Crous
Versailles

# Le Nutri-score

## présentation Orale

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

# SOMMAIRE


| | |
|---|---|
| Présentation du Crous | 3 |
| Menu à point et Nutri-score | 5 |
| La mise en place | 10 |
| Les calculs | 14 |
| conclusion | |


# Présentation du Crous

**Créé par la loi du 16 avril 1955, le Cnous et les Crous ont une vocation unique : favoriser l'amélioration des conditions de vie des étudiants, au quotidien, pour leur garantir les meilleures chances de réussite.**
**Ils offrent aux étudiants un accompagnement social global, et gèrent les aides financières accordées aux étudiants.**
**Par ailleurs, avec leurs différents partenaires, les Crous accompagnent les initiatives étudiantes, proposent une action culturelle exigeante et mènent une politique volontariste pour dynamiser et animer les lieux de vie étudiante. Le Cnous anime ce réseau unique de 27 établissements.**
**Le Cnous expertise les expériences et les projets et encourage la circulation des meilleurs dispositifs ou idées. Il organise au niveau national le dialogue social avec les représentants des personnels et des étudiants. Il répartit la subvention versée par l'Etat, contrôle le budget des centres régionaux et favorise leur modernisation.**
**Les étudiants élus participent activement au fonctionnement démocratique du réseau à tous les niveaux.**

## La restauration au Crous de Versailles

Le Crous a mis en place une politique de site correspondant aux implantations des écoles et universités de l'académie.

A la tête de chacun d'eux, un directeur de site est chargé de représenter la direction générale du Crous auprès de tous les partenaires de la vie étudiante.

Un directeur de l'unité de gestion est chargé de veiller au bon fonctionnement de la restauration.

A l'échelle de l'établissement, un comité des utilisateurs se réunit à intervalle régulier, réunion sous l'égide du Crous et de l'établissement en présence des représentants des usagers afin de faire le point sur les prestations et sur les éventuelles évolution à envisager.

**CHIFFRES CLÉS**

**3,8**
**millions de repas servis par an**

**80**
**restaurants, brasseries, Food trucks et cafétérias**

**12,4**
**millions de chiffre d'affaires en restauration**

# Le projet

NUTRI-SCORE
A B C D E
NUTRI-SCORE
A B C D E
NUTRI-SCORE
A B C D E

NUTRI-SCORE
A B C D E
NUTRI-SCORE
A B C D E

# 1

# Le Nutri-score et le menu à points :

*Permettre le choix en toute conscience*

# Un levier pour enrichir l'offre en Restaurant Universitaire

Grace au menu à points et au Nutri-score:

- Les cuisiniers vont pouvoir monter en gamme et travailler des produits brut et de qualité sans négliger leur coût denrées.
- Les produits locaux ou SIQO seront plus présents et plus accessibles.
- L'information auprès des étudiants est plus complète

On propose aux usagers de choisir de composer des plateaux de 6 points ou plus en proposant des offres alternatives qu'ils peuvent se permettre de temps en temps.

NB : l'enquête restauration du CNOUS a démontré que la majorité des étudiants est disposée à payer jusqu'à 2,30€ de plus au-delà du ticket à 3,30€, si les propositions correspondent à leur envies.

# Les prérequis

*Pour que ce système fonctionne bien certains conditions doivent être réunies :*

## 1. Une signalétique efficace

La signalétique doit être scrupuleusement affichée et être identique dans tous les sites. La communication sur l'offre à points doit être parfaitement claire et harmonisée.

## 2. Des fiches techniques (FT) harmonisées

Chaque fiche technique est au même nombre de points dans tous les RU, dans les intitulés les FT base centrale mentionnent toutes le nombre de points dédiés.

## 3. Des caissières bien formées et des équipes sensibilisées

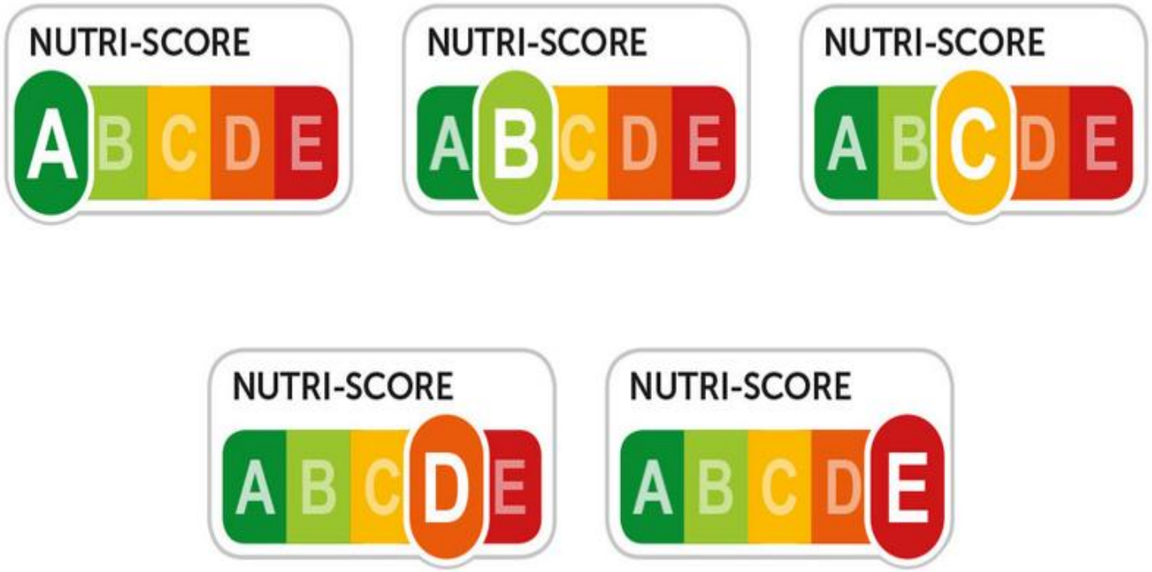
Les caissières vont avoir un rôle à jouer sur la communication (composition des plateaux, échange avec les étudiants).

Une vigilance de tous les instants sera requise pour la bonne mise en œuvre du Nutri-score (signalétique, respect des fiches techniques…)

# Les supports de communication

Au niveau du self / des pôles: l'usager sera informé des caractéristiques du produit.

Un gage de qualité



Une communication renforcée sur les labels de qualité utilisés tous les jours est mise en œuvre.

# Des fiches techniques harmonisées

| DATE: 24/04/2018 | EDITION DES FICHES TECHNIQUES |
|---|---|

| Code | Désignation | Type fiche | Portions | Unité de la portion | Coût | Date MAJ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 10 H 000710 | **HT COLESLAW AU SAUMON 2P** | Fiche | **100** | PN PORT. | 0,273 | 24/04/2018 |

| T | Code | Désignation | Unité | Qt.brute | % Perte | Qt.nette | Valeur TT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | AD FE 000022 | CAROTTE FRAICHE | GR. | 10000,000 | 0,000 | 10000,000 | 6,752 |
| A | AD FE 000070 | CHOU BLANC LOCAL | GR. | 4000,000 | 0,000 | 4000,000 | 1,984 |
| A | AD FE 000107 | CELERI RAVE LOCAL | GR. | 4,000 | 0,000 | 4,000 | 0,002 |
| A | AD FM N00001 | SAUMON FUME TRANCHETTES 500 | KG | 1,000 | 0,000 | 1,000 | 13,979 |
| A | AD EC N00114 | SAUCE MAYONNAISE HAUTE FER | KG | 2,500 | 0,000 | 2,500 | 4,354 |

| | |
|---|---|
| Total composants | **27,071** |
| Ingrédients | **0,000** |
| Total fiche | **27,071** |
| Total portion | **0,271** |

À partir de la rentrée les informations nutritionnelle et le Nutri-score seront affichées

2

# La mise en place :

*Permettre une sécurisation et un accès rapide à l'information,*

# Le mode de calcul-répertoire des recettes

| CODE ARTICLE | DENOMINATION ARTICLE | ENERGIE (kJ) | ENERGIE (kcal) | PROTÉINES (g) | MATIÈRES GRASSES (g) | dont ACIDES GRAS SATURES (g) | GLUCIDES (g) | dont SUCRES (g) | FIBRES ALIMENTAIRES (g) | SEL (g) | Valeur nutritionnelle renseignée | catégorie | Pourcentage de fruits et légumes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Portion | 4/QUART MAISON 2PTS | 1777,72 | 425,82 | 4,96 | 24,20 | 15,18 | 46,42 | 27,43 | 1,04 | 0,17 | 1_ok | Autre | 0% |
| PN | ABRICOT FRUIT PORTION 1EG | | | | | | | | | | Articles présents | FL | 100% |
| ADEFN00001 | ABRICOT OREILLON B5/1 | 264 | 63 | 0,53 | 0,05 | 0,003 | 16,49 | 14,89 | 1,6 | 0,014 | 1_ok | FL | 59% |
| | ABRICOT SEC 1 K | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| ADSEN00297 | ACRA MORUE 12,5 G SURG | 861 | 206 | 9,5 | 10 | 1,5 | 18 | 3,2 | 0 | 2,5 | 1_ok | Autre | 0% |
| PC-JETABLE | AGITATEUR BOIS | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1_ok | Jetable | 0% |
| ADSIN00001 | AGNEAU BOULETTE SURG | 664 | 160 | 13 | 11 | 5,5 | 0,5 | 0,5 | 3,4 | 1,32 | 1_ok | Autre | 0% |
| | AGNEAU CARRE 13 COTES UE FR | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| KG | AGNEAU COTE PREMIERE UE FR | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| | AGNEAU EMINCE A MIJOTER UE FR | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| KG | AGNEAU GIGOT CUIT FR | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| | AGNEAU GIGOT S/OS ROTI UE FR | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| KG | AGRIA 60+ 1EG | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| ADFE000645 | AIL BLANC 1EG | 1460 | 344 | 16,7 | 0,77 | 0,2 | 62,8 | 2,43 | 9,45 | 0,11 | 1_ok | FL | 100% |
| ADSHN00011 | AIL MCX SURG | 558 | 132 | 7,9 | 0,5 | 0,11 | 21,5 | 1,6 | 4,9 | 0,04 | 1_ok | FL | 100% |
| ADL4N00052 | AIL PELE 1 K 4EG | 1460 | 344 | 5,81 | 0,34 | 0,075 | 21,2 | 1,43 | 4,7 | 0,039 | 1_ok | FL | 100% |
| ADL4000001 | AIL PELE 1 K 4EG LOCAL | 1460 | 344 | 5,81 | 0,34 | 0,075 | 21,2 | 1,43 | 4,7 | 0,039 | 1_ok | FL | 100% |
| ADL4000002 | AIL PULPE 1 K 4EG /12 LOCAL | 1460 | 344 | 5,81 | 0,34 | 0,075 | 21,2 | 1,43 | 4,7 | 0,039 | 1_ok | FL | 100% |
| ADEPN00001 | AMANDE EFFILEE 1 K | 2610 | 631 | 25,8 | 52,5 | 3,95 | 8,76 | 4,63 | 0 | 0,05 | 1_ok | Autre | 0% |
| ADEPN00002 | AMANDE PDRE 1 K | 2610 | 631 | 25,8 | 52,5 | 3,95 | 8,76 | 4,63 | 0 | 0,05 | 1_ok | Autre | 0% |
| ADFE000370 | ANANAS CAYENNE AVION 1EG | 225 | 53,2 | 0,52 | 0,24 | 0,009 | 11 | 10,4 | 1,33 | 0,0024 | 1_ok | FL | 100% |
| ADFF000055 | ANANAS FRUIT PORTION 1EG | 225 | 53,2 | 0,52 | 0,24 | 0,009 | 11 | 10,4 | 1,33 | 0,0024 | 1_ok | FL | 100% |
| ADEFN00003 | ANANAS TR BRISEE B3/1 | 297,8 | 71,24 | 0,5 | 0,5 | 0 | 15,9 | 15,9 | 1,6 | 0,0048 | 1_ok | FL | 60% |
| KG | ANANAS TR ENTIERE B3/1 | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| KG | ANCHOIS FILET HUILE FR | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| ADEMN00014 | ANCHOIS HUILE B1/2 | 761 | 182 | 26,4 | 8,45 | 3,08 | 0 | 0 | 0 | 11,214 | 1_ok | Autre | 0% |
| | ANDOUILLE VIRE VPF FR | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| KG | ANDOUILLETTE TROYES VPF FR | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| ADFE000550 | ANETH 1EG | 202 | 48,2 | 3,93 | 1,1 | 0,2 | 3,9 | 1,2 | 3,5 | 0,15 | 1_ok | FL | 100% |
| ADEPN00003 | AROME VANILLE 1 L | 245 | 57,7 | 0,03 | 0 | 0 | 14,4 | 14,4 | 0 | 0,0075 | 1_ok | Autre | 0% |
| ADEUN00001 | ARTICHAUT COEUR 30/40 B3/1 | 167 | 40 | 1,5 | 0,2 | 0 | 6,5 | 1,5 | 3 | 0,8 | 1_ok | FL | 100% |
| | ARTICHAUT FOND 20/30 B3/1 | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| | ARTICHAUT FOND SURG | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| | ASPERGE BL 17/24 B4/4 | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| ADEUN00003 | ASPERGE BL 25/34 B4/4 | 65 | 15 | 0,8 | 0,3 | 0 | 2,5 | 1 | 1 | 1 | 1_ok | FL | 100% |
| | ASPERGE VERTE 500 G SURG /10 K | | | | | | | | | | Articles présents | Autre | 0% |
| ADEYN00050 | ASSAISONNEMENT CHILI CON CARNE | 1132 | 271 | 10,4 | 4,2 | 0 | 47,7 | 0 | 0 | 0 | 1_ok | Autre | 0% |
| ADEYN00058 | ASSAISONNEMENT TANDOORI | 1205 | 289 | 9,6 | 8,3 | 1,3 | 33 | 3 | 0 | 25,3 | 1_ok | Autre | 0% |
| PC-JETABLE | ASSIETTE PULPE CARRE 10 CM | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1_ok | Jetable | 0% |
| PC-JETABLE | ASSIETTE PULPE CARRE 13 CM | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 1_ok | Jetable | 0% |

# Le mode de calcul-identifier les valeurs nutritionnelles

| Code complet FT | Libelle fiche | Article | VN Recette NETTE MATIÈRES GRASSES (g) | VN Recette NETTE dont ACIDES GRAS SATURES (g) | VN Recette NETTE GLUCIDES (g) | VN Recette NETTE dont SUCRES (g) | VN Recette NETTE FIBRES ALIMENTAIRES (g) | VN Recette NETTE SEL (g) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FR01001346 | TOMATE CONCOMBRE 1PT | CIBOULETTE SURG | 0,01 | 0,00 | 0,07 | 0,02 | 0,07 | 0,00 |
| FR01001346 | TOMATE CONCOMBRE 1PT | TOMATE RDE 47/57 1EG | 0,18 | 0,04 | 1,53 | 1,52 | 0,81 | 0,01 |
| FR01001346 | TOMATE CONCOMBRE 1PT | CONCOMBRE 1EG | 0,06 | 0,02 | 0,44 | 0,41 | 0,21 | 0,00 |
| FR01001347 | ACHARD DE LEGUMES 1PT | OIGNON BLANC 1EG | 0,12 | 0,04 | 1,25 | 0,96 | 0,34 | 0,02 |
| FR01001347 | ACHARD DE LEGUMES 1PT | GINGEMBRE 1EG | 0,21 | 0,13 | 2,92 | 0,17 | 0,71 | 0,00 |
| FR01001347 | ACHARD DE LEGUMES 1PT | VINAIGRE COLORE ALCOOL 1,5 L | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FR01001347 | ACHARD DE LEGUMES 1PT | EPICE CURCUMA MOULU FLAPPER | 0,10 | 0,03 | 0,44 | 0,03 | 0,21 | 0,00 |
| FR01001347 | ACHARD DE LEGUMES 1PT | HARICOT VERT TF 2,5 K SURG /5 K | 0,00 | 0,00 | 0,04 | 0,02 | 0,04 | 0,00 |
| FR01001347 | ACHARD DE LEGUMES 1PT | CAROTTE 1EG | 0,19 | 0,04 | 4,64 | 3,90 | 1,94 | 0,07 |
| FR01001348 | POIREAUX VINAIGRETTE 1PT | CIBOULETTE SURG | 0,02 | 0,01 | 0,08 | 0,02 | 0,09 | 0,00 |
| FR01001348 | POIREAUX VINAIGRETTE 1PT | VINAIGRETTE MAISON | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FR01001348 | POIREAUX VINAIGRETTE 1PT | POIREAUX 1EG | 0,24 | 0,05 | 4,73 | 3,04 | 2,19 | 0,03 |
| FR01001349 | CHEVRE BUCHE MELANGE 1PT | LAIT MELANGE BUCHE 180 G FR | 23,00 | 16,00 | 1,00 | 1,00 | 0,00 | 1,60 |
| FR01001350 | COMTE 2PTS | COMTE AOP 6 MOIS FR | 32,60 | 18,80 | 0,50 | 0,50 | 0,00 | 1,03 |
| FR01001351 | SALADE DE PATE AU SURIMI PRET | SALADE DE PATES AUX SURIMI 2,6 KG | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FR01001352 | SALADE DE PALMIER ET SURIMI 2P | PALMIER COEUR ENTIER B4/4 | 0,13 | 0,04 | 0,66 | 0,23 | 0,36 | 0,18 |
| FR01001352 | SALADE DE PALMIER ET SURIMI 2P | SURIMI MIETTE FR | 0,93 | 0,09 | 2,24 | 0,40 | 0,06 | 0,30 |
| FR01001352 | SALADE DE PALMIER ET SURIMI 2P | CIBOULETTE SURG | 0,01 | 0,00 | 0,06 | 0,02 | 0,06 | 0,00 |
| FR01001352 | SALADE DE PALMIER ET SURIMI 2P | TOMATE RDE 47/57 1EG | 0,07 | 0,02 | 0,64 | 0,64 | 0,34 | 0,00 |
| FR01001352 | SALADE DE PALMIER ET SURIMI 2P | CONCOMBRE 1EG | 0,06 | 0,02 | 0,47 | 0,43 | 0,22 | 0,00 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | OEUF DUR ECALE 43/63 BBC FR | 0,65 | 0,17 | 0,05 | 0,05 | 0,00 | 0,02 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | PDT CUBE PAST 4 K 5EG /12 K LOCAL | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | SAUCISSE STRASBOURG BN VPF FR | 4,30 | 1,72 | 0,19 | 0,19 | 0,00 | 0,35 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | HUILE ARACHIDE 1 L | 18,68 | 3,18 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | CORNICHON 150 EF B5/1 | 0,01 | 0,00 | 0,22 | 0,15 | 0,14 | 0,31 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | VINAIGRE BALSAMIQUE MODENE IGP | 0,04 | 0,00 | 1,61 | 1,19 | 0,03 | 0,00 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | CIBOULETTE SURG | 0,02 | 0,00 | 0,08 | 0,02 | 0,08 | 0,00 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | MOUTARDE 1 K | 0,34 | 0,02 | 0,06 | 0,06 | 0,14 | 0,19 |
| FR01001353 | SALADE STRABOURGEOISE 2PTS | TOMATE RDE 47/57 1EG | 0,05 | 0,01 | 0,42 | 0,42 | 0,22 | 0,00 |

# Le mode de calcul-calculer les % de fruits et légumes

| Étiquettes de lignes | Somme de VN Recette NETTE ENERGIE (kJ) | Somme de VN Recette NETTE ENERGIE (kcal) | Somme de VN Recette NETTE PROTÉINES (g) | Somme de VN Recette NETTE MATIÈRES GRASSES (g) | Somme de VN Recette NETTE dont ACIDES GRAS SATURES (g) | Somme de VN Recette NETTE GLUCIDES (g) | Somme de VN Recette NETTE dont SUCRES (g) | Somme de VN Recette NETTE FIBRES ALIMENTAIRES (g) | Somme de VN Recette NETTE SEL (g) | Somme de Pourcentage de présence en F&L dans la recette |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| COUSCOUS POULET MERGUEZ 3PTS | 725 | 172 | 7,90 | 6,48 | 1,66 | 18,54 | 2,35 | 1,86 | 0,32 | 43% |
| FILET DE POISSON BLANC 3PTS | 330 | 78 | 16,70 | 1,10 | 0,20 | 0,30 | 0,00 | 0,00 | 0,28 | 0% |
| FILET DE POULET 3PTS | 485 | 115 | 24,50 | 1,70 | 0,60 | 0,30 | 0,30 | 0,90 | 0,11 | 0% |
| LT HARICOTS ROUGES | 487 | 115 | 8,07 | 1,61 | 0,79 | 13,80 | 3,85 | 6,91 | 0,91 | 97% |
| LT LEGUMES A COUSCOUS | 180 | 43 | 1,95 | 0,49 | 0,04 | 6,53 | 3,55 | 2,21 | 0,33 | 82% |
| POIREAUX VINAIGRETTE 1PT | 137 | 33 | 1,63 | 0,27 | 0,06 | 4,82 | 3,06 | 2,28 | 0,03 | 100% |
| POMME DE TERRE CERVELAS 1PT | 162 | 39 | 0,19 | 3,97 | 0,48 | 0,40 | 0,37 | 0,24 | 0,00 | 18% |
| PUDDING CHOCOLAT ET NOIX 2PTS | 723 | 171 | 4,89 | 4,64 | 1,08 | 26,98 | 15,96 | 0,93 | 0,40 | 4% |
| RIZ AU LAIT AU CARAMEL 1PT | 0 | 0 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0% |
| RIZ AU LAIT MAISON 1PT | 341 | 81 | 2,41 | 1,19 | 0,73 | 14,87 | 14,85 | 0,20 | 0,07 | 7% |
| SA BOURGUIGNONNE | 463 | 124 | 1,41 | 7,91 | 5,16 | 4,98 | 2,37 | 1,71 | 0,32 | 71% |
| SA ROUX LIAISON | 2270 | 547 | 4,83 | 41,75 | 27,30 | 36,84 | 1,25 | 1,95 | 0,02 | 0% |

# Le mode de calcul-formater la perte à la cuisson

| T | Code | Désignation | Unité | Qté.brute | % Perte | Qté. nette | Valeur TTC. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F | FR04000802 | LT POELEE MERIDIONALE | PORT. | 100 | | | |
| A | ADSLN00104 | POELEE MERIDIONALE CUIT SURG | KG | 15,000 | 0,000 | 15,000 | 25,035 |

| T | Code | Désignation | Unité | Qté.brute | % Perte | Qté. nette | Valeur TTC. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F | FR02000235 | STEAK HACHE 125G 3PTS | PORT. | 50 | | | |
| A | ADSIN00026 | BOEUF HACHE STEAK 125 G VBF SURG | KG | 6,250 | 0,000 | 6,250 | 37,954 |

| T | Code | Désignation | Unité | Qté.brute | % Perte | Qté. nette | Valeur TTC. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| F | FL04000433 | UT MELANGE KASHA 3 CEREALES | POT | 200 | | | |
| A | ADELN00052 | KASHA MELANGE 3 CEREALES 2.5 K | KG | 10,000 | 0,000 | 10,000 | 23,507 |
| A | ADEHN00008 | HUILE OLIVE EXTRA VIERGE 1 L | LIT | 0,400 | 0,000 | 0,400 | 1,486 |
| A | ADSHN00007 | OIGNON BL EMINCE SURG | KG | 3,000 | 0,000 | 3,000 | 2,839 |

# Nutri-Score en image

Vaisselles adaptées aux couleurs du Nutri-score

zone
non fumeur
NUTRI-SCORE
A B C D E
NUTRI-SCORE
A D

BUFFET
NUTRI-SCORE
A

affichages

# Nutri-Score au self

3

# Le déploiement septembre 2020 :

*Utilisation du logiciel métier pour permettre la sécurisation de l’accès à  l’information*

# Dernières Evolutions

## Données en entrée

- Intégration des données nutritionnelles « article» dans Garone

## Algorithme de Calcul

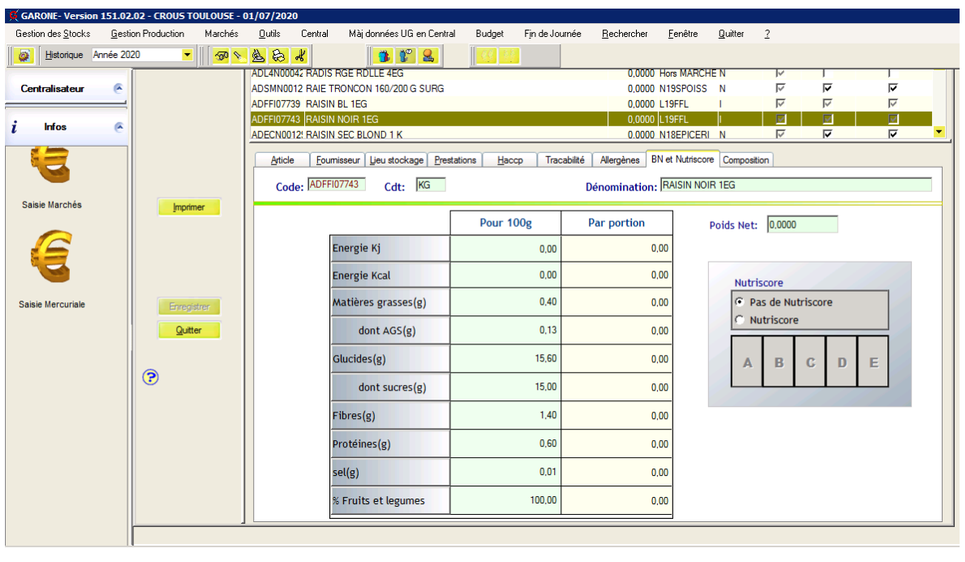
- Intégration de 2 calculs Garone
- Sera utilisable sur une fiche technique **si tous les articles composants sont renseignés**

## Diffusion de l'information calculée

- Etiquetage INCO,
- API Tapioca → Iresto
- Iresto → Affichage dynamique,
- Iresto → Application mobile
- Iresto → Site web

# Données en entrée

| CODE ARTICL | DENOMINATION ARTICLE | ENERGIE (kJ) | ENERGIE (kcal) | PROTÉINES (g) | MATIÈRES GRASSES (g) | dont ACIDES GRAS SATURES (g) | GLUCIDES (g) | dont SUCRES (g) | FIBRES ALIMENTAIRES (g) | SEL (g) | Valeur nutritionnelle renseignée | catégorie | Pourcentage de fruits et légumes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ABRICOT SEC 1 K | | | 1.86 | 0.51 | 0.16 | 39.8 | 36.6 | 5.7 | 0.098 | 1_ok | FL | 100% |
| | SALADE MESCLUN J.POUSSES 1EG | | 92.5 | 22 | 0 | 0 | 2.5 | 0 | 2 | 0.048 | 1_ok | FL | 100% |
| PN | KAKI FRUIT PORTION 1EG | | | 0.50 | 0.50 | 0.01 | 14.30 | 14.30 | 3.70 | 0.01 | 1_ok | FL | 100% |
| ABBIN00017 | CIDRE BRUT VC 75 CL | | | 0 | 0 | 0 | 2.62 | 2.22 | 0 | 0.01 | 1_ok | Autre | 0% |
| | POIRE CUBE 3 K 5EG /9 LOCAL | | | 0.3 | 0.1 | 0 | 10.4 | 10.4 | 2.47 | 0.0075 | 1_ok | FL | 100% |
| PN | POIRE LOUISE BONNE 55/60 FRUIT PORTION 1EG | | | 0.3 | 0.1 | 0 | 10.4 | 10.4 | 2.47 | 0.0075 | 1_ok | FL | 100% |
| PN | POIRE WILLIAM FRUIT PORTION 1EG | | | 0.3 | 0.1 | 0 | 10.4 | 10.4 | 2.47 | 0.0075 | 1_ok | FL | 100% |
| PN | PRUNE FRUIT PORTION 1EG | | | 0.66 | 0.29 | 0.04 | 8.83 | 8.83 | 1.50 | 0.01 | 1_ok | FL | 100% |
| PN | PRUNE QUETSCHE FRUIT PORTION 1G | | | 0.66 | 0.29 | 0.04 | 8.83 | 8.83 | 1.50 | 0.01 | 1_ok | FL | 100% |
| PN | RAISIN NOIR FRUIT PORTION 1EG | | | 0.60 | 0.40 | 0.00 | 15.60 | 15.00 | 1.40 | 0.01 | 1_ok | FL | 100% |
| ADFE000485 | RAISIN NOIR 1EG | | | 0.6 | 0.4 | 0.13 | 15.6 | 15 | 1.4 | 0.0075 | 1_ok | FL | 100% |
| KG | RAISIN RED GLOBE 1EG | | | 0.72 | 0.16 | 0.00 | 15.70 | 15.50 | 0.90 | 0.01 | 1_ok | FL | 100% |
| | RAISIN RED GLOBE FRUIT PORTION 1EG | | | 0.72 | 0.16 | 0.00 | 15.70 | 15.50 | 0.90 | 0.01 | 1_ok | FL | 100% |
| ADFF000035 | RAISIN ITALIA BLANC 1EG | | | 0.72 | 0.16 | 0.05 | 15.7 | 15.5 | 0.9 | 0.005 | 1_ok | FL | 100% |
| ADFF000054 | POIRE CONFERENCE FRUIT PORTION 1EG | | | 0.49 | 0.27 | 0 | 10.9 | 9.01 | 2.9 | 0.0045 | 1_ok | FL | 100% |
| | FIGUE 1/2 SURG | | | 0.85 | 0.3 | 0.069 | 14.3 | 14.3 | 2.63 | 0.0038 | 1_ok | Autre | 0% |
| PN | FIGUE CAT 1 FRUIT PORTION 1EG | | | 0.85 | 0.3 | 0.069 | 14.3 | 14.3 | 2.63 | 0.0038 | 1_ok | FL | 100% |
| PN | ABRICOT FRUIT PORTION 1EG | | | 0.25 | 0.25 | 0.05 | 11.60 | 9.35 | 1.40 | 0.00 | 1_ok | FL | 100% |
| | POMME GRANNY 201/240 1EG | | | 0.25 | 0.25 | 0.052 | 11.6 | 9.35 | 1.4 | 0.0037 | 1_ok | FL | 100% |
| | POMME JAUNE TYPE GOLDEN FRUIT PORTION 1EG | | | 0.25 | 0.25 | 0.052 | 11.6 | 9.35 | 1.4 | 0.0037 | 1_ok | FL | 100% |
| | POMME VERTE TYPE GRANNY FRUIT PORTION 1EG | | | 0.25 | 0.25 | 0.052 | 11.6 | 9.35 | 1.4 | 0.0037 | 1_ok | FL | 100% |
| ADFE000690 | FRUIT CLEMENTINE MARQUE | | | 0.8 | 0.19 | 0 | 11.9 | 9.18 | 1.7 | 0.0028 | 1_ok | FL | 100% |
| ADFFL07423 | CLEMENTINE CAL 4 CAT 1 FRUIT PORTION 1EG | | | 0.8 | 0.19 | 0 | 11.9 | 9.18 | 1.7 | 0.0028 | 1_ok | FL | 100% |
| PN | NECTARINE FRUIT PORTION 1EG | | | 1.16 | 0.31 | 0.03 | 8.90 | 7.89 | 1.70 | 0.00 | 1_ok | Autre | 0% |
| ADFF000061 | PECHE FRUIT PORTION 1EG | | | 1.08 | 0.3 | 0.02 | 9 | 8.16 | 1.6 | 0 | 1_ok | FL | 100% |

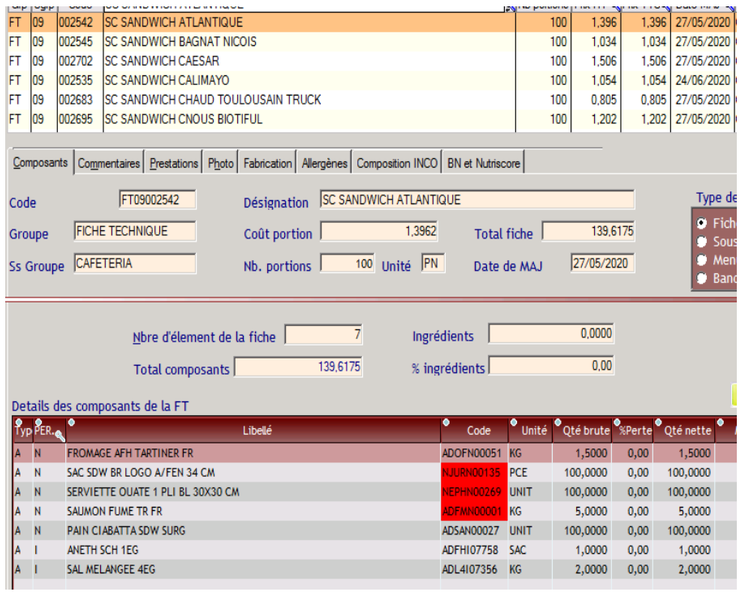



- Reprise de toutes les données nutritionnelles du Crous de Versailles .
- Les données seront implantées dans les bases centrales des 26 Crous
- En 2021 , elles seront également transférées vers le nouveau référentiel « Fiches produits »
- Complété par des saisies

# Calculs dans Garone

## 1) GARONE : Calcul automatique du poids et bilan nutritionnel de la fiche technique

### Fiche technique



| Grp | Sgrp | Code | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FT | 09 | 002542 | SC SANDWICH ATLANTIQUE | 100 | 1,396 | 1,396 | 27/05/2020 |
| FT | 09 | 002545 | SC SANDWICH BAGNAT NICOIS | 100 | 1,034 | 1,034 | 27/05/2020 |
| FT | 09 | 002702 | SC SANDWICH CAESAR | 100 | 1,506 | 1,506 | 27/05/2020 |
| FT | 09 | 002535 | SC SANDWICH CALIMAYO | 100 | 1,054 | 1,054 | 24/06/2020 |
| FT | 09 | 002683 | SC SANDWICH CHAUD TOULOUSAIN TRUCK | 100 | 0,805 | 0,805 | 27/05/2020 |
| FT | 09 | 002695 | SC SANDWICH CNOUS BIOTIFUL | 100 | 1,202 | 1,202 | 27/05/2020 |

Composants | Commentaires | Prestations | Photo | Fabrication | Allergènes | Composition INCO | BN et Nutriscore

Code: FT09002542 — Désignation: SC SANDWICH ATLANTIQUE
Groupe: FICHE TECHNIQUE — Coût portion: 1,3962 — Total fiche: 139,6175
Ss Groupe: CAFETERIA — Nb. portions: 100 — Unité: PN — Date de MAJ: 27/05/2020

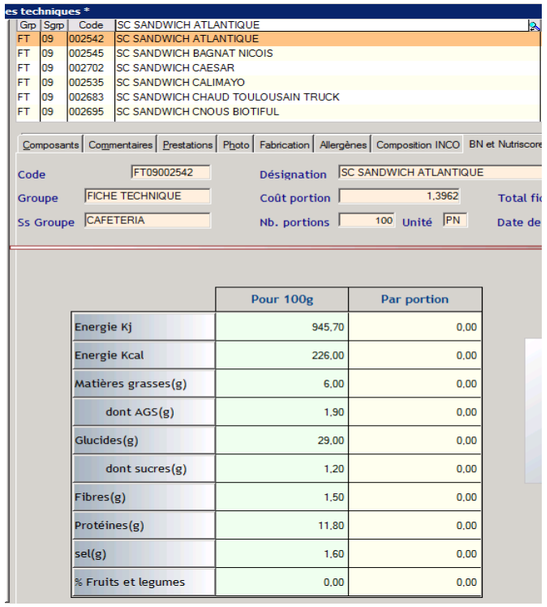
Nbre d'élement de la fiche: 7 — Ingrédients: 0,0000
Total composants: 139,6175 — % ingrédients: 0,00

Details des composants de la FT

| Typ | PER | Libellé | Code | Unité | Qté brute | %Perte | Qté nette |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| A | N | FROMAGE AFH TARTINER FR | ADOFN00051 | KG | 1,5000 | 0,00 | 1,5000 |
| A | N | SAC SDW BR LOGO A/FEN 34 CM | NJURN00135 | PCE | 100,0000 | 0,00 | 100,0000 |
| A | N | SERVIETTE OUATE 1 PLI BL 30X30 CM | NEPHN00269 | UNIT | 100,0000 | 0,00 | 100,0000 |
| A | N | SAUMON FUME TR FR | ADFMN00001 | KG | 5,0000 | 0,00 | 5,0000 |
| A | N | PAIN CIABATTA SDW SURG | ADSAN00027 | UNIT | 100,0000 | 0,00 | 100,0000 |
| A | I | ANETH SCH 1EG | ADFHI07758 | SAC | 1,0000 | 0,00 | 1,0000 |
| A | I | SAL MELANGEE 4EG | ADL4I07356 | KG | 2,0000 | 0,00 | 2,0000 |

1

### Bilan nutritionnel Fiche technique



es techniques *

| Grp | Sgrp | Code | |
|---|---|---|---|
| FT | 09 | 002542 | SC SANDWICH ATLANTIQUE |
| FT | 09 | 002545 | SC SANDWICH BAGNAT NICOIS |
| FT | 09 | 002702 | SC SANDWICH CAESAR |
| FT | 09 | 002535 | SC SANDWICH CALIMAYO |
| FT | 09 | 002683 | SC SANDWICH CHAUD TOULOUSAIN TRUCK |
| FT | 09 | 002695 | SC SANDWICH CNOUS BIOTIFUL |

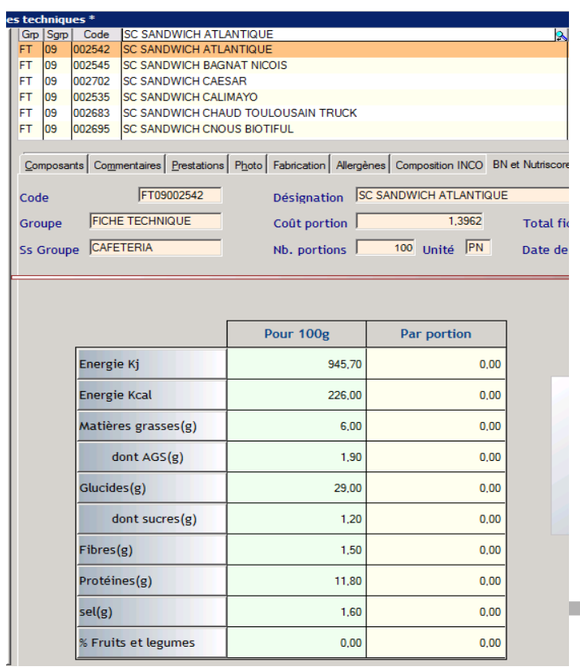
Composants | Commentaires | Prestations | Photo | Fabrication | Allergènes | Composition INCO | BN et Nutriscore

Code: FT09002542 — Désignation: SC SANDWICH ATLANTIQUE
Groupe: FICHE TECHNIQUE — Coût portion: 1,3962
Ss Groupe: CAFETERIA — Nb. portions: 100 — Unité: PN

| | Pour 100g | Par portion |
|---|---|---|
| Energie Kj | 945,70 | 0,00 |
| Energie Kcal | 226,00 | 0,00 |
| Matières grasses(g) | 6,00 | 0,00 |
| dont AGS(g) | 1,90 | 0,00 |
| Glucides(g) | 29,00 | 0,00 |
| dont sucres(g) | 1,20 | 0,00 |
| Fibres(g) | 1,50 | 0,00 |
| Protéines(g) | 11,80 | 0,00 |
| sel(g) | 1,60 | 0,00 |
| % Fruits et legumes | 0.00 | 0.00 |

## 2 ) GARONE : calcul du score de Rayner

### Bilan nutritionnel Fiche technique



es techniques *

| Grp | Sgrp | Code | |
|---|---|---|---|
| FT | 09 | 002542 | SC SANDWICH ATLANTIQUE |
| FT | 09 | 002545 | SC SANDWICH BAGNAT NICOIS |
| FT | 09 | 002702 | SC SANDWICH CAESAR |
| FT | 09 | 002535 | SC SANDWICH CALIMAYO |
| FT | 09 | 002683 | SC SANDWICH CHAUD TOULOUSAIN TRUCK |
| FT | 09 | 002695 | SC SANDWICH CNOUS BIOTIFUL |

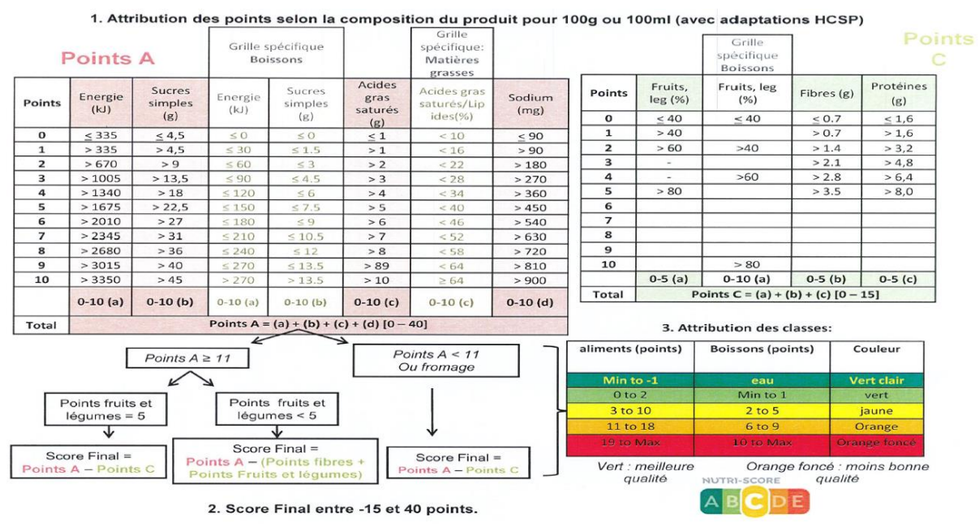
Composants | Commentaires | Prestations | Photo | Fabrication | Allergènes | Composition INCO | BN et Nutriscore

Code: FT09002542 — Désignation: SC SANDWICH ATLANTIQUE
Groupe: FICHE TECHNIQUE — Coût portion: 1,3962
Ss Groupe: CAFETERIA — Nb. portions: 100 — Unité: PN

| | Pour 100g | Par portion |
|---|---|---|
| Energie Kj | 945,70 | 0,00 |
| Energie Kcal | 226,00 | 0,00 |
| Matières grasses(g) | 6,00 | 0,00 |
| dont AGS(g) | 1,90 | 0,00 |
| Glucides(g) | 29,00 | 0,00 |
| dont sucres(g) | 1,20 | 0,00 |
| Fibres(g) | 1,50 | 0,00 |
| Protéines(g) | 11,80 | 0,00 |
| sel(g) | 1,60 | 0,00 |
| % Fruits et legumes | 0,00 | 0,00 |

2

### Nutri-score



1. Attribution des points selon la composition du produit pour 100g ou 100ml (avec adaptations HCSP)

| Points | Points A: Energie (kJ) | Points A: Sucres simples (g) | Grille spécifique Boissons: Energie (kJ) | Grille spécifique Boissons: Sucres simples (g) | Acides gras saturés (g) | Grille spécifique: Matières grasses: Acides gras saturés/Lipides(%) | Sodium (mg) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 0 | ≤ 335 | ≤ 4,5 | ≤ 0 | ≤ 0 | ≤ 1 | < 10 | ≤ 90 |
| 1 | > 335 | > 4,5 | ≤ 30 | ≤ 1.5 | > 1 | < 16 | > 90 |
| 2 | > 670 | > 9 | ≤ 60 | ≤ 3 | > 2 | < 22 | > 180 |
| 3 | > 1005 | > 13,5 | ≤ 90 | ≤ 4.5 | > 3 | < 28 | > 270 |
| 4 | > 1340 | > 18 | ≤ 120 | ≤ 6 | > 4 | < 34 | > 360 |
| 5 | > 1675 | > 22,5 | ≤ 150 | ≤ 7.5 | > 5 | < 40 | > 450 |
| 6 | > 2010 | > 27 | ≤ 180 | ≤ 9 | > 6 | < 46 | > 540 |
| 7 | > 2345 | > 31 | ≤ 210 | ≤ 10.5 | > 7 | < 52 | > 630 |
| 8 | > 2680 | > 36 | ≤ 240 | ≤ 12 | > 8 | < 58 | > 720 |
| 9 | > 3015 | > 40 | ≤ 270 | ≤ 13.5 | > 89 | < 64 | > 810 |
| 10 | > 3350 | > 45 | > 270 | > 13.5 | > 10 | ≥ 64 | > 900 |
| | 0-10 (a) | 0-10 (b) | 0-10 (a) | 0-10 (b) | 0-10 (c) | 0-10 (c) | 0-10 (d) |
| Total | Points A = (a) + (b) + (c) + (d) [0 – 40] | | | | | | |

| Points | Fruits, leg (%) | Grille spécifique Boissons: Fruits, leg (%) | Fibres (g) | Points C: Protéines (g) |
|---|---|---|---|---|
| 0 | ≤ 40 | ≤ 40 | ≤ 0.7 | ≤ 1,6 |
| 1 | > 40 | | > 0.7 | > 1,6 |
| 2 | > 60 | >40 | > 1.4 | > 3,2 |
| 3 | - | | > 2.1 | > 4,8 |
| 4 | - | >60 | > 2.8 | > 6,4 |
| 5 | > 80 | | > 3.5 | > 8,0 |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | > 80 | | |
| | 0-5 (a) | 0-10 (a) | 0-5 (b) | 0-5 (c) |
| Total | Points C = (a) + (b) + (c) [0 – 15] | | | |

Points A ≥ 11 → Points fruits et légumes = 5 → Score Final = Points A – Points C
Points A ≥ 11 → Points fruits et légumes < 5 → Score Final = Points A – (Points fibres + Points Fruits et légumes)
Points A < 11 Ou fromage → Score Final = Points A – Points C

2. Score Final entre -15 et 40 points.

3. Attribution des classes:

| aliments (points) | Boissons (points) | Couleur |
|---|---|---|
| Min to -1 | eau | Vert clair |
| 0 to 2 | Min to 1 | vert |
| 3 to 10 | 2 to 5 | jaune |
| 11 to 18 | 6 to 9 | Orange |
| 19 to Max | 10 to Max | Orange foncé |

Vert : meilleure qualité — Orange foncé : moins bonne qualité

NUTRI-SCORE A B C D E

# Dernières Evolutions

Sous réserve que toutes les informations des articles soient présentes, l'algorithme pourra être lancé :

- Pour une fiche technique sélectionnée : calcul automatique du bilan nutritionnel et du Nutri-score
- Pour un ensemble de fiches techniques ( ex : gamme de sandwichs ou de plats à emporter)
- Ce développement est réalisé à hauteur de 70% et sera disponible dans Garone à la rentrée (septembre 2021)

# Diffusion de l'information calculée via API

Etiquetage VAE

Publication OFF

Menus sur site web

Menus sur Applications mobiles

Affichage dynamique, commande en lignes etc…

# Les premiers résultats d'analyse

- **Résultats et analyses statistiques :** 371 étudiants (âge moyen 22.9 ans ± 3.26; 77% de femmes) ont participé à l'étude. L'apposition du Nutri-Score® à côté de la désignation des plats a significativement modifié les choix de consommation (test du $\chi^2$ d'indépendance, p=0.049) avec notamment une diminution significative de la probabilité de choisir les plats de de catégorie Nutri-Score® C (*OR=0.76;* McNemar's K= 5.05, p<0,05). Les effets observés semblent concerner davantage les composantes "périphériques" du repas comme les accompagnements, les entrées et les desserts plutôt que les choix des plats principaux. D'autres facteurs comme le sexe des participants, l'importance accordée à la nutrition ou la faim au moment de l'expérience se sont révélés avoir une influence significative sur les catégories Nutri-Score® sélectionnées.
- **Conclusion :** Si elle met en évidence des effets sensibles de l'apposition du Nutri-Score® sur les choix de consommation des convives de la restauration universitaire, cette étude révèle surtout la complexité des stratégies de choix mises en œuvre dans des conditions réelles de consommation, qu'il conviendra, à l'avenir d'étudier de manière approfondie.

4

# conclusion:

| Intérêts | inconvénients | proposition |
| --- | --- | --- |
| Valorisation de la qualité des préparations<br><br>Informe l'étudiant<br><br>Démarcation de la concurrence<br><br>Garantie du suivi des recettes | Système chronophage au niveau:<br>• Des organisations de production<br>• Au niveau de la plonge (triage des assiettes)<br>• De la caisse<br>  • ou nous avons demandé aux caissière d'échanger avec les étudiant ayant des plateaux « tout D ou E »<br>  • Ou nous avons essayer de tracer les ventes<br>• Difficulté pour maintenir une qualité constante garant du Nutri-scorage (ex % de fruits et légumes aléatoire, taux de réduction à la cuisson)<br>• Problématique de l'affichage (les réglettes prennent beaucoup de place et sont constamment bousculées) | • Déterminer un alea acceptable pour<br>  • Le % de fruits et de légumes<br>  • Le taux de perte à la cuisson<br>• S'affranchir de la réglette et ne garder que la lettre<br>• Avoir une communication nationale sur le Nutri-score pour expliquer<br>  • ses avantages<br>  • À quoi il sert |

# Point d’étape janvier

1. Validation méthode de calcul
2. Echange sur le projet de Guide et proposition de fiche pédagogique pour les chefs de cuisine

3. Table Ciqual remise à plat en cours
4. Problématique produits industriels n’affichant pas les Nutri-score, interdiction de l’afficher demander accord avec les industriels
5. Rapport en avril 2021 à fournir (document public)
6. Intégration du deuxième groupe pilote restauration commerciale type snacking et vente à emporter

Crous
Versailles


**Crous de Versailles**

145 bis, boulevard de la Reine
BP 503 - 78005 Versailles cedex
**Tél. : 01 39 20 85 24**
www.crous-versailles.fr


Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT
SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION