

SPÉCIALITÉ « RESTAURATION »

JEUDI 20 JANVIER 2022

ÉPREUVE ÉCRITE

Épreuve écrite à caractère professionnel portant sur la spécialité choisie par le candidat au moment de son inscription.

Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat. (durée : 1 heure 30 ; coefficient 2).

CONSIGNES : À LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- Vous composerez sur la copie.
- Vérifiez avant de commencer que **votre sujet comprend 13 pages, y compris celle-ci.**
- Complétez votre nom, prénom et signature sur la copie. Rabattez l'angle et collez-le.
- Il ne vous sera remis qu'un seul exemplaire du sujet.
- **ATTENTION ! AUCUN NOM OU SIGNE DISTINCTIF (signature, paraphe, n° de candidat...) ne doit apparaître sur votre copie.**
- Les réponses au crayon à papier ne seront pas prises en compte. **SEUL L'USAGE D'UN STYLO NON EFFAÇABLE À ENCRE SOIT BLEUE, SOIT NOIRE EST AUTORISÉ.** L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou surligner, de même que l'utilisation d'un surligneur sera considérée comme un signe distinctif.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- Les feuilles de brouillon ne doivent pas être jointes à la copie, elles ne seront pas corrigées.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Toute note inférieure à 5 sur 20 à l'épreuve écrite entraîne l'élimination du candidat.

DOCUMENTS

- 1) « Comprendre l'étiquetage alimentaire » – FFAS (Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé) – décembre 2014 – 2 pages
- 2) « Restauration collective : Loi EGALIM, loi AGECE... tout comprendre aux nouvelles réglementations » - PANDOBAC - 19 mars 2021 - 8 pages

CE SUJET EST NOTÉ SUR 40 POINTS REPORTÉS SUR 20 POINTS

ANNEXE 1 – À RENDRE AVEC LA COPIE

- 1) Volume annuel de gaspillage
- 2) Fiche recette
- 3) Nettoyage et désinfection
- 4) Pratiques professionnelles

QUESTION 1 – COMPRENDRE L'ÉTIQUETAGE ALIMENTAIRE (7,5 POINTS)

DOCUMENT 1

- A – Citez au moins 6 mesures à affichage obligatoire sur les emballages de denrées alimentaires. (3 pts)
- B – Citez au moins 4 mesures à affichage facultatif sur les emballages de denrées alimentaires. (2 pts)
- C – Sur les emballages, la liste des ingrédients est indiquée par ordre croissant ou décroissant ? (0,5 pt)
- D – Listez les 3 principaux ingrédients de l'émincé de poulet du document joint. (1,5 pt)
- E – Pour quelle(s) raison(s) le blé et le parmesan figurent en gras sur l'étiquette ? (0,5 pt)

QUESTION 2 – GASPILLAGE ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE (11,75 POINTS)

DOCUMENT 2

- A – Qu'impose la loi Egalim ? Citez 2 obligations. (2 pts)
- B – Diversification des sources de protéines et repas végétarien : dans la liste des propositions de plats suivants, indiquez lesquels n'entrent pas dans le cadre de la loi Egalim (repas végétarien). (0,75 pts)

Entrées	Plats	Desserts
<ul style="list-style-type: none">- Œufs durs mimosa- Sardines à l'huile- Salade de tomates mozzarella- Salade niçoise au thon- Friand au fromage	<ul style="list-style-type: none">- Hachis parmentier- Boloilles (pâtes bolognaises aux lentilles corail, tomates, courgettes, carottes)- Chili sin carne- Bean burger (pois chiche, flocon d'avoine)- Lasagne à l'égrené de soja	<ul style="list-style-type: none">- Crème aux œufs- Yaourt nature- Bûche de chèvre- Fondant au chocolat- Fromage de brebis

C – À l'horizon 2025, la restauration collective devra réduire la part du gaspillage alimentaire de 50 %.

En 2021, le volume de votre gaspillage est de 1 500 kg.

Le calcul devra être fait sur le résultat du nouveau volume de chaque année N-1 (2023 sur le volume de 2022 etc...).

Arrondissez au dixième supérieur (5,5 pts)

a) Complétez le tableau « Volume annuel de gaspillage » en annexe 1 pour atteindre les 50% en 2025.

b) Combien vous manque-t-il pour atteindre complètement les 50 % ?

D – Identifiez parmi les aliments suivants, les céréales et les légumineuses.

Répondez sous forme de tableau. (3,5 pts)

Blé – Fève – Haricots coco – Lentilles – Millet – Orge – Pois cassés – Pois chiche – Quinoa – Riz – Sarrasin - Soja

QUESTION 3 – PRATIQUES PROFESSIONNELLES, HYGIÈNE ET SÉCURITÉ (10,75 POINTS)

A – Complétez la fiche recette en annexe 1. (4,5 pts)

B – Répondez au « vrai/faux » sur le nettoyage et la désinfection en annexe 1 (1,75 pt)

C – Répondez au « vrai/faux » sur les pratiques professionnelles en annexe 1 (4,5 pts)

QUESTION 4 – ASPECTS TECHNOLOGIQUES (10 POINTS)

A – Expliquez le principe de la liaison froide. (4 pts)

B – Citez 3 familles de micro-organismes. Donnez un exemple pour chacune d'elle. (6 pts)

La déclaration nutritionnelle sera obligatoire en 2016

Elle permet de connaître la valeur énergétique et la composition en nutriments d'un aliment, pour 100 g ou 100 ml de produit. Elle peut aussi être donnée pour une portion, à condition que celle-ci soit quantifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

D'ici décembre 2016, tous les emballages devront présenter le même tableau nutritionnel en Europe.

Les allégations

Ce sont des mentions qui mettent en avant une qualité nutritionnelle particulière de l'aliment (les allégations nutritionnelles, définies réglementairement) ou une relation entre l'aliment et la santé (les allégations de santé, listées dans un registre européen). L'allégation nutritionnelle « riche en fibres » figurant sur cet emballage signifie que le produit contient au moins 6 g de fibres pour 100 g. On trouve des fibres essentiellement dans les légumes, les céréales complètes et les légumes secs. Elles permettent notamment de réguler le transit intestinal.

La déclaration nutritionnelle obligatoire inclut les éléments suivants :

La valeur énergétique (en kJ et kcal)

L'énergie, qui est apportée par les protéines, glucides et matières grasses, s'exprime en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) appelées plus couramment calories (Cal) (1 kcal ≈ 4,2 kJ).

La quantité de matières grasses et d'acides gras saturés (en g)

Parmi les matières grasses, on distingue les acides gras saturés et les acides gras insaturés (monoinsaturés et polyinsaturés).

La quantité de glucides et de sucres (en g)

Les glucides comprennent :
 - l'amidon (glucides complexes). C'est le principal constituant du pain, du riz, des pâtes, des pommes de terre, des légumes secs, etc.
 - les sucres (glucides simples) : glucose, saccharose, fructose, lactose, etc.
 On en trouve dans le sucre, le miel, les fruits et jus de fruits, les boissons et aliments sucrés, le lait et produits laitiers, etc.

La quantité de protéines (en g)

Les protéines sont présentes dans les aliments d'origines animale et végétale, en quantité notable dans les viandes, poissons, œufs, produits laitiers, légumes secs et céréales.

La quantité de sel (en g)

Ces éléments peuvent aussi être exprimés en pourcentage des apports de référence (valeurs repères définies par la réglementation permettant de couvrir les besoins de la population adulte) pour 100 g ou 100 ml ou pour une portion de denrée. La mention « Apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ/2 000 kcal) » est alors indiquée à proximité immédiate. Le plus souvent, les informations seront exprimées pour une portion, ce qui permet de savoir dans quelle mesure cette portion contribue à l'alimentation.

La déclaration nutritionnelle peut être complétée par les quantités des éléments suivants :

- les acides gras monoinsaturés (en g)
- les acides gras polyinsaturés (en g)
- les polyols (en g)
- l'amidon (en g)
- les fibres alimentaires (en g)
- les vitamines et sels minéraux présents en quantité significative (au moins 15% des valeurs nutritionnelles de référence pour 100 g ou 1,5% pour 100 ml).

En cas d'allégation portant sur l'un de ces éléments, l'indication de leur quantité devient obligatoire. Si l'allégation porte sur un autre élément (par exemple le cholestérol ou les oméga-3), la quantité de celui-ci doit figurer dans le même champ visuel que la déclaration nutritionnelle.

Emincé de poulet
sur lit de pâtes complètes, légumes du sud et parmesan
Riche en fibres

Informations nutritionnelles :

	Pour 100 g	Pour 1 part (389 g)	Pour 1 part % des AR*
Energie	462 kJ / 110 kcal	1756 kJ / 418 kcal	21 %
Matières grasses	2,3 g	8,8 g	13 %
dont acides gras saturés	0,8 g	3,0 g	15 %
Glucides	12,6 g	48,6 g	19 %
dont sucres	3,0 g	11,4 g	13 %
Fibres alimentaires	6,4 g	24,3 g	/
Protéines	7,9 g	30 g	60 %
Sel	0,4 g	1,5 g	25 %

* apport de référence pour un adulte-type 8 400 kJ / 2 000 kcal

Pour 1 part (389 g) :

- 1756 kJ / 418 kcal (21%)
- mat. gr 8,8 g (19%)
- saturés 3,0 g (15%)
- sucres 11,4 g (13%)
- sel 1,5 g (25%)

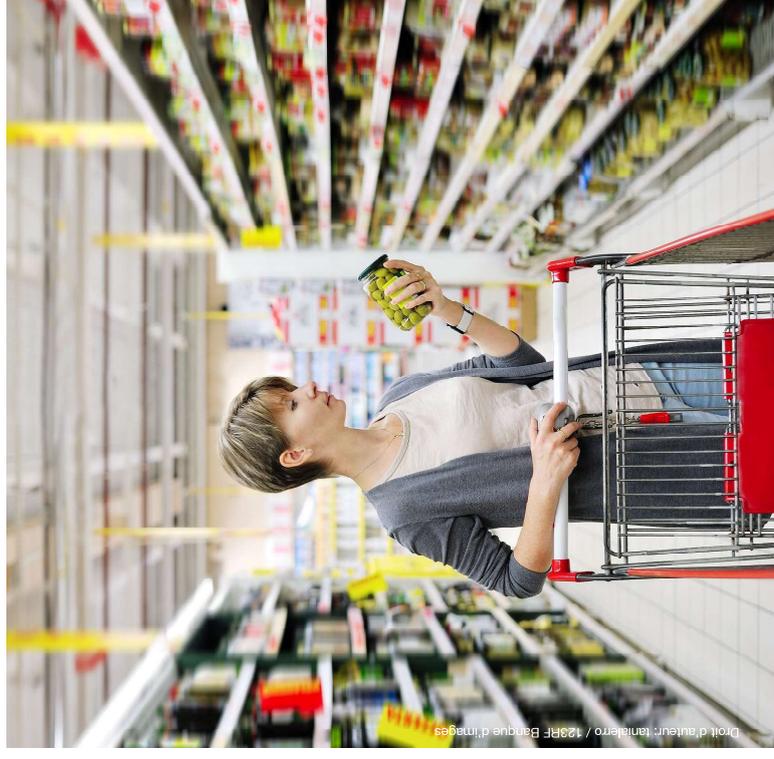
Pour 100 g :
 462 kJ / 110 kcal
 * apport de référence pour un adulte-type (8 400 kJ / 2 000 kcal)

Plus net : 90 g : 1 part
 Service Information Consommateur Marque Plus BP 71 - 75116 PARIS cedex

Système d'étiquetage complémentaire

La déclaration nutritionnelle obligatoire peut être associée à un système d'étiquetage complémentaire en face avant répétant les informations suivantes : l'énergie seule ou l'énergie accompagnée des quantités de matières grasses, acides gras saturés, sucres et sel. Ils sont exprimés pour 100 g ou 100 ml ou pour une portion du produit, et en pourcentage des apports de référence.

Par exemple : 8,9 g de matières grasses = 13% des apports de référence en matières grasses qui sont de 70 g/jour pour un adulte-type



Décembre 2014



www.clcv.org



4/13

Mention obligatoire

Mention facultative

Liste des ingrédients

Elle comprend tous les composants qui entrent dans la fabrication de l'aliment (matières premières agricoles, épices, additifs, etc.) et qui sont encore présents dans le produit fini.

Les ingrédients sont énumérés dans l'ordre pondéral décroissant de la recette.

La quantité d'un ingrédient est indiquée lorsqu'il figure dans la dénomination de vente ou est mis en évidence dans l'étiquetage (sur l'image par exemple).

La présence d'allergènes doit être obligatoirement indiquée (en gras par exemple).

Les additifs (substances ajoutées en petites quantités lors de la fabrication du produit pour accroître la durée de conservation, améliorer la texture, l'aspect, etc.) sont classés par catégorie et désignés par leur nom ou par leur numéro de code européen : lettre E (Europe) suivie de 3 chiffres.

La présence d'OGM (organismes génétiquement modifiés) dans l'un des ingrédients doit être obligatoirement mentionnée.

Dans les cas où l'industriel ne peut garantir l'absence totale de certains allergènes, il le précise par ce type de mention pour informer au mieux les consommateurs.

Mode d'emploi

Dates de consommation

Elles indiquent la période pendant laquelle le produit conserve ses propriétés spécifiques.

Date de durabilité minimale anciennement date limite d'utilisation optimale (DLUO)

«A consommer de préférence avant le...» (jour, mois, année), ou «A consommer de préférence avant fin...» (mois, année) ou (année). Elle indique le délai au-delà duquel les qualités gustatives ou nutritionnelles du produit risquent de s'altérer.

Date limite de consommation (DLC)

«A consommer jusqu'au...» (jour, mois). La DLC apparaît sur les denrées périssables (produits laitiers frais, viandes, poissons, œufs, légumes épluchés en sachets, etc) dont la consommation au-delà de cette date présente un danger pour la santé.

Date de congélation

«Produit congelé le...» (jour, mois, année) Elle concerne les viandes congelées, les préparations de viandes congelées et les produits non transformés de la pêche congelés.

Comprendre l'étiquetage alimentaire

Dénomination de vente

Lorsque le produit dispose d'une dénomination « fantaisie », la dénomination de vente, qui doit être la plus précise possible, peut être située au niveau de la liste des ingrédients.

Poids net

En complément du poids net, le symbole « e » indique que les poids spécifiés sur l'emballage ont été vérifiés par le fabricant. Il est facultatif.

Pays d'origine ou lieu de provenance

Il est obligatoire d'indiquer le pays d'origine ou le lieu de provenance d'une denrée alimentaire lorsque, en l'absence d'une telle information, le consommateur pourrait être induit en erreur quant au pays d'origine ou de provenance réel du produit.

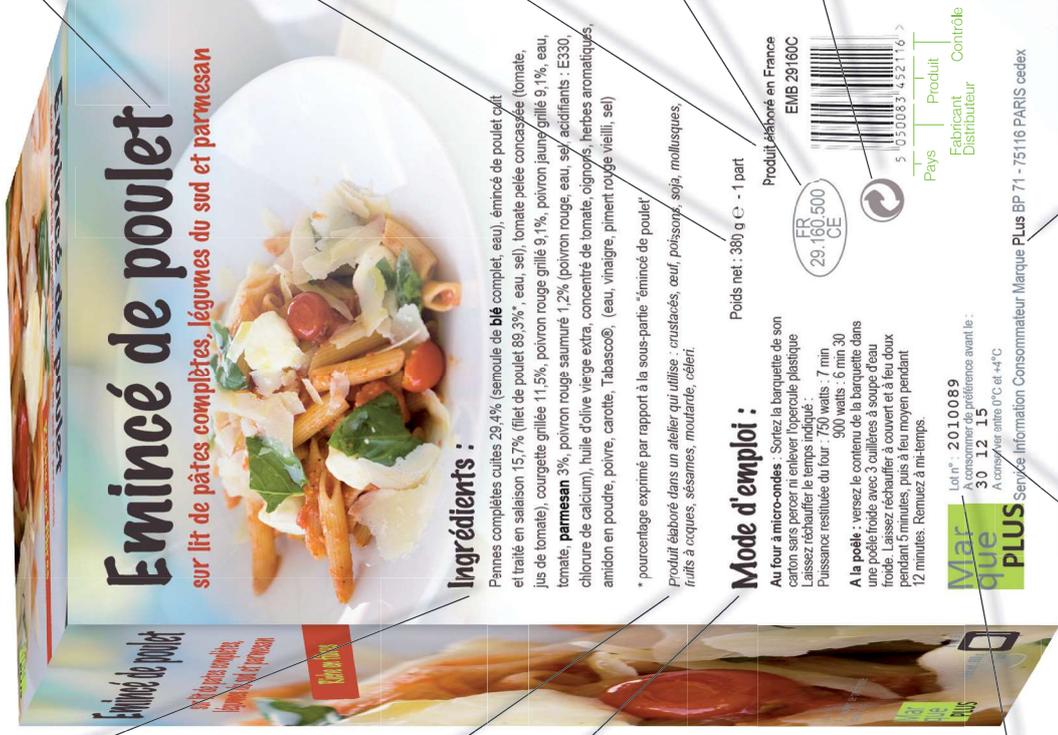
Marque d'identification

Cette marque ovale indique que l'établissement ayant fabriqué le produit est agréé par les services vétérinaires départementaux pour la transformation de denrées d'origine animale conformément aux règles d'hygiène communautaires.

Point vert

Ce logo atteste que le fabricant participe au programme Eco-emballage, qui subventionne la collecte sélective et le tri de déchets d'emballage en vue du recyclage.

Il existe des signes officiels de qualité, comme par exemple l'appellation d'origine protégée, l'agriculture biologique ou encore le label rouge. Les aliments qui en bénéficient répondent à un cahier des charges défini, dont le respect est contrôlé régulièrement par des organismes agréés.



Emincé de poulet

sur lit de pâtes complètes, légumes du sud et parmesan

Ingrédients :

Pâtes complètes cuites 29,4% (semoule de blé complet, eau), émincé de poulet cuit et traité en salaison 15,7% (filet de poulet 89,3%, eau, sel), tomate pelée concassée (tomate, jus de tomate), courgette grillée 9,1%, poivron rouge grillé 9,1%, poivron jaune grillé 9,1%, eau, tomate, parmesan 3%, poivron rouge saumuré 1,2% (poivron rouge, eau, sel, acidifiants : E330, chlorure de calcium), huile d'olive vierge extra, concentré de tomate, oignons, herbes aromatiques, amidon en poudre, poivre, carotte, Tabasco® (eau, vinaigre, piment rouge vieilli, sel)

* pourcentage exprimé par rapport à la sous-partie 'émincé de poulet'

Produit élaboré dans un atelier qui utilise : crustacés, œuf, poisson, soja, mollusques, fruits à coque, sésames, moutarde, céleri.

Mode d'emploi :

Au four à micro-ondes : Sortez la barquette de son carton sans percer ni enlever l'opercule plastique. Laissez réchauffer le temps indiqué : Puissance restituée du four : 750 watts : 7 min 500 watts : 6 min 30

A la poêle : versez le contenu de la barquette dans une poêle froide avec 3 cuillères à soupe d'eau froide. Laissez réchauffer à couvert et à feu doux pendant 5 minutes, puis à feu moyen pendant 12 minutes. Remuez à mi-temps.

Marque PLUS
Lot n° : 2010089
A consommer de préférence avant le :
30 12 15
A conserver entre 0°C et +4°C
Service Information Consommateur Marque Plus BP 71 - 75116 PARIS cedex

Poids net : 380 g e - 1 part

Produit élaboré en France
EMB 29160C



5 050083 432116 >
Pays | Produit | Contrôle
Fabricant | Distributeur

Conditions de conservation ou d'utilisation

Nom et adresse de l'exploitant

Mention obligatoire

Mention facultative

<https://www.pandobac.com/grand-public/restau-collective-lois/>



Restauration collective : Loi Egalim, loi AGECE... Tout comprendre aux nouvelles réglementations

19 mars 2021 - 18:39 - Membre du grand public, Restaurateur

Loi EGalim, loi anti-gaspillage pour l'économie circulaire (AGECE) ... autant de nouvelles réglementations qui viennent bouleverser le mode de fonctionnement de la restauration collective. En effet, ces nouvelles lois imposent de supprimer ou de modifier considérablement les pratiques des cuisines centrales et du portage à domicile dans des délais plutôt courts (dès le 1er janvier 2022 pour le portage à domicile). Pour aider les acteurs de ce secteur à y voir plus clair, Pandobac vous propose dans cet article un aperçu des principaux changements à venir.

Des lois pour s'alimenter à la sauce développement durable

Loi EGalim

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (EGalim) est issue des États généraux de l'alimentation de 2017. Promulguée en 2018, elle poursuit trois objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

Il en découle donc une grande variété d'articles qui concernent tous les acteurs de la chaîne alimentaire : des agriculteurs aux distributeurs, en passant par les industriels et les cuisines centrales. Ces articles de loi peuvent être regroupés selon cinq grandes catégories :

- Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur
- Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
- Renforcer le bien-être animal
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous
- Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

Ce sont ces deux dernières catégories qui impactent le plus fortement la restauration collective, comme nous le verrons un peu plus loin.

Loi AGECE

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGECE) entend accélérer le passage de notre économie linéaire, source de quantités importantes de déchets, à un modèle circulaire. Elle vise à limiter le gaspillage et la production de déchets pour préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. Elle se découpe en cinq grands axes :

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

Ce dernier point concerne principalement les industriels avec notamment une extension de la REP (Responsabilité Élargie des Producteurs) selon un principe de pollueur-payeur. Les quatre premiers axes concernent en revanche la restauration collective à différents niveaux. En effet, la loi AGECE fixe de nouveaux objectifs temporels, notamment pour accompagner une sortie progressive du plastique à usage unique.

Vous l'aurez compris, les lois EGalim et AGEF sont vastes et impactent la restauration collective. Comment ? C'est ce que nous allons voir dans la suite de cet article. Pour cela, nous avons découpé nos explications en deux : le scolaire d'un côté, portage à domicile de l'autre. Ces deux activités ne sont pas impactées de la même manière ni avec les mêmes échéances.

Quelles conséquences des lois EGalim et AGEF sur les cuisines centrales ?

Champ d'application

Tous les opérateurs de la restauration collective ne sont pas concernés par les différents articles de loi de la loi EGalim. Les opérateurs publics et privés de la restauration scolaire sont les principaux concernés, ainsi que les établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans et la restauration universitaire. Seules les obligations sur l'interdiction des ustensiles en plastique à usage unique (janvier 2020), les diagnostics et démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables et la proposition de convention de dons aux associations habilitées concernent l'ensemble des acteurs de la restauration collective. On vous conseille [le tableau synthétique](#) du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour vous y retrouver. Les paragraphes suivants reprennent l'intégralité des mesures de la loi EGalim concernant la restauration collective, sans distinction entre les types d'acteurs.

Ce qui doit déjà être appliqué dans les cuisines centrales

Un certain nombre de mesures doivent déjà être mises en œuvre par les opérateurs de la restauration collective. Nous vous en faisons ici un récapitulatif :

Depuis le 30 octobre 2018

- Information nutritionnelle : cet article impose aux gestionnaires des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des crèches d'informer et de consulter régulièrement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis. (EGalim art. 29)
- Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines pour les opérateurs de la restauration collective de plus de 200 couverts par jour : un plan pluriannuel de diversification incluant des alternatives à base de protéines végétales doit être présenté aux structures dirigeantes. (EGalim art. 24)

Depuis le 21 octobre 2019:

- obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (EGalim)
- obligation de proposer une convention de dons à une association habilitée pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas par jour (EGalim)

Depuis le 1er novembre 2019 et jusqu'au 1er novembre 2021:

- les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer au moins un repas végétarien par semaine, composé de protéines végétales, légumineuses, céréales, œufs et/ou produits laitiers dans le cadre d'une expérimentation obligatoire de 2 ans. (EGalim)

Depuis le 1er janvier 2020

- interdiction de la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf jusqu'au 31 juillet 2021, ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivants :
 - gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. (EGalim art. 28)

On entend par « mise à disposition » la fourniture d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit.

- Pour la restauration scolaire, interdiction des bouteilles d'eau en plastique dans les cantines
- Interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables (amende de 3 750 €). (EGalim)
- Obligation d'information des usagers 1 fois par an, par voie d'affichage ou communication électronique, sur la part des produits durables et de qualité dans les menus et les démarches entreprises pour développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable. (EGalim art. 24)

Ce qui va entrer en application

Au 1er janvier 2022 :

- Atteindre un approvisionnement de 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques sauf pour les restaurants administratifs des entreprises privées, qui ne sont pas concernés (EGalim, art. 24)

Que signifie "de qualité et durable" ? Cela désigne les produits bénéficiant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

- Portage à domicile : les livraisons à domicile de repas pour les personnes âgées ou dont l'état de santé nécessite une livraison de repas, devront obligatoirement être faites dans de la vaisselle, couverts et récipients de transport des aliments et des boissons réemployables. (AGEC, art. 77) Cela s'applique aux opérateurs à partir de 4 livraisons par semaine.

Au 1er janvier 2023

- Obligation de trier les biodéchets à la source pour les producteurs de plus de 5 tonnes de biodéchets par an (AGEC)

Au 1er janvier 2025

- Réduction du gaspillage alimentaire de 50% par rapport au niveau de 2015. (AGEC)
- Interdiction des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en plastique "au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables" dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1er janvier 2028. (EGalim, Article 28)

Deux dates principales à retenir : 1er janvier 2022 pour le portage à domicile et 1er janvier 2025 pour le scolaire

En résumé, si **les obligations d'EGalim** portaient jusqu'à 2020 principalement sur le contenu des repas et l'information des convives, elles concernent de plus en plus **l'usage du plastique**. Cela a commencé progressivement, d'abord sur les bouteilles d'eau pour finalement concerner tous les contenants de réchauffe. Ceux-ci ne pourront plus être en matière plastique comme c'est le cas très majoritairement aujourd'hui. A partir du 1er janvier 2025, leur utilisation sera interdite « au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables ».

Quant à la loi AGEC, elle s'attaque à l'usage unique et vient ainsi bousculer les habitudes du portage à domicile. Si celui-ci s'effectue principalement en emballages à usage unique aujourd'hui, cela ne sera bientôt plus possible. A partir du 1er janvier 2022, les emballages à usage unique seront à prohiber au profit de vaisselle réemployable.

Ces deux principales dispositions favorisent assez clairement le réemploi. Pourquoi ? On pourrait objecter qu'il serait possible de remplacer les bacs de réchauffe en plastique pétrosourcé par du bioplastique ou une autre matière biosourcée à usage unique par exemple. Et bien non ! On vous explique pourquoi.



Pourquoi le réemploi est-il la solution à envisager ?

Le réemploi est très clairement la solution imposée pour le portage à domicile à partir du 1er janvier 2022. Concernant la réchauffe en cuisine, plusieurs collectivités orientent leur choix de remplacement des barquettes plastiques sur des barquettes en cellulose, biosourcées car composées principalement de bois et compostables. Cependant, ce choix demeure controversé, notamment du fait que ces emballages comportent souvent une partie plastique (liner, opercule). De plus, comme le précise l'AGORES dans [son livre blanc sur le plastique](#) "Les barquettes « nouvelle génération » dites « biosourcées », peuvent ainsi, en fonction de l'origine de leurs matières premières, présenter un risque lié aux pesticides présents dans le produit. Ces matériaux ne sont par ailleurs pas encore au point sur le plan technique." L'AGORES écrit encore à propos du conditionnement en barquettes "[le procédé] ne rassure pas non plus totalement face au risque des perturbateurs endocriniens".

Le Conseil National de l'Alimentation (CNA) a appuyé cet avis dans son [dernier rapport](#), en date du 10 mars 2021 : "Il n'y a pas, à date, de « contenant alternatif à usage unique » qui ne soit pas en plastique et qui puisse être utilisé en restauration collective. Ainsi, sauf évolution des technologies, la perspective de contenants à usage unique non plastiques n'existe pas. Ce point pourra cependant à nouveau être éclairé à la sortie de certains textes d'application en cours de rédaction."

VOLUME ANNUEL DE GASPILLAGE (2 – C)

ANNEXE 1

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION (4 – B)

Cochez les bonnes réponses (1,75 pt – 0,25 pt par bonne réponse)

Complétez le tableau ci-dessous pour atteindre les 50 % de réduction de gaspillage en 2025.

Arrondissez au 10^{ème} supérieur (4 pts – 0,5 pt par bonne réponse).

	2021	2022 objectif -10 %	2023 Objectif -12 %	2024 Objectif -13 %	2025 Objectif -15 %
volume non gaspillé					
Nouveau volume annuel					

	VRAI	FAUX
Je dois exiger les fiches techniques des produits d'entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je n'ai pas besoin de la fiche sécurité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En cas de dilution, il est préférable de mettre l'eau en 1 ^{er}	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les produits de nettoyage doivent rester dans leur emballage d'origine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Je ne dois pas manger lorsque je manipule des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Un mélange de produit de nettoyage peut provoquer une intoxication	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le PH (potentiel hydrogène) des produits d'entretien est toujours neutre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

FICHE RECETTE (3 – A)

PRATIQUES PROFESSIONNELLES (4 – C)

Cochez les bonnes réponses (4,5 pts – 0,25 pt par bonne réponse)

Complétez les cases grisées ci-dessous (4,5 pts – 0,25 pt par bonne réponse)

TYPE DE PLAT : Dessert végétarien	FONDANT AU CHOCOLAT AUX POIS CHICHES			NOMBRE DE CONVIVES : 100		
MATÉRIEL : mixer blender, cul de poule, fouet, chinois ou passoire, plaque gastro gn1/1 ou deux demi 1/1				PRÉPARATION 30 minutes	CUISSON : 20-25 minutes	
35 parts par gastro gn1/1 - égoutter les pois chiches après les avoir rincés - mixer avec le sucre le rhum et la vanille - incorporer à l'appareil les jaunes d'œuf, le beurre fondu et le cacao - monter les blancs en neige et les incorporer à l'appareil - garnir une plaque gastro gn1/1 après l'avoir chemisée avec une feuille de papier sulfurisé graissée - cuire à 150°C entre 20 et 25 minutes sonde à cœur 85°C - laisser refroidir en plaque ou démouler sur grille						
Matières premières	Quantités Primaires / maternelles	Quantités primaires	U.C	PUMP	Coût total Maternelles	Coût total Élémentaires
Pois chiches cuits	2	2,5	KG	0,90 €		
Sucre roux	1,2	1,4	KG	1,67 €		
Œufs coquille	30	36	U	0,32 €		
Beurre	0,7	0,9	KG	9,80 €		
Cacao pur	0,036	0,05	KG	7,72 €		
Rhum	0,04	0,05	L	12,00 €		
Vanille gousse	0,001	0,01	L	7,00 €		
Papier sulfurisé	1	1	U	PM		
				TOTAL HT		
				PRIX PORTION		

	VRAI	FAUX
1 Je ne peux pas faire de daube la veille si je n'ai pas de cellule de refroidissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 Je dois garder un échantillon de produit 5 jours minimum	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 L'ensemble du repas témoin doit être conservé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4 Je n'ai pas le droit d'utiliser des œufs en coquille pour faire une mayonnaise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5 L'eau de javel est interdite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6 Les analyses microbiologiques sont obligatoires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7 Les denrées froides doivent être servies à 4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8 Les microbes sont tués en congélation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9 Seule la décongélation en chambre froide est autorisée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10 En cuisine est obligatoire le port de la coiffe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11 En cuisine est obligatoire le port des chaussures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12 Il est interdit de stocker des cartons dans une chambre froide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13 Les torchons sont interdits en cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14 Aucune personne extérieure n'est autorisée en cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15 Il est interdit de stocker des denrées crues, cuites, légumes, œufs et viande dans la même chambre froide	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16 Les serviettes sont interdites pour les rationnaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17 Le balayage à sec est interdit en cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18 Je peux faire des steaks hachés sur place	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À RENDRE AVEC LA COPIE