

Annexe n°7 : Glossaire – CDC H2

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°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 H2

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 H2

- 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 H2

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