

FICHE N°7

PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMES



Depuis 2019, le Programme National Nutrition Santé (PNNS), recommande de réduire la consommation d'aliments ultra-transformés (exemple : nuggets, fond de sauce en poudre...) qui sont généralement riches en sucres, en graisses, en sel ou encore en additifs. Pour appliquer cette recommandation, il est recommandé de cuisiner des produits bruts (de préférence bio et locaux !) ou peu transformés. Ainsi dès le niveau 2 du référentiel nous imposons qu'à minima 50% des repas servis soient préparés à partir de produits alimentaires bruts peu transformés. Et pour le niveau 3, l'exigence augmente à 80 % (des repas).

DEFINITIONS

Les produits non transformés : définition du RCE 852/2004 (règlement sur l'hygiène des denrées alimentaires) les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.

Les produits peu transformés : définition du Référentiel « Ecocert En Cuisine ». Les denrées alimentaires résultant de la transformation simple (chauffage, fumaison naturelle, salaison, maturation, séchage, marinage) de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir quelques additifs (limitation importante) uniquement nécessaires à leur fabrication.

Produits peu transformés comptabilisables Conditions à respecter pour cette catégorie de produits : éviter ou fortement limiter les additifs (notamment les arômes, colorants...), les sucres et graisses ajoutés.	Produits ultra-transformés non comptabilisables Pour rappel : Attention, ces produits ne sont pas interdits dans le label mais non comptabilisés comme peu transformés. Conformément à la recommandation du PNNS, le label invite à limiter leur utilisation.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Viande crue ou surgelée crue ✓ Fruits et légumes frais, surgelés ou sous vide ou en conserve, ou 5ème gamme, non aromatisé (exemple : conserve de tomates pelées ou en dés, concentré de tomate non aromatisé) ✓ Salaison, saucisseries, terrine et pâtés ✓ Fromages et fromages blancs et yaourts naturels ; la crème fraîche ; le lait ; les spécialités fromagères. ✓ Huiles et matières grasses ✓ Pain, farines ✓ Pâtes, riz, céréales, légumineuses, légumes lactofermentés ✓ Sucre, chocolat, fruits secs, coulis de fruits, alcools ✓ Condiments, épices, aromates, levure ✓ Pâte feuilletée, brisée, à pizza crue ✓ Fruits au sirop (si non majoritaire dans le produit) 	<ul style="list-style-type: none"> ✗ Plats cuisinés (exemples non exhaustifs) : salades traiteurs, nuggets, assemblage de protéines texturées, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites.... ✗ Pâtisseries surgelées/préemballées, desserts lactés emballés, fruits au sirop... ✗ Préparations culinaires : fond de sauces, sauces cuisinées, mayonnaise préparée, crèmes desserts en poudre, purées déshydratées. ✗ Spécialités fromagères fondues. ✗ Glaces ✗ Nappage (type nappage caramel, chocolat, etc.)...

FICHE N°7

PRODUITS BRUTS OU PEU TRANSFORMES



EXIGENCES DU REFERENTIEL

Niveau 2 : 50% des composantes sont fabriquées à partir de produits bruts ou peu transformés

Niveau 3 : 80% des composantes sont fabriquées à partir de produits bruts ou peu transformés

Calcul à faire sur chaque mois par la cuisine. Pour le cas des restaurants proposant du multichoix (ex : 10/12 composantes par jour) ou des repas 7j/7, le calcul est réalisé sur le mois complet et le nombre de composantes à partir de produits alimentaires bruts ou peu transformés est ramené sur 100 composantes servies

$$\frac{\text{Nombre de composantes fabriquées à partir de produits bruts ou peu transformés}}{\text{Nombre de composantes totale sur un mois}} \times 100$$



Vigilance, tous les produits alimentaires et denrées utilisés ne doivent pas contenir d'additifs/ingrédients interdits à l'Annexe 6 du Référentiel Ecocert « En Cuisine ».

COMMUNICATION

Pour identifier les composantes répondant à la définition de l'annexe 9 sur les menus, l'établissement pourra utiliser le mot « produits bruts ou peu transformés » et/ou un **pictogramme**.



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves crues râpées bio vinaigrette	Salade de carottes râpées bio	Crudités	Salade composée bio (salade verte bio, lardons, croûtons)	Vélouté de légumes bio
Sauté de boeuf aux épices	Boulettes d'agneau au curry	Lasagnes végétariennes	Filets de colin	Sauté de boeuf provençal (tomate bio)
Semoule	Ratatouille : Courgettes bio, aubergines, tomates	Salade verte bio	Pommes de terre et haricots verts	
Yaourt nature bio	Comté bio		Fromage blanc	Chèvre frais
Orange bio	Banane	Poire bio	Pomme bio	Compote de pommes
Pain	Pain bio	Pain	Pain bio	Pain bio

Il est également possible de **taguer uniquement les composantes fabriquées à partir de produits ultra-transformés** (par exemple avec un astérisque et une légende appropriée).