

ANNEXE 3 : DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

1. Normes et spécifications techniques

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation française et européenne concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telles d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R., et en particulier,
- Aux recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) en vigueur. Toute disposition nouvelle arrêtée par le GEMRCN est applicable dès sa publication.

Par ailleurs, il peut être utile de se référer :

- Au Guide des contrats publics de restauration collective (guide GEMRCN en vigueur)
- Au Guide des bonnes pratiques de l'hygiène et d'application des principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en restauration collective
- Au Programme national nutrition santé (PNNS) en vigueur
- Au Programme national pour l'alimentation (PNA) en vigueur

2. Réglementation

Le Titulaire suit et applique toujours la législation en vigueur et adapte en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le Titulaire respecte la méthode HACCP. Il doit fournir au Pouvoir adjudicateur son livret de procédures.

Le Titulaire doit avoir pérennisé sa démarche de traçabilité de ses produits notamment en matière d'Encéphalopathie Spongiforme Bovine, Listériose, etc. Il doit fournir la preuve de son action et des solutions adoptées. Toute contagion ou risque épidémique futur doit être traité sur ce mode opératoire et ce dès les premiers signes avant-coureurs ou sur simple demande du Pouvoir adjudicateur.

Le Pouvoir adjudicateur accordera une importance particulière sur le plan du dépistage des organismes génétiquement modifiés (OGM) et leur éradication des produits achetés par le Titulaire. Ce plan doit être communiqué au Pouvoir adjudicateur sur simple demande.

Le Titulaire respecte l'ensemble des exigences réglementaires communautaires et nationales en vigueur, ainsi que tout nouveau texte à paraître.

2.1. Concernant les généralités et l'hygiène alimentaire

➤ Législation communautaire : le Paquet Hygiène

- Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Pouvoir adjudicateur du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Pouvoir adjudicateur du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Pouvoir adjudicateur du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

➤ Législation nationale :

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerces, de détail et de transport
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- La loi bio déchets 2010 788 du 12 juillet 2010 dite « Loi Grenelle 2 », qui oblige les gros producteurs de déchets le tri à la source et la valorisation des bio déchets en compostage ou méthanisation
- La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite loi « EGAlim », qui vise à renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour permettre à chacun d'accéder à une alimentation saine, de qualité et durable.
- La loi du 22 août 2021 portant sur le climat, dite loi « Climat et résilience », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée.
- La loi de transition énergétique pour la croissance verte du 17 août 2015 vise à permettre à la France de contribuer plus efficacement à la lutte contre le dérèglement climatique et de renforcer son indépendance énergétique, tout en garantissant un accès à l'énergie à des coûts compétitifs.
- La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (Agec), promulguée le 10 février 2020, vise à transformer le modèle économique linéaire actuel

(produire, consommer, jeter) en un modèle circulaire plus durable, où les ressources sont réutilisées, recyclées et valorisées.

2.2. Concernant la traçabilité

- Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Pouvoir adjudicateur du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 1760/2000 du parlement européen et du Pouvoir adjudicateur du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Pouvoir adjudicateur
- Règlement (CE) N° 1825/2000 de la commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Pouvoir adjudicateur en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration
- Décret 99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.

2.3. Concernant la sécurité alimentaire et les toxi-infections alimentaires

- Directive 2001/95/CEE du parlement européen et du Pouvoir adjudicateur du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits.
- Décret n° 2007-766 du 10 mai 2007 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Décret n° 92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.
Sauf concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires compris dans le champ d'application du règlement du 27 octobre 2004 susvisé. [Règlement CE/1831/2003 du 27 octobre 2003]
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Circulaire (des ministères de la santé, de l'agriculture et de l'économie) relative à la conduite à tenir en cas de toxi-infections alimentaires collectives du 19 avril 1988

2.4. Concernant les additifs

- Directive 95/2/CE du parlement européen et du Pouvoir adjudicateur du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants,
- Règlement CE/1333/2008 du Parlement européen et du Pouvoir adjudicateur du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ainsi que leurs transpositions en droit national.

2.5. Concernant le personnel

- Arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (JO du 31 mars 1977).
- Décret 99-363 du 6 mai 1999 fixant la liste des maladies faisant l'objet d'une transmission obligatoire de données individuelles à l'autorité sanitaire et modifiant le code de la santé publique (JORF du 13 mai 1999) complété par le décret n°2001-910 du 5 octobre 2001 (Journal officiel du 8 octobre 2001), le décret n°2002-1089 du 7 août 2002 (Journal officiel du 11 août 2002) et le décret n°99-362 du 6 mai 1999 modifié par le décret n°2001-437 du 16 mai 2001 fixant les modalités de transmission à l'autorité sanitaire de données individuelles concernant les maladies visées à l'article L. 3113-1 du code de la santé publique et modifiant les articles R.11-2 et R.11-3 du code de la santé publique (Journal officiel du 23 mai 2001)

2.6. Concernant le transport des denrées

- Arrêté du 20 juillet 1998 des ministères de l'agriculture, de l'économie et des transports fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO RF du 6 août 1998) et la note de service GGAL/SDHA/n°99-8085 du 8 juin 1999 sur son application.

2.7. Concernant l'agrément sanitaire

- Arrêté du 28 juin 1994, modifié par l'arrêté du 29 mai 1995 et par l'arrêté du 6 novembre 2000, du ministère de l'agriculture relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (JORF du 31 juillet 1994).
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Et toute instruction nouvelle à paraître en cours d'exécution du contrat.