

Commission Nutrition/Qualité/Santé Mardi 11 Février 2020

Etaient présents :

- Carine Lanciaux/Andros restauration
- Christian Raquet /Bonduelle FS
- Jean -Yves Favard /Bonduelle
- Pauline Woillot/Cap Traiteur
- Sylvie Meunier /Groupe EUREDEN (*Daucy FS*)
- Christine De Saint Paul / Les Ateliers du Goût
- Anaïs Boeglin/Lesieur professionnel
- Alexandra Bon/ LDC Marie
- Manuelle Trupin/Mc Cain FS
- Hélène Matheron/Nestlé Professional
- Laurent Cartrycke /Nestlé
- Isabelle Payard Saint Michel Biscuits
- Justine Brachat-Réalini /Savencia FS
- Gwenaële Joubrel / Triballat FS
- Luisa Marquez /Unilever
- Laurence Vigné / GECO FS

Excusés :

- Laurent Haegeli Cap Traiteur *Président de la commission*
- Hervé Gourtay Saint Michel Biscuits (*Président de la commission*)
- Laurence Dayen/Soulie Restauration
- Pauline Dromer/Lactalis
- Véronique Fontaine-Heim/Les Ateliers du Goût
- Hélène Le pelletier/Mérieux Nutri Sciences
- Catherine Noiret St Michel

Ordre du jour : cf slides

- Partie 1 : Nathalie Beugnot CROUS DE VERSAILLES Expérimentation Nutri Score
Sujets Nutrition - Information du Consommateur
- Partie 3 : Points divers

PARTIE 1

SUJET NUTRITION

➤ Retour sur l'intervention de Nathalie Beugnot Directrice de la restauration du CROUS de Versailles

Voir Compte rendu de la réunion du Vendredi 17 janvier

L'intervention a été très appréciée -des difficultés de compréhension subsistent sur leurs calculs de score, sur leur approche de suppression de la mise à disposition des condiments (Distributeurs), sur le calcul du Score au niveau du plat avec sauce ou sans sauce.

LV reprend contact avec Nathalie pour organiser une visite sur sites d'ici le mois d'Avril /début Mai car la fréquentation des restaurants universitaires doit baisser après les partiels du 2^{ème} semestre.

Prise de contact auprès d'Elior qui ne souhaite pas communiquer. Ce sont les équipes de S.Hercberg et Chantal Julia qui travaillent avec Elior sur la méthodologie . Néanmoins A. C. de Taevernier , directrice Nutrition prendra contact avec le GECO Food Service si besoin d'informations auprès des entreprises IAA .

➤ **Fiche Nutri Score GECO Food Service En cours**

Des interrogations sur la communication de la lettre correspondant au SCORE

Ce sont majoritairement les marques qui s'engagent vs l'entreprise. Il faudrait clarifier le point avec Santé Publique France sur les catalogues et les argumentaires pour voir si on peut apposer juste la lettre (sans le logo) sur les argus ou non ==>la fiche sera à relire pour la stabiliser. Rajouter un warning sur les différents scores qui correspondent à des modes d'emploi/des usages différents. Envoi de notre fiche GECO à Santé Publique France

➤ **Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)**

Créé à la suite des Etats Généraux avec 7 collèges. Le poste (transformateurs) est confié au GECO par l'ANIA. C'est une instance de concertation avec toutes les parties prenantes de la restauration collective dirigée par Mireille Riou-Canals, conseillère maître à la Cour des comptes.

En octobre 2019, mise en place du GT Nutrition au sein du CNRC pour la mise en œuvre des menus végétariens, l'élaboration d'un guide d'accompagnement, d'indicateurs, puis l'élaboration de nouvelles recommandations nutritionnelles pour la restauration à échéance 2021.

Les enjeux du GT Nutrition du CNRC à court terme sont :

- **La rédaction d'un guide d'accompagnement pour la mise en place du menu végétarien en milieu scolaire 1fois /semaine.**

L'ANSES a remis un avis scientifique et technique suite aux questions posées par le GT Nutrition.

Nous sommes en attente d'un avis juridique sur l'articulation entre l'arrêté du 30 septembre 2011 et la Loi EGAlim pour situer les menus végétariens soit en les limitant dans ce critère (<70% de Viande poisson œufs fréquence de 3 /20 déjeuners successifs) ou non (cf slides)

A noter : la volonté de l'ANSES et de la DGS de proposer 2 fois sur 4 menus des légumes secs et céréales complètes limitant de fait, les plats à base de fromages, soja et œufs.

- **La mise en place d'indicateurs** tels que prévus dans la loi pour mesurer l'impact sur le gaspillage alimentaire, les taux de fréquentation et les coûts des repas

➤ **Retour sur l'Atelier Séniors du Mardi 28 janvier**

Les retours sont positifs. L'articulation des présentations a permis de broser un ensemble de connaissances, des marchés à l'alimentation spécifique et comment avoir accès aux établissements type EHPAD .

Les membres souhaitent une suite à cet ateliers sur trois axes :

- **Prévoir une réunion de 3h pour compléter l'approche purement nutritionnelle (besoins physiologiques, Dépistage, prévention, dénutrition, etc.)**
- **Poursuivre sur les Séniors actifs -> cible restauration d'entreprises et/ou sur les Seniors entre 65 et 74 ans) et leur fréquentation en restauration commerciale (pouvoir d'achats)**
- **Voir pour investiguer le portage à domicile**
-

A l'étude intérêt d'adhérer à [Alim 50+](#)

Pour compléter ci-joint à cet envoi les références à des journaux professionnels qui ont trait de l'alimentation des Séniors notamment en EHPAD .

➤ **Sous-Groupe Aliments Ultra Transformés (AUT) piloté par l'ANIA**

Les équipes de Serge Hercberg sont en train de développer un score de transformation pour faire concurrence à NOVA. L'ANIA va prendre contact pour se faire expliquer la méthodologie qui semble être basée sur les diagrammes issus des techniques de l'Ingénieur qui pourrait s'avérer obsolètes dans certains cas.

Sur les livrables en cours, les fiches procédés et ingrédients vont être transformées en vidéos dans le cadre de la campagne de communication de l'ANIA « Découvrez ce que vous mangez ».

La fiche sur le « remodelage » ou plutôt le fromage correspondant aux fabrications *des nuggets boulettes galettes* pose questions à certains syndicats métiers. Les membres de la Commission souhaitent qu'on poursuive la rédaction de cette fiche A suivre avec l'ANIA

➤ **Sous-Groupe Règlement BIO piloté par l'ANIA**

Le GECO Food service va suivre les évolutions réglementaires afin d'en informer ses membres.

En Effet la montée des offres BIO est notable dans les entreprises du fait de la demande impulsée par la loi EGAlim. A noter également un nouveau cahier des charges BIO pour la restauration commerciale plus souple dans son approche.

SUJETS INFORMATION DU CONSOMMATEUR

➤ Règlement INCO -Origine de l'ingrédient primaire En cours

Suite aux échanges avec les responsables réglementaires de notre Commission, nous avons rédigé une proposition de lecture pour les produits commercialisés en RHD que nous avons soumis à l'ANIA .L'ANIA dans sa rédaction du Q/R en cours n'a pas repris notre arbre de décision , la rédaction est juste mais moins explicative et pédagogique.

Suggestion : Amender notre note INCO RHD avec le tableau sur l'origine de l'ingrédient primaire = permet d'avoir toutes les infos sur un même document. LV sollicitera ce noyau de responsables réglementaires pour revoir la rédaction de la note.

Peu de questions des clients sur ce texte mais beaucoup de demandes sur l'ensemble des origines des ingrédients dans les produits, ce qui est problématique en cas de sourcing multi pays notamment

➤ Quid du décret français sur l'origine du lait et de la viande entant qu'ingrédient dont la fin est prévue pour fin MARS 2020

La France aurait notifié une prolongation du décret au 31 Décembre 2021

➤ Décret français sur l'étiquetage de l'origine des viandes servies en RHF

par les restaurateurs en attente de la publication si la CE donne son accord
Prise d'effet possible au 1er Avril 2020

Points divers

A lire notamment : La transition alimentaire en restauration scolaire par Terra Nova , les futurs en restauration par le cabinet Utopies

PROCHAINES REUNIONS :

Mardi 9 Juin

Mardi 6 Octobre

Mardi 8 Décembre

} **9h30-12h30**