

GLOSSAIRE

AVERTISSEMENT : volontairement simplifiées lorsqu'il ne s'agit pas de définitions réglementaires ou de normes officielles (caractères italiques), ces définitions sont destinées à décrire de façon concrète les concepts les plus courants rencontrés dans le domaine de la restauration collective à caractère social.

(**NF** : NORME FRANÇAISE. **AFNOR** : ASSOCIATION FRANÇAISE DE NORMALISATION)

Achat :

«Le fournisseur doit assurer que le produit acheté est conforme aux exigences. Les fournitures (produits et services) achetées doivent être clairement documentées tant pour leurs caractéristiques que pour leurs cas d'emploi» (NF EN 29001 et 29002)

Actualisation du prix :

«Réévaluation globale du prix initial d'une proposition ou d'un marché effectuée à un moment donné pour tenir compte de l'évolution de paramètres économiques (indices et index) depuis la date où le prix initial a été calculé (date de référence) jusqu'à la date fixée pour l'actualisation.» (NF X 50-108). Contrairement à une formule de révision, une formule d'actualisation n'a pas de partie fixe.

(voir «révision du prix»)

Affermage :

Dans un contrat d'affermage, une société privée, le fermier, gère pendant une durée déterminée et à ses risques et périls un équipement déjà construit et mis à sa disposition par la municipalité. Le délégataire perçoit directement les redevances des usagers.

(voir «concession», «délégataire», «autogestion»)

Allotissement :

Dernière opération réalisée en cuisine centrale avant expédition des repas vers les satellites : les repas sont regroupés en lots (allotissement) correspondant aux divers satellites à livrer. L'opération peut s'effectuer en chambre froide ou dans un local spécifique, celui-ci devant alors être réfrigéré (maintien d'une température inférieure ou égale à 3°C à coeur des produits).

(voir «avitaillement»)

En terme de commande publique, l'allotissement désigne la répartition en lots susceptibles de faire l'objet d'une attribution distincte.

Anadémie :

Maladie de l'homme, contagieuse ou non, d'allure épidémique, endémique ou sporadique, dont les cas ont une seule et même origine commune (ex : toxi-infection alimentaire collective, ou TIAC).

(voir «*épidémie*», «*toxi-infection alimentaire*»)

Analyses microbiologiques :

L'analyse microbiologique a pour but l'appréciation qualitative et/ou quantitative de la flore de contamination (microbes) d'un produit à un moment donné en vue de conclure quant à la salubrité ou l'insalubrité du lot correspondant à l'échantillon analysé. Ces analyses sont mises en oeuvre par les services officiels (DSV) à l'occasion d'inspections ou par le gestionnaire dans le cadre des auto-contrôles prévus par la réglementation, en faisant appel à des laboratoires, prestataires de service, spécialisés dans le domaine agro-alimentaire.

ATTENTION : il n'existe pas d'interprétation standard déconnectée du contexte.
(voir «*microbes*», «*DSV*», «*auto-contrôles*»)

Ancienne approche réglementaire:

L'ancienne approche réglementaire était basée presque exclusivement sur des obligations de moyens à respecter. Très précise et contraignante, elle manquait de souplesse et d'adaptabilité. Les textes de base en restauration collective (AM du 26 juin 1974 et AM du 26 septembre 1980) ont été remplacés par un arrêté ministériel de type «nouvelle approche» en date du 29 septembre 1997.

(voir «*nouvelle approche réglementaire*», «*obligation de moyen*», «*arrêté ministériel du 29/09/97*»)

Appel d'offres :

Procédure de choix d'entreprises sur la base des offres répondant à un cahier des charges de consultation. Le marché est exécuté en conformité avec l'offre retenu. Des avenants peuvent néanmoins être apportés au marché initial.

(voir «*cahier des charges*», «*avenant*»)

Appertisation :

Terme technique désignant l'opération de stérilisation des aliments par la chaleur en récipients clos, en référence à Nicolas Appert (1749-1841), inventeur de la méthode.

(voir «*stérilisation*»)

GLOSSAIRE

Apports nutritionnels :

Le repas pris en restauration scolaire doit correspondre à environ 40% des apports nutritionnels quotidiens. Pour certains enfants, il s'agit parfois du seul repas complet de la journée. Les apports quotidiens recommandés sont des valeurs indicatives moyennes pouvant servir de point de repère et de base de travail pour l'établissement des menus.

(voir «*plan alimentaire*», «*équilibre nutritionnel*»)

pour en savoir plus

«*Alimentation et nutrition humaine*», H. Dupin et coll., éditions ESF, Paris, 1992

«*Diététique et nutrition*», M. Apfelbaum et coll., Masson, Paris, 1989

«*La nutrition dans les établissements scolaires*», éditions CNDP, 29 rue d'Ulm, Paris

Arrêté ministériel du 29/07/97 :

Arrêté fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social. Ce texte constitue la base réglementaire de l'activité de restauration. Transposé de la directive CEE du 14 juin 1993, il fixe des objectifs à atteindre. Trois éléments sont notamment à retenir : l'obligation de formation du personnel, la mise en place d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène, et le recours à la méthode HACCP.

(voir «*Directive CEE 93/43*», «*HACCP*», «*Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène*», «*nouvelle approche réglementaire*»)

pour en savoir plus

«*Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social*» .

(NOR : AGRG9700715A)

Journal Officiel de la République Française, 23 octobre 1997, pages 15437 à 15444.

Assistance technique :

Dans un contrat d'assistance technique, la collectivité fait appel à une société privée pour l'aider à accomplir sa mission de service public. Le champ d'action est défini de façon précise : il peut par exemple concerner l'achat de denrées, la préparation des repas en cuisine, ou bien l'ensemble de la prestation de restauration. Même lorsqu'elle comporte une mise à niveau et un encadrement du personnel, la mission d'assistance technique ne doit pas être assimilée aux actions de formation qu'elle vient compléter.

(voir «*formation du personnel*»)

Assurance qualité :

«Ensemble des activités préétablies et systématiques mises en oeuvre dans le cadre du système qualité et démontrées en tant que de besoin, pour donner la confiance appropriée en ce qu'une entité satisfera aux exigences pour la qualité» (ISO 8402). Les systèmes d'assurance qualité peuvent être certifiés par des organismes officiels indépendants. La plupart des sociétés de restauration ont certifié tout ou partie de leur système de production (certification d'entreprise). L'assurance qualité n'est pas l'assurance d'avoir un produit «de qualité». Elle concerne les procédures de l'entreprise et non le niveau de qualité du produit ou de la prestation.

(voir «qualité», «certification», «seuil de qualité»)

Audit :

«Examen méthodique d'une situation relative à un produit, procédé ou organisation, réalisé en coopération avec les intéressés en vue de vérifier la conformité de cette situation aux dispositions préétablies et l'adéquation de ces dernières à l'objectif recherché» (AFNOR Z 61-102). Avant chaque opération lourde, il est souvent utile de faire procéder à un audit du système de restauration dans son ensemble, compte tenu des interactions possibles entre les différentes unités de production et de distribution.

Auto-contrôles :

Contrôles effectués volontairement, à l'initiative et à la charge de l'exploitant ou du gestionnaire. La mise en place d'auto-contrôles est un élément clé du système de maîtrise exigé par la réglementation (AM du 29/09/97). Ces auto-contrôles peuvent concerner les aspects microbiologiques (analyses microbiologiques produits ou surfaces), mais également les températures (enceintes ou produits), l'hygiène du personnel ou le respect des procédures préétablies. «L'ensemble des documents décrivant les dispositions spécifiques mises en oeuvre pour effectuer le contrôle du produit ou du service considéré constitue le plan de contrôle» (NF X 50-120).

(voir «arrêté ministériel du 29/09/97», «analyses microbiologiques», «procédures»)

Autogestion :

Système dans lequel la collectivité assume la gestion du service avec ses propres moyens (gestion directe en régie). Celle-ci peut également être assurée par une association, un syndicat, un établissement public ou une société d'économie mixte (SEM).

Avant-projet définitif (APD) :

«Les études d'avant-projet définitif, fondées sur l'avant-projet sommaire approuvé par le maître d'ouvrage ont pour objet de : vérifier le respect des différentes réglementations, notamment celles relatives à l'hygiène et à la sécurité. Déterminer les surfaces détaillées de tous les éléments du programme. Arrêter en plans, coupes et façades les dimensions de l'ouvrage ainsi que son aspect. Définir les principes constructifs, de fondation et de structure, ainsi que leur dimensionnement indicatif. Définir les matériaux. Justifier les solutions techniques retenues, notamment en ce qui concerne les installations techniques. Permettre au maître d'ouvrage d'arrêter définitivement le programme et certains choix d'équipement en fonction de l'estimation des coûts d'investissement, d'exploitation et de maintenance. Etablir l'estimation définitive du coût prévisionnel des travaux, décomposés en lots séparés. Arrêter le forfait de rémunération dans les conditions prévues par le contrat de maîtrise d'oeuvre.

Le niveau de définition correspond à des plans établis au 1/100, avec certains détails significatifs au 1/50.». (arrêté ministériel du 21 décembre 1993)
(voir «avant projet sommaire»)

Avant-projet sommaire (APS) :

«Les études d'avant-projet sommaire ont pour objet de : préciser la composition générale en plan et en volume. Vérifier la compatibilité de la solution retenue avec les contraintes du programme et du site ainsi qu'avec les différentes réglementations, notamment celles relatives à l'hygiène et à la sécurité. Contrôler les relations fonctionnelles des éléments du programme et leurs surfaces. Apprécier les volumes intérieurs et l'aspect extérieur de l'ouvrage, ainsi que les intentions de traitement des espaces d'accompagnement. Proposer les dispositions techniques pouvant être envisagées ainsi qu'éventuellement les performances techniques à atteindre. Préciser un calendrier de réalisation, et le cas échéant, le découpage en tranches fonctionnelles. Etablir une estimation provisoire du coût prévisionnel des travaux.

Le niveau de définition correspond à des plans établis au 1/100, avec certains détails significatifs au 1/50.». (arrêté ministériel du 21 décembre 1993)
(voir «avant-projet définitif»)

Avenant :

«Convention qui complète et/ou modifie une ou plusieurs des obligations précisées dans un contrat préexistant ou déjà entré en vigueur» (NF X 50-108).

Avitaillement :

(voir allotissement)

GLOSSAIRE

Bactérie :

Organisme vivant microscopique unicellulaire. Les bactéries sont présentes dans tous les aliments (sauf en cas de stérilisation). Certaines sont utiles, voire indispensables, et jouent un rôle majeur dans la fabrication des aliments (ex : les lactobacilles dans le yaourt). D'autres sont à l'origine de maladies lorsqu'elles sont ingérées (ex : les salmonelles responsables de toxi-infections alimentaires). (voir «microbe», «stérilisation», «toxi-infections alimentaires»)

Bases culinaires :

Dernière évolution en date du concept de restauration, l'utilisation des bases culinaires tend à faciliter le travail du cuisinier tout en lui laissant la part de créativité nécessaire. La base culinaire est un produit intermédiaire entre produit brut et préparation à consommer en l'état. C'est le plus petit dénominateur commun entre un certain nombre de plats fabriqués à partir d'un même type de produit : par exemple, la base «boeuf sauté» servira de point commun à plusieurs recettes. La base culinaire est, par définition, industrialisable. Elle peut être commercialisée déjà préparée, sous plastique et sous vide et conservée sous régime du froid. Moins de 40 bases culinaires sont susceptibles de servir à l'élaboration de la quasi totalité des recettes de la cuisine française traditionnelle. (voir «produits élaborés»)

Bureau d'études techniques :

Cabinet d'ingénierie spécialisé. Le recours à un BET spécialisé dans la conception des cuisines collectives est indispensable compte tenu de la complexité des problèmes techniques à gérer. Des références sérieuses et une expérience de ce domaine d'activité sont obligatoires, notamment la parfaite maîtrise des exigences réglementaires et la pratique de la mise en place du système HACCP. (voir «cuisiniste», «HACCP»)

Cahier des charges :

«Document rassemblant les obligations et les éléments nécessaires pour définir un besoin et les principales contraintes à respecter pour le satisfaire» (NF X 50-106-2). «Un cahier des charges est un ensemble de spécifications établies par le client pour définir le produit ou la prestation et ses aptitudes à accomplir une ou des fonctions requises, précisées, elles aussi dans le cahier des charges» (NF X 50-100). On parle par exemple de «cahier des charges fournisseurs» pour les matières premières. (voir «matières premières»)

Centre cuiseur :

Désigne une cuisine de préparation à partir de laquelle sont desservis des satellites.

(voir «cuisine centrale», «satellite»)

Certification :

«Assurance donnée par écrit par un organisme qualifié et indépendant tendant à attester qu'un produit ou un service présente régulièrement certaines qualités spécifiques, résultant de spécifications énoncées dans un cahier des charges ou une norme officielle» (NF X 50-120).

(voir «assurance qualité», «cahier des charges»)

Clostridium :

Bactérie capable de résister dans le milieu extérieur, ou dans des conditions défavorables, en s'enfermant à l'intérieur d'une coque protectrice appelée spore. *Clostridium botulinum* élabore le poison le plus violent connu au monde, la toxine botulique : elle provoque chaque année des décès suite à la consommation de conserves artisanales mal stérilisées. *Clostridium perfringens* est une bactérie extrêmement fréquente dans les aliments, à l'origine de très nombreuses toxi-infections alimentaires bénignes et non déclarées se traduisant le plus souvent par des troubles digestifs (diarrhée et maux de ventre) pendant 24 heures. C'est la Toxi-Infection Alimentaire des plats refroidis et réchauffés plusieurs fois dans de mauvaises conditions.

(voir «toxi-infections alimentaires»)

Commandes non manuelles :

Afin d'éviter les contaminations d'individu à individu (transmission des microbes) par l'intermédiaire des robinets de lavabo, la réglementation (AM du 29/09/97) impose «dans les différents locaux où sont manipulées les denrées alimentaires ainsi qu'à la sortie des toilettes du personnel, un nombre suffisant de lave-mains à commande non manuelle judicieusement situés, alimentés en eau courante chaude et froide et équipés de distributeurs de savon et d'essuie-mains hygiéniques». La commande peut être actionnée par le coude, le genou ou par pédale au sol.

(voir «Arrêté ministériel du 29/09/97»)

GLOSSAIRE

Concession :

Dans un contrat de concession, le service est assuré par un partenaire extérieur qui crée à ses frais les installations et équipements nécessaires. Il exploite les locaux et le service sous sa responsabilité et à ses risques et périls pendant une période généralement longue (15 ans) correspondant à l'amortissement des investissements. Il est rémunéré par les redevances payées par les usagers de l'ouvrage et du service rendu.

(voir «*affermage*», «*autogestion*»)

Conditionnement :

Opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires, par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée, ainsi que cette première enveloppe ou ce premier contenant lui-même.

(AM du 29/09/97)

(voir «*déconditionnement*», «*reconditionnement*»)

Contagion :

Transmission d'un micro-organisme à un sujet sain par contact direct ou indirect avec un sujet infecté (ex : cas de méningite, gastro-entérite virale, etc.).

(voir «*gastro-entérite virale*»)

Contaminant :

Tout agent biologique, chimique ou substance étrangère non ajouté intentionnellement à un aliment et susceptible de compromettre sa salubrité et/ou sa sécurité.

(voir «*salubrité des aliments*», «*sécurité des aliments*»)

Contamination manu portée :

C'est la contamination d'un aliment par manipulation : la main du cuisinier transporte les microbes depuis une source extérieure jusqu'à l'aliment manipulé. L'homme lui-même peut être la source de la contamination (ex : staphylocoques dans les glandes de la peau, salmonelles du tube digestif qui se retrouvent sur les mains suite à une mauvaise hygiène au sortir des toilettes, etc.). Ce type de contamination très fréquent est responsable de nombreux cas de toxi-infections alimentaires et justifie le respect strict des règles élémentaires de l'hygiène, notamment pour le personnel appelé à manipuler des denrées fragiles, non stabilisées et/ou non conditionnées.

(voir «*staphylococcus*», «*salmonella*», «*toxi-infections alimentaires*», «*conditionnement*», «*produit stabilisé*»)

GLOSSAIRE

Contrat :

«Convention par laquelle une ou plusieurs personnes s'obligent envers une ou plusieurs autres, à donner, à faire ou à ne pas faire quelque chose» (article 1101 du code civil).

Contrôles fournisseurs :

A l'arrivée des matières premières en cuisine, la responsabilité est transférée du transporteur au gestionnaire. A lui de s'entourer de toutes les garanties en mettant en place un contrôle systématique à la réception, portant à la fois sur des critères d'hygiène (température, conditionnement, emballage, etc.), qualitatifs (catégories, spécificités, respect du cahier des charges, etc.) et économiques (poids, prix, facturation, etc.).

(voir «cahier des charges»)

Corps étranger :

Élément indésirable anormalement présent dans un aliment (ex : morceau de verre dans les petits pots pour bébé, résultant d'un operculage trop puissant du pot après remplissage)

(voir «danger»)

Coup de feu :

Expression imagée employée en restauration pour décrire le moment qui précède immédiatement le service ou le service lui-même, lorsque toutes les opérations doivent être réalisées en un minimum de temps. En flux tendu, cette situation est très fréquente. Le principe de la liaison différée peut permettre d'éviter cet inconvénient en étalant la période de production.

(voir «flux tendu», «liaison différée»)

Coût :

«Charge ou dépense supportée par un intervenant économique par suite de la production ou de l'utilisation d'un produit ou de l'ensemble des deux». (NF X 50-150)

(voir «prix»)

Cuisine centrale :

L'AM du 29/09/97 précise «établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social».

Le terme de cuisine centrale est classiquement réservé à un centre cuiseur de grande capacité de production, susceptible d'approvisionner un nombre conséquent de sites de consommation.

(voir «centre cuiseur», «préparation culinaire élaborée à l'avance»)

GLOSSAIRE

Cuisine d'assemblage :

La cuisine d'assemblage consiste à préparer une prestation alimentaire en faisant appel à des produits élaborés, issus de l'industrie agro-alimentaire, en les assemblant au moment de la consommation selon la recette à exécuter. Ce concept transfère une grande partie du travail du cuisinier en amont, vers l'industrie. Si le cuisinier n'a que peu de tâches à effectuer, on parlera d'assemblage. Si, au contraire, les produits doivent faire l'objet de traitements en cuisine (cuisson, finition, etc.), on parlera plutôt de cuisine de composition.

(voir «produits élaborés»)

Cuisine de composition :

(voir «cuisine d'assemblage»)

Cuisine de préparation :

Cuisine où l'on procède à la préparation de l'ensemble de la prestation. Ce terme désigne soit une cuisine sur place, soit un centre cuiseur, par opposition aux cuisines satellites.

(voir «cuisine sur place», «centre cuiseur», «satellite»)

Cuisine sur place :

Dans une cuisine dite «sur place», préparation, distribution et consommation se déroulent dans un même ensemble immobilier, sans portage. C'est le concept «une cuisine - une école».

(voir «cuisine traditionnelle», «portage»)

Cuisine terminale :

Cuisine installée sur le point de consommation dans laquelle ne sont effectuées que les opérations de remise en température, de dressage des plats et éventuellement quelques préparations simples (grillades, frites, etc.).

(voir «satellite»).

Cuisine traditionnelle :

La cuisine traditionnelle assure sur place l'ensemble des opérations, depuis la réception des matières premières sous forme de denrées brutes (viandes en carcasse ou en découpe de demi-gros, légumes en l'état, poisson frais, etc.), jusqu'au service du consommateur. Toutes les étapes s'effectuent dans une unité de temps, de lieu et d'action, à l'image du théâtre classique. On parle également de «cuisine sur place». Un centre cuiseur peut également fonctionner sur un mode traditionnel, si les denrées qui y sont préparées sont fabriquées à partir de matières premières brutes, sans faire appel aux produits dits «élaborés».

(voir «centre cuiseur», «matières premières», «produits élaborés»)

GLOSSAIRE

Cuisiniste :

Terme professionnel désignant un équipementier (vendeur et installateur de matériel de cuisine), susceptible éventuellement d'étudier, de concevoir et de réaliser l'ensemble du projet.

(voir «bureau d'études techniques»)

Cuisson :

Opération qui consiste à soumettre un aliment à une valeur cuisatrice (couple «temps-température») par l'action de la chaleur. La cuisson transforme les caractéristiques des aliments et peut également assainir le produit en éliminant tout ou partie de la population de microbes.

(voir «microbe»)

Cuisson sous vide :

Technique de cuisson consistant à conditionner l'aliment sous vide dans une poche plastique avant de le soumettre à la cuisson. Cette technique bien maîtrisée permet une meilleure conservation des qualités organoleptiques et nutritionnelles de l'aliment tout en le protégeant d'une contamination ultérieure. Conservé sous régime du froid, le produit voit sa durée de vie augmenter. Il existe des machines de petite taille qui peuvent être utilisées en restauration pour de faibles quantités.

(voir «organoleptique»)

Danger :

Le danger est une notion qualitative : *«tout ce qui menace ou compromet l'existence ou la sécurité d'une personne ou d'une chose, ou la situation qui en résulte»*. Cette définition caractérise le danger à la fois par un agent et sa manifestation, quand certaines conditions sont réunies, c'est à dire par exemple le microbe et la maladie qu'il provoque. En hygiène des aliments, il s'agira notamment de bactéries, de virus, de parasites, de substances chimiques, de particules ou encore de corps étrangers. Le danger concerne le consommateur (santé publique) mais aussi le produit (valeur économique) : les altérations (dégradations non toxiques des aliments) ou les dangers fonctionnels (attentes non satisfaites des convives) doivent également être pris en compte.

(voir «risque», «microbe», «bactérie», «virus», «corps étranger», «toxi-infection alimentaire»)

GLOSSAIRE

Déballage-déboîtement :

Le déballage et le déboîtement font passer les aliments du secteur sale (denrées emballées ou conditionnées) au secteur propre (denrées non protégées). La zone de déballage-déboîtement doit être parfaitement individualisée et située entre la zone de stockage et les locaux de préparation.

Le déballage ne concerne pas le conditionnement.

(voir «conditionnement»)

Déconditionnement :

Opération destinée à supprimer la première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires. (AM du 29/09/97)

(voir «conditionnement», «reconditionnement»)

Déléataire :

Bénéficiaire d'une délégation. Partenaire contractant d'une collectivité publique.

Denrée alimentaire :

Produit commercial destiné à l'alimentation de l'homme. A ce titre, il doit être «sain» (contribuant à la bonne santé), «loyal» (obéissant aux lois de la probité) et «marchand» (répondant à la définition du marché).

Désinfection :

Opération qui a pour but la destruction des micro-organismes nuisibles (microbes) contaminant l'environnement (les surfaces par exemple), à l'aide d'agents chimiques ou de moyens physiques. Cette destruction n'est jamais totale, mais la quantité de germes (microbes) restante ne doit pas être susceptible de compromettre la salubrité et la sécurité des aliments.

(voir «nettoyage», «plan de nettoyage», «salubrité des aliments», «sécurité des aliments»)

DDASS

Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale. Cette direction est en charge des investigations épidémiologiques en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective.

(voir «toxi-infection alimentaire collective»)

DGAL :

Direction Générale de l'Alimentation du Ministère de l'agriculture. Cette direction est notamment chargée de l'élaboration des textes qui régissent, entre autres, la restauration, le transport des denrées alimentaires et la distribution.

GLOSSAIRE

DGCCRF :

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes du ministère de l'économie des finances et de l'industrie. Cette direction participe au contrôle des établissements de restauration pour les missions dont elle a la responsabilité.

DSV :

Direction des Services Vétérinaires (ministère de l'agriculture). Service départemental en charge, notamment, du contrôle des établissements de restauration.
(voir «services vétérinaires», «DGA», «vétérinaire»)

Directive CEE 93/43 :

Texte européen paru au J.O C.E.E. le 14 juin 1993, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Cette directive cadre, dite «directive hygiène», indique les objectifs généraux à respecter en matière d'hygiène des aliments dans l'ensemble des filières agro-alimentaires. Les pays membres ont dû transposer ces objectifs par des textes nationaux dans chaque filière et dans les délais prescrits par la directive. En France, pour la restauration collective à caractère social, il s'agit de l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997.

(voir «nouvelle approche réglementaire», «arrêté ministériel du 29/09/97», «double approche réglementaire»)

pour en savoir plus

Directive CEE 93/43 du Conseil des Communautés Européennes, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires. Journal Officiel de la Communauté Economique Européenne n° L 175 du 19 septembre 1993.

Distribution :

Dernière phase de la prestation qui se déroule dans les salles à manger, qu'il s'agisse de service à table ou de libre-service. (NB : en agro-alimentaire, le terme de distribution concerne la «remise directe au consommateur» : épiceries, grandes surfaces, hypermarchés, etc.)

(voir «service à table», «libre-service»)

Double approche réglementaire :

L'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 indique des objectifs de résultat (nouvelle approche réglementaire) tout en précisant certains moyens à mettre en oeuvre (ancienne approche réglementaire), de façon à cadrer les initiatives des professionnels. C'est la double approche réglementaire.

(voir «ancienne approche réglementaire», «nouvelle approche réglementaire», «obligation de résultat», «obligation de moyen»)

GLOSSAIRE

Entrecroisement des circuits :

Dans les locaux de préparation, les circuits «propres» (ex : celui des denrées préparées) ne doivent pas croiser les circuits sales (ex : celui des déchets ou des poubelles). Cette règle de bon sens n'étant pas toujours applicable en fonction de la configuration des locaux, il est possible de mettre en place des procédures destinées à programmer les opérations dans le temps, moyennant certaines précautions (ex : opérations de nettoyage-désinfection).

(voir «nouvelle approche réglementaire», «nettoyage», «désinfection»)

Epidémie :

Maladie affectant brutalement un grand nombre de personnes à la fois dans une région donnée (ex : épidémie de choléra, épidémie de gastro-entérites virales).

(voir «anadémie», «gastro-entérite virale»)

Equilibre nutritionnel :

Un repas «équilibré» comporte l'ensemble des composants traditionnels (entrée, plat protidique, légumes/féculents, produit laitier, dessert), respecte une juste proportion entre les différents types de nutriments (lipides, glucides, protides...), est adapté aux besoins journaliers du type de convive concerné et associe harmonieusement les groupes d'aliments.

(voir «apports nutritionnels», «plan alimentaire», «plan de menus»)

Etude préliminaire :

«A partir des conclusions des études préalables et des éléments fournis par le maître d'ouvrage, l'étude préliminaire permet de définir les données générales de base de l'ouvrage» (NF X 50-106-1).

(voir «maître d'ouvrage»)

Fermier :

Titulaire d'un contrat, partenaire de la municipalité dans le cadre d'un affermage.

(voir «affermage»)

Fiche de poste :

Document détaillé décrivant l'emploi d'un personnel, sa mission et le lieu où il l'exerce (ex : dressage des préparations froides).

(voir «fiche de tâche»)

Fiche de recette :

Indication détaillée précisant le mode opératoire pour élaborer une préparation culinaire.

(voir «fiche technique»)

GLOSSAIRE

Fiche de tâche :

Document détaillé décrivant la réalisation d'une tâche, action ponctuelle et précise (ex : nettoyage/désinfection du petit matériel). Les fiches de tâches peuvent être affichées à l'endroit où elles sont effectuées (au dessus du bac de plonge batterie dans l'exemple précédent).

(voir «nettoyage», «désinfection», «plonge batterie»)

Fiche technique :

Protocole précisant la succession des opérations à mettre en oeuvre pour élaborer une préparation culinaire : ingrédients, quantités, recette, équipements.

(voir «fiche de recette»)

Flux tendu

Dans une fabrication en flux tendu, il n'existe pas de temps mort ou de stockages intermédiaires : les prestations sont élaborées au dernier moment en fonction des besoins. Cette technique peut nécessiter plus de personnel pendant un temps très court, le coup de feu.

(voir «coup de feu»)

Food court :

Concept de restauration constitué de stands indépendants (restauration à thèmes), organisés autour d'un espace de consommation.

(voir «scramble», «libre service»)

Formation du personnel :

Obligation prévue par la directive CEE/93/43 du 14 juin 1993. La formation doit faire l'objet d'une définition précise et de la rédaction d'un cahier des charges destiné à consulter les entreprises spécialisées. A l'heure actuelle, il n'existe pas de formations «agrées», les agréments mis en avant par les sociétés de formation étant en fait de simples numéros d'enregistrement. Leurs prestations ne sont pas évaluées.

(voir «plan de formation»)

Gammes de produits :

Les denrées alimentaires sont classées en catégories, ou gammes, selon leur degré de préparation ou leur mode de conservation. La première gamme correspond aux produits bruts dits «traditionnels» : viande en carcasse, légumes non préparés, etc. Les conserves constituent la deuxième gamme (produits appertisés), les produits congelés et surgelés la troisième. Par définition (B.O.C.C.R.F n°17 du 13 août 1988), la quatrième gamme correspond aux «produits végétaux (fruits, légumes et herbes aromatiques) conditionnés en unités ménagères ou collectives, crus, frais, prêts à l'emploi à la consommation humaine, ayant fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre préparation touchant à l'intégrité du produit». Les végétaux pasteurisés

GLOSSAIRE

présentés sous plastique, sous vide et conservés sous régime du froid constituent la cinquième gamme *stricto sensu*. Par extension, certains y ajoutent également tous les plats cuisinés à l'avance (PCA), quel que soit leur mode de présentation : frais, appertisés ou surgelés. On a pu parler de sixième gamme pour les produits en poudre ou encore pour les produits ionisés...

(voir «*produits traditionnels*», «*appertisation*», «*produits élaborés*», «*ionisation*», «*stérilisation*», «*pasteurisation*»)

Garantie contractuelle :

«*Garantie consentie par le vendeur ou le prestataire de service faisant l'objet d'un contrat*» (NF X 60-010).

(voir «*contrat*»)

Garantie légale :

«*Le vendeur professionnel est tenu de garantir l'acheteur contre les conséquences ou vices cachés de la chose vendue ou du service rendu*» (articles 1641 à 1649 du Code civil)

Gastro-entérite virale :

L'apparition de cas de gastro-entérites dans une population de type scolaire conduit inmanquablement à soupçonner une origine alimentaire collective : c'est la «*toxi-infection alimentaire collective*» (TIAC). Lorsque les cas sont plus isolés, dispersés dans le temps et géographiquement, il peut en fait s'agir d'un épisode de type gastro-entérite virale. La propagation s'effectue alors sur le mode épidémique, d'individu malade à individu sain, par contact. A contrario, dans le cas de TIAC, une source unique (le repas) affecte un grand nombre d'individus en même temps et en une seule fois : il n'y a pas de transmission d'individu à individu (contagion). Les gastro-entérites d'origine virale sont beaucoup plus fréquentes que les accidents de type toxi-infections alimentaires. Les services de la DDASS et de la DSV du département effectuent les diverses investigations en cas de suspicion.

(voir «*toxi-infections alimentaires*», «*anadémie*», «*services vétérinaires*», «*DSV*», «*DDASS*»)

Germe :

(voir «*microbe*», «*bactérie*», «*virus*»)

Gorges arrondies :

De façon à permettre un nettoyage facile et un bon écoulement des eaux, la réglementation imposait des angles «*en gorge arrondie*» entre les murs et le sol ainsi qu'entre les murs entre eux. La nouvelle approche réglementaire (AM du 29/09/97) précise la nécessité «*d'angles d'intersection entre le sol et les surfaces murales permettant le maintien en permanence de l'état de propreté*».

(voir «*Arrêté ministériel du 29/09/97*», «*nouvelle approche réglementaire*»)

GLOSSAIRE

Grammages :

Quantités recommandées par repas pour chaque type d'aliment en fonction du type de convives.

pour en savoir plus

«Restauration collective. Cahier des clauses particulières-types» Commission Centrale des Marchés, Groupement Permanent d'Etudes des Marchés publics, recommandation n° 11-77 du GPEM/DA, N°5540, 1985, Journal Officiel de la République Française.

Circulaire interministérielle du 9 juin 1971 relative à la nutrition de l'écolier

Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) :

La rédaction des GBPH est prévue par la directive CEE 93/43 dans toutes les filières agro-alimentaires. Rédigés par les professionnels et validés par les pouvoirs publics, ils constituent la base commune des engagements de la profession et précisent les moyens mis en oeuvre pour atteindre les objectifs réglementaires. C'est un document d'application volontaire. Le GBPH «restauguide» concerne la restauration collective à caractère social. Il analyse les dangers, étape par étape, et décline une méthode de maîtrise des risques selon les principes de l'HACCP. Les professionnels qui choisissent de ne pas l'utiliser doivent faire la preuve de leur maîtrise des dangers et démontrer que les moyens mis en oeuvre sont au moins aussi efficaces et pertinents que ceux proposés par la profession et validés par l'administration (procédure de validation en cours). (voir «directive CEE 93/43», «HACCP»)

HACCP ou Hazard Analysis, Critical Control Point :

«Analyse des dangers, maîtrise des points critiques». Cette méthode scientifique, recommandée par les textes réglementaires, doit être mise en place de façon adaptée sur l'ensemble des sites de restauration dès 1998. Elle est basée sur une analyse des dangers, systématique et formalisée, suivie de la mise en place de procédures destinées à maîtriser les risques. D'une grande valeur pédagogique auprès du personnel, cette méthode s'avère particulièrement efficace.

pour en savoir plus :

«La méthode HACCP : application au domaine de la restauration collective»

F.H.Bolnot, Bull. Soc. Vét. Prat. de France, avril 1998, T.82, n°4, p.203-228.

Copie disponible à l'ENVA-HIDAOA, 7 avenue du Général de Gaulle, 94700 Maisons Alfort.

«Restauration : la méthode HACCP, premier pas vers une démarche qualité»

Hélène GIRARD, La Gazette des Communes, 23 mars 1998, p. 16-20.

GLOSSAIRE

Hygiène alimentaire :

L'hygiène alimentaire (ou mieux: hygiène des aliments), comprend toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires. Les mesures couvrent tous les stades qui suivent la production primaire (celles-ci comprenant, par exemple, la récolte pour les légumes, l'abattage pour les animaux de boucherie et la traite pour le lait) que ce soit pendant la préparation, la transformation, la fabrication, le conditionnement, le stockage, le transport, la distribution, la manutention, la vente ou la mise à disposition du consommateur. (Directive 93/43/CEE du 14 juin 1993).

(NB : selon des définitions normalisées récentes, l'hygiène alimentaire couvre le domaine de la nutrition et non le domaine sanitaire)

(voir «directive CEE 93/43», «salubrité des aliments», «sécurité des aliments»)

Indicateurs :

Éléments chiffrés permettant le suivi de l'activité. (ex : prix de revient quotidien réel du repas). Les indicateurs seront choisis en fonction des besoins spécifiques et des particularités.

(voir «tableau de bord»)

Ionisation :

Procédé physique consistant à soumettre les aliments à des rayonnements (électrons ou rayons gamma) dans le but d'allonger leur durée de vie commerciale en luttant contre les facteurs d'altération : bactéries, virus, parasites, enzymes ou multiplications cellulaires. Très encadrée sur le plan réglementaire, cette technique est notamment autorisée en France pour assainir les épices en lieu et place de traitements chimiques potentiellement dangereux pour la santé (effets cancérigènes).

Laverie :

Le terme de laverie est réservé au local destiné au lavage de la vaisselle des convives: le retour de salle. Ne pas confondre avec la plonge batterie qui est destinée au lavage des instruments ayant servi à la préparation des repas en cuisine.

(voir «plonge batterie»)

Légumerie :

Local où sont traités les légumes de première gamme (crus et non épluchés). Située en zone sale, la légumerie constitue une source potentielle de contamination. Elle est remplacée par le local de déballage-déboîtage en cas d'utilisation de produits élaborés (4ème gamme par exemple).

(voir «déballage-déboîtage», «produits élaborés», «gammes de produits»)

GLOSSAIRE

Liaison différée :

Lorsque le service et la consommation sont décalés par rapport à tout ou partie de la production, on parle de liaison différée. Classiquement, on distingue la liaison chaude et la liaison froide.

(voir «liaison chaude», «liaison froide»)

Liaison chaude :

En liaison dite «chaude», la conservation des plats servis et consommés chauds s'effectue à une température supérieure ou égale à 63°C entre le moment de la préparation et celui de la présentation aux convives. Le maintien des aliments à de telles températures impose le recours à des matériels performants et ne peut concerner que des transports de courte durée.

(voir «liaison froide»)

Liaison froide :

En liaison froide, tous les aliments sont conservés et transportés à des températures positives inférieures ou égales à 3°C. La réfrigération s'opère rapidement dès la fin de la préparation des aliments en cuisine centrale. Cette technique permet de déconnecter les opérations de production de la consommation. Les aliments peuvent être conservés plusieurs jours (4 jours et plus éventuellement) en fonction des éléments de maîtrise mis en place par l'exploitant de la cuisine et validés par les services vétérinaires.

(voir «liaison chaude», «réfrigération rapide», «services vétérinaires»)

Libre-service :

Forme de distribution permettant de servir plus de repas qu'en service à table du fait de la rotation des convives au niveau de chaque place : le taux de rotation maximum est d'environ 2,5 (ex : une salle de 100m², prévue théoriquement pour 100 convives en service à table, peut accueillir 250 convives en libre service). Par ailleurs, cette forme de distribution peut permettre de proposer des choix au cours du service (entrées, plat principal ou desserts etc.). De mise en place systématique en élémentaire et dans le secondaire, le libre-service est également expérimenté avec un certain succès en maternelle, sous réserve d'un encadrement efficace de la part du personnel d'animation. On parle de libre-service «linéaire», par opposition à d'autres formes : libre service éclaté ou scramble, food court, etc.

(voir «service à table», «scramble», «food court»)

GLOSSAIRE

Linéarité ou constance:

La linéarité de la qualité est un élément indispensable s'agissant de denrées ou de prestations de type alimentaire. Le client, ou le consommateur, est en droit d'exiger un niveau de qualité constant. Pour le prestataire ou le fournisseur, la tâche est plus simple avec des produits industriels (matière inerte) qu'avec des aliments issus d'organismes vivants, par nature tous différents... Il s'agit d'une difficulté majeure en agro-alimentaire.

(voir «qualité», «seuil de qualité»)

Listéria :

Bactérie, agent de la listériose, responsable à plusieurs reprises d'accidents alimentaires parfois mortels au cours des dernières années, rencontrée notamment dans les produits manipulés (certaines charcuteries), les fromages au lait cru ou certains légumes. Considérée comme un danger grave, *Listeria* fait l'objet d'un plan de surveillance de la part de la direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture.

(voir «bactérie», «danger»)

Local préparations froides :

Un local (ou une enceinte spécifique) séparé, au besoin réfrigéré, doit être réservé à l'élaboration des préparations froides dans les cas d'établissements fabriquant des préparations culinaires élaborées à l'avance, concernés par le titre II de l'AM du 29/09/97.

(voir «préparation culinaires élaborées à l'avance», «arrêté ministériel du 29/09/97»)

Local poubelles :

Le local poubelles est situé en zone sale et sert exclusivement à stocker les différents déchets (collectés en cuisine et en salle) dans les poubelles de voirie. Celles-ci étant, par définition, destinées à séjourner sur la voie publique, elles ne doivent en aucun cas pénétrer en cuisine. Parfois équipés de broyeurs ou compacteurs, les locaux poubelles peuvent également être réfrigérés dans des structures de grande dimension type «cuisine centrale».

Lyophilisation :

Dessiccation (déshydratation) à très basse température par sublimation (passage de l'état solide à l'état gazeux sans phase intermédiaire liquide) dans une enceinte sous vide. Cette technique est notamment utilisée pour les potages, le café ou les champignons. On a pu parler de 6ème gamme pour caractériser, entre autres, les produits lyophilisés.

(voir «gammes de produits», «produits élaborés»)

GLOSSAIRE

Maintenance :

«Ensemble des actions destinées à maintenir ou à rétablir une entité dans un état spécifié ou en mesure d'assurer un service déterminé» (NF X 60-010). Il est conseillé de prévoir des contrats de maintenance pour le gros matériel de cuisine, à l'image de ce qui est prévu pour les installations de sécurité.

Maître d'oeuvre :

«Le maître d'oeuvre est une personne physique ou morale qui reçoit mission du maître d'ouvrage pour assurer la conception et le contrôle de la réalisation d'un ouvrage conformément au programme du maître d'ouvrage» (NF X 50-108).
(voir «maître d'ouvrage»)

Maître d'ouvrage :

«Le maître d'ouvrage est la personne morale pour laquelle l'ouvrage est construit. Responsable principal de l'ouvrage, il remplit dans ce rôle une fonction d'intérêt général dont il ne peut se démettre» (Loi du 12 juillet 1985, dite loi MOP).
(voir «maître d'oeuvre»)

Marché :

Une collectivité publique passe un marché pour la réalisation de travaux ou pour l'achat de fournitures et de services à partir d'un seuil (seuil 1998 : 300 000 Francs français). Selon le montant global du marché, il s'agit d'un marché national ou européen (seuil 1998 : 1 300 000 Francs français).

Marche en avant :

En agro-alimentaire, lors de la fabrication d'un aliment, toutes les opérations unitaires doivent se succéder dans le temps de façon séquentielle et à des endroits différents, de la matière première jusqu'au produit fini, sans retour en arrière ou croisement des circuits : c'est le principe fondamental de la marche en avant, obligation réglementaire stricte. La nouvelle approche réglementaire prévoit cependant qu'en cas d'impossibilité de respecter cette règle d'or, il est toléré d'y déroger sous réserve de mettre en place des procédures susceptibles d'assurer un niveau de maîtrise des risques équivalent.

(voir «opération unitaire», «nouvelle approche réglementaire», «procédures»)

Matières premières :

Toutes les denrées alimentaires utilisées pour la préparation des repas (le produit «fini»). Dans les locaux de restauration, toutes les denrées présentes sont considérées par les services de contrôle comme étant destinées aux convives. Ne doivent être acceptées comme matières premières que les denrées ayant satisfait aux contrôles à la réception.

(voir «denrée alimentaire», «contrôles fournisseurs»)

GLOSSAIRE

Menu :

Ensemble des composants du repas proposé au convive. Il peut être fixe (pas de choix), ou bien libre (possibilités de choix sur tout ou partie des composants).
(voir «plan de menu»)

Microbe :

Dans le langage courant ce nom générique regroupe la plupart des organismes vivants de taille microscopique : bactéries, virus, levures, champignons, agents non conventionnels (type prions). En restauration collective, le «microbe» sans plus de précision désigne l'ennemi, celui contre lequel tous les efforts doivent porter ! Il existe pourtant des microbes utiles, voir indispensables : ceux qui servent notamment dans la fabrication du pain, du vin, des fromages, de la charcuterie, des produits fermentés, ou encore ceux qui produisent des antibiotiques...
(voir «bactérie», «prion»)

Nettoyage :

Opération qui a pour but de rendre propre les surfaces en les débarrassant de leurs souillures physiques et chimiques (résidus d'aliments, saletés, graisses ou autres matières indésirables). Nettoyage et désinfection sont indissociables.
(voir «désinfection», «plan de nettoyage»)

Nouvelle approche réglementaire :

Mise en place par la CEE dès la fin des années 1980 et transcrite au niveau national dans toutes les filières agro-alimentaires, la nouvelle approche réglementaire privilégie la responsabilisation active des professionnels en leur laissant la responsabilité du choix des moyens pratiques à mettre en oeuvre pour satisfaire aux exigences réglementaires, exprimées sous forme d'objectifs généraux (obligation de résultat). La nouvelle approche est fondée sur des éléments obligatoires, la réglementation européenne et nationale, et sur des éléments d'application volontaire (dits «normatifs») tels les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).
(voir «ancienne approche réglementaire», «obligation de résultat», «arrêté ministériel du 29/09/97», «directive CEE 93/43», «responsabilisation active», «guide des bonnes pratiques d'hygiène»)

GLOSSAIRE

Obligation de moyen :

L'ancienne approche réglementaire définissait les points à respecter de façon très précise, en laissant peu de place aux adaptations spécifiques (ex : type de revêtement mural et hauteur minimale obligatoire). Les services de contrôle pouvaient s'appuyer sur des listes de points à respecter pour sanctionner. Cette rigueur avait néanmoins un avantage : il suffisait de respecter point par point les textes pour être en conformité réglementaire.

(voir «*ancienne approche réglementaire*»)

Obligation de résultat :

La nouvelle approche réglementaire définit des obligations de résultats, sans imposer la plupart du temps les moyens pour les atteindre (ex : les locaux doivent ne pas constituer par eux même une source de contamination pour les aliments). Moins contraignante pour les professionnels, cette approche permet notamment plus de souplesse dans la conception et l'aménagement des locaux. Le cadre étant moins rigide et précis, il est toutefois plus difficile à respecter : les professionnels doivent imaginer eux-mêmes les moyens à mettre en place.

(voir «*nouvelle approche réglementaire*»)

Opérations unitaires :

De la matière première au produit fini, une denrée alimentaire franchit séquentiellement un certain nombre d'étapes de fabrication, individualisées et parfaitement identifiées : réception, stockage, lavage, tranchage, cuisson, etc. L'ensemble de ces étapes, les opérations unitaires, constitue le schéma de vie du produit dans l'usine, l'entreprise ou la cuisine.

(voir «*schéma de vie produit*», «*marche en avant*»)

Organoleptique :

(voir «*qualité organoleptique*»)

Pascalisation :

Utilisation des hautes pressions en tant que technique de conservation des aliments, destinée à prolonger la durée de vie commerciale des denrées par destruction des agents d'altération.

Pasteurisation :

La pasteurisation (en référence à Louis Pasteur, 1822-1895) a pour but de détruire tous les germes (microbes) pathogènes (dangereux pour l'homme) et la presque totalité des autres microbes, tout en préservant au maximum les propriétés organoleptiques et nutritionnelles de l'aliment. C'est un traitement d'assainissement et de conservation à court terme sous régime du froid.

(voir «*microbe*», «*organoleptique*», «*stérilisation*»)

GLOSSAIRE

Plan alimentaire :

Le plan alimentaire est une grille indiquant en termes génériques la nature des aliments constituant les composants de chaque repas, pour une période de plusieurs semaines (exemple pour un repas : crudité, viande de boeuf 1ère catégorie, féculents, produit laitier, fruit cuit). Le montage du plan alimentaire (en principe, un pour les menus d'été et un pour les menus d'hiver) se base sur les règles de la nutrition et respecte à la fois les équilibres essentiels et la variété, au quotidien et d'un jour à l'autre. Cette trame générique sert de base pour élaborer les plans de menus.

(voir «apports nutritionnels», «équilibres nutritionnels», «plan de menu»)

Plan de formation :

Programme des actions de formation, basé sur une évaluation du niveau initial et des besoins, orienté vers le niveau à atteindre par la définition d'objectifs pédagogiques évaluables, précisant les contenus, les méthodes, les modalités, les délais et les coûts.

(voir «formation du personnel»)

Plan de menus :

A partir des indications génériques du plan alimentaire, en fonction des disponibilités et des coûts des matières premières, le plan de menu est élaboré : il précise pour chaque repas sur une période donnée la nature exacte, l'appellation culinaire, de chaque composant du repas (exemple pour un repas : carottes en salade, bavette grillée, purée de pois cassés, yaourt, pomme cuite).

(voir «plan alimentaire»)

Plan de nettoyage :

Procédures préétablies concernant les locaux et le matériel, déterminant les modalités de nettoyage-désinfection. Le plan de nettoyage est exigé par la réglementation.

(voir «nettoyage», «désinfection»)

Plats cuisinés à l'avance (PCA) :

(voir «préparation culinaire élaborée à l'avance»)

Plonge batterie :

Local réservé au nettoyage des instruments de cuisine et de la platerie ayant servi à la préparation des repas en cuisine. La plonge batterie est distincte de la laverie réservée à la vaisselle des convives.

(voir «laverie»)

GLOSSAIRE

Population à risque :

Population susceptible de développer une entité pathologique donnée (maladie) dans des conditions données (ex : les enfants, les vieillards et les malades constituent une population à risque pour les toxi-infections alimentaires).

(voir «*toxi-infections alimentaires*»)

Portage :

Dans le cadre d'une liaison différée, transport des aliments ou des repas de la cuisine de préparation jusqu'au lieu de distribution et de consommation (satellites). Il peut s'agir de portage chariot (cuisine et salle à manger dans un même ensemble immobilier) ou de portage camion (deux localisations différentes).

(voir «*cuisine de préparation*», «*satellite*»)

Le portage peut désigner également, pour un être vivant, l'action de «porter» des microbes (ex : un cuisinier «porteur sain» de salmonelles dans son tube digestif).

(voir «*microbe*», «*salmonella*», «*porteur sain*»)

Porteur sain :

Il est possible d'héberger dans le tube digestif (les intestins) des bactéries capables de provoquer des toxi-infections alimentaires, comme les salmonelles par exemple, sans pour autant en souffrir soi-même. C'est notamment le cas après une période de maladie, pendant la convalescence. Ces bactéries peuvent être excrétées dans les selles et se retrouver sur les mains suite à une hygiène personnelle défaillante. Les porteurs sains sont très difficiles à détecter et constituent un danger potentiel. Une hygiène corporelle stricte est la seule prévention efficace.

(voir «*bactérie*», «*toxi-infections alimentaires*», «*salmonelles*»)

Prélèvement pour analyse :

Lors des visites de contrôle effectuées dans les locaux de restauration, les services vétérinaires peuvent procéder à des prélèvements d'échantillons (matières premières, plats cuisinés, produits finis etc.) pour procéder à des analyses microbiologiques. Ces prélèvements peuvent également être réalisés par des prestataires privés, à la demande des exploitants, dans le cadre des auto-contrôles prévus par la réglementation. En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire, les services vétérinaires sont seuls habilités à saisir les repas témoins pour les faire analyser par un laboratoire officiel.

(voir «*services vétérinaires*», «*analyses microbiologiques*», «*matières premières*», «*auto-contrôles*», «*arrêté ministériel du 29/09/97*», «*toxi-infection alimentaire*», «*repas témoins*»)

GLOSSAIRE

Préparations chaudes :

Ensemble des éléments constitutifs du repas consommés chauds par les convives : en principe, entrées chaudes et plat principal.

Préparation culinaire élaborée à l'avance :

Préparation culinaire élaborée par un établissement de restauration collective, dont la stabilité n'est pas assurée, et dont la consommation :

- est remise à un service ultérieur à celui qui suit son élaboration,
 - sans être remise à un service ultérieur, a lieu en dehors des locaux attenants à la cuisine.
- Lorsque ces préparations sont conservées par le froid, il s'agit d'un service en liaison froide ; lorsqu'elles sont conservées par la chaleur, il s'agit d'un service en liaison chaude. (voir «arrêté ministériel du 29/09/97», «produit stabilisé», «liaison chaude», «liaison froide»)

Préparations froides :

Ensemble des éléments constitutifs du repas consommés froids par les convives : en principe, entrées froides, fromages et desserts.

Prion :

Agent non conventionnel (ni bactérie, ni virus) donné pour responsable de la maladie dite de la vache folle, affectant les bovins (Encéphalopathie Spongiforme Bovine, ESB ou BSE)
(voir «bactérie», «virus»)

Prix :

«Equivalent monétaire d'un produit lors d'une transaction commerciale» (NF X 50-150).
(voir «coût»)

Prix définitif :

«Prix maintenu ferme jusqu'à l'achèvement complet des prestations ou du contrat» (NF X 50-108).
(voir «contrat»)

Prix ferme :

«Prix non susceptible de révision ou de mise à jour pendant une période donnée» (NF X 50-108).

Prix de marché :

Valeur marchande monétaire d'un bien ou d'un service. Sujet à fluctuation en fonction de facteurs très variés, le prix de marché est une notion non officielle qui intervient dans la détermination des réponses aux appels d'offres.

GLOSSAIRE

Procédure :

«Manière spécifiée d'accomplir une activité» (ISO 8402). La réglementation impose la mise en place de procédures dès lors que des moyens autres que ceux décrits par les textes sont mis en oeuvre pour assurer la maîtrise des dangers. L'ensemble des procédures écrites constitue le référentiel du site de production ou de consommation. «Une procédure écrite comporte généralement l'objet et le domaine d'application d'une activité, ce qui doit être fait et qui doit le faire, quand, où et comment cela doit être fait, quels matériels, équipements, documents doivent être utilisés, comment cela doit être maîtrisé et enregistré» (AFNOR V 01 A doc 38) (voir «arrêté ministériel du 29/09/97», «référentiel»)

Produits élaborés :

Produits alimentaires ayant déjà subi des préparations en amont de la cuisine, dans l'industrie agro-alimentaire. Leur utilisation dispense le cuisinier de certaines tâches contraignantes ou jugées «à risque» vis à vis de l'hygiène (ex : préparation des légumes crus et des terreux en légumerie), mais peut nécessiter la mise en oeuvre de précautions particulières compte tenu de la fragilité de ce type de denrées.

(voir «légumerie»)

Produits stabilisés :

Produits alimentaires dont la composition est de nature à les protéger d'une évolution défavorable au cours de leur vie commerciale (produits secs, salaisons, produits très sucrés, etc.). L'arrêté ministériel du 29/09/97 précise que la stabilité d'une préparation culinaire est considérée comme assurée lorsque :

- la valeur de l'activité de l'eau (Aw) est inférieure ou égale à 0,95 et le pH inférieur à 5,2
- la valeur de l'activité de l'eau est inférieure à 0,91
- le pH est inférieur à 4,5.

(voir «arrêté ministériel du 29/09/97»)

Produits traditionnels :

Produits alimentaires n'ayant pas subi de traitements en amont de la cuisine, et dont la mise en oeuvre ne nécessite pas de conditions particulières s'agissant de l'aménagement des locaux (schéma classique). Par extension, les produits des trois premières gammes peuvent appartenir à cette catégorie.

(voir «gammes de produits», «produits élaborés»)

GLOSSAIRE

Programme :

Le programme est le document central d'une mission d'ingénierie. Il est le résultat d'une étude préalable très approfondie menée par le maître d'ouvrage et son équipe sur l'outil de production qu'il projette de réaliser. Il en définit les objectifs économiques, organisationnels, humains, esthétiques, etc. et rassemble l'ensembles des exigences auxquelles le concepteur tente de répondre en élaborant le projet architectural (cf. réf. ci-dessous).

pour en savoir plus

«Traité d'ingénierie hôtelière», J.P. Poulain et G. Larrose, 1995, éditions Jacques Lanore, 131 rue Paul Vaillant Couturier, 92240 Malakoff.

«QQOQPC» :

«Qui ? Quoi ? Où ? Quand ? Comment ? Pourquoi ? Combien ?». questions traditionnelles à se poser en abordant un projet. La restauration n'échappe pas à cette règle méthodologique de bon sens.

Qualification du personnel :

A l'exception des responsables de sites, le personnel employé en restauration scolaire est souvent peu qualifié. Ajoutant à cela le fait que la rotation du personnel est parfois très importante, surtout s'agissant des personnes ne travaillant que quelques heures, il est aisé de comprendre les difficultés rencontrées par les formateurs sur le terrain. Cependant, la stabilité des responsables et leur expérience professionnelle permettent la plupart du temps de fournir une prestation de qualité dans des conditions de fonctionnement acceptables.

(voir «formation du personnel»)

Qualité :

«Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit ou service qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites» (X 50-120). Dans un contexte contractuel, les besoins explicites doivent être spécifiés, les besoins implicites identifiés et définis. C'est la base de la définition du programme.

(voir «programme»)

pour en savoir plus

«Dictionnaire de la qualité», M. Perigord et J.P. Fournier, 1993, éditions AFNOR, Tour Europe, cedex 7, 92049 Paris la Défense.

(NB : la plupart des normes AFNOR, CEN ou ISO citées en sont extraites)

GLOSSAIRE

Qualité hygiénique :

Elle correspond à la salubrité et à la sécurité des aliments. La qualité hygiénique est une composante implicite, contractualisable et normalisable. Pour le consommateur, la perception de la qualité hygiénique d'un produit ou d'une prestation se mesure au degré de confiance qu'il est susceptible d'accorder aux procédures de contrôle mises en place.

(voir «salubrité des aliments», «sécurité des aliments»)

Qualité nutritionnelle :

La composante nutritionnelle de la qualité comprend un aspect «qualitatif», concernant la variété et le fractionnement des apports nutritionnels par rapport aux besoins journaliers, et un aspect «quantitatif» correspondant à la quantité énergétique globalement nécessaire à l'organisme, quantifiable et normalisable dans la limite des spécificités propres à chaque individu.

(voir «apports nutritionnels», «besoins nutritionnels»)

Qualité organoleptique :

Composante de la qualité perçue par les cinq sens : la vue, l'ouïe, l'odorat, le toucher et le goût. Les facteurs de la perception alimentaire relatifs au niveau sensoriel sont quantifiables et mesurables, mais laissent une grande part aux facteurs psychologiques. Avec la qualité hygiénique et la qualité nutritionnelle, la qualité organoleptique représente «la qualité dans l'assiette».

(voir «qualité hygiénique», «qualité nutritionnelle»)

Qualité de prestation :

Qualité globale qui intègre à la fois le bien et le service, le cadre et l'environnement, ainsi que des composantes économiques et commerciales.

(voir «qualité de service»)

Qualité sanitaire :

(voir «qualité hygiénique»)

Qualité de service :

C'est la composante relationnelle de la qualité, qui prend en compte les facteurs humains : accueil, service, encadrement, animation. Ces éléments sont souvent déterminants dans la perception que peut avoir le convive de la qualité d'une prestation.

Réception matières premières :

Première étape du schéma de vie d'un produit alimentaire. A réception, les matières premières sont contrôlées et stockées sans délai aux températures de conservation prévues par la réglementation.

(voir «schéma de vie produit», «contrôles fournisseurs», «matières premières»)

GLOSSAIRE

Reconditionnement :

Opération destinée à réaliser la protection de certaines denrées alimentaires à la suite d'un déconditionnement, par l'emploi d'une nouvelle première enveloppe ou d'un nouveau premier contenant au contact direct de la denrée. Toutefois, une telle opération, lorsqu'elle est conjointe à l'allotissement (conditionnement-allotissement), n'est pas considérée comme un reconditionnement. (AM du 29/09/97)

(voir «conditionnement», «déconditionnement»)

Référence produit :

Un produit est référencé lorsque l'ensemble de ses caractéristiques lui permet de figurer parmi les matières premières susceptibles d'être achetées. Il peut alors faire l'objet de négociations commerciales en vue d'établir son prix d'achat.

Référentiel :

Ensemble des procédures, plans et documents, décrivant de façon précise et systématique les opérations réalisées sur le site. Le référentiel est basé sur la réglementation et prend appui sur le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) en restauration à caractère social. «*Liste d'une série d'actes, de performances observables détaillant un ensemble de capacités ou de compétences*» (NF X 50-750).

(voir «Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène, GBPH»)

Refroidissement rapide :

En liaison froide, les préparations chaudes doivent être refroidies le plus rapidement possible après cuisson. La température à coeur doit être inférieure à 10°C en moins de deux heures. Cette valeur correspond à la température minimale en dessous de laquelle les microbes dangereux responsables de toxi-infections alimentaires ne se multiplient plus, ou très lentement. Pour parvenir à ce résultat, il est nécessaire d'avoir recours à des matériels spécialisés performants : les cellules de refroidissement rapide.

(voir «liaison froide», «microbe», «toxi-infection alimentaire»)

Repas témoin :

Repas représentatif du menu servi, prélevé le plus près possible du service, conservé pendant cinq jours sous régime du froid, destiné à être analysé par les services vétérinaires en cas de suspicion de toxi-infection alimentaire et jeté après ce délai en l'absence de problème (obligation réglementaire, AM du 29/09/97). Le repas témoin est à usage exclusif des services officiels et ne doit pas servir aux auto-contrôles.

(voir «services vétérinaires», «toxi-infection alimentaire», «auto-contrôle», «arrêté ministériel du 29/09/97»)

GLOSSAIRE

Responsabilisation active :

Dans le cadre de la nouvelle approche réglementaire, les professionnels sont responsables du choix des moyens à mettre en oeuvre pour atteindre les objectifs fixés par la réglementation. Ils doivent par ailleurs rédiger des guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH).

(voir «nouvelle approche réglementaire», «obligation de moyens», «obligation de résultats», «Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène»)

Restauration hors foyer (RHF) :

La restauration hors foyer, ou RHF, concerne l'ensemble des repas pris en dehors du milieu familial. Elle comprend la restauration commerciale (restaurants traditionnels, chaînes hôtelières, cafétérias, etc.) et la restauration collective qui regroupe différents secteurs : le scolaire, l'hospitalier, les entreprises, l'armée, les prisons, les établissements de troisième âge, etc. On parle également de «restauration collective à caractère social».

Révision du prix :

«En cours d'exécution du contrat, la révision est le calcul du prix des prestations en fonction de la variation depuis une date de référence des conditions économiques. Elle s'appuie sur des indices de référence et comporte une partie fixe» (NF X 50-108).
(voir «actualisation du prix»)

Risque :

Probabilité d'expression d'un danger. Ex: globalement, le risque de toxico-infection dû au danger salmonella est très faible, mais la gravité de ce danger peut être importante (mortalité éventuelle), ce qui justifie notamment la rigueur des mesures d'hygiène en restauration collective.

NB : dans la théorie scientifique de «l'analyse des risques», le risque est défini comme étant «une fonction mathématique de la probabilité d'expression du danger et de sa gravité».

(voir «danger», «toxi-infection alimentaire», «salmonella»)

GLOSSAIRE

Salle blanche :

Pour déconditionner et reconditionner des produits issus de l'agro-alimentaire, considérés comme sensibles et fragilisés du fait des traitements subis, des précautions particulières doivent être mises en oeuvre. A l'image de ce qui existe dans certains secteurs industriels (industrie pharmaceutique, nucléaire, fabrication de disques laser, etc.) ou dans les blocs chirurgicaux, certaines cuisines centrales ont été équipées de salles spécialisées, à empoussièrement limité, dans lesquelles les conditions de température (12°C), d'hygrométrie (- de 80% d'humidité relative) et de circulation d'air (travail sous flux laminaire) sont strictement contrôlées. Ces ateliers pluri-compartimentés, exclusivement destinés aux opérations de déconditionnement-tranchage-reconditionnement des plats prêts à l'emploi se sont développés avec la liaison froide sans pour autant se généraliser de façon systématique. Le coût de construction et les contraintes engendrées par leur fonctionnement ont été jugés démesurés par rapport à la sécurité apportée. Considérablement simplifiées, elles ont été appelées par la suite salles microbiologiquement maîtrisées, ou salles spécialisées. Aujourd'hui, certains matériels mobiles permettent d'effectuer les mêmes opérations avec des coûts sans commune mesure.

(voir «produits élaborés», «salle microbiologiquement maîtrisée»)

Salle microbiologiquement maîtrisée (SMM) :

Salle blanche dont les aménagements ont été simplifiés.

(voir «salle blanche»)

Salmonella :

Bactérie du tube digestif de l'homme et des animaux, responsable notamment d'accidents de type «toxi-infection alimentaire» intervenant en moyenne 24 à 48 heures après l'ingestion de l'aliment contaminé. Les TIA dues aux salmonelles sont parmi les plus graves (parfois mortelles chez les sujets sensibles : enfants, vieillards et malades notamment) et les plus médiatisées. Chez les jeunes enfants, les premiers symptômes peuvent éventuellement évoquer une méningite. Bien que placées en tête des statistiques, les TIA à *salmonella* ne sont pas les plus fréquentes, d'autres beaucoup moins graves n'étant ni déclarées ni répertoriées.

(voir «bactérie», «toxi-infection alimentaire», «clostridium»)

Salubrité des aliments :

«Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine».

(AFNOR)

(voir «sécurité des aliments»)

GLOSSAIRE

Satellite :

Une cuisine satellite (ou «restaurant satellite») est un «établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale» (AM du 29/09/97).
(voir «cuisine centrale», «arrêté ministériel du 29/09/97»)

Schéma de vie produit :

Ensemble des opérations unitaires, de la matière première au produit fini. Chaque opération unitaire constitue une étape du procédé de fabrication.
(voir «opérations unitaires», «matières premières»)

Scramble :

Dans un scramble, ou «libre-service éclaté», les aliments sont regroupés par catégories et présentés sur des comptoirs autonomes. Le convive compose son repas en cheminant librement entre les comptoirs.
(voir «libre-service», «food-court»)

Sécurité des aliments :

«Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés» (AFNOR).
(voir «salubrité des aliments»)

Séparation des secteurs :

Dans une cuisine, les secteurs propres et sales doivent être physiquement séparés, de façon à éviter les contaminations croisées. Des lavabos à commande non manuelle (ou des bornes d'hygiène) doivent se trouver à la limite des zones pour permettre au personnel de se laver les mains en quittant les secteurs considérés comme étant sales. De la même façon, il est préférable de séparer les secteurs chaud (zone de cuisson) et froid (préparations froides, desserts).
(voir «commandes non manuelles»)

Service à table :

Forme classique de la distribution : les convives sont servis directement, table par table, dans des plats de services (4, 6, 8,... portions) apportés sur des chariots roulants. Le plus fréquent en maternelle et de plus en plus souvent abandonné dans les autres cas au profit de la solution libre-service. Le service à table nécessite de disposer d'une surface minimale d'environ 1m² par convive.
(voir «libre-service»)

GLOSSAIRE

Services vétérinaires :

Dans chaque département, les services vétérinaires (ministère de l'agriculture) sont en charge de la santé animale et de l'hygiène alimentaire. En restauration collective, les contrôles sont effectués par des docteurs vétérinaires spécialisés en hygiène des aliments ou par des techniciens vétérinaires exerçant sous leur responsabilité. A Paris, à la fois ville et département, les services vétérinaires dépendent de la préfecture de police. Les techniciens chargés des contrôles sur le terrain peuvent, entre autres possibilités, être des inspecteurs de police ou des inspecteurs de salubrité. En principe, chaque site de restauration est visité une fois par an, à l'improviste. Les agents des services vétérinaires ont accès dans tout lieu où sont fabriqués, détenus, stockés, livrés, vendus ou consommés des aliments, de jour comme de nuit.

(voir «DSV», «vétérinaire»)

Seuil de qualité :

Niveau de qualité exigé pour une prestation : l'ensemble des facteurs ou composants de la qualité doivent être identifiés et quantifiés afin de définir les exigences minimales à respecter.

(voir «qualité»)

Shigella :

Bactérie proche des Salmonella qui provoque également des accidents sanitaires, soit de type toxi-infection alimentaire, soit des épidémies par transmission d'individu à individu (gastro-entérites graves).

(voir «salmonella», «épidémie»)

Staphylococcus :

Bactérie de forme ronde produisant à température ambiante un poison, une toxine, responsable (pour *staphylococcus aureus*) de toxi-infections alimentaires spectaculaires mais rarement mortelles se traduisant rapidement après consommation de l'aliment contaminé (1/2 heure à quelques heures) par des vomissements très importants et des pertes de connaissance. Cette toxine étant insensible à la chaleur, la cuisson d'un produit contaminé ne peut l'assainir.

(voir «bactérie», «toxi-infection alimentaire»)

Stérilisation :

La stérilisation, ou appertisation, a pour but de détruire ou d'inhiber totalement les micro-organismes (microbes) et les substances qu'ils peuvent produire (toxines, enzymes, etc.) dont la présence ou prolifération pourraient altérer la denrée ou la rendre impropre à la consommation. Lorsque ce traitement est accompagné d'un conditionnement en récipients étanches aux microbes, aux gaz et aux liquides, il s'agit de conserves.

(voir «appertisation», «conditionnement», «gamme de produits», «pasteurisation»)

GLOSSAIRE

Stockage :

Après livraison, contrôle et éventuellement décartonnage, les matières premières sont stockées en fonction de leur température de conservation : ambiante pour les boîtages et l'épicerie, à 4°C pour les produits frais et -18°C pour les surgelés. L'arrêté ministériel du 29/09/97 précise les températures de stockage pour les différents types d'aliments.

(voir «arrêté ministériel du 29 septembre 1997»)

Symbiose :

Association constante entre individus avec profits réciproques.

Tableau de bord :

Ensemble d'indicateurs susceptible de permettre la gestion de l'activité. Le suivi régulier de quelques indicateurs économiques et techniques serait de nature à optimiser de façon importante les résultats en permettant des ajustements et des corrections plus régulières et plus efficaces.

(voir «indicateurs»)

Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) :

«Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire». Pour qu'une TIAC se déclenche, trois fautes sont nécessaires :

- la contamination de l'aliment par un germe pathogène susceptible de provoquer ce type de manifestation (ex : salmonella, staphylococcus, etc.)
- la multiplication du germe. Ceci suppose que l'aliment séjourne dans des conditions de température favorables à la multiplication (entre 10°C et 63°C pour la plupart des germes en cause). Il s'agit par conséquent d'une faute professionnelle.
- la consommation de l'aliment contaminé. Celui-ci étant rarement altéré, le consommateur l'accepte sans difficulté.

Les TIAC peuvent être mortelles (sujets fragiles, populations à risques) et coûtent cher à la collectivité (soins, pertes de travail, incidences économiques, etc.).

En cas de suspicion de TIAC, les services vétérinaires et la DDASS doivent impérativement être alertés le plus vite possible.

(voir «salmonella», «staphylococcus», «germe», «population à risque», «services vétérinaires», «DDASS»)

pour en savoir plus

«Toxi-infections alimentaires collectives, déclaration, investigation, conduite à tenir», série «Hygiène alimentaire» n°1487, Journal Officiel de la République Française, Direction des journaux officiels, 26 rue Desaix, 75727 Paris cedex 15.

GLOSSAIRE

Traçabilité :

«Aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'un article ou d'une activité, ou d'articles ou d'activités semblables, au moyen d'une identification enregistrée» (NF X 50-120). «Le fournisseur d'un produit acheté doit établir la traçabilité au moyen d'une identification unique et à partir des documents de conception du produit dans le cas où cette traçabilité est spécifiée» (NF X 07 001). L'exigence de traçabilité s'est faite particulièrement ressentir après la crise dite «de la vache folle» : les consommateurs sont désireux de connaître l'origine des produits consommés, ce qui a notamment conduit à l'introduction du logo VBF (viande bovine française) et de l'indication CQC (critères qualité contrôlés) sur les viandes d'origine française. En restauration collective à caractère social, l'exigence des consommateurs se reporte sur les gestionnaires responsables des achats : à eux de s'assurer de l'origine des matières premières qui entrent dans la composition des repas servis.

Transfert de responsabilité :

En acceptant une livraison de matière première, le gestionnaire endosse une partie de la responsabilité en cas d'accident sanitaire lié à la consommation des produits. D'où l'importance de la mise en place de contrôles à la réception. (voir «réception matières premières», «contrôles fournisseurs»)

Transport :

Dans le cas de liaison différée dans l'espace, il existe une phase de transport entre la cuisine de production et le ou les lieux de consommation. Ce transport s'effectue dans des véhicules spécialement affectés aux denrées alimentaires, dans des conditions de propreté et de températures conformes à la réglementation. Les chauffeurs livreurs ne doivent pas pénétrer dans les locaux de préparation ou de distribution, sauf à revêtir une tenue adaptée à l'image du personnel travaillant sur le site. (voir «liaison différée»)

Vestiaires :

Dans les vestiaires, le personnel quitte ses vêtements de ville pour la tenue de travail (blouse, tablier, calot ou coiffe, chaussures de travail). Les effets personnels ne doivent pas pénétrer en cuisine. A la sortie des vestiaires commence la zone propre. Tout retour en zone sale doit être suivi d'un passage en sas d'hygiène. (voir «séparation des secteurs»)

GLOSSAIRE

Vétérinaires :

Traditionnellement, le vétérinaire soigne les animaux : le vétérinaire «rural» les animaux de rente, le vétérinaire «canin» les animaux de compagnie, de sport et de loisirs. La troisième voie d'exercice professionnel est beaucoup moins connue. Elle concerne l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (à usage humain) : la viande, le lait, les poissons et produits de la mer, les oeufs, le miel, etc. Par extension, la profession vétérinaire est aujourd'hui en charge de tout ce qui concerne l'hygiène et la sécurité des aliments, de la matière première au produit fini, dans toutes les filières de l'agro-alimentaire.

(voir «services vétérinaires», «DSV»)

Viandes précuites sous vide :

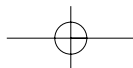
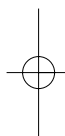
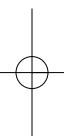
Produits alimentaires élaborés en industrie, prêts à trancher, permettant de se dispenser des phases de préparation et de cuisson. Pratiques d'emploi, ces produits sont fragilisés par la disparition de leur flore microbienne naturelle et s'avèrent très sensibles aux recontaminations. De durée de vie limitée, ils doivent être conservés sous régime du froid et faire l'objet de manipulations dans de bonnes conditions d'hygiène. Cette nécessité se trouve renforcée dans le cas de reconditionnement : les opérations doivent alors s'effectuer en atmosphère microbiologiquement maîtrisée (salle ou matériel spécialisés).

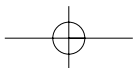
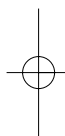
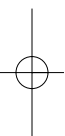
(voir «reconditionnement», «salle microbiologiquement maîtrisée»)

Virus :

Micro-organisme (microbe) infectieux se reproduisant, à partir de son matériel génétique, à l'intérieur des cellules vivantes des organismes qu'il infecte. Quelques virus sont transmis par les aliments (ex : hépatite A). D'autres sont à l'origine de symptômes qui peuvent évoquer une toxi-infection alimentaire, alors qu'il s'agit de transmission d'individu à individu (ex : gastro-entérite virale).

(voir «microbe», «gastro-entérite virale», «toxi-infection alimentaire», «anadémie», «épidémie»)





Compte tenu de la diversité des facteurs à considérer, les décisions en restauration scolaire sont rarement simples à prendre. Ce *Vade-mecum* «aide à la décision en restauration scolaire» aborde les différents éléments à intégrer dans la démarche d'analyse méthodique et systématisée qui doit précéder toute décision dans ce domaine.

Des règles précises régissent la restauration scolaire, qu'il s'agisse de la sécurité alimentaire, de la qualité des repas ou des locaux dans lesquels ils sont préparés et distribués. Ces aspects, examinés à la lumière des impératifs de gestion financière, peuvent après étude des sites, aboutir à remettre en question le principe de fonctionnement d'un site de production ou de distribution, voire du système de restauration dans sa globalité.

Dans une décision concernant un site de production, l'alternative se résume le plus souvent entre le choix du maintien de la cuisine de préparation sur place et sa transformation en satellite de distribution. Mais derrière ce problème ponctuel se profile souvent la question de la stratégie d'ensemble du système de restauration.

La surface des locaux disponibles, les contraintes organisationnelles, les exigences en terme de produits et les critères d'appréciation subjectifs liés à la qualité des repas, sont autant de paramètres déterminants du choix qui devra s'inscrire en cohérence avec l'ensemble du système de restauration et des investissements déjà réalisés.

Si celui-ci s'oriente vers une transformation en satellite de distribution, le mode de liaison entre la production et la distribution sera déterminé. De même, le recours éventuel à un prestataire extérieur pour tout ou partie de la prestation devra être envisagé.

Techniquement, le choix du mode de gestion est simple: produire les repas ou les acheter à l'extérieur. Juridiquement, le décideur pourra opter pour la gestion directe en régie ou l'une des formes de délégation du service public.

En définitive, les critères de choix s'articulent autour de quatre domaines: les considérations techniques, l'économie du projet, les critères structurels et fonctionnels, et les attentes des partenaires. Il n'est pas rare que l'analyse de ces différents éléments aboutisse à des solutions divergentes, laissant en dernier ressort aux décideurs le soin de pondérer les facteurs.

Un glossaire recensant 180 termes utilisés dans le domaine de la restauration scolaire a été annexé à ce *Vade-mecum*.

MAIRIE DE PARIS

DIRECTION DES AFFAIRES SCOLAIRES



Brochure gratuite

<http://www.paris-france.org>