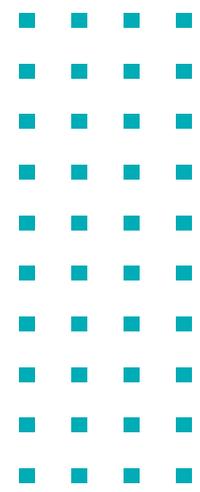


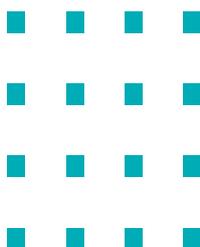
# Guide Fiches Techniques



Commission Offre Alimentaire &  
Restauration Collective



AFDN



# Sommaire



Préambule

**I-** Cadre réglementaire de l'étiquetage et de la fiche technique

**II-** Fiche technique du produit industriel versus Fiche recette du cuisinier, similitudes et différences

**III-** Pourquoi , comment analyser une fiche technique d'un produit industriel?

**IV-** Le rôle du diététicien sur la fiche recette du cuisinier

Annexes, Webographie

# Préambule



Quel que soit son domaine d'intervention, le diététicien est intéressé et interrogé sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires qu'il conseille, ou utilise dans la conception des menus.

En amont des menus, il peut être amené à rédiger des marchés alimentaires et/ou à analyser les offres des fournisseurs.

En aval des menus, il peut être amené à compléter ou analyser les recettes qui seront mises en œuvre en cuisine.

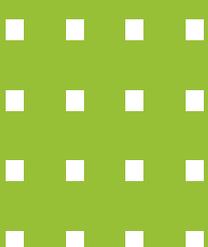
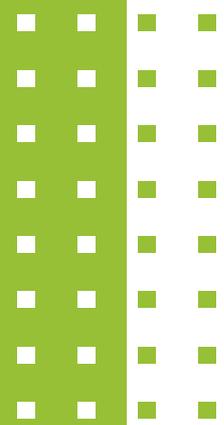
Pour mener à bien toutes ces missions, la fiche technique et/ou la fiche recette lui seront indispensables.

Quels sont les éléments incontournables que doivent comporter ces fiches techniques/fiches recettes ?

Comment peut-on les analyser ?

Quels sont les points de vigilance ?

Où peut-on les trouver ? Autant de questions auxquelles ce guide propose de répondre !



# I. Cadre réglementaire de l'étiquetage et de la fiche technique





## Les fiches techniques des denrées alimentaires doivent répondre aux exigences du règlement n°1169/2011 dit INCO (information du consommateur) qui s'applique aux denrées alimentaires.

Notamment la fiche technique devra restituer les informations obligatoires d'étiquetage de la denrée à savoir :

- La dénomination de vente
- La liste des ingrédients
- La quantité nette par emballage
- Le nom et la raison sociale de l'exploitant
- La déclaration nutritionnelle obligatoire : La valeur énergétique et les quantités de lipides, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel
- Les substances allergènes présentes dans les produits préemballés doivent apparaître dans la liste des ingrédients, par l'utilisation de caractères gras ou italiques par exemple. L'obligation de mentionner la présence des 14 allergènes à déclaration obligatoire, s'applique également aux produits non-préemballés
- L'origine de certaines denrées alimentaires, telles que la viande bovine, le miel, l'huile d'olive, les fruits et légumes frais, doit déjà être mentionnée sur l'étiquette conformément à une législation sectorielle. Elle est en outre obligatoire pour les denrées alimentaires qui, à défaut d'une telle mention, pourraient induire le consommateur en erreur. L'indication obligatoire de l'origine des denrées alimentaires sera progressivement renforcée (décret en attente pour les volailles)
- DLC/DDM ( Date Limite de Consommation /Date de Durabilité Minimum)



## Une déclaration nutritionnelle volontaire est possible pour d'autres nutriments telle que : acides gras monoinsaturés, poly-insaturés, polyols, amidon, fibres, vitamines et minéraux...

Dans ce cas, l'acheteur devra spécifier dans son cahier des charges la nécessité pour les besoins de la restauration collective de fournir une information sur ces nutriments additionnels.

C'est le cas notamment pour le calcium qui fait partie des critères à évaluer pour calculer les fréquences de produits laitiers dans les menus de restauration scolaire (arrêté du 30 septembre 2011).

Au 1er janvier 2022, les établissements de restauration collective devront se fournir en produits de qualité définis dans l'article 24 de la loi Egalim du 30 octobre 2018 et appliquer le Décret no 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs, à hauteur de 50% en valeur dont au moins 20% en Bio.

Par conséquent la fiche technique devra mentionner clairement le Signe d'identification de qualité et d'origine (SIQO) ou la certification dont le produit bénéficie ainsi que le numéro de certification de ce label.

**Pour plus d'informations à ce sujet**, le Conseil National de la Restauration Collective a édité un guide à destination des acheteurs téléchargeable en suivant ce lien :

<https://agriculture.gouv.fr/marches-publics-pour-la-restauration-collective-en-gestion-directe-un-guide-pratique-pour-un>

## II. Fiche technique du produit industriel versus Fiche recette du cuisinier, similitudes et différences

**Les fiches techniques des produits industriels et les fiches recettes des cuisiniers n'ont pas la même finalité mais sont complémentaires.**

**Pour bâtir sa fiche technique de cuisine, le chef va utiliser les fiches techniques des fournisseurs et reprendre une partie des informations qui s'y trouvent.**



AFDN



# Fiche technique de produit brut et/ou élaboré industriel

C'est la carte d'identité du produit sur laquelle doivent être indiquées : les informations réglementaires (conf ci-dessus) mais aussi d'autres informations utiles à la connaissance du produit telles que :

- Le calibre
- L'indication des OGM au delà de 0,9% (pour plus d'informations voir ici :<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/consommation/Etiquetage-des-produits/OGM>)

Il peut être intéressant de trouver également d'autres indications telles que :

- Les scores nutritionnels et/ou environnementaux
- L'unité minimum de commande
- Conseils de mise en œuvre
- Le GENCOD ou code EAN
- Critères organoleptiques (description succincte de l'aspect, du goût de la texture et de l'odeur)



# Fiche technique de produit brut et/ou élaboré industriel

## >> un exemple bien renseigné !

41573  
**Chipolata supérieure au sel de Guérande VPF**  
viande origine France

Dénomination précise

Origine Pays de transformation/conditionnement :  
France

Lieu de fabrication

Description :  
Chipolata de qualité supérieure emballée sous boyau naturel et assaisonnée au sel de Guérande. Elaborée à partir de viande fraîche de porc origine France et transformée de France

Calibre

Calibre : 55 g env.  
Conditionnement – calibre : BQ X 24 PC 55 G ENV  
Sous Atmosphère protectrice  
Type de poids : Fixe  
Poids net de l'UMC (kg) : 1.320  
Unité Minimum de Commande (UMC) : BQ  
Unité de facturation : KG  
DLUO/DLC en jours : 12

Durée de vie du produit

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :  
Cuire sans les piquer à la poêle, en sauteuse, à la plancha ou au four.

LES PLUS PRODUITS :  
Sans sel nitrilé / Boyau Naturel / Porc d'origine France / Sans arômes et sans colorant / Sans plasma et sans exhausteur de goût conformément au code des usages de la charcuterie. Fabrication Artisanale. Assaisonné au sel de Guérande. Pas en chapelet pour faciliter la mise en oeuvre.

Analyse nutritionnelle

NUTRITION :

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100 g								Valeurs énergétiques pour 100 g		
Protéines en g	Glucides en g	Glucides simples totaux en g	Fibres en g	Lipides en g	Acides Gras Saturés en g	Sel (NaCl) en g	Sodium en mg	Calcium en mg	Kcal	Kj
15	2,3	0,9	< 0,5	14	5,6	≈ 1,6	≈ 640	≈ -	195	812

Rapport PA6 : 1,07  
GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 au GEMRCN)  
Fréquence pour 20 repas successifs : / Classification : Produit non concerné par la classification GEMRCN

INGREDIENTS :  
Viande de porc origine France 98%, eau, acidifiants : lactate de potassium (E326) et acétate de sodium (E262), sel de Guérande 1,5%, dextrose, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium (E301), Boyau naturel de porc.

Origine de la viande

Mat. Première principale (origine): France

1/1

Dernière mise à jour de la fiche technique : 01.03.2018  
"sous réserve de modifications des codificateurs"



# Fiche technique de produit brut et/ou élaboré industriel

## >> un exemple bien renseigné (suite) !

41573

➔ **Chipolata supérieure au sel de Guérande VPF**  
viande origine France

### GARANTIES :

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité	Norme
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Flore lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Rapport Flore/Lactique	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Levures Moisissures	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Enterobacteries	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Coliformes 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Escherichia coli	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
ASR 46°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Staphylocoques coag +	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Clostridium perfringens	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Listeria monocytogenes	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Bacillus cereus	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Salmonella	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015
Pseudomonas	Conforme par rapport à la catégorie de référence	FCD Version du 22/09/2014 applicable à partir de Janvier 2015

OGM : Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003

← Indication des OGM

Ionisation : Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé  
Conforme aux codes des usages de la charcuterie

← Indication des allergènes

ALLERGENES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE) : Aucun

### CRITERES ORGANOLEPTIQUES :

Aspect/Couleur : Couleur rosée. Boyau transparent  
Goût : Caractéristique salaison  
Texture : Souple  
Odeur : Caractéristique d'une viande fraîche

### AUTRES CARACTERISTIQUES :

Méthode de conservation : Frais  
Code EAN de l'UMC : 3308650415739

T° de conservation (°C) : Mini 0    Maxi 4

Identification du fabricant : FR 12.063.036 CE

PALETISATION :  
Longueur Palette en cm 120.000  
Largeur Palette en cm 80.000  
Hauteur Palette en cm 160.000

2 / 2

Liste des entreprises et plateformes certifiées sur demande

Dernière mise à jour de la fiche technique : 01.03.2018  
\* sous réserve de modifications des codifications \*



# Fiche technique de produit brut et/ou élaboré industriel

>> un exemple à compléter !

## FICHE PRODUIT

NOM COMMERCIAL	CHIPOLATAS NATURE
GENCOD	3760140771068
PAYS D'ORIGINE	France
CATEGORIE	Produit estival

## DONNEES COMPLEMENTAIRES

INGREDIENTS	Viande et gras de porc sel épices et plantes aromatiques acidifiant acétate de sodium e262 arômes naturels dextrose antioxydants erthorbate de sodium e316 acide érythorbique e315 colorant carmin e210 curcumine e100 conservateur nitrate de potassium e252
METHODE DE CONSERVATION	PAR REFRIGERATION
ALLERGENES	Moutarde et Lactose
TEMPERATURE DE STOCKAGE	ENTRE 0 ET 4°C
DLC AVANT OUVERTURE	18 JOURS
DLC APRES OUVERTURE	5 JOURS
AUTRES COMMENTAIRES	
CONSEIL DE CONSOMMATION	A GRILLER
APARTIR DE QUEL AGE LES ENFANTS PEUVENT ILS LE CONSOMMER	3 ANS
CONSEIL DE RECETTES	A GRILLER

Origine de la viande absente ❌

Absence d'information sur le conditionnement ❌

Absence d'analyse nutritionnelle ❌

Absence d'information sur la présence ou non d'OGM ❌

Absence d'information sur le calibre ❌





# Fiche technique de cuisine ou fiche recette

La fiche technique de cuisine est un document qui rassemble l'ensemble des informations relatives à une recette

Ce qui est important :

- Nom ou libellé
- Indication du type de convive
- Indication du nombre de convive
- Liste des ingrédients
- Quantité d'ingrédient par convive
- Poids net par portion et par convive
- Progression de la recette
- Temps et mode de cuisson
- Données nutritionnelles
- Liste des allergènes
- Indication de règles d'hygiène (décontamination, temps de refroidissement, nettoyage..)



Il peut être intéressant de trouver les indications suivantes :

- Recette éligible EGAlim
- Temps de préparation
- Le Nutriscore
- Des indicateurs financiers (coût matières par exemple)
- Le matériel utilisé
- Indication de recette maison si elle répond aux critères du "fait maison"
- La saisonnalité
- La popularité
- Une photo du produit fini



# Fiche technique de cuisine ou fiche recette

>> un exemple bien renseigné !

14/06/2021 Framework EMApp. 2019j

## VG-Falafels

Libellé ✓

Difficulté : Bio : Local :   
 Temps : Label : Fait maison :

Nombre et type de convive ✓ → pour 100 convives Primaires - 46.2 gr. Liste et quantité des ingrédients ✓

Ingrédients	Quantité
- Oeuf frais - Jaune brut	7.000 pièce
- Pois chiche appertisé	3.150 kg
- Echalote cru sous vide	0.700 kg
- Farine de blé déshydraté	0.385 kg
- Huile d'olive	0.140 litre
- ail brut	0.070 kg
- Cumin déshydraté	0.014 kg
- Coriandre fraîche brut	0.014 kg

Déroulé ✓ → Progression de la recette

- Hacher l'échalote, l'ail, la coriandre;
- Mixer les pois chiches;
- Incorporer le reste des ingrédients;
- Former des petits palets;
- Cuire au four quelques minutes à 170°C.

Temps et mode de cuisson ✓

Grammage portion (1 pers.) : 66 g  
 Coût portion (1 pers.) : 0.31 €

Poids net par portion ✓

Données nutritionnelles ✓ → Valeurs nutritionnelles :

Protéines : 5.18 g	Energie : 110.64 Kcal
Lipides : 3.27 g (dont ajoutés : 0.42 g)	462.48 KJ
Glucides : 15.12 g (dont sucres : 0.51 g)	Calcium : 27.79 mg
P / L : 1.59	Sel : 181.93 mg

Allergènes :  
 - Présence : gluten, oeufs.  
 - Trace : aucun

Liste des allergènes ✓

Source : <https://emapp.fr/>



# Fiche technique de cuisine ou fiche recette

>> un exemple à compléter !

## SIMULATION

### DAHL DE LENTILLES CORAIL

PRIMAIRE

Délai de consommation : 3 jours

100,000  
PORTION

Unité de mesure	8,000 Kg
Total unité de mesure	8,00 Kg
Poids brut (kg)	8,000

Absence du poids de la portion



Marchandise	Quantité	Unité de production
AIL COUPE SURGELE SACHET DE 1KG	0,150	KILO
BOUILLON DE LEGUMES BIO	0,036	KILO
CAROTTE EN DES CRUE SACHET DE 2,5KG	0,300	KILO
CURRY BOITE DE 400G ENV.	0,060	KILO
DOUBLE CONCENTRE TOMATES BOITE 5/1	0,300	KILO
EAU POUR LA CUISINE	4,050	LITRE
LENTILLE CORAIL 5 KG	2,700	KILO
OIGNONS CUBES SAC DE 2,5KG	0,300	KILO
PAPRIKA DOUX BOITE ED 450G ENV.	0,060	KILO

-  Absence de la progression
-  Absence du temps et mode de cuisson
-  Absence des données nutritionnelles
-  Absence de la liste des allergènes

### III. Pourquoi , comment analyser une fiche technique d'un produit industriel?



AFDN



## Pourquoi analyser une fiche technique ?

L'analyse de la Fiche Technique (FT) permet de s'assurer que les denrées alimentaires proposées par le prestataire sont conformes au cahier des charges et conviennent au public concerné.

Dans le cadre d'un marché, la fiche technique est un document contractuel qui est indispensable en cas de litige lors de l'exécution du marché. Il est important de préciser dans le cahier des charges qu'en cas de changement de produit, la nouvelle FT sera transmise et soumise à validation.

## Comment analyser une fiche technique ?

Les points de vigilance :

- Origine de la fiche technique : Préférer la fiche établie par l'industriel-fabricant. Les fiches rédigées par les distributeurs comportent parfois des erreurs de recopiage et ne sont pas toujours mises à jour.
- Date de la fiche technique
- Les fiches techniques peuvent subir de nombreuses mises à jour. Vérifier qu'il s'agit bien la dernière version.
- Précisions des dénominations : ex : « Haricot » dans une salade composée. De quel haricot s'agit-il ?
- Conformité de la fiche technique à l'étiquetage : ex : sur certaines fiches, il est fait mention de plusieurs conditionnements. Le conditionnement convenu au marché doit être entouré ou surligné pour lever toute ambiguïté.
- Il est possible de demander des informations complémentaires sur la traçabilité, le schéma de fabrication, les conseils d'utilisation, les grammages préconisés, le colisage, le recyclage des conditionnements.

## **IV. Le rôle du diététicien sur la fiche recette du cuisinier**



AFDN



# Fiche technique de cuisine ou fiche recette : l'outil de travail du diététicien

La fiche recette élaborée par le cuisinier est importante pour que le diététicien puisse évaluer la qualité nutritionnelle du plat.

Cette évaluation est nécessaire pour vérifier la couverture des besoins nutritionnels pour chaque convive. Elle permet également le classement des préparations selon les critères nutritionnels définis par le GEMRCN afin de respecter les fréquences d'apparition des plats dans les menus.

Elle permet, également, de vérifier si le nom utilisé pour la recette est bien conforme à sa composition et à sa réalisation (ex : Gratin de courgettes BIO et pommes de terre ou Gratin de courgettes et pommes de terre BIO)

**Voir précédemment ( chapitre II) les attendus d'une fiche recette**



## À NOTER

*Les valeurs nutritionnelles permettant de classer la recette dans le tableau d'analyse de fréquences ( voir : outil d'aide au classement des plats selon les repères nutritionnelles - Fiche synthétique du GEM-RCN de juillet 2015- recommandation nutritionnelle pour le milieu scolaire)*



## Les points de vigilance du diététicien :

- ❑ S'assurer que les ingrédients utilisés dans les recettes soient bien conformes aux attentes souhaitées : valeurs nutritionnelles, produit sous SIQO, vérification des listes d'ingrédients, vérification des allergènes mis en œuvre,...
- ❑ Ajuster les quantités brutes utilisées pour chaque ingrédient selon les pertes effectives liées à la cuisson ou à la préparation
- ❑ Contrôler les apports en sel et en matières grasses, en sucres, en calcium
- ❑ Vérifier la densité en protéines apportée par les plats végétariens ( voir recommandations nutritionnelles du GRCN - complément de la fiche protidique de 2015 - diversification des sources de protéines en restauration collective du 29 mars 2019).



### Conseil

Après création de la recette, il est fortement recommandé de faire un test préalable pour goûter le plat avec les équipes de production et apporter les ajustements nécessaires avant de proposer le plat aux convives

# Pour finir ...



Ce guide n'a pas vocation à être exhaustif.

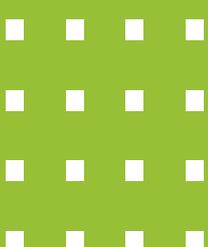
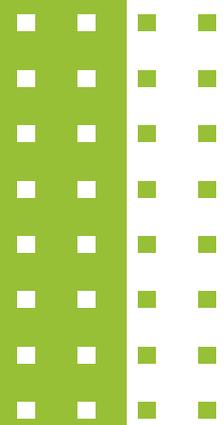
Les critères identifiés peuvent être soumis à modifications au gré de l'évolution des réglementations et / ou décrets qui régissent l'étiquetage alimentaire et les spécifications nutritionnelles exigées.

Il a été réalisé par la commission offre alimentaire & Restauration Collective de l'AFDN.

- ❑ **Béatrice BUTEAU-SAUGER**, Diététicienne nutritionniste - Direction de l'éducation -Service Municipal de Restauration- Nantes
- ❑ **Carole SADAKA**, Diététicienne nutritionniste - Experte Agriculture et Alimentation Durable
- ❑ **Laure SAPMAZ**, Diététicienne nutritionniste -Responsable Qualité au Service de la Restauration Scolaire - Ville de paris
- ❑ **Christine HUSS**, diététicienne nutritionniste - directrice Pôle Nutrition API Restauration

Ont également contribué activement à sa conception :

- ❑ **Virginie PORTA-JOLY**, Diététicienne nutritionniste - Directrice du Syndicat Mixte -La Grande Tablée - Dole
- ❑ **Magali TEMPO**, Diététicienne nutritionniste - directrice Qualité, Nutrition et Santé - SIRESCO





# Synthèse Webographie

Ci-dessous , les liens vers les ressources évoquées au fil du Guide

## Fiches pratiques de la DGCCRF

[Allergènes alimentaires](#)  
[Additifs alimentaires](#)  
[Conservation des aliments](#)  
[Date limite de consommation et date de durabilité minimale](#)  
[Déclaration nutritionnelle sur les denrées alimentaires](#)  
[Étiquetage des denrées alimentaires](#)  
[Étiquetage des denrées aromatisées](#)  
[Étiquetage du miel](#)  
[Étiquetage des oeufs](#)  
[Produits alimentaires commercialisés en circuits courts](#)  
[Signes officiels de la qualité des produits alimentaires](#)  
[Température de conservation des aliments](#)  
[Organisme génétiquement modifié en alimentation](#)

## Règlement INCO-n°1169/2011

[https://www.senat.fr/europe/textes\\_europeens/ue0120.pdf](https://www.senat.fr/europe/textes_europeens/ue0120.pdf)

**Le logiciel EMApp, gratuit et libre d'accès, permet d'élaborer des menus tout en respectant les règles nutritionnelles.**

<https://emapp.fr/>

## Boîte à outils pour l'acheteur : LOCALIM

<https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>

**guide pratique du CNRC pour un approvisionnement durable et de qualité**

<https://agriculture.gouv.fr/marches-publics-pour-la-restauration-collective-en-gestion-directe-un-guide-pratique-pour-un>

**[Fiche synthétique du GEM-RCN de juillet 2015- recommandation nutritionnelle pour le milieu scolaire](#)**