

EXAMEN PROFESSIONNEL
D'ADJOINT TECHNIQUE TERRITORIAL PRINCIPAL DE 2^{ème} CLASSE 2024
Spécialité : Restauration

Epreuve écrite à caractère professionnel, portant sur la spécialité choisie par le candidat lors de son inscription. Cette épreuve consiste, à partir de documents succincts remis au candidat, en trois à cinq questions appelant des réponses brèves ou sous forme de tableaux et destinées à vérifier les connaissances et aptitudes techniques du candidat.

Durée : 1 h 30
Coefficient : 2

Ce sujet comporte 13 pages dont 4 documents. Veuillez vérifier que ce document soit complet.

Il est composé de 5 questions :

- Question n° 1 : 4 points
- Question n° 2 : 2,5 points
- Question n° 3 : 2,75 points
- Question n°4 : 2,75 points
- Question n°5 : 8 points

Répondez directement sur ce document puis insérez-le dans la copie. S'il vous manque de la place pour répondre à une question, vous pouvez continuer d'écrire sur la copie en prenant soin d'indiquer le numéro de la question au préalable.

Vous pouvez traiter les questions dans l'ordre que vous souhaitez.

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie ou sur votre questionnaire : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple : nom d'une commune, nom d'une personne, date fictive, lieu d'épreuve...) **mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions ou annexes.**

Sauf consignes particulières figurant dans le sujet, vous devez impérativement utiliser **une seule et même couleur** non effaçable (sont interdits les stylos billes effaçables type « friXion ») pour écrire et souligner. Seule l'encre noire ou l'encre bleue est autorisée. L'utilisation de plus d'une couleur, d'une couleur non autorisée, d'un surligneur sera considéré comme un signe distinctif.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront pas corrigées par les correcteurs.

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

Reproductions effectuées en accord avec le Centre Français d'exploitation du droit de copie.



Détaillez et expliquez tous vos calculs en les arrondissant au dixième supérieur.

Les abréviations et les sigles devront être écrits en toutes lettres

DOCUMENTS :

Document n°1 : Fiche technique sur les plats témoins (1 page)

Document n°2 : La loi EGalim (1 page)

Document n°3 : Exemple de menu en restauration collective (1 page)

Document n°4 : Fiche pratique sur la présence d'allergènes dans les denrées (3 pages)

Question n°1 : A l'aide du document n°1 - (4 points)

a) Expliquez l'utilité des plats témoins.

b) Qu'est-ce qu'un plan de lutte contre les nuisibles ?

c) Qu'est-ce qu'un plan de nettoyage ?

d) Qu'est-ce qu'une DDM ?

e) Qu'est-ce que le GPBH ?

f) Que signifie DDPP ?

g) Quelles sont les températures cibles de réception de viande fraîche ?

h) Quelle est la température minimale de cuisson des plats préparés par une cuisine centrale ?

i) Que signifie PMS ?

j) Que signifie DLC ?

Question n°2 - (2,5 points)

Donnez la définition des termes ci-dessous :

Barder : _____

Duxelle : _____

Déglacer : _____

Monder : _____

Maryse : _____

Mandoline : _____

Ecailler : _____

Ecaler : _____

Singer : _____

Mirepoix : _____

Question n°3 : A l'aide du document n°2 - (2,75 points)

a) Qu'est-ce que la loi dite « EGalim ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

b) Depuis le 1^{er} janvier 2022, quelle obligation est instaurée par la loi EGalim en matière d’approvisionnement, en ce qui concerne la restauration collective ?

c) A l’aide des informations du document 2, vous expliquerez si les approvisionnements de la collectivité X en produits de qualité sont conformes aux obligations de la loi EGalim durant l’année 2022.

d) Indiquez la proportion de chaque type de produit par rapport au total des approvisionnements dans le tableau ci-dessous. Les pourcentages devront être arrondis à l’unité entière la plus proche.

Statistiques EGalim – Année 2023 au cours du 1^{er} semestre 2023				
	Produits Bio	Produits qualité (hors bio)	Autres produits	Total des approvisionnements
Montants (HT)	68 655 €	114 758 €	110 407 €	293 820 €
Pourcentage	_____	_____	_____	

e) Indiquez si le 1^{er} semestre 2023 de la collectivité X est conforme ou non aux obligations de la loi EGalim.

Question n°4 : A l'aide des documents n°3 et n°4 - (2,75 points)

- a) A partir des menus de la semaine du 25 septembre au 1^{er} octobre, indiquez le ou les allergène(s) présent(s) dans les plats ci-dessous :

Œufs durs mayonnaise :

Céleri rémoulade :

Salade de pâtes :

Semoule :

Colin sauce crevette :

Hachis parmentier de carottes et soja végétarien :

Omelette :

Yaourt de la ferme du Coudroy :

Tarte aux noix :

- b) Proposez deux solutions pour accueillir un enfant souffrant d'une allergie au gluten afin qu'il puisse déjeuner à la cantine.

Question n°5 - (8 points)

a) Complétez les deux tableaux ci-dessous, sans détailler vos calculs :

CALCUL DES QUANTITES POUR 50 PERSONNES

Tarte "Gourmande" Mesclun à l'huile de Noix								
Pour 8 personnes								Pour 50 personnes
NATURE	U	1	2	3	4	5	Total en g	Total en kg
CHARCUTERIE								
Jambon sec tranché	KG			0,150		
CRÈMERIE								
Œufs	pce	1			3	
Beurre	KG	0,125	0,010			
Emmental AOP	KG			0,200		
Lait	KG				0,200	
Crème	KG				0,200	
LÉGUMERIE								
Pommes de terre	KG			0,150		
Mesclun	KG					0,100
Economat								
Farine	KG	0,250	0,040			
Noix concassées	KG			0,060		
Huile de noix	KG					0,150
Vinaigre de vin	KG					0,050

On considérera que le poids d'un œuf est de 0,060 Kg

CALCUL DU COÛT DES MATIERES

Tarte "Gourmande" Mesclun à l'huile de Noix				
Pour 50 personnes				
NATURE	U	Total en kg	PUHT	PTHT
CHARCUTERIE				
Jambon sec tranché	KG	9,05
CRÈMERIE				
Œufs	pce	0,18
Beurre	KG	2,92
Emmental AOP	KG	7,80
Lait	KG	0,83
Crème	KG	3,90
LÉGUMERIE				
Pommes de terre	KG	1,35
Mesclun	KG	6,92
ECONOMAT				
Farine	KG	0,42
Noix concassées	KG	12,50
Huile de noix	KG	9,10
Vinaigre de vin	KG	2,35
Total denrées			
Assaisonnement 2%			
Coût matières Global			
Coût matières pour 1 personne			

4.3 PLATS TÉMOINS

Les plats témoins sont des échantillons représentatifs des repas servis aux consommateurs. Ils servent aux enquêtes épidémiologiques déclenchées en cas de suspicion de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) et sont ainsi susceptibles d'être analysés pour rechercher d'éventuels agents pathogènes (bactéries, toxines, virus).

Ils sont à la disposition exclusive des services de contrôle officiels et, pendant la durée de conservation réglementaire, ils ne peuvent pas être utilisés par un laboratoire prestataire pour des analyses d'autocontrôle.

QUELS PRODUITS SONT CONCERNÉS ?

Tous les plats servis doivent être échantillonnés, à l'exception :

- des prestations à la demande (grillades),
- des denrées préemballées en portions individuelles et servies en l'état (yaourts, fromages, biscuits, ...),
- des fruits frais entiers,
- du pain.

Si plusieurs menus sont proposés, toutes les préparations doivent être prélevées sauf en cas de modifications mineures (variante sans sel).

Si un plat est mixé ou mouliné pour certains convives, le plat témoin est prélevé de préférence sur la forme la plus à risques, donc coupée le plus finement.

CAS PARTICULIER DES RESTAURANTS SATELLITES

Un restaurant satellite peut déléguer la constitution et la conservation des plats témoins à la cuisine centrale qui le fournit dès lors que les denrées ne sont pas manipulées (découpées, tranchées, hachées, ...) après réception.

Mais, pour certains produits à risque, le satellite peut aussi choisir de réaliser des plats témoins supplémentaires par rapport à ceux réalisés par la cuisine centrale, même en l'absence de nouvelle manipulation de ces denrées.

COMMENT RÉALISER DES PLATS TÉMOINS ?

QUELLE MASSE PRÉLEVER PAR PLAT ?

La masse à prélever est de l'ordre de 80 à 100 g par plat. Pour de la charcuterie tranchée (rosette) ou des fromages

en portions, collecter cette masse peut nécessiter de prélever plusieurs tranches ou portions.

QUAND PRÉLEVER ?

Les prélèvements de plats témoins sont réalisés pendant ou après le service, à partir des denrées alimentaires effectivement mises en distribution, afin d'être représentatifs de ce que les convives ont consommé.

COMMENT PRÉLEVER ?

L'opérateur est en tenue de travail propre et conforme. Il se lave les mains avant de réaliser les prélèvements.

Le prélèvement doit être représentatif de ce que les convives ont réellement consommé (plat en cours de service) :

- à l'aide de couverts propres, prélever la masse nécessaire ; pour les plats en sauce, il faudra conserver autant que possible la sauce à part ;
- placer l'échantillon dans un contenant de volume adapté et fermant hermétiquement ;
- identifier l'échantillon : appellation du produit en référence au menu, jour et service du prélèvement ; l'identification peut intervenir par la mise en place d'un étiquetage individuel ou tout autre système équivalent permettant d'identifier sans erreur possible chaque échantillon ;
- placer les plats témoins dans une enceinte réfrigérée dont la température sera comprise entre 0 et + 3 °C ; il est recommandé de les regrouper au moins par jour de la semaine (ex : utilisation de boîte à échantillons) et de conserver une copie du menu du jour, indiquant tout ce qui aura été réellement servi, y compris les réassortiments, avec les échantillons correspondants ;
- conserver ces plats témoins pendant au moins 5 jours après le dernier jour de présentation au consommateur.

ARCHIVES

- Menus effectivement servis, par jour et par service

Pour aller plus loin...

- Code rural et de la pêche maritime, article R. 237-6
- 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, notamment son annexe IV
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

La loi ÉGalim

et les obligations qui en découlent

DOCUMENT 2

La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi ÉGalim, a été promulguée le 30 octobre 2018. L'objectif de la loi est ambitieux et doit promouvoir des choix alimentaires respectueux de l'environnement, de la santé et du travail de nos agriculteurs et contribuer à réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine et durable.

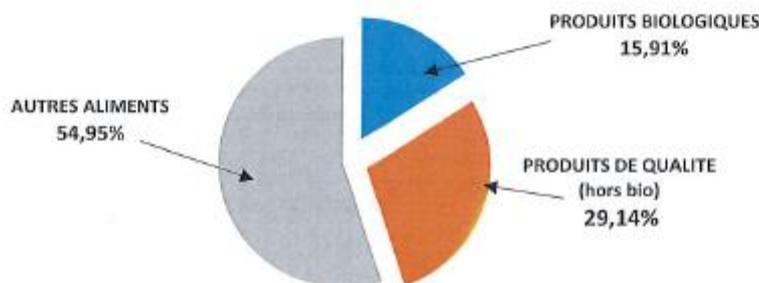
Depuis le 1^{er} novembre 2019 et à titre expérimental, les restaurants collectifs scolaires sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.

Depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi ÉGalim, instaure l'obligation pour la restauration collective de s'approvisionner avec au moins **50% de produits de qualité** dont au moins **20%** doivent être issus de l'agriculture biologique.

232 989 €

C'est le montant dépensé en 2022 pour les produits issus de l'agriculture biologique et des produits de qualité.

APPROVISIONNEMENTS DE LA COLLECTIVITE X DURANT L'ANNEE 2022



La très forte hausse des prix et composants et les difficultés d'approvisionnement pour certaines matières premières, consécutives notamment à la relance économique après la crise du covid-19 puis à la guerre en Ukraine ont entraîné un renchérissement important des coûts de production, ce qui a engendré des difficultés d'exécution des contrats dans la commande publique, particulièrement pour ce qui concerne les marchés de denrées alimentaires.

Sur ce plan, la régie a été confrontée tout au long de l'année 2022 à des difficultés.

Plusieurs fournisseurs titulaires des marchés publics se sont manifestés au cours du 1^{er} trimestre 2022 en indiquant qu'ils ne pourraient pas continuer à fournir les denrées dans les conditions de prix contractées et nous avons rencontré de nombreuses difficultés pour être approvisionné en produits de qualité au cours de l'année 2022.

Menu du 25 SEPTEMBRE au 01 OCTOBRE

attention selon les approvisionnements les menus peuvent varier

SAMEDI

VENDREDI

JEUDI

MERCREDI

MARDI

LUNDI

entrée	Œufs durs mayonnaise **	Céleri rémoulade**	Salade coleslaw	Salade verte	Salade de pâtes*
--------	----------------------------	-----------------------	--------------------	--------------	---------------------

plat	Tajine de volaille et légumes	Rôti de boeuf	Colin sauce crevettes **	Hachis parmentier de carottes et soja végétarien *	Omelette *
------	----------------------------------	---------------	-----------------------------	---	------------

fromage	Fromage blanc sucré	Brie	Neufchâtel*	Gruyère râpé	yaourt de la ferme du Coudroy *
---------	------------------------	------	-------------	--------------	---------------------------------------

dessert	Fruit de saison	Glace	Tarte aux noix **	Pomme de Beunay	Fruit de saison
---------	--------------------	-------	-------------------	--------------------	--------------------

DOCUMENT 3

1.10 PRÉSENCE D'ALLERGÈNES DANS LES DENRÉES

La présence dans les denrées alimentaires d'ingrédients ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances doit faire l'objet d'une information du convive. En effet, leur consommation peut induire des manifestations potentiellement graves voire mortelles.

Cette information générale de l'ensemble des consommateurs ne fait pas obstacle à une prise en charge spécifique de personnes pour lesquelles les allergies alimentaires représentent un risque majeur.

LES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

L'obligation d'information s'applique à quatorze grandes familles de produits dits « allergènes à déclaration obligatoire » (ADO) listées en annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011 et reprises à la fin de cette fiche.



Les 14 allergènes à déclaration obligatoire
(crédit photo : Académie de Versailles)

Cette obligation d'information concerne toutes les préparations culinaires dès lors qu'un des ADO est présent dans la préparation à la suite de son incorporation volontaire dans la préparation que ce soit comme matière première, comme ingrédient ou comme auxiliaire technologique. Cette obligation vaut également en cas d'erreur dans la mise en œuvre de la recette, comme l'ajout par mégarde de moutarde dans une sauce.

En revanche, l'exploitant n'est pas tenu de reporter les indications de la présence éventuelle et non intentionnelle de traces de substances allergènes qui peuvent figurer sur l'étiquetage des matières premières, ingrédients ou auxiliaires technologiques utilisés.

Chez certains consommateurs allergiques, la seule présence de traces d'allergènes peut suffire à déclencher un accident grave. Il convient donc de maîtriser au maximum les risques de contamination croisée involontaire et les introductions accidentelles d'allergènes dans les préparations culinaires.

COMMENT RECUEILLIR LES INFORMATIONS UTILES ?

L'information sur la présence d'ADO est disponible :

- soit sur l'étiquetage (denrées préemballées notamment),

- soit sur les documents d'accompagnement (bons de livraison) des fournisseurs,
- soit sur les fiches techniques produits fournies par les fabricants des denrées.

Pour toute préparation culinaire, il est nécessaire d'assurer un recueil systématique et exhaustif de l'ensemble des ADO présents dans chaque ingrédient.

Cette opération est plus ou moins complexe en fonction du type de préparation. En fonction de l'organisation du travail au sein de l'établissement, plusieurs options sont possibles :

AVANT LA PRÉPARATION DES PLATS

Il s'agit d'établir, à partir de la fiche recette de la préparation culinaire, la liste des ADO présents. Ce recueil peut être réalisé en utilisant les fiches techniques « produit » du fabricant. À défaut, il peut être effectué à partir des documents d'accompagnement des denrées ou en relevant les mentions d'étiquetage au niveau du stockage des matières premières. La fiche « 5.2 Présence d'allergènes dans une préparation culinaire » est utilisable pour cela.

Ce recueil préalable des informations implique qu'il n'y ait aucune substitution d'un ingrédient par un autre au moment de la préparation, ni aucune adjonction d'éléments non prévus dans la recette. Il convient d'être particulièrement vigilant sur ces points et de sensibiliser le personnel sur les risques d'omission d'ADO liés à ces pratiques.

AU MOMENT DE LA PRÉPARATION DES PLATS

Il s'agit de relever pour chacun des ingrédients mis en œuvre les ADO présents (mention sur l'étiquetage).

Cette opération peut être simple lorsqu'il s'agit d'un simple déconditionnement et dressage de préparations prêtes à l'emploi (salade traiteur prête à l'emploi).

Elle est un peu plus complexe pour les préparations mettant en œuvre de nombreux ingrédients : il convient de prendre en compte l'ensemble des ingrédients, y compris les assaisonnements (sauces, moutardes, etc.) et ceux utilisés pour la cuisson (huiles, etc.).

Ce recueil peut être assuré pour chaque préparation culinaire au moyen de la fiche spécifique qui permet d'établir l'affichage destiné à l'information du consommateur.

Un exemple d'affichette « Information sur la présence d'allergènes » est proposé en annexe.

VÉRIFIER LA FIABILITÉ DES INFORMATIONS

Compte tenu des difficultés inhérentes aux deux options précédemment décrites, il peut être intéressant d'associer les deux systèmes en préétabliant la liste des ADO présents. La fiche proposée en annexe 5.2 « Présence d'allergènes dans une préparation culinaire » est alors transmise au personnel, qui valide ou corrige les informations.

Quel que soit le dispositif retenu, une vigilance est nécessaire face à tout changement d'ingrédients (marque, référence, etc.). À titre d'exemple, les allergènes présents dans le surimi peuvent varier selon le fabricant :

- généralement présence de poissons, crustacés, gluten et œufs,
- présence de soja dans certains produits,
- présence de mollusques dans d'autres, etc.



N.B. : Pour les denrées qui sont présentées au consommateur dans leur conditionnement (certains fromages, yaourts et autres desserts, etc), l'information « ADO » figure usuellement sur l'étiquetage du produit. Il convient de s'assurer que l'information figure bien sur les conditionnements individuels et, dans le cas contraire, assurer l'information par affichage comme pour les autres denrées proposées au consommateur.

La composition de certains ingrédients (fond de sauce, par exemple) peut évoluer dans le temps. Il convient donc de vérifier de temps en temps les informations relatives à la présence éventuelle d'allergènes.

COMMENT INFORMER LE CONSOMMATEUR ?

Cas général (Art. R. 412-14 du code de la consommation)

Ces informations doivent être portées à la connaissance du consommateur, sous forme écrite, de façon lisible et visible des lieux où est admis le public. La solution la plus simple est souvent l'apposition d'une affiche bien visible dans les locaux de distribution ou à l'entrée de la salle de restauration.

Un exemple d'affichette est proposé en annexe 5.3 « Présence d'allergènes par menu ».

Pour faciliter l'accès du consommateur à l'information, il peut être opportun d'assurer un affichage à plusieurs endroits : information relative aux entrées froides à proximité immédiate du buffet de hors d'œuvres, information relative aux plats principaux près du point de distribution « chaud », etc.

D'autres solutions sont envisageables comme la mise en place d'une étiquette à proximité immédiate des préparations culinaires de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant aux denrées auxquelles elle se rapporte. Ce type d'étiquette doit comprendre *a minima* la dénomination de la préparation culinaire et la liste des ADO qu'elle contient (exemple : « Salade de pâtes – contient du gluten et des œufs »).

La réglementation laisse également la possibilité de ne porter à la connaissance du consommateur que les modalités selon lesquelles l'information est tenue à sa disposition : Affichage de type : « Les informations sur la présence d'allergènes dans les préparations culinaires servies sont tenues à votre disposition dans le classeur consultable au début de la chaîne de distribution ». L'accès à ces documents doit rester libre et direct. Il importe de les tenir à jour.

Dans les établissements d'accueil de petite enfance (crèche, centre de vacances, etc.), il convient de porter l'information destinée aux consommateurs à la connaissance de l'ensemble des parents (ou des détenteurs de l'autorité parentale ou de tutelle) par le moyen le plus approprié (affichage dans le hall d'accueil, transmission des menus, etc.).

Exemptions :

L'indication des ADO n'est pas requise par la réglementation lorsque la dénomination de la denrée alimentaire fait clairement référence au nom de la substance ou du produit concerné (exemple : salade de soja). Même dans ces cas, il reste préférable d'indiquer systématiquement la présence des ADO afin d'éviter les remarques des consommateurs.

ACCUEILLIR UNE PERSONNE ALLERGIQUE

LA DÉCLARATION INDIVIDUELLE D'ALLERGIE

Lorsque l'établissement peut individualiser les plats qu'il sert à ses convives (par exemple avec des plateaux-repas nominatifs), il peut demander les ADO que chacun refuse de consommer. Ce recueil est effectué par écrit, préalablement à toute consommation de repas, et les documents utilisés pour recueillir les souhaits des convives sont conservés trois ans après la fourniture du dernier repas.

Sur la base de ces déclarations individuelles, l'établissement fournit aux consommateurs concernés des plats adaptés, si besoin différenciés, et il est dispensé de l'obligation d'informer ces convives de la présence éventuelle d'autres ADO. En revanche, les plats qui ne seraient pas individualisés (service sur une chaîne de self) doivent faire l'objet d'une information classique.

Naturellement, cette pratique nécessite d'appliquer strictement les bonnes pratiques d'hygiène pour éviter toute contamination fortuite des plats par un ADO.

LES PROJETS D'ACCUEILS INDIVIDUALISÉS

Dans le cadre particulier de l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période, des dispositions spécifiques peuvent être prises dans le cadre global d'un projet d'accueil individualisé (PAI).

Ces dispositions sont applicables aux écoles et établissements d'enseignement relevant du ministère de l'éducation nationale. Elles servent également de cadre de référence aux établissements d'accueil de la petite enfance (crèches, haltes garderies, jardins d'enfants) et aux centres de vacances et de loisirs.



Crédit photo : Ministère de l'éducation nationale

Un PAI lié à une allergie alimentaire vise à fournir des aliments exempts d'un ou plusieurs allergènes identifiés à

un enfant pour lesquels la consommation de ces aliments présenterait un risque grave. La mise en place du PAI ou de démarches comparables ne se substitue pas à l'obligation générale d'information prévue par le code de la consommation.

ARCHIVES

- Tableaux des allergènes dans les préparations culinaires et dans les menus.
- Fiche 5.2 « Présence d'allergènes dans une préparation culinaire »
- Fiche 5.3 « Présence d'allergènes par menu »
- Le cas échéant, les déclarations individuelles d'allergie (à conserver pendant 3 ans)

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:

- a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
- b) maltodextrines à base de blé (1);
- c) sirops de glucose à base d'orge;
- d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Oeufs et produits à base d'oeufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:

- a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
- b) la gélatine de poisson ou de l'ichthyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

- a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
- b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;

- c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
- d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:

- a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
- b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland, et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, annexe II
- Code de la consommation, articles R. 412-14 à R. 412-16
- Conseil national de l'alimentation, avis n° 66 du 12 janvier 2010
- Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 du ministère de l'éducation nationale relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments
- Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 du ministère de l'éducation nationale relative à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période.
- Site internet du ministère de l'éducation nationale : <https://www.education.gouv.fr/l-accueil-des-eleves-besoins-specifiques-la-mise-en-place-d-un-projet-d-accueil-individualise-6695>
- AFPRAL, Association Française pour la Prévention des Allergies - Guide pour l'accueil en restauration collective des enfants porteurs d'allergies ou d'intolérances alimentaires - mai 2013