

# COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Mardi 11 Février 2020



# ORDRE DU JOUR

## Sujets Nutrition

### NUTRI-SCORE :

Retour sur l'intervention de Nathalie Beugnot -Débrief

### CNRC (Conseil National de la Restauration Collective)

GT Nutrition :

Mise en place du repas végétarien : retour Avis ANSES – Projet de rédaction proposé par la DGS DGAL

Débrief Atelier Séniors mardi 28 Janvier 2020 + Prochaines étapes

### Sous/groupes ANIA

S/groupe AUT (Le processing scoring de S.Hercberg)

S/ groupe règlement Bio

S/groupe Sucres

## Sujets information du Consommateur

Règlement INCO -Origine de l'ingrédient primaire

Décret français n°1237-2018 origine du lait et de la viande

Décret information sur l'origine des viandes en restauration

Le nouveau cahier des charges Bio pour la restauration commerciale

## Autres sujets divers

Livre blanc du SNRC « Les enjeux de la restauration collective »

Terra Nova : Les enfants à table Accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires

Révolution(s) en cuisine(s) les futurs en restauration durable : Cabinet UTOPIES et la Fondation Metro

Education à l'Alimentation Etats Généraux Alimentation Ile de France

# NUTRI SCORE

## UNIVERSITAIRE

### Objectifs et Calendrier de déploiement :

- . Prouver la possibilité technique et opérationnelle d'un interfaçage entre logiciel de calcul du Nutriscore et application concrète sur des menus/plats.
- . Donner davantage de transparence/lisibilité aux étudiants dans leurs choix de composantes MAIS aucune discrimination/stigmatisation dans le choix : le Nutri Score est juste perçu par le CROUS comme une aide/un coup de pouce dans le choix de plusieurs plats/entrée/dessert en fonction de l'envie du moment de l'étudiant.

### Calendrier :

Fin Janvier 2020 : début de l'affichage dans les deux sites universitaires pilotes (Nanterre/Orsay)

Juin 2020 : premier état des lieux = consolidation des données (quels impacts sur comportement de consommation ?)

Septembre 2020 : remise du rapport aux pouvoirs publics

### 2020-2021

En fonction des résultats et de l'impulsion des pouvoirs publics, probable déploiement à l'échelle de tous les établissements de restauration universitaire

### Mise en place :

**Agro Paris Tech** rendra une étude sur les impacts comportementaux à la fin de l'expérimentation.

Le calcul des Scores sera effectué par le CRESP : le CROUS leur donnera les valeurs nutritionnelles des ingrédients ou des plats complets, et le CRESP utilisera l'algorithme du Nutri Score pour effectuer et consolider les calculs. Si les données présentes sur la fiche technique d'un ingrédient ou d'un produit ne sont pas suffisantes pour calculer le score, une extrapolation avec la table de calcul du [CIQUAL](#) sera effectuée (méthode validée par Serge Hercberg)

Le témoin T=0 sera constitué par les statistiques de ventes par produit durant 2019

Pour les denrées pré-emballées type portion de fromage, crème dessert, ou dessert lacté NS souhaité

### Difficultés / Point de discussion :

Nutri Score : calculé en réel par le CROUS sur 100g de produits cuits, or dans les FT des industriels les calculs sont souvent donnés sur produits crus.

Coefficient de conversion à prendre en compte par le CROUS = perte à cuisson, coefficient de dilution, épluchage...ce qui peut influencer la note

Besoin d'aide/conseils de chef pour maîtriser les techniques, étendre leurs idées recettes (notamment avec la montée en puissance du plat végétarien, Dans certains établissements plus de la moitié des étudiants qui se revendiquent flexitariens, et 35% comme végétariens)

## DÉBRIEF INTERVENTION NATHALIE BEUGNOT NS EN RESTAURATION UNIVERSITAIRE

Retours des besoins : [nathalie.beugnot@crous-versailles.fr](mailto:nathalie.beugnot@crous-versailles.fr)

Pour les fruits et légumes présents dans les recettes composées il manque souvent le détail en % de F&L, notamment dans les desserts .

Pour les sauces besoin d' information par dilution exemple sauce/bouillons ;

Pour les produits en conserves, il manque des informations permettant d'analyser le produit net égoutté tel que le taux de sucre/sel en produit égoutté ;

Pour les produits laitiers le fait d'avoir un Nutri-score intérêt car vendus en l'état --> faire des erreurs sur le calcul.

### Invitation

Proposition d'une invitation durant un service sur un restaurant universitaire= occasion d'assister en live à l'expérimentation durant un service, et de voir les choix/les remarques des étudiants.

Vos retours  
Suite à donner

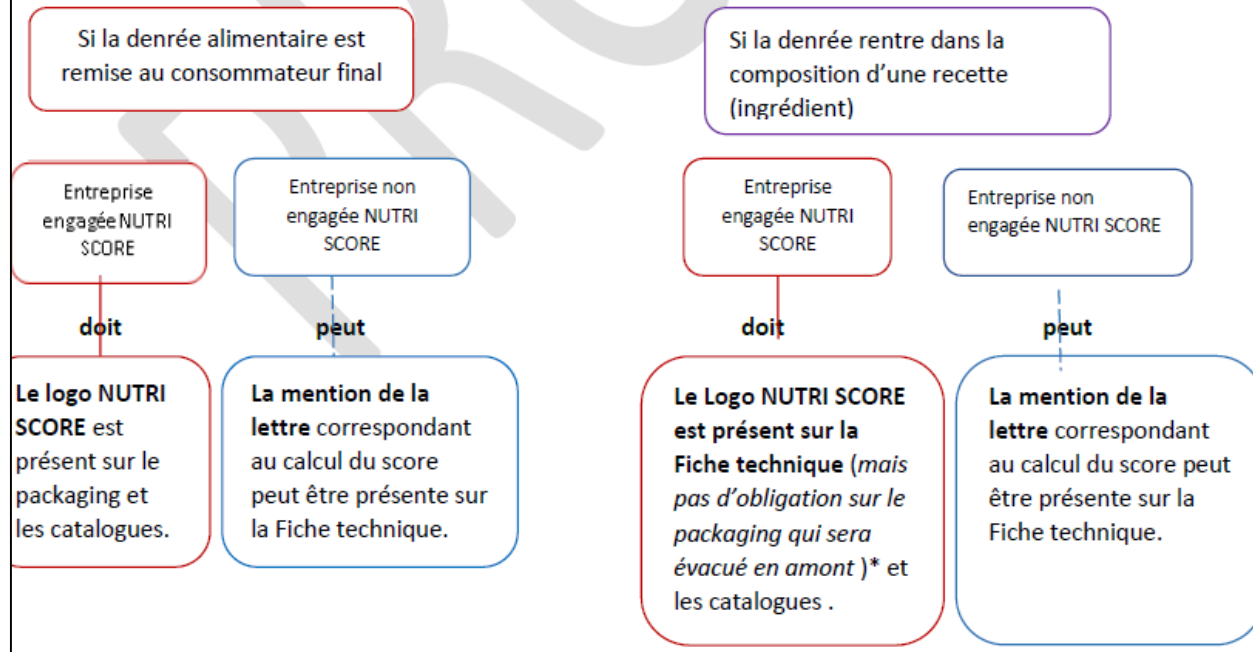
➤ Notre livrable Fiche GECO Food service

→ des remarques

## En RHD, Comment les entreprises agroalimentaires répondent-elles au NUTRI SCORE ?

Depuis plusieurs années, les fabricants facilitent la transmission de l'information aux restaurateurs, acheteurs gestionnaires en proposant des outils adaptés aux métiers tels que des **Fiches techniques produits** détaillées et normées, **des catalogues permettant de cibler les offres dédiées aux acheteurs de la restauration collective**, des **outils informatiques**, des outils menus concertés avec des diététiciennes.

Le NUTRI SCORE reste d'application volontaire. Certaines entreprises se sont engagées dans la démarche, d'autres non. Si l'entreprise souhaite communiquer sur le NS, les informations peuvent être transmises selon plusieurs cas de figure :



# CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

GT NUTRITION

## CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (CNRC)

**Une instance de concertation avec l'ensemble des acteurs.**

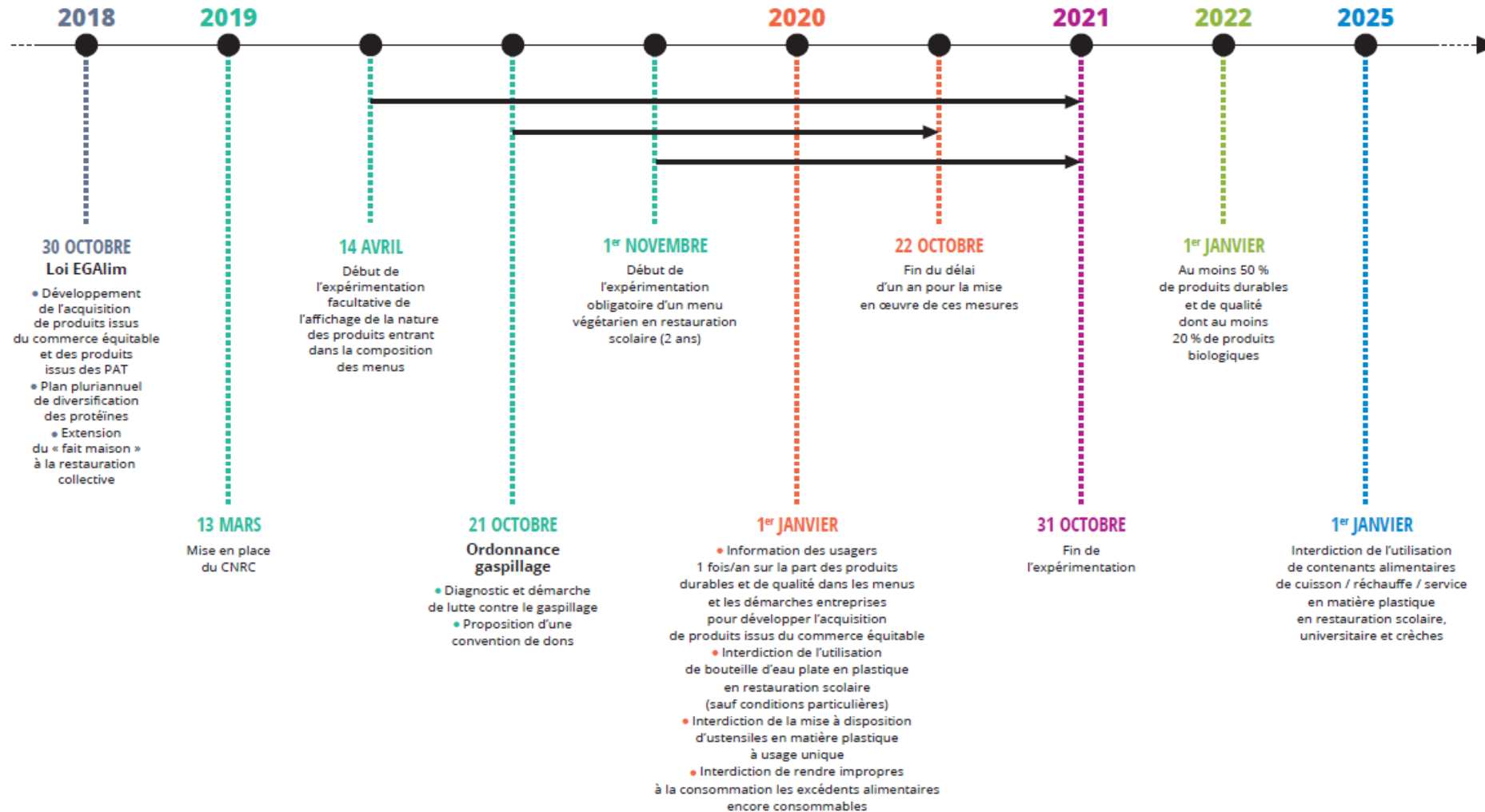
**Il a pour mission** première de contribuer à la définition des mesures issues des EGA à mettre en place dans la restauration collective, et notamment de contribuer à l'élaboration des textes réglementaires. Il aura par ailleurs en charge le **pilotage de leur mise en œuvre opérationnelle et l'accompagnement techniques des professionnels**. Ces mesures couvrent notamment :

- **l'approvisionnement de la restauration collective, en produits durables ou de qualité (50 % de produits durables ou de qualité, dont 20 % de produits biologiques) ;**
- **la qualité nutritionnelle des repas** (*actualisation et adaptation des règles nutritionnelles, plan pluriannuel de diversification des protéines et expérimentation d'un menu végétarien une fois par semaine dans la restauration scolaire*) ;
- **l'information du consommateur** (*adaptation du Nutri-score, information annuelle sur la composition des repas, expérimentation d'un affichage obligatoire de la composition des menus, mise en place de la mention « fait maison »*) ;
- **l'éducation alimentaire** (Mise en place d'un choix dirigé dans la restauration scolaire, développement sur le temps du repas d'actions participant à l'éducation à l'alimentation dans le cadre du parcours éducatif de santé) ;
- **la lutte contre le gaspillage alimentaire (en lien avec le Pacte 2)**
- **la réduction de l'utilisation du plastique ;**
- **l'extension des obligations de dons.**



## LOI EGALIM LES DATES CLES

### LES DATES-CLÉS



## **Présidence**

Jean-Michel Comboroure Chef du bureau alimentation et nutrition chez Ministère des solidarités et de la santé

Marie-Noëlle Haye AGORES

Secrétariat

Carole Foulon Cheffe du Bureau pilotage de l'Alimentation DGAL

## **Acteurs présents :**

Fonctions publiques DGAL (MAA)-CGDD (MTES)-ADEME -AGORES –Restau CO (CNOUS)-Santé Publique France

AMF (Association des Maires de France)

FNSEA -UN PLUS BIO

Interprofessions (INTERFEL-APRIFEL)

Acheteurs privés SNRC-SNEERS

Diététiciens (experts) : AFDN CENA

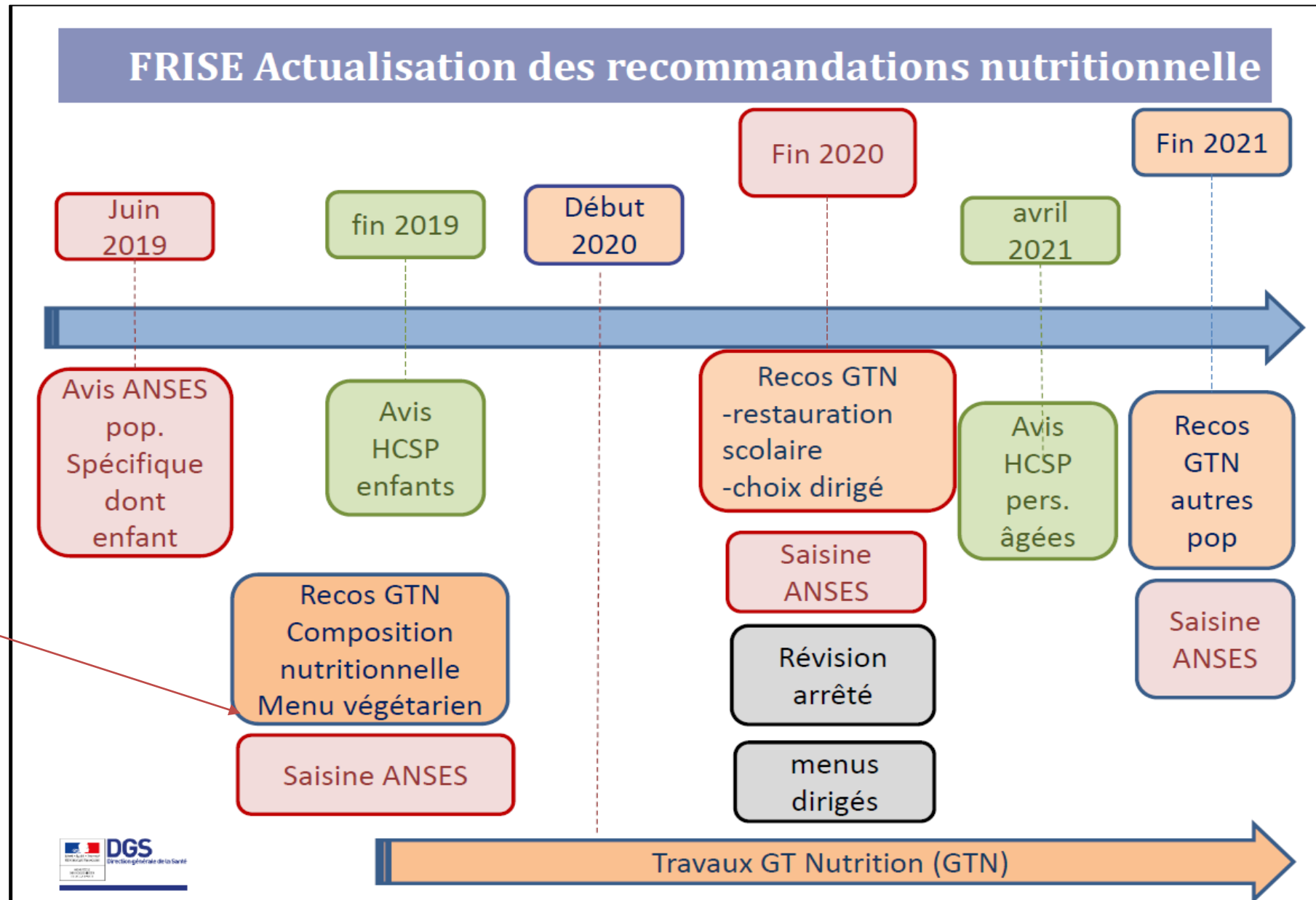
Distribution CGI (Sysco) et FCD ( Pro à pro /Metro)

ONG : Green Peace WWF

Association de Végétariens de France

Représentants société civile et des convives

# CNRC GT NUTRITION -PROGRAMME DE TRAVAIL



# CNRC → GT NUTRITION

## Objectifs du Groupe de travail Nutrition

- Faciliter la mise en œuvre des actions en nutrition en restauration collective prévues dans le Programme National pour l'Alimentation et la Nutrition ( Programme National Nutrition Santé et Programme National pour l'Alimentation )**
- Créer un espace d'échanges et de concertation sur les actions nutrition**
- Développer des outils d'accompagnement pour faciliter la mise en œuvre de ces actions**

## Accompagner les actions en nutrition notamment:

- **Elaborer, publier et diffuser** les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective, notamment scolaire
- **Expérimenter** un menu végétarien une fois par semaine en restauration scolaire (concernant cadrage de la composition nutritionnelle)
- **Mettre en œuvre** un choix de menus dirigés dans le secondaire
- **Adapter** le Nutri-Score à la restauration collective et commerciale
- **Mettre en place** un plan de diversification des sources de protéines en restauration collective

## Action sur les recommandations nutritionnelles

Actions portées par le PNNS dans le cadre du PNAN

- Action 6 : Elaborer, publier et diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective, notamment scolaire

=> Elaboration des nouvelles recommandations en restauration collective à destination de :

- Milieu scolaire
- Petite enfance
- Personnes âgées

- Action 8 : Mettre en œuvre un choix de menus dirigés dans le secondaire

=> Elaboration de recommandations sur la mise en œuvre des choix dirigés dans le secondaire

## CNRC GT NUTRITION PRIORITÉ

### EXPERIMENTER LE REPAS 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.

#### Objectif du GT Nutrition

Le Groupe de Travail Nutrition du CNRC recommande de travailler sur des outils d'accompagnement à cette mesure :

- ✓ **Mettre à disposition une offre de formation de qualité** sur l'ensemble du territoire, (pour mettre en place des menus qui soient à la fois de bonne qualité nutritionnelle et organoleptique et d'un point de vue organisationnel et matériel),
- Mettre en place un outil permettant le **partage de recettes de plats végétariens et de plans alimentaires avec des menus végétariens** adaptés à la restauration collective et de bonne qualité nutritionnelle,
- Proposer un **accompagnement généralisé sur la révision des marchés publics** prenant en compte la mesure,
- Définir des **indicateurs d'évaluation** permettant une analyse précise et pertinente à la fin de l'expérimentation.
- Elaborer une **campagne d'information, de communication** afin de faire connaître et comprendre le dispositif,

Priorités du groupe



## EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Objectif à court terme :

- un guide à destination des professionnels qui comprendra :
  - Les éléments de réponse juridique reçus et ceux attendus du SAJ (*Service des Affaires Juridiques de l'Etat*)
  - Des éléments de sources scientifiques
  - Les éléments de réponse des questions posées à l'ANSES
  - Des recettes et des plans de menus
  - Des outils de formation ( Rédaction d'un programme de formation continue et recherche de formateurs)
  - Une réflexion sur la formation initiale



Trois sous-groupes se sont constitués (voir slide 25)

A suivre les 1ers retours de l'analyse juridique , la synthèse des questions posées à la fois au SAJ et à l'ANSES → ces retours sont primordiaux pour la suite à savoir ou classer le plat végétarien.

# EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

## RAPPEL DES DISPOSITIONS OBLIGATOIRES

### décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration scolaire, sont requis, conformément à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime :

- « — quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement **un plat principal** comprenant une garniture, et un produit laitier ;
- « — le respect d'exigences minimales de variété des plats servis ;
- « — la mise à disposition de portions de taille adaptée ;
- « — la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

### Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Plat protidique : plat principal à base de viandes, poissons, œufs, abats ou fromages.

Annexe 1 Fréquence de présentations des plats

Annexe 2 Grammage des produits prêts à consommer par des fournisseurs extérieurs

En résumé





# RAPPEL DES OBLIGATIONS (ARRÊTE DU 30 SEPTEMBRE 2011) EN RESTAURATION SCOLAIRE

Les **critères associés** aux fréquences du tableau répondent aux objectifs nutritionnels précédemment cités, de la manière suivante :

Objectifs nutritionnels	Critères	Fréquences
Consommation suffisante de fruits et légumes	Crudités de légumes ou de fruits (entrées ou garnitures contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits)	10/20 mini
	Légumes cuits autres que secs (garnitures contenant au moins 50 % de légumes)	10/20
	Desserts de fruits crus (100 % fruits crus, sans sucre ajouté)	8/20 mini
Variété des féculents	Légumes secs, pommes de terre ou céréales (garnitures en contenant au moins 50 %)	10/20
Quantité limitée des matières grasses	Entrées constituées de produits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi
	Produits à frire ou pré-frits à teneur en matières grasses > 15 %	4/20 maxi
	Plats protidiques contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines ( $P/L \leq 1$ )	2/20 maxi
	Desserts constitués de produits à teneur en matières grasses > 15 %	3/20 maxi
Place des poissons et consommation suffisante de viandes sources de fer	Poissons ou préparations d'au moins 70 % de poissons et contenant au moins 2 fois plus de protéines que de matières grasses ( $P/L \geq 2$ )	4/20 mini
	Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, et abats de boucherie <sup>12</sup>	4/20 mini
	Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf	3/20 maxi
Quantité limitée des sucres ajoutés	Desserts contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion et contenant moins de 15 % de matières grasses	4/20 maxi
Consommation suffisante de produits laitiers variés	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	8/20 mini
	Fromages contenant entre 100 mg et 150 mg de calcium par portion	4/20 mini
	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion)	6/20 mini

Question: Où s'insèrent les plats végétariens Critère limité à 3/20 car <70% VPO?

Le contrôle du respect des fréquences se fait sur la base minimale de 20 repas successifs (soit 5 déjeuners hebdomadaires en collectivité pendant 4 semaines, soit 4 déjeuners hebdomadaires en collectivité pendant 5 semaines).

[Source Fiche GEMRCN milieu scolaire 2015](#)

## EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

1<sup>ère</sup> analyse juridique rendue par la DGS de l'article 24 de la loi EGALIM a conclu :

- L'expérimentation est obligatoire dans l'ensemble de la restauration collective scolaire (maternelles, écoles primaires et établissements d'enseignement secondaire), à partir du 1er novembre 2019
- Le menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien.
- Le menu végétarien ne doit pas comprendre de viande, ni de poisson ou crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comporter des œufs ou des produits laitiers.
- Le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011.

### EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

#### Questions posées au service des affaires juridiques (SAJ)

Pas de  
retour à  
date

- Est-ce que l'arrêté de 2011 permet la possibilité de servir un plat principal sans viandes, poissons, œufs, abats ou fromage ?
- Si oui, est-ce qu'il rentre dans la catégorie des « moins de 4 plats avec < 70% de viande, poisson, œuf? »
- Si non, comme la loi prévaut sur l'arrêté, quel type de plats végétariens peuvent être servis (œuf, fromage uniquement ?)
- Est-ce que la loi remet en cause le produit laitier obligatoire dans chaque menu ?
- Finalement, combien de repas végétariens et végétaliens peut-on servir au maximum par séquence de 20 repas successifs ?
- Quels risques juridiques encourus par un opérateur qui ne propose pas le menu à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2019 ?
- Autres ?

### EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

#### Questions scientifiques à formuler à l'Anses

Questions scientifiques qui ont fait débat lors du GT du 04/10 :

- Est-ce que 5 repas végétariens (/20 repas successifs en restauration collective scolaire) posent un risque de dégradation de la qualité nutritionnelle de l'alimentation des enfants ?
- Y a-t-il une limite (/20 repas successifs) du nombre de repas végétariens à servir pour éviter de dégrader la qualité nutritionnelle de l'alimentation des enfants ?
- Quelle est la fréquence maximale recommandée de plats à base de soja en restauration collective scolaire (/20 repas successifs), étant donné la teneur en phyto-oestrogènes ?
- Quelle est la fréquence maximale de plats à base de fromage (/20 repas successifs) pour éviter de dégrader la qualité nutritionnelle de l'alimentation des enfants ?
- Autres ?

[réponse](#)  
[AST](#)  
[ANSES](#)  
[du 17](#)  
[janvier](#)

Quelques éléments de réponse



## EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

### ☐ Note AST de l'Anses le 17 janvier 2020 :

- **Mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire (4 ou 5/20)**
  - si équilibré → couverture des besoins nutritionnels, pas dégradation qualité nutritionnelle de l'alimentation
  - favoriser les plats végétariens constitués de protéines végétales (légumineuses et céréales complètes pour augmenter la consommation en fibres, recommandations PNNS)
- **Protéines végétales**
  - apport protéique suffisant permet de couvrir l'ensemble des aa indispensables
- **Indicateurs de la qualité nutritionnelle**
  - P/L : favorise les plats riches en P sans être trop riches en L
  - mais non prise en compte nature des L, teneur sucres, sel, Ca, Fe

# EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION

## SCOLAIRE

### Plats à base d'œufs et de fromage

- Etude Vieux *et al.* (2018) : composante « produits laitiers » des menus en cantine contient plus fréquemment fromage (AGS, Na); plats protidiques sans viande ni poisson majoritairement composés de plats à base d'œufs
- fréquence maximale de composantes à base de d'œufs, de composantes à base de fromage à définir dans le cadre de la saisine végétariens en cours

### Plats à base de soja

- travaux en cours (Anses)
- diversifier les sources de protéines végétales pour éviter la présentation majoritaire de plats sources de phyto-estrogènes

### Aliments ultra-transformés

- programme de travail 2020

## CNRC GT NUTRITION

# EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

- ❑ **Précisions et approfondissement dans le cadre de l'autosaisine de l'Anses sur l'établissement de repères alimentaires destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale ( outil d'optimisation)**
  - **2<sup>nd</sup> niveau d'analyse** (limite nombre de repas végétariens, indicateur de qualité nutritionnelle, fréquences de plats à base d'œufs et de fromage...)
- ❑ **Saisine de l'Anses par DGS-DGAL début 2020**
- ❑ **Calendrier prévisionnel : 2021**

Point d'attention sur cette autosaisine : le repas scolaire ≠ une alimentation végétarienne ou végétalienne

## CNRC GT NUTRITION

# EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

- ✓ Proposition du s/groupe recettes et menus végétariens

<b>CRITERES pour 20 repas (5 déjeuners hebdomadaires)</b>	<b>Critères complémentaires</b>	<b>EXEMPLES</b>
<p><b>≥ 4 repas avec des viandes</b> non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie.*</p>	<p>≤ 2 plats protidiqes avec un rapport P/L ≤ 1</p> <p>≤ 4 Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides (ce critère concerne, l'entrée, le plat protidique et la garniture)</p>	<b>COMPLETER</b>
<p><b>≥ 4 repas avec du poisson</b> ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2</p>		
<p><b>4 ou 5 menus végétarien</b> dont au moins 2 repas avec légumes secs et céréales</p>		
<p><b>DONC ≤ 8 plats protidiqes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ≤ 3 repas avec une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70% de ces produits.</li> <li>• Viande hachée</li> <li>• Volaille</li> <li>• Autres viandes (lapin, canard, ...)</li> </ul>		



## EXPERIMENTER LE REPAS 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

- ❑ Recueil de données dans le cadre de l'étude T0 de suivi de l'approvisionnement de la restauration collective en produits durables et de qualité (résultats attendus en juin 2021)
- module spécifique sur la mise en œuvre de l'expérimentation d'un repas végétarien hebdomadaire en restauration scolaire
- Nécessité d'élaborer les indicateurs à mesurer
  
- ❑ Mise en place d'un sous-groupe

# ATELIER SENIORS



Programme :

•9h30-10h -Accueil Café

•10h-10h05- Introduction **Laurent Haegeli -Hervé Gourtay**

• 10h05-10h30- Les séniors Qui sont -ils ?  
**François Guillon Alim50+**

• 10h30-11h15 -Structure du marché, acteurs, visions et perspectives,

**Guy Fontaine Directeur du Développement et Innovation /Groupe SOS Séniors**

• 11h15 -12h05 L'Alimentation des Séniors en situation de dépendance *50 mn*

**Les principales pathologies : Enjeux, Réponses freins et approches notamment sur :**

-La Dénutrition : Enrichissement curatif ou préventif, sources de protéines (veggy, animale). Quelles normes d'enrichissement protéinique/Jour, besoins, ...

-La Dysphagie : Les mixés et textures modifiées : Quels marchés? Quelles innovations

-Quelles attentes vis-à-vis des IAA ?

**Floriane Lenoir Directrice de Silver Fourchette**

**Véronique Mourier responsable Nutrition Elixir Santé**

• 12h05-12h15 **Quelles réponses , opportunités et places pour les IAA :**

Développement Produits, Formation des salariés de nos entreprises (conseillers culinaires, marketing...)

**Retour d'expériences Laurent Haegeli Cap Traiteur-Groupe SOLINA**

•12h15-12h25 **Echanges**

•Conclusion **Laurent Repelin Président du GECO Food service** *5 mn*

# ATELIER SENIORS BILAN

23 Entreprises

Etes vous satisfait?	Quelles interventions ?	souhaitez vous que le GECO poursuive sur cette thématique ?Souhait de thèmes	Autres remarques
oui	Alim50+, Elior, Silver Fourchette pour la clarté , la complémentarité et qualité des propos	oui! Portage , textures, indus vs labos	
Oui	sujets bien liés sans trop se répéter,ils couvrent une grande partie des besoins des séniors en RHF Interventions de haute qualité	une plus grande information sur où l'industriel peut se placer Par quel canal ? Quel cheminement	une vision à 0-10-15-20 ans les besoins étudiés sur les futurs séniors et tendances de nos jours
oui	Bonnes interventions très complètes	oui	
oui	chiffres clés -prisme ( logement alimentation asso) exemple opérationnels	portage à domicile Cible 65-74 ans Interventions des Pouvoirs Publics Corps médical Eco système	
oui	Véronique Mourier Elior pour ses explications sur la démarche dénutrition dysphagie- Laurent Hageli pour l'approche roadtomarket	Roadtomarket et bonne compréhension des différents intervenantsds le proessus d'achats	
oui	SOS Séniors car approche intéressante et jamais vu auparavant sur d'autres conférences Bons exemples de silver Fourchette et ELIOR travaillant les séniors	Portage à domicile-projet Repas à l'hôpital	Format 3 h très bien
oui	Silver fourchette exemples concrets et belle démarche humaine Alim 50+très clair et complet	panorama des solutions alimentaires actuelles -Communication marketing	
oui	présentation du marché ALIM50+ et Elior	Oui Marché spécifique Portage de repas par ex.	
oui	Données Marché Evolution des tendances		ras
oui tout à fait	Alim50+ pour compréhension segmentation EHPAD Comment cela fonctionne?Elior Que font-ils?	oui très bon format Echanges avec les diététiciennes représentants des maires	
oui	Silver Fourchette et Elior très adapté à cequ'on peut rencontrer sur le marché	Portage Repas	
oui	Silver Fourchette pour la description des initiatives clés et Elior réponses concrètes Dénutrition	Circuit de décision pour convaincre Plan de communication pour le BtoB séniors	Etudes tests démontrant les impacts
oui	Interventions très intéressantes avec des supports de qualité acteurs maitrisant bienleurs sujets +++1ère intervention ALIM50+ Beaucoup d'infos intéressantes sur une population plus complexe que je ne le pensais J'aurai aimé que soit abordé plus profondément la partie Nutrition enrichissement veggio chez les séniors..)	oui à poursuivre peut-être en rencontrant des personnels d'EHPAD, certains distributeurs pour approfondir leurs contraintes /besoins +faire un benchmark des produits séniors actifs en GMS pour inspiration	Choix du lieu parfait Très bonne organisation Encore merci
oui			
oui	Rappel des données chiffrées macro ' ALIM 50+,illustrations Silver Fourchette et groupe SOS notamment	Thématique des jeunes séniors	
oui	la présentation sur qui sont les séniors? afin de mieux comprendre ce segment les cibles et leurs besoins mais aussi l'intervention d'Elior sur les approches et pathologies	aborder diifférents aspects de l'alimentation spectre plus large	ras

## Prochains projets ?

- Le portage à domicile

- Les séniors en restauration commerciale (Cible 65-74 ans )

- Les séniors actifs en restauration d'entreprises et commerciale

+

- Un sous groupe pour une approche plus approfondie de la Dénutrition ( besoins nutritionnels , enrichissements , évaluations etc.)

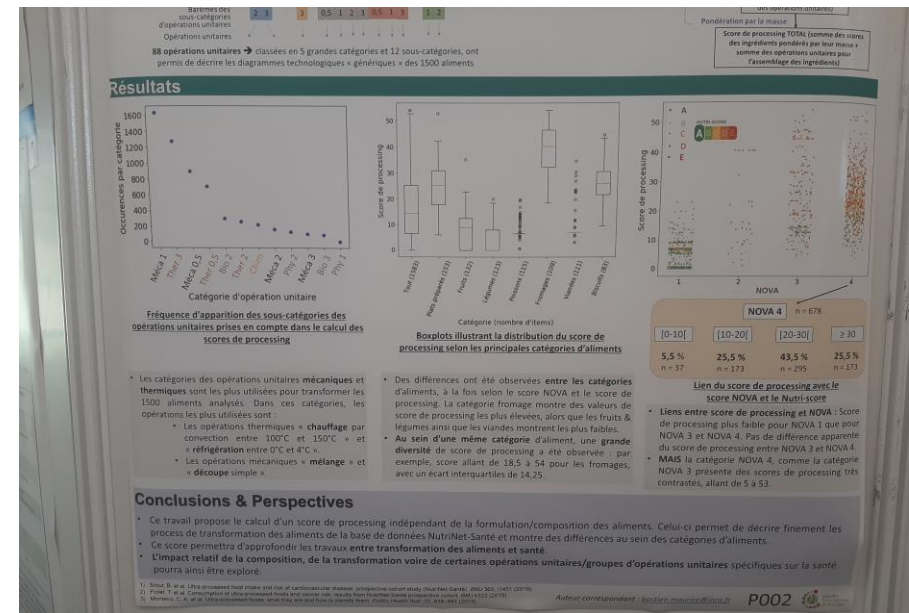
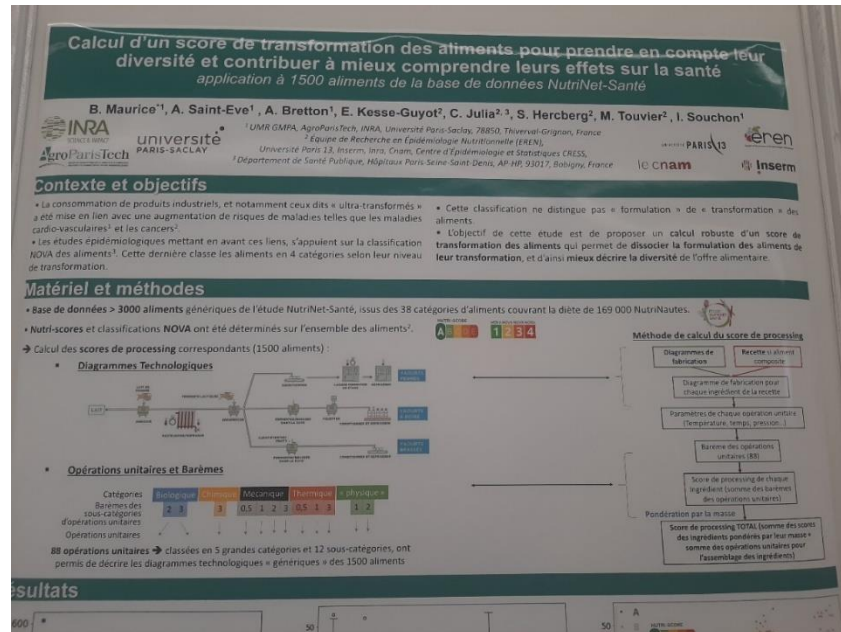
# ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

**Le bruit ambiant ne retombe pas ( vs PNAN -PNNS 4)- peut-être même dans les recommandations sur nos marchés ( CNRC GT Nutrition cf Dgal).**

Aux Journées Francophones de Nutrition (JFN) à Rennes:

le poster des équipes EREN (S.Hercberg, I Souchon, M Touvier C Julia)

qui proposent la mise en place d'un score de transformation des aliments qui permettrait de dissocier « la formulation des aliments de leur transformation ». Un point de vigilance -> les sources à partir desquelles les chercheurs se basent pour les diagrammes de transformation (source Techniques de l'ingénieur, où les fiches peuvent souvent dater de plusieurs années et ne pas tenir compte des dernières technologies employées par les industriels) Comparaison de leur scoring avec 1500 aliments de Nova



# ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

## Pubmed : nombre de publications sur les AUT en ↗

Partagé par le CNIEL / ATLA

NOMBRE DE PUBLICATIONS SUR LES AUT  
(SOURCE PRINCIPALE PUBMED INTERROGÉE LE 15/01/2020)



# ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

un peu de positif 😊

Un rapport [Ogali sur les additifs](#) qui confirme une baisse dans leur utilisation notamment sur les produits à MN , un état des lieux par secteur (Fichier Excel),

Lien [Article LES ECHOS](#)

## Résumé ANSES

Sur la période 2008 - 2016, 78 % des produits alimentaires analysés mentionnent au moins un additif dans leur liste d'ingrédients.

Seuls un **petit nombre d'additifs sont fréquemment utilisés** : sur environ 400 additifs actuellement autorisés, 42 sont retrouvés dans au moins 2 % des aliments et seulement 8 additifs sont identifiés dans au moins 10 % des aliments.

Les additifs les plus utilisés sont :

- ✓ l'acide citrique (E330) régulateur de l'acidité, qui est mentionné sur 23 % des produits ;
- ✓ les amidons modifiés, épaississants, qui concerne 22 % des produits ;
- ✓ les lécithines (E322), émulsifiants, présents dans 17 % des produits.

53 % des produits étudiés contiennent moins de trois additifs différents,

4 % des produits utilisent au moins dix additifs. Il s'agit principalement des viennoiseries et desserts surgelés (16 %), de produits traiteurs frais (15 %) et de glaces et sorbets (12 %).

Par segments de marché, **les marques nationales présentent le plus de produits sans additif (27 %), suivies des marques de distributeurs (21 %)**, puis des produits premiers prix (20 % des produits des marques de distributeurs entrée de gamme et 19 % des produits issus du hard discount

**Parmi les 46 additifs les plus utilisés, quatre sont en augmentation** : + 2 points pour les caroténoïdes employés comme colorants (E160a), + 1 point pour les carbonates de sodium (E500) utilisés comme poudre à lever, + 0,4 point pour les pectines (E440) qui servent notamment de gélifiant, + 0,3 point pour les anthocyanes (E 163) utilisés comme colorants;

Le nombre de produits avec additif augmente significativement pour les compotes (+ 10 points), notamment du fait de l'emploi d'antioxydants tels que de l'acide ascorbique.

# S/GROUPE :ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

SOMMAIRE

## ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMES – CE QU’IL FAUT SAVOIR

04/09/2019

1. Définitions en lien avec la transformation des aliments et notion d’ultra-transformation
  - 1.1. Transformation alimentaire
  - 1.2. Effet matrice et notion d’aliments ultra-transformés
2. Classifications en fonction du degré de transformation
  - 2.1. Classification NOVA
  - 2.2. Classification SIGA
  - 2.3. Autres classifications
3. Ce qui est reproché aux aliments dits « ultra-transformés »
4. Parties prenantes autour de la notion des aliments ultra-transformés
  - 4.1. Communauté scientifique
  - 4.2. Institutions et pouvoirs publics
  - 4.3. ONG et associations de consommateurs
5. Acteurs utilisant la classification nova comme base de notation
  - 5.1. OpenFoodFacts
  - 5.2. Scan up
  - 5.3. Buy or not
6. Enjeux médiatiques

### Point sur les livrables

- Rédaction d’une note ANIA sur les notions en lien avec l’ultra transformation et Classification NOVA

Cible: Note interne à destination des adhérents

→ et collaborateurs uniquement

- Des fiches sur les procédés de Niveau 4 dans la classification nova ( Hydrogénation, Pré-traitement par friture ,fonctions des ingrédients , Recomposition remodelage)

- Rappel GECO Food service s’est porté volontaire sur Fiche Recomposition Remodelage qui concerne **plutôt du fromage** (Nuggets , boulettes , galette, « saucisses ») les autres fédérations (FICT,ADEPALE pas très enclines à se positionner ?

Qu’en  
pensez-vous?

### Point sur les outils de communication



# S/GROUPE : ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS



## STRATEGIE COMMUNICATION ANIA → AUT



### INTEGRER LES VIDEOS /FICHES A LA DEMARCHE « DECouvrez CE QUE VOUS MANGEZ »

- **L'ANIA a validé un budget Communication dédié**
  - Contexte d'ouverture et de transparence sur la transformation alimentaire
  - Fournir du contenu à la journée ANIA 2020
  - Permet de ne pas être attaqué frontalement sur le sujet mais de répondre aux attaques en expliquant nos métiers de transformation de façon pédagogique : Accompagnement du grand public par la preuve
  - Montée en puissance progressive jusqu'à la journée
  - Implication des entreprises / experts et ouverture des usines
- **Le sous-groupe** bénéficiera de l'appui de l'agence de Communication ANIA + service COMMUNICATION pour :
  - Formulation des messages
  - Conception des vidéos





# S/ GROUPE RÈGLEMENT BIO

## 1. Gestion du sujet « Bio » par l'ANIA



### ➤ Relation ANIA/SYNABIO

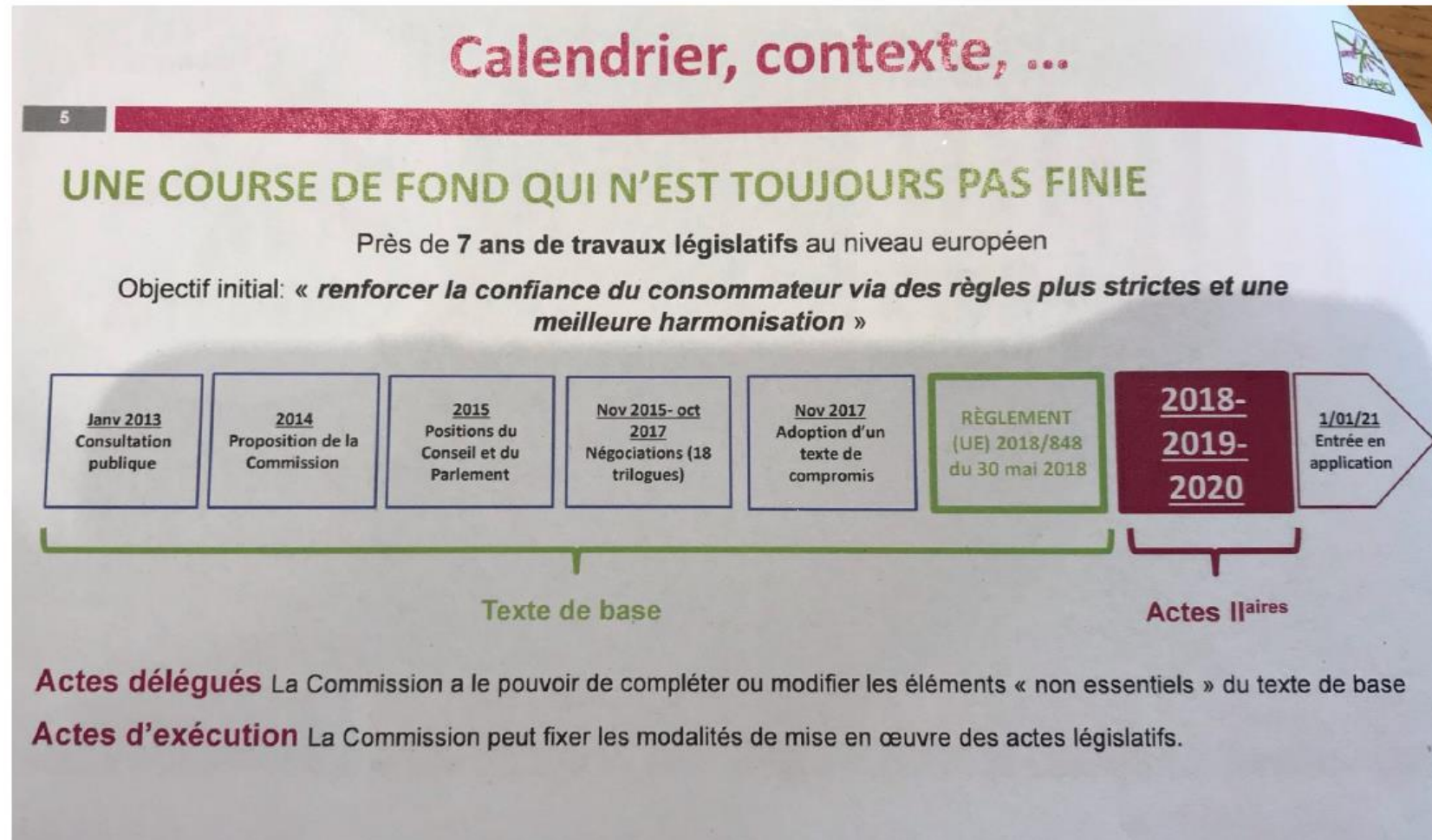


### ➤ Participation à l'INAO

- Commission « Produits transformés » du CNAB (Comité National de l'Agriculture Biologique)

- Une convention est en cours de discussion entre l'ANIA et Synabio afin de déterminer comment les deux structures peuvent avancer ensemble sur la thématique et mettre en place un échange d'informations.
- L'ANIA a pris contact avec l'INAO afin de voir comment être intégrée au mieux aux discussions et participer à la Commission « produits transformés » du CNAB (Comité Nationale de l'Agriculture Biologique)

# S/ GROUPE RÈGLEMENT BIO



# S/ GROUPE RÈGLEMENT BIO

Principaux points évoqués sur les actes délégués et d'exécution relatif à la partie « transformation » qui doivent être adoptés par la Commission européenne

## ***Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques :***

La révision de l'annexe VIII du règlement bio 889/2008 a été votée et devrait être publiée prochainement.

## ***Produits de nettoyage et de désinfection :***

Une liste positive de produits autorisés sera dressée.

La France a adressé à la Commission Européenne une liste des substances actuellement utilisées, en demandant que tous les biocides utilisés de manière générale (y compris en conventionnel) soient autorisés.

La CE examinera les substances qui sont le plus demandées par les différents Etats membres afin d'établir la liste. Pour l'heure, pas de visibilité sur l'ensemble des critères qui guideront l'établissement de la liste.

## ***Ingrédients agricoles non bio :***

La révision de l'annexe IX listant les ingrédients d'origine agricole non bio pouvant être utilisés en bio est toujours en discussion. Il y a une volonté d'aller vers une liste très courte avec des mises à jour régulières.

Le fonctionnement des dérogations nationales change, celles-ci sont désormais gérées par l'INAO.

Les dérogations nationales seront notifiées à la CE qui en fera une synthèse, toutefois la création d'une base de données synthétisant ces dérogations n'est pas prévues. Il est indiqué que Synabio pousse en faveur de la publicité de ces données.

# S/ GROUPE RÈGLEMENT BIO

Il ressort des échanges la nécessité que l'ANIA ait sa voix propre et puisse porter ses positions.

## Relevés de décision

**@ANIA** : Echanger avec le SYNPA concernant les travaux de Synabio sur les micro-organismes génétiquement modifiés

**@ANIA** : Informer FoodDrinkEurope qu'un groupe de travail sur le Bio est créé à l'ANIA et insister sur le besoin qu'un groupe similaire existe à FDE

**@ANIA** : solliciter l'intervention de l'INAO lors d'une réunion du sous-groupe

**@ANIA** : prendre contact avec la DGPE

**@Unilever** : Adhérent à l'Afise, va se renseigner sur le travail entrepris avec l'INAO sur les produits de nettoyage et de désinfection

**@SNIAA** : « Quid du statut des arômes requalifiés en ingrédients agricoles ? » Le SNIAA va creuser la question et reviendra vers l'ANIA.

Et vous → Quels sont vos besoins ? Interrogations ?

# POINT SUR L'AGRICULTURE BIO

## L'objectif de 15% de surfaces en agriculture bio en 2022 "hors d'atteinte" (Sénat)

- ✓ L'objectif de 15% de surfaces bio en 2022 est "hors d'atteinte", selon un rapport du Sénat qui épingle l'action menée par l'Etat pour soutenir le développement de l'agriculture bio ainsi que les soutiens . Une des raisons principales invoquées par la commission: les moyens de la politique de développement de l'agriculture biologique sont "saupoudrés dans des budgets épars" et manquent de lisibilité. Des financeurs "éparpillés", qui vont des fonds européens au budget du ministère de l'agriculture en passant par les agences de l'eau, suivent "des logiques d'intervention différentes" alors qu'elles devraient être "théoriquement unifiées", assure le rapport.
- ✓ + Le Monde - 06/02/2020 : [L'agriculture biologique va manquer ses objectifs](#)

# UN NOUVEAU CAHIER DES CHARGES

## RESTAURANTS BIO



Les produits bio ont représenté 6 % (en valeur) des achats de la restauration commerciale en 2018 → 230 M€  
A partir du 1er janvier 2020, via [un arrêté du 9 décembre 2019](#)  
un nouveau cahier des charges élaboré par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

**3 niveaux de certification :**

- **la catégorie 1** qui correspond à l'introduction de **50 % à 75 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat** (*part des achats de produits bio dans la valeur totale des achats en bio et non bio du restaurateur*)
- **la catégorie 2** pour l'introduction de **75 % à 95 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat**
- **la catégorie 3** qui correspond à l'utilisation d'**au moins 95 % d'ingrédients biologiques en valeur d'achat**

**Un audit annuel** à la charge du restaurateur (à partir de 500 € selon la taille de établissement)  
réalisé par un organisme certificateur agréé,

**Notification** auprès de de l'Agence Bio l'autorisant à communiquer auprès des clients  
**Le logo AB (avec la mention du pourcentage de son engagement) sur sa carte.**

Parallèlement, les restaurateurs **utilisant < 50 % de bio** (en valeur d'achat) conserveront la possibilité de **mentionner sur leur cartes «plat bio» ou «menu bio»**, sans donner lieu à une notification auprès de l'Agence Bio.

150 restaurants travaillant des produits bio se sont notifiés auprès de l'Agence Bio qui mise sur ce nouveau cahier des charges, « plus progressif », 3 à Paris plus simple et moins contraignant que [la version précédente](#), pour séduire les professionnels.



# UN NOUVEAU CAHIER DES CHARGES RESTAURANTS BIO

## 8.4. Récapitulatif des différentes possibilités de communication en lien avec les catégories de certification

Produit(s) bio dans le restaurant		Type de contrôle	Allégation autorisée	Logo ingrédient(s)	Certification / Logo Quantité produits		Certification / Logo Plat(s) et Menu(s)	
Ingrédient(s) BIO		DGCCRF	« Bio » sur les produits*	 *ingrédient(s)	interdit		optionnel	
Q P R A N D U I T É S	au moins 50%	OC 50 % à 75% de l'appro en bio	« Bio » sur les produits*	 *ingrédient(s)	OUI		optionnel	
	au moins 75%	OC 75 % à 95% de l'appro en bio	« Bio » sur les produits*	 *ingrédient(s)	OUI		optionnel	
	au moins 95%	OC au moins 95 % de l'appro en bio	« Bio » sur les produits* « Bio » sur plat(s) et/ou menu(s) *Restaurant BIO*	 *ingrédient(s)	OUI		OUI	 *plat/menu*
Plat(s) et/ou Menu(s) BIO		OC Recette vs Appro	« Bio » sur les produits* « Bio » sur plat(s) et/ou menu(s)	 *ingrédient(s)	interdit		OUI	 *plat/menu*

\* si justifié par emballage ou approvisionnement

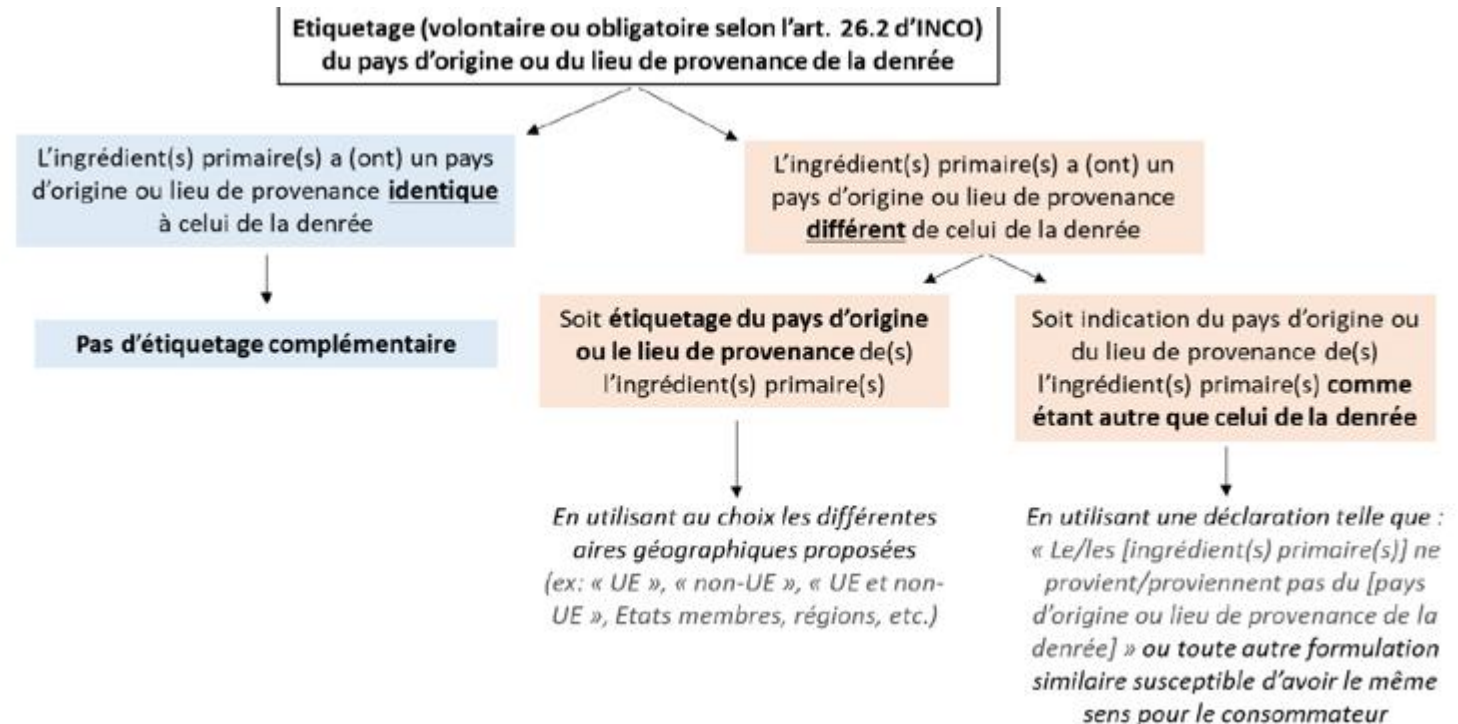
# INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

## 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.**





# INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

[Publication du Q&A de la Commission européenne](#)

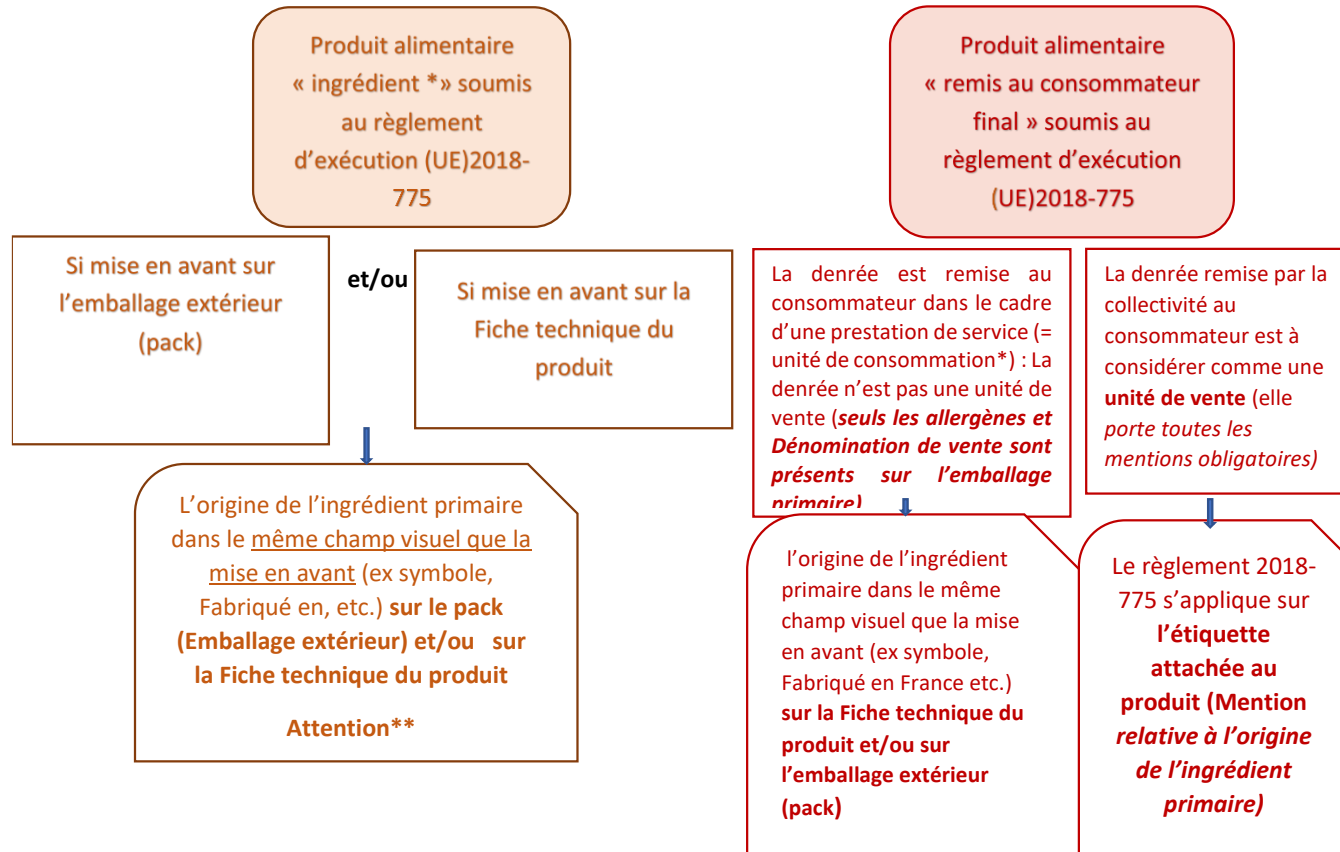
**Guide ANIA FCD en cours de finalisation :**

Modifications du document - nécessité d'échanger sur les derniers points de questionnement, à savoir :

- ✓ l'interprétation de Sophie Dussours sur l'impossibilité d'indiquer l'origine des ingrédients primaires dans la liste d'ingrédients
- ✓ mention UE et/ou non UE, « majoritairement », « selon appro ».... : quelle mention utiliser pour faire face aux contraintes/variabilité d'approvisionnements ?
- ✓ pour les produits de la pêche, comment indiquer l'origine (zones FAO ou zones maritimes)
- ✓ pour les produits de la pêche, un renvoi au pavé de datage est-il possible ?
- ✓ les denrées AOP / IGP n'entrent pas dans le champ d'application, qu'en est-il de la mention d'origine des ingrédients primaires AOP/IGP ?

# INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

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



Recommandation GECO F S  
Non reprise par l'ANIA sous ce format  
Que souhaitez vous faire ?

\*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 plate au 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.

[Rappel Note INCO RHD](#)

## DÉCRET FRANÇAIS N° 2018-1239 SUR L'ÉTIQUETAGE OBLIGATOIRE DE L'ORIGINE DU LAIT ET DE LA VIANDE EN TANT QU'INGRÉDIENTS

Fin du décret français en principe le 31 mars 2020

- volonté de la France de prolonger le décret n° 2018-1239
- La France aurait notifié auprès de la Commission européenne une prolongation du décret jusqu'au 31 décembre 2021.
- En l'absence d'objection de la Commission européenne, le projet de décret devrait passer en Conseil d'Etat, afin d'être publié avant le 1er avril 2020.

## INFORMATION DU CONSOMMATEUR DÉCRET SUR L'ÉTIQUETAGE DE L'ORIGINE DES VIANDES EN CHF

- ✓ Comme annoncé par le Gouvernement le 15/10, un [projet de décret](#) sur l'étiquetage obligatoire de l'origine des viandes en restauration hors foyer a été notifié le 18/11 à la Commission européenne. La période de statut quo prendra fin le 19/02/2020. Le projet de texte prévoit une entrée en vigueur le 1/04/2020.
- ✓ Ce projet de décret vient modifier le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 sur l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration collective et commerciale. Il l'étend aux plats contenant un ou plusieurs morceaux de viandes porcines, ovines et de volailles. Il s'applique aux viandes achetées crues par les restaurateurs et non aux viandes achetées déjà préparées ou cuisinées.
- ✓ Pour plus de détails sur la notification : [notification 2019/564/F](#)

Note sur l'étiquetage de l'origine  
sur produits laitiers et viandes  
Quels besoins pour vos clients

**DIVERS**

# DIVERSES PUBLICATIONS

- [Livre blanc du SNRC « Les enjeux de la restauration collective »](#)
- [Terra Nova Les enfants à table Accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires](#)
- [Révolution\(s\) en cuisine\(s\) les futurs en restauration durable cabinet UTOPIES](#)  
et la Fondation Metro
- Education à [l'Alimentation Etats Généraux Alimentation Ile de France](#)
- Programme National Alimentation 3



# FOCUS PNA 3

## # POSITIVE AGRICULTURE, POSITIVE ALIMENTATION

### 3 AXES

**Justice sociale** : améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire, lutter contre la précarité alimentaire et renforcer l'information du consommateur

**Lutte contre le gaspillage alimentaire** : jeter moins, c'est manger mieux

**Éducation alimentaire** : développer l'éducation à l'alimentation de la jeunesse et valoriser le patrimoine alimentaire

### 2 LEVIERS

**Restauration collective** : un partenaire gagnant pour l'alimentation

**Projets alimentaires territoriaux** : unir les forces locales au service d'une meilleure alimentation

## 27 LES LEVIERS POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION ALIMENTAIRE

### 27 1. La restauration collective : un partenaire gagnant pour l'alimentation

- 28 **Action 23.** Dès 2019, mobiliser la restauration collective pour assurer un approvisionnement de 50% de produits biologiques, de qualité ou durables d'ici 2022
- 28 **Action 24.** Dès 2019, promouvoir les protéines végétales en restauration collective
- 29 **Action 25.** Entre 2019 et 2021, seront publiées puis diffusées les nouvelles recommandations nutritionnelles pour les menus de restauration collective, notamment scolaire
- 29 **Action 26.** Dès 2019, déployer la formation « Plaisir à la cantine » dans les établissements scolaires et en 2020 l'adapter aux EHPAD
- 30 **Action 27.** Dès 2019, promouvoir la charte nationale pour une alimentation responsable et durable dans les établissements médico-sociaux
- 30 **Action 28.** Dès 2019, soutenir les collectivités et les acteurs économiques pour aller vers la substitution du plastique dans les cuisines centrales (MTES)

### 31 2. Les projets alimentaires territoriaux (PAT) : unir les forces locales pour une meilleure alimentation

- 31 **Action 29.** Dès 2019, soutenir les acteurs locaux dans le développement de projets alimentaires territoriaux, par l'élaboration de boîtes à outils, d'indicateurs, de formations
- 32 **Action 30.** Dès 2020, promouvoir les projets alimentaires territoriaux au service des initiatives locales vertueuses permettant d'ancrer une alimentation de qualité, saine et durable dans les territoires et lutter contre la précarité alimentaire

## 9 LES ACTIONS PHARES DU PNA

### 11 LES AXES DU PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION (PNA)

#### 11 1. Justice sociale

##### 11 AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET DIVERSIFIER L'OFFRE ALIMENTAIRE

- 12 **Action 1.** Dès 2020, fixer des objectifs de réduction de sucre, de sel et de gras et d'augmentation de fibres et promouvoir les démarches d'engagement volontaire des acteurs économiques pour l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire en s'assurant de leur respect
- 13 **Action 2.** Suivre de façon pérenne l'évolution de la qualité de l'offre alimentaire via l'Observatoire de l'alimentation
- 13 **Action 3.** Mesurer l'impact sur les comportements alimentaires et l'exposition des populations
- 13 **Action 4.** Dès 2019, développer un volet alimentation humaine dans la stratégie protéines française
- 14 **LUTTER CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE POUR UNE ALIMENTATION PLUS SOLIDAIRE**
- 15 **Action 5.** Dès 2019, développer les initiatives territoriales de lutte contre la précarité alimentaire
- 15 **Action 6.** Dès 2019, améliorer la qualité et la diversité des dons alimentaires
- 15 **Action 7.** En 2020, mettre à disposition des travailleurs sociaux et des bénévoles des outils pédagogiques numériques et interactifs pour mieux accompagner les personnes en situation de précarité vers une alimentation favorable à leur santé

##### 16 RENFORCER L'INFORMATION DES CONSOMMATEURS

- 17 **Action 8.** Dès 2020, rendre facilement accessible aux consommateurs les analyses menées par l'Observatoire de l'alimentation sur la composition des aliments, au-delà de la qualité nutritionnelle
- 17 **Action 9.** Dès 2019, construire de manière concertée au sein du CNA une démarche expérimentale relative à l'étiquetage des modes d'élevage
- 18 **Action 10.** En 2020, après concertation au CNA promouvoir l'information du consommateur sur les différentes composantes (nutritionnelles, sanitaires, environnementales) de la qualité des produits alimentaires
- 18 **Action 11.** Dès 2019, l'expérimentation sur l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients sera prolongée
- 18 **Action 12.** En 2020, l'exposition des enfants et des adolescents à la publicité pour des aliments et boissons non recommandés sera réduite
- 19 **Action 13.** Dès 2020, s'assurer de la qualité et de la fiabilité des applications numériques informant le consommateur sur ses choix alimentaires

#### 20 2. Lutte contre le gaspillage alimentaire

- 21 **Action 14.** En 2020, étendre les dispositions de la loi Garot aux secteurs de la restauration collective et agro-alimentaire
- 21 **Action 15.** Dès 2019, promouvoir le « gourmet bag » auprès des clients et des restaurateurs
- 21 **Action 16.** Dès 2020, créer un défi national « zéro gaspi » dans les collèges et les lycées
- 22 **Action 17.** Mieux expliquer au consommateur la signification des dates de consommation des denrées alimentaires

#### 23 3. Éducation alimentaire

##### 23 DÉVELOPPER L'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DES PLUS JEUNES

- 24 **Action 18.** Dès 2019, l'éducation à l'alimentation de la maternelle au lycée sera renforcée par le développement d'outils pédagogiques dédiés à l'éducation à l'alimentation
- 24 **Action 19.** Dès 2020, faire des élèves et des professeurs de l'enseignement agricole les ambassadeurs du PNA
- 24 **Action 20.** Poursuivre les « Classes du goût » et agir en faveur de l'éveil du goût chez les jeunes
- 25 **Action 21.** Dès 2019, promouvoir le programme scolaire « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école »
- 26 **VALORISER NOTRE PATRIMOINE ALIMENTAIRE**
- 26 **Action 22.** En 2020, créer une journée nationale intitulée « Les coulisses de l'alimentation »

# COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Calendrier 2020:

~~Mardi 11 Février~~

Mardi 9 Juin

Mardi 6 Octobre

Mardi 8 Décembre

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION