

## Atelier 1 - Quel process de production pour quelle offre alimentaire ?

1.1.1.	Classification NOVA – Produits ultra-transformés	1
1.1.2.	Comment les cantines reviennent au fait-maison sans se ruiner ?	4
1.1.3.	Zoom sur l'étiquetage des labels entrant dans les 50% de produits durables et de qualité	6
1.1.4.	Idées reçues sur les produits biologiques	6
1.1.5.	Les différents modes de restauration	7
1.1.6.	Les barquettes en plastique bientôt bannies des cantines	8

### 1.1.1. Classification NOVA – Produits ultra-transformés

- ▶ DOCTISSIMO : QU'EST-CE QU'UN ALIMENT ULTRA-TRANSFORME ? - COACHING NUTRITION

<https://www.youtube.com/watch?v=pYnTF6Vi4HA>

- ▶ CLASSIFICATION NOVA – OPEN FOOD FACTS

La classification NOVA assigne un groupe aux produits alimentaires en fonction du degré de transformation qu'ils ont subi :

- Groupe 1 - Aliments non transformés ou transformés minimalement
- Groupe 2 - Ingrédients culinaires transformés
- Groupe 3 - Aliments transformés
- Groupe 4 - Produits alimentaires et boissons ultra-transformés

#### **Groupe 1. Aliments non transformés ou minimalement transformés**

Les aliments non transformés (ou naturels) sont des parties comestibles de végétaux ou d'animaux.

Les aliments transformés minimalement sont des aliments naturels altérés par des processus qui comprennent l'élimination des parties non comestibles ou non désirées, et le séchage, écrasement, broyage, fractionnement, la filtration, le rôtissage, l'ébullition, la fermentation non alcoolique, pasteurisation, réfrigération, congélation, le placement en conteneurs et l'emballage sous vide. Ces procédés sont conçus pour préserver les aliments naturels, pour les rendre propres au stockage ou pour les rendre sûrs ou comestibles ou plus agréables à consommer. Beaucoup de nourritures non transformées ou minimalement transformées sont préparées des cuisines en combinaison ? avec des ingrédients culinaires transformés sous forme de plats ou repas.

*Exemples : pomme, lait pasteurisé, carotte râpée, pâtes alimentaires, saucisson, ...*

#### **Groupe 2. Ingrédients culinaires transformés**

Les ingrédients culinaires transformés, comme les huiles, le beurre, le sucre et le sel, sont des substances dérivées des aliments du groupe 1 ou de la nature par des procédés qui comprennent le pressage, le raffinage, le broyage, la meunerie et le séchage. Le but de ces procédés est de fabriquer des produits durables pouvant être utilisés dans les cuisines pour préparer, assaisonner et cuire les aliments du groupe 1 et préparer avec eux des plats et des repas variés et agréables

tels que ragoûts, soupes et bouillons, salades, pains, conserves, boissons et desserts. Ils ne sont pas destinés à être consommés par eux-mêmes, et sont normalement utilisés en combinaison avec les aliments du groupe

*Exemples : sucre, beurre, ...*

### **Groupe 3. Aliments transformés**

Les aliments transformés, tels que les légumes en bouteille, les conserves de poisson, les fruits au sirop, les fromages et les pains frais, sont essentiellement composés en ajoutant du sel, de l'huile, du sucre ou d'autres substances du groupe 2 aux aliments du groupe 1.

La plupart des aliments transformés contiennent deux ou trois ingrédients, Ils sont comestibles pour eux-mêmes ou, plus généralement, en combinaison avec d'autres aliments. Le but du traitement ici est d'augmenter la durabilité des aliments du groupe 1, ou de modifier ou d'améliorer leurs qualités sensorielles.

*Exemples : compote, omelettes, pain au lait, sauté de bœuf, légumes surgelés, salade de riz, purée flocon, haricots sauce tomate, ...*

### **Groupe 4. Aliments ultra-transformés**

Les aliments ultra-transformés, tels que les boissons gazeuses, les collations sucrées ou salées emballées, les produits à base de viande reconstituée et les plats préparés surgelés, ne sont pas des aliments modifiés, mais des formulations faites, principalement ou entièrement, de substances dérivées d'aliments et d'additifs, avec peu, voire aucun aliment du groupe 1 intact.

Les ingrédients de ces formulations comprennent habituellement ceux également utilisés dans les aliments transformés, tels que les sucres, les huiles, les graisses ou le sel. Mais les produits ultra-transformés comprennent également d'autres sources d'énergie et de nutriments qui ne sont normalement pas utilisés dans les préparations culinaires. Certains d'entre eux sont directement extraits des aliments, c'est le cas de la caséine, du lactose, du lactosérum et du gluten.

Les additifs dans les aliments ultra-transformés comprennent certains ingrédients également utilisés dans les aliments transformés, tels que les conservateurs, les antioxydants et les stabilisants. Les classes d'additifs que l'on trouve uniquement dans les produits ultra-transformés comprennent celles qui sont utilisées pour imiter ou améliorer les qualités organoleptiques des aliments ou pour dissimuler des aspects désagréables du produit final. Ces additifs comprennent des colorants et d'autres couleurs, des stabilisateurs de couleur, arômes, exhausteurs de goût, édulcorants non sucrés et des auxiliaires de traitement tels que des agents de carbonatation, de raffermissement, de gonflement et anti-gonflement, d'anti-agglomération et de glaçage, des émulsifiants, des séquestrants (pour améliorer stabilité des aliments) et des humectants (pour éviter dessèchement des aliments).

**Une multitude de séquences de processus est utilisée pour combiner les ingrédients habituellement nombreux et pour créer le produit final (donc «ultra-transformé»). Les procédés en question comprennent plusieurs procédés sans équivalents domestiques.**

*Exemples : yaourts aux fruits, fromage blanc au miel, vache qui rit, nuggets de poulet, steak de soja, glace, ...*

Source : <https://fr.openfoodfacts.org/nova>

## 1.1.2. Comment les cantines reviennent au fait-maison sans se ruiner ?

### [Comment les cantines reviennent au fait-maison sans se ruiner ?](#)

Léonor Lumineau Publié le 03/07/2019 à 17h08

Stephane Grangier pour Capital.

Après avoir servi des plats industriels réchauffés pendant des années, des restaurants scolaires recommencent à cuisiner ! Ça ne coûte pas plus cher et les enfants en redemandent.

«J'ai épluché mes oranges, fait le caramel, rajouté la sauce soja ...», égrène Pierre Blanchard, le nez penché sur un appétissant sauté de canard. On pourrait s'y tromper mais, campé au milieu de sa cuisine quelques minutes avant le coup de feu du déjeuner, ce chef ne s'apprête pas à servir les clients d'un bon restaurant : c'est pour 550 bambins de maternelle et de primaire que le responsable de la cantine de Feytiat (Haute-Vienne) se décarcasse. Voilà quatre ans maintenant que la mairie et ce cuistot inventif (photo ci-dessus) travaillent à améliorer les repas des enfants. «Nous servons désormais 90% de fait-maison, 30 à 40% de bio et 60% de local», détaille l'homme en blouse blanche à liseré bleu. [...]

Les pouvoirs publics poussent en ce sens : la loi adoptée en octobre 2018 astreint la restauration collective publique à servir au moins 50% de produits durables ou de labels de qualité, avec un minimum de 20% de produits bio, d'ici 2022. Mais ce sont surtout les parents qui se font entendre, lassés de voir leurs enfants rentrer de l'école le ventre quasi vide, après un déjeuner médiocre. [...] En France, chaque année, des milliards sont dépensés pour nourrir 7 millions d'enfants... mais beaucoup partent à la poubelle : près de 25% des repas servis sont jetés, selon l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie).

#### *Finis les plats tout préparés*

Pour comprendre, il faut remonter aux années 1980, quand les collectivités ont commencé à massifier les productions de repas dans de grandes cuisines centrales, à multiplier les achats de plats industriels prêts à l'emploi ou à recourir à des sociétés de restauration collective privées... Souvent avec de bonnes raisons, tant la cantine scolaire est un casse-tête et une lourde responsabilité. «Face à des normes d'hygiène drastiques, beaucoup ont jugé plus prudent de s'appuyer sur des pros du secteur», explique la journaliste Sandra Franrenet dans *Le Livre noir des cantines scolaires*. Mais voilà, les papilles des enfants ne s'y retrouvent pas toujours, les recettes et quantités servies ne collent pas forcément aux besoins, le gaspillage s'envole... Nombre de collectivités font donc machine arrière et, surprise, cela ne leur coûte pas forcément plus cher. Voyez à Avignon, où la mairie a repris la gestion du service en direct et relancé le fait-maison. «Nous avons économisé de 500.000 à 600.000 euros par an, explique Hugues Fortuna, directeur de la cuisine centrale de la ville. Mais cela demande un gros travail de réinvention.»

Gestion du personnel, organisation des achats... Revenir à la cuisine maison peut virer au sacerdoce quand il faut «sortir» des centaines de repas par jour. Les brigades, qui n'ont longtemps eu qu'à déballer des barquettes préparées, doivent réapprendre à manier le couteau, à planifier leurs tâches, à maîtriser les normes d'hygiène. Elles n'attendent souvent que cela d'ailleurs. «Lorsque le travail consiste à réchauffer les plats livrés, on est malheureux, glisse Jean-Pierre Legrand, chef de cuisine au collège Jules-Verne de Villebon-sur-Yvette (Essonne). Préparer sur place des produits bruts, innover sur les recettes, c'est très motivant.» **Mais pas facile à tenir dans la durée : un peu trop d'absentéisme et la machine s'enraye.** «Pour éviter ces problèmes, il faut impliquer au maximum les équipes, explique Hugues Fortuna. Je les ai ainsi amenées avec moi au salon Sirha de Lyon pour choisir le matériel de renouvellement.»

Reste ensuite à remplir les frigos. On parle là de milliers de tonnes de légumes, viandes, produits laitiers et autres à acheter chaque année. Il faut trouver les bons fournisseurs, parfois organiser des appels d'offres, prévoir des plans B pour pallier les intempéries... Un exercice compliqué, mais l'effort débouche sur de bonnes surprises. Après des années de livraison de repas industriels, la ville de Langouet s'est rendu compte qu'elle pouvait acheter en moins grande quantité des aliments de meilleure facture : «Nos produits bio et

locaux sont plus consistants, le pain est plus nourrissant et le rôti de veau, qui n'est plus bourré d'eau et de conservateurs, ne fond plus dans le four, par exemple», souligne Daniel Cueff, le maire. Pour tenir les coûts et sécuriser leurs approvisionnements, des collectivités imaginent également des accords en direct avec des producteurs : elles s'engagent sur des commandes, eux sur des tarifs préférentiels. Malin, pour peser plus lourd en négociation, le département de l'Essonne a même mis en place un groupement d'achats entre les cuisines scolaires volontaires.

Pour s'assurer que le budget ne dérape pas, il est un autre passage obligé : repenser les cartes. Voyez le travail opéré à Feytiat. D'abord, il a fallu **limiter le nombre de recettes à concocter, histoire de ne pas faire exploser les frais de personnel**. «Nous avons remplacé le choix entre trois entrées, deux plats et trois desserts par un menu unique», explique Pierre Blanchard. Au quotidien, il faut ensuite privilégier les **produits de saison, moins chers, et réduire les quantités de protéines animales**, pour un régime d'ailleurs non seulement plus économique mais aussi plus sain. «Nous avons diminué les quantités de viande de 20%, reprend le chef. Je les remplace par beaucoup de légumineuses et des mélanges de céréales.» Pour que les enfants aiment, le cuisinier a suivi une formation : ainsi, il métamorphose les pois chiches en béchamel ou en mayonnaise ! Et ça marche : ces ingrédients, pourtant peu familiers aux enfants, finissent rarement à la poubelle. [...]

Limiter le gaspillage, c'est le seul moyen de faire tenir le modèle : seule la réduction des pertes permet de financer l'achat de produits de meilleure qualité. Et, sur ce terrain, l'école pionnière de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) peut servir d'exemple. «Nous avons réduit le gaspillage de 80%, ce qui nous a permis d'économiser 20 centimes par assiette et de les réinvestir», se réjouit Gilles Pérole, adjoint à l'éducation et à l'enfance. Bien sûr, la saveur des petits plats locaux et bio du chef y est pour beaucoup. Mais ce n'est pas tout. Ici, désormais, pas de portion unique : les enfants ont le choix entre une assiette petite, moyenne ou grande selon leur faim. Avant d'aller jeter leurs déchets dans des seaux (dont ils voient le contenu), ils doivent trier les restes dans leur assiette. De quoi les responsabiliser et calmer le gâchis automatique. Enfin, les poubelles sont pesées, pour affiner les quantités à cuisiner et les portions à servir. Un gros travail, mais tout le monde y gagne...

### 1.1.3. Zoom sur l'étiquetage des labels entrant dans les 50% de produits durables et de qualité

## ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ

 **LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)**  
Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.

 **LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRENT DU LABEL ROUGE**

 **LES PRODUITS SOUS APPELLATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)**

 **LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRENT D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)**

 **LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRENT D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)**  
54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.

 **LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRENT DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)**  
Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.

 **LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIAIRENT DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE**

 **LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRENT DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)**  
Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

**IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRENT DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT A LA FERME »**  
Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50%. À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).

### 1.1.4. Idées reçues sur les produits biologiques

<https://www.youtube.com/watch?v=vwY4qW6VuMU>

## 1.1.5. Les différents modes de restauration

### Les différents modes de restauration

#### Types de cuisine

Les *cuisines sur place* sont des établissements qui fabriquent des repas consommés exclusivement sur place ;

Les *cuisines centrales* sont des établissements dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées, soit à au moins un restaurant satellite, soit à une collectivité de personnes à caractère social ;

Les *restaurants satellites* sont des « établissements ou locaux aménagés desservis par une cuisine centrale ». Les restaurants satellites peuvent fabriquer certaines fractions de repas sur place.

#### Types de liaison pour le cas de la fabrication externalisée

##### La liaison chaude

Les préparations sont fabriquées le jour même de la livraison. Jusqu'au moment du repas, les plats chauds doivent être maintenus à une température supérieure ou égale à + 63 °C à cœur. Les entrées et les desserts froids livrés simultanément doivent être gardés à une température comprise entre 0° C et + 3° C. Il faut proscrire le transport dans le même contenant de plats chauds et de préparations froides.

Les repas doivent être pris rapidement après avoir été déposés.

Certains produits sensibles qui atteindraient difficilement 63°C (ex : steaks hachés, rôti de bœuf) pourront être supprimés des menus.

Dans ce cas, pour la livraison et lors du service, il est nécessaire de disposer d'une cuisine satellite équipée de containers chauffants et réfrigérants.

##### La liaison froide

Après élaboration ou cuisson, les préparations doivent être refroidies et maintenues à une température située entre 0 et + 3 °C. La durée totale du transport et les matériels utilisés doivent permettre de respecter les températures prescrites par la réglementation en vigueur.

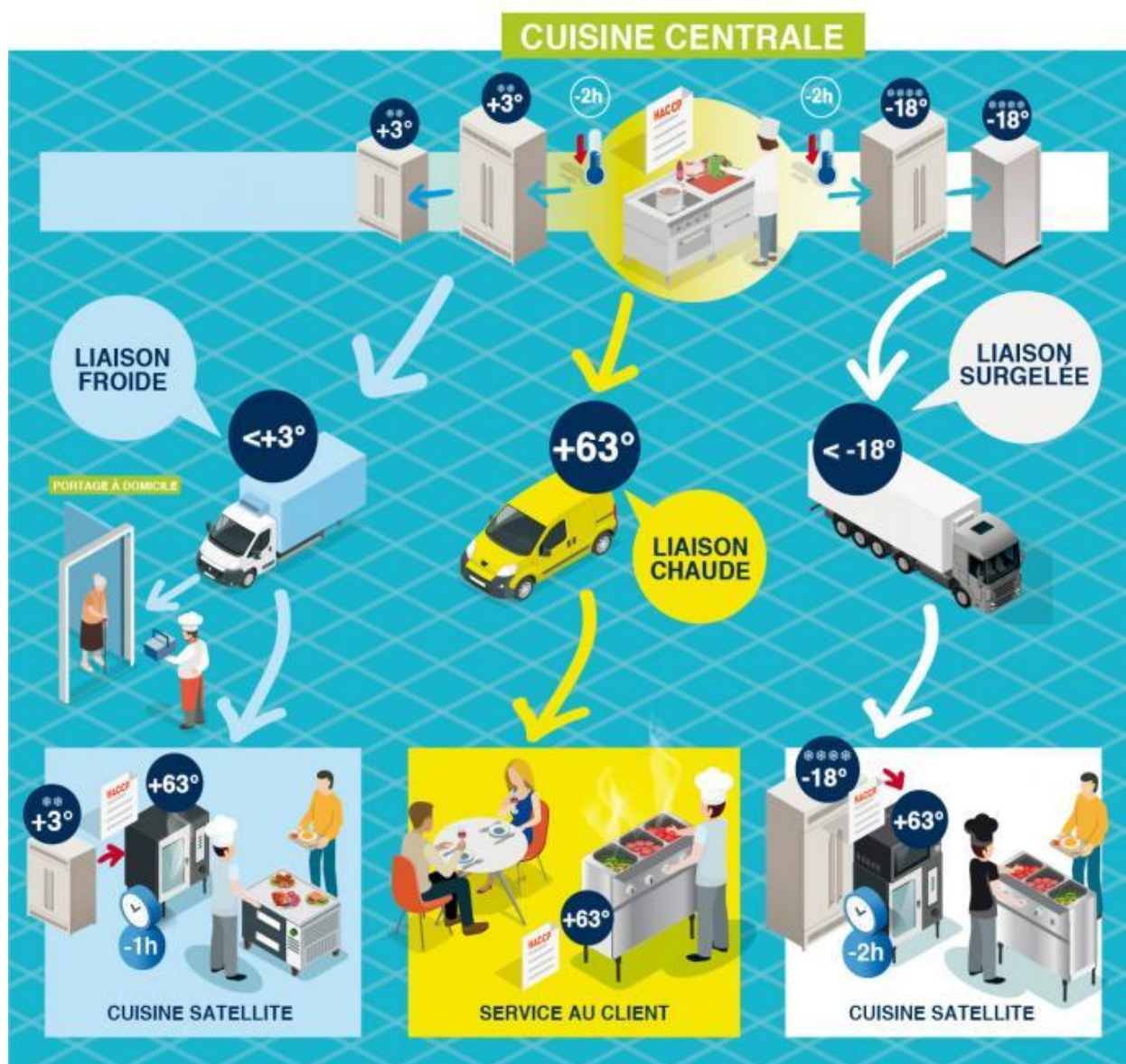
Au moment du chargement et du déchargement, il faudra veiller à éviter toute attente des produits qui pourrait être préjudiciable à la sécurité alimentaire.

Le convive doit respecter les dates limites de consommation (DLC) apposées sur les préparations par le fabricant dans le cadre de l'étiquetage complet obligatoire.

Les repas doivent être placés dans le réfrigérateur du convive lors des livraisons.

Les préparations destinées à être consommées chaudes sont réchauffées au moment du repas. En aucun cas, les excédents ne doivent être conservés après réchauffage.

Dans ce cas, les lieux de consommation sont dotés d'une cuisine satellite équipée de fours de réchauffage pour les plats chauds et de containers réfrigérants ou de réfrigérateurs pour les plats froids.



### 1.1.6. Les barquettes en plastique bientôt bannies des cantines

#### Les barquettes en plastique bientôt bannies des cantines

NéoRestauration 592-593 – Janvier Février 2021

Passer d'un contenant à usage unique à un contenant réemployable dans une cuisine centrale, c'est l'objectif du programme RECOLIM. Initié en septembre 2019 en Ile-de-France, il doit anticiper la loi Egalim dans les restaurants scolaires franciliens.

Avec la loi Egalim, au 1<sup>er</sup> janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique (barquettes ou poches) sera interdite en restauration scolaire. Un véritable casse-tête technique pour les gestionnaires de sites et les directeurs de cuisines centrales. Certains ont pris de l'avance et réfléchissent ardemment à des solutions. Le programme Réemploi des contenants alimentaires (RECOLIM), monté par Uzaje et la Région Ile-de-France avec le Syrec, le Siresco et le Sivuresc, trois syndicats intercommunaux, en est un bel exemple. Un premier point d'étape présenté le 26 novembre dernier a permis d'alerter sur les obstacles identifiés grâce aux différents tests menés depuis plusieurs mois.



« Nous allons devoir revoir tout le process sur la cui-sine centrale », souligne Bruno Le Saëc, directeur général du Syrec à Gennevilliers. Aujourd'hui, le Syrec réalise 13 000 repas essentiellement en scolaire en utilisant la cuisson lente sous-vide. Les poches plastiques à la cuisson servent jusqu'à la livraison, où elles sont déconditionnées dans les cuisines satellites dans des bacs gastro en inox. « Nous avons testé des bacs gastronomes en inox équipés d'un couvercle spécifique pour la cuisson en immersion à basse température avec joint silicone et valve de tirage au vide et cela a été plutôt concluant », estime le directeur général du Syrec. Nous avons ensuite déployé le process sur un restaurant satellite pilote de 300 couverts. Mais dans l'expérimentation, le positionnement du couvercle sur le bac, pour avoir une étanchéité parfaite, doit se faire manuellement. Cela double le temps de conditionnement. Courant janvier, nous allons tester un bras articulé qui permet une automatisation. »

#### LE POIDS, UN PROBLÈME DE TAILLE

Concrètement, des solutions pratiques restent à trouver sur l'étiquetage qui n'a pas résisté à l'immersion ou l'opacité des bacs qui a pu déstabiliser les opérateurs à la réception ... D'autres points épineux sont aussi à résoudre. « Désormais, il faut cinq jeux de bacs pour un seul service », poursuit Bruno Le Saëc. Nous devons revoir les flux en matière d'organisation, réaliser des modifications du bâtiment pour récupérer des espaces de stockage en amont et en aval de la cuisson ». Pour faire les choix les plus pertinents, il faudra connaître les mesures d'impact de tout le nouveau processus : stockage : transport, réception, manutention, distribution et retour. Uzaje va ainsi réaliser l'étude d'impact environnemental et l'étude économique du lavage externalisé.

Certaines limites sont indéniables : « Le poids et le volume sont les deux contraintes majeures », analyse Frédéric Souchet, directeur général des services (DGS) du Siresco qui réalise 43 000 repas par jour avec 19 communes adhérentes. Il va falloir explorer la question de l'ergonomie des postes de travail, et aussi celle de l'automatisation du remplissage des bacs en inox. Il faut développer la R & D et avoir des moyens pour cela. Des kobos -bras articulés avec une programmation simple - pourraient s'adapter et fonctionner.»

#### OUVRIER LA RÉFLEXION ET MUTUALISER

Les alternatives aux barquettes plastiques sont beaucoup plus lourdes et volumineuses. On estime pour un service de 100 repas que cela atteint plus 38 kg avec l'inox et plus 63 kg avec le verre. Il est nécessaire d'alléger le verre et combattre l'appréhension (risques de coupure) qu'il suscite. Ces constats ont une forte incidence pour les équipes en termes de manutention avec à la clé une aggravation possible des troubles musculo-squelettiques (TMS). Mais aussi en termes de logistique et de transport. Le Sivuresc (9 200 repas par jour pour deux communes de Seine-Saint-Denis. Blanc-Mesnil et Pantin) pointe les mêmes difficultés.

Cette expérimentation a montré la nécessité d'une prise en compte plus large du sujet en mettant autour de la table les industriels, les acteurs de la restauration, mais aussi les politiques. « Nous n'allons pas répondre à coûts constants à la loi Egalim », affirme Frédéric Souchet, du Siresco. Il faut des fonds privés ou des aides publiques. Et il faut mutualiser les démarches en mettant en commun le centre de lavage, par exemple. » Un point de vue que partage le directeur du Syrec : « D'autres collectivités locales et territoriales doivent s'emparer du sujet et il faut qu'il y ait une prise de conscience dans l'industrie afin de faire bouger les lignes. L'avenir n'est pas au bioplastique ! ». À ce jour, les partenaires du programme ne peuvent trancher sur les solutions proposées. Ils souhaitent élargir leur groupe de travail et appellent les industriels à travailler sur des contenants inox ou verre plus légers, ainsi que sur une meilleure ergonomie des équipements pour les salariés. Car même si la suppression du plastique porte un message fort en termes de santé publique, sans adhésion des équipes, les nouvelles solutions ne passeront pas. •

 FRANCE 3 GRAND EST - FIN DES BARQUETTES EN PLASTIQUES DANS LES CANTINES

[https://www.youtube.com/watch?v=R\\_JHqD0v0JM](https://www.youtube.com/watch?v=R_JHqD0v0JM)