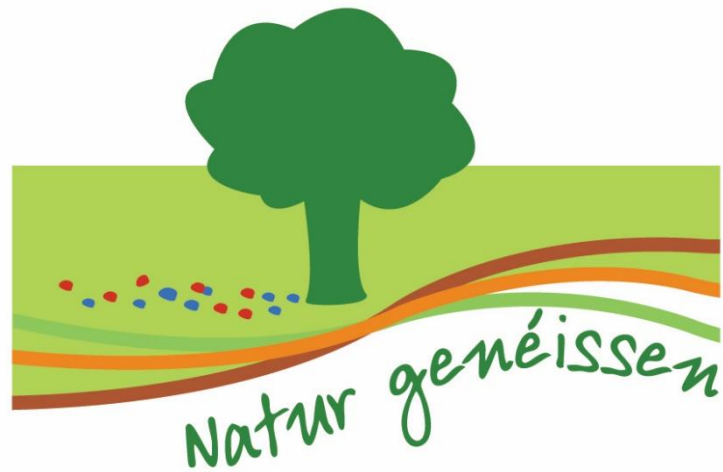




Cahier des charges *Natur genéissen* pour les services d'éducation et d'accueil (SEA)

Critères détaillés à intégrer dans les dossiers ou appels d'offres des communes.

Natur genéissen

Mir iessen nohalteg a gesond!



Exigences relatives à l'achat de denrées alimentaires produites selon des méthodes durables pour les Services d'éducation et d'accueil (SEA).

Éléments de texte destinés à compléter les cahiers des charges des communes participantes.

Publié par : le SICONA - Syndicat intercommunal pour la protection de la nature - Sud-Ouest, le SICONA Centre, les Parcs naturels de la Haute-Sûre, de l'Our et le Natur-& Geopark Möllerdall, ainsi que le SIAS - Syndicat intercommunal à vocation multiple (région centre-est) dans le cadre du projet *Natur genéissen - Mir iessen nohalteg a gesond!*

Date : Édité 11 avril 2016. Remanié avril 2018, septembre 2021 et mai 2026.

Avec le concours de :

SICONA Sud-Ouest et Centre : Yves Schaack, Trixie Pierson, Liz Nepper, Noémie Charlé, Tom Van den Bossche

Les trois Parcs naturels : Daniel Baltes, Liz Mersch

Le SIAS : Marc Thiel

Première édition :

SICONA : Claudine Junck, Julie Even, Pol Faber, Dr. Simone Schneider

Oekozer Pafendall: Isabelle Schummers, Katrin Hüsken, Pablo Munoz-Heinen

Liz Mersch (diététicienne)

Natur genéissen est une marque de certification enregistrée.

Sommaire

1	Cadre général	4
2	Critères obligatoires - Utilisation de denrées alimentaires dans les SEA	5
2.1	Alimentation saine pour les enfants	5
2.2	Les différentes catégories de produits	6
2.3	Précisions sur les différents groupes d'aliments	7
2.3.1	Pommes de terre	7
2.3.2	Produits céréaliers et farines	8
2.3.3	Fruits et légumes.....	8
2.3.4	Œufs	8
2.3.5	Lait et produits laitiers	9
2.3.6	Poisson	9
2.3.7	Viande	9
2.3.8	Miel	10
2.3.9	Légumineuses	10
2.3.10	Eau.....	10
2.3.11	Les produits hautement transformés	10
2.3.12	Produits interdits.....	10
2.3.13	Produits non considérés.....	11
2.4	Activités avec les enfants.....	11
3	Les valeurs <i>Natur genéissen</i>	12
3.1	Le Fait Maison.....	12
3.2	Produits alimentaires hautement transformés	12
3.3	Émissions liées au transport	14
3.4	Gaspillage alimentaire	14
3.5	Conditionnements et emballages éco-responsables.....	14
4	Le respect du cahier des charges	14
5	Bibliographie	15

1 Cadre général

Le présent document (ci-après désigné « cahier des charges *Natur genéissen* ») définit les critères applicables à l'achat de denrées alimentaires dans les services d'éducation et d'accueil (SEA) des communes participantes.

Ce cahier des charges s'inscrit dans le cadre du programme *Natur genéissen*, qui établit un lien direct entre la production agricole locale et durable et l'approvisionnement en produits choisis des structures d'accueil. Il vise ainsi à soutenir l'agriculture luxembourgeoise et à garantir l'accès à des produits répondant à des critères élevés en matière d'origine, de qualité et de durabilité.

Le programme définit ainsi un cadre précis pour ces deux domaines :

D'une part, les producteurs engagés dans le programme *Natur genéissen* respectent un ensemble de critères portant notamment sur la durabilité des pratiques agricoles, la production de denrées alimentaires respectueuses et le bien-être animal. Ces engagements incluent entre autres la mise à disposition pour la protection de la nature d'une part minimale des surfaces agricoles — notamment au moins 5 % — sous forme d'éléments structurels et d'espaces naturels, favorisant la biodiversité et le maintien d'écosystèmes fonctionnels.

D'autre part, le présent cahier des charges constitue un cadre de référence pour les communes et les gestionnaires des SEA. Il traite des principes d'une alimentation saine et durable pour les enfants et fixe les exigences obligatoires applicables aux achats de denrées alimentaires. Les critères détaillés, leur mise en œuvre et leur évaluation sont précisés dans les chapitres suivants.

Ce cahier des charges est susceptible d'être adapté et complété régulièrement afin de tenir compte des évolutions du programme *Natur genéissen*, de l'agriculture luxembourgeoise et des connaissances en matière d'alimentation durable. Sa version actualisée, ainsi que les documents complémentaires actuels (notamment la liste des producteurs adhérents et les calendriers de saison *Natur genéissen*), qui font partie intégrante de ce dispositif, doivent être pris en considération.

Tous ces documents sont consultables dans leurs versions actuelles sur le site internet www.naturgeneissen.lu.

Il convient de signaler que les critères ci-dessous s'appliquent aussi bien aux achats effectués au niveau de la cuisine que pour ceux effectués par le personnel éducatif des SEA concernés dans le cadre de leurs activités pédagogiques.

2 Critères obligatoires - Utilisation de denrées alimentaires dans les SEA

Ces informations sont à prendre en compte en priorité au moment de l'achat et servent de base lors de l'évaluation de la mise en œuvre du cahier des charges *Natur genéissen*.

2.1 Alimentation saine pour les enfants

Une alimentation saine joue un rôle important à bien des égards, et la promotion d'une alimentation équilibrée et durable est un élément clé du programme *Natur genéissen*. Il est donc stipulé que les directives et recommandations nationales doivent être respectées dans les SEA *Natur genéissen*.

Une alimentation saine garantit une croissance harmonieuse et un développement cognitif optimal aux enfants par un apport adéquat en nutriments. Conformément aux dispositions de la Convention des Nations Unies relative aux droits de l'enfant, tous les nourrissons et enfants ont droit à une bonne nutrition. (cf Organisation mondiale de la Santé 2023)

Dans ce sens, le programme *Natur genéissen* veille à ce que toutes les directives officielles publiées au niveau national soient prises en compte. Ainsi, actuellement notamment les recommandations nationales et guides suivants sont à prendre en considération (veille continue sur les dernières publications y relatives et éditions à jour) :

- « Alimentation saine dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants » du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse et du Ministère de la Santé, Luxembourg
- « Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants » de l'Entente des Foyers de Jour, du Ministère de la Santé et du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, Luxembourg
- « Annexe au guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants – Bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires dans les SEA » de la Fédération des acteurs du secteur social au Luxembourg asbl, du Ministère de la Protection des consommateurs, du Ministère de l'Éducation nationale, de l'enfance et de la Jeunesse, Luxembourg.
- Petit déjeuner & collations, Editeur : Ministère de la Santé et de la Sécurité sociale ; Luxembourg.

2.2 Les différentes catégories de produits

Natur genéissen définit les catégories suivantes :

a) Produits *Natur genéissen*

On entend par produits *Natur genéissen* ou équivalents, les produits élaborés par un producteur local de qualité. Ces producteurs locaux conventionnés *Natur genéissen* satisfont aux catalogues de critères *Natur genéissen*. Pour un produit *Natur genéissen*, l'exploitant peut avoir recours à un produit équivalent à condition de prouver que le produit acheté remplit les mêmes exigences (toutes les spécificités du programme *Natur genéissen* se trouvent sur le site internet www.naturgeneissen.lu).

b) Produits locaux

On entend par produit local, un produit issu du Luxembourg ou de la région limitrophe : c.à.d. d'un rayon de 50 kilomètres au-delà des frontières luxembourgeoises. Dans le cas d'un produit composé de plusieurs ingrédients, il faut garantir que les principaux ingrédients soient d'origine locale (du Luxembourg ou de la région limitrophe : c.à.d. d'un rayon de 50 kilomètres au-delà des frontières luxembourgeoises). La seule information de la production locale ne suffit pas.

c) Produits de l'Union européenne (U.E.).

On entend par produits de l'Union européenne les produits, dont la production est réalisée dans de l'Union européenne.

d) Autres produits

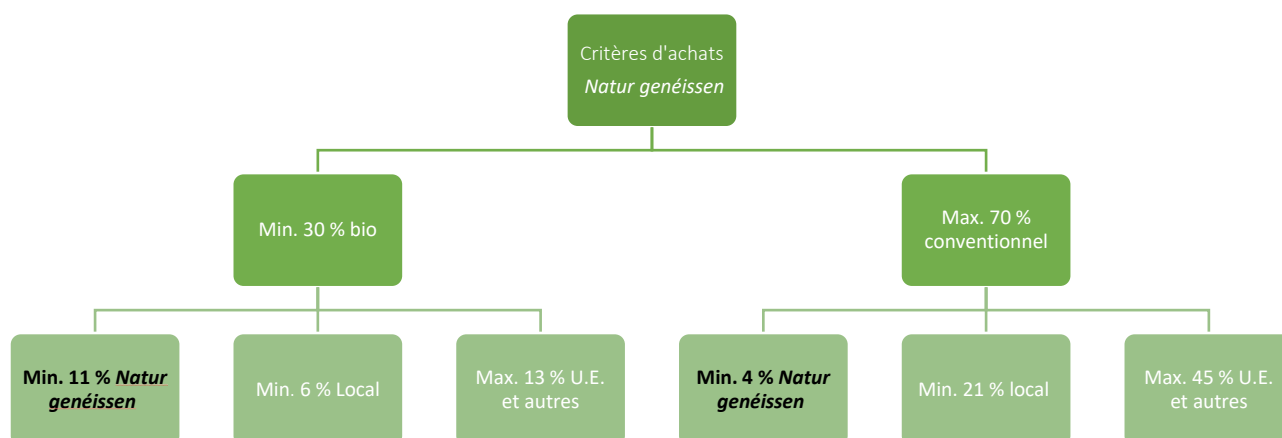
On entend par autres produits, les produits qui ne sont ni disponibles localement, ni disponibles au niveau de l'Union européenne et qui doivent être importés. Ces produits doivent répondre aux critères du commerce équitable ou être de qualité biologique. Les produits issus du commerce équitable garantissent le respect des droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout en favorisant des pratiques respectueuses de l'environnement et du développement durable, notamment pour les acteurs du Sud.

Définition : on entend par **produits biologiques**, des produits cultivés ou produits selon les critères du règlement (CE) n° 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (règlement sur l'agriculture biologique abrogeant le règlement (CE) n° 834/2007). En tant que programme local, nous souhaitons voir ici exclusivement des produits conformes à la réglementation biologique de l'U.E. (labellisés avec la feuille verte de l'UE). Seuls les produits exotiques peuvent être acceptés avec un autre label biologique officiel et équivalent.

Dans le cadre du programme *Natur genéissen* tous les achats alimentaires doivent être réalisés endéans ces quatre catégories.

L'accent est mis sur les denrées alimentaires produites selon les critères *Natur genéissen* ou équivalents.

Pour ces quatre catégories les pourcentages d'achats suivants doivent être respectés :



Le graphique ci-dessus indique les parts du prix d'achat total des produits, en fonction de leur mode de production agricole, qui doivent être achetés dans la catégorie correspondante.

Ainsi par exemple au moins 30 % de la valeur d'achat totale, c'est-à-dire du prix d'achat de l'ensemble des denrées alimentaires qui sont utilisées dans la restauration collective, doivent être d'origine biologique. Parmi ceux-là au moins 11% doivent être bio *Natur genéissen*, 6% bio local et ainsi de suite.

Dès lors, il s'avère que conformément à ces dispositions théoriques, « seulement » un maximum de 75 % de produits biologiques peuvent être achetés (en raison de l'obligation d'acquérir au moins 25 % de produits conventionnels de type *Natur genéissen* (4%) et locaux (21%)). Toutefois, pour ne pas entraver un approvisionnement en produits biologiques dépassant le seuil des 75%, une analyse au cas par cas sera réalisée par les responsables du programme.

Les exigences par rapport aux dépenses pour les denrées alimentaires doivent être respectées sur des périodes trimestrielles et être documentées mensuellement dans le tableau des pourcentages *Natur genéissen*.

2.3 Précisions sur les différents groupes d'aliments

Ce chapitre présente les exigences applicables aux différents groupes d'aliments qu'il faut prendre en compte lors de l'achat des produits. Tous les produits qui n'appartiennent à aucun des groupes analysés ci-dessous doivent néanmoins être classés dans l'une des quatre catégories d'achat définies au point 2.2 du présent cahier des charges et en respecter les exigences associées.

De manière générale, lorsqu'une provenance locale est exigée, celle-ci peut être assurée soit par un producteur *Natur genéissen*, soit par un producteur local.

En outre, également de manière générale, tous les plats doivent être préparés par la cuisine du SEA, principalement à partir d'aliments bruts et frais, selon le principe du « fait maison »¹.

2.3.1 Pommes de terre

Les pommes de terre de tous types, brutes ou épluchées, doivent obligatoirement être des produits locaux.

¹ De plus amples informations au chapitre 3 « Les valeurs *Natur genéissen* »

2.3.2 Produits céréaliers et farines

Pour les produits céréaliers, dont notamment les pâtes, l'achat de produits locaux ou biologiques est obligatoire.

Exceptions :

- La farine doit être un produit local.
- Le pain et les produits de boulangerie (viennoiseries etc) doivent être fabriqués localement, de préférence à partir d'ingrédients locaux. Ceci vaut pour les produits frais ainsi que pour les produits surgelés.
- La chapelure et les croutons doivent être des produits locaux ou de l'Union européenne.

2.3.3 Fruits et légumes

Les achats sont à faire selon les modalités fixées dans les calendriers de saison *Natur genéissen*. Les calendriers de saison, dans leurs versions les plus récentes, font partie intégrante du présent cahier des charges. Il convient de veiller à la consultation systématique de ces documents dans leur version actualisée (documents téléchargeables sur www.naturgeneissen.lu) et au strict respect des dispositions qui y sont énoncées.

- Les calendriers de saison *Natur genéissen* sont à respecter, ce qui implique que les produits frais locaux sont toujours privilégiés et que dans tous les cas, tous les fruits et légumes qui peuvent être cultivés dans l'Union européenne doivent toujours être d'origine de l'Union européenne.
- Les fruits et légumes frais sont à privilégier aux produits surgelés ou en conserve. En effet, en particulier lorsqu'il s'agit de produits de saison, les denrées fraîches présentent une qualité nutritionnelle nettement supérieure.
- Les fruits et légumes surgelés sont à préférer aux fruits et légumes en conserve. Les produits surgelés conservent, contrairement aux conserves, une grande partie de leurs nutriments et vitamines. De plus, les conserves contiennent du sel ajouté, ce qui est un autre désavantage.
- Les fruits et légumes frais biologiques constituent le meilleur choix, notamment en raison de l'absence de recours aux engrais et aux pesticides chimiques de synthèse.
- Les produits locaux pouvant être stockés sont également à prendre en considération de manière prioritaire. Les carottes, le céleri, les betteraves rouges, les oignons, le chou, ainsi que les poires, les pommes et autres fruits et légumes comparables, se conservent bien et demeurent, de ce fait, disponibles pendant une certaine période au-delà de leur saison naturelle.
- Le jus de pommes doit être produit à partir de fruits locaux.
- Les autres jus de fruits et légumes doivent également être préparés à partir de fruits et légumes locaux ou biologiques.
- L'information concernant la provenance des fruits et légumes est primordiale dans le projet *Natur genéissen*. En effet, sans cette information, un critère essentiel du projet qu'est la régionalité des produits n'est pas mesurable. Il est donc impératif de demander aux fournisseurs, avant la conclusion de l'achat, de préciser l'origine des fruits et légumes et de tenir cette information à la disposition de l'équipe *Natur genéissen* lors des visites régulières.

2.3.4 Œufs

- Les œufs frais doivent être achetés en qualité locale et doivent être codés 0 (bio) ou 1 (élevage en plein air).

Chaque œuf en provenance de l'Union européenne est marqué d'un code qui permet de connaître sa provenance. Le premier chiffre indique le mode d'élevage.

- Les œufs pasteurisés doivent être codés 0 (bio) ou 1 (élevage en plein air). Des produits locaux sont à privilégier, si l'offre existe.
- Les œufs durs, avec ou sans coquille, doivent être de qualité biologique.

2.3.5 Lait et produits laitiers

- Le lait doit provenir d'exploitations laitières locales et être embouteillé et transformé localement.
- Le fromage doit être prioritairement (>50%) d'origine locale. Au-delà, tout fromage doit provenir de l'Union européenne.
- Tous les autres produits laitiers doivent être achetés en qualité locale.
- Il convient de donner la priorité au lait frais sur le lait stérilisé par upérisation à haute température (lait UHT), car sa valeur nutritionnelle est nettement meilleure.

2.3.6 Poisson

- Le poisson sauvage et les autres produits de la pêche doivent être issus d'une pêche durable certifié par un label reconnu pour une pêche durable.
- Le poisson et les autres produits issus de l'aquaculture doivent être achetés en qualité biologique ou porter un label certifiant une aquaculture respectueuse de l'environnement et du bien-être animal. Tout produit portant le label officiel européen de l'agriculture biologique provient d'une aquaculture certifiée.

2.3.7 Viande

Viande de bœuf

- La viande de bœuf doit être un produit local.
- La viande de veau blanche issue d'engraissement intensif n'est pas autorisée, car cette production ne respecte pas le bien-être animal.

Viande de porc

La viande de porc doit être un produit local ou un produit de qualité biologique de l'Union européenne.

Volaille

- La volaille biologique doit être un produit local ou de l'Union européenne.
- La volaille conventionnelle, soit de provenance locale, soit de productions de l'Union européenne, doit être produite sous un label de qualité avec des critères supplémentaires, dont notamment le bien-être animal.

Autres viandes et préparations à base de viande

- Les autres viandes (agneau, mouton, gibier...) doivent être des produits locaux.
- Les préparations à base de viande doivent provenir de transformateurs de viande locaux ou être de qualité biologique.
- L'information concernant la provenance des viandes est primordiale dans le projet *Natur genéissen*. En effet, sans cette information, un critère essentiel du projet qu'est la régionalité des produits n'est pas mesurable. Il est donc impératif de demander aux fournisseurs, avant la conclusion de

l'achat, de préciser l'origine des viandes (offres, bons de commande, bons de livraison) et de tenir cette information à la disposition de l'équipe Natur genéissen lors des visites régulières.

2.3.8 Miel

Le miel doit être un produit local.

2.3.9 Légumineuses

- Les légumineuses de tous types doivent être des produits locaux, sous réserve de leur disponibilité. En cas de non-disponibilité, elles doivent être des produits de l'Union européenne ou de qualité biologique. En l'absence d'une indication sur l'origine des légumineuses, elles doivent être de qualité biologique.
- Le soja doit être issu d'une production locale ou de l'Union européenne et être certifié « sans OGM ».
- Le tofu et le tempeh doivent être fabriqués à base de soja d'une production locale ou de l'Union européenne et certifié « sans OGM ».

2.3.10 Eau

L'eau de boisson doit prioritairement être de l'eau du robinet. Autrement, il convient de consommer de l'eau minérale de production locale.

2.3.11 Les produits hautement transformés

En règle générale, les produits hautement transformés² ne doivent être utilisés que dans des cas exceptionnels et de manière très limitée. Dans le cadre des visites systématiques de suivis dans les services d'éducation et d'accueil (SEA) des communes participantes l'usage excessif des produits hautement transformés sera noté négativement.

Le fait maison est toujours à privilégier.

2.3.12 Produits interdits

- Le fromage analogue, la viande reconstituée (p. ex. jambon industriel, nuggets) et le poisson reconstitué (p. ex. surimi) à partir de morceaux assemblés ne sont pas autorisés.
- Produits contenant de l'huile de palme : les aliments contenant de l'huile de palme sont également proscrits à cause de leur impact négatif sur l'environnement et la santé humaine.
- L'achat de denrées alimentaires étiquetées comme génétiquement modifiées conformément à la législation européenne en vigueur n'est pas autorisé.
- Produits contenant des additifs artificiels : dans cette section, ce cahier des charges s'aligne sur les règles généralement applicables aux produits certifiés biologiques. A savoir que dans la production alimentaire biologique, seuls sont autorisés les additifs dont l'utilisation est justifiée pour des raisons technologiques ou pour des raisons nutritionnelles spécifiques (voir la législation européenne en vigueur). Acheter des aliments biologiques aide donc à respecter cette réglementation. Les additifs de l'annexe V du règlement de la commission européenne y relatif (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:02021R1165-20260101>) sont conformes.

² De plus amples informations au chapitre 3 « Les valeurs Natur genéissen »

- *Natur genéissen* se réserve la liberté de signaler, après analyse, d'autres produits dont l'utilisation serait interdite pour des raisons spécifiques. Toute interdiction ainsi communiquée prendra effet immédiatement et sera prise en compte lors des visites du trimestre suivant.

2.3.13 Produits non considérés

Dans le cadre de ce cahier des charges, et donc du programme *Natur genéissen* certains types de produits sont volontairement exclus du champ d'application. Il s'agit de produits ayant un lien direct ou indirect avec des conseils, traitements ou contraintes diététiques et religieuses et dont la présence ne se limite qu'à des quantités justifiées. Dans ce sens, nous ne considérons notamment pas les catégories de produits suivants :

- Aliments sans gluten
- Aliments sans lactose
- Produits halals et casher
- Compléments alimentaires

2.4 Activités avec les enfants

L'équipe pédagogique est un acteur clé dans la sensibilisation des enfants. Il est primordial que des activités dans le cadre d'une alimentation saine et durable soient intégrées dans le quotidien des SEA.

Ainsi le personnel éducatif est tenu de faire des activités autour du projet *Natur genéissen* et d'une alimentation saine et durable : la fréquence est de minimum 1 activité par trimestre, documentée à l'aide d'une fiche de projet, de photos ou du carnet de bord.

Une alimentation est durable si elle respecte les critères suivants :

- Saisonnalité
- Régionalité
- À prédominance végétale
- Aliments issus de l'agriculture biologique
- Aliments du commerce équitable
- Gaspillage alimentaire
- Préservation du climat et des ressources d'énergie

Lors de la planification des activités, il est utile d'intégrer l'utilisation des 5 sens :

1. La vue
2. L'ouï
3. L'odorat
4. Le goût
5. Le toucher

3 Les valeurs *Natur genéissen*

Des documents d'aide destinés à approfondir certains sujets et à faciliter la bonne mise en œuvre de ce cahier des charges sont publiés par *Natur genéissen* dans la rubrique « Publications », sous « Memo SEA », du site web www.naturgeneissen.lu. Il est recommandé d'en prendre connaissance, car ils permettent de mieux comprendre les lignes directrices du projet, sans pour autant ajouter de critères qui dépasseraient le cadre de ce cahier des charges.

Ci-dessous une présentation de quelques valeurs fondamentales de *Natur genéissen* :

3.1 Le Fait Maison

Pour définir le concept du « fait maison », *Natur genéissen* s'aligne en grande partie sur la définition figurant dans la loi française du Code de la consommation (cf. Code de la consommation 2021).

Ainsi les repas « faits maison » doivent être préparés à partir d'ingrédients bruts et non transformés.

Les ingrédients qui peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » sont les suivants :

- Les produits bruts (produits crus) : ce sont des produits qui ont été réceptionnés par le responsable de cuisine sans avoir été modifiés au préalable et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable.
- Quelques exemples de produits également autorisés :
 - les saurisséries, notamment les poissons et viandes fumés, les salaisons et charcuteries ;
 - les légumes et fruits secs et confits ;
 - la levure, le sucre et la gélatine ;
 - les condiments, épices, aromates et concentrés ;
 - la choucroute et autres légumes fermentés
 - les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace

Tout cela à condition qu'aucun additif synthétique non autorisé par ce cahier des charges ne soit contenu dans un tel produit.

3.2 Produits alimentaires hautement transformés

Ce terme désigne des produits qui ont subi de nombreux procédés industriels, visant à prolonger leur durée de conservation, à améliorer leur goût ou leur aspect visuel ou à les rendre plus pratiques. Leur composition est donc loin de celle des produits bruts / matières premières dont ils sont issus.

Ils contiennent généralement des sucres ajoutés, des graisses transformées, beaucoup de sel et des additifs artificiels (conservateurs, colorants, arômes artificiels ou agents de texture). Ces additifs ne sont pas utilisés en cuisine traditionnelle et on ignore encore souvent leur impact sur la santé humaine à long terme.

Par précaution, il faut opter pour des aliments sans additifs artificiels ou des produits transformés de qualité biologique. Par conséquent, il convient de toujours bien lire la liste des ingrédients.

Voici quelques exemples d'**aliments hautement transformés** :

- **Plats industriels préparés** (frais, surgelés ou en conserve) : lasagnes prêtes à réchauffer, pizzas, plats en sauce.
- **Snacks salés** : chips, crackers, bretzels.
- **Boissons sucrées** : sodas, boissons énergétiques, jus de fruits industriels (souvent concentrés ou avec ajout de sucres et d'additifs).

- **Aliments et boissons « light » édulcorés et/ou « enrichis ».**
- **Produits de boulangerie industriels** : pains et brioches, gâteaux emballés, viennoiseries industrielles, souvent à longue durée de conservation.
- **Céréales pour le petit-déjeuner** : fortement transformés, et contenant souvent des additifs artificiels.
- **Charcuterie industrielle** : bâtonnets et nuggets à base de volaille, de poisson, ou de viande reconstituée.
- **Substituts de viande** : burgers ou galettes à base de protéines isolées et contenant des additifs artificiels (texturants, exhausteurs de goût, ...).
- **Aliments déshydratés** : potages déshydratés, nouilles instantanées, poudre à pudding.
- **La plupart des margarines** : elles sont souvent à base d'huile de palme ou d'autres graisses hydrogénées. De plus, elles peuvent contenir des additifs artificiels.
- **Yaourts aromatisés et desserts lactés industriels** : yaourts ou boissons lactées aromatisés, crèmes dessert ou mousses au chocolat industrielles.
- **Desserts sucrés** à base de fruits additionnés de sucres, d'arômes artificiels et d'agents texturants.

Contrairement aux produits alimentaires hautement transformés, on entend par :

- **Aliments pas ou peu transformés** : les produits bruts, non transformés comme notamment les œufs, la viande, le poisson, les fruits et légumes, les pommes de terre, le riz, les pâtes et le lait.
- **Aliments transformés** : les fromages, les conserves de poisson au naturel, les compotes de fruits nature, les pains frais, les légumes en conserve ou surgelés naturels ou préparés sans ajout d'additifs, le yaourt nature, la viande ou charcuterie conservée uniquement par salaison (cf. MangerBouger 2025).

Le degré de transformation d'une denrée alimentaire, peut aller de 0 (denrées alimentaires non transformées) à 5 (produits prêts à consommer). Il convient de privilégier les produits des niveaux 0 à 2. Les produits des niveaux de préparation 3 à 5 ne doivent être utilisés qu'à titre exceptionnel.

Tableau : niveaux de préparation et conseil d'utilisation (adapté d'après Deutsche Gesellschaft Für Ernährung E.V. 2014)

Degré de transformation		Recommandation	Exemples : légumes / viande
0	Aliments pas ou peu transformés		Légumes ; viandes bruts/non transformés
1			Légumes frais préparés ; viande désossée, découpée
2			Légumes surgelés ; pièces de viande en portion
3	Aliments transformés		Salades de légumes/de viande préparées
4			Composants individuels d'un menu ou plats préparés prêts à l'emploi
5			Soupe de légumes/de viande en poudre
	Aliments hautement transformés		

3.3 Émissions liées au transport

Les émissions liées au transport correspondent aux gaz polluants générés par l'acheminement des aliments entre leur lieu de production et de consommation. Leur réduction passe par la priorité accordée aux circuits courts et aux produits locaux, permettant ainsi de limiter l'empreinte carbone.

De plus, cette démarche favorise une meilleure traçabilité des produits, garantit une rémunération plus juste des acteurs de la chaîne de valeur et soutient une production plus durable.

3.4 Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire regroupe l'ensemble des actions, comportements et initiatives visant à réduire, voire supprimer, la perte de ressources, principalement la nourriture. Cela implique de mieux planifier, cuisiner, conserver et réutiliser, voire revaloriser pour éviter de jeter des produits consommables.

3.5 Conditionnements et emballages éco-responsables

Dans le cadre de ce cahier des charges, il est essentiel de privilégier des conditionnements adaptés aux besoins réels afin de limiter le gaspillage et d'optimiser la gestion des ressources.

Il convient également d'accorder une attention particulière au choix d'emballages compacts et écoresponsables, s'inscrivant dans des filières de tri et de recyclage.

4 Le respect du cahier des charges

Le contrôle du respect du cahier des charges *Natur généissen* relève de la responsabilité de la commune et peut être à tout moment effectué par la commune ou par des tiers mandatés à cet effet. À cette fin, l'ensemble des justificatifs (factures, bons de livraison, etc.) des achats de denrées alimentaires du trimestre scolaire en cours doit être conservé.

Les dépenses pour les denrées alimentaires doivent être documentées mensuellement dans le tableau des pourcentages *Natur généissen*, qui renseigne les différentes catégories d'achat. Ce tableau est fourni par *Natur généissen* et doit être rempli et renvoyé à l'équipe *Natur généissen* au plus tard le 10 du mois qui suit. Même dans le cas de cuisines collectives (cuisinant pour plusieurs communes), les tableaux de pourcentages doivent être réalisés commune par commune.

Pour garantir la bonne mise en œuvre des visites, il est nécessaire que des représentants de la cuisine soient présents. Pour présenter les activités pédagogiques dans le cadre de ce cahier des charges, la présence du/des responsable(s) pédagogique(s) peut être requise.

5 Bibliographie

Code de la consommation (2023). INFORMATION DES CONSOMMATEURS ET PRATIQUES COMMERCIALES

(ARTICLES R111-1 A R132-3). Disponible à l'adresse suivante :

https://www.legifrance.gouv.fr/codes/section_lc/LEGITEXT000006069565/LEGISCTA000032807108/2023-09-29/ [04.04.2025]

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.:

- DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder [Norme de qualité de la DGE concernant l'alimentation dans les structures de garderie pour enfants], 5e édition, Bonn. Disponible à l'adresse suivante : http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/QualitaetsstandardsKindertageseinrichtungen.pdf?__blob=publicationFile [06.08.2015]
- DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung [Norme de qualité de la DGE concernant l'alimentation dans les établissements scolaires]. Disponible à l'adresse suivante : http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1046 [06.08.2015]

MangerBouger (2025) : Les aliments ultra-transformés : pourquoi moins en manger ? Disponible à l'adresse

suivante : <https://www.mangerbouger.fr/manger-mieux/s-informer-sur-les-produits-qu-on-achete/comprendre-les-informations-nutritionnelles-et-les-etiquettes/les-aliments-ultra-transformes-pourquoi-moins-en-manger> [04.04.2025]

Organisation mondiale de la Santé (2023) : Alimentation du nourrisson et du jeune enfant. Disponible à

l'adresse suivante : <https://www.who.int/fr/news-room/fact-sheets/detail/infant-and-young-child-feeding> [04.04.2025]