

## Annexe n°7 : Glossaire – CDC H3 2025

**Alimentation durable** : Mode d'alimentation qui protège la biodiversité et les écosystèmes, acceptable culturellement, économiquement équitable, accessible, saine, nutritionnellement adéquate, sécurisée, et qui optimise l'usage des ressources naturelles et humaines.

**Approvisionnement en circuit court** : Approvisionnement réalisé en vente directe entre producteur et consommateur, ou indirecte avec un seul intermédiaire maximum. En restauration collective, le restaurant est considéré comme consommateur final.

**Approvisionnement de proximité** : Approvisionnement fondé sur un ancrage territorial rapprochant les lieux de production agricole des lieux de consommation, sans considération du nombre d'intermédiaires.

**Assemblage** : Préparation culinaire réalisée à partir de produits majoritairement industriels, assemblés sans transformation culinaire sur place.

**Biodégradable** : Produit organique pouvant se décomposer naturellement sous l'action de micro-organismes, dans des conditions favorables. Non systématiquement écologique : en excès, ces matières peuvent nuire à l'environnement.

**Biosourcé** : Produit industriel non alimentaire composé de matières premières renouvelables issues de la biomasse végétale (amidon de maïs, bois, canne à sucre, etc.).

**Cahier de grammage** : Document évolutif décrivant l'offre alimentaire prévue sur la ligne de self, incluant l'intitulé des plats, leur composition, leur grammage, leur prix, et les éventuels signes officiels de qualité.

**Commerce équitable** : Système commercial garantissant une rémunération juste aux producteurs, principalement dans les pays en développement, avec des partenariats durables et des pratiques respectueuses des droits humains et de l'environnement.

**Compostable** : Matière pouvant être transformée en compost, via un processus optimisé de biodégradation, sans impact négatif pour l'environnement. Les produits peuvent être compostables à domicile ou industriellement (label « OK Compost »).

**Composition d'un repas moyen** : Rapport entre la quantité totale de mets servis et le nombre total de convives sur une journée.

**ESAT** : Établissement et Service d'Aide par le Travail, accueillant des personnes en situation de handicap pour leur proposer une activité professionnelle adaptée.

**Excédent** : Préparation culinaire prévue mais non servie, dont la salubrité a été assurée par un maintien à température réglementaire ( $\geq 63^{\circ}\text{C}$  pour le chaud, entre  $0^{\circ}\text{C}$  et  $+3^{\circ}\text{C}$  pour le froid). Selon la note DGAL/SDSSA/2020-722, cela exclut les plats présentés et exposés en cours de service (tolérance de 2h si température  $\leq 10^{\circ}\text{C}$ ).

Sources :

1. Dictionnaire Larousse et Cuisine Larousse
2. INPES – Le guide alimentaire pour tous « La santé vient en mangeant »
3. Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt
4. Chambre de l'agriculture
5. Guide de la restauration collective Responsable – Fondation Nicolas Hulot
6. Glossaire de la restauration collective (site de l'Education Nationale de la Corse)
7. Interfel Bio
8. Note Technique DGAL/SDSSA/2023-756

## Annexe n°7 : Glossaire – CDC H3 2025

**Fait maison** : Plat élaboré exclusivement à partir de produits bruts, frais et crus, transformés sur place par les équipes de cuisine.

**Flexitarien** : Personne limitant sa consommation de viande sans être totalement végétarienne (déf. dictionnaire Le Robert, 2018).

**Gaspillage alimentaire** : Jet d'aliments encore propres à la consommation.

**Labels officiels de qualité (SIQO)** : Signes garantis par l'État :

- **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée)
- **AOP** (Appellation d'Origine Protégée)
- **IGP** (Indication Géographique Protégée)
- **Label Rouge** : qualité supérieure
- **STG** (Spécialité Traditionnelle Garantie)
- **AB** (Agriculture Biologique) : respect de l'environnement et du bien-être animal.

**Largeur de gamme** : Diversité des choix alimentaires proposés quotidiennement aux convives. Une large gamme complique l'approvisionnement durable (respect des saisons, produits bruts...).

**Loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire)** : Loi n°2020-105 du 10 février 2020. Elle vise à transformer notre modèle de production et de consommation afin de réduire les déchets, préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. En restauration collective, elle implique notamment :

- la fin progressive des emballages plastiques à usage unique,
- l'obligation de tri à la source des biodéchets,
- l'interdiction de destruction des invendus alimentaires,
- la mise en place de dispositifs de dons ou de valorisation (compost, méthanisation).

**Loi EGALim** : Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, visant une alimentation saine, durable, équitable, accessible à tous, et renforçant les exigences en matière de qualité et de transparence en restauration collective.

**Loi Climat et Résilience** : Loi n°2021-1104 du 22 août 2021, issue des travaux de la Convention citoyenne pour le climat, visant à accélérer la transition écologique dans tous les secteurs. Concernant la restauration collective, elle impose notamment :

- l'affichage environnemental (score carbone) des menus,

Sources :

1. Dictionnaire Larousse et Cuisine Larousse
2. INPES – Le guide alimentaire pour tous « La santé vient en mangeant »
3. Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt
4. Chambre de l'agriculture
5. Guide de la restauration collective Responsable – Fondation Nicolas Hulot
6. Glossaire de la restauration collective (site de l'Education Nationale de la Corse)
7. Interfel Bio
8. Note Technique DGAL/SDSSA/2023-756

## Annexe n°7 : Glossaire – CDC H3 2025

- le renforcement de l'offre végétarienne : une option végétarienne quotidienne est désormais obligatoire dans les services de restauration collective relevant de l'État,
- l'objectif de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio, renforcé par la loi EGAlim,
- des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Nature du produit :

- **1ère gamme** : Produits frais, bruts, non transformés (fruits, légumes, viandes fraîches).
- **2e gamme** : Produits appertisés (stérilisés en boîte ou bocal).
- **3e gamme** : Produits surgelés.
- **4e gamme** : Fruits/légumes prêts à l'emploi, crus, lavés, conditionnés, à conserver entre 0°C et 4°C.
- **5e gamme** : Plats cuisinés sous vide, pasteurisés ou stérilisés, à conserver au froid.
- **6e gamme** : Produits déshydratés ou lyophilisés, conservables à température ambiante.

**Offre standard** : Mets ne bénéficiant d'aucun signe officiel de qualité ou de mention valorisante.

**Périphériques** : Aliments annexes au plat principal : entrées, produits laitiers, desserts.

**Pêche durable** : Produits issus d'une pêche ou d'une aquaculture certifiée (écolabels : MSC, AB, ASC...).

**Plan de menu** : Outil de planification précisant, pour chaque repas sur une période donnée, la nature, la qualité, le prix et l'intitulé des composantes du menu.

**Plat protidique ou protéiné** : Plat contenant une source de protéines animales (viande, poisson, œuf), également riche en fer.

**Plat végétarien** : Plat ne contenant ni viande ni poisson. Il peut contenir des protéines animales (œufs, produits laitiers), ou uniquement des protéines végétales (légumineuses + céréales).

**Plat végétalien** : Plat excluant toute matière d'origine animale, y compris œufs, lait, beurre, fromage, etc.

**Plat végétal** : Plat dans lequel les végétaux (féculents, légumes) constituent l'ingrédient principal.

**Produit brut** : Produit frais, de première gamme, sans transformation.

**Produit d'assemblage** : Voir « Assemblage ».

### Sources :

1. Dictionnaire Larousse et Cuisine Larousse
2. INPES – Le guide alimentaire pour tous « La santé vient en mangeant »
3. Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt
4. Chambre de l'agriculture
5. Guide de la restauration collective Responsable – Fondation Nicolas Hulot
6. Glossaire de la restauration collective (site de l'Education Nationale de la Corse)
7. Interfel Bio
8. Note Technique DGAL/SDSSA/2023-756

## Annexe n°7 : Glossaire – CDC H3 2025

**Produits « durables et de qualité » (loi EGALim) :** Produits comptabilisés dans les 50% de denrées durables exigées par la loi, dont 20% issues de l'agriculture biologique. Sont inclus :

- Produits AB ou en conversion.
- Produits bénéficiant d'un SIQO (Label Rouge, AOC/AOP, IGP, STG).
- Produits HVE, fermiers (selon réglementation).
- Produits de la pêche ou aquaculture durable.

**Produits écolabellisés :** Produits certifiés par un label environnemental officiel (NF Environnement, Écolabel européen), garantissant un impact réduit sur l'environnement.

**Recyclage :** Processus de transformation des déchets en matières premières secondaires pour produire de nouveaux objets. Peut générer une empreinte environnementale (transport, énergie...).

**Renouvellement de l'offre :** Modification des plats proposés d'un jour à l'autre, permettant une diversité de menus.

**Restauration responsable et durable :** Démarche intégrant les dimensions environnementales, sociales, économiques et territoriales de la restauration. Elle cherche à limiter les impacts négatifs et renforcer les impacts positifs de l'activité de restauration.

**Saisonnalité / Produit de saison :** Produit récolté à maturité naturelle, dans sa zone de production, sans culture hors sol ni serre chauffée.

**SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) :** Voir "Labels officiels de qualité".

**Transition alimentaire :** Évolution des comportements alimentaires vers une alimentation plus respectueuse de la santé, de l'environnement et du vivant (moins de viande, plus de produits durables, locaux, bio...).

Sources :

1. Dictionnaire Larousse et Cuisine Larousse
2. INPES – Le guide alimentaire pour tous « La santé vient en mangeant »
3. Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt
4. Chambre de l'agriculture
5. Guide de la restauration collective Responsable – Fondation Nicolas Hulot
6. Glossaire de la restauration collective (site de l'Education Nationale de la Corse)
7. Interfel Bio
8. Note Technique DGAL/SDSSA/2023-756