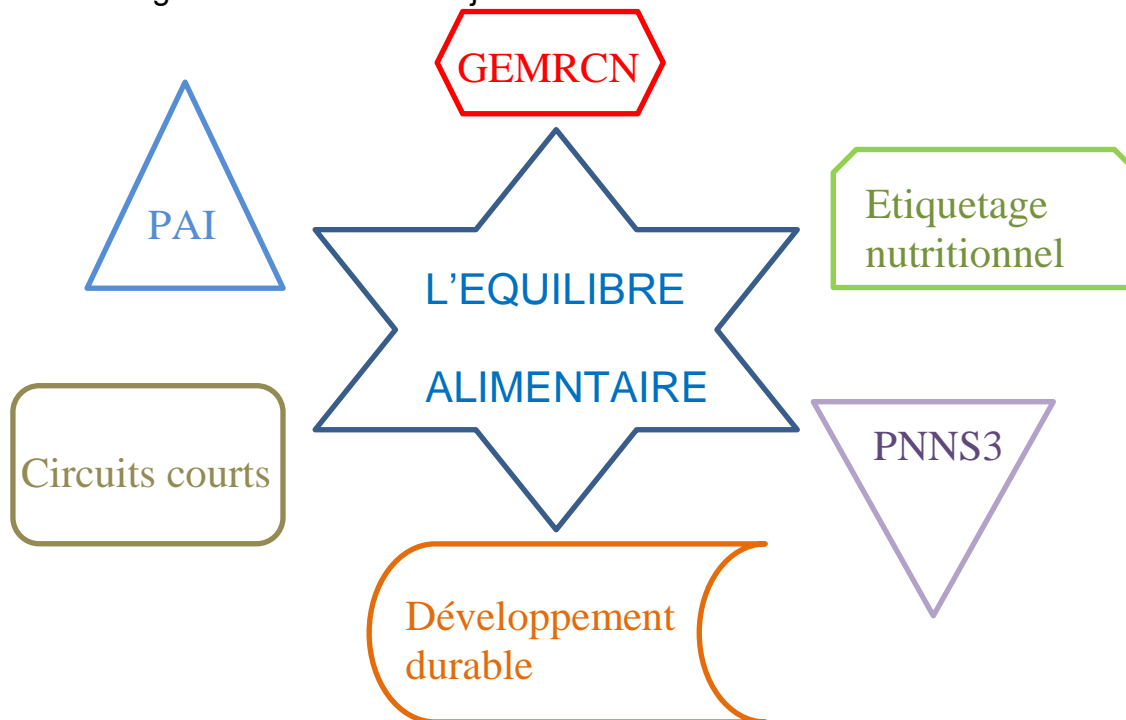


LETTRE D'INFORMATION DU LVB63 DE MARS 2013

L'équilibre alimentaire: on en parle !

L'alimentation devient une préoccupation majeure dans les questionnements actuels : équilibre alimentaire, produits de saison, produits locaux, impacts sur l'environnement et sur la santé, agriculture bio,...alors la réglementation entre en jeu !



L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE : La notion d'équilibre alimentaire repose sur la variété, la modération et la convivialité, et permet le bien-être et la santé de chaque individu.

GEMRCN : Le « **G**roupement d'**E**tude des **M**archés en **R**estauration **C**ollective et de **N**utrition » est un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis **en restauration collective sociale** (les cantines scolaires, professionnelles, en maison de retraite...). Son objectif principal est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivité. Il présente deux axes de contrôle :

- Contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs (exemple : *crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits : 10/20 repas minimum*).
- Contrôle des grammages des portions servies selon l'âge et le type de convives (actif/sédentaire...).

Ses objectifs sont nutritionnels :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;
- Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras ;
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés ;
- Augmenter les apports de fer ;
- Augmenter les apports calciques

A l'heure actuelle, la restauration collective utilise le **plan alimentaire** : c'est l'outil le mieux adapté pour concrétiser et simplifier l'application du GEMRCN en proposant des tableaux.

Délais d'application du GEMRCN :

- 1er octobre 2011 : GEMRCN obligatoire pour les restaurants scolaires de plus de 80 couverts par jour.
- 1er septembre 2012 : GEMRCN obligatoire pour tous les restaurants scolaires.
- 1er juillet 2013 : GEMRCN obligatoire pour la restauration collective :
 - des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans (crèches, haltes garderies) ;
 - des établissements sociaux et médico-sociaux ;
 - des établissements de santé (hôpitaux, cliniques, ...) ;
 - des établissements universitaires ;
 - des établissements pénitentiaires.

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL : L'étiquetage nutritionnel est volontaire sur les denrées alimentaires. A partir du 13 décembre 2016, l'étiquetage nutritionnel sera obligatoire avec le Règlement (UE) n°1169/2011 et s'appellera « déclaration nutritionnelle ». Quelques denrées sont exemptées : les eaux minérales naturelles, les compléments alimentaires, et toutes les denrées énumérées dans l'annexe V du présent règlement. La déclaration nutritionnelle se fera préférentiellement sous forme de tableau (ou si la place manque en forme linéaire) et dans un même champ visuel.

Déclaration nutritionnelle		Unité de mesure (pour 100g/100mL)
Energie		kJ/kcal
Graisses dont		g
Acides gras saturés		g
Acides gras mono-insaturés		g
Acides gras poly-insaturés		g
Glucides dont		g
Sucres		g
Polyols		g
Amidon		g
Fibres alimentaires		g
Protéines		g
Sel		g
Vitamines et Sels minéraux (présents en quantité significative)		µg ou mg
Autres nutriments allégués		g ou mg ou µg
Energie et nutriments devant obligatoirement figurés dans la déclaration nutritionnelle		
Nutriments pouvant figurés en plus sur la déclaration nutritionnelle		

Energie ou nutriment	Apports de référence pour une journée (VNR)
Energie	8 400 kJ ou 2000 kcal
Graisses totales	70g
Acides gras saturés	20g
Glucides	250g
Sucres	90g
Protéines	50g
Sel	6g

L'affichage des acides gras trans et du cholestérol n'est plus autorisé !

L'affichage des fibres en face avant de l'emballage n'est plus autorisé !

L'affichage du sodium est interdit !

Ce règlement a regroupé les termes Apports Journaliers de Référence (AJR) et Repères Nutritionnels Journaliers (RNJ) sous un même nom : les Valeurs Nutritionnelles de Référence (VNR).

Les vitamines et sels minéraux sont exprimés en mg ou µg pour 100g ou 100mL de denrée alimentaire et en pourcentage par rapport aux Valeurs Nutritionnelles de Référence(VNR).

PNNS3 : le **P**rogramme **N**ational de **N**utrition **S**anté version 3 (2011-2015) a pour but de promouvoir l'accès généralisé à une alimentation équilibrée et variée ainsi que de valoriser la pratique d'une activité physique régulière. L'objectif commun de ce programme est de prévenir l'apparition de certaines maladies (cardiovasculaires, obésité, diabète) dont l'origine peut être alimentaire par des actions sur le terrain. Le PNNS 3 veut également réduire les inégalités sociales en matière d'alimentation.

Des recommandations sont relayées dans des messages sanitaires intégrés aux publicités : Un exemple très connu : « Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour ».

DEVELOPPEMENT DURABLE : pour prendre conscience de ce nouvel enjeu, sachez que, en France, chaque habitant produit 20 kg de **déchets** alimentaires par an. Notre système alimentaire doit se transformer pour répondre aux exigences du développement durable et devenir un système d'alimentation respectueux de l'environnement, économiquement viable, et socialement équitable. Les gros producteurs de biodéchets sont tenus à partir de 2012 de trier et valoriser leurs biodéchets d'après la Loi d'engagement national pour l'environnement du 12 juillet 2010 – dite Loi Grenelle II et son **décret d'application du 11 juillet 2011** qui prévoit des nouvelles dispositions pour la valorisation des biodéchets et notamment crée l'article R 543-26 du code de l'environnement.

Cette obligation concerne les entreprises qui produisent ou détiennent des quantités de biodéchets supérieures aux seuils suivants :

- 120 t/an : à partir du 1er janvier 2012
- 80 t/an : à partir du 1er janvier 2013
- 40 t/an : à partir du 1er janvier 2014 (par exemple des commerces alimentaires de plus de 2 500 m²).
- 20 t/an : à partir du 1er janvier 2015 (par exemple entre 500 à 1 000 repas/j, surface de plus de 1 200 m²).
- 10 t/an : à partir du 1er janvier 2016 (par exemple entre 200 à 500 repas/j, surface de plus de 600 m²).

CIRCUITS COURTS : des expériences d'approvisionnement de la restauration collective par des filières courtes mettent en évidence l'apparition d'une nouvelle gouvernance des questions d'environnement et de société en lien avec le secteur agricole. Pour aider dans cette problématique le Conseil général du Puy de Dôme a mis en œuvre Agrilocal63.fr, une plate-forme internet qui permet une mise en relation simple et immédiate entre producteurs locaux et acheteurs publics sans intermédiaire.

PAI : depuis 1999, le **Projet d'Accueil Individualisé** se fait sur la demande des parents en restauration scolaire. Le régime approprié (allergie au gluten par exemple) ainsi que les différentes précautions sont présentés dans le document. Accueillir un enfant allergique au sein d'un établissement scolaire demande une extrême vigilance.

Actualités de votre Laboratoire

Le LVB63 a été audité par le Cofrac pour ses prélèvements de denrées alimentaires et ses contrôles des surfaces. Ce dernier a fait part de sa totale confiance dans les prélèvements effectués par le laboratoire le 15/02/13.

Par ailleurs, votre Laboratoire participe activement à un groupe de travail national pour créer un logiciel afin d'aider les collectivités territoriales à concevoir des menus respectueux des règles nutritionnelles en restauration scolaire.

Actualité réglementaire

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8247 du 03 décembre 2012

Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail.

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 : Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément

ARRETE DU 04 JUIN 2012 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006

La disposition réglementaire qui imposait l'obligation de renouvellement annuel systématique de la déclaration d'activité a été abrogée. Une nouvelle déclaration doit être adressée à la DD(CS)PP / DAAF lors de toute modification importante : des produits ou quantités livrés ou des établissements livrés.

NOTES DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8271 Date: 24 décembre 2012 et DGAL/SDSSA/N2012-8186 du 13 septembre 2012 sont relatives au lait cru destiné à la consommation humaine directe.

Des formations adaptées aux professionnels du secteur agro-alimentaire

stage 1
Hygiène des fabrications alimentaires
stage de 4h
95 € HT / personne

stage 2
La Méthode HACCP
Le Plan de Maîtrise Sanitaire
stage de 7h
240 € HT / personne

stage 6
Formation réglementaire de 14h pour la restauration commerciale
Stage de 14h
475€ HT / personne

stage 3
L'équilibre alimentaire
stage de 7h
240 € HT / personne

stage 4
Nettoyage et Désinfection
stage de 4h
95 € HT / personne

stage 5 = stage 1 + stage 4
sur 8h
180 € HT / personne

BULLETIN D'INSCRIPTION

A renvoyer par courrier, fax au 04 73 91 61 04, ou mail lavb63@cg63.fr

ENTREPRISE :

ADRESSE :

TELEPHONE :

FAX :

MAIL :



M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

M. /Mme

Fonction

1 / BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

- 23/09/13 de 8h30 à 12h30
- 18/11/13 de 8h30 à 12h30

2 / PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ET HACCP

- 16/09/13 de 8h30 à 16h30

3 / L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- 12/06/13 de 8h30 à 16h30.

Date	
Signature	

4 / NETTOYAGE ET DESINFECTION

- 23/09/13 de 13h30 à 17h30
- 18/11/13 de 13h30 à 17h30

5 / STAGE 1 + STAGE 4

- 23/09/13 de 8h30 à 17h30
- 18/11/13 de 8h30 à 17h30

6/ FORMATION RÉGLEMENTAIRE POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

- 17 et 18/06/13 de 8h30 à 16h30

Si vous êtes intéressés, renvoyez-nous ce bulletin dûment rempli dans les meilleurs délais. Nous vous recontacterons pour vous donner les modalités d'usage.

Précisions : Les prix indiqués s'entendent par personne. Un frais administratif de 4.60€ HT sera appliqué par dossier.

Annulation sans frais : 10 jours avant la date de la formation. En cas d'absence du stagiaire, les sommes correspondantes seront facturées au titre de compensation contractuelle. Ce dédit ne pourra pas être imputé sur le montant de la participation au développement de la formation professionnelle.

Une attestation de formation est remise à chaque participant.

Le LVB63 se réserve le droit d'annuler une session en cas de nombre de participants insuffisant.

Toutes nos formations sont également adaptables en intra-entreprise (nous consulter). Vous souhaitez la prise en charge de vos actions de formation, contactez votre organisme collecteur des contributions de formation. Nous pouvons vous aider à la constitution de votre dossier.

Prochaine : nutrition (ex collègue) + étiquetage.