

## Commission Nutrition/Qualité/Santé Mardi 9 juin 2020

### Etaient présents :

ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie
BEL	KHEROUF	Marie
BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves
BONDUELLE Long Life Food Service	RAQUET	Christian
<b>CAP TRAITEUR</b>	HAEGELI	Laurent
CAP TRAITEUR	WOILLOT	Pauline
DANONE Professionnel	IRIGOYEN	Rhiannon
D'AUCY FoodService (Groupe CECAB)	MEUNIER	Sylvie
FLORETTE Food Service France	MEWTON	Claire
LES ATELIERS DU GOUT	DESAINTPAUL	Christine
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaïs
MacCain	TRUPIN	Manuelle
MARIE SURGELES /LDC	BON	Alexandra
MARIE SURGELES	MARTIN	Aurélie
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène
NESTLE Professional France	JUTANT	Marguerite
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent
PANZANI Food service	KEROMEN	Morgane
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine
ST MICHEL Biscuits	PAYARD	Isabelle
TRIBALLAT Foodservice	JOUBREL	Gwenaële
UNILEVER Food Solutions	MARQUEZ	Luisa

### Ordre du jour : cf slides

#### **PARTIE 1**

##### **SUJET NUTRITION**

##### ➤ **CNRC (CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE)**

Slides 6 à 18 Gt Nutrition : mise en place du repas végétarien : composition des menus- projet de guide plan alimentaire

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

Le GT Nutrition le 2 juillet prochain finalisera la rédaction du guide ( Publication prévue pour la rentrée scolaire), évoquera les travaux entrepris sur les évolutions des programmes de formation des cuisiniers (initiaux et en continu) et validera les indicateurs tels que prévus dans la loi pour mesurer l'impact sur le gaspillage alimentaire, les taux de fréquentation et les coûts des repas .

Le guide est quasiment terminé et devrait être validé lors du CNRC plénier prévu le 7 juillet.

Dans ce guide, des recommandations sur la fréquence d'apparition des menus végétariens se traduisent ci-dessous :

A noter l'encadrement des plats à base d'œufs, de fromages, des plats à base de soja

CRITERES 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. <sup>1</sup>		≤ 2 plats protidiques avec un rapport P/L ≤ 1  ≤ 4 Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides (ce critère concerne, l'entrée, le plat protidique et la garniture)	Steak de bœuf, blanquette de veau, tagine d'agneau, <a href="#">langue sauce piquante ...</a>
≥ 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 plats végétariens	≥ 2 avec plat protidique ou plat complet dont les sources principales de protéines sont les <b>céréales et/ou les légumes secs (hors soja)</b>		Timbale de riz semi complet et lentilles du Puy, Lasagnes végétariennes aux pois cassés, potée de haricots blancs aux légumes, Chili végétarien
	≤ 1 avec plat protidique ou plat complet contenant du <b>soja</b>		Tofu, tempeh, protéines texturées de soja, boisson de soja
	≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le <b>fromage</b> <sup>2</sup>		Pané fromager, clafoutis aux légumes, pizza légumes, lasagnes chèvre épinards
	≤ 1 avec <b>substitut de viande</b> comme plat protidique		Boulette, galette, nuggets végétariens
	≤ 2 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l' <b>œuf</b> <sup>3</sup>		Omelette, œufs durs,
Sur les 8 <sup>4</sup> autres plats protidiques : On trouve			Escalope, rôti de volaille, steak haché, rôti de porc, Nuggets, boulettes de viande ou de poisson, raviolis, quenelles.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volaille (poulet, dinde, canard...)</li> <li>• Viande hachée</li> <li>• Autres viandes</li> <li>• ≤ 3 repas avec une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70% de</li> </ul>			

<sup>1</sup> A la Réunion : 3 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées ou des abats contenant au moins 2 mg de fer pour 100g de produit

<sup>2</sup> 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

<sup>3</sup> 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 ».

<sup>4</sup> ≤ 7 plats protidiques à la Réunion

ces produits.		
---------------	--	--

**Le GECO Food service a émis des réserves sur l'utilisation des termes « limiter » pour les plats d'œufs, fromages et soja.**

- **Etude Nicole Darmon et Al Mars 2020 (Composition nutritionnelle des plats complets végétariens et non végétariens proposés en restauration scolaire : une étude du collectif ENSCOL (En PJ) Slides 19 à 22**

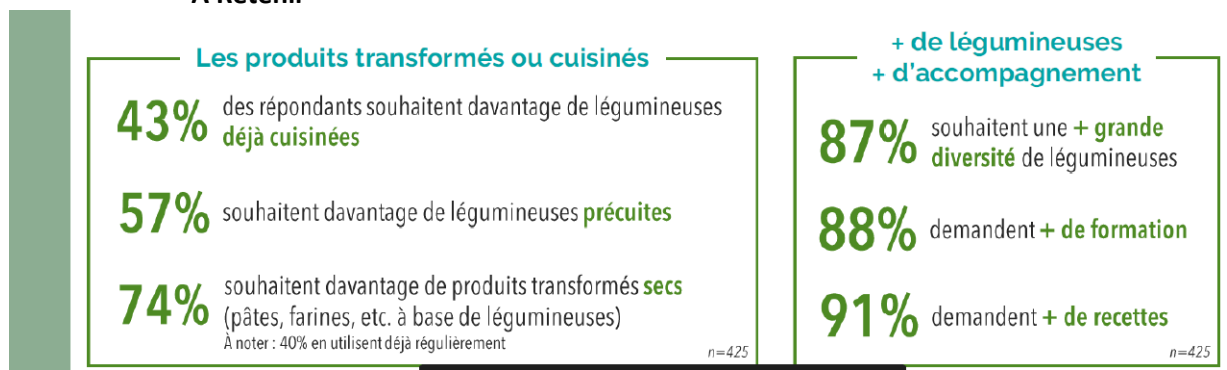
**A Retenir** Les plats complets végétariens contenant du fromage : Une quantité maximale de 10 à 12g de fromage dans 100g de plat complet végétarien permet de concilier l'apport intéressant en calcium du fromage sans trop charger le plat en sodium et en AGS.

**Les plats complets végétariens contenant des œufs et/ou des produits laitiers autres que le fromage** (catégorie « OEU et/ou PL (excl. FRO) ») présentent un très bon compromis nutritionnel entre les deux autres catégories de plats végétariens,

... Il n'est pas justifié du point de vue nutritionnel d'avoir une interprétation « végétalienne » du plat végétarien, et que les plats à base d'œufs et/ou de produits laitiers ont toute leur place en restauration scolaire, tant que les quantités de fromage sont maîtrisées. Il est nécessaire d'assurer un équilibre entre ingrédients d'origine végétale non raffinés (légumes, légumes secs, céréales complètes, ...) et ingrédients d'origine animale (œufs et produits laitiers) en quantité adaptée, dans l'élaboration des plats composant les menus végétariens en restauration scolaire.

- **Etude INRAE : Les légumineuses en restauration collective (Enquête menée auprès des cuisines en 2019) -slides 22 à 24 (En PJ)**

**A Retenir**



➤ **NUTRI-SCORE : Point à date**

**Note GECO Food service (livrable)**

**Rappel : En vue d'aider les adhérents sur la communication du Nutri Score ou non, nous avons rédigé un livrable envoyé à Santé Publique France début Juin pour validation comme prévu lors de la réunion de Février dernier**

**Nous avons eu un retour une semaine plus tard précisant les éléments suivants :**

- Conformément à la FAQ, il a été décidé dans le cadre des relations entre industriels (BtoB) que l'inscription à la démarche ne soit pas nécessaire. Il est donc possible d'apposer le Nutri-Score sur des fiches techniques, brochures, flyers sans s'enregistrer dans la mesure où elles ne sont pas visibles du consommateur final. Par ailleurs, il est obligatoire de s'enregistrer dès lors que les produits sont vendus aux consommateurs.

- Dans le cas où les produits sont à destination des professionnels, il est possible de ne pas apposer le Nutri-Score même s'il s'agit d'une marque engagée dans le dispositif Nutri-Score.

- Il n'y a pas d'obligation à apposer le Nutri-Score sur les fiches techniques même si la marque est engagée pour le Nutri-Score.

- Il est également possible d'apposer le logo même si l'entreprise n'est pas engagée dans la démarche NS

Par ailleurs des entreprises de la restauration collective semblent faire pression pour les industriels mettent à leur disposition les informations sur le Nutri Score en faisant pression d'un point de vue commercial !

Le groupe chargé de la rédaction de la note va intégrer les remarques de SPF et nous allons leur renvoyer la note pour ultime validation.

Cette note sera diffusée en interne aux collaborateurs des entreprises comme éléments de réponse aux questions des clients.

## Etude Credoc sur la notoriété du Nutri-Score auprès des français (En PJ)

- Seuls **4 Français sur 10** le connaissent -La connaissance de Nutri-Score est plus élevée parmi les personnes ayant entre 25 et 54 ans, notamment chez les 25-34 ans.
- Parmi les Français connaissant le logo Nutri-Score, beaucoup déclarent être tout à fait ou plutôt influencés par ce logo (**63 %**)
- Parmi les consommateurs connaissant Nutri-Score, 64 % déclarent qu'ils sont ou seront influencés par le logo pour le choix de leurs produits alimentaires
- Les entreprises qui se sont engagées à doter leurs produits de ce logo ne représentent **qu'environ 30 % du marché; Il rencontre la réticence de certains industriels**

## Etiquetage Nutritionnel

- ✓ Publication par la CE de son rapport sur l'étiquetage en face avant

- **Les consommateurs comprennent mieux les étiquettes sur la face avant des emballages lorsqu'elles comportent un code de couleurs**, en particulier lorsque les couleurs sont associées à un indicateur synthétique
- Plusieurs autres études montrent également que l'effet des systèmes d'étiquetage sur la face avant des emballages **peut être substantiel si leur introduction est associée à des campagnes de sensibilisation et/ou de communication.**

- ✓ Résultats d'une revue de littérature par JRC (CE) sur les systèmes d'étiquetage existants et leurs effets sur les consommateurs.

- Selon les experts, la présence sur le devant de l'emballage d'informations nutritionnelles permet d'aider les consommateurs à faire des choix alimentaires plus sains :  
Les consommateurs signalent un niveau élevé d'attention aux étiquettes FOP (entre 60 et 70%)
- Les FOP évaluatifs, qui utilisent des codes de couleur ou des évaluations de la qualité nutritionnelle, améliorent la capacité des consommateurs à identifier des options plus saines.

### ➤ Aliments Ultra transformés

- Auto saisine de l'ANSES  
Conformément au PNNS 4, l'ANSES se serait saisie du sujet des AUT mais n'évaluerait pas les méthodologies.
- Aliments Ultra-transformés –*Lancement officiel de l'application SIGA*
- S/groupe AUT ANIA :  
En pièce jointe les EDL rédigées par l'ANIA ( GT qualité nutritionnelle) : ils ont pour objectif d'être diffusés au plus grand nombre au sein des entreprises.
- Publication d'une nouvelle étude sur les AUT « *An Overlap Between Ultraprocessed " Foods and the Preexisting Nutrient Rich Foods Index?* » *Drewnowski , Adam PhD; Gupta, Shilpi PhD; Darmon, Nicole PhD* - →**Principal enseignement : qu'en l'absence d'algorithme cohérent ou reproductible, la classification NOVA semble reposer en grande partie sur la teneur des aliments en acides gras saturés, sucres ajoutés et sel** ». Ainsi, les aliments ultra transformés classés en NOVA 4 sont ceux qui ont le plus mauvais score LIM (acides gras saturés, sucres ajoutés)

### ➤ Suite Atelier Séniors du Mardi 28 janvier

A programmer dans le 2<sup>ème</sup> semestre

- Une réunion de 3h pour compléter l'approche purement nutritionnelle (besoins physiologiques, Dépistage, prévention, dénutrition, etc.)
- Réflexion sur les Séniors actifs ->cible restauration d'entreprises et/ou sur les Seniors entre 65 et 74 ans) et leur fréquentation en restauration commerciale
- Le portage à domicile

## SUJETS INFORMATION DU CONSOMMATEUR (SLIDES 32 à 43)

### Règlement INCO -Origine de l'ingrédient primaire

- Publication du Q&A de la Commission européenne Janvier 2020
- Guide ANIA FCD finalisé -Encore des questions sectorielles

### Publication du décret français sur l'origine du lait et de la viande entant qu'ingrédient dont la fin est repoussée au 31 décembre 2021

- Sur l'articulation entre le règlement d'exécution et le décret français n°2020-363 : les **dispositions du règlement 2018/775 prévalent sur celle du décret 2020-363. Dans certains cas, les dispositions de ce décret devront s'appliquer en complément du règlement 2018/775**, lorsque l'ingrédient viande est incorporé à plus de 8% mais qu'il n'est pas un ingrédient primaire par exemple.

### Loi sur la transparence de l'information sur les produits agricoles publiée le 10 juin 2020

- Obligation pour les restaurateurs d'afficher l'origine des viandes brutes (A date uniquement la viande de bœuf )  
Un décret précisera les modalités d'application et les modalités d'affichage
- Les dénominations utilisées pour désigner des denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être utilisées pour décrire, commercialiser ou promouvoir des denrées alimentaires comportant des protéines végétales. Un décret fixe la part de protéines végétales au-delà de laquelle cette dénomination n'est pas possible. Ce décret définit également les modalités d'application du présent article et les sanctions encourues en cas de manquement.

### Règlement BIO

Demande de report de l'application au 1<sup>er</sup> janvier 2021 à 2022

Des actes d'exécution sont toujours en attente de publication Des questions portent principalement

- Nettoyage et Désinfection : Une liste positive des produits utilisés dans chaque pays a été fournie à la CE,
- Ingrédients agricoles non BIO 5% Annexe est non validée Réduction drastique des ingrédients non Bio pouvant entrer dans la composition d'un produit BIO .Des questions sur les ingrédients riches en vitamines ,ex Acelora
- Arômes naturels BIO une FAQ est à la disposition des entreprises sur le site du SNIAA

### Autres sujets divers (slides 44 à 47)

- Publication du GEFO Food service de FAQ sur les mesures sanitaires suite COVID-19
- Publications AFDN et AGORES « *Ma cantine déconfinée* » pour la reprise de la restauration dans l'enseignement en respectant à minima des règles nutritionnelles
- Stratégie *Farm to Fork* de la Commission européenne

## PROCHAINES REUNIONS :

Mardi 6 Octobre  
Mardi 8 Décembre

} 9h30-12h30

### Relevés de décision

**Finaliser la Note sur le Nutri Score**

**Finaliser la note INCO et les produits commercialisés en RHD avec l'implémentation de l'origine de l'ingrédient primaire**

**Elaborer un livrable sur les obligations des IAA sur l'étiquetage de l'origine car les demandes clients fleurissent – Nécessité de pédagogie**

**Organiser une réunion spécifique sur la dénutrition**