

# LE COURRIER

**des maires et des élus locaux**



## **GUIDE PRATIQUE**

**Favoriser une alimentation  
de qualité dans les collectivités**



Agir pour les générations futures

MANGER

APPRENDRE

VIVRE

Scolarest

Scolarest, spécialiste de la restauration des collectivités territoriales, propose :

le premier éco-restaurant qui crée le lien entre l'équilibre alimentaire et l'équilibre de la planète.



- Des fruits et légumes de saison, des recettes originales pour donner aux enfants l'envie de découvrir de nouveaux goûts.



- Equilibris, une **méthode d'éducation nutritionnelle** déjà utilisée par plus de 500 écoles primaires ! Un relai possible de l'opération "un fruit à la récré".



- Une incitation au **respect de la planète**, par le tri des déchets, les économies d'énergie, le recyclage...

[www.scolarest.fr](http://www.scolarest.fr)

Marque de Compass Group

---

# Avant-propos

**D**ans toutes les civilisations, cultures et sociétés, l'alimentation occupe une place centrale et une symbolique particulière. Tous les moments importants de la vie humaine sont ponctués d'un cérémonial dans lequel l'alimentation tient une place importante.

Ceci est particulièrement vrai dans la société française comme en attestent les indicateurs sociaux de l'OCDE qui soulignent l'importance du temps passé à table par les Français, environ deux heures par jour, soit le double de temps passé à table par les Canadiens et les Américains. Le temps de préparation quotidien des repas est de 48 minutes en moyenne.

Malgré l'évolution des modes de vie et de consommation, les Français restent donc très attachés à ce qu'ils mangent mais également aux conditions dans lesquelles ils prennent leur repas. Ils passent du temps à table, et aiment partager ce moment avec des amis, la famille voire même dans le cadre professionnel. Connaître son pays, son histoire, ses territoires et ses produits sont d'autres caractéristiques de la culture française qui laissent une grande part au volet culinaire et qui semblent également essentielles à transmettre aux jeunes générations.

Global et fédérateur, le programme national pour l'alimentation (PNA) relève de nombreux défis en faveur de la qualité de l'alimentation.

Le PNA repose sur le principe que « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! » et l'érige en slogan. L'essence même du PNA, programme interministériel, est le partenariat avec les acteurs privés, les collectivités territoriales

et le monde associatif car rien ne peut se construire dans la durée sans les acteurs locaux et la société civile. Favoriser et encourager l'émergence d'actions de terrain, adaptées aux besoins locaux et basées sur le volontariat des acteurs est un des principaux enjeux de ce programme.

Les élus locaux sont des acteurs majeurs qui peuvent agir directement par le biais de la restauration collective notamment, mais également comme relais auprès des acteurs professionnels et associatifs de leur territoire.

Elus locaux, le ministère chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation a conçu ce guide pour vous, afin d'en faire un outil pour améliorer et promouvoir votre engagement pour une alimentation de qualité, auprès de vos administrés.



# Sommaire

<b>Introduction générale : pourquoi un PNA ?</b> .....	<b>6</b>
<b>I. Qu'est-ce que le programme national pour l'alimentation (PNA) ?</b> .....	<b>7</b>
<b>II. Comment le PNA s'articule-t-il avec les autres programmes ?</b> .....	<b>13</b>
<b>III. Comment améliorer l'offre alimentaire en restauration collective ?</b> .....	<b>16</b>
1. Le Code des marchés publics.....	16
2. Les obligations légales.....	17
3. L'action des collectivités en faveur de l'alimentation.....	20
<b>IV. « 10 conseils » aux élus locaux pour améliorer les pratiques alimentaires</b> .....	<b>26</b>
<b>Fiches pratiques</b> .....	<b>29</b>
Fiche 1: « Des produits bios et locaux dans les assiettes de nos enfants ».....	29
Fiche 2: Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)....	30
Fiche 3: « Bien manger dans ma petite cantine » .....	31
Fiche 4: Le « Paquet hygiène » .....	32
Fiche 5: La charte « Plaisir à la cantine » .....	33
Fiche 6: L'action « MobiQual ».....	34
Fiche 7: « Un fruit pour la récré ».....	35
Fiche 8: « Les classes du goût ».....	36
<b>Annexes</b> .....	<b>37</b>
Annexe 1 : Glossaire des sigles .....	37
Annexe 2 : Ressources juridiques.....	38
Annexe 3 : Liste des contacts en DRAAF/DAAF.....	46
Annexe 4 : Ressources en ligne .....	49

# Introduction générale

## Pourquoi un PNA ?

**L**es Français ont une relation privilégiée avec leur alimentation. Cette relation a profondément marqué l'histoire, la culture et le mode de vie de notre pays. Gage de bonne santé et de sociabilité, **le modèle alimentaire français est un bien collectif qu'il faut transmettre aux générations futures.**

Cependant, ce constat positif ne doit pas cacher la remise en cause croissante de ce modèle, notamment chez les plus jeunes.

L'ambition du **programme national pour l'alimentation (PNA)** est « d'offrir à chaque citoyen les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé ».

Avec le PNA, l'enjeu est de :

- donner à chacun les moyens de connaître, apprécier et accéder à la richesse de l'alimentation en France ;
- mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire « de la fourche à la fourchette » ;
- rapprocher le producteur, et le produit agricole, du consommateur ;
- valoriser le patrimoine gastronomique et culinaire français.

# I. Qu'est-ce que le programme national pour l'alimentation (PNA) ?

## Que contient la loi du 27 juillet 2010 ?

L'article 1 de la loi n°2010-874 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, fonde, pour la première fois en France, le cadre de la mise en œuvre d'une politique publique de l'alimentation.

Ses orientations sont déclinées au travers d'un programme national interministériel dédié à la qualité de l'alimentation. L'amélioration de la restauration collective y est centrale.

De cette loi, découlent, en particulier, le PNA, intégrant le développement des circuits courts et de l'agriculture biologique, et les règles nutritionnelles en restauration scolaire, qui sont détaillés dans ce guide.

*Voir annexe 2 : Ressources juridiques (p. 38)*

## Quels sont les objectifs du PNA ?

Ce programme, lancé en septembre 2010, a pour objectif de garantir à tous une alimentation sûre, de qualité et respectueuse de l'environnement. Il est illustré par le slogan « **Bien manger, c'est l'affaire de tous !** »

Le PNA vise à **créer du lien et mettre en réseau les partenaires publics, privés et associatifs** (entreprises, producteurs, collectivités, associations, acteurs de la restauration collective...) tant au niveau national que local.

Il  **fédère les acteurs** , en permettant à des partenaires issus d'univers très différents (ex. : producteurs agricoles et personnes en charge de la restauration hospitalières etc.) de se rencontrer, d'échanger et de bâtir ensemble des actions inédites.

Il facilite la  **mise en exergue d'initiatives locales** , émanant du terrain, pertinentes et qui méritent d'être connues et démultipliées.

## Comment se décline le PNA ?

Pour couvrir tous les sujets qui ont trait à notre alimentation, le PNA s'organise en **4 axes complémentaires, et se décline déjà en 86 actions.**

**Le premier axe, « Faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité »,** accorde une importance particulière aux conditions d'une bonne alimentation des publics les plus vulnérables (enfants et adolescents, seniors, personnes hospitalisées, bénéficiaires de l'aide alimentaire, détenus).

De nombreuses actions sont conduites avec le secteur de la restauration collective pour améliorer la qualité gustative, nutritionnelle et de service des repas : règles nutritionnelles obligatoires, charte « Plaisir à la cantine », formations des professionnels, mise à disposition d'outils pour les professionnels (guides...).

D'autres actions visent à :

- favoriser la consommation de fruits et légumes par les enfants (par exemple l'opération « Un fruit pour la récré »);
- renforcer l'organisation de l'aide alimentaire distribuée par les associations caritatives, faciliter les dons aux associations caritatives (denrées alimentaires, matériel, transport et mécénat de compétences) par la création d'une bourse aux dons sur internet;
- améliorer les prestations de portage à domicile des repas pour les personnes âgées.

**Le deuxième axe, « Développer une offre alimentaire de qualité »,** mobilise les professionnels du secteur alimentaire (producteurs, transformateurs, restauration collective, distribution) sur des objectifs d'amélioration de la qualité et de la sécurité de l'offre alimentaire produite et distribuée en France.

Pour chaque type de production ou d'aliment, il tend au renforcement des conditions de sécurité et de durabilité des systèmes de production, et à l'amélioration de la composition organoleptique ou nutritionnelle des produits.

Cet axe regroupe des actions comme :

- le plan Ecophyto 2018 visant à réduire l'utilisation des pesticides;
- le plan de développement des circuits courts;
- la création d'outils facilitant l'accès de la restauration collective aux produits de qualité et de proximité tout en respectant le Code des marchés publics;
- le développement d'innovations au service des consommateurs (distributeurs automatiques de fruits, ECOTROPHELIA le concours étudiant de l'éco-innovation en agroalimentaire comptant notamment le prix dédié à l'innovation sur les fruits et légumes frais).

**Le troisième axe, « Favoriser la connaissance et l'information sur l'alimentation »,** vise à renforcer le lien entre consommateurs, agriculteurs et professionnels du secteur alimentaire.



Dans un contexte d'urbanisation et de mondialisation, les évolutions des comportements alimentaires et les interrogations de nos concitoyens sur l'origine et la composition des produits alimentaires rendent nécessaires une plus grande transparence sur les modes de production et une meilleure communication sur les bénéfices d'une alimentation tirée du modèle alimentaire traditionnel français.

Cet axe regroupe des actions telles que :

Le **nouveau site d'information « [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr) »** qui a vocation à devenir le site de référence du gouvernement sur ces questions.

Dans ce cadre, une mobilisation toute particulière est accordée à l'attention du public jeune.

C'est en effet durant l'enfance que s'acquière les habitudes alimentaires qui seront conservées tout au long de la vie.

De nombreuses actions sont conçues dans ce sens :

- la mise en place de « classes du goût » à l'école ou en péri-scolaire ;
- l'accueil des classes chez les professionnels de l'agriculture ou de l'alimentation.

**Le quatrième et dernier axe, « Promouvoir notre patrimoine alimentaire et culinaire »**, concentre les actions visant à valoriser le patrimoine alimentaire et culinaire français, dont la richesse et les atouts économiques restent encore largement sous-exploités. Outre le renforcement de l'attractivité touristique liée aux produits, aux recettes et terroirs des régions, le rayonnement et l'exportation des produits et savoir-faire français, une part importante de cet axe est consacrée à la transmission et au partage de ce patrimoine. Cet axe porte ainsi les différentes mesures de sauvegarde sur lesquelles l'Etat s'est engagé lors de l'inscription du « repas gastronomique des Français » au patrimoine mondial immatériel de l'UNESCO.

Cet axe regroupe des actions telles que :

- le développement des signes officiels de qualité (AOC, AOP, label rouge, AB) ;
- le soutien de l'excellence et des meilleurs professionnels (titre de maître-restauration, mois de l'origine et de la qualité) ;
- la réalisation d'un inventaire des aliments et recettes de chaque région ;
- l'élargissement des journées européennes du patrimoine au patrimoine alimentaire et gastronomique.

## **Concrètement en quoi consiste le PNA ?**

C'est un **programme évolutif qui s'enrichit régulièrement de nouveaux projets**. Les acteurs de l'alimentation, à tous les niveaux de la chaîne, s'emploient à les mettre en œuvre et à les développer, en lien avec les directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture, et de la forêt en métropole et dans les départe-

tements d'outre-mer (DRAAF/DAAF ; lire la liste des contacts, pp.46 à 48). Par exemple, afin d'améliorer l'accès à l'alimentation des personnes les plus démunies et pour lutter contre le gaspillage, une plateforme internet, la « bourse aux dons », sera lancée cet automne. Elle permettra de faire l'interface entre les donateurs et les associations caritatives.

Des **outils sont mis à disposition** pour faciliter l'approvisionnement en produits de proximité. Il est possible de demander gratuitement ou de télécharger le guide « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » sur [alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration](http://alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration).

*Vous retrouverez également sur [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr) des exemples d'actions à visée pédagogique que vous pouvez mettre en place dans votre commune : « Un fruit pour la récré », « Les classes du goût », etc. (lire les fiches pp.35 et 36)*

Au delà des 86 premières actions, ce programme national se propose de **fédérer toutes les initiatives des partenaires privés et associatifs, tant au niveau national que régional**, qui œuvrent en faveur de la qualité de l'alimentation de nos concitoyens. Depuis son lancement en septembre 2010, plus de 150 partenaires ou actions se sont ainsi vus attribuer le logo « Bien manger, c'est l'affaire de tous ! ». La mobilisation de nombreux groupes de travail de partenaires d'horizons très différents continue d'ailleurs de donner lieu à l'émergence de nombreux nouveaux projets, particulièrement innovants et intéressants qui continueront à être valorisés par le ministère en charge de l'Agriculture et de l'Alimentation dans les prochains mois.

## **Quel est le rôle de l'Etat ?**

L'Etat, au travers de ses différentes politiques (cf. chapitre II, p. 13), joue un **rôle de facilitateur dans l'accès à une alimentation de qualité et équilibrée** en allouant des moyens financiers pour les projets mais aussi grâce à son réseau d'agents (les pôles « alimentation » au sein des services régionaux de l'alimentation, de chaque direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt).

L'Etat apporte **une reconnaissance et un soutien** aux actions s'inscrivant dans la philosophie du PNA par l'attribution du logo PNA et la promotion de ces actions notamment sur le site [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr).

**Les collectivités territoriales ont un rôle primordial sur l'alimentation de leurs administrés** puisqu'elles sont responsables en particulier de la res-

# alim'agri

Le magazine du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire

## OFFRE SPÉCIALE 1 NUMÉRO OFFERT !

Retrouvez toute l'actualité de l'alimentation, des territoires ruraux, de l'agriculture et de la pêche dans le magazine du ministère. Reportages, enquêtes, articles synthétiques ; tous les trois mois, alim'agri vous invite à découvrir les enjeux et acteurs de ces secteurs d'aujourd'hui et de demain.

### Recevez le dernier alim'agri sur le thème des «TERRITOIRES»

Nom ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal ..... Ville .....

Tél ..... Fonction .....

Adresse électronique .....

Pour recevoir gratuitement votre exemplaire, veuillez retourner le coupon à l'adresse postale suivante :  
Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire  
SG DICOM DREX-78, rue de Varenne-75349 PARIS 07 SP  
ou par mail : [alimagri@agriculture.gouv.fr](mailto:alimagri@agriculture.gouv.fr)

 Rejoignez alim'agri sur Facebook  
<http://www.facebook.com/alimagri>

tauration collective dans les établissements scolaires. Elles peuvent également agir en faisant la promotion d'une alimentation équilibrée, de saison et de proximité et prévoir des animations pédagogiques. Les collectivités peuvent aussi participer à des programmes nationaux (exemples: « Un fruit pour la récré », « Plaisir à la cantine », « Mieux manger dans ma petite cantine »...), ou développer des actions exceptionnelles permettant de promouvoir notre patrimoine alimentaire.

### **Quels sont les moyens dédiés au PNA ?**

Chaque région est dotée d'un service de l'alimentation dont une des missions est la déclinaison du programme en région, et qui peut apporter un appui pour les projets liés à l'alimentation.

Le MAAPRAT a alloué à la mise en œuvre du PNA un budget de 3 millions d'euros en 2010 et 5,3 millions en 2011. Ce budget est dédié pour partie au pilotage national et pour partie aux actions conduites en régions et auxquelles participe le MAAPRAT.

Outre ces montants globaux, certains projets spécifiques bénéficient d'un budget propre. C'est le cas par exemple du plan « Ecophyto 2018 » ou de l'opération « Un fruit pour la récré », cofinancée par l'Union européenne.

Les autres ministères impliqués dans le PNA financent également sur leur budget propre des actions inscrites au PNA, qu'ils conduisent du fait de leurs compétences particulières sur certains volets touchant à l'alimentation.

*A lire, annexe 3 : liste des contacts en DRAAF/DAAF (pp. 46-48)*

## II. Comment le PNA s'articule-t-il avec les autres programmes ?

**L**e programme national pour l'alimentation (PNA) rassemble **l'ensemble des acteurs publics et privés, notamment 14 ministères**, qui intervenaient jusqu'à présent de manière éparse dans le champ alimentaire, pour traiter des nombreux enjeux de sociétés liés à l'alimentation des Français. Il s'articule avec les autres programmes et plans gouvernementaux qui peuvent avoir un impact sur l'alimentation.

### **Quels sont les liens entre le PNA et les objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement ?**

**Le Grenelle de l'environnement**, initié en mai 2007, réunit l'Etat et les représentants de la société civile afin de définir une feuille de route en faveur de l'écologie, du développement et de l'aménagement durables.

Certains points de cette feuille de route touchent plus spécifiquement aux modes de production agricole et à l'alimentation.

À la suite du Grenelle de l'environnement, **le plan Ecophyto 2018** constitue l'engagement des autorités, des professionnels et des représentants de la société civile – qui l'ont élaboré ensemble – à réduire de 50 % l'usage des pesticides au niveau national dans un délai de dix ans, si possible. Le plan Ecophyto 2018 met en place les outils permettant de réduire la dépendance des exploitations agricoles aux produits phytopharmaceutiques tout en maintenant un niveau élevé de production agricole, en quantité et en qualité.

Le plan Ecophyto touche aussi directement les élus :

- en tant que gestionnaires des espaces verts, des actions spécifiques sont déployées pour les accompagner dans leur démarche de réduction des produits phytopharmaceutiques ;
- en tant que représentants des actions conduites par leurs administrés, les actions du plan les concernent car elles touchent tous ceux-ci, du jardinier amateur à l'agriculteur professionnel.

La loi du 3 août 2009 de programmation, relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement, fixe à la France les objectifs suivants :

- **passer de 2% de surface agricole utile (SAU) cultivée en agriculture biologique, à 6% en 2012, et 20% en 2020;**
- **développer une démarche de certification environnementale des exploitations agricoles** afin que 50% des exploitations agricoles puissent y être largement engagées en 2012;
- **pour l'Etat:** recourir, pour l'**approvisionnement de ses services de restauration collective**, à des **produits biologiques** pour une part représentant 15% des commandes en 2010 et 20% en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des **produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale**».

« La circulaire du premier ministre du 2 mai 2008 relative à l'**exemplarité de l'Etat en matière d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique** dans la restauration collective, reprend et détaille l'objectif, pour 2010, d'introduire 15% des denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20% en 2012. Elle concerne les administrations d'Etat et établissements sous tutelle de l'Etat. »

*A lire, l'annexe 2: Ressources juridiques (p.38)*

*Alire, la fiche 1: « Des produits bios et locaux dans les assiettes de nos enfants » (p.29)*

## **Quelle est l'articulation du PNA avec le programme national nutrition santé (PNNS) et le plan obésité ?**

Ces trois plans sont complémentaires. Le PNNS, quinquennal, s'appuie sur l'équilibre nutritionnel et l'activité physique, en vue de prévenir les pathologies liées à l'alimentation. Le **plan obésité** prévoit spécifiquement pour cette pathologie des mesures de prévention et de prise en charge des patients. Tout ce qui concerne l'alimentation, hormis certaines prises en charge de certaines pathologies spécifiquement du domaine médical, est inscrit au PNA.

**Le PNA, triennal**, est axé sur différents aspects de l'alimentation (goût, qualité, sécurité, innovation, développement durable, éducation, information, santé, culture, social...). Il prend en compte la production, la transformation et la consommation afin d'établir un modèle d'alimentation durable.

**Pas moins de 14 ministères sont concernés plus ou moins directement par le programme national pour l'alimentation. Les différents ministères travaillent ensemble pour mener des politiques transversales et opérationnelles.**

Ainsi, le ministère de la Santé et le ministère en charge de l'Alimentation travaillent en coopération pour l'amélioration de l'alimentation à l'hôpital ou en établissements médico-social (EHPAD), de même que le ministère chargé de l'Alimentation élabore en lien avec le ministère de l'Éducation nationale les ressources pédagogiques des « classes du goût » ou de l'action « Un fruit pour la récré », le ministère chargé du Développement durable et le ministère en charge de l'Alimentation travaillent en coopération pour lutter contre le gaspillage alimentaire ou réduire l'empreinte écologique.

# III. Comment améliorer l'offre alimentaire en restauration collective ?

## 1. Le Code des marchés publics

### **La collectivité peut-elle imposer des règles au délégataire ?**

La collectivité peut tout à fait imposer des règles plus précises que les obligations légales au délégataire.

Conformément à l'article 40 du Code des marchés publics, tout marché de plus de 4000 euros doit être publié. La libre concurrence et la liberté d'accès aux marchés publics doit être assurée pour tout fournisseur, de même que l'égalité de traitement des candidatures et la transparence des procédures. Cependant, ceci ne veut pas dire que le marché public sera remporté seulement sur des critères financiers. En effet, la collectivité peut définir ses propres critères, notamment sur la qualité.

### **Que permet le code des marchés publics pour favoriser les produits locaux ?**

Rapprocher les producteurs des consommateurs passe par une meilleure valorisation des productions locales et de saison. L'une des missions du PNA est de faciliter l'approvisionnement en produits de proximité en restauration collective publique.

Lors de la rédaction des marchés publics, il est possible d'établir des conditions d'attribution du marché (art. 52 et 53 du Code des marchés publics



– lire annexe 2, Ressources juridiques, pp. 38 à 45) et une pondération plus élevée de certains critères. Il est, par exemple possible d'exercer un droit de préférence pour une offre d'un groupement de producteurs agricoles.

### **Que permet le Code des marchés publics pour favoriser les produits bios ?**

Exactement comme dans le cas des produits locaux, **il est possible de s'appuyer sur le Code des marchés publics pour favoriser l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective.** Notamment en définissant des clauses environnementales dans les conditions d'exécution du marché (art. 6 du Code des marchés publics, relatif aux spécificités techniques).

**Ceci est également valable pour les produits sous d'autres signes officiels de qualité (AOC, AOP, IGP, STG ; lire p. 37).**

*Toutes les informations pour la rédaction des marchés publics sont disponibles sur [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr). Le guide : « Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité » élaboré par la préfecture de la région Rhône-Alpes, est téléchargeable sur [alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration](http://alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration)*

*A lire, la fiche 1 : « Des produits bios et locaux dans les assiettes de nos enfants » (p. 29) et fiche 2 : « Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) » (p. 30)*

## **2. Les obligations légales**

### **Quelles sont les règles nutritionnelles applicables en restauration collective ?**

Depuis la rentrée 2011, de nouvelles dispositions permettent d'améliorer la diversité et l'équilibre des repas servis aux élèves. La restauration scolaire, déléguée aux collectivités territoriales, joue un rôle essentiel en matière d'équilibre alimentaire, d'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires et de découverte de nouveaux produits.

**Ces règles, reprenant les éléments clés de la recommandation du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) visent à :**

- veiller à la diversité de la structure d'un repas, qui doit être composé d'une succession de 4 ou 5 plats (au choix une entrée et/ou un dessert, un plat principal avec une garniture et un produit laitier);
- assurer la distribution d'un produit laitier à chaque repas (seuls 43% des enfants consomment les produits laitiers, recommandés quotidiennement; source: enquête INCA 2);
- garantir une variété suffisante pour favoriser les apports en fibres et fer nécessaires. Exemples: au minimum 1 repas sur 5 avec de la viande rouge de qualité, 1 repas sur 5 avec du poisson, 1 repas sur 2 avec des crudités;
- limiter la fréquence des plats trop gras ou trop sucrés;
- s'assurer que les fournisseurs livrent des produits dont la taille des portions est adaptée à l'âge des enfants;
- mettre à disposition, sans restriction, l'eau et le pain (mais ne pas proposer le sel ni les sauces comme la mayonnaise et le ketchup en accès libre);
- favoriser l'emploi de produits de saison dont la présence dans le menu doit clairement être mise en évidence.

*A lire. Pour plus d'informations, sur le GEMRCN et les règles nutritionnelles, consultez le site [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr), rubrique « Bien manger au quotidien »*

### ▪ **Quels sont les apports de la réglementation ?**

Ces règles nutritionnelles, mesure phare du PNA, sont issues de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010.

**Elles sont applicables depuis la rentrée et concourent à une meilleure alimentation des 6 millions d'élèves qui mangent à la cantine chaque jour.**

Les collectivités peuvent bénéficier d'un accompagnement pour la mise en place de ces recommandations nutritionnelles.

**Les petites cantines (moins de 80 repas par jour) peuvent s'inscrire au programme « Bien manger dans ma petite cantine »** auprès de la DRAAF/DAAF. Il consiste en la réalisation de diagnostics des menus par une diététicienne, en recommandations adaptées ainsi qu'en une formation de 2 demi-journées d'appui à la composition de menus conformes à la réglementation et regroupant 15 à 20 professionnels de communes voisines. Le ministère pourra prendre en charge la formation d'une vingtaine de personnes par région.

*A lire, la fiche 3: « Bien manger dans ma petite cantine » (p.31)*

## **Quelles sont les règles de contrôle sanitaire dans les cantines scolaires ?**

Depuis 2006, l'Union européenne a lancé une politique sanitaire unique, simplifiée et plus transparente: le « Paquet hygiène ». Cette politique a permis l'amélioration de la qualité sanitaire des aliments et de la traçabilité.

**Concrètement, les acteurs deviennent responsables de la qualité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché.**

S'ils gardent une certaine liberté dans le choix des moyens à mettre en œuvre pour maîtriser la qualité de leurs fabrications, ils doivent justifier de leurs choix et en assumer la responsabilité.

Pour cela, les professionnels doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire. Ce plan comporte des points essentiels tels que les bonnes pratiques d'hygiène (formation et hygiène du personnel, plan de nettoyage et désinfection, plan de lutte contre les nuisibles, hygiène des manipulations, respect de la chaîne du froid...), le plan HACCP (analyse des dangers et points essentiels pour leur maîtrise), la traçabilité des produits et la gestion des non-conformités (procédures de retrait/rappel).

### **• Quels sont les contrôles ?**

Les inspections menées en matière de sécurité sanitaire des aliments par les agents des directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) portent sur tout ou partie **des éléments permettant de juger de la conformité de l'établissement aux prescriptions réglementaires en vigueur: locaux, équipements, personnel, fonctionnement, produits.**

Pour cela, les inspecteurs du MAAPRAT utilisent des méthodes d'inspection harmonisées, notamment des grilles d'inspection par secteur permettant d'évaluer la conformité de l'établissement sur les points contrôlés.

**Les modalités de ces contrôles (fréquence, points de contrôle) sont fixées sur la base d'une analyse de risque** prenant en compte différents critères (type d'activité, volume, population sensible, évaluation faite par l'inspecteur). Ainsi, si la note de risque est maximale (classe IV), l'établissement est vu au minimum deux fois par an.

**De nouvelles modalités de programmation des contrôles ont été mises en place au 1<sup>er</sup> janvier 2011, avec des inspections selon trois axes distincts en matière d'objectifs: prévention, amélioration, répression.**

## **La restauration collective dans son ensemble est largement concernée par les actions visées dans les trois axes.**

Ainsi, les cuisines centrales agréées sont intégrées dans l'axe prévention, considérant que c'est un secteur sensible à suivre régulièrement. La fréquence d'inspection en 2011 a été fixée au niveau national à une fois par an (sauf classe IV vue plus fréquemment).

Les autres établissements du secteur de la restauration collective font l'objet de contrôles plus ciblés (points jugés essentiels), et la fréquence d'inspection est fixée localement.

Enfin, des plans de contrôle et de surveillance des produits sont mis en place chaque année. Ainsi, en 2010, 88 000 prélèvements ont été effectués, dont 38 000 en restauration collective.

Cette politique de maîtrise du risque sanitaire tout au long de la chaîne a permis d'augmenter l'efficacité du système de sécurité sanitaire français, et d'améliorer :

- la qualité sanitaire des produits mis sur le marché ;
- la traçabilité : lors d'un cas d'intoxication alimentaire, l'aliment en cause est rapidement déterminé.

*A lire, la fiche 4 sur le « Paquet hygiène » (p. 32)*

*Et pour en savoir plus, l'annexe 4 : Ressources en ligne, et la rubrique « Bien manger au quotidien » du site [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)*

## **3. L'action des collectivités en faveur de l'alimentation**

### **Nous sommes en régie directe, comment améliorer l'offre ?**

Les règles nutritionnelles doivent être mises en œuvre dès la rentrée scolaire 2011-2012 mais un délai a été accordé aux petites cantines (moins de 80 couverts), qui ont jusqu'à la rentrée 2012 pour les appliquer.

**1/ Des formations, pour le personnel**, sont d'ores et déjà proposées par le CNFPT. Toutes les informations nécessaires sont disponibles dans la rubrique « Bien manger au quotidien » du site [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr). Par ailleurs, les actions suivantes peuvent permettre de mieux contrôler l'offre.

**2/ Bien connaître les acteurs des filières locales et pérenniser les relations avec les fournisseurs.**

Pour trouver les contacts, s'adresser aux directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF/DAAF) (cf. annexe 3).

### **3/ Opter pour des équipements adaptés.**

Un matériel adéquat facilite le travail du personnel.

C'est un gain de temps qui peut contrebalancer, à terme, le surcoût éventuel de matière occasionné par l'approvisionnement local ou de qualité supérieure. Par exemple: un four mixte permettra d'adapter le mode de cuisson en fonction des produits, l'absence de préchauffage fera faire des économies d'énergie et le système d'auto-nettoyage sera un gain de temps pour le personnel.

### **4/ Informer les administrés des démarches menées.**

Les consommateurs, qu'ils soient élèves ou adultes, comprendront mieux les démarches entreprises et apprécieront les efforts effectués par la commune. Par exemple, une réduction du nombre de plats proposés et de la taille des portions permet d'amortir le coût des achats des produits locaux tout en répondant aux besoins nutritionnels. Cette mesure sera mieux acceptée par les administrés s'ils sont informés de la provenance des produits et de la concordance de l'offre avec leurs besoins nutritionnels.

Cette information peut se faire par un étiquetage visible comme la démarche menée par la mairie de Dijon qui a équipé ses restaurants scolaires avec des étiquettes bios, ou « bien dans mon assiette » pour les produits locaux, ou bien encore par des animations.

Informé est le premier moyen d'impliquer les convives: le lycée Jean Puy, à Roanne, s'approvisionne auprès de producteurs locaux et expose leurs portraits sur les produits, créant ainsi un lien consommateur-producteur. Lien renforcé par des interventions durant les repas.

*A lire, la fiche 1 : « Des produits bios et locaux dans les assiettes de nos enfants » (p.29)  
et la fiche 3 « Bien manger dans ma petite cantine » (p.31)*

## **Comment inciter les agriculteurs locaux à une offre de qualité ?**

Comme cela a été précédemment expliqué, dans le cadre de la passation des marchés, **la collectivité peut avoir des exigences précises en termes de qualité**, et ce quel que soit le mode de gestion de la restauration collective (régie ou délégation).

Par exemple, il est possible de demander des produits sous signes de qualité. Loin de réduire l'offre (puisqu'en France, près de la moitié des agriculteurs

sont engagés dans un signe de qualité), un telle exigence peut être incitative pour les agriculteurs locaux qui ne seraient pas engagés dans ce type de démarche de qualité.

A ce titre, la commune peut avoir une démarche exemplaire par la réduction de l'usage des pesticides dans ses espaces verts (Ecophyto 2018).

*A lire, la fiche 1 : « Des produits bios et locaux dans les assiettes de nos enfants » (p.29)  
et la fiche 2 : « Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) » (p.30)*

## **Je veux acheter local, bio ou typique. Comment être certain des produits ?**

Le PNA tend à faciliter l'information sur l'alimentation. Pour ce faire, le développement de la production sous signes officiels de qualité est encouragé.

**En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits qui bénéficient d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO).**

Les signes « officiels », c'est une garantie officielle pour les consommateurs, incluant :

- une démarche collective et volontaire émanant de producteurs ou d'un groupement de producteurs ;
- des conditions de production strictes validées par l'Etat ;
- des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'Etat ;
- une implication des pouvoirs publics à tous les stades du processus.

Ces signes permettent de repérer des produits de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement, qui permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales.

Ils garantissent de façon simple et concrète les engagements de la commune en faveur d'une offre de restauration collective de qualité :

- l'AOC et l'IGP garantissent l'origine ;
- l'AB garantit le respect de l'environnement ;
- le label rouge garantit une qualité supérieure ;
- le STG garantit une recette traditionnelle.

Toutes les informations sont disponibles sur le site [alimentation.gouv.fr/notre-patrimoine-alimentaire](http://alimentation.gouv.fr/notre-patrimoine-alimentaire) et sur le site de l'Institut national pour l'origine et la qualité : [inao.gouv.fr](http://inao.gouv.fr).

*A lire, la fiche 2 : « Les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) » (p.30)*

## **Comment valoriser les efforts faits pour améliorer la restauration scolaire des collèges ?**

Il est possible de **s'engager au côté des chefs d'établissements en signant la charte « Plaisir à la cantine »** qui comprend 9 engagements tels que :

- la conception de menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire;
- la valorisation des plats cuisinés sur site;
- la mise en place de conditions favorables pour faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves;
- un temps de repas assis de 30 minutes, etc.

A la date anniversaire de la signature de la charte, les collègues adresseront à la DRAAF, un bilan de la mise en œuvre des différentes recommandations. Il sera également fait état, sur le site internet du ministère ([alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)), des collègues ayant signé la charte d'engagement « Plaisir à la cantine ». Le personnel des établissements peut participer à la formation « Plaisir à la cantine ». Cette formation, évaluée par le Centre Edgar Morin (EHES-CNRS), permet de définir ce que peut être un bon restaurant scolaire et aborde les conditions de réussite d'un projet de restauration scolaire : culinaires, sensorielles, économiques, nutritionnelles, comportementales etc. Cette formation est constituée de différents modules coordonnés par un diététicien-référent et animés par différents professionnels, experts dans leur domaine (cuisine, diététique, éveil sensoriel, comportement alimentaire, gestion, communication...).

*A lire. Toutes les informations sont disponibles en contactant les DRAAF (annexe 3, p.46-48)*

*La fiche 5 : charte « Plaisir à la cantine » (p.33)*

## **Quelles sont les actions particulières dans les établissements de santé et médico-sociaux ?**

**3 à 10% des personnes âgées vivant à domicile sont touchées par la dénutrition, et plus de 30% parmi celles vivant en établissement.**

Pour atténuer ce phénomène, le programme de formation « Mobilisation pour l'amélioration de la Qualité » (MobiQual) en nutrition/dénutrition/alimentation a été créé.

Dans ce cadre, une mallette d'outils support de formation, développés par la Société française de gériatrie et de gérontologie, est proposée aux professionnels, gratuitement. La contrepartie est la signature de la charte MobiQual, qui engage au respect des recommandations qui l'accompagnent.

**Concernant le portage à domicile**, la direction générale de la cohésion sociale (DGCS) va faire un état des lieux des pratiques actuelles complétant en cela une étude de la CLCV (association de consommateurs) financée par le MAAPRAT. **A l'issue de ces travaux, une brochure reprenant les pratiques les plus exemplaires sera éditée.**

*A lire, la fiche 6 : MobiQual (p.34)*

## **Quelles sont les répercussions de ces actions ?**

Localement, l'engagement des élus contribue à la valorisation d'un modèle alimentaire de qualité, via les acteurs, les produits et les territoires. La visibilité des actions est accrue par la participation des collectivités au PNA.

En effet, en favorisant le développement d'actions locales en lien avec au moins un des axes du PNA, la collectivité peut :

- **faire attribuer le logo PNA à ses actions ou à celles de ses administrés ;**
- **bénéficier d'une visibilité** large en particulier sur les sites internet du ministère en charge de l'Alimentation.

Enfin, la mise en valeur du patrimoine et l'engagement dans une restauration collective offrant des produits de proximité contribue au **développement économique local**.

Plus largement, **l'engagement de la collectivité pour soutenir des filières de proximité favorisera l'économie locale** et notamment le secteur agro-alimentaire, qui est le deuxième employeur français, avec 400 000 salariés, 10 000 entreprises (dont 97 % de TPE/PME).



## L'engagement de la collectivité va-t-il augmenter le coût de la cantine ?

Acheter des produits de proximité ou de qualité peut engendrer un surcoût au niveau des matières premières (le budget « denrées alimentaires » compte au total pour 20 à 30 % du prix du repas en moyenne). Choisir une politique tarifaire adaptée, et impliquer les citoyens dans le processus d'amélioration de l'offre alimentaire par des actions telles que la réduction du nombre de plats, l'étiquetage, l'intervention de producteurs sur les lieux de repas, etc.) mérite réflexion.

### Ce surcoût peut être compensé grâce :

- à une gestion qui permette de réduire les frais de fonctionnement : action de formation des personnels, acquisition d'équipements adaptés, réduction des portions surtout dans les classes maternelles et élémentaires et lutte contre le gaspillage en étant à l'écoute des attentes des convives...
- à l'achat de produits de proximité et de saison qui permettent de limiter les frais de logistique, en particulier de transport et de stockage.

Le collège Le Bassenon à Condrieu (69) a voté en conseil d'administration une augmentation de 10% du coût des matières premières. Ce choix entre dans le cadre d'un projet « Ecoresponsable ».

## Comment le PNA facilite-t-il l'accès de tous à une alimentation de qualité ?

L'axe 1 du PNA se concentre sur les conditions d'alimentation des populations les plus vulnérables (enfants et adolescents, seniors, personnes hospitalisées, bénéficiaires de l'aide alimentaire, détenus).

C'est, par exemple, dans cet objectif qu'une **bourse aux dons** a été mise en ligne. Cette interface internet met en lien les donateurs et les associations caritatives. Cette dernière permet d'améliorer l'offre de l'aide alimentaire et de lutter contre le gaspillage.

# IV. 10 conseils aux élus, pour améliorer les pratiques alimentaires

## A. Être acteurs des programmes nationaux

### 1. En rejoignant l'opération « Un fruit pour la récré ».

- Distribuez des fruits dans les établissements scolaires, a minima de 6 distributions sur un trimestre et une classe.
- Obtenez une subvention européenne de 51%.
- Menez une action pédagogique, avec nos kits clés en main téléchargeables gratuitement : [alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre](http://alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre).
- Sensibilisez les enfants à la saisonnalité, au goût et au plaisir des fruits.
- Le coût est d'environ 0,25 cts d'euros pour une distribution, par élève, avant déduction de la subvention.

### 2. En proposant aux enfants fréquentant les centres de loisirs de visiter une exploitation ou une structure professionnelle.

Pour faciliter ces visites, deux guides gratuits de l'accueil des élèves chez les professionnels des filières (fruits et légumes, produits de la pêche et de l'aquaculture) : rubrique « A table les enfants » du site [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr).

Des documents ont été réalisés avec le ministère de l'Éducation nationale. Ils permettent de connaître, d'une part, les programmes scolaires, les règles d'accueil des enfants (hygiène, sécurité, accès pour les handicapés...). Et, d'autre part, les métiers des filières agricoles avec des idées d'animation sur place et au retour de l'école.

### **3. En incitant les collèges à adhérer à la charte « Plaisir à la cantine »**

**4. En accompagnant les instituteurs des classes de CE2** dans la mise en place de « classes du goût » afin de mieux éduquer nos enfants sur l'alimentation à travers une approche sensorielle. Un guide de formation des enseignants sur les classes du goût, élaboré avec le ministère de l'Éducation nationale, est disponible sur [alimentation.gouv.fr//le-gout,544](http://alimentation.gouv.fr//le-gout,544).

## **B. Agir localement en faveur de l'alimentation**

**5. En incitant les cantines de vos circonscriptions ou communes à s'approvisionner en produits de proximité et de qualité.**

**6. En optant pour l'accompagnement du personnel** grâce au programme « Bien manger dans ma petite cantine » ; en incitant les gestionnaires de la restauration collective à s'appuyer sur le « Guide pour l'achat de produits de proximité et de qualité »...

**7. En communiquant avec les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires locales.**

Cela permet de pérenniser les relations avec les fournisseurs, et de réduire les coûts. Ils peuvent donner des conseils et proposer des actions pédagogiques simples à mettre en œuvre, comme des visites de leurs entreprises.

**8. En s'appuyant sur des personnes compétentes.**

Voir la liste des contacts régionaux en annexe 3 (pp. 46-48).

## **C. Communiquer largement sur ce qui est fait localement !**

**9. En faisant valoir vos projets.**

– Contactez les DRAAF (cf. annexe 3), qui peuvent aider à la mise en œuvre des projets locaux.

– Obtenez le logo PNA, du ministère en charge de l'Alimentation, pour les actions innovantes de la collectivité ou de ses administrés.

- Présentez les actions locales sur les sites nationaux du ministère en charge de l'Alimentation (soit en passant par les DRAAF/DAAF cf. annexe 3), soit en proposant votre article sur [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr)).
- Valorisez le patrimoine culinaire de votre territoire, il fait partie de la culture locale et contribue au développement du tourisme.

#### **10. En vous appuyant sur nos publications :**

- Le site [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr).
- Le magazine Alim'agri.

## **FICHE 1. « Des produits bios et locaux dans les assiettes de nos enfants »**

### **C'est possible !**

La ville de Bagneux (Hauts-de-Seine, 92) le prouve en introduisant ponctuellement des produits issus de l'agriculture biologique francilienne dans les menus de la cuisine centrale.

Un beau challenge pour Marie-Hélène Amiable, député maire de Bagneux : « Pour aller au bout de notre action en faveur du développement durable et réduire de façon significative notre empreinte carbone, nous devons aller chercher nos produits bios près de chez nous. Ce qui permet non seulement d'aider la filière à se développer, mais aussi les agriculteurs qui souhaitent se convertir, dans une région où l'agriculture biologique n'a pas encore une place de choix ! »

Si M<sup>me</sup> la députée-maire reconnaît aisément que ces questions ne sont pas la priorité des familles (ndlr, Bagneux compte 50% de logements sociaux), elle en a quand même fait un point fort de son mandat : « Au-delà de l'aspect environnemental, introduire du bio en cantine permet de lutter contre la fracture sociale, notamment en offrant à des familles un accès à des produits qu'ils ne connaissent pas. »

Cette décision est en continuité avec le travail que la ville a précédemment engagé, auprès des enfants notamment. Saisonnalité, qualité, équilibre, trois mots qui raisonnent dans leur tête depuis quelques années déjà !

« Cependamment notre objectif n'est pas d'assister les familles qui n'ont pas les moyens d'acheter bio ! Le but est bien de les sensibiliser au développement durable », rappelle Nezha Chami, conseillère municipale déléguée à la restauration.

### **De nouvelles recettes pour conquérir les enfants !**

Le 5<sup>e</sup> arrondissement de Paris rivalise d'ingéniosité pour que les petites têtes blondes consentent à manger fruits et légumes bios. En effet toutes les cantines de cet arrondissement proposent des menus composés à 60% d'ingrédients bios.

C'est ainsi que, dès 8h du matin, les cantinières Guylaine, Evelyne et Inès s'affairent à préparer des plats originaux, comme la ratatouille réinventée en crumble. Jocelyne, la diététicienne, assure qu'elles rehaussent le goût des matières premières avec des épices comme le cerfeuil, le thym... car c'est important d'habituer les enfants à des goûts nouveaux.

C'est en tout plus de 3400 repas et 5000 goûters bios, distribués chaque jour dans les écoles. La quasi-totalité des viandes, fruits et des produits laitiers sont bios.

### **Lons-le-Saunier une cantine qui fait des petits !**

A Lons-le-Saunier, dans le Jura (39), c'est depuis 2000 que Jacques Lançon, adjoint au maire, et Didier Thévenet, responsable de la cuisine centrale, soutiennent la conversion des agriculteurs en utilisant le levier municipal. Privilégiant les aliments à « kilomètre zéro », permettant de limiter les intermédiaires, la cuisine centrale et la mairie convainquent, au fil du temps, de plus en plus de producteurs des alentours. Au commencement, seule la boulangerie locale avait certifié son pain bio. Mais petit à petit, les producteurs de fromage et de yaourts se mobilisèrent, suivi par les éleveurs bovins, ainsi que par les maraîchers. Engagé avec 4 agriculteurs, le projet en compte désormais plus de 45 : « Nous ne sommes plus très loin de l'objectif national de 20% de produits bios en 2012 », souligne Didier Thévenet.

## FICHE 2. Les signes officiels de qualité et d'origine (SIQO)

### AOC

L'appellation d'origine contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

*Ex. : Chablais, Bordeaux, Roquefort, poulet de Bresse, lentille verte du Puy...*

### AOP

L'appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne. Ainsi, le saint-nectaire ne peut-être fabriqué que dans une partie de l'Auvergne à partir de lait issu de la zone géographique.

### Label Rouge

Le label rouge est un signe officiel français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires.

*Ex. : des produits agricoles et agroalimentaires : saumon fumé, poulet, fromage, charcuterie...*

### IGP

L'indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation.

C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne. Ainsi la raviole du Dauphiné ne peut être fabriquée que dans le Dauphiné selon un savoir-faire local.

*Ex. : jambon de Bayonne, riz de Camargue, pruneau d'Agen...*

### STG

La spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle.

*Ex. : des produits agricoles et agroalimentaires : jambon Serrano, gueuze (bière)...*

### AB français et bio européen

L'agriculture biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits bios importés sont soumis aux mêmes exigences (le logo européen est obligatoire depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2010).

*Ex. : le logo bio concerne les produits agricoles et agroalimentaires : fruits et légumes, viandes, laits et produits laitiers, œufs, céréales... (il ne concerne pas les produits cosmétiques et d'entretien).*

### **FICHE 3. « Bien manger dans ma petite cantine »**

**L'action « Bien manger dans ma petite cantine » applique le volet « qualité nutritionnelle des repas » prévu par la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche du 27 juillet 2010.**

L'article L.230-5 de la loi précise : « Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. »

Afin d'accompagner au plus près du terrain les personnels des « petites » cantines du premier degré de l'enseignement servant moins de 80 couverts quotidiens dans l'application des exigences nutritionnelles, la DRAAF Poitou-Charentes, avec le soutien de la délégation régionale du Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT), a conçu dès 2009 un dispositif de formation adapté aux contraintes des cantines de petite taille.

Il consiste en la sensibilisation des élus à la nouvelle réglementation nutritionnelle, en la réalisation de diagnostics des menus, en la proposition de recommandations adaptées ainsi qu'en une formation de 2 demi-journées d'appui à la composition de menus conformes à la réglementation et regroupant 15 à 20 professionnels.

Le MAAPRAT propose en 2011 d'étendre ce dispositif pilote à l'ensemble du territoire. Le ministère financera, en 2011, la totalité du coût de la formation à hauteur de 4000 € par région ou département pour l'accompagnement d'un groupe d'une vingtaine de personnes passant les commandes et confectionnant les repas.

Les DRAAF/DAAF assurent le pilotage de cette action en partenariat avec la délégation régionale du CNFPT : sensibilisation des élus, constitution du groupe de communes gérant des « petites cantines », suivi de la formation assurée par un diététicien-référent, élaboration d'un bilan.

En 2012, le ministère proposera le référentiel de formation consolidé par les résultats de l'année 2011 aux organismes de formation publics œuvrant à la formation des personnels de restauration scolaire.

## FICHE 4. Le «Paquet hygiène»

La législation alimentaire européenne a été profondément remaniée à la suite de crises sanitaires. La nouvelle réglementation relative à l'hygiène des aliments est entrée en application le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

**Le «Paquet hygiène» est un ensemble de textes législatifs, adoptés par l'Union européenne, qui régissent les dispositions en matière d'hygiène.**

Il englobe l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport et la distribution.

### Les textes

Cet ensemble de textes est composé de 6 règlements, 4 règlements d'application (R (CE) 2073/2005, 2074/2005, 2075/2005 et 2076/2005) et deux directives (2002/99/CE et 2004/41/CE), qui précisent la mise en œuvre pratique de certaines mesures du «Paquet hygiène».

*Les professionnels sont soumis à une obligation de résultats mais ont le choix des moyens.*

### Les obligations du professionnel

- Se déclarer auprès des autorités compétentes et fournir les documents demandés.
- Coopérer avec les services officiels, notamment lors de retrait et de rappel.
- Mettre sur le marché des produits sûrs en réalisant les opérations suivantes:
  - respecter les bonnes pratiques d'hygiène;
  - élaborer des procédures fondées sur les principes HACCP, qui visent à analyser les dangers et définir les points critiques pour mieux les maîtriser;
  - se former dans les domaines de l'hygiène alimentaire et de l'application des principes HACCP;
  - mettre en place un système de traçabilité pour pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas de crise;
  - mettre en place des procédures de retrait et de rappel.

### Pour en savoir plus

[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr) et [agriculture.gouv.fr/la-reglementation](http://agriculture.gouv.fr/la-reglementation)

L'information sur les réglementations européennes: <http://eur-lex.europa.eu/fr/index.htm>



## FICHE 5. La charte «Plaisir à la cantine»

### Contenu de la charte\*

- 1) Inscrire la restauration scolaire dans le projet d'établissement comme enjeu éducatif.
- 2) Créer une commission «restauration scolaire», instance consultative et de concertation des membres de la communauté éducative (personnels de direction, d'éducation, d'orientation, administratifs, cuisiniers, personnel médico-social, parents d'élèves et élèves) chargée de valider, à partir de plans alimentaires, les projets de menus, la fréquence et la variété des plats ainsi que l'équivalence nutritionnelle des choix proposés (le cas échéant), la qualité et la saisonnalité des aliments.  
Les avis de la commission intégreront des critères culturels (plats traditionnels régionaux, découverte et ouverture à d'autres cultures culinaires), des critères hédoniques (notion d'extras) et dans la mesure du possible des critères de production (circuits courts, de proximité, labels).
- 3) Concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent le patrimoine culinaire: menus qui font voyager, font appel aux sens (texture, odeur, couleur...) qui parlent de la région, mettent en valeur ses terroirs.
- 4) Valoriser les plats servis sur site pour qu'ils portent la signature de l'équipe de cuisine et améliorer la présentation, tant du point de vue du dressage des plats, lequel confère aux aliments une partie de leurs caractéristiques sensorielles et intervient dans leur perception, que du service et de la communication autour des plats servis afin que les élèves nomment ce qu'ils mangent.
- 5) Faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves. Il est demandé au chef de cuisine ou au responsable de l'établissement desservi par une cuisine centrale de se présenter aux élèves, de les accueillir, de parler de ses plats, des recettes, d'inciter les élèves à goûter en mettant des mots sur les mets et de les sensibiliser à l'équilibre alimentaire.
- 6) Présenter le cuisinier et son équipe sur le site internet de l'établissement, de façon à permettre aux élèves et aux parents d'élèves d'identifier qui cuisine et de conforter la dimension humaine de la restauration scolaire; lever l'anonymat sur les menus en prévoyant leur signature par le cuisinier.
- 7) Garantir aux élèves un temps de repas assis de 30 mn, de façon à éviter de réduire le repas à sa seule fonction alimentaire, à lui conserver un rôle socialisant et un caractère convivial
- 8) Confier au chef de cuisine ou au responsable satellite la mission d'étudier le retour des plateaux à la fin de chaque service et d'organiser une réunion-bilan hebdomadaire permettant aux membres de l'équipe de cuisine de faire part de leurs observations.
- 9) Réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année. A ce titre, plusieurs thématiques peuvent être explorées: la qualité des produits, celle de la cuisine, des assaisonnements, les cuissons et les températures des plats, les choix et leur permanence jusqu'à la fin du service, la mise en valeur de la prestation, la diversité et la maturité des fruits, le choix de la vaisselle, le cadre, le temps de repas, l'ambiance, la convivialité... Cette enquête fait l'objet d'une présentation à la commission de restauration qui peut en tirer des orientations nouvelles pour le service de restauration.

\*Elle sera mise en ligne sur [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr) en septembre.

## Fiche 6. L'action «MobiQual»

Le programme de «Mobilisation pour l'amélioration de la Qualité» est une action nationale de sensibilisation et de formation dont l'objectif est d'améliorer la qualité des pratiques professionnelles, la qualité des soins et de l'accompagnement au bénéfice des personnes âgées et handicapées.

### Pourquoi ?

Pour sensibiliser, former et aider tous les personnels des EHPAD à améliorer les pratiques quotidiennes concernant l'alimentation des personnes âgées. Pour maintenir un bon état nutritionnel des personnes âgées, tant en termes de besoins que de plaisir de manger.

### Comment ?

- En mettant gratuitement à la disposition des professionnels des outils, développés par la Société française de gériatrie et de gérontologie (SFGG) en lien avec l'ensemble des sociétés savantes concernées et avec le soutien de la Caisse nationale de solidarité pour l'autonomie (CNSA).
- Leur utilisation vise à sensibiliser les professionnels sur le sens de leur mission, actualiser les connaissances, constituer une aide à la pratique et développer une culture de l'évaluation.
- En contrepartie d'un engagement à une bonne utilisation : l'établissement bénéficiaire s'engage à signer la charte MobiQual et à remplir un questionnaire d'évaluation.

### Qui contacter ?

Equipe nationale de coordination du programme MobiQual - Délégation générale de la SFGG  
- 60 rue des Cherchevets - 92150 Suresnes  
[www.sfgg.fr](http://www.sfgg.fr) et [mobiqual@sfgg.org](mailto:mobiqual@sfgg.org)

### En pratique

Se présentant sous la forme d'une mallette, l'outil contient plusieurs éléments.

#### ▪ Un classeur contenant :

- une plaquette, référentiel de pratiques ;
- des fiches pratiques pour faciliter la prévention, le repérage, le diagnostic et la prise en charge de la dénutrition, aborder les situations particulières tant au niveau des acteurs professionnels que des aspects techniques et organisationnels ;
- des fiches « ils le font » : trucs et astuces pour enrichir les recettes, cuisine à texture modifiée ;
- des outils d'évaluation : courbe de poids, échelle de Blandford ;
- des posters : évaluation des portions alimentaires, arbre décisionnel en cas de dénutrition.

#### ▪ Un mètre ruban pour suivre l'évolution physique des personnes.

#### ▪ Des sites de référence.

▪ Un DVD, contenant 4 documents vidéos de courte durée, un diaporama modifiable pour les formateurs, un ensemble de fichiers imprimables, incluant les recommandations, les bonnes pratiques et les programmes nationaux.

## Fiche 7. «Un fruit pour la récré»

Les Français, et particulièrement les enfants et adolescents, ne consomment pas assez de fruits et légumes. Ce programme concerne à ce jour 500 000 bénéficiaires et plus de 1 000 communes participantes. Lancé en 2008 par la France, financé depuis 2009 par l'Union européenne, il permet d'organiser dans les communes participantes des distributions de fruits aux élèves du primaire et du secondaire, afin de lutter contre l'injustice alimentaire et pour leur redonner le goût de manger mieux.

**Mode d'emploi :** «Un fruit pour la récré» c'est 6 distributions sur un trimestre, et une animation pédagogique, au minimum. Vous pouvez entrer dans le programme à partir d'une classe inscrite sur un trimestre. Vous trouverez des animations pédagogiques «clés en main» sur le site : [alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre](http://alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre).

**Coût de l'opération :** Le coût moyen d'une distribution de fruits est estimé à 0,25 € par élève. L'Europe subventionne vos distributions à hauteur de 51 %.

*«Pour vous donner une idée, pour le dernier trimestre la commune a dépensé 150 € en fruits et légumes pour 84 enfants, sur 11 jours de distribution. Un autre côté positif de cette opération, c'est la fréquentation du commerce local pour acheter les fruits et légumes.» (témoignage de Michel Lallement, maire de Sarry, 51)*

**L'approvisionnement :** En effet, l'approvisionnement local est souvent choisi par les communes participantes, comme le souligne Daniel Canepa, préfet d'Ile-de-France, lors de sa participation à la distribution de fruits dans l'école élémentaire Brancion (75015) : «Une pomme rustique, aujourd'hui, qui nous avait été apportée par un producteur des Yvelines.»

### Témoignages :

*«Pour être fidèles à nos principes, nous avons choisi de distribuer un fruit de saison, bio ou issu d'une filière de proximité, à l'ensemble des enfants des écoles maternelles et primaires de la commune chaque mardi à 16h30. La distribution de fruits à l'école, une action simple à recommander!» (Gilles Pérole, adjoint à l'enfance et éducation, Mouans-Sartoux, 06)*

*«En tant que spécialiste des fruits et légumes, je suis heureuse de participer à ce programme pour apporter aux enfants mon savoir-faire et partager avec eux ma passion pour les bons produits» (Catherine Da Costa, Primeur, Paris, 75)*

*«Ma fille aime bien manger les fruits donnés à cette occasion. Et depuis quelque temps elle mange plus facilement les fruits qu'on lui propose à la maison!» (mère d'élève, Mouans-Sartoux, 06)*

*«Cette mesure a pour objectif d'éduquer les enfants aux intérêts gustatifs et nutritionnels de cette classe d'aliments très souvent écartée des habitudes alimentaires. Notre tâche est grande, mais l'éducation citoyenne de nos enfants est une priorité pour la protection des générations futures.» (Aline Guyonnaud, adjointe à l'enfance, Barjac, 30)*

*«Un an après, le bilan est satisfaisant. L'opération rencontre un réel succès auprès des enfants et des enseignants. Aujourd'hui, nous pouvons encore aller plus loin en proposant une offre de fruits plus variée et aller vers de nouvelles saveurs comme les fruits exotiques par exemple, ou bien proposer des fruits sous une autre forme : salade, compote... Enfin, le plus beau challenge sera d'associer les familles à l'opération pour que celle-ci se poursuive à la maison.» (Michel Bernard, maire adjoint aux affaires scolaires et périscolaires, Sedan 08).*

## Fiche 8. Former les intervenants des «classes du goût»

Les ministères chargés de l'Éducation nationale et de l'Alimentation ont relancé les classes du goût créées en 1975 par Jacques Puisais pour les enfants des écoles élémentaires (classes de CE2). Cette action pédagogique s'inscrit désormais dans le cadre du programme national pour l'alimentation (PNA).

### Objectifs de la formation

- Former des enseignants et des animateurs à la méthode d'éducation au goût pour permettre à un maximum d'enfants de bénéficier des classes du goût. Qui peut être formé? En 2011, les enseignants et infirmier(e)s scolaires de 6 régions pilotes (Nord, Ile-de-France, Bourgogne, Centre, La Réunion et Alsace). L'action sera étendue à toute la France à partir de 2012.
- Développer le goût et la connaissance des aliments et favoriser ainsi la diversité de l'alimentation des enfants.

### Contenu de la formation

- Une formation de 4 jours pour les enseignants, infirmier(e)s scolaires et animateurs en éveil sensoriel.
- Des séances pédagogiques pour les enfants.
- Le professionnel est sensibilisé aux bénéfices et aux atouts de l'éducation au goût. Il a appris à animer 8 séances d'1 h30 chacune et destinées à des classes de cours élémentaire 2<sup>e</sup> année (CE2): les cinq sens dans la dégustation; le goût, la ronde des saveurs; l'olfaction ou la mémoire des odeurs; la vue, première barrière sensorielle; le toucher, l'ouïe: sensations tactiles, thermiques et auditives; la multisensorialité en bouche: rétro-olfaction, stimulations physiques et chimiques; les spécialités régionales: notre patrimoine, la gastronomie.
- Les 6 premières séances sont assurées par la personne ressource en éducation au goût au niveau régional et les 2 dernières par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

### Pour un meilleur suivi

- Évolution du nombre de professionnels et d'enfants formés.
- Appréciation des formations par les enfants.
- Évolution des comportements des enfants vis-à-vis de l'alimentation (développement des compétences psychosociales, propension à goûter, vocabulaire, variété de l'alimentation...).

### Contact

La direction régionale de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (DRAAF): le responsable du pôle alimentation (liste de correspondants disponible sur [alimentation.gouv.fr/pna](http://alimentation.gouv.fr/pna)).

# Annexes

## Annexe 1 : Glossaire des sigles

**AB:** Agriculture biologique

**AOC:** Appellation d'origine contrôlée

**AOP:** Appellation d'origine protégée

**CLCV:** Consommation, logement et cadre de vie

**CMP:** Code des marchés publics

**CNFPT:** Centre national de la fonction publique territoriale

**DAAF:** Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

**DDCSF:** Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations

**DGCCRF:** Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

**DGCS:** Direction générale de la cohésion sociale

**DRAAF:** Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

**EHPAD:** Etablissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

**GEMRCN:** Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition

**HACCP:** Hazard analysis critical control point

**IGP:** Indication géographique protégée

**INAO:** Institut national de l'origine et de la qualité

**LMAP:** Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche

**MAAPRAT:** Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire

**PNA:** Programme national pour l'alimentation

**PNNS:** Plan national nutrition santé

**PO:** Plan obésité

**SAU:** Surface agricole utile

**SIQO:** Signe d'identification de la qualité et de l'origine

**SRAL:** Service régional de l'alimentation

**STG:** Spécialité traditionnelle garantie

## **Annexe 2: Ressources juridiques**

### **• Loi 2010-874 du 27 juillet 2010\*, article 1<sup>er</sup>, relatif au PNA**

«La politique publique de l'alimentation vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise à offrir à chacun les conditions du choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

La politique publique de l'alimentation est définie par le Gouvernement dans le programme national pour l'alimentation après avis du Conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire et du Conseil national de la consommation. Le Conseil national de l'alimentation est associé à l'élaboration de ce programme et contribue au suivi de sa mise en œuvre. Le Gouvernement rend compte tous les trois ans au Parlement de son action dans ce domaine.

Le programme national pour l'alimentation prévoit les actions à mettre en œuvre dans les domaines suivants :

- la sécurité alimentaire, l'accès pour tous, en particulier les populations les plus démunies, à une alimentation en quantité et qualité adaptées ;
- la sécurité sanitaire des produits agricoles et des aliments ;
- la santé animale et la santé des végétaux susceptibles d'être consommés par l'homme ou l'animal ;
- l'éducation et l'information notamment en matière de goût, d'équilibre et de diversité alimentaires, de besoins spécifiques à certaines populations, de règles d'hygiène, de connaissance des produits, de leur saisonnalité, de l'origine des matières premières agricoles ainsi que des modes de production et de l'impact des activités agricoles sur l'environnement ;
- la loyauté des allégations commerciales et les règles d'information du consommateur ;
- la qualité gustative et nutritionnelle des produits agricoles et de l'offre alimentaire ;
- les modes de production et de distribution des produits agricoles et alimentaires respectueux de l'environnement et limitant le gaspillage ;
- le respect et la promotion des terroirs ;
- le développement des circuits courts et l'encouragement de la proximité géographique entre producteurs et transformateurs ;
- l'approvisionnement en produits agricoles locaux dans la restauration collective publique comme privée ;
- le patrimoine alimentaire et culinaire français, notamment par la création d'un registre national du patrimoine alimentaire.

Les actions mises en œuvre dans le domaine de l'éducation et de l'information en matière d'équilibre et de diversité alimentaires ainsi que dans le domaine de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire suivent les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé défini à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique.»

\*Publiée au JO du 28 juillet 2010, p. 13925

## • Loi 2009-967 du 3 août 2009\*, article 31

### CHAPITRE III : UNE AGRICULTURE ET UNE SYLVICULTURE DIVERSIFIÉES ET DE QUALITÉ, PRODUCTIVES ET DURABLES - Article 31

La vocation première et prioritaire de l'agriculture est de répondre aux besoins alimentaires de la population, et ce de façon accentuée pour les décennies à venir. Le changement climatique, avec ses aléas et sa rapidité, impose à l'agriculture de s'adapter, de se diversifier et de contribuer à la réduction mondiale des émissions de gaz à effet de serre. Pour cela, il est indispensable de préserver les surfaces agricoles, notamment en limitant leur consommation et leur artificialisation.

Cependant, les processus intensifs de production font peser des risques parfois trop forts sur les milieux, menaçant aussi le caractère durable de l'agriculture elle-même.

Au-delà des importantes évolutions des pratiques agricoles mises en œuvre depuis une dizaine d'années, un mouvement de transformation s'impose à l'agriculture pour concilier les impératifs de production quantitative et qualitative, de sécurité sanitaire, d'efficacité économique, de robustesse au changement climatique et de réalisme écologique : il s'agit de produire suffisamment, en utilisant les fonctionnements du sol et des systèmes vivants et, leur garantissant ainsi une pérennité, de sécuriser simultanément les productions et les écosystèmes. L'agriculture contribuera ainsi plus fortement à l'équilibre écologique du territoire, notamment en participant à la constitution d'une trame verte et bleue, au maintien et à la restauration de la biodiversité sauvage et domestique, des espaces naturels et des milieux aquatiques, et à la réhabilitation des sols.

A cet effet, les objectifs à atteindre sont :

- a) De parvenir à une production agricole biologique suffisante pour répondre d'une manière durable à la demande croissante des consommateurs et aux objectifs de développement du recours aux produits biologiques dans la restauration collective publique ou à des produits saisonniers à faible impact environnemental, eu égard à leurs conditions de production et de distribution. Pour satisfaire cette attente, l'Etat favorisera la production et la structuration de cette filière pour que la surface agricole utile en agriculture biologique atteigne 6% en 2012 et 20% en 2020. A cette fin, le crédit d'impôt en faveur de l'agriculture biologique sera doublé dès l'année 2009 afin de favoriser la conversion des exploitations agricoles vers l'agriculture biologique ;
- b) De développer une démarche de certification environnementale des exploitations agricoles afin que 50% des exploitations agricoles puissent y être largement engagées en 2012. Des prescriptions environnementales pourront être volontairement intégrées dans les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine. Une incitation pour les jeunes exploitants s'installant en agriculture biologique ou en haute valeur environnementale sera étudiée ;
- c) De généraliser des pratiques agricoles durables et productives. L'objectif est, d'une part, de retirer du marché, en tenant compte des substances actives autorisées au niveau européen, les produits phytopharmaceutiques contenant les quarante substances les plus préoccupantes en fonction de leur substituabilité et de leur dangerosité pour l'homme, trente au plus tard en 2009, dix d'ici à la fin 2010, et, d'autre part, de diminuer de 50% d'ici à 2012 ceux contenant des substances préoccupantes pour lesquels il n'existe pas de produits ni de pratiques de substitution techniquement et économiquement viables. De manière générale, l'objectif est de réduire de moitié les usages des produits phytopharmaceutiques et des biocides en dix ans en accélérant la diffusion de méthodes alternatives, sous réserve de leur mise au point, et en facilitant les procédures d'autorisation de mise sur le marché des préparations naturelles peu préoccupantes. Cette réduction ne doit cependant pas mettre en

danger des productions, notamment les cultures dites mineures. Un programme pluriannuel de recherche appliquée et de formation sur l'ensemble de l'agriculture sera lancé au plus tard en 2009, ainsi qu'un état des lieux de la santé des agriculteurs et des salariés agricoles et un programme de surveillance épidémiologique. Une politique nationale visera la réhabilitation des sols agricoles et le développement de la biodiversité domestique, cultivée et naturelle dans les exploitations;

d) De réduire la dépendance des systèmes de production animale aux matières premières importées entrant dans la composition des produits d'alimentation animale, notamment en relançant la production des cultures de protéagineux et autres légumineuses;

e) De favoriser le maintien et la restauration des prairies et des herbages afin que les producteurs des filières bovines, ovines, équines et caprines puissent nourrir leurs cheptels majoritairement à l'herbe et aux graminées issues des pâturages;

f) D'accroître la maîtrise énergétique des exploitations afin d'atteindre un taux de 30% d'exploitations agricoles à faible dépendance énergétique d'ici à 2013. A cet effet, l'Etat mettra en place un crédit d'impôt pour la réalisation d'un diagnostic énergétique de l'exploitation agricole;

g) D'interdire l'épandage aérien de produits phytopharmaceutiques, sauf dérogations.

La politique génétique des semences et races domestiques aura pour objectifs :

a) De rénover d'ici à fin 2009 le dispositif d'évaluation des variétés et d'en étendre les critères aux nouveaux enjeux du développement durable, notamment la réduction progressive des intrants de synthèse et le maintien de la biodiversité, dont la biodiversité domestique. La France s'emploiera à faire prendre en compte ces nouveaux critères au niveau européen;

b) De définir d'ici à 2010 un protocole permettant d'évaluer les variétés en conditions d'agriculture biologique;

c) Et d'adapter d'ici à fin 2009, par un dispositif d'inscription spécifique, le catalogue des semences aux variétés locales anciennes, y compris les variétés population, et aux variétés menacées d'érosion génétique, afin notamment d'en faciliter l'utilisation par les professionnels agricoles.

L'Etat agira par une combinaison d'actions : l'encadrement des professions de distributeur et d'apporteur de produits phytopharmaceutiques par des exigences en matière de formation, d'identification ou de séparation des activités de vente et de conseil, dans le cadre d'un référentiel vérifiable d'enregistrement et de traçabilité des produits; un renforcement des crédits d'impôt et des aides budgétaires pour aider les agriculteurs à développer l'agriculture biologique; des instructions données à ses services en matière de restauration collective; la promotion d'une organisation des acteurs agricoles et non agricoles pour mettre en œuvre des pratiques agricoles avancées sur l'ensemble du territoire concerné; une réorientation des programmes de recherche et de l'appareil de formation agricole pour répondre d'ici à 2012 aux besoins de connaissance, notamment en microbiologie des sols, et au développement de pratiques économes en intrants et économiquement viables, notamment par un programme de recherche renforcé sur les variétés et itinéraires améliorant la résistance aux insectes et aux maladies; l'objectif est qu'au moins 20% des agriculteurs aient bénéficié de cette formation en 2012; la généralisation de la couverture des sols en hiver en fonction des conditions locales; la valorisation des effluents organiques d'élevage; l'implantation progressive, pour améliorer la qualité de l'eau et préserver la biodiversité, de bandes enherbées et zones végétalisées tampons d'au moins cinq mètres de large le long des cours d'eau et plans d'eau. Ces bandes enherbées contribuent aux continuités écologiques de la trame verte et bleue.



La France demandera que l'Organisation mondiale du commerce prenne en compte des exigences environnementales afin d'éviter les distorsions de concurrence entre productions nationale et importée en matière agricole.

Le rapport prévu à l'article 1er comporte une étude spécifiant l'impact des mesures contenues dans la présente loi sur le secteur agricole.

*\*Publiée au JO du 5 août 2009, p. 13031*

## • Code des marchés publics : articles cités dans le guide

### ARTICLE 6: Spécifications techniques

I. – Les prestations qui font l'objet d'un marché ou d'un accord-cadre sont définies, dans les documents de la consultation, par des spécifications techniques formulées :

1° Soit par référence à des normes ou à d'autres documents équivalents accessibles aux candidats, notamment des agréments techniques ou d'autres référentiels techniques élaborés par les organismes de normalisation ;

2° Soit en termes de performances ou d'exigences fonctionnelles. Celles-ci sont suffisamment précises pour permettre aux candidats de connaître exactement l'objet du marché et au pouvoir adjudicateur d'attribuer le marché. Elles peuvent inclure des caractéristiques environnementales.

Un arrêté du ministre chargé de l'économie précise la nature et le contenu des spécifications techniques.

Pour les marchés passés selon une procédure adaptée, les spécifications techniques peuvent être décrites de manière succincte.

II. – Le pouvoir adjudicateur détermine les prestations qui font l'objet du marché ou de l'accord-cadre qu'il passe :

1° Soit en utilisant exclusivement l'une ou l'autre des catégories de spécifications techniques mentionnées aux 1° et 2° du I ;

2° Soit en les combinant.

Cette combinaison est opérée :

a) Soit en définissant des performances ou exigences fonctionnelles et en précisant la référence des normes ou autres documents équivalents mentionnés au 1° du I qui sont présumés permettre de réaliser ces performances ou de satisfaire à ces exigences ;

b) Soit en recourant à des normes ou autres documents équivalents pour certains aspects du marché et à des performances ou exigences fonctionnelles pour d'autres.

III. – Les spécifications techniques mentionnées au I permettent l'égal accès des candidats et ne peuvent pas avoir pour effet de créer des obstacles injustifiés à l'ouverture des marchés publics à la concurrence. Chaque fois que possible, elles sont établies de manière à prendre en compte des critères d'accessibilité pour les personnes handicapées ou, pour tous les utilisateurs, des critères de fonctionnalité.

IV. – Les spécifications techniques ne peuvent pas faire mention d'un mode ou procédé de fabrication particulier ou d'une provenance ou origine déterminée, ni faire référence à une marque, à un brevet ou à un type, dès lors qu'une telle mention ou référence aurait pour effet de favoriser ou d'éliminer certains opérateurs économiques ou certains produits. Toutefois, une telle mention ou référence est possible si

elle est justifiée par l'objet du marché ou, à titre exceptionnel, dans le cas où une description suffisamment précise et intelligible de l'objet du marché n'est pas possible sans elle et à la condition qu'elle soit accompagnée des termes : « ou équivalent ».

V. – Lorsque le pouvoir adjudicateur utilise une spécification technique formulée selon les modalités prévues au 1° du I, il ne peut pas rejeter une offre au motif qu'elle n'est pas conforme à cette spécification si le candidat prouve dans son offre, par tout moyen approprié, que les solutions qu'il propose respectent de manière équivalente cette spécification.

VI. – Lorsque le pouvoir adjudicateur définit des performances ou des exigences fonctionnelles selon les modalités prévues au 2° du I, il ne peut pas rejeter une offre si elle est conforme à des normes ou des documents équivalents qui eux-mêmes correspondent aux performances ou exigences fonctionnelles requises.

Le candidat est tenu de prouver, par tout moyen approprié, que les normes ou documents équivalents que son offre comporte répondent aux performances ou exigences fonctionnelles exigées. Peut constituer un moyen approprié de preuve au sens du présent article un dossier technique du fabricant ou un rapport d'essai d'un organisme reconnu. Sont des organismes reconnus au sens du présent article : les laboratoires d'essai ou de calibrage ainsi que les organismes d'inspection et de certification conformes aux normes européennes applicables. Les pouvoirs adjudicateurs acceptent les certificats émanant d'organismes reconnus dans d'autres Etats membres.

VII. – Lorsque les performances ou les exigences fonctionnelles définies en application du 2° du I comportent des caractéristiques environnementales, celles-ci peuvent être définies par référence à tout ou partie d'un écolabel pour autant :

1° Que cet écolabel soit approprié pour définir les caractéristiques des fournitures ou des prestations faisant l'objet du marché ;

2° Que les mentions figurant dans l'écolabel aient été établies sur la base d'une information scientifique ;

3° Que l'écolabel ait fait l'objet d'une procédure d'adoption à laquelle ont participé des représentants des organismes gouvernementaux, des consommateurs, des fabricants, des distributeurs et des organisations de protection de l'environnement ;

4° Que l'écolabel soit accessible à toutes les parties intéressées.

Le pouvoir adjudicateur peut indiquer, dans les documents de la consultation, que les produits ou services ayant obtenu un écolabel sont présumés satisfaire aux caractéristiques environnementales mentionnées dans les spécifications techniques mais est tenu d'accepter tout moyen de preuve approprié.

VIII. – Le pouvoir adjudicateur peut exiger que les candidats joignent une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté, aux documents rédigés dans une autre langue qu'ils remettent en application du présent article.

#### **ARTICLE 40 : Organisation de la publicité**

I. – En dehors des exceptions prévues au quatrième alinéa de l'article 28 ainsi qu'au II de l'article 35, tout marché ou accord-cadre d'un montant égal ou supérieur à 4 000 euros HT (1) est précédé d'une publicité, dans les conditions définies ci-après.

II. – Pour les achats de fournitures, de services et de travaux d'un montant compris entre 4 000 euros HT (1) et 90 000 euros HT, ainsi que pour les achats de services relevant du I de l'article 30 d'un

montant égal ou supérieur à 4 000 euros HT (1), le pouvoir adjudicateur choisit librement les modalités de publicité adaptées en fonction des caractéristiques du marché, notamment le montant et la nature des travaux, des fournitures ou des services en cause.

III. – En ce qui concerne les fournitures et les services :

1° Pour les achats d'un montant compris entre 90 000 euros HT et 125 000 euros HT pour l'Etat ou 193 000 euros HT pour les collectivités territoriales, le pouvoir adjudicateur est tenu de publier un avis d'appel public à la concurrence soit dans le Bulletin officiel des annonces des marchés publics, soit dans un journal habilité à recevoir des annonces légales. A compter du 1er janvier 2010, il publie en outre cet avis sur son profil d'acheteur. Le pouvoir adjudicateur apprécie de plus si, compte tenu de la nature ou du montant des fournitures ou des services en cause, une publication dans un journal spécialisé correspondant au secteur économique concerné est par ailleurs nécessaire pour assurer une publicité conforme aux principes mentionnés à l'article 1er.

2° Pour les achats d'un montant égal ou supérieur à 125 000 euros HT pour l'Etat et 193 000 euros HT pour les collectivités territoriales, le pouvoir adjudicateur est tenu de publier un avis d'appel public à la concurrence dans le Bulletin officiel des annonces des marchés publics et au Journal officiel de l'Union européenne, ainsi que, à compter du 1er janvier 2010, sur son profil d'acheteur.

IV. – En ce qui concerne les travaux :

1° Pour les achats d'un montant compris entre 90 000 euros HT et 4 845 000 euros HT, le pouvoir adjudicateur est tenu de publier un avis d'appel public à la concurrence soit dans le Bulletin officiel des annonces des marchés publics, soit dans un journal habilité à recevoir des annonces légales. A compter du 1er janvier 2010, il publie en outre cet avis sur son profil d'acheteur. Le pouvoir adjudicateur apprécie de plus si, compte tenu de la nature ou du montant des travaux en cause, une publication dans un journal spécialisé correspondant au secteur économique concerné est par ailleurs nécessaire pour assurer une publicité conforme aux principes mentionnés à l'article 1er.

2° Pour les achats d'un montant égal ou supérieur à 4 845 000 euros HT, le pouvoir adjudicateur est tenu de publier un avis d'appel public à la concurrence dans le Bulletin officiel des annonces des marchés publics et au Journal officiel de l'Union européenne, ainsi que, à compter du 1er janvier 2010, sur son profil d'acheteur.

V. – Les avis d'appel public à la concurrence mentionnés au 2° du III et au 2° du IV sont établis pour la publication au Journal officiel de l'Union européenne conformément au modèle fixé par le règlement (CE) n° 1564 / 2005 susmentionné. Ces avis sont conformes au modèle prévu par arrêté du ministre chargé de l'économie lorsqu'ils sont établis pour la publication au Bulletin officiel des annonces des marchés publics. Le pouvoir adjudicateur n'est pas tenu d'y faire figurer une estimation du prix des prestations attendues. Le pouvoir adjudicateur peut choisir de faire paraître, en plus de ces avis, un avis d'appel public à la concurrence dans une autre publication, dans des conditions précisées par un arrêté du ministre chargé de l'économie.

Les avis d'appel public à la concurrence mentionnés au 1° du III et au 1° du IV sont établis conformément au modèle fixé par arrêté du ministre chargé de l'économie. Le pouvoir adjudicateur n'est pas tenu d'y faire figurer une estimation du prix des prestations attendues.

VI. – Pour les marchés passés dans le cadre d'un système d'acquisition dynamique, l'avis d'appel public à la concurrence est un avis de marché simplifié établi pour publication au Journal officiel de l'Union européenne conformément au modèle fixé par le règlement (CE) n° 1564 / 2005 susmentionné.

VII. – Les avis destinés au Bulletin officiel des annonces des marchés publics sont envoyés par téléprocédure.

Le Bulletin officiel des annonces des marchés publics est tenu de publier les avis d'appel public à la concurrence, conformément au texte transmis, dans les six jours qui suivent la date de leur réception. Lorsque la Direction des Journaux officiels est dans l'impossibilité de publier l'édition du Bulletin officiel des annonces des marchés publics dans sa version imprimée, elle peut se borner à la publier, à titre temporaire, sous sa forme électronique. Dans ce cas, elle avertit immédiatement les abonnés à la version imprimée de ce bulletin de l'interruption temporaire de sa parution.

VIII. – La publication des avis dans le Bulletin officiel des annonces des marchés publics ou sur tout autre support publicitaire ne peut intervenir avant l'envoi à l'Office des publications officielles de l'Union européenne.

Ces avis ne peuvent fournir plus de renseignements que ceux qui sont contenus dans les avis adressés à l'Office précité ou publiés sur un profil d'acheteur. Ils mentionnent la date d'envoi de l'avis à cet office.

IX. – Le pouvoir adjudicateur doit être en mesure de faire la preuve de la date d'envoi des avis.

NOTA: Décret n° 2009-1702 du 30 décembre 2009 art. 8: Les dispositions du présent décret sont applicables aux marchés et aux contrats pour lesquels une consultation est engagée ou un avis d'appel public à la concurrence envoyé à la publication postérieurement à la date d'entrée en vigueur du présent décret.

*(1) Conseil d'Etat, décision n° 329100 du 10 février 2010*

Article 1: Sous réserve des actions contentieuses engagées à la date de la présente décision contre les actes pris sur leur fondement, le décret du 19 décembre 2008 relatif au relèvement de certains seuils du code des marchés publics est annulé, en tant qu'il relève le seuil applicable aux marchés passés selon la procédure adaptée fixée à l'article 28 du même code, à compter du 1er mai 2010.

Cette annulation touche les articles 28 et 40 du code des marchés publics.

## **ARTICLE 52: Sélection des candidatures**

I. – Avant de procéder à l'examen des candidatures, le pouvoir adjudicateur qui constate que des pièces dont la production était réclamée sont absentes ou incomplètes peut demander à tous les candidats concernés de compléter leur dossier de candidature dans un délai identique pour tous et qui ne saurait être supérieur à dix jours. Il peut demander aux candidats n'ayant pas justifié de la capacité juridique leur permettant de déposer leur candidature de régulariser leur dossier dans les mêmes conditions. Il en informe les autres candidats qui ont la possibilité de compléter leur candidature dans le même délai.

Les candidats qui ne peuvent soumissionner à un marché en application des dispositions de l'article 43 ou qui, le cas échéant après mise en oeuvre des dispositions du premier alinéa, produisent des dossiers de candidature ne comportant pas les pièces mentionnées aux articles 44 et 45 ne sont pas admis à participer à la suite de la procédure de passation du marché.

Les candidatures qui n'ont pas été écartées en application des dispositions de l'alinéa précédent sont examinées au regard des niveaux de capacités professionnelles, techniques et financières mentionnées dans l'avis d'appel public à la concurrence, ou, s'il s'agit d'une procédure dispensée de l'envoi d'un tel avis, dans le règlement de la consultation. Les candidatures qui ne satisfont pas à ces niveaux de capacité sont éliminées.

L'absence de références relatives à l'exécution de marchés de même nature ne peut justifier l'élimination d'un candidat et ne dispense pas le pouvoir adjudicateur d'examiner les capacités professionnelles, techniques et financières des candidats.

L'appréciation des capacités professionnelles, techniques et financières d'un groupement est globale. Il n'est pas exigé que chaque membre du groupement ait la totalité des compétences techniques requises pour l'exécution du marché.

II. – Lorsque le pouvoir adjudicateur décide de limiter le nombre des candidats admis à présenter une offre, il procède à la sélection de ces candidats en appliquant aux candidatures retenues conformément au I des critères de sélection non discriminatoires et liés à l'objet du marché relatifs à leurs capacités professionnelles, techniques et financières. Ces critères sont mentionnés dans l'avis d'appel public à la concurrence, ou, s'il s'agit d'une procédure dispensée de l'envoi d'un tel avis, dans le règlement de la consultation.

### **ARTICLE 53: Attribution des marchés**

I. – Pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, le pouvoir adjudicateur se fonde :

1° Soit sur une pluralité de critères non discriminatoires et liés à l'objet du marché, notamment la qualité, le prix, la valeur technique, le caractère esthétique et fonctionnel, les performances en matière de protection de l'environnement, les performances en matière d'insertion professionnelle des publics en difficulté, le coût global d'utilisation, la rentabilité, le caractère innovant, le service après-vente et l'assistance technique, la date de livraison, le délai de livraison ou d'exécution. D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché ;

2° Soit, compte tenu de l'objet du marché, sur un seul critère, qui est celui du prix.

II. – Pour les marchés passés selon une procédure formalisée autre que le concours et lorsque plusieurs critères sont prévus, le pouvoir adjudicateur précise leur pondération.

Le poids de chaque critère peut être exprimé par une fourchette dont l'écart maximal est approprié.

Le pouvoir adjudicateur qui estime pouvoir démontrer que la pondération n'est pas possible notamment du fait de la complexité du marché, indique les critères par ordre décroissant d'importance.

Les critères ainsi que leur pondération ou leur hiérarchisation sont indiqués dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans les documents de la consultation.

III. – Les offres inappropriées, irrégulières et inacceptables sont éliminées. Les autres offres sont classées par ordre décroissant. L'offre la mieux classée est retenue.

IV. – 1° Lors de la passation d'un marché, un droit de préférence est attribué, à égalité de prix ou à équivalence d'offres, à l'offre présentée par une société coopérative ouvrière de production, par un groupement de producteurs agricoles, par un artisan, une société coopérative d'artisans ou par une société coopérative d'artistes ou par des entreprises adaptées.

2° Lorsque les marchés portent, en tout ou partie, sur des prestations susceptibles d'être exécutées par des artisans ou des sociétés d'artisans ou des sociétés coopératives d'artisans ou des sociétés coopératives ouvrières de production ou des entreprises adaptées, les pouvoirs adjudicateurs contractants doivent, préalablement à la mise en concurrence, définir les travaux, fournitures ou services qui, à ce titre, et dans la limite du quart du montant de ces prestations, à équivalence d'offres, seront attribués de préférence à tous autres candidats, aux artisans ou aux sociétés coopératives d'artisans ou aux sociétés coopératives ouvrières de production ou à des entreprises adaptées.

3° Lorsque les marchés portent, en tout ou partie, sur des travaux à caractère artistique, la préférence, à égalité de prix ou à équivalence d'offres prévue au 2°, s'exerce jusqu'à concurrence de la moitié du montant de ces travaux, au profit des artisans d'art ou des sociétés coopératives d'artistes.

## Annexe 3: Liste des contacts en DRAAF/DAAF

Coordonnées des responsables chargés de la mise en œuvre des plans régionaux de l'alimentation (envoyer les courriers aux adresses personnelles et institutionnelles)

Nom	Tél. direct bureau	Mail
<b>ALSACE</b>		
Marie-José AMARA	03 69 32 51 64	marie-jose.amara@agriculture.gouv.fr
Isabelle JEUDY	03 69 32 51 63	isabelle.jeudy@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-alsace @agriculture.gouv.fr
<b>AQUITAINE</b>		
Laetitia GHISALBERTI	05 56 00 42 42	laetitia.ghisalberti@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-aquitaine@agriculture.gouv.fr
<b>AUVERGNE</b>		
Annick JORDAN-DUPAS	04 73 42 16 92	annickjordan-dupas@agriculture.gouv.fr
Stéphanie PASTOUREL	04 73 42 14 11	stephanie.pastourel@agriculture.gouv.fr
Christelle DHAINAUT	04 73 42 15 14	christelle.dhainaut@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-auvergne@agriculture.gouv.fr
<b>BASSE-NORMANDIE</b>		
Sabine JULIEN	02 31 24 97 80	sabine.julien@agriculture.gouv.fr
Abdel-Kader ROUINA	02 31 24 97 79	abdel-kader.rouina@agriculture.gouv.fr
<b>BOURGOGNE</b>		
Jean-Claude BRUNET	03 45 21 14 51	jean-claude.brunet@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-bourgogne@agriculture.gouv.fr
<b>BRETAGNE</b>		
Jean-Paul LE DANTEC	02 99 28 21 27	jean-paul.le-dantec@agriculture.gouv.fr
Claudie LE GALL	02.99.28.21.68	claudie.le-gall@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-bretagne@agriculture.gouv.fr
<b>CENTRE</b>		
Christian BOURDEL	02 38 77 41 27	christian.bourdel01@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-centre@agriculture.gouv.fr
<b>CHAMPAGNE-ARDENNE</b>		
Yann HOLOGNE	03 26 66 20 94	yann.hologne@agriculture.gouv.fr
Lucile AYACHE	03 26 66 20 93	lucile.ayache@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-champagne-ardenne@agriculture.gouv.fr

Nom	Tél. direct bureau	Mail
<b>CORSE</b>		
Géraldine CLOQUEMIN	04 95 58 92 50 06 74 37 19 77	geraldine.cloquemin@agriculture.gouv.fr sral.draaf-corse@agriculture.gouv.fr
<b>FRANCHE-COMTÉ</b>		
Muriel JANEX	03 81 47 75 81	muriel.janex@agriculture.gouv.fr
Claudine CAULET	03 81 47 75 84	claudine.caulet@agriculture.gouv.fr sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr
<b>HAUTE-NORMANDIE</b>		
Marie-Claude BERTRAND	02 32 18 94 09	marie-claude.bertrand@agriculture.gouv.fr sral.draaf-haute-normandie@agriculture.gouv.fr
<b>ÎLE-DE-FRANCE</b>		
Fabien DELAERE	01 41 24 18 07	fabien.delaere@agriculture.gouv.fr
Cécilie LEROY	01 41 24 17 80	cecilie.leroy@agriculture.gouv.fr
Marie-Catherine TARADACH	01 41 24 18 10	marie-catherine.taradach@agriculture.gouv.fr sral.driaaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr
<b>LANGUEDOC-ROUSSILLON</b>		
Virginie GRZESIAK	04 67 10 19 78	virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr
Nathalie COLIN	04 67 10 19 76	nathalie.colin01@agriculture.gouv.fr sral.draaf-languedoc-roussillon@agriculture.gouv.fr
<b>LIMOUSIN</b>		
Catherine RIGONDAUD	05 55 12 92 52	catherine.rigondaud@agriculture.gouv.fr
Annick COMBROUZE	05 55 12 90 34	annick.combrouze@agriculture.gouv.fr sral.draaf-limousin@agriculture.gouv.fr
<b>LORRAINE</b>		
Eric MOGET	03 55 74 11 34	eric.moget@agriculture.gouv.fr sral.draaf-lorraine@agriculture.gouv.fr
<b>MIDI-PYRÉNÉES</b>		
Laure FLORENT	05 61 10 62 81	laure.florent@agriculture.gouv.fr
Caroline QUINIO	05 61 10 62 71	caroline.quinio@agriculture.gouv.fr sral.draaf-midi-pyrenees@agriculture.gouv.fr
<b>NORD PAS-DE-CALAIS</b>		
François MATHIEU	03 62 28 40 93	francois.mathieu@agriculture.gouv.fr sral.draaf-nord-pas-de-calais@agriculture.gouv.fr

Nom	Tél. direct bureau	Mail
<b>PAYS-DE-LA-LOIRE</b>		
Jérôme SEGONS	02 40 12 38 19	jerome.segons@agriculture.gouv.fr
Marie-Pierre MONTRADE	02 40 12 37 40	marie-pierre.montrade@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-pays-de-la-loire@agriculture.gouv.fr
<b>PICARDIE</b>		
Christian RICHARD	03 22 33 55 92	christian.richard@agriculture.gouv.fr
Corinne PONCHON	03 22 33 55 84	corinne.ponchon@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-picardie@agriculture.gouv.fr
<b>POITOU-CHARENTES</b>		
Valérie DUTRUEL	05 49 03 11 82	valerie.dutrue@agriculture.gouv.fr
Fabrice DELIGNE	05 49 03 11 03	fabrice.deligne@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-poitou-charentes@agriculture.gouv.fr
<b>PROVENCE ALPES-COTE-D'AZUR</b>		
Hélène PORTAL	04 13 59 36 53	helene.portal@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-paca@agriculture.gouv.fr
<b>RHÔNE-ALPES</b>		
Elisabeth MANZON	04 78 63 13 86	elisabeth.manzon@agriculture.gouv.fr
Marie-Christine SIMON	04 78 63 13 64	marie-christine.simon@agriculture.gouv.fr
		sral.draaf-rhone-alpes@agriculture.gouv.fr
<b>GUADELOUPE</b>		
Isabelle RUIZ	05 90 82 03 23	isabelle.ruiz@agriculture.gouv.fr
<b>GUYANE</b>		
Luc LEBRETON	05 94 31 93 92	luc.lebreton@agriculture.gouv.fr
Philippe JACOLOT	05 94 34 74 06	philippe.jacolot@agriculture.gouv.fr
<b>MARTINIQUE</b>		
Jean IOTTI	05 96 64 89 66	jean.iotti@agriculture.gouv.fr
Alexandra BOULON	05 96 64 89 70	alexandra.boulon@agriculture.gouv.fr
<b>LA RÉUNION</b>		
Frédérique STEIN	02 62 33 36 52	frederique.stein@agriculture.gouv.fr
Aymeric LECOUFFE	02 62 30 88 22	aymeric.lecouffe@agriculture.gouv.fr



## **Annexes 4: Ressources en ligne**

Le site de référence sur l'alimentation: [alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr), un site pour découvrir l'actualité de notre alimentation au quotidien.

[alimentation.gouv.fr](http://alimentation.gouv.fr), c'est:

- toutes les informations sur le PNA:
  - une rubrique dédiée au programme national pour l'alimentation: [alimentation.gouv.fr/programme-alimentation](http://alimentation.gouv.fr/programme-alimentation)
  - la procédure pour obtenir le logo PNA: [alimentation.gouv.fr/logo-pna](http://alimentation.gouv.fr/logo-pna)
  - pour télécharger l'intégralité du programme: [alimentation.gouv.fr/pna](http://alimentation.gouv.fr/pna)
- une rubrique dédiée aux alertes sanitaires: [alimentation.gouv.fr/actu-alertes](http://alimentation.gouv.fr/actu-alertes)
- une rubrique où chaque semaine à partir de septembre, une personnalité de la gastronomie, de l'agriculture, de la pêche, un responsable de cantine ou d'association d'aide alimentaire, nous confie ses petits secrets: [alimentation.gouv.fr/l-interview-gourmande](http://alimentation.gouv.fr/l-interview-gourmande).
- 4 rubriques d'informations:
  - «**Manger durable et local**»: [alimentation.gouv.fr/manger-durable-c-est-possible](http://alimentation.gouv.fr/manger-durable-c-est-possible). Cette rubrique contient des témoignages d'élus, en particulier sur l'approvisionnement en produits bios ou circuits courts. Le guide «Favoriser une restauration collective de proximité et de qualité» est téléchargeable dans cette rubrique: [alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration](http://alimentation.gouv.fr/guide-de-la-restauration)
  - «**Bien manger au quotidien**»: [alimentation.gouv.fr/bien-manger-au-quotidien](http://alimentation.gouv.fr/bien-manger-au-quotidien). Cette rubrique comporte des articles et témoignages sur la restauration collective et des informations sur:
    - les questions en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire;
    - l'aide alimentaire aux plus démunis.
  - «**A table les enfants**»: [alimentation.gouv.fr/a-table-les-enfants](http://alimentation.gouv.fr/a-table-les-enfants). Cette rubrique contient des outils pédagogiques, des exemples d'actions et toutes les informations sur l'opération «Un fruit pour la récré»: [alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre](http://alimentation.gouv.fr/un-fruit-pour-la-recre).
  - «**Notre patrimoine alimentaire**»: [alimentation.gouv.fr/notre-patrimoine-alimentaire](http://alimentation.gouv.fr/notre-patrimoine-alimentaire). Elle contient des témoignages d'acteurs (chefs, producteurs, professionnels des métiers de bouche) et toutes les informations sur les signes officiels de l'origine et de la qualité.

Vous pouvez également consulter:

- Le site de l'Institut national de l'origine et de la qualité: [inao.gouv.fr](http://inao.gouv.fr)
- Le site de l'agence Bio: [agencebio.org](http://agencebio.org)

---

Composition : RG Solutions  
Imprimé par Imprimerie de Champagne  
N° d'impression : 0.972  
Dépôt légal : septembre 2011



Le Courrier des maires utilise des papiers issus de forêts gérées durablement  
et de sources contrôlées.

acteurs de la

# viescolaire

Le magazine des professionnels territoriaux des Éducation et des temps de l'enfant

## La restauration scolaire au cœur des temps éducatifs



- *Restauration : un décret pour quoi faire ?*
- *AGORES : un nouvel élan pour la restauration collective*
- *La qualité baisse-t-elle dans les cantines ?*
- *Introduire le bio en gestion concédée*

Retrouvez tous les articles, sommaires et une offre spéciale d'abonnement sur  
[www.acteurs-vie-scolaire.fr](http://www.acteurs-vie-scolaire.fr)

Déjà 500 000 bénéficiaires  
de la maternelle au lycée...

un  
**fruit**  
pour  
la **récré**



Ensemble, redonnons le goût  
et le plaisir des fruits  
à nos enfants !

**Distribuez des fruits au moins 6 fois par trimestre,  
avec une subvention européenne à hauteur de 51 % !**



Inscrivez-vous sur :  
[www.alimentation.gouv.fr/](http://www.alimentation.gouv.fr/)  
un-fruit-pour-la-recre