

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Mardi 9 juin 2020



COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Rappel Calendrier 2020:

~~Mardi 17 Janvier (rattrapage Déc.2019)~~

~~Mardi 11 Février~~

~~Mardi 9 Juin~~

Mardi 6 Octobre

Mardi 8 Décembre

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

ORDRE DU JOUR

Tour de table & Introduction du président -Mot post confinement

Sujets Nutrition

CNRC (Conseil National de la Restauration Collective)

GT Nutrition : Mise en place **du repas végétarien** : Composition des menus -projet de guide- plan alimentaire

Etude Nicole Darmon Mars 2020 (*Composition nutritionnelle des plats complets végétariens et non non-végétariens proposés en restauration scolaire : une étude du collectif EnScol*)

Etude INRAe : *Les légumineuses en restauration collective collective (Enquête menée auprès des cuisines en 2019)*

NUTRI-SCORE : Point à date

Note GECO Food service (livrable)

Etude Credoc sur la notoriété du Nutri-Score auprès des français

Étiquetage Nutritionnel – Publication par la CE de son rapport sur l'étiquetage en face avant et *Résultats d'une revue de littérature par le JRC (CE)*

Aliments Ultra transformés

Auto saisine de l'ANSES

Aliments Ultra-transformés – *Lancement officiel de l'application SIGA*

S/groupe AUT ANIA Point à date

Atelier Séniors

Suite de l'atelier du 28 JANVIER à Prochaines étapes à redébattre

Sujets information du Consommateur -Réglementation

Règlement INCO -Origine de l'ingrédient primaire (Guide ANIA FCD -**Note spécifique GECO Food service→livrable**)

Acides gras trans

Covid-19 et tolérances d'étiquetage

Conseil National de la Consommation (CNC) : Constitution d'un groupe de travail sur l'origine des denrées

Règlement Bio (*Retour ANIA sur la participation Commission Produits Transformés du CNAb*)

Les livrables : Quels autres besoins ?

Autres sujets divers

Publication du GECO 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

SUJETS NUTRITION

CNRC (CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE)

GT NUTRITION : MISE EN PLACE DU REPAS VÉGÉTARIEN : COMPOSITION DES MENUS -PROJET DE GUIDE- PLAN ALIMENTAIRE

ETUDE NICOLE DARMON MARS 2020 (COMPOSITION NUTRITIONNELLE DES PLATS COMPLETS VÉGÉTARIENS ET NON NON-VÉGÉTARIENS PROPOSÉS EN RESTAURATION SCOLAIRE : UNE ÉTUDE DU COLLECTIF ENSCOL)

ETUDE INRAE : LES LÉGUMINEUSES EN RESTAURATION COLLECTIVE (ENQUÊTE MENÉE AUPRÈS DES CUISINES EN 2019)

NUTRI-SCORE : POINT À DATE

NOTE GECO FOOD SERVICE (LIVRABLE)

ETUDE CREDOC SUR LA NOTORIÉTÉ DU NUTRI-SCORE AUPRÈS DES FRANÇAIS

ETIQUETAGE NUTRITIONNEL – PUBLICATION PAR LA CE DE SON RAPPORT SUR L'ÉTIQUETAGE EN FACE AVANT ET *RÉSULTATS D'UNE REVUE DE LITTÉRATURE* PAR LE JRC (CE)

ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

AUTO SAISINE DE L'ANSES

ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS – LANCEMENT OFFICIEL DE L'APPLICATION SIGA
S/GROUPE AUT ANIA POINT À DATE

ATELIER SÉNIORS

SUITE DE L'ATELIER DU 28 JANVIER À PROCHAINES ÉTAPES À REDÉBATTRE

Rappel

Présidence

Jean-Michel Comboroure Chef du bureau Alimentation et Nutrition DGS au Ministère des solidarités et de la santé

Marie-Noëlle Hays Directrice du SEMGEST AGORES

Coordination secrétariat :

Erwan de Gavelle chargé de mission Alimentation Santé DGAL (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

Carole Foulon Cheffe du Bureau pilotage de la politique 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-SNERS

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

ANIA (GECO Food service)

Soit 40 personnes

**CNRC Conseil National de la Restauration Collective*



EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

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

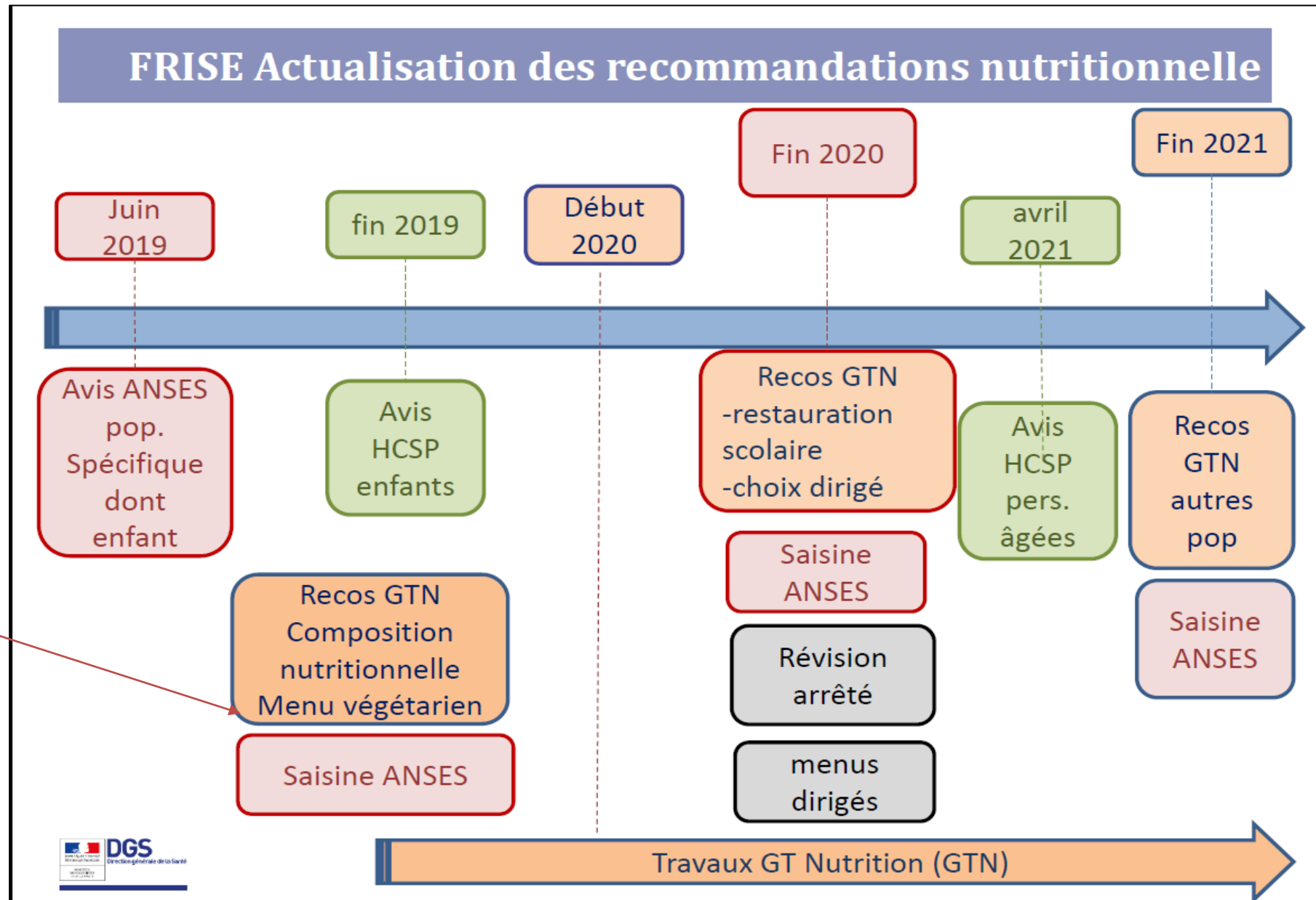
Objectif à court terme :

- 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 des cuisiniers et autres professionnels de la restauration

Objectifs à long terme Rappels

- Révision du décret et arrêté de Septembre 2011 après parution des nouveaux repères nutritionnels pour enfants (Travaux 2021)
- Nouvelles recommandations pour les séniors et autres populations (Fin 2021?)

CNRC GT NUTRITION -PROGRAMME DE TRAVAIL



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**.

CNRC GT NUTRITION PRIORITÉ

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Rappel des problématiques

- Un décret et un arrêté qui posent question sur la définition du plat protidique et exclut de fait le plat végétarien
- Un plat végétarien qui s'inscrit dans un critère discriminant (plats avec moins de 70% de Viande Poisson Œufs fréquence 3 sur 20 déjeuners successifs) en contradiction avec la loi
- Place du produit laitier
- Choix multiples
- Les risques encourus si l'opérateur ne suit pas la loi EGalim – Problèmes également contractuels en cas de restauration confiée aux SRC
- Les questions sanitaires liées à l'introduction de plats à base de soja, de plats à base de fromages (Saisine ANSES), de dégradation de la qualité nutritionnelle ...

Appuis juridiques de la DAJ et de l'Anses demandés en Décembre 2019

Retours ANSES en Janvier- DAJ non communiqué



CNRC GT NUTRITION PRIORITÉ

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE



Les réponses dans la proposition de guide

Analyse juridique de la loi EGALIM

- 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



Les réponses dans la proposition de guide:

Articulation entre la loi EGALIM et l'arrêté du 30 septembre 2011

- L'arrêté du 30 septembre 2011 sera modifié dans le cadre des nouveaux repères de consommation pour les enfants qui seront publiés par le Haut Conseil de Santé Publique en 2020. **La définition du plat protidique sera étendue pour inclure les aliments sources de protéines végétales ;**
- En conséquence, **les dispositions de l'arrêté du 30 septembre 2011 n'imposent pas de contrainte particulière à un menu végétarien hebdomadaire**, dans la limite des règles de fréquences de services pour les plats principaux. L'entrée, le dessert ou la garniture associés à un plat végétarien ne doivent comporter ni viande ni poisson ou produit de la mer
- **Les plats végétariens ne contenant pas d'œuf**, ne rentrent pas dans la catégorie « préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70% de ces produits »
- **Dans le cas d'un menu à choix multiples, 2 options sont possibles :**
 - soit le menu végétarien hebdomadaire obligatoire fait partie des choix.
 - soit les différents menus proposés le même jour sont tous végétariens (cette option du choix dirigé étant recommandée notamment dans le secondaire où il est le plus fréquent)

CNRC GT NUTRITION PRIORITÉ

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE



Recommandations nutritionnelles et Fréquences (ANSES)

- Si l'apport protéique est suffisant, **la complémentarité des protéines dans le repas végétarien** proposé dans les cantines scolaires ne devrait pas constituer un problème majeur.

- Précisions

Limiter les plats à base de fromage, plats à base d'œuf, (basé sur l'Etude Vieux et al MS Nutrition N.DARMON - 2016), plats à base de soja, Aliments ultra-transformés (*limiter la consommation de produits à Nutri-Score D-et E et de privilégier les produits bruts*)

Terme « LIMITER » sur lequel je suis en désaccord dans mon sous groupe (avec FNSEA)

Ma proposition « encadrer »



EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE



Les réponses dans la proposition de guide:

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

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

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Proposition de plan alimentaire en annexe du guide



ANNEXE 3 : EXEMPLE DE PLAN ALIMENTAIRE					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE 1	Légumes cuits	Crudités	Crudités	Féculents	Crudités
	Boeuf non haché	Volaille	Plat de céréales/légumes secs	Poisson	Porc P/L<1
	Féculents >15%MG	Légumes cuits		Légumes cuits	Féculents
	Fromage >150 mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Fromage >150 mg Ca	Laitage >100mg Ca	Dessert lacté > 100mgCa
	Fruit Cru	Pâtisserie > 15% MG	Fruit cuit	Fruit cru	
SEMAINE 2	Crudités	Pâtisserie	Légumes cuits	Crudité > 15% MG	Féculents
	Plat à base de fromage ou Galette végétarienne	Porc	Poisson	Volaille	Veau non haché
	Légumes cuits	Féculents	Légumes cuits	légumes cuits	Légumes secs
	Laitage >100mg Ca	Fromage >150 mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Dessert lait+fec+20 Gst	Fromage >150 mg Ca
	Fruit cuit	Fruit Cru	Fruit cru		Fruit cru
SEMAINE 3	Crudités	Légumes cuits	Crudités	Féculents	Crudité > 15% MG
	Volaille	Plat s/PA < 70%	Boeuf non haché	Oeuf	Poisson
	Féculents >15%MG	Légumes secs	Légumes cuits	légumes cuits	Féculents
	Dessert lacté > 100mgCa	Fromage >150 mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Laitage >100mg Ca	Fromage >150 mg Ca
		Fruit cru	Pâtisserie > 15% lipides	Fruit cru	Fruit cuit
SEMAINE 4	Charcuterie	Crudités	Légumes cuits	Féculents	Crudités
	Poisson	Plat de céréales/légumes secs	Volaille	Boeuf haché	Agneau non haché
	Légumes cuits		Féculents	Légumes cuits	Légumes cuits
	Fromage >150 mg Ca	Laitage >100mg Ca	Fromage >150 mg Ca	Fromage > 100mg Ca	Dessert lait+fec+20 Gst
	Fruit cru		Fruit cru	Fruit cuit	

Constat: un plat d'œufs- un plat <70% de VPO- pas de repas végétarien dans sa totalité- Des menus à 4 et 5 composantes- Quelques problèmes d'équilibre-

CNRC GT NUTRITION

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Calendrier

- Publication du guide et document de communication pour Septembre 2020
En attente d'une réunion-CNRC plénier prévu le 7 juillet



- Sujet Formations :
 - Dans la formation initiale des cuisiniers 6 → Possibles évolutions sur l'insertion des repères pédagogiques sur le régime alimentaire végétarien, végétalien -il n'existe pas de séquences sur ce sujet dans les programmes actuels.
 - Pour la formation continue ,Programmes de formation à adapter notamment avec le CNFPT

vos questions ?
Vos retours clients?
Vos besoins ?

POINT ETUDES SUR LES MENUS VÉGÉTARIENS / LÉGUMINEUSES

Etude Nicole Darmon Mars 2020 (Composition nutritionnelle des plats complets végétariens et non non-végétariens proposés en restauration scolaire : une étude du collectif EnScol)

Composition nutritionnelle des plats complets végétariens et non-végétariens
proposés en restauration scolaire : une étude du collectif EnScol

Collectif EnScol

Nicole Darmon^a et Florent Vieux^b (animateurs du collectif), Romane Poinot^{a,b} (doctorante), Lugdivine Cocchiello^c, Constance De Alexandris^d, Christophe Dubois^e, Carole Galissant^{f,g}, Marie-Line Huc^{h,i}, Brice Lacombe^j, Delphine Le Gonidec^k, Luc Lignon^k, Caroline Méjean^a, Sandrine Monnery-Patris^l, Sophie Nicklaus^l, Marlène Perignon^a, Angélique Rodhain^{m,n}, Marie-Cécile Rollin^o, Maxime Sebbane^p

^a MOISA, INRAE, Univ Montpellier, CIRAD, Montpellier SupAgro, CIHEAM-IAMM, Montpellier, France

^b MS-Nutrition, faculté de médecine La Timone, 13385 Marseille

^c Aix Marseille Provence Metropole, Direction de l'Agriculture, Service Alimentation, économie Agricole et Innovation, 13002 Marseille

^d Ecoceaty, 13012 Marseille

^e Trophis, 13170 Les Pennes Mirabeau

^f Sodexo, Service aux Opérations France, Pôle culinaire Education-Expertise Nutrition, 78043 Guyancourt

^g SNRC, Syndicat national de la restauration collective, Commission Nutrition, 75008 Paris

^h CENA, Club Experts Nutrition et Alimentation, 73570 Brides-les-Bains

ⁱ AFDN, Association Française des Diététiciens-Nutritionnistes, 75012 Paris

^j ADHEN, Association Pour Le Développement de l'Hygiène et l'Equilibre Nutritionnel, 45000 Orleans

^k Mairie de Montpellier, Direction de la Politique Alimentaire, Département de la Réussite Educative et Patrimoine Immobilier, 34 000 Montpellier

^l Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, AgroSup Dijon, CNRS, INRA, Univ. Bourgogne Franche-Comté, 21000 Dijon, France

^m Association des parents d'Élèves des Écoles du plan des 4 seigneurs, 34090 Montpellier

ⁿ Montpellier Recherche en Management, Université de Montpellier, 34090 Montpellier.

^o Restau'Co, 75009 Paris

^p Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, 69130 Ecully

les fiches techniques ont été transmises au premier trimestre 2019 par quatre partenaires :

-La ville de Montpellier,

-Sodexo,

-L'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)

-L'Association pour le Développement de l'Hygiène et de l'Equilibre Nutritionnel (ADHEN).

WORKING PAPER MOISA 2020-3

Le collectif EnScol a été créé en 2019 grâce au dispositif de soutien à la recherche participative CO3 (CO-CONstruction des Connaissances pour la transition écologique et solidaire) de l'ADEME, la Fondation de France, Agropolis Fondation, la Fondation Daniel & Nina Carasso et la fondation Charles Léopold Mayer – FPH.

POINT ETUDES SUR LES MENUS VÉGÉTARIENS / LÉGUMINEUSES

Contexte : En France, depuis le 1er novembre 2019, tous les restaurants scolaires distribuant plus de 200 repas par jour sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. La présente étude a été initiée et co-élaborée par les chercheurs et professionnels de la restauration scolaire du collectif EnScol.

Méthodes : La composition nutritionnelle de **plats complets** (c'est-à-dire l'association plat protidique et accompagnement) a été étudiée, et comparée selon qu'ils étaient **végétariens (n=315)** ou **non-végétariens (n=669)**. Au sein des **plats complets végétariens**, trois catégories ont été définies et comparées entre elles : **plats sans aucun ingrédient d'origine animale**, **plats avec fromage**, **plats contenant des oeufs et/ou des produits laitiers autres que du fromage**.

Résultats :

Les plats complets, qu'ils soient végétariens ou non-végétariens, affichent des teneurs convenables¹ pour tous les nutriments protecteurs, à l'exception des acides gras oméga 3 (acide alpha-linolénique-ALA et acide docosahexaénoïque-DHA) et de la vitamine D, et (pour les plats non-végétariens uniquement) du calcium.

Les trois catégories de plats complets végétariens affichent des teneurs convenables en plusieurs nutriments protecteurs (fibres, vitamines A, B1, B3, B6, B9, E, fer, magnésium, cuivre, iode, sélénium), chaque catégorie présentant ses propres caractéristiques nutritionnelles.

- **les plats sans aucun ingrédient d'origine animale contiennent beaucoup de fibres et peu d'acides gras saturés (AGS)** mais ils présentent des teneurs faibles en vitamines B2 et B12, et ils manquent totalement de vitamine D et de DHA. Ils contiennent beaucoup de fer, mais c'est du fer non-héminique dont l'absorption est plus faible que le fer héminique d'origine animale.
- **les plats avec fromage sont ceux qui contiennent le plus de calcium mais ils ont davantage d'AGS que les deux autres catégories.**
- **les plats contenant des oeufs et/ou des produits laitiers autres que du fromage ont des teneurs intermédiaires entre celles des plats des deux précédentes catégories pour la plupart des nutriments. Ils apparaissent comme un bon compromis, car ils apportent les nutriments essentiels associés aux oeufs et aux produits laitiers frais sans apporter les teneurs potentiellement élevées d'AGS et de sodium liées au fromage quand il est présent en quantité importante.**

¹ L'intérêt de ce mode d'expression est qu'on peut facilement juger si la teneur en un nutriment dans un plat est "convenable" ou non : on la jugera "convenable" si le % de couverture de l'apport recommandé en ce nutriment est supérieur ou égal au % de couverture par ce plat de l'apport recommandé en énergie. Les niveaux d'apports recommandés utilisés dans le calcul de ces pourcentages de couverture sont ceux du tableau 3 : ils ont été calculés en tenant compte de la distribution d'âge et de sexe des enfants à l'école primaire,

POINT ETUDES SUR LES MENUS VÉGÉTARIENS / LÉGUMINEUSES

Conclusion :

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.

Enfin, puisque le Nutri-Score ne permet pas de rendre compte finement de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire en restauration collective, il est important d'évaluer **les teneurs en nutriments « protecteurs »** qui ne sont pas comptabilisés dans cet algorithme. Il est également important de ne pas se contenter **d'étudier les plats séparément, mais de les analyser dans le contexte du repas et de la diète.**

A noter

Dans une prochaine étude, il est prévu d'étudier non plus **seulement le plat complet végétarien de façon isolée mais l'ensemble du repas végétarien (que servir en entrée/dessert pour optimiser le repas végétarien ?)** et surtout la façon dont ce repas végétarien s'intègre dans **un plan de 20 repas successifs (peut-on envisager un nombre de menus végétariens >1/semaine et si oui à quelles conditions ?)**.

Autre étude sur les légumineuses en restauration collective menée en 2019

L'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) a mené au printemps 2019 une enquête en ligne inédite sur les légumineuses, à destination de la restauration collective en France, afin de mieux comprendre :

- ✓ Les pratiques, contraintes et leviers concernant leur utilisation en cuisine et les circuits d'approvisionnement ;
- ✓ Leur place au sein des menus, dont les plats alternatifs (végétariens ou végétaliens).

Enquête INRAE et profil des répondants

75 questions / Cuisines centrales et sur place / Autogestion et gestion concédée / Tous segments

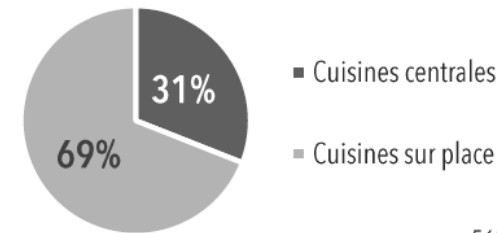
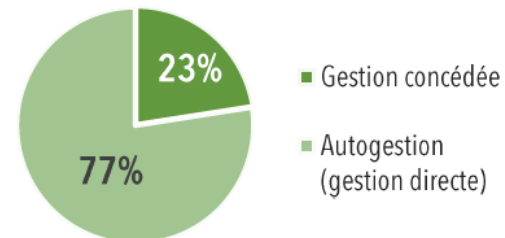


Majorité de chefs cuisiniers et gestionnaires
Nombre de réponses (n) de 568 à 236 selon les questions

En moyenne 2 656 couverts
16 employé.e.s



75% cuisinent pour le segment Éducation (scolaire et/ou universitaire)
24% pour la petite enfance (crèches), 20% pour les établissements sociaux ou de santé (hôpitaux, maisons de retraite ...), 14% pour les entreprises et administrations.
25% cuisinent pour plusieurs segments.



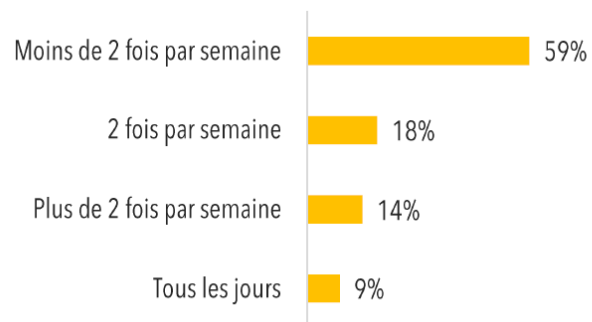
n=568

*Légumineuses =Légumes secs et soja

Mémoire de Hugo Fernandez
Inigo



Les légumineuses sont peu fréquentes dans les menus n=568



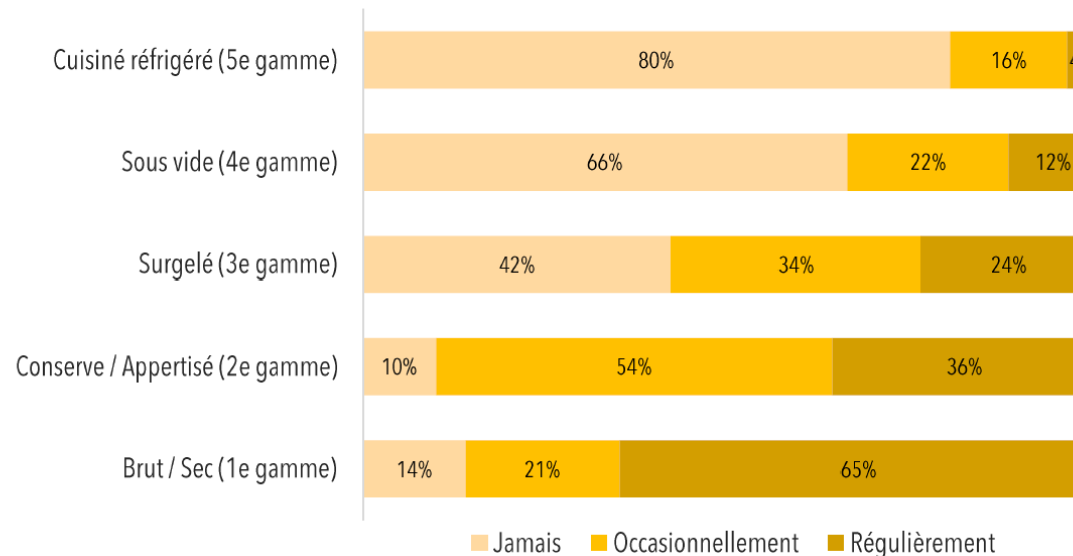
La fréquence est variable selon les segments

- + fréquemment servies dans les segments **Entreprise** et **Santé-Social**
- fréquemment servies dans le segment **Éducation**

79% des répondants voient les légumineuses comme des produits « intéressants » et « innovants » n=425

mais les légumineuses sont moyennement appréciées par les convives n=451 **2,7 sur 5** indice de popularité (selon les répondants, en moyenne)

L'achat de légumineuses « brutes » est le plus fréquent



Fréquences d'achats déclarées par catégories de produits (gammes) n=513

Jamais Occasionnellement Régulièrement



La salade (principalement de lentilles ou de pois chiches) est le plat le plus cité. Viennent ensuite les plats traditionnels, dont « saucisses-lentilles », « cassoulet » ou « petit salé ». **Les légumineuses restent donc souvent associées à des produits carnés.** Toutefois, des recettes végétariennes sont également évoquées comme le « dahl » ou le « curry ».

Les produits transformés ou cuisinés

43% des répondants souhaitent davantage de légumineuses **déjà cuisinées**

57% souhaitent davantage de légumineuses **précuites**

74% souhaitent davantage de produits transformés **secs** (pâtes, farines, etc. à base de légumineuses)
À noter : 40% en utilisent déjà régulièrement

n=425

+ de légumineuses + d'accompagnement

87% souhaitent une **+ grande diversité** de légumineuses

88% demandent **+ de formation**

91% demandent **+ de recettes**

n=425



➤ Notre livrable Fiche GECO Food service

- Finalisée Fin Mai
- Envoi à Santé Publique France pour validation Retour le 9 juin A débattre
- Quelle diffusion ?

➤ **Nutriscore – Etude Credoc sur la notoriété du Nutri-Score auprès des français**

L'enquête du Crédoc publiée le 11 mai sur le Nutri-Score révèle que :

- 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**
- **La crise du COVID19 devrait** inciter de plus en plus de consommateurs à lire les étiquettes afin de mieux consommer pour se prémunir des risques pour leur santé ou pour acheter des produits locaux.

NUTRI SCORE



Etiquetage Nutritionnel – Publication par la CE de son rapport sur l'étiquetage en face avant :

- Les potentiels des systèmes d'étiquetage sur la face avant des emballages pour aider le consommateur à choisir des denrées alimentaires en tenant compte du critère «santé»
- **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.
- **Le concept de profil nutritionnel est également utilisé par la législation de l'UE applicable à l'utilisation des allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.** l'objectif spécifique poursuivi par la fixation de profils nutritionnels reste pertinent et nécessaire pour protéger le consommateur

Compte tenu du lien étroit **entre le profil nutritionnel et l'étiquetage nutritionnel** sur la face avant des emballages, des synergies pourraient être établies par le lancement d'une réflexion commune sur ces deux sujets.

Résultats d'une revue de littérature par le [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.**

AUTRES INFORMATIONS SUR NUTRI SCORE

Nutriscore - Nielsen publie une enquête sur le comportement d'achat des consommateurs

- ✓ L'institut de sondage Nielsen a publié le 13 décembre dernier les résultats de sa dernière enquête sur le comportement d'achat des consommateurs vis-à-vis des 155 catégories alimentaires sur lesquelles le logo Nutriscore a été apposé.
- ✓ Les experts concluent qu'en moyenne, sur chaque catégorie alimentaire, 18% des acheteurs ont acheté au moins 1 fois un produit A. En revanche ce sont les produits scorés C et D qui recueillent toujours le plus de suffrages.
- ✓ L'analyse des 27 catégories avec le plus d'acheteurs de produits A met en évidence un profil au niveau de vie aisé, urbain, voire très francilien et dont la taille du foyer est réduite. En moyenne, un foyer qui achète des produits A sur une catégorie leur octroie moins d'un quart de ses dépenses, et complète ses achats avec des produits équivalents B, C, D voire E.

Nutriscore – Le BEUC (Le Bureau Européen des associations de consommateurs) publie sa position sur le Nutri Score

✓ “ Five Nutri-Score myths busted” pour déconstruire les “mythes” autour du Nutri Score qui peuvent “semer la confusion”. Les 5 mythes énoncés sont les suivants :

- “Avec le Nutriscore, la malbouffe devient saine”
- “Le NS classe les aliments bons contre les aliments mauvais”
- “Le NS menace le régime méditerranéen”
- “Le NS est biaisé car il ne tient pas compte des quantités réellement consommées”
- “Le Cola light (Diet Coke) est plus sain que l’huile d’olive”.

Pour chacun des “mythes”, l’association apporte des contre-arguments illustrés par des exemples.

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

- La start'up SIGA vient de [lancer](#) officiellement son application. Cette application se concentre sur le degré de transformation mais n'attribue pas de notes en fonction de la certification bio ou du Nutri-Score.
- Les 40 000 produits référencés sont notés de 1 à 7, allant de « non transformé » à « ultra-transformé, à limiter », en passant par « transformé équilibré »
- L'application prend aussi en compte les seuils nutritionnels (sucre, sel, matières grasses), disponibles sur les packs. Elle met en avant des « médailles » sur les “produits jugés les moins transformés, estimés meilleurs pour la santé.”
- Le fondateur de SIGA lance un appel aux fabricants et marques pour qu'ils leur transmettent leurs produits afin de se faire référencer dans leur application.

ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

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**

- Dans cette étude, les chercheurs ont comparé les scores de la catégorie NOVA aux scores NRF (Nutrient Rich Food), composés de 2 sous-scores: le NR positif basé sur les teneurs en protéines, fibres, vitamines et minéraux, et le score LIM négatif basé sur les teneurs en acides gras saturés, sucres ajoutés et sel.
 - 378 aliments, qui faisaient partie du questionnaire de fréquence alimentaire du Centre de recherche sur le cancer Fred Hutchinson, ont été classés selon les scores NOVA et indices NRF.
 -
- Fortes similitudes entre les catégories NOVA et les scores NRF qui étaient largement déterminés par les « nutriments à limiter » (sel, sucres, AGS...). « *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, sel)

S/GROUPE :ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

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

SOMMAIRE

ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS – 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

EN PAUSE POUR LE MOMENT

ATELIER SENIORS

Rappel un atelier le Mardi 28 janvier 2020

François Guillon Alim50+
Guy Fontaine Directeur du Développement et Innovation /Groupe SOS Séniors
Floriane Lenoir Directrice de Silver Fourchette
Véronique Mourier responsable Nutrition Elixior Santé
Laurent Haegeli Cap Traiteur-Groupe SOLINA
Laurent Repelin Président GECO Food service



23 entreprises –taux de satisfaction positif

Prochains projets retenus pour le 2^{ème} semestre :

- 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.)

Adhésion du GECO Food service à [Alim 50+](#)

Sujets information du Consommateur -Réglementation

Règlement INCO -Origine de l'ingrédient primaire (Guide ANIA FCD -**Note spécifique GECO Food service**→ livrable)

Acides gras trans

Covid-19 et tolérances d'étiquetage

Conseil National de la Consommation (CNC) : Constitution d'un groupe de travail sur l'origine des denrées

Règlement Bio (*Retour ANIA sur la participation Commission Produits Transformés du CNAb*)

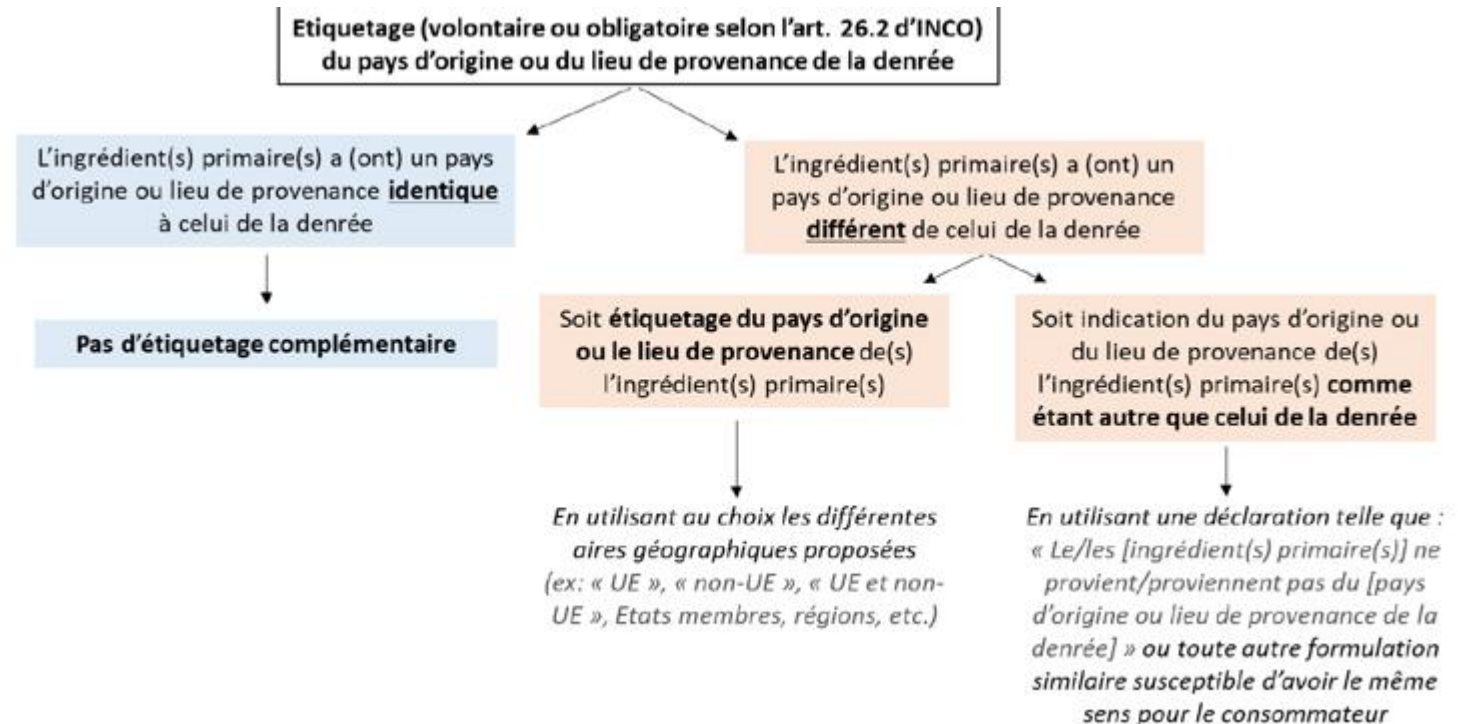
INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

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.**



INFORMATION DU CONSOMMATEUR

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

Guide ANIA FCD finalisé

Encore des questions sectorielles

[Le décret français relatif sur l'étiquetage](#) obligatoire de l'origine du lait et de la viande en tant qu'ingrédients a été publié le 27 mars 2020 au JOUF prolongeant ces obligations jusqu'[au 31 Décembre 2021](#)

[LOI n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires \(1\)](#)

Art. L. 412-9.-I.

-Dans les établissements **proposant des repas à consommer sur place ou dans les établissements proposant des repas à consommer sur place et à emporter ou à livrer, l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est obligatoire pour les plats contenant un ou plusieurs morceaux de viandes bovines** au sens du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et **concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil, de viandes porcines, ovines et de volailles au sens du règlement (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles, ou de la viande bovine hachée** au sens du règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

« II.-Les modalités d'application de l'indication de l'origine mentionnée au I sont fixées par décret.

« Les modalités d'affichage des mentions prévues au même I et les sanctions applicables sont définies par décret. »

-La section 2 du chapitre II du titre Ier du livre IV du code de la consommation est complétée par un article L. 412-10 ainsi rédigé :

« **Art. L. 412-10.-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.** »

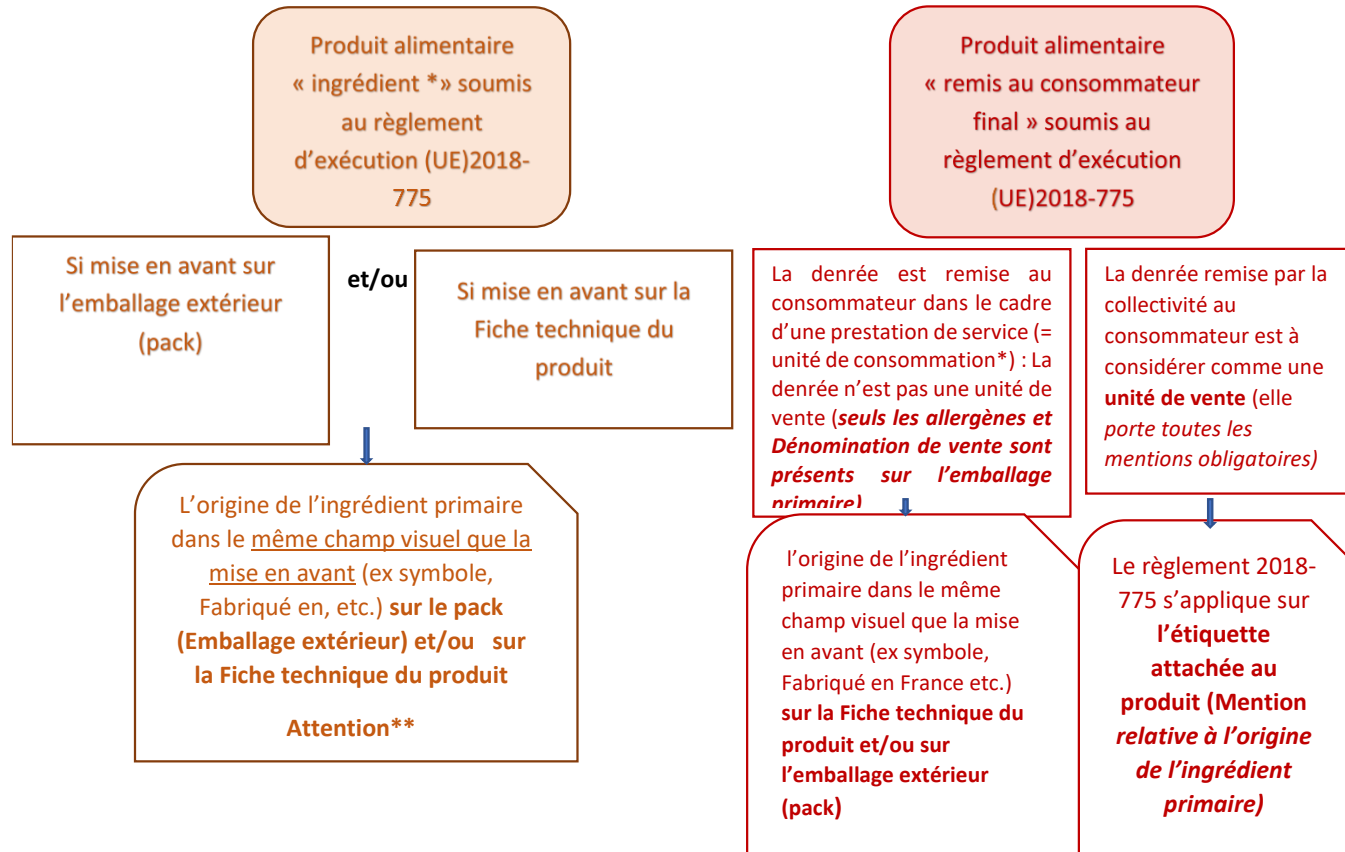
INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Guide ANIA FCD : Réponses DGCCRF

- La DGCCRF **confirme la possibilité d'indiquer le pays d'origine/lieu de provenance de l'ingrédient primaire dans la liste des ingrédients**, sous réserve que cette **mention figure bien dans la même champ visuel que l'indication relative à l'origine de la denrée et respecte les critères de taille de caractères...** la notion de « champ visuel » ne soit pas interprétée de façon extensive et que le consommateur embrasse bien d'un seul et même coup d'œil la mention d'origine de la denrée et celle de son/ses ingrédients primaires. La mention doit par ailleurs être répétée autant que fois que l'origine de la denrée apparaît.
- Il convient par ailleurs de bien faire attention au respect de **l'article 13 1. du règlement INCO**.
- La DGCCRF accepte que **la mention « UE et non UE » soit utilisée dans la circonstance où les opérateurs ne peuvent garantir l'origine de leur approvisionnements**, notamment pour des raisons de saisonnalité. Cette mention peut dans ce cas être complétée de la précision « selon approvisionnements ».
- Sauf cas particulier de la mention « UE et non UE », **un opérateur qui annonce plusieurs origines pour un même ingrédient primaire s'engage à la présence simultanée de ces origines, au moins dans le lot de fabrication de la denrée.**
Ex : les mentions « Espagne et France » / « Espagne et/ou France » / « Espagne ou France » ne peuvent être utilisées pour caractériser l'origine de la fraise si l'utilisation simultanée de fraises d'Espagne et de France dans un même lot de compotes de fraises ne peut être garantie.
Dans cette hypothèse, il faudra privilégier la mention « UE », éventuellement complétée par la mention « Espagne et/ou France » ou « Espagne ou France » le cas échéant. Il pourra aussi être indiqué, le cas échéant, que l'origine de l'ingrédient primaire est « autre » que celle de la denrée. **L'opérateur devra dans tous les cas être à même de justifier qu'aucune des origines potentielles citées n'est alibi. Si aucune de ces origines ne prédomine en poids, les pays pourront être cités par ordre alphabétique. Dans les autres cas, il conviendrait que les pays soient cités par ordre décroissant de l'importance pondérale des origines mises en œuvre.**
- 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
- La DGCCRF n'est pas en ligne avec la réponse apportée à la Q/R 1.28 sur l'application du règlement d'exécution à la publicité. Elle considère que s'il ne s'applique pas en tant que tel à la publicité, **on peut estimer que l'indication de l'origine d'une denrée dans une publicité si elle n'était pas assortie de celle de son ingrédient primaire contreviendrait aux dispositions de l'article 7 paragraphes 1**

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 plateau pour être servie à un patient, en présentoir ou dans une vitrine à un consommateur final (=unité de consommation).

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

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

Rappel Note INCO RHD
en cours de finalisation

INFO CONSO :RÈGLEMENT UE RÈGLEMENT (UE) 2019/649 DU 24 AVRIL 2019 ACIDES GRAS TRANS AUTRES...

Cette teneur est **fixée à 2g d'acides gras trans pour 100g de matières grasses.**

Le règlement prévoit également une obligation spécifique au B2B, imposant aux opérateurs d'informer les autres opérateurs qu'ils fournissent de la teneur en acides gras trans lorsque celle-ci dépasse la limite de 2g. Entrée en vigueur le 2 avril 2021.

Des questions:

- il s'agit de se demander si dans les produits, il peut y avoir des AG trans autres que ceux naturellement présents dans les graisses d'origine animale et de voir comment définir leur teneur.
- Mais, concrètement faut-il partir de l'identification de nos matières premières qui pourraient contenir ?
- Quelles sont ces matières (margarine? condiments à base
- Y a-t-il d'autres critères (process...)?

Dans la partie B de l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006, le tableau suivant est ajouté:

«PARTIE B
Substances soumises à restrictions

Substances soumises à restrictions	Conditions d'utilisation	Prescriptions supplémentaires
Acides gras trans, autres que ceux naturellement présents dans les graisses d'origine animale	Maximum 2 grammes pour 100 grammes de matière grasse dans les denrées alimentaires destinées au consommateur final et à la vente au détail	Les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent à d'autres exploitants du secteur alimentaire des denrées alimentaires non destinées au consommateur final ou à la vente au détail veillent à ce que les exploitants du secteur alimentaire destinataires des livraisons reçoivent des informations sur la teneur en acides gras trans, autres que les acides gras trans naturellement présents dans les graisses d'origine animale, lorsque cette teneur excède 2 grammes pour 100 grammes de matière grasse.»

S/ GROUPE RÈGLEMENT BIO

Création d'un sous groupe de travail à l'ANIA – synergie avec le SYNABIO

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



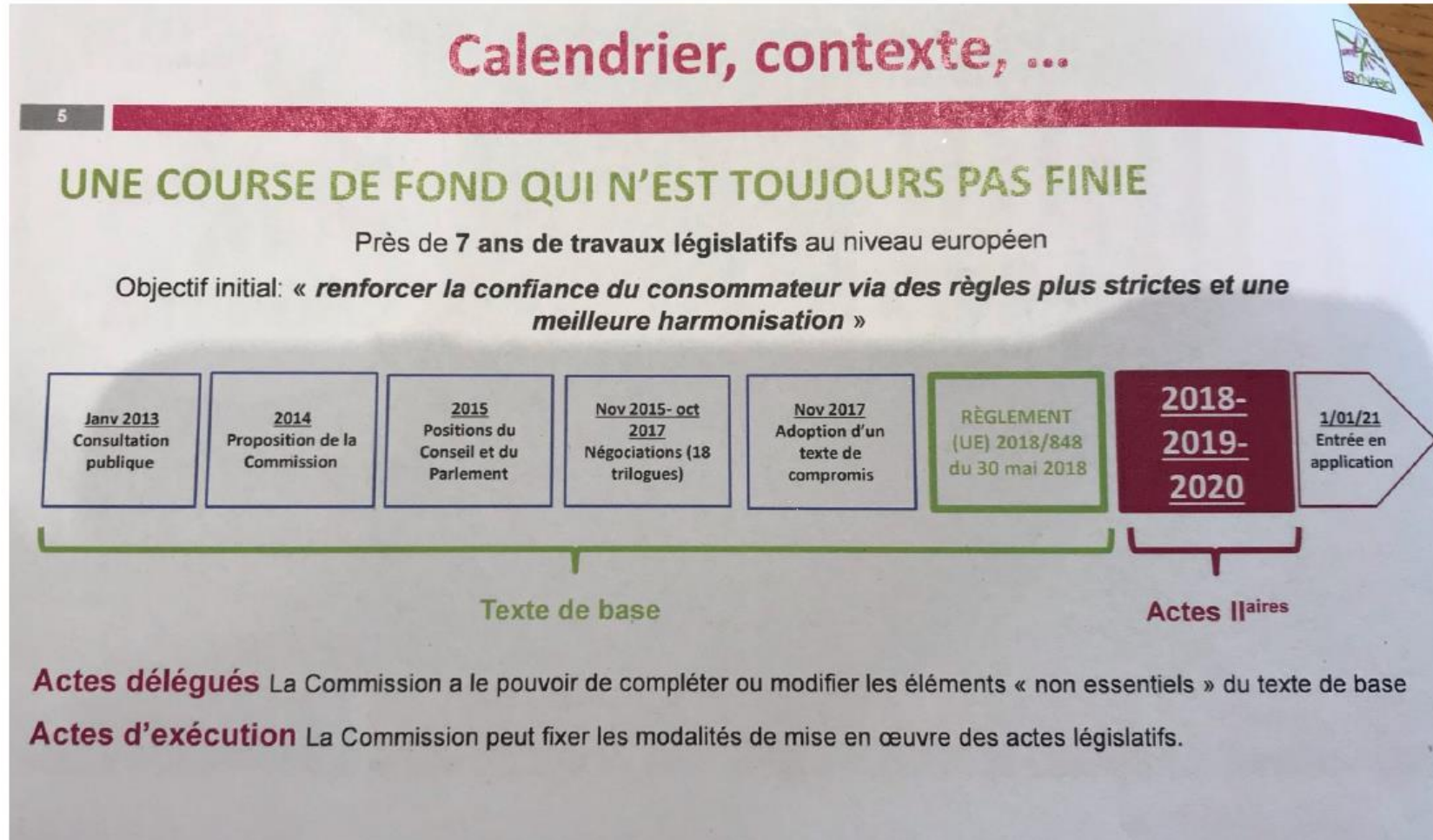
➤ Relation ANIA/SYNABIO



➤ Participation à l'INAO

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

S/ GROUPE RÈGLEMENT BIO



S/ GROUPE RÈGLEMENT BIO

1^{ère} réunion

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.

S/ GROUPE RÈGLEMENT BIO

Rappel des 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 :

Rappel 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.

- ✓ Une solution juridique est à l'étude afin de prolonger la liste des substances en vigueur (uniquement pour la production animale et l'aquaculture) et permettre de retarder l'obligation juridique de disposer d'une liste de substances de nettoyage autorisées pour les autres secteurs (dont celui de la transformation). L'objectif serait de la repousser à fin 2021.
- ✓ Par ailleurs, les acteurs sont en attente du rapport EGTOP concernant les produits de nettoyage et de désinfection, qui devrait proposer des critères pour retenir les substances.
- ✓ Concernant les substances virucides, elles sont à assimiler aux biocides. Il faut être très large et ouvert sur tout ce qui est biocide. A noter que la liste « biocides » actuelle ne serait pas suffisante ; la sécurité sanitaire est l'objectif n°1.

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

les arômes ([Voir guide de l'EFFA](#))

POINT SUR EGALIM (APPROS)

Vos questions

Questions sur le décret Approvisionnements de la loi EGALIM

Y a-t-il des avancées sur les produits pouvant entrer dans les 50% imposés par la loi de produits durables et de qualité notamment sur le label « produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » ?

Actuellement, par exemple, la farine filière CRC est certifiée HVE niveau 2 (autorisée dans la loi jusque 31/12/2029, après le niveau monte encore). Mais pour qu'un de nos produits soit estampillé HVE, il faudrait aujourd'hui qu'il soit composé à 95% de farine CRC, ce qui est bien sûr inenvisageable.

Tous les labels retenus par la loi privilégient des produits bruts (Label Rouge) ou identifiés géographiquement (AOC, AOP, IGP).

Les produits sous bannière « bio », sont souvent les seuls à pouvoir rentrer dans le cadre de ces approvisionnements

Et vous quels
positionnements?

Autres sujets divers

Publication du GECO 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

DIVERSES PUBLICATIONS

[FAQ du Collège ESH du GECO Food service](#)

FAQ 1 généralités

FAQ 2 sur les mesures sanitaires dans le cadre de la relance de l'activité

Sur notre site internet' et LinkedIn



GECO Food Service
634 abonnés
1 mois • Modifié •

📣 Le GECO Food Service aux côtés des restaurateurs... le COVID19 pose de nombreuses questions 😊, nous y répondons.
➡ Sur notre site, retrouvez notre Foire Aux Questions COVID19 dans r...voir plus

Vous êtes restaurateurs ?
COVID-19
LE GECO FOOD SERVICE
VOUS APORTE LES REPNSES

Un outil SIMPLE et OPÉRATIONNEL mis à la disposition des Professionnels de la Restauration par le GECO Food Service : avec le 2nd volet de sa "FAQ pour la relance de l'activité" post COVID19, en 1 fiche, retrouvez toutes les informations | ...voir plus

J'utilise
J'Aplic
L'HYGIENE en cuisine professionnelle

pour votre
sécurité sanitaire



14

J'aime Commenter

PUBLICATIONS AFDN AGORES SUR LES REGLES NUTRITIONNELLES

Document reprenant des conseils pour la reprise de la restauration scolaire



Ma Cantine "déconfinée"

Se poser les bonnes questions
Choisir les meilleures options

pour servir des repas sains et adaptés



Le retour échelonné à l'école des enfants du Primaire (puis des collèges et des lycées professionnels) est programmé, à partir du 12 mai.
Ce document aborde les questions relatives aux menus et à l'organisation de la restauration scolaire et les options possibles pour y répondre.

Document sur le goûter



1 boisson

- Eau du robinet
- Lait demi-écrémé de préférence non sucré (les jus de fruits, considérés comme des boissons sucrées sont à limiter)

+ au moins 2 des 3 éléments suivants

- Aliment céréalier dont pain (de préférence complet ou semi-complet, limiter les préparations riches en sucre et gras)
- Produit laitier (de préférence nature ou peu sucré)
- Fruit (fruit frais, fruits à coque et fruits secs)

3.2 Choix des aliments

	PETIT DEJEUNER, GOUTER,	AUGMENTER	ALLER VERS	REDUIRE
PRODUIT CEREALIER	Pain (tous types)	Pain	Pain complet et semi complet Pain BIO	
	Céréales		Céréales complètes ou semi complètes Céréales BIO type flocons d'avoine	Céréales avec Nutriscore D et E
	Pâtisseries sèches (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)		Biscuits et gâteaux (naturels) avec Nutriscore A et B ou teneur en glucides <20 g par portion.	Biscuits et gâteaux avec Nutriscore D et E
	Pâtisseries type quatre quarts		Recettes maison dont on maîtrise la quantité de sucre et la qualité des ingrédients	Pâtisseries avec Nutriscore D et E
FRUIT	Fruit cru (100 % fruits crus, sans sucre ajouté)	Fruit cru	Fruit cru BIO Fruit de saison	
	Fruit cuit		Fruit cuit BIO Compote sans sucres ajoutés maison ou pré-emballées	
	Fruits à coque : noix, noisettes, amandes non salées	Fruits à coque	Fruits à coque BIO	
	Fruits secs		Fruits secs BIO	
PRODUIT LAITIER	Lait demi-écrémé nature ou peu sucré		Lait nature BIO	Boissons lactées sucrées
	Yaourt et autres laits fermentés nature ou peu sucré		Yaourt BIO nature ou peu sucré < 10g/pot	
	Fromage blanc/Petit suisse et autres fromages frais nature ou peu sucré		Fromage blanc ou petit suisse nature BIO Nature ou peu sucré <10g/100g	
	Desserts lactés			Tous les desserts lactés sucrés avec Nutriscore D et E
	Fromage		Fromage BIO Fromage AOP/AOC/IGP	
PRODUITS SUCRES	Jus de fruits pur jus, sans sucres ajoutés			Tous les jus de fruits
	Confiture, chocolat, miel, crème de marron, pâte à tartiner, pâte de fruit			Tous les produits sucrés

A FARM TO FORK FOR A FAIR, HEALTHY AND ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY FOOD SYSTEM



Farm to Fork Strategy for a fair, healthy and environmentally-friendly food system

« La stratégie de la 'Ferme à la table' permettra d'assurer la transition vers un système alimentaire durable de l'UE garantissant la s et l'accès à des **régimes alimentaires sains** issus d'une **planète en bonne santé**. Elle permettra de **réduire l'empreinte environnementale et climatique** du système alimentaire de l'UE et de renforcer sa résilience en protégeant la santé des citoyens et en garantissant les moyens de subsistance des opérateurs économiques. »

La stratégie fixe des **objectifs chiffrés** pour transformer le système alimentaire de l'UE :

- **Réduction de 50 % de l'utilisation des pesticides « et des risques qui leur sont associés » d'ici 2030**
- **Réduction d'au moins 20 % de l'utilisation de fertilisants d'ici à 2030**
- **Réduction de 50 % des ventes d'antimicrobiens utilisés pour les élevages et l'aquaculture d'ici à 2030**
- **Exploitation de 25 % des terres agricoles en agriculture biologique (Selon les derniers chiffres Eurostat 2018, la moyenne pour l'UE étant de 7,5%)**

Par l'intermédiaire **d'initiatives réglementaires et non réglementaires**, la stratégie **s'efforcera d'orienter l'industrie alimentaire** vers des pratiques permettant de faire en sorte que le choix d'une alimentation saine et durable soit une solution de facilité pour les consommateurs.

Les engagements volontaires seront encouragés par un code de conduite de l'UE pour des pratiques entrepreneuriales et commerciales responsables.

Afin de réaliser cette transition, la commission :

- **Proposera un étiquetage nutritionnel obligatoire harmonisé**
- **Envisagera de proposer l'extension de l'indication obligatoire de l'origine à certains produits, en tenant pleinement compte des incidences sur le marché unique.**
- **Examinera les moyens pour harmoniser les allégations « vertes » volontaires et préparera un cadre pour l'étiquetage des denrées alimentaires durables couvrant les aspects nutritionnels, climatiques, environnementaux et sociaux des produits alimentaires**
- **Proposera des objectifs juridiquement contraignants pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'ensemble de l'UE d'ici à 2023**
- **Intensifiera sa lutte contre la fraude alimentaire afin de créer des conditions de concurrence équitables pour les opérateurs et de renforcer les pouvoirs des autorités de contrôle et de répression**

Voir aussi : [Questions and Answers](#) de la Commission Européenne

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

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 »

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

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