



SAé 2.DN.04

Analyse de l'hygiène et des menus dans une structure de restauration collective

Définition et consignes 2025

1. Description de la SAé

Compétences ciblées : Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable.

Objectifs et problématique professionnelle :

Observer, analyser et critiquer les procédures d'hygiène et sécurité et l'équilibre alimentaire dans une structure de restauration collective.

Apprentissages critiques

- Se conformer aux règles d'hygiène, de sécurité et de qualité, d'information du consommateur sur les allergènes présents dans les repas servis dans une structure de restauration collective.
- S'approprier les règles de construction d'un plan alimentaire.
- Utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire.
- Analyser l'organisation, le matériel et les contraintes d'un service de restauration collective.
- Analyser la mise en place d'actions en lien avec le développement durable dans de restauration collective.

Ressources mobilisées et combinées

- Hygiène Qualité Sécurité Environnement
- Microbiologie et sécurité des aliments
- Développement durable
- Science des aliments
- Environnement professionnel

Descriptif générique

A partir de la grille améliorée que vous avez élaborée en groupe au S1 (SAé 1.4 DN), le groupe d'étudiants analysera une structure de restauration collective afin de proposer d'éventuelles améliorations des conditions d'hygiène. L'étudiant devra également analyser l'équilibre alimentaire sur un menu de la structure étudiée en se conformant aux recommandations du GEM-RCN afin de proposer d'éventuelles améliorations. Le fonctionnement de la structure de restauration collective sera observé lors d'une visite organisée par l'enseignant. Lors de cette visite les étudiants doivent aussi observer les moyens d'information du consommateur sur la présence des allergènes et la mise en place des actions en faveur du développement durable.

2. Organisation de la SAé

Semaines	SAé	Durée (h)	TD/TP	Enseignants
	Présentation de la SAé	1	TD	C. BLANC
	TP Application HACCP	2	TP	
	TP Préparation audit Analyse DD cuisine ext.	1	TP	
	TP Préparation audit Analyse Menus cuisine ext.	1	TP	
	TP Préparation audit Analyse de l'hygiène cuisine ext.	2	TP	S. GRANIER
	Bases de gestion	2	TP	D.HOAREAU
	Techniques culinaires	4	TP	T.TORRELLI
	Visite d'une unité de restauration collective	4	TP	C. BLANC
17/06	Bilan de la SAé	1	TD	S. GRANIER
	Bilan de la SAé	1	TD	C. BLANC
Total		19		

3. Ressources mobilisées :

- **R2.16 DN Microbiologie et sécurité alimentaire**

Semaines	Ressources	Durée (h)	TD/TP	Enseignants
	Toxi-infections alimentaires collectives	2	TD	A. LESCURE
	TP TIAC	7	TP	A. LESCURE
Total		9		

- **R2.15 DN Hygiène Qualité Sécurité Environnement**

Semaines	Ressources	Durée (h)	TD/TP	Enseignants
	GEM-RCN	3	TD	K. DUPONT
	GEM-RCN	3	TD	K. DUPONT
	GEM-RCN	3	TD	K. DUPONT
	GEM-RCN	3	TP	K. DUPONT
	GEM-RCN partiel	3	TD	K. DUPONT
	Réglementation hygiène	2	TD	C. BLANC
	Réglementation hygiène	2	TP	C. BLANC
Total		24		

- **R2.17 DN Développement durable**

Semaines	Ressources	Durée (h)	TD/TP	Enseignants
	Développement Durable & Restauration Collective	2	TD	C. BLANC
	Développement Durable & Restauration Collective	2	TD	C. BLANC
	Développement Durable & Restauration Collective partiel	1	TP	C. BLANC
Total		5		

Projet Saé : Recherche biblio sur la réglementation et les outils relatifs à l'hygiène, à l'équilibre des menus et au développement durable en restauration collective. Elle doit figurer dans le rapport écrit final.

	Coefficients
SAé 2.DN.4 : Analyse de l'hygiène dans une structure de restauration collective	18
R2.16 DN Microbiologie et sécurité alimentaire	4
R2.15 DN Hygiène Qualité Sécurité Environnement	5
R2.17 DN Développement durable	2

4. Grille d'auto-évaluation

SAE 2.DN.04 : ANALYSE DE L'HYGIENE ET DES MENUS DANS UNE STRUCTURE DE RESTAURATION							Note / 20	
NOM :								
Prénom :								
Série : DN								
Compétence ciblée : Concevoir une alimentation adaptée, saine et durable.								
<p>Objectifs et problématique professionnelle : Le professionnel de la nutrition et de l'alimentation, notamment en structures de restauration collective doit pouvoir mettre en place, suivre et corriger les procédures d'hygiène, de qualité et de sécurité de l'environnement. Les objectifs de cette SAÉ sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> – Observer, analyser et critiquer les procédures d'hygiène et sécurité dans une structure de restauration collective, – Observer, analyser et critiquer les menus en vue d'étudier l'équilibre alimentaire dans une structure de restauration collective. <p>Ceci doit être fait en se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité, en intégrant les contraintes socio-économiques et techniques et en s'inscrivant dans une démarche de développement durable.</p> <p>Descriptif générique : Afin de répondre aux objectifs de cette SAÉ, il s'agit de :</p> <ul style="list-style-type: none"> – D'analyser une structure de restauration collective en se basant sur la grille élaborée au S1 (SAÉ1.DN.04) – D'analyser l'équilibre alimentaire sur un menu de la structure étudiée en se conformant aux recommandations du GEM-RCN, – De lister les réglementations en vigueur dans le type de structure étudié <p>Situation professionnelle choisie : Il s'agit d'observer, analyser et critiquer les procédures d'hygiène et sécurité et l'équilibre alimentaire dans une structure de restauration collective, en se conformant à la réglementation en vigueur en hygiène, en sécurité et en qualité nutritionnelle et en développant durable et en intégrant les contraintes socio-économiques et techniques.</p>								
L'étudiant doit être capable de :						Niveau		
AC14.01 Se conformer aux règles d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective	Note sur	Insuf	Elem	Satisf	T satisf	Maitr	Note obtenue	
Total	19							
Attendu 1 : Connaître la réglementation en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité dans une structure de restauration collective								
Attendu 2 : Observer la conformité des règles d'hygiène, de sécurité et de qualité de la structure à l'aide d'une grille d'audit du PMS								
Attendu 3 : Proposer des améliorations de l'hygiène de la structure								
AC14.02 Utiliser les règles de construction de l'équilibre alimentaire	Note sur	Insuf	Elem	Satisf	T satisf	Maitr	Note obtenue	
Total	7							
Attendu 1 : Analyser un menu d'une structure de restauration collective sur 20 repas successifs								
AC14.03 S'approprier les règles de construction d'un plan alimentaire	Note sur	Insuf	Elem	Satisf	T satisf	Maitr	Note obtenue	
Total	4							
Attendu 1 : Corriger et proposer un plan alimentaire selon les fréquences recommandées par le GEM-RCN								
Attendu 2 : Proposer des exemples de menus respectant les fréquences recommandées par le GEM-RCN								
AC14.04 Analyser l'organisation, le matériel et les contraintes d'un service de restauration collective	Note sur	Insuf	Elem	Satisf	T satisf	Maitr	Note obtenue	
Total	20							
Attendu 1 : Identifier la structure								
Attendu 2 : Organisation de la structure								
Attendu 3 : Analyser une fiche technique								
Attendu 4 : Prévoir le prix de revient d'un menu ou plat en restauration collective								
Attendu 5 : Analyse de la gestion des stocks								
Attendu 6 : Analyse de la mise en place d'actions en lien avec le développement durable								
Attendu 7 : Présentation du compte rendu								
Insuf : maîtrise insuffisante, Elem : maîtrise élémentaire, Satisf : maîtrise satisfaisante, T satisf : maîtrise très satisfaisante, Maitr : maîtrisé								
Synthèse argumentée (5 lignes maximum):								

5. Que faire pendant la visite ?

L'étudiant doit observer de façon précise le fonctionnement de la structure, notamment **les moyens lui permettant de proposer une alimentation adaptée, saine et durable**. Ainsi il observera :

- **L'organisation et la gestion** : l'organisation de la production et la gestion des moyens financiers, matériels et humains, notamment certains aspects de la gestion financière (les achats, la gestion des stocks et le calcul du prix de revient) en complétant la fiche synthétique qui figure en **annexe 1**.

- **La mise en place d'actions en lien avec le développement durable** comme le choix d'approvisionnement (denrées issues d'une agriculture durable, locale, suppression des contenants en matière plastique), la modification du contenu de l'assiette (respect du cycle des saisons, mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines, réintroduction des légumes secs, des produits céréaliers complets, d'un menu végétarien hebdomadaire) et la lutte contre le gaspillage alimentaire (diagnostic, sensibilisation des équipes et des consommateurs, dons aux associations) à l'aide de la grille d'observation permettant de faire un état des lieux en **annexe 2**.

- **La qualité sanitaire des repas servis** : application de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène (paquet hygiène et sa traduction en droit national). En utilisant :

- la version corrigée de la grille d'observation de la SAé 1.4 DN, voir **avec Mme Granier**.
- Le plan de la cuisine et le tracé **des circuits**.
- Pour une seule étape, une analyse des dangers et une maîtrise des points critiques.
- Mise en place de **l'information du consommateur sur les allergènes présents dans les repas servis** : Vérification de l'application du règlement INCO et du décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information du consommateur sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

- **La qualité nutritionnelle des repas servis** : application des recommandations du GEMRCN. Utilisation de la grille du contrôle des fréquences. La méthodologie figure en **annexe 3** :

Il s'agit d'une observation active par la qualité et le sens des interrogations de l'étudiant :

- qui fait quoi ?
- que fait-on ?
- comment le fait-on ?
- pourquoi le fait-on ainsi ?
- que devrait-on faire selon la réglementation en vigueur?

doublée par une curiosité perspicace mais respectueuse des personnes : l'étudiant questionne les personnels, les convives, il note des réflexions précises, des citations précises, des faits et des gestes précis, s'il ne peut obtenir une information, il doit s'interroger :

- pourquoi n'est-elle pas disponible ?
- qu'aurait-il fait de cette information ? pourquoi serait-elle nécessaire ?

Enfin, une réflexion qui donne le sens de tout le contenu ainsi collecté.

5. Le compte rendu de la visite (écrit de la SAé évalué)

Après la visite, le groupe d'étudiant rédigera un document écrit qui intégrera la totalité des points cités précédemment. Le groupe réalisera **une analyse exhaustive et synthétique** de ces thèmes, enrichie de remarques personnelles pertinentes fondées sur une analyse réfléchie des situations, en s'appuyant sur les textes réglementaires et en les citant. Il devra analyser des situations matérielles et/ou humaines où, par l'intégration des connaissances acquises, il démontrera ses capacités à les maîtriser. Cette démarche d'analyse critique devra être complétée par des propositions de solutions pouvant être apportées aux différents problèmes identifiés, une seule proposition pour un seul problème pour l'hygiène et le DD, et une proposition de plan alimentaire et de menus respectant les fréquences recommandées par le GEM-RCN.

5.1. Consignes de présentation du rapport de visite :

Le document de **15 pages** dactylographiées (hors annexes) sera déposé **en version numérisée au format pdf** dans le cours moodle de la SAé le 11 juin.

Il doit être **dactylographié** (police type : calibri, taille : 12, interligne : 1.5), **paginé** et **relié**. La **page de garde** ne doit pas être numérotée et doit faire apparaître : l'identité de l'étudiant, le titre, les coordonnées de la structure visitée, l'année, les coordonnées de l'IUT (département, parcours). Il convient également d'indiquer le **sommaire** du travail au début de rapport avec la pagination (Introduction et conclusion sont paginées dans le sommaire mais pas numérotées dans le plan).

5.2. Contenu du rapport de visite

Le rapport doit suivre le plan suivant :

Nombre de pages	Parties
1	Sommaire
1	Introduction
2	Présentation de la structure et Organisation et la gestion de la structure : calcul du prix de revient, analyse de la gestion des stocks, analyse d'une fiche technique placée en annexe.
2	Développement durable : approvisionnement ; contenu de l'assiette ; gaspillage alimentaire
6	La qualité sanitaire des repas servis : Vérifier le PMS : BPH (Le personnel ; L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel ; Les mesures d'hygiène avant, pendant et après la production ; Le plan de lutte contre les nuisibles ; L'approvisionnement en eau et l'évacuation des eaux usées ; La maîtrise des températures ; Le contrôle à réception et à expédition ; un exemple d'application de l'HACCP ; La traçabilité et la gestion des produits non conforme. L'information sur les allergènes.
3	La qualité nutritionnelle des repas servis : Analyse des menus (fréquences et plan alimentaire), Fiches techniques, Grammages (respect des consignes de l'annexe 3).
1	Conclusion
1 à 2	Bibliographie : Elle doit contenir à minima les références correctement mises en forme des textes réglementaires relatifs à l'hygiène et à l'information sur les allergènes, à l'équilibre de menus et au développement durable en restauration collective
Autant que nécessaire	Annexes (numérotées et référencées dans le rapport). Elles doivent contenir à minima l'organigramme de la structure, une fiche technique, les menus, le plan alimentaire, les grilles des fréquences, la grille d'observation de l'hygiène, le plan et les circuits, une analyse des dangers et une maîtrise des points critiques, la grille d'observation des actions en lien avec le développement durable. Il faut veiller à éviter les annexes inutiles, elles doivent compléter le contenu du rapport mais ne pas être absolument nécessaires à sa compréhension.

Il ne faut pas hésiter à illustrer le rapport avec des schémas, des photos, des tableaux ou des plans dans le texte ou au verso de la page précédente.

Annexe 1

Fiche synthétique organisation et la gestion

Identification Cuisine	Désignation		
	Responsable juridique :		
	Localisation	oui	non
	PMS présent		
	PMS consultable		
	Cuisine centrale		
	Si la cuisine est une cuisine centrale, les préparations sont-elles destinées à un restaurant satellite ?		
	Si la cuisine est une cuisine centrale, les préparations sont-elles destinées à une collectivité de personnes à caractère social ?		
	La cuisine centrale possède-t-elle un agrément ?		
	Si oui, depuis quand ?		
	Quel est son numéro ?		
	Est-il toujours valide ?		
	Si la cuisine centrale ne possède pas d'agrément, en est-elle dispensée ?		
	Si elle en est dispensée, c'est parce que la quantité de repas ou de fractions de repas livrés à des établissements de restauration collective ne dépasse pas 400 repas par semaine.		
	La quantité de repas ou de fractions de repas livrés à des établissements de restauration collective ne dépasse pas au maximum 30 % de la production totale		
	Nombre de repas produits par semaine		
	Nombre de repas livrés par semaine		
	Liaison chaude		
Liaison froide			
Gestion	Nombre de plats servis, prix de revient des matières premières pour ce repas, personnel travaillant dans cette cuisine et fonction, mode de gestion des stocks : PEPS... ? exemple de fiche technique, exemple de bon de livraison, fiche d'entrée et sortie de stocks...		

Annexe 2

Grille d'observation des actions mises en place en faveur du développement durable pour la restauration collective
Choix d'approvisionnement
Denrées issues d'une agriculture durable
Denrées issues d'une agriculture locale
Suppression des contenants en matière plastique
Modification du contenu de l'assiette
Respect du cycle des saisons
Mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines
Réintroduction des légumes secs
Réintroduction des produits céréaliers complets
Introduction d'un menu végétarien hebdomadaire
Lutte contre le gaspillage alimentaire
Diagnostic
Sensibilisation des équipes
Sensibilisation des consommateurs
Actions
Dons aux associations

Annexe 3

Mme DUPONT Kitty
Diététicienne de la Mairie de Montpellier
IUT de Montpellier – janv 2016

Méthodologie d'analyse des menus

I/ QUE FAIRE EN STAGE POUR ANALYSER LES MENUS

1. Questionner la personne qui réalise les menus concernant ses connaissances sur l'équilibre alimentaire en général et la recommandation nutrition du GEMRCN (quelle version ?) et/ou la réglementation en vigueur de 2011 pour la restauration scolaire?
2. Observer les menus sur 20 repas successifs
3. Vérifier s'ils respectent les recommandations de fréquence du GEMRCN et/ou la réglementation en vigueur de 2011 (voir méthode ci-après en point 2)
4. En fonction de l'analyse du respect des fréquences du GEMRCN réalisée précédemment :
 - Mettre en avant les points positifs constatés
 - Identifier les points à revoir pour pouvoir appliquer les fréquences recommandées ou obligatoires selon le type de structure
 - Modifier si besoin et s'il existe le plan alimentaire existant en intégrant des intitulés permettant de faciliter l'application des fréquences recommandées par le GEMRCN
 - **S'il n'y a pas de plan alimentaire, en proposer un** qui tient compte des éléments positifs mis en avant et en respectant dans la mesure du possible le type de produits et de préparations déjà proposées par la structure
 - Si la structure et le cuisinier sont ouverts à améliorer l'équilibre de leurs menus, proposer le plan alimentaire que vous aurez élaboré ainsi qu'un document d'aide indiquant les types de préparations correspondant à chaque intitulé du plan et aux produits et plats disponibles sur la structure
 - **Proposez des exemples de menus tenant compte de modifications réalisées précédemment mais sans révolutionner l'existant !** ⇒ les annexer à votre rapport de stage
5. Identifier si la structure respecte les recommandations de grammages du GEMRCN (donner des exemples dans le rapport de stage)
6. Vérifier quelle utilisation est faite des éléments dont l'utilisation ou la consommation doit être limitée :
 - Utilisation du sel par les cuisiniers ? La quantité utilisée est-elle pesée ?
 - Utilisation des matières grasses dans les recettes ? Lesquelles, quelles quantités ?
 - Sauces grasses ou sucrées en libre service à volonté (mayonnaise, ketchup par exemple) ?
 - En cas de restauration d'entreprise, le vin est-il proposé en quantité raisonnable par rapport aux recommandations du PNNS ?

II/ METHODE D'ANALYSE DES MENUS

1. Prendre un jeu de menus de 20 repas successifs :
 - En tenant compte des mercredis pour la restauration scolaire si la structure fabrique des repas pour les centres de loisirs)
 - Du lundi au dimanche et midi et soir si c'est une structure de soins ou de personnes âgées

2. rassembler tous les éléments qui peuvent nous aider à l'analyse des plats pour en évaluer leurs fréquences :

- Fiches techniques produits (si ce n'est pas le cas, essayer de voir s'il est possible de les obtenir auprès des fournisseurs au minimum pour les produits élaborés de moins bonne qualité nutritionnelle (produits panés, saucisse, quenelles, boulettes de viande....) ⇒ les annexer à votre rapport de stage
- Fiches recettes des produits « maison » : par exemple un hachis Parmentier (quel % de viande hachée ? à quelle teneur en MG ? 15% ? 20 ?...)
- Type de produits utilisés pour élaborer les repas (la gamme : 1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} ou 5^{ème} et laitages à 3% ou 6% MG ?...)

3. Que regarder pour les entrées :

- >50% de crudités si mélange dans salade composée?
- Plat contenant >15% de lipides pour 100g de produit ?
- Quel grammage de la portion pour le fromage quand proposé en entrée ? Calcium suffisant ?
- Vérification de la variété avec autres types de plats (entrées cuites, entrées VPO, entrées féculent <15% MG)
- Attention à la saisonnalité des crudités

4. Que regarder pour les plats protidiques :

- %MG viandes hachées (égrené de bœuf, steak de veau ou de bœuf haché)
- Poisson dit « meunière » : P/L>2 et +70% de poisson ?
- Pour produits de l'IAA : produit frit >15% MG ? apport en Protéines ? en Lipides ? P/L ? % de VPO dans la composition ?
- Repas sans protéines animales (le midi) : attention, pas plus de 3/20 !
- Vérification de la variété avec autres types de plats (volailles, porc, œufs,...)

5. Que regarder pour les accompagnements :

- Si mélange légumes/ féculents, quel % de féculent ?
- Si féculent frit, >15% MG ?
- Vérifier la parfaite équivalence féculent/ légumes dans les menus
- Attention à la saisonnalité des produits

6. Que regarder pour les produits laitiers :

- Obligation d'obtenir les fiches techniques des fromages/ produits laitiers/ desserts lactés avec le taux de Calcium (attention, le calcul se fait par portion !!!)
- Vérification de la variété ! Proposer max 2x/20repas des fromages très pauvres en calcium tel que le chèvre pour le goût et la découverte de notre patrimoine
- Pour les desserts lactés « maison » : y a-t-il suffisamment de lait pour un apport optimum en calcium ? (mini 90ml de lait pour un apport de 100mg de calcium/ portion)
- Pour les desserts lactés « maison » : y a-t-il + de 20g de glucides simples par portion ?

7. Que regarder pour les desserts :

- y a-t-il dans le dessert proposé >15% MG
- fruits cuits et autres desserts sucrés : y a-t-il + de 20g de glucides simples par portion ?
- y a-t-il suffisamment de fruits crus 100% fruits crus ?
- Attention à la saisonnalité des produits

REMARQUES :

Voici les consignes à respecter :

- il faut absolument analyser les menus standards (et non régimes). Toute évocation des régimes sera hors sujet (c'est pour l'année prochaine)

Comme ce sont effectivement des personnes qui mangent midi et soir, et que les menus sont faits 7j/7, il y a 2 possibilités :

- Soit faire une analyse sur 28 déjeuners consécutifs + 28 dîners consécutifs (soit 4 semaines) (mais ça fait un gros gros travail d'analyse...)
- Soit faire une analyse sur 28 déjeuners uniquement car ce qu'on veut savoir c'est si vous avez compris comment on devait utiliser le tableau de fréquences et l'étude des FT...
- Soit, vous pouvez prendre aussi un jeu de menu du self du personnel (généralement que le midi, 5j/7) et ça fait une étude sur 20 jours...

Annexe 4 : Rappels des consignes pour la rédaction de la bibliographie

Règles bibliographiques à appliquer pour chaque document écrit rendu

I. OBJECTIFS DE LA BIBLIOGRAPHIE

- ? Pourquoi faire une liste de références bibliographiques ? A vous de vous
- ? poser la question. A voir avec votre enseignant d'Expression Com. ou
- ?

Tout document écrit devra suivre ces règles, qui pourront être adaptées en accord avec le ou les encadrants.

I. PRÉSENTATION D'UNE BIBLIOGRAPHIE

Tout travail de recherche doit être accompagné de la liste des documents que vous avez consultés et les documents utilisés doivent être cités dans le rapport écrit à l'endroit où vous vous en êtes inspirés. A chaque fois que vous vous inspirez d'un document (article, livre ou site internet) pour votre rapport écrit, vous devez le signaler **en mettant un numéro entre parenthèse dans votre texte, juste après l'information correspondante**. Ce numéro renvoie à la liste bibliographique des références utilisées placée en fin de document.

La liste bibliographique doit être présentée de façon claire et homogène et suivre les règles suivantes :

- Elle se place toujours **en fin de document** écrit. Elle constitue une partie à part qui n'est précédée d'aucun chiffre romain au même titre que l'introduction, la conclusion ou les annexes.
- Elle est constituée d'une liste unique (**ne pas séparer bibliographie et sitographie**).
- Elle est présentée **par ordre d'apparition dans le texte**.
- Elle doit comprendre **uniquement les sources les plus fiables**, utilisables dans un contexte professionnel : aucun site internet à caractère personnel (blogs), aucun site avec un important contenu publicitaire (E-sante, Doctissimo), aucun site de production participative (Wikipedia), aucun cours (cours de M. Seyer), aucun article ne mentionnant pas ses auteurs ni sa date de rédaction.
- Elle doit privilégier les sources primaires et ayant été corrigées, telles que les **publications scientifiques** (articles de périodiques scientifiques en anglais, en français...), les **sources officielles** (textes réglementaires, rapports d'expertise, notice technique...), les autres **sources issues de la communauté scientifiques** (synthèses et recommandations éditées par les sociétés savantes scientifiques...), et non les sources secondaires telles que des articles destinés au grand public citant un travail scientifique.

Exemple d'un article sur l'apoptose :

« Les mitochondries sont les organites responsables de la production énergétique dans la cellule, elles forment un compartiment doté d'une double membrane délimitant un espace intermembranaire et un espace matriciel (5). Mais leur rôle ne se borne pas à produire de l'ATP : ce sont également des organites-clefs du processus de mort apoptotique (6), de plus elles sont impliquées dans la régulation du processus de différenciation de plusieurs types cellulaires, tels que les adipocytes (7). Enfin, des études récentes semblent mettre en évidence une influence des mitochondries dans les processus infectieux de certaines bactéries telles que *Listeria* ou *Shigella* (8). ».

Bibliographie (placée à la fin du rapport écrit) :

5. Collectif. Biologie moléculaire de la cellule. Editions Médecine Sciences Publications, 2017 (6e édition), pp 83-84.

6. Zamzami N, Marchetti P, Castedo M, Decaudin D, Macho A, Hirsch T. et al. Sequential reduction of mitochondrial transmembrane potential and generation of reactive oxygen species in early programmed cell death. *J Exp Med* 1995. 182: 367-377.

7. Li S. Thèse. Etude de la fonction d'ATAD3 au cours de la différenciation adipocytaire. 2012. <https://www.theses.fr/2012GRENV025.pdf> (page consultée le 24/06/18)

8. ANR. Tran Van Nhieu G. Projet de recherche. Projet MITOPATHO : Rôle des mitochondries durant l'invasion des cellules par les bactéries *Listeria* et *Shigella*. 2012. <http://www.agence-nationale-recherche.fr/Projet-ANR-12-BSV3-0017> (page consultée le 24/06/18)

Remarque : Dans certains documents, la bibliographie est parfois présentée par ordre alphabétique d'auteurs.

II. PRÉSENTATION DES RÉFÉRENCES

Articles de périodiques scientifiques

Nom et Initiale du prénom des auteurs (au-delà de 6 auteurs, remplacer la fin de la liste par « et al. »). Titre de l'article. *Titre du périodique*. Année de publication. Volume, numéro, pagination.

Ex : Zamzami N, Marchetti P, Castedo M, Decaudin D, Macho A, Hirsch T. et al. Sequential reduction of mitochondrial transmembrane potential and generation of reactive oxygen species in early programmed cell death. *J Exp Med* 1995. 182: 367-377.

Livres

Nom et Initiale du prénom des auteurs (au-delà de 6 auteurs, remplacer la fin de la liste par « et al. »). Titre. Éditeur, année de publication, pagination.

Ex : Michel Y. Mécanismes moléculaires de l'action des antibiotiques. Editions Masson, 1986, pp 12-16.

Autres documents (Thèse, Rapports d'expertise, Dossiers thématiques, Recommandations officielles, Fiches techniques...)

Organisme auteur (s'il y a lieu). Nom et Initiale du prénom des auteurs. Type du document. Titre. Année de rédaction. Adresse URL (Page consultée le : date de la consultation par l'utilisateur)

Ex : INSERM. Gueguen J, Barry C, Hassler C, Falissard B. Expertise scientifique. Evaluation de l'efficacité de la pratique de l'hypnose. 2015. <https://www.inserm.fr/information-en-sante/dossiers-information/autisme> (Page consultée le 24/06/18)

Ex : HAS. Recommandations. Groupe de travail dirigé par Lévêque M et Niclot P. Prévention vasculaire après un infarctus cérébral ou un accident ischémique transitoire. 2014, mise à jour juin 2018.

https://www.has-sante.fr/portail/plugins/ModuleXitiKLEE/types/FileDocument/doXiti.jsp?id=c_1764100

Lois et textes réglementaires

Institution auteur. Titre, date et objet du texte. Adresse URL (Page consultée le : date de la consultation par l'utilisateur)

Ex : Ministère de l'agriculture et de la pêche. Arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2007/4/27/AGRG0753042A/jo/texte> (Page consultée le 02/07/18)

Ex : Parlement européen et Conseil de l'Union Européenne. Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2004/852/oj> (Page consultée le 02/07/18)

Pages WEB ou autres sources non assimilables à un document écrit

Auteur (Organisme ou auteur personnel). Type du document. Titre. Année de rédaction. [En ligne]. Adresse URL (Page consultée le : date de la consultation par l'utilisateur)

Ex : INSERM. Article d'actualités. Les cellules cancéreuses meurent en silence. 2014. <https://www.inserm.fr/actualites-et-evenements/actualites/cellules-cancereuses-meurent-en-silence> (Page consultée le 24/06/18)

II. QUELQUES ERREURS A EVITER

Exemple d'un article sur l'apoptose :

« Les mitochondries, qui sont les organites responsables de la production énergétique dans la cellule, sont aussi des organites-clés du processus de mort apoptotique. ».

Bibliographie (placée à la fin du rapport écrit) :

Wikipedia. <https://fr.wikipedia.org/wiki/Apoptose>

Google images. <http://slideplayer.se/slide/2917774/>

HuffingtonPost. Article. 7 manières dont la pollution attaque votre cerveau. 2017. https://www.huffingtonpost.fr/brigitte-enriquez/7-manieres-dont-la-pollution-attaque-votre-cerveau_a_23299890/ (Page consultée le 24/06/18)

Moitet D. Apoptose. Editions les Nouveaux auteurs, 2010, pp 1-337. <https://www.lesnouveauxauteurs.com/livre/51/moitet-david/apoptose>

NCBI. Article. 1995. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2192111/> (Page consultée le 24/06/18)

Les numéros des références devraient être insérés dans le texte !

Les références devraient être numérotées et classées par ordre d'apparition !

Ces références ne sont pas acceptables !

Un article scientifique ne se référence pas ainsi !