

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Jeudi 11 Février 2021



ORDRE DU JOUR

Mot des présidents –Tour de table

Calendrier 2021

Bilan Commissions 2020

Nutrition

-Révision des critères nutritionnels sur les repas scolaires :

- *point sur les résultats des scénarii (Travaux Nicole Darmon MS Nutrition) -programme de travail 2021*
- *Analyse des risques pour nos marchés*

-Expérimentation du Menu végétarien :

- *Lancement du questionnaire (CNRC)*
- *Résultats des études menées par l'AFDN – l'AMF*
- *Audition du GECO FS du CGAAER*
- *Vos retours sur cette expérimentation*

-Plan pluriannuel de diversification des protéines

- *Rédaction d'un guide – les principaux axes retenus*

-Nutri score et autres labels (Eco Score):

- *Nathalie Beugnot Directrice du CROUS de Versailles – Retour sur l'expérimentation NS au CROUS « « 30/45 mn)*
- *Finalisation de la note NS*
- *Eco score*

- Alimentation des Séniors

- *Adhésion à Alim 50+ : les publications /Participation aux GT – Atelier Séniors à construire*

Information du consommateur& veille réglementaire

-Projet de décret relatif à certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales (cf loi de transparence sur les produits agricoles et agroalimentaires de Juin 2020)

- Origine : constitution de groupes de travail pour une fiche destinée à nos clients /corpus du document

- Groupe de réflexion sur l'origine des denrées alimentaires au sein du Conseil National de la Consommation

- Révision du règlement (UE) n° 1169/2011, dans le cadre de la stratégie « De la ferme à la table »,

- Divers

Le lait et Fruits à l'école –Subventions européennes



Tour de table
Introduction

LISTE PRÉSENTS

Société	Nom	Prénom	Fonction
ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	marketing Food service
ANDROS Restauration	DEVIGNERAL	Clémence	Responsable Mkg
BEL	KHEROUF	Marie	Nutritionnist
BONDUELLE Long Life Food Service	RAQUET	Christian	Responsable Contrats Commerciaux
D'AUCY FoodService	HAUTE	Stéphanie	Chef de produit surgelé et plats cuisinés en conserve
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	marketing Food service
FLORETTE Food Service France	MEWTON	Claire	Chef de Projets RD
GEL MANCHE	MESNAGE	Aurore	Responsable Qualité
HILCONA	CASSIER	Claire	Responsable Trade Marketing France
LACTALIS Consommation Hors Foyer	DROMER	Pauline	Affaires Réglementaires et Nutrition
LES ATELIERS DU GOUT	DESAINTPAUL	Christine	Responsable QSE
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaïs	Affaires Réglementaires&Nutrition
LSDH	BOMBART	Aurélie	Affaires réglementaires
MacCain	TRUPIN	Manuelle	Key Account Manager Restauration Sociale
MARIE /LDC	BON	Alexandra	Responsable Nutrition Cellule Recherche et Innovation
Materne Mont-Blanc	RICHONNET	Céline	Directrice Nutrition
MARTINET	GRINBERG	JORIS	marketing Food service
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Responsable Qualité
NESTLE Professional France	JUTANT	Marguerite	Ingénieur Nutrition
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent	Affaires réglementaires
NUTRITION SANTE	TIXIER	Georgine	Scientific & Regulatory Manager
NUTRITION SANTE	ROQUES	Elodie	Ingénieur R&D
PANZANI Food service	DE VALICOURT	Mélanie	marketing Food service
Sodiaal Food Experts	CHOQUE	Benjamin	Responsable Pôle Nutrition
Sodiaal Food Experts	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité SFE
SOULIE RESTAURATION	BOUSQUET	Dorothee	
ST MICHEL Biscuits	GOURTAY	Hervé	Directeur BU
ST MICHEL Biscuits	DHAUTEFEUILLE	Thomas	Réglementaire et Qualité
ST MICHEL Biscuits	PAYARD	Isabelle	Réglementaire et Qualité
TRIBALLAT Foodservice	JOUBREL	Gwenaële	Directeur Nutrition
UNILEVER Food Solutions	MARQUEZ	Luisa	Directrice AF Nutrition
VALADE	MONS	Frédéric	Responsable marketing Groupe VALADE

INTERVENTION DE NATHALIE BEUGNOT



Rappel : Intervention de Nathalie en Janvier 2020 pour exposer le projet et ses attentes envers nos produits

Aujourd'hui [présentation des résultats](#)

BILAN 2020

5 réunions
39 entreprises
66 participants



Laurent Haegeli CAP Traiteur
& Hervé Gourtay St Michel Biscuits

Trois axes :



La veille règlementaire, juridique et technique



Le développement d'outils pour les membres et leurs clients



Des interventions de parties prenantes

avec, en filigrane, le partage de problématiques identiques entre les membres et la défense des intérêts.

Nutrition-Santé:

- Expérimentation du menu végétarien (Rédaction d'un guide pour les professionnels, de recettes , étude d'impact en cours)
 - De nouvelles obligations nutritionnelles 2021 ...
 - Extension du Nutri Score en Restauration collective et commerciale
 - Lutte contre la dénutrition
 - Alimentation des Séniors
- Et tous sujets de Santé Publique affectant nos marchés!

Information du consommateur (Restaurateurs)

- Règlement INCO (origine ingrédient primaire)
- Décret sur l'affichage des viandes



Des Outils

- Note sur le Nutri Score en cours
- Note INCO sur les produits commercialisés en RHD (intégration de l'origine ingrédient primaire)
- A venir une note pour rappeler à nos clients les obligations d'étiquetage sur l'origine des produits dans un contexte de demandes tous azimuts et toujours les [fiches thématiques en ligne dans l'Espace dédié aux professionnels](#)



Interventions de parties prenantes

- **Nathalie Beugnot Directrice Restauration CROUS de Versailles (Expérimentation du NS en restauration universitaire)**
- **Atelier séniors avec participation d'ALIM 50+ -Groupe SOS-Silver Fourchette-Elior Santé**



Une communauté d'expertises croisées Ingénieurs Nutrition, Responsables Qualité , Expert en droit alimentaire, spécialistes marketing, R&D,...)

NUTRITION

-Révision des critères nutritionnels sur les repas scolaires :

- point sur les résultats des scénarii (Travaux Nicole Darmon MS Nutrition) -programme de travail 2021

- Analyse des risques pour nos marchés

-Expérimentation du Menu végétarien :

- Lancement du questionnaire (CNRC)

- Résultats des études menées par l'AFDN – AMF

- Audition du GECO FS du CGAAER

- Vos retours sur cette expérimentation

-Plan pluriannuel de diversification des protéines

- Rédaction d'un guide – les principaux axes retenus

-Nutri score et autres labels (Eco Score):

- Nathalie Beugnot Directrice du CROUS de Versailles – Retour sur l'expérimentation NS au CROUS (30/45 mn)

- Finalisation de la note NS

- Eco score

- Alimentation des Séniors

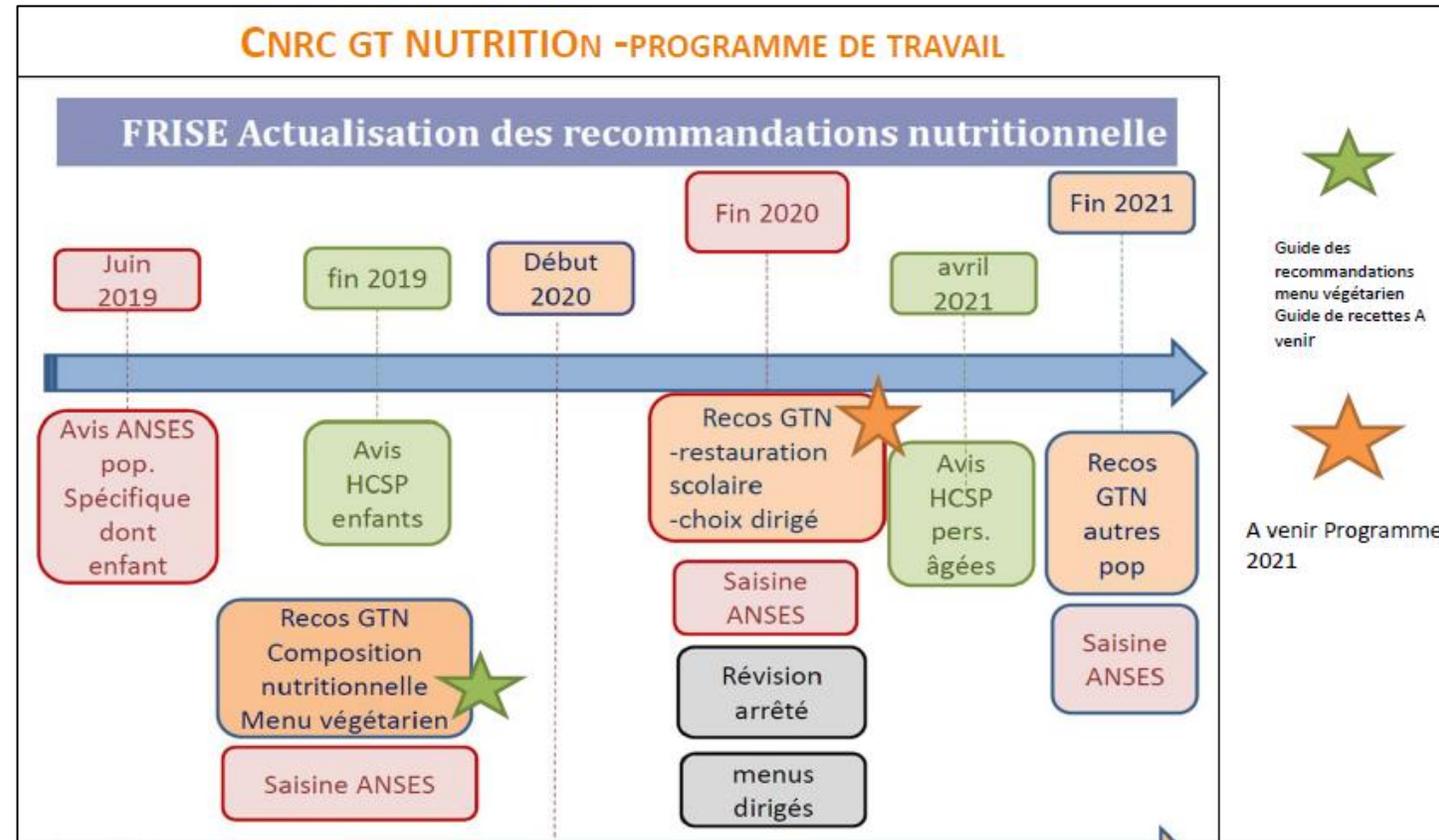
- Adhésion à Alim 50+ : les publications /Participation aux GT – Atelier Séniors à construire

RAPPEL RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE (1/)

Objectif du GT Nutrition du CNRC :

Refonte de [l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011](#)

- Pour se mettre en adéquation avec la loi EGALIM (introduction d'un menu végétarien par semaine) et le PNNS 4
- Pour être en conformité avec [l'avis de l'ANSES sur les nouveaux repères alimentaires pour les enfants de 4 à 17 ans](#) –juin 2019
- Pour suivre les [recommandations du HCSP de Juin 2020 relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans](#)



RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Rétroplanning

Octobre 2020: Début des travaux du GT nutrition sur l'élaboration des nouvelles recommandations en restauration scolaire

Janvier à juin 2021: Elaboration de recommandations alimentaires en restauration scolaire et sur des menus dirigés dans le secondaire par le GT nutrition

Juin 2021 : Validation des nouvelles recommandations e
Eté 2021 : Rédaction par les administrations de l'arrêté révisé sur la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Septembre Avis de l'ANSES sur les régimes spécifiques et la réponse aux questions du GT sur le nombre de menus végétariens

Septembre Octobre : Saisine de l'Anses sur les nouvelles recommandations /projet d'arrêté

Fin 2021? Validation par l'Anses

2022 Publication du nouvel arrêté sur la qualité des repas scolaires

Méthodes de travail adoptées

• Identifier les scénarios d'actualisation des critères de l'arrêté du 30/09/2011 à partir de l'avis du HCSP de juin 2020

Janvier 2021 intégration dans [l'outil Ms Nutrition](#) pour "tester" les impacts sur la qualité nutritionnelle

De Février à Juin 2021 (6 réunions)

• Travaux à poursuivre sur les portions, sur les résultats des scénarios, sur l'avis de l'ANSES et les données de consommation HD Inca 3

Elaboration d'un nouveau guide (Ex: Reco GEMRCN de 2015)

• Intégrer les résultats de l'expérimentation sur le menu végétarien

• **Septembre**

• Revoir les recommandations selon avis ANSES

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Rappel des obligations (Arrêté du 30 septembre 2011)

Projet CNRC

Nom	Description du critère	Fréquence min/max
Critere_1	Entrées contenant plus de 15 % de lipides	≤ 4
Critere_2	Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	≥ 10
Critere_3	Plats protidiqes ou garnitures constitués de produits gras (>15g/100g) à frire ou préfrits	≤ 4
Critere_4	Plat protidique à P/L ≤ 1	≤ 2
Critere_5	Plat protidique de poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2	≥ 4
Critere_6	Plat protidique de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥ 4
Critere_7	Plats protidiqes contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour les portions de viande, poisson, œuf	≤ 3
Critere_8	Garnitures de légumes <u>cuits</u>	10
Critere_9	Garnitures de féculents	10
Critere_910	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	≥ 8
Critere_911	Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg par portion	≥ 4
Critere_912	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5 g de lipides par portion	≥ 6
Critere_913	Desserts contenant plus de 15 % de lipides	≤ 3
Critere_914	Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides	≤ 4
Critere_915	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté	≥ 8

Nom	Description du critère	Fréquence min/max	
Critere_CNRC1	Entrée ou plat protidique de charcuterie de viande	≤ 2	★
Critere_CNRC2	Entrée, garniture ou dessert de fruits ou légumes crus	≥ 20	★
Critere_CNRC3	Plats protidiqes ou garnitures constitués de produits gras (>15g/100g) à frire ou préfrits	≤ 4	
Critere_CNRC4	Plat protidique à P/L ≤ 1	≤ 2	
Critere_CNRC5	Plat protidique de poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson	≥ 4	★
Critere_CNRC6	Plat protidique de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥ 4	
Critere_CNRC7	Plats protidiqes contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour les portions de viande, poisson, œuf, céréales et/ou légumes secs	≤ 3	★
Critere_CNRC8	Garnitures de légumes (crus ou cuits)	10	
Critere_CNRC9	Garnitures de féculents	10	
Critere_CNRC910	Entrée ou garniture à base de céréales (semi-) complètes	≥ 2	★
Critere_CNRC911	Entrée ou produit laitier : fromage avec ≥500mg Ca/100g	≥ 10	★
Critere_CNRC912	Produits laitier frais: yaourt ou fromage blanc	≥ 6	★
Critere_CNRC913	Desserts constitués de produit sucrés (>20g/100g) ou gras (>15g/100g)	≤ 4	★
Critere_CNRC914	Entrée, garniture ou dessert à base de légumes secs	≥ 2	★
Critere_CNRC915	Plat protidique à base de céréales et/ou légumes secs.	≥ 2	★
Critere_CNRC916	Entrée ou plat protidique de poisson gras	≥ 1	★
Critere_CNRC917	Entrée ou plat protidique de viande hors volaille et hors charcuterie	≤ 8	★

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION

SCOLAIRE

Résultats Modélisation N.Darmon
R.Poinsot MS Nutrition

Base de données

- 40 séries existantes (étude Impact-Reco, 2015): **2091 plats**
 - plats végétariens supplémentaires (Impact-Recos, 2015 + Enscol, 2019): **225 plats**
 - **6 entrées céréales complètes + 5 garnitures céréales complètes + 6 desserts légumes secs**
- =2333 plats**

5

Méthodologie : Nouveaux critères à tester

Critères	fréquence	précisions	n=
1. Entrée ou plat protidique de charcuterie de viande	≤ 2	A partir de 50% de charcuterie	28 E, 44 PP+PC
2. Entrée, garniture ou dessert de fruits ou légumes crus	≥ 20	Fusion de 2 critères	229 E + 45 desserts
3. Plats protidiqes ou garnitures constitués de produits gras (>15g/100g) à frire ou préfaits	≤ 4	Pas de changements	5 G
4. Plat protidique à P/L ≤ 1	≤ 2	Pas de changements	140 PP+PC (15,7%)
5. Plat protidique de poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson	≥ 4	Simplification en enlevant critère P/L	162 PP+PC (139 avec ancien critère)
6. Plat protidique de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥ 4	Pas de changements	131 PP+PC
7. Plats protidiqes contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour les portions de viande, poisson, œuf, céréales et/ou légumes secs	≤ 3	Grammage recommandé de 170 g pour les féculents.	68 plats + 50% céréales et légumes secs /114 124 VOP/589
8. Garnitures de légumes	10	On accepte légumes crus	354
9. Garnitures de féculents	10	Pas de changements	297

8

Méthodologie : Scénarios

Comparaison entre 3 scenarios (1 scénario=100 séries) :

1. « Critères GEMRCN* » : Les 15 critères actuels de l'arrêté du 30 septembre 2011
2. « Critères CNRC » : Les 17 critères proposés par le CNRC
3. « Critères CNRC (hors P/L) » : Les 17 critères proposés par le CNRC mais sans le critère P/L = 16 critères

* plats végétariens ne rentrent pas dans le critère -70% VOP

7

Méthodologie : Nouveaux critères à tester

Critères	fréquence	Précisions	N=
10. Entrée ou produit laitier : fromage avec ≥500mg Ca/100g	≥ 10	Fusion des 2 critères + conversion pour 100 g	67 PL + 20 E
11. Produits laitier frais: yaourt ou fromage blanc	≥ 6	Adaptation d'un critère existant	30 PL + 13 D
12. Desserts constitués de produit sucrés (>20g/100g) ou gras (>15g/100g)	≤ 4	Fusion de 2 critères + conversion pour 100 g	111 D
13. Entrée ou garniture à base de céréales complètes ou semi complètes	≥ 2	A partir de 50% céréales complètes et semi-complètes	4 (+6) E+ 16 (+5) G+ 9 PC
14. Entrée, garniture ou dessert à base de légumes secs	≥ 2	A partir de de 50 % de légumes secs	9 E + 49 (PC+G) + 6 D
15. Plat protidique à base de céréales et/ou légumes secs.	≥ 2	A partir de de 50 % de céréales et/ou légumes secs. Accompagnement légumes	114 PC/PP
16. Entrée ou plat protidique de poisson gras	≥ 1	A partir de 50 % de poissons gras	2 E (sardine) + 16 PP (saumon)
17. Entrée ou plat protidique de viande hors volaille et hors charcuterie	≤ 8	A partir de 0% de viande	2 E+ 269 PC/PP

9

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS DOIVENT LA DESTABILISATION

Résultats généraux : poids, énergie et MAR (Mean Adequacy Ratio) des séries, selon les scénarios

Moyennes par série (rapportées par repas)	Scénario critères GEMRCN (n=100)	Scénario critères CNRC (n=100)	Scénario critères CNRC (- critère P/L) (n=100)
Poids (g)	495 ^a ± 11,2	492 ^b ± 10,3	490 ^b ± 10,5
Energie (kcal) (% reco journalière)	724 ^a ± 49,8 (36,3%)	708 ^b ± 35,8 (35,5%)	720 ^a ± 35,2 (36,1%)
MAR brut (%)	52,42 ^a ± 2,00	52,31 ^a ± 1,92	52,62 ^a ± 1,88
MAR2000 (%)	95,12 ^a ± 1,4	95,69 ^b ± 0,98	95,61 ^b ± 0,99

^amême indice = pas de différence significative des moyennes

- Très bonne adéquation nutritionnelle pour les 3 scénarios,
- MAR significativement, mais faiblement, meilleur pour CNRC vs GEMRCN

NB : Le MAR estime le pourcentage moyen d'adéquation aux recommandations d'apports journaliers en 23 nutriments essentiels (protéines, fibres, AG essentiels, vit, min). Lorsque le % d'adéquation d'un nutriment est supérieur à 100%, on le ramène à 100% : c'est beaucoup plus fréquent dans le calcul du MAR pour 2000kcal (MAR2000) que dans le calcul du MAR brut, expliquant que les différences entre scénarios soient plus importantes avec le MAR brut qu'avec le MAR 2000.

10

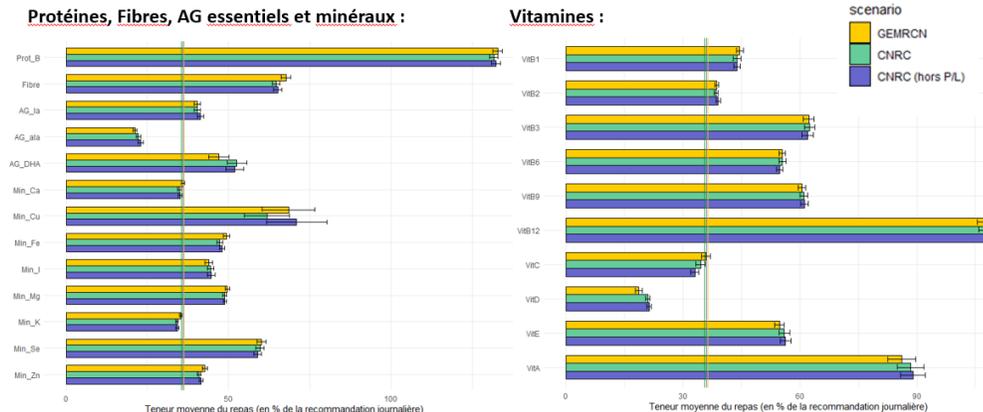
Résultats généraux : teneurs en nutriments à limiter

Moyennes par série (rapportées par repas)	Scénario critères GEMRCN* (n=100)	Scénario critères CNRC (n=100)	Scénario critères CNRC (- critère P/L) (n=100)
AGS (g)	10,4 ^a ± 0,96	10,0 ^a ± 0,9	10,4 ^a ± 1,02
Sodium (mg)	1289 ^a ± 129	1232 ^b ± 95	1241 ^b ± 94,2
Sucres totaux (g)	21,9 ^a ± 1,4	22,2 ^a ± 1,5	21,8 ^a ± 1,5

^amême indice = pas de différence significative des moyennes

- Teneurs en nutriments à limiter restent stable, sauf sodium qui diminue légèrement pour les CNRC

Résultats : teneurs en nutriments protecteurs (% de la reco.)



- Excellentes densités nutritionnelles (> % couverture du besoin en énergie) pour tous les scénarios et tous les nutriments
- Seuls l'ALA et la vit D sont inférieurs au % de couverture du besoin en énergie, mais ce sont des défauts classiques de l'alimentation des français

13

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conclusion

RESUME DES RESULTATS

- Les 3 scénarios aboutissent à une très bonne qualité nutritionnelle
- Quand il existe des différences significatives entre les scénarios, elles sont de très faible amplitude

Comparaison CNRC vs GEMRCN :

- Fibres diminuent, sucres libres augmentent pour les deux scénarios CNRC
- Teneurs en nutriments similaires sauf pour AG Ω -3, Vit D qui augmentent et sodium qui diminue légèrement dans les scénarios CNRC
- MAR/2000 kcal augmente pour le scénario CNRC (et énergie diminue) = **autant de nutriments mais pour une plus faible teneur en énergie.**

Comparaison CNRC vs CNRC hors P/L :

- Supprimer le critère P/L augmente la densité énergétique et les lipides

DISCUSSION

- Contrainte -70% sur PP à base de céréales et/ou légumes secs (CNRC) limite la diversité de ces plats (n=68/114)
- Pas de fourchettes réalistes appliquées aux fréquences (nb: un test de sensibilité a montré que la présence de ces fourchettes ne modifiait rien pour le scénario GEMRCN)
- Est-ce que les teneurs en énergie des repas simulés (~700 kcal) sont réalistes (cf rapport Anses INCA3) ?



Résultats :

- Débat sur les fibres : les apports en fibres des repas modélisés couvrent presque 100% des besoins de la journée entière. A priori cela ne pose pas de problème, et permet aux populations consommant peu de fibres en dehors de la cantine de couvrir leurs besoins. (cf avis ANSES enfants P157)
- Débat sur le critère maximal sur la viande hors volaille (8 composantes au maximum / 20 repas successifs) : ce critère maximal pourrait encourager les gestionnaires à fixer systématiquement la limite à 8 ou pas place aux extrêmes ?

L'équipe de recherche travaille sur des informations supplémentaires : les tableaux concernant les fréquences de catégories de plats parmi les 100 séries simulées et par scénario, une analyse de sensibilité pour prendre en compte le fait que la base contient plus de plats végétariens que l'existant.

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Encore des débats à venir :

Menus végétariens ne sont plus balisés en tant que tels

Pas de discrimination à date des plats d'œufs , de soja et fromages

Discussions sur les critères viandes

Impacts sur les desserts lactés, les fromages ---> il reste 4 fréquences sur 20 « libres ... »

Discussions **sur les grammages -> (Groupe de travail avec restau Co et SNRC ?)**

Corrélation à faire avec les données Hors Domicile INCA 3 pour les enfants

Rédaction du guide nutritionnel en cours

Vos réactions ?

EXPÉRIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE



Rappel de la Loi

Art. L. 230-5-6.-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, **au moins une fois par semaine, un menu végétarien**. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

« **L'expérimentation** fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme ---→ *soit Fin Avril 2021*

Article L.230-5-4 Obligation des gestionnaires - pour la restauration collective de plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année - de présenter un **plan pluriannuel de diversification des protéines, alternatives à base de protéines végétales**.

EXPERIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Rappel 2020 : Publication d'un guide ,complété par un 4 pages et un livret de 12 recettes testées comprenant un glossaire sur les légumes secs et céréales.



A titre indicatif, et dans l'attente de l'expertise scientifique de l'Anses permettant d'établir des fréquences optimisant l'adéquation nutritionnelle, le groupe de travail nutrition du CNRC propose les fréquences suivantes (sur les 4 ou 5 menus végétariens au minimum par 20 repas successifs) :

Critères pour 20 repas (4 ou 5 déjeuners hebdomadaires)	Critères complémentaires	Exemples
≥ 4 repas avec des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ¹ .		Langue sauce piquante, rôti de bœuf, blanquette de veau, tajine d'agneau, tranche de foie de bœuf
≥ 4 repas avec du poisson ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L ≥ 2		Dos de cabillaud poché, filet de saumon ciboulette, portion de lieu meunière, brandade de poisson (contenant au moins 70% de poisson)
4 ou 5 repas avec plat végétarien ²		
≥ 2 avec plat protidique ou plat complet dont les sources principales de protéines sont les céréales et/ou les légumes secs (hors soja)	≤ 2 plats protidiques avec un rapport P/L (protéines/lipides) ≤ 1	Timbale de riz semi complet et lentilles du Puy, dahl de lentilles corail, potée de haricots blancs aux légumes, chili végétarien
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l' œuf ³	≤ 4 produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides (ce critère concerne, l'entrée, le plat protidique et la garniture)	Omelette, œufs durs
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le fromage ⁴		Pané fromager, palet moelleux au gouda, lasagnes chèvre-épinard, tartiflette (sans lardons), pâtes farcies au fromage
≤ 1 avec plat transformé à base de protéines végétales		Boulette, galette, nuggets végétariens
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet contenant du soja		Tofu, tempeh, protéines texturées de soja, boisson de soja
≤ 3 repas avec une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70% de ces produits		Nuggets de poisson, boulettes de viande ou de poisson

1. A la Réunion : 3 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées ou des abats contenant au moins 2 mg de fer pour 100 g de produit.
 2. Les fréquences indiquées ne concernent que les 4 ou 5 menus végétariens obligatoires. Par exemple, la limite de 1 plat à base d'œuf ne s'applique que pour les 4 ou 5 plats végétariens «obligatoires».
 3. S'il contient moins de 70% d'œuf, sa fréquence est encadrée et s'inscrit dans les « moins de 4 repas avec en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70% de ces produits ».
 4. Si le menu végétarien est composé d'un plat à base de fromage, il est conseillé de ne pas l'associer à du fromage pour la composante produit laitier, mais privilégier yaourt, fromage blanc, petits suisses.

EXPERIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE



« *L'expérimentation* fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme
→ soit Fin Avril 2021



Etude diligentée par le MAA et France Agrimer avec deux objectifs (AO attribué en Août 2020)

Cabinets retenus : [SPQR](#), associé à [Cantinéo](#) -GECO Food service membre du COPIL

- **Mesurer à T0 l'état des approvisionnements durables** en restauration collective Rappel : 50% de produits durables dont 20% de bio obligatoires au 1^{er} janvier 2022
- **Faire un état des lieux de la mise en œuvre de l'expérimentation d'au moins un menu végétarien par semaine en restauration collective scolaire.**

EXPERIMENTATION DU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE



PHASAGE DE L'ETUDE



PHASE 1 : ETAT DES LIEUX DES ACTEURS CONCERNÉS PAR LA LOI EGALIM



PHASE 2 A : ENQUÊTE TERRAIN AUPRÈS DES OPÉRATEURS GRANDS COMPTES ET RÉSEAUX



PHASE 2 B : ENQUÊTE EN LIGNE



PHASE 3 : RECOMMANDATIONS

PHASE 2A : ENTRETIENS DE TERRAIN

LA METHODOLOGIE



- Entretiens avec les acteurs « grands comptes » : sociétés de restauration commerciale, groupements hospitaliers, administrations centralisées, groupements de commande, caisses des écoles,...



- Entretiens avec les acteurs têtes de réseau



- Collecte d'informations qualitatives (guides d'entretiens et trames de saisies) et quantitatives (données chiffrées)



- Compilation et croisement des informations collectées permettant d'établir les constats et conclusions clés (par secteur)

PHASE 1 : ETAT DES LIEUX

LES OBJECTIFS



- Dresser une **revue des opérateurs** du territoire métropolitain qui proposent des services de restauration collective et soumis à l'application de la loi Egalim



- **Caractériser** au plus près cette population



- Identifier les **sources de données** et les éléments relatifs à leurs fréquences d'actualisation

PHASE 2B : ENQUÊTE EN LIGNE

LA METHODOLOGIE

Mise en ligne d'une enquête (SPHYNX) selon les modalités suivantes :



- 60 questions environ (dont : données chiffrées à remplir, questions fermées, questions ouvertes) pour une durée moyenne de 30mn de saisie



- Diffusée par les acteurs « têtes de réseaux » (membres du COPIL) à leurs bases de contacts



- Mise en ligne pour une durée minimale de 2 mois (*ponctué de relances*) : Décembre-Janvier



- Analyse des résultats permettant de compléter la lecture des données remontées via la méthode 2A (entretiens) et des enquêtes régionales des DRAAF

PHASE 2B

L'enquête en ligne, destinée à toutes les structures intervenant dans la gestion de restaurants collectifs jusqu'au 5 Février (Depuis début Janvier)

EXPERIMENTATION DU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE



Audition du CGAAER **une mission d'évaluation de l'expérimentation du menu végétarien par le MAA (en complément de l'étude SQR/CANTINEO)** 1 heure d'entretien – envoi d'une note GECO Food Service récapitulative début Janvier

Messages clés :

- **Ne pas aller uniquement vers des légumineuses brutes** : Elargir pour se référer à la notion de **matières protéiques végétales** telles des farine, isolats, concentrés qui constituent des ingrédients nutritionnels et fonctionnels pertinents dans la mise en place des menus/plats végétariens.
(Contrat Stratégique de Filière Alimentaire voulu par le Gouvernement français : le champ de la stratégie gouvernementale sur le développement des légumes secs).
- **Ne pas stigmatiser tels ou tels produits** (ex SOJA stigmatisé alors qu'il s'agit d'une des légumineuses les plus intéressantes nutritionnellement-Œufs-fromages)
- **Ne pas déstabiliser tout un marché** déjà fragilisé par la crise sanitaire actuelle. Ex : toutes modifications de grammage, ou de recette, ou de portion qui seraient soudaines - pour mettre en place d'éventuels nouveaux standards - induiraient des coûts importants en phase de production (modification des outils de production, recherches et développement). Il convient d'être **attentifs à la temporalité** permettant les éventuelles adaptations nécessaires en phase de transition.
- **Formations des personnels : Place des entreprises agroalimentaires pour contribuer à la formation d'une manière générale** : à travers leurs expertises culinaires, de R&D, de sourcing des approvisionnements, des ateliers pratiques etc...
- **Pertinence de parler de « diversification des sources de protéines » et de flexitarisme**
- Tenir compte **des notions de plaisir, de goûts-Travailler à l'éducation des enfants-Rester attentif à tester l'acceptabilité de ces nouvelles offres culinaires**. Nos produits IAA =un accompagnement pour faire évoluer les tendances de consommation, les goûts, progressivement.

 Etape déterminante pour **contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en facilitant l'accès à la cuisine végétale.**

EXPERIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE



ETUDE AMF décembre 2020 Panorama de la restauration scolaire Loi EGALIM

✓ Méthodologie

L'enquête, menée du 25 septembre au 16 octobre 2020, a fait l'objet de plus de 3 000 réponses de la part des communes ayant une école publique et des intercommunalités gestionnaires, soit un taux de retour satisfaisant de 14,5 %.

✓ Principaux résultats

-Le taux de fréquentation du service de restauration scolaire est élevé : 64 % des collectivités accueillent au minimum 75 % des élèves scolarisés

-Le coût moyen global d'un repas, hors participation des familles, s'élève à 7,63 euros selon les réponses apportées, et ses composantes les plus importantes concernent les charges de personnel (3,46 euros) et l'achat des denrées alimentaires (2,78 euros).

-Achats produits durables et de qualité : **43% des collectivités atteignent de 25 à 50%** de produits durables (rappel : Au 1^{er} janvier 2022 50% dont 20% de BIO)

-Menu végétarien :

Avant le 1^{ER} Novembre --→ 55% ne proposait d'offre de menu végétarien

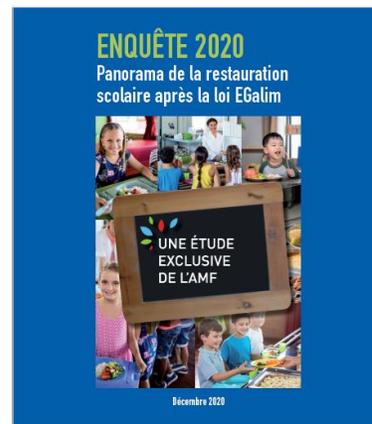
Depuis le 1^{ER} Novembre, **89% ont mis en place l'expérimentation** : impacts

- Gaspillage alimentaire : 37% constatent une augmentation/ 18% une réduction

-**Difficultés de mise en œuvre : 31% des répondants** dont

- 40% sur la composition et diversité des repas
- 19% formation du personnel
- 17% Cout supplémentaire
- (13%) Réorganisation de la préparation des repas
- (11%) Réticence du personnel

Au terme de l'expérimentation, **75% des répondants ne souhaitent pas une pérennisation en obligations** ni son renforcement **mais des recommandations !**





ETUDE AFDN

✓ **Méthodologie**

210 structures (143 restaurations primaires, 52 collèges et 15 lycées).

soit 670 000 repas/jour

entre le 2 novembre et le 1^{er} décembre 2020 (soit 4 semaines),

14 régions- près de 60 départements

L'enquête s'est intéressée aux plats protidiques.

Les menus étudiés couvrent la période allant du 2 novembre au 18 décembre 2020 (soit 7 semaines de menus).

ÉTUDE AFDN

Nombre de menus végétariens servis sur la période (soit 7 semaines) (*)



Discussion

Les résultats de l'enquête AFDN confirment ceux qui ont été rapportés par d'autres(**), ce qui permet d'appuyer l'ensemble des résultats avancés.

Les cuisines sur site semblent avoir moins adhéré à l'expérimentation que les cuisines centrales et leurs satellites. On peut supposer que les cuisines centrales sont plus structurées et en capacité de mettre en place les évolutions réglementaires plus facilement. On peut également supposer que les cahiers des charges sont plus surveillés et qu'ils mentionnent l'obligation de mettre en place toutes les évolutions réglementaires.

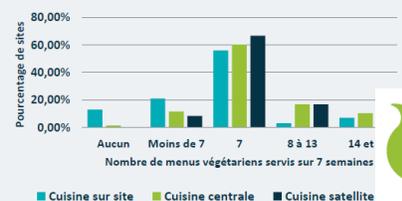


AFDN
Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

Résultats

En moyenne, presque 75% des collectivités ont proposé des menus végétariens hebdomadaires. On relève cependant une adhésion plus forte dans les restaurants gérés par les communes et sur notre échantillon de lycées, une adhésion plus aléatoire. On note également que près de 18% des collectivités ont été au-delà d'un menu par semaine

Proportion de sites (primaires/collèges/lycées cumulés) ayant servis des menus végétariens / type de cuisine



(*) Tableaux de données // Nombre de menus végétariens servis dans le rapport complet
(**) Panorama de la restauration scolaire après la loi EGalim (amf.ass OBSERVATOIRE-Principaux résultats-2020 (observatoire-restauration-biodurable) Cantines scolaires : avec la loi EGalim, 71% des élèves du primaire ont un menu végétarien par semaine - Greenpeace France

Résultats (*)



En moyenne, 48% des plats végétariens proposés sont constitués de céréales et/ou de légumes secs, 42% d'œuf et/ou de fromage et 11% de protéines de soja. Il n'y a pas de différences notables entre les 3 types d'établissement. Nous avons demandé de préciser les noms des recettes pour chaque catégorie de plats et les réponses ont été difficiles à exploiter car les recettes sont souvent constituées d'association : céréales/œuf/fromage et classées de façon aléatoire dans l'une ou l'autre catégorie. (voir liste des recettes végétariennes dans le rapport complet).



AFDN
Association Française
des Diététiciens Nutritionnistes

(*) Tableaux de données // Types de plats végétariens servis dans le rapport complet



Discussion

Le guide de l'expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire recommande une fréquence de 50% de plats protidiétiques végétariens à base de céréales et légumes secs, ce qui semble être une recommandation réaliste par rapport aux usages.

Mais il est à noter que le fromage est très présent dans l'ensemble des recettes collectées, dans le cadre de l'enquête.

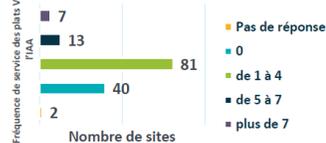
EXPERIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

ETUDE AFDN

Fréquence de service des plats végétariens issus de l'industrie agroalimentaire (*)



Fréquence de services des plats végétariens issus de l'IAA en primaire



Fréquence de services des plats végétariens issus de l'IAA en Collège



Fréquence de services des plats végétariens issus de l'IAA en Lycée



(*) Tableaux de données // Fréquence de service des plats issus de agroalimentaire dans le rapport

Discussion (*)



25 à 28% des établissements n'ont pas recours aux produits industriels. Leur fréquence reste faible là où ils sont utilisés, moins d'une fois par semaine dans les restaurants des communes et des collèges.

Nous avons relevé des remarques critiques très précises sur les gammes de produits industriels à base de protéines végétales :

Le haché de protéines végétales est peu attractif
« Les imitations de « steaks » végétales sont trop sèches, leur couleur ne plaît pas aux jeunes convives. Il faut les servir avec une sauce « nappante » pour qu'ils soient mangés. »

La présence du soja inquiète, du fait de sa teneur en phyto-œstrogènes.

Les répondants déplorent un nombre trop important d'additifs, dans certains produits.



Pour mémoire

Pour mémoire, le guide de l'expérimentation du menu végétarien en restauration scolaire recommande afin de préserver la diversité des plats proposés en restauration collective, de :

- Limiter les produits ultra-transformés et de veiller à leur qualité nutritionnelle, une fréquence maximale de 1 service sur 20 menus
- Limiter les plats et composantes à base de soja une fréquence maximale de 1 service sur 20 menus successifs.
- Et de privilégier le « fait maison » et les aliments bruts, en utilisant des aliments frais, en conserve ou surgelés non préparés.

Durant cette période, perturbée par la pandémie COVID 19 les grilles de menus proposés ont été simplifiées. On observe davantage de menus sans choix et le recours aux produits industriels reste limité. Mais qu'en sera-t-il lorsque la situation sanitaire sera rétablie ? Une offre quotidienne de plats végétariens va augmenter la charge de travail en cuisine, les plats IAA pourraient alors constituer un recours plus régulier.

EXPERIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Accueil du menu végétarien

Analyse des commentaires libres

A partir des commentaires libres, nous avons classé les remarques exprimées en favorables, moyennement favorables et défavorables au menu végétarien.

Seulement 1/3 des établissements ont renseigné cette partie.

20% des équipes sont favorables, **50%** sont moyennement favorables et **30%** sont défavorables.

Discussion



On relève qu'en moyenne **près du quart des répondants ne met pas en valeur le menu végétarien sur les menus affichés**. Près de la moitié des menus ne font **pas mention des recettes maison**.
On constate également que **près de la moitié des établissements ont choisi de ne pas utiliser le vocable « Menu Végétarien »** lui préférant, sur les menus imprimés, soit le repérage par une couleur de police différente, soit par un pictogramme ou encore par une dénomination faisant référence aux motivations environnementales de ces menus.



Exemples de dénominations utilisées pour identifier le menu végétarien

- Repas de la terre
- Repas vert
- Du Végé pour changer
- Repas pour la planète
- Menu Egalim
- Plat végété
- Plat développement durable

Principaux résultats sur l'évaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire

En moyenne, presque **75% des collectivités** ont proposé des **menus végétariens hebdomadaires**, avec une **adhésion plus forte du côté des communes**.



70% des municipalités, **65%** des collèges et **20%** des lycées ont intégré au moins **1 produit BIO** dans les menus végétariens sur un cycle de **7 semaines de menus**.

On note également que près de **18% des collectivités** ont été au-delà d'un menu végétarien par semaine.

En moyenne, **48% des plats végétariens proposés** sont constitués de **céréales et/ou de légumes secs**, **42%** d'œuf et/ou de fromage et **11%** de protéines de soja. Il n'y a **pas de différence notable** dans cette répartition entre les **3 types d'établissements**.

Quant aux **produits SICO(*)**, **20%** environ des établissements ont pu les intégrer dans l'offre de plats protidiques.



Conclusion

Une expérimentation « controversée »
Des résultats sur les coûts , le gaspillage et l'acceptabilité, partiels
en attente de l'Etude Cantinéo MAA

Vos retours d'expérience
terrain avec vos clients

PLAN PLURIANNUEL DIVERSIFICATION DES PROTEINES



Article L.230-5-4 Obligation des gestionnaires - pour la restauration collective de plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année - de présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines, alternatives à base de protéines végétales.

Effectif depuis le 30 octobre 2018 (loi Egalim)

Rappel des motifs de l'amendement pour la rédaction de cet article :

Rédaction d'un guide -Proposition de partir d'un document du World Resource Institute intitulé« Playbook for guiding diners toward plant-rich dishes in food service », qui a fait la synthèse de la littérature scientifique sur les actions visant à diversifier les sources de protéines en restauration collective et commerciale:

Que dit l'étude :

- le plat ou le produit lui-même (**Produit**),
- la manière dont les aliments sont présentés aux convives (**Positionnement**),
- la manière dont les menus sont organisés et conçus (**Présentation**),
- la manière dont le prix des aliments est fixé et dont la promotion est faite (**Promotion**),



PLAN PLURIANNUEL DIVERSIFICATION DES PROTEINES

Déroulé du guide

Le contexte

-Ces orientations ne visent pas à prôner les régimes sans viande (même si chacun est libre de consommer ce qu'il souhaite), mais à contribuer à favoriser la **diversité de notre alimentation** et réapprendre aux différents publics, et en particulier les plus jeunes, à apprécier certains aliments parfois oubliés comme les lentilles, les haricots rouges ou encore les pois chiches.

Rappel de l'amendement (vs Loi EGALIM)

L'augmentation de la part des aliments sources de protéines végétales est un des leviers de réduction du coût matière identifiés pour la montée en gamme des denrées servies en restauration collective, en lien avec l'objectif d'au moins 50% de produits durables et de qualité dont 20% issus de l'agriculture biologique en 2022.

Cette montée en gamme concerne l'ensemble des denrées servies en restauration collective (viande, poisson, œufs, produits laitiers, fruits, légumes, légumineuses, féculents).

Qui est concerné?

Quelles obligations ?

[Les 5P \(Voir slide suivante\)](#)

Un plan pluriannuel sur 3 ans

Des exemples

En cours de validation par le GT Nutrition du CNRC



PLAN PLURIANNUEL DIVERSIFICATION DES PROTEINES

La mise en place des plats végétariens nécessitent des actions regroupées en 5 groupes, les « 5P ».

Agir sur les plats et produits (PLAT)

- Mettre en place un plan alimentaire
- Redéfinir les portions pour diversifier les sources de protéines, et limiter le gaspillage
- Améliorer le goût et la texture des plats proposés,
- Introduire un menu par semaine où tous les plats sont à base de PV,
- Proposer des plats à base de PV dont les recettes sont familières
- Proposer des plats associant des légumes secs à des produits carnés en petites quantités.

Agir sur la manière dont les aliments sont présentés aux convives (POSITIONNEMENT)

- Veiller à rendre tous les plats protiques, végétaux comme animaux, attrayant dans les selfs

➤ Agir sur la manière dont les menus sont organisés et conçus (PRESENTATION)

- Souligner les attributs positifs des plats à travers leur description dans les menus,
- Renommer les plats à base de PV proposés en utilisant des mots qui informent sur la saveur, la provenance du plat ou l'expérience culinaire.
- Faire participer l'équipe à la création de nouveaux noms, en particulier les cuisiniers
- Indiquer le lieu de production ou l'origine du produit, le label ou SIQO le cas échéant, peut contribuer à l'attractivité du plat ou du menu.

Agir sur la manière dont la promotion est faite (PROMOTION)

- Recommander les plats à base de PV à travers leur description,
- Proposer des dégustations et événements pour de nouvelles recettes,
- Faire connaître les intérêts environnementaux et nutritionnels
- Informer sur les modes de production plus durables

Agir sur le personnel et les convives (PERSONNEL)

- Former le personnel à l'accompagnement des convives dans la découverte de nouvelles recettes
- Former les cuisiniers et personnels sur les intérêts nutritionnels et environnementaux
- Former les cuisiniers et personnels à la préparation de recettes à base de protéines végétales, ainsi qu'à l'amélioration des techniques culinaires



NUTRI SCORE



NUTRI-SCORE SUR LES MARCHES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Février 2021

Qu'est-ce que le NUTRI-SCORE ?

Le NUTRI-SCORE est un système d'information simplifié destiné à informer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle des aliments. Il se base sur le calcul d'un score nutritionnel de l'aliment qui permet de le classer sur une échelle à 5 couleurs, entre A et E.

Le logo NUTRI-SCORE est positionné sur la face avant des emballages alimentaires et/ou sur la fiche technique du produit. Il permet au consommateur et au client de comparer les produits d'une même catégorie. Il va apparaître progressivement également sur les sites de e-commerce.

La détermination du score d'un produit alimentaire repose sur un calcul qui prend en compte :

- Des éléments favorables au score : teneur en fruits, légumes, huile d'olive, noix et colza, légumes secs, fruits à coque, teneur en fibres, teneur en protéines
- Des éléments défavorables au score : apport énergétique, teneur en sucres, en acides gras saturés et en sel

En fonction du score obtenu, une lettre est attribuée au produit selon le tableau ci-dessous :

Attribution des couleurs		NUTRI-SCORE				
Aliments solides (points)	Solides (points)	A	B	C	D	E
Min à -1	Eau	A	B	C	D	E
0 à 2	≤ 1	A	B	C	D	E
3 à 10	2 à 5	A	B	C	D	E
11 à 18	6 à 9	A	B	C	D	E
≥ 19	≥ 10	A	B	C	D	E



Notre livrable Fiche GECO Food service enfin terminée

Mise en ligne dans notre Espace dédiée aux professionnels

Etude Santé Publique France sur la notoriété du NS Janvier 2021

ÉTUDES ET ENQUÊTES

JANVIER 2021



NUTRI-SCORE : ÉVOLUTION DE SA NOTORIÉTÉ, SA PERCEPTION ET SON IMPACT SUR LES COMPORTEMENTS D'ACHAT DÉCLARÉS ENTRE 2018 ET 2020

POINT CLÉS

- En 2020, la notoriété du Nutri-Score a continué à croître pour atteindre 93 %. Cette augmentation est due à l'apparition progressive du logo sur les emballages.
- Le Nutri-Score est cité spontanément par 18 % des individus comme un critère qu'ils utilisent pour évaluer la qualité nutritionnelle des produits (vs. 1 % en avril 2018, +17 points).
- 90 % des Français identifient bien que le Nutri-Score permet de qualifier la qualité nutritionnelle des produits.
- L'adhésion des consommateurs à la mesure, déjà très bonne en 2018 et en 2019, est restée stable voire s'est améliorée pour certains indicateurs en 2020. Près de 94 % des Français ont déclaré être favorables à la présence du Nutri-Score sur les emballages. Une proportion similaire (89 %) va plus loin en pensant que cette apposition devrait être obligatoire.
- En 2020, trois individus sur quatre ayant entendu parler ou vu le logo déclarent avoir acheté un produit sur lequel était apposé le Nutri-Score, un chiffre en forte augmentation depuis avril 2018 (+28 points entre avril 2018 et mai 2019 et +25 points entre mai 2019 et septembre 2020). De plus, une part de plus en plus importante de la population a déclaré avoir déjà changé au moins une de leurs habitudes d'achat grâce à la mesure (57 % en 2020 contre 43 % en 2019, soit +14 points).

ENQUETE SPF NOTORIETE ET IMPACT SUR COMPORTEMENTS D'ACHAT DU NUTRI-SCORE

Etude menée entre 2018 et 2020

- Effectuée en ligne auprès d'un échantillon de 1 000 personnes représentatif de la population,

Principaux résultats

- 93 % des Français identifient le logo Nutri-Score,
- la connaissance du logo augmente du fait de sa présence accrue sur les emballages :
 - 76 % des sondés l'avaient rencontré en septembre 2020 contre 36 % en avril 2018
- 2/3 des sondés indiquent spontanément qu'il apporte des informations sur la composition et la qualité nutritionnelle des produits (7 points de plus qu'en septembre 2020).
- il a un impact sur les achats de 57 % des sondés.



RAPPEL : L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE LANCÉE EN OCT.2019

Le projet attendu

Une méthodologie décrite avec précision, depuis les modalités de calcul envisagées, d'apposition et de contrôle de la validité du Nutri-Score, de présentation en salle de service et d'explication aux convives jusqu'aux moyens mis en œuvre pour estimer les évolutions de choix..

Un guide en open data cours de création pour un calcul homogène du Nutri-Score sur l'ensemble des recettes proposées, mis à disposition gratuitement de tout service de restauration souhaitant utiliser le Nutri-Score adapté à la restauration collective et commerciale.

Trois lauréats ont été retenus en octobre 2019 pour 3 types de restauration collective proposant des choix multiples :

Pour la restauration universitaire : le CROUS de Versailles, le Centre Hospitalier Manhès et l'AgroParisTech

Pour la restauration d'entreprise en gestion concédée : la société Elios et l'Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle de l'Université Paris 13

Pour la restauration d'entreprise autogérée : le bureau d'études ECO2 Initiative avec GIE-GAM Restaurant (structure de gestion de la restauration collective de BNP-PARIBAS) et l'INRA

Résultats attendus pour JANVIER 2021 mais :

- **[Une communication d'Elios dès septembre sur un lancement en restauration scolaire \(lycées \)](#)**
- **Une réaction du CROUS de Versailles avec une communication aux Journées Francophones de Nutrition**

NUTRI SCORE -L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COMMERCIALE



Nouvel appel à projets 2020 : Adaptation et impact du Nutri-Score en restauration commerciale

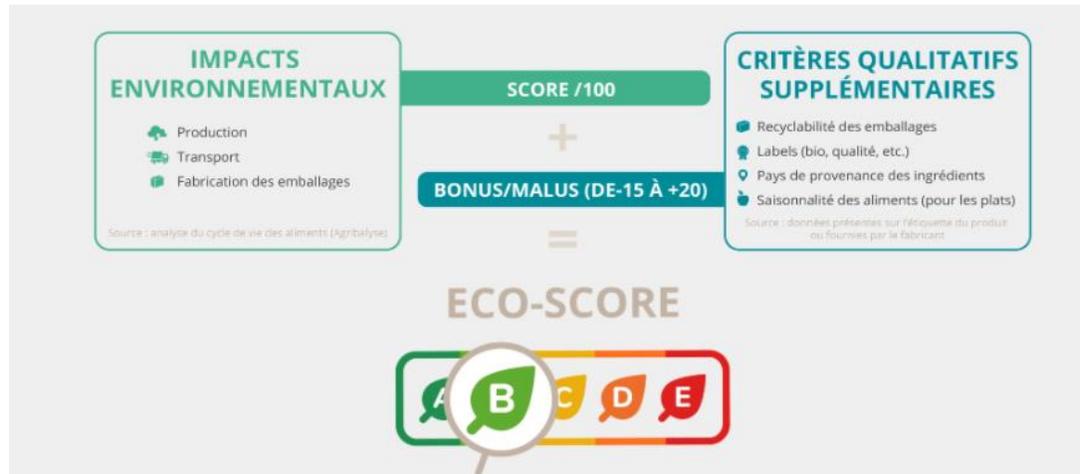
Ce nouvel appel à projets vise à soutenir des expérimentations testant l'adaptation de l'usage du Nutri-Score au contexte de la restauration commerciale. Cet impact sera mesuré principalement par l'évolution de la composition nutritionnelle des repas choisis par les convives.

Deux lauréats ont été retenus en octobre 2020 :

- Pour la restauration commerciale rapide : **INSEAD avec Pomme de Pain**
- Pour la restauration commerciale proposant une offre de livraison via un service digital : **le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse avec Deliveroo**

Les résultats de l'expérimentation sont attendus en juin 2021.

ECO SCORE



Affichage environnemental basé sur Agribalyse 3.0 utilisé par Yuka, ECO2 Initiative, Scan Up, Open Food Facts, Etiquettable, Frico Magic, La Fourche, Marmiton, Seazon, FoodChéri

≠

Expérimentation prévue dans la loi AGECE

(Article 15 : une phase d'expérimentation de 18 mois relative à un dispositif d'affichage environnemental volontaire, pour candidatures possibles jusqu'en mars 2021.

Bilan transmis au Parlement, comprenant une étude de faisabilité et une évaluation socio-économique prévue pour le mois de juillet 2021)

Un courrier ANIA FCD et interprofessions a été adressé Fin Janvier à Bruno Lemaire .

ALIMENTATION DES SENIORS



- **Une demande de la Commission pour mieux comprendre les besoins nutritionnels, les alimentations particulières , les marchés.**

- **Des besoins ciblés sur**
 - Le Portage à domicile
 - Les séniors en restauration commerciale (Cible 65-74 ans)
 - Les séniors actifs en restauration d'entreprises et commerciale
 - Un atelier spécifique sur la Dénutrition Personnes âgées (besoins physiologiques, Alimentation enrichie , dépistage, prévention Dénutrition)-→janvier 2021?

ALIMENTATION DES SENIORS



Réponse : Adhésion à Alim 50+ en octobre 2020

Une association pour imaginer et d'accompagner le futur de l'alimentation des seniors, ainsi que des aliments, ingrédients et compléments alimentaires spécifiquement adaptés.

Un principe fondateur :

- L'alimentation des seniors, pour leur santé et leur bien-être, est un tout qui n'exclut a priori aucune voie ni moyen.
- Cela signifie une alimentation équilibrée mais aussi un régime fait d'aliments conçus spécifiquement, de compléments alimentaires et de dispositifs médicaux pris par voie orale.

Organes et structure de direction



Conseil d'administration
et Bureau d'ALIM 50+,
élus en Assemblée générale
le 25 juin 2019

	Administrateur	Structure	Bureau	Échéance
1	AUBRY-LECOMTE Corinne	CASINO		2023
2	BIDAN Barbara	FLEURY MICHON		2023
3	DEGRAVE Marie-Hélène	ALGOFIT	Trésorière	2023
4	DELAYRE Carine	UNILASALLE		2023
5	AG2R LA MONDIALE	AG2R LA MONDIALE		2023
6	GUILLON François	à titre personnel	Président	2023
7	LE REVEREND Brigitte	à titre personnel	Secrétaire générale	2023
8	MENET Nicolas	SILVER VALLEY		2023
9	MOURIER Véronique	ELIOR		2023
10	SOUSTRE Yvette	CNIEL		2023
11	SULMONT-ROSSÉ Claire	INRA		2023
12	Dr. FERRY Monique	à titre personnel	Membre	2023

Les adhérents

Des centres de recherche ,des écoles (UNILASALLE Beauvais),Institut Paul Bocuse , AgroSup Dijon,
Des entreprises privées
Des organisations professionnelles (AGORES ,SYNPA,CNIEL)

ALIMENTATION DES SENIORS



Programme Alim 50+

- des newsletters , de l'information [comme NL de Nutri culture](#)
- des groupes de travail pluridisciplinaires
- des événements

Date	Événement	Horaire	Durée	Format (Distanciel = D, Présentiel = P)	Focus
23-févr	Webinaire "Typologie Jeunes seniors"	18h	2h	D GoToMeeting	Deux études de typologie des Jeunes Seniors en vue d'optimiser les politiques de communication. Restitution des études menées par des étudiants JUNIA de septembre à janvier (Tutorage L. Gaberel, J.F Delage et F. Guillon)
02-mars	Webinaire "INCA 3 Jeunes seniors"	17h	1h30	D GoToMeeting	Traitement du fichier INCA 3 sur la tranche d'âge 45-64 ans - focus sur l'obésité et les facteurs associés. Restitution de l'étude par un groupe d'étudiants UNILASALLE (Tutorage de H. Younes et F. Dépeint)
16-mars	Webinaire "Prévention"	11h	2h	D GoToMeeting	Importance, freins et leviers d'un comportement de prévention chez les Seniors - Focus alimentaire. Intervention : Antoine Gérard, Sociogérontologue et coordinateur du Pôle recherche habitat et qualité de vie de DOMITYS, et Eric Sanchez, Directeur Particuliers (Direction des activités sociales) d'AG2R LA MONDIALE
22-mars	Session du GR Diététicien(ne)s	18h	1h30	D ou P	Session du Groupe de réflexion
23-mars	Webinaire "AGE Platform Europe"	11h	2h	D GoToMeeting	Présentation et discussion avec AGE Platform Europe "La voix des personnes âgées au niveau de l'UE", dont ALIM 50+ est membre. AGE Platform Europe est à la fois un organe d'influence au niveau de Bruxelles, un centre considérable de ressources documentaires sur les seniors et un lieu de réseautage européen. La présentation, par deux responsables d'AGE, abordera ces sujets, avec en outre un focus alimentaire
08-avr	Session GT Emploi des seniors (Projet UE)	11h	2h	D ou P	Séance de lancement du projet financé par l'U.E sur l'emploi (et l'empowerment) des seniors, dont le lead partner est Turc et dont ALIM 50+ est partenaire. Information aux adhérents à venir.
20-avr	Session de bilan et projection du GT "Jeunes seniors" 2020-2021	11h	2h	D ou P	Séance conclusive et prospective du Groupe de travail
20-avr	Conseil scientifique ALIM 50+	14h30	2h	D ou P	
11-mai	Webinaire "Mapping des formations Alimentation des seniors"	11h	1h	D GoToMeeting	Restitution du projet "Mapping des formations sur l'alimentation des seniors et analyse des contenus" par une équipe d'étudiants du Master Nutrition Humaine et Santé Publique de l'Université Paris 13, tutorée par Claire Sulmont-Rossé et Benjamin Allès (INRAe)
18-mai	Session de bilan et projection du GT "Education-Formation" 2020-2021	11h	2h	D ou P	Séance conclusive et prospective du Groupe de travail, suite à l'étude "Mapping" et à l'action en cours "Loi Grand Âge"

ALIMENTATION DES SENIORS

Thématiques prioritaires identifiées

Typologie des jeunes seniors en vue d'optimiser les politiques de communication.

Alimentation des seniors dépendants à domicile

Le portage de repas à domicile ?

Traitement du fichier INCA 3 sur la tranche d'âge 45-64 ans – Focus sur l'obésité et les facteurs associés.

Mapping des formations sur l'alimentation des seniors et analyse des contenus

RESSOURCES

Restitution des études menées par des étudiants JUNIA de septembre à janvier (Tutorage L. Gaberel, J.F Delage et F. Guillon)

Etude multirégionale sur l'alimentation des seniors dépendants à domicile"
(CF 1^{ère} restitution en Janvier)

Présentation de la thèse de Ségolène Fleury Jeudi 4 mars

Restitution de l'étude par un groupe d'étudiants UNILASALLE (Tutorage de H. Younes et F. Dépeint)

Equipe d'étudiants du Master Nutrition Humaine et Santé Publique de l'Université Paris 13, tutorée par Claire Sulmont-Rossé et Benjamin Allès (INRAe)

ALIMENTATION DES SENIORS

Un atelier spécifique sur la Dénutrition Personnes âgées (besoins physiologiques, Alimentation enrichie, dépistage, prévention Dénutrition)-janvier 2021 → repoussé en Septembre

Contacts identifiés :

- Isabelle Maitre
- Claire Sulmont-Rossé : claire.sulmont-rosse@inra.fr
- Virginie Vanwymelbeke" <Virginie.Vanwymelbeke@Chu-Dijon.Fr

Quelques liens utiles

<https://www.inrae.fr/actualites/30-ans-recherches-sarcopenie-dependance-personne-agee>

<https://www2.dijon.inrae.fr/senior-et-sens/guide.php>

[Le plaisir dans l'assiette Institut PAUL BOCUSE](#)

["Le portage de repas est-il un levier pour prévenir la dénutrition des personnes âgées à domicile". Ségolène Fleury](#)

<https://www.cerin.org/etudes/fragilite-de-la-personne-agee-et-proteines/>

<https://independanceroyale.com/share/journal2.jpg>



INFORMATION DU CONSOMMATEUR & VEILLE RÉGLEMENTAIRE

PROJET DE DÉCRET RELATIF À CERTAINES DÉNOMINATIONS EMPLOYÉES POUR DÉSIGNER DES DENRÉES COMPORTANT DES PROTÉINES VÉGÉTALES

(CF LOI DE TRANSPARENCE SUR LES PRODUITS AGRICOLES ET AGROALIMENTAIRES DE JUIN 2020)

- ORIGINE : CONSTITUTION DE GROUPES DE TRAVAIL POUR UNE FICHE DESTINÉE À NOS CLIENTS /CORPUS DU DOCUMENT***
- GROUPE DE RÉFLEXION SUR L'ORIGINE DES DENRÉES ALIMENTAIRES AU SEIN DU CONSEIL NATIONAL DE LA CONSOMMATION***
- RÉVISION DU RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011, DANS LE CADRE DE LA STRATÉGIE « DE LA FERME À LA TABLE »,***



INFORMATION DU CONSOMMATEUR

[Loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires \(texte adopté définitivement par l'Assemblée nationale le 27 mai 2020\) notifiée à la CE le 5 juin](#)

la Commission Européenne **considère que la procédure de notification a été violée.**

La DGCCRF considère donc que le **texte n'est pas applicable et inopposable.**

Le Ministère de l'agriculture envisagerait de **rédiger les décrets d'application prévus par la loi et de les notifier à la Commission européenne, considérant que cela régulariserait en partie la situation.**

Pour la DGCCRF, le moyen de rendre applicable des dispositions de la loi serait par l'adoption de décrets sur la base du Code de la consommation, indépendamment de cette loi. En attente des avis des services juridiques des deux Ministères, il convient d'attendre la position interministérielle,

Concernant les articles, individuellement :

- Article 1 - Cet article prévoit la mise à disposition du public, en ligne, des informations relatives aux denrées préemballées a été discuté. L'ANIA a souligné que si un décret était pris, il serait ainsi intéressant qu'il fasse référence à CodeOnline Food, qui répond à l'objectif ; la DGCCRF y est apparue favorable
- Article 2 - cacao : pour la DGCCRF, l'article est contraire au droit communautaire. L'administration indique qu'elle ne va pas demander de décret pour le cacao mais que si celui-ci est exigé par le gouvernement, il sera certainement retoqué par la Commission européenne lors de la notification.
- Article 3 - miel : la DGCCRF a préparé un décret, qui devrait en principe être accepté par la Commission européenne en cas de notification.
- Article 4 - indication du pays d'origine des viandes en RHD : la DGCCRF a préparé un décret qui devrait être notifié sous forme d'expérimentation (extension du décret sur l'expérimentation applicable à la vente au consommateur. C'est bien l'origine de la viande qui sera à indiquer.
- L'article 5 interdit l'emploi des dénominations utilisées pour désigner les denrées alimentaires d'origine animale, pour décrire, commercialiser et promouvoir les denrées alimentaires contenant des protéines végétales, au-delà d'un seuil qui sera fixé par décret.
- l'article 6, l'appellation « fromage fermier » pourra être maintenue en cas d'affinage à l'extérieur de l'exploitation, notamment pour les petits producteurs fermiers, sous réserve d'une information claire du consommateur.

Aucun retour à date suite à la réunion de l'ANIA et la DGCCRF le 26 août dernier

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

[Loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires \(texte adopté définitivement par l'Assemblée nationale le 27 mai 2020\)notifiée à la CE le 5 juin](#)

Article 2 - cacao : pour la DGCCRF, l'article est contraire au droit communautaire. L'administration indique qu'elle ne va pas demander de décret pour le cacao mais que si celui-ci est exigé par le gouvernement, il sera certainement retoqué par la Commission européenne lors de la notification

✓ échanges avec la DGCCRF considère que les produits concernés par cette disposition seraient les produits de chocolat tels que définis dans la Directive Chocolat.

la directive dite "Chocolat" vise à assurer une harmonisation complète des mesures relatives au cacao au sein de l'Union européenne, en vue de supprimer les obstacles à la libre circulation des marchandises dans le marché unique Pour information, une plainte officielle contre la France a été déposée par FoodDrinkEurope auprès de la Commission européenne. Des plaintes ont également été déposées par des associations sectorielles nationales

✓ Peu probable que cet article soit transposé en droit français .

Article 3 - miel : la DGCCRF a préparé un décret, qui devrait en principe être accepté par la Commission européenne en cas de notification. Pas de retour à date

Article 4 - indication du pays d'origine des viandes en RHD : la DGCCRF a préparé un décret qui devrait être notifié sous forme d'expérimentation (extension du décret sur l'expérimentation applicable à la vente au consommateur.

Notification aux instances européennes le 19/11/2020 limite de réponse 19/02/2021

Détails de la notification

Décret modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Numéro de notification: 2019/0644 (France)
Date de réception: 19/11/2019
Fin de la période de statu quo: 19/02/2020

Texte de projet: [icônes]

Texte du message: [icônes]

Cliquez ici pour une version imprimable de cette page

PROJET DE DÉCRET RELATIF À CERTAINES DÉNOMINATIONS EMPLOYÉES POUR DÉSIGNER DES DENRÉES COMPORTANT DES PROTÉINES VÉGÉTALES

Cf [Article 5 de la loi transparence...](#)

- vise à restreindre l'usage des dénominations traditionnellement utilisées pour désigner des aliments d'origine animale, pour décrire, commercialiser ou promouvoir les denrées à base de protéines végétales, afin de renforcer la protection des consommateurs contre l'emploi de termes inappropriés sur les denrées alimentaires.
- Une consultation de la DGCCRF dans un délai très court – date d'entrée en vigueur au 1^{er} janvier 2021
- Une consultation du GECO Food service *informelle* - l'ANIA n'a pas répondu à la consultation sujet non consensuel
- [une réponse conjointe Protéines France , GEPV et SOJAXA](#)

INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Acte d'exécution sur l'origine de l'ingrédient primaire (INCO)

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/775 DE LA COMMISSION du 28 mai 2018 Dispositions applicables à partir du 1er Avril 2020

En vertu de ce règlement, l'origine de l'ingrédient primaire est requise:

- lorsque le pays d'origine/le lieu de provenance de la denrée alimentaire est fournie sur une base volontaire par l'opérateur
- ou en vertu d'une réglementation **et que le pays d'origine/le lieu de provenance de l'ingrédient primaire est différente de celle de la denrée.**

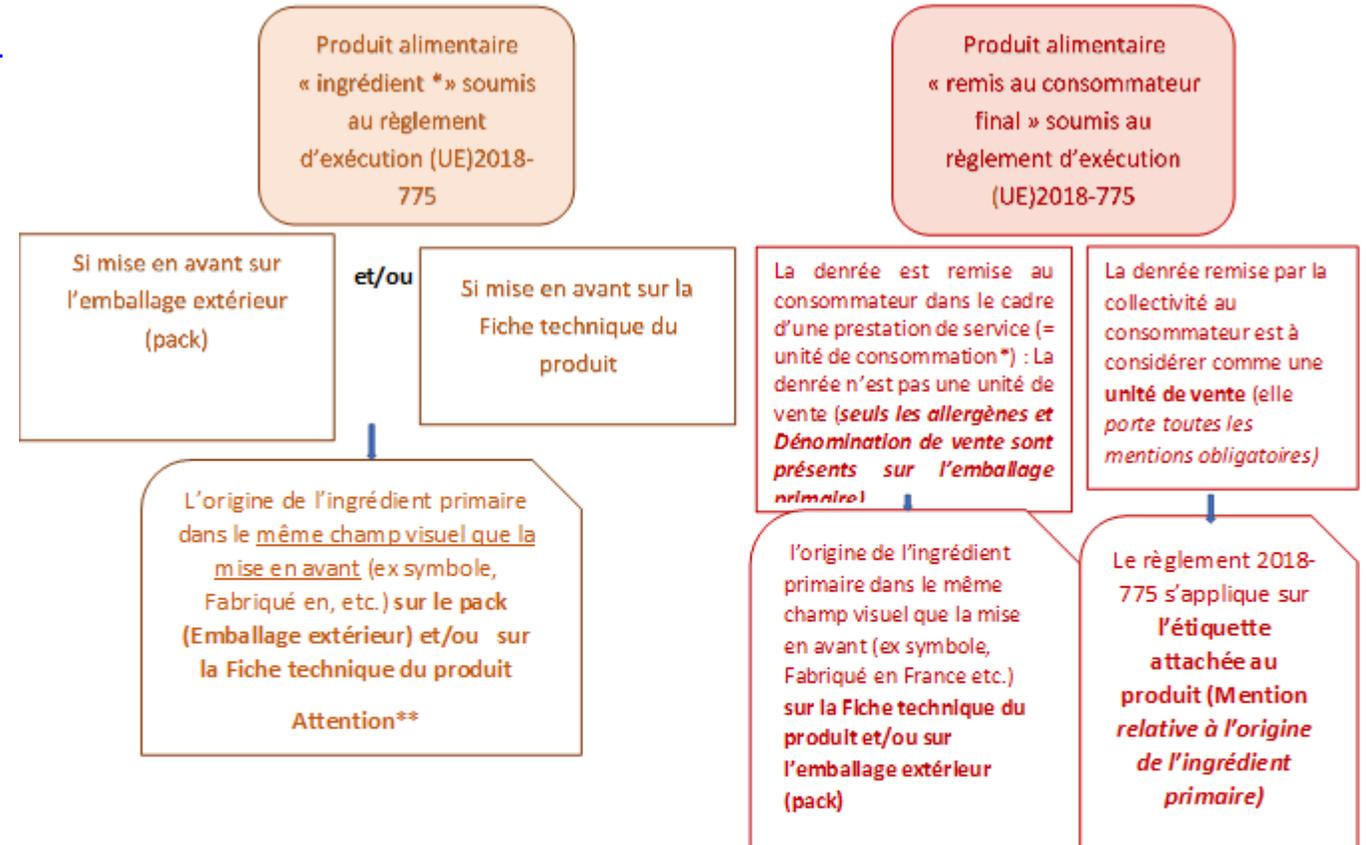
A noter : Pour rappel, la CJUE a admis que les Etats membres puissent être plus exigeants que la réglementation européenne concernant l'étiquetage de l'origine d'un produit, à condition que ces mesures soient justifiées et sous réserve d'un lien avéré entre le pays d'origine ou le lieu de provenance d'une denrée et sa qualité

INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

[Note INCO RHD finalisée avec des apports sur ce règlement](#)

En ligne dans l'espace dédiée aux professionnels

La transmission de l'information est différente selon les fonctions des denrées alimentaires. On considère :



Réflexion sur un livrable destiné aux clients expliquant nos obligations sur les origines



* On entend par produit ingrédient, une denrée alimentaire qui va être préparée, transformée, **fractionnée** ou découpée (cf guide ANIA FCD sur INCO- Cas particulier des produits Commercialisés en RHD)

Le fractionnement correspond à toute action d'extraction ou désolidarisation d'une denrée alimentaire de son emballage de regroupement (unité de vente) pour être allotie en vue d'une livraison dans un restaurant satellite ou assemblée sur un plateau pour être servie à un patient, en présentoir ou dans une vitrine à un consommateur final (=unité de consommation).

** Si l'opérateur a fait le choix d'apposer toutes les mentions y c l'origine ou lieu de provenance sur l'emballage primaire, alors le règlement (UE)2018-775 s'impose.

Le règlement d'exécution ne s'applique pas aux catalogues en B to B.

RÉFLEXION SUR UN LIVRABLE GECO FOOD SERVICE DESTINÉ AUX CLIENTS

EXPLIQUANT NOS OBLIGATIONS SUR LES ORIGINES

Typologie de produits	Obligations réglementaires spécifiques	Qui Fonction?	entreprise	mail
Toutes catégories avec ingrédient primaire	Chapeau commun	Anaïs BOEGLIN Responsable des Affaires Réglementaires	Société Lesieur	aboeglin@lesieur.fr
Produits laitiers et fromages	Décret français origine	Justine Brachat Réalini Pauline Dromer Léa Souyris Benjamin Choqué	SAVENCIA F S LACTALIS SODIAAL FOOD EXPERTS	
Crèmes beurres	Décret français origine	Justine Brachat Réalini Pauline Dromer Léa Souyris Benjamin Choqué	SAVENCIA F S LACTALIS SODIAAL FOOD EXPERTS	
Poisson (s)		Christine Desaintpaul <i>Chargée des Affaires Réglementaires -</i>	Les Ateliers du Goût	christine.desaintpaul@lesateliersdugout.fr
Œufs et ovoproduits				
Viandes				
Huiles		Anaïs BOEGLIN Responsable des Affaires Réglementaires		
Epices ,aides culinaires				
Légumes (appertisés, surgelés)				
Pâtes riz etc.				
Miel				
Pâtisseries , biscuits	Position Syndicat des Fabricants de Biscuits &	Isabelle Payard Thomas Dhautefeuille	St Michel	

Conseil National de la Consommation (CNC) :

le groupe de travail pilote par sera chargé :

- De faire un état des lieux des attentes des consommateurs.
- D'apprécier dans quelle mesure les obligations réglementaires, notamment celles découlant de l'entrée en application le 1er avril 2020 du règlement relatif à l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, permettent de satisfaire la demande d'information des consommateurs et le cas échéant d'en améliorer l'effectivité.
- D'examiner les dispositifs volontaires d'indication de l'origine afin d'apprécier si l'information supplémentaire qu'ils apportent aux consommateurs est comprise et de nature à répondre à leurs attentes.
- De dégager des propositions susceptibles d'être portées à l'échelon européen dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table »,
- De dégager les recommandations que les professionnels pourraient mettre en œuvre de manière volontaire de façon à mieux répondre aux attentes du consommateur et à renforcer la lisibilité des étiquettes.

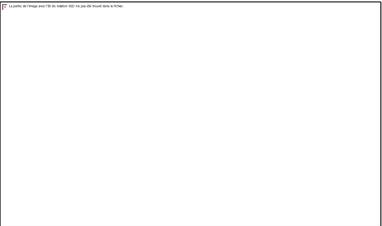
Un questionnaire a été adressé à l'ensemble des participants du groupe de travail et une synthèse par collège (collège des consommateurs/collège des professionnels) sera réalisée.

Fin des travaux pour mars 2021



Autres sujets divers

Lait et fruits à l'Ecole- Subventions européennes



COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Calendrier 2021

~~Jeudi 11 Février~~

Mardi 8 juin

Mardi 5 octobre

Mardi 7 décembre

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION