision du 10 mars 2021 le conseil d'état a jugé « illégal d'imposer l'étiquetage géographique du lait car il n'y a pas de lien avéré entre son origine et ses propriétés ». Par conséquent, les décrets relatifs à l'obligation d'indiquer l'origine du lait sont abrogés.

Le [décret n° 2020-363 du 27 mars 2020](#) proroge le décret 2016-1137 du 19 août 2016 jusqu'au 31 décembre 2021. Il oblige les distributeurs de l'agro-alimentaire à indiquer l'origine de la viande dans les plats préparés. Il concerne les produits préemballés contenant au moins 8 % de viande mais ne s'applique pas aux plats servis en restauration (non pré-emballés).

L'étiquetage devra indiquer le pays de naissance, d'élevage et d'abattage des animaux pour la viande.

4.1.4 L'origine de l'ingrédient primaire

Depuis le 1^{er} avril 2020, lorsque l'étiquetage fait apparaître l'origine d'une denrée alimentaire et que celle-ci diffère de celle de son ingrédient primaire, l'indication de l'origine de l'ingrédient en question devient obligatoire. L'ingrédient primaire est défini comme l'ingrédient entrant pour 50 % ou plus dans la composition d'une denrée ou le/les ingrédients qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par le consommateur. Par exemple, l'étiquetage d'un gâteau revendiquant une origine française alors que la farine mise en œuvre dans sa fabrication ne serait pas produite en France devrait renseigner le consommateur sur l'origine de la farine.

4.1.5. Indication de la dénomination de vente et des allergènes

Le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées rend obligatoire, **au 1^{er} juillet 2015**, l'information du consommateur sur les denrées alimentaires non préemballées, complétant ainsi les directives européennes (règlement INCO).

Les informations figurant sur un produit diffèrent notamment selon que le produit est pré emballé ou non préemballé. Dans les deux cas, le nom des ingrédients allergènes doit ainsi être mentionné, en plus des autres obligations légales : dénomination de vente, ...

<https://www.legifrance.gouv.fr/orf/id/JORFTEXT000030491684/>

Les denrées emballées et non préemballées sont ainsi soumises à un étiquetage sur les ingrédients provoquant des allergies ou des intolérances, et encore présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

4.1.6. Les dates de péremption :

- La date limite de consommation (DLC) pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au... ».

- La Date de Durabilité Minimale (DDM), exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant ... ».

Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Date-limite-de-consommation-DLC-et-DDM>
https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/publications/depliants/dlc_ddm.pdf

4.1.7. Déclaration nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle (DNO) est obligatoire depuis le 13/12/2016 **pour les produits préemballés**. Elle vise à permettre au consommateur de comparer les denrées entre elles et à choisir les aliments adaptés (cf. décret 2016-980 du 19 juillet 2016)

L'étiquetage nutritionnel doit mentionner dans un tableau lisible sur l'emballage et dans un même champ de vision : la valeur énergétique en kcal et en kJ - les quantités exprimées en g de lipides, d'acides gras saturés, de glucides dont les sucres, de protéines et de sel. Faute de place suffisante, les informations sont présentées sous forme linéaire. Ces valeurs doivent être exprimées pour 100 g ou 100ml et peuvent aussi l'être par portion.

La déclaration nutritionnelle ne s'applique cependant pas à toutes les denrées alimentaires (cf. Règlement INCO dans son annexe 5). Ainsi, les plats servis en restauration (non pré-emballés) ne sont pas concernés par cette obligation.

Vous pouvez consulter la fiche pratique sur la déclaration nutritionnelle :

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/declaration-nutritionnelle-sur-denrees-alimentaires>

Pour connaître les caractéristiques de chaque produit alimentaire, vous pouvez consulter la table CIQUAL <https://ciqual.anses.fr/>. Un calculateur nutritionnel peut vous aider dans votre démarche.

Pour améliorer l'accès à une alimentation équilibrée, [l'article 14 de la loi de Modernisation de Notre Système de Santé du 26 janvier 2016](#) prévoit que les pouvoirs publics recommandent un système d'étiquetage nutritionnel synthétique, simple et accessible pour tous. Nutri-Score est le dispositif que les pouvoirs publics ont choisi de recommander.

4.1.8. Interdiction de certains colorants

Depuis juillet 2010, il est obligatoire de faire figurer sur l'étiquette de produits alimentaires contenant des colorants azoïques, la mention « *peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants* ».

Les colorants azoïques sont les suivants : Tartrazine (E 102)/ Jaune de quinoléine (E 104)/ Jaune orangé S (E 110)/ Carmoisine (E 122)/ Rouge allura (E 129)/ Ponceau 4R (E 124).

L'utilisation des colorants E104, E110 et E124 dans les produits de boulangerie fine (viennoiseries, pâtisseries fraîches et sèches, produits de biscuiterie...) est interdite depuis juin 2013 (cf. règlement UE n°232/2012).

En juillet 2016, l'EFSA a finalisé les deux dernières réévaluations de colorants alimentaires. Au total, 41 colorants alimentaires ont été réévalués. Suite à ces travaux, les niveaux maximums de trois colorants (E 104, E 110, E 124) ont été réduits et le colorant Rouge 2G (E 128) a été retiré du marché.

L'arrêté du 17 avril 2019 suspend la mise sur le marché des denrées contenant l'additif E 171 (dioxyde de titane - TiO₂).

<https://www.legifrance.gouv.fr/orf/id/JORFTEXT000038410047/>

4.1.9. Les labels

“La Boussole des labels” est un guide pratique qui passe les 18 labels alimentaires les plus connus au crible de 30 critères. Téléchargeable gratuitement à partir d'aujourd'hui, il a été conçu par trois ONG aux domaines d'expertise complémentaires : ActionAid France, Bio Consom'acteurs et FAIR[e] un monde équitable.

<https://www.quinzaine-commerce-equitable.org/2021/05/18/la-boussole/>

4.2. Etiquetage des productions alimentaires pédagogiques

Nous entendons par productions alimentaires pédagogiques les préparations alimentaires servies sur place dans le cadre d'un restaurant pédagogique et les préparations emballées, étiquetées dans le cadre d'une vente à emporter.

4.2.1 Indication de l'origine des viandes bovines

Le [décret du 17 décembre 2002](#) rend obligatoire l'indication de l'origine des viandes bovines en restauration. Ce texte demande d'indiquer, dans les lieux où sont servis les repas, de façon lisible et visible, par affichage ou par tout autre support écrit, l'origine des viandes bovines utilisées pour la préparation des plats servis ou vendus aux consommateurs.

4.2.2 Indication des allergènes

Dans le cas des denrées à consommer sur place ou à emporter (y compris pour le pain), **vous devez tenir à disposition de votre clientèle et des services sanitaires, un tableau des allergènes** (cf. Annexe 1 – Liste des allergènes et Annexe 2 - Tableau des allergènes à compléter). Vous pouvez aussi indiquer les allergènes sur les étiquettes des objets confectionnés ou les indiquer sur le support de présentation du menu en face de chaque plat.

4.3. Emballages alimentaires

A partir de 2021, les couverts, assiettes, pailles, contenants alimentaires et gobelets en polystyrène seront interdits à la vente :

<https://www.ecologique-solaire.gouv.fr/fin-du-plastique-usage-unique>

Le décret n° 2021-517 du 29 avril 2021 détermine les objectifs de réduction, de réutilisation et de réemploi, et de recyclage des emballages en plastique à usage unique pour la période 2021-2025.

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043458675?r=iG3h45I0rf>

<https://www.ecologie.gouv.fr/lutte-contre-pollution-plastique>

5. Gaspillage alimentaire et développement durable

5.1 La loi anti-gaspillage :

La loi anti gaspillage pour une économie circulaire (loi n°2020 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire) se décline en 5 grands axes :

- sortir du plastique jetable ;
- mieux informer les consommateurs ;
- lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire ;
- agir contre l'obsolescence programmée ;
- mieux produire.

Elle fixe de nouveaux objectifs avec un calendrier précis pour les années à venir.

<https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire-1>

5.2 Le plan national pour l'alimentation :

Les trois grands axes du programme national pour l'alimentation (PNA) 2019-2023 sont :

- La justice sociale afin d'améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, lutter contre la précarité alimentaire et renforcer l'information du consommateur
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- L'éducation alimentaire

<https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023-territoires-en-action>

Pour lutter contre le gaspillage, le PNA prévoit la promotion du « doggy bag » ou « gourmet bag », la création d'un défi national « zéro gaspi » dans les collèges et les lycées et de mieux expliquer au consommateur la signification des dates de consommation des denrées alimentaires. Ces actions peuvent être mises en place au sein des établissements.

Un des leviers du PNA est la restauration collective : celle-ci est mobilisée pour assurer un approvisionnement de 50 % de produits biologiques, de qualité ou durables d'ici 2022 et promouvoir les protéines végétales.

Suite à la prise de conscience du coût économique et de l'impact généré par les déchets sur l'environnement, la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 dite « loi Grenelle II » rend obligatoire la mise en place d'un tri à la source en vue d'une valorisation de type organique pour les gros producteurs ou détenteurs de biodéchets. Depuis le 1er janvier 2016, le seuil au-delà duquel s'applique cette loi est de 10 tonnes de biodéchets annuels, **soit entre 200 et 300 repas/jour en restauration collective**. Mais la loi de transition énergétique (n° 2015-992 du 17 Août 2015) dispose qu'avant 2025, **l'intégralité de ceux-ci devront être triés à la source y compris par les ménages**.

Les biodéchets en restauration concernent les huiles usagées et les déchets de cuisine et de table (DCT). Il vous appartient de sensibiliser les élèves sur ces échéances, aux titres personnel et professionnel. A cet effet, nous vous invitons à réfléchir à des initiatives de type « bio-seaux » sur les plateaux de cuisine et à des projets de revalorisation. Un partenariat avec la restauration scolaire de l'établissement peut être mis en place pour gérer ces déchets.

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/journal/produit-boisson/2017-06/img/Guide-biodechets.pdf>

http://biodechets-restauration.fr/wpcontent/uploads/2016/09/livre_blanc_waste_star_septembre2016_V3.pdf

6. Ressources disciplinaires et pédagogiques

Pour ne pas perdre vos acquis et actualiser vos connaissances, nous vous conseillons de consulter le site internet du centre de ressources nationales de l'hôtellerie-restauration : www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr,

et métiers de l'alimentation : <https://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>

Un jeu pédagogique « Resto'Crobe » pour maîtriser l'hygiène des aliments lors de leur préparation à destination des élèves des niveaux 3 et 4 est présenté sur le site :

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article2744#Caracteristiques-du-jeu-Resto-Crobe>

L'application mobile Afin de rétablir Alim'confiance publie les résultats des contrôles d'hygiène en ligne:

<https://alim-confiance.gouv.fr/> (cf. Annexe 3 – Infographie Alim'Confiance)

Pour vous tenir informés de la nouvelle réglementation, nous nous invitons à consulter les sites suivants :

<http://agriculture.gouv.fr/thematique-generale/alimentation>

<https://infographies.agriculture.gouv.fr/>

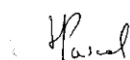
<https://www.anses.fr/fr/>

<http://www.neorestauration.com/restauration-collective/>

<https://www.ecologie.gouv.fr/>

Nous vous remercions de votre contribution à la mise en œuvre des règles d'hygiène et de sécurité.

Bien cordialement.



Martine PASCAL



Magali ROBAGLIA



Frédérique
LUBRANO DI FIGOLO



Muriel FARNET

**Inspectrices de l'éducation nationale et faisant fonction
Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées**