

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ



Vendredi 17 Janvier 2020



Sujets NUTRITION

ORDRE DU JOUR

➤ NUTRI-SCORE :

- Intervention de **Nathalie Beugnot Directrice de la restauration du CROUS de Versailles**

Elle interviendra dans le cadre de **l'expérimentation de l'adaptation du Nutri Score à la restauration collective** (*Appel à projet de la Direction Générale de la Santé*) *Méthodologie process et besoins versus nos entreprises*

- Notre livrable : Note Nutri Score pour les produits en BtoB
- **Discussion → position des Distributeurs et clients utilisateurs**

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

GT Nutrition : ses objectifs calendriers travaux en cours

- Mise en place du repas végétarien , outils d'accompagnements (recettes et menus)
- Formations continue et initiale des cuisiniers-ières

➤ **Atelier Séniors mardi 28 Janvier 2020**

programme détaillé

➤ **Sous/groupes ANIA**

- S/groupe AUT (*Le processing scoring de S.Herberg*)
- S/ groupe règlement Bio
- S/groupe Sucres

Sujets information du Consommateur

- Règlement INCO -Origine de l'ingrédient primaire notre proposition pour les produits RHD dans le guide ANIA-FCD
- Décret information sur l'origine des viandes en restauration
- Le nouveau cahier des charges Bio pour la restauration commerciale
- Q/R DGCCRF sur la suspension du Dioxyde de Titane (MàJ)
- Autres travaux ANIA

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

NUTRI SCORE L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Rappel Inscrit dans le PNAN 2019-2023

Appel à projet lancé en Juillet 2019 par la Direction Générale de la Santé

<https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites/actualites-du-ministere/article/nutri-score-et-restauration-collective-et-commerciale-appel-a-projets-de>

⇒ Dès 2020, l'extension et l'adaptation du **Nutri-Score** à la **restauration collective et commerciale** sera testée (MSS/PNNS)

Enjeu : La mise en place du logo Nutri-Score adapté au contexte de la restauration hors foyer vise à mieux informer les convives sur la qualité nutritionnelle des aliments (plats et menus) proposés en restauration collective et commerciale pour faciliter leur choix en vue de réduire les apports en sel, sucres, graisses et d'augmenter les apports en fibres, fruits et légumes.

Action : Extension et adaptation du Nutri-Score à la restauration collective et commerciale qui nécessite, au préalable, un test, dans les divers types de restauration, de la faisabilité d'une telle extension et l'impact du logo dans les conditions de l'offre alimentaire en restauration

Voie : incitative

NUTRI SCORE -L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Les grands principes

- L'application du Nutri-Score en restauration hors foyer sera facultative.
- Etre directement lisible et utilisable par les convives fréquentant les lieux de restauration hors foyer concernés au moment de leurs choix de plats, aliments et boissons (hors alcools).
- Mise en place sur l'ensemble des produits proposés au choix reposera sur le volontariat des sociétés, organismes et cuisines en charge de la restauration collective et commerciale.

Périmètre

- Restauration d'entreprise(En gestion directe ou gestion concédée)
- Restauration universitaire
- Restauration commerciale
 - restauration rapide
 - restauration en self-service

Eligibilité

- Services de restauration collective autogérée ou concédée ou de restauration commerciale, servant au moins en moyenne dans l'année 500 couverts par jour ouvré dans les lieux où l'expérimentation sera menée
- Les divers services de restauration doivent s'associer avec une équipe compétente pour mener une expérimentation de cette nature.
- Les équipes de recherche qui auront mis en place un partenariat avec une entreprise ou organisme de restauration pour mettre en œuvre l'expérimentation;
- Les partenariats pourront inclure une ou plusieurs équipes en charge de l'expérimentation et une ou plusieurs entreprises de restauration collective. Les candidats devront montrer leur capacité à collecter et traiter les informations nécessaires pour évaluer les objectifs visés.

Les projets attendus

- doivent provenir d'équipes de recherche, d'organismes ou entreprises pouvant montrer une compétence pour traiter le sujet.
- être conformes au cadre réglementaire de la recherche.
- La méthodologie de cette expérimentation décrite avec précision, depuis les modalités de calcul envisagées, d'apposition et de contrôle de la validité du Nutri-Score, de présentation en salle de service et d'explication aux convives jusqu'aux moyens mis en œuvre pour estimer les évolutions de choix..

Les critères de sélection reposeront sur :

- Les compétences de l'équipe chargée de l'expérimentation-
- Les modalités envisagées de calcul du Nutri-Score : modalités d'affichage et de mise en place du Nutri-Score, contrôles internes de qualité, modalités de conservation des contrôles, ,modalités d'information et de participation des personnels de cuisine et de service, de mise à disposition des convives le demandant des éléments du calcul du Nutri-Score, localisation, nombre et typologie des convives attendus, type de données à collecter et modalités de leur collecte...
- La description de la communication prévue associée à l'expérimentation visant à attirer l'attention des convives sur le Nutri-Score, Le calendrier de l'expérimentation, -La définition d'indicateurs (quantitatifs et/ou qualitatifs) d'évaluation de processus et de résultats, afin d'estimer l'impact de l'expérimentation
- Les modalités et moyens d'évaluation: ceux-ci devront notamment montrer comment la question des biais liés à la variabilité de l'offre dans le temps et l'espace est prise en compte,
- Les modalités de traitement des données, -La capacité à estimer les résultats en tenant compte de la répartition Socioéconomique des convives sera un point positif.
- L'estimation de l'évolution de l'offre au regard du Nutri-Score serait également un point positif.

NUTRI SCORE -L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le budget

Budget à répartir entre les projets retenus: 300 000 euros-Un seul projet retenu pour chacune des 5 catégories de restaurations.

Une discussion sur les moyens et limites d'une extension / reproductibilité est attendue.

[Résultat attendu pour Septembre 2020](#)

Etablissements sélectionnés (Fin Octobre)

le CROUS de Versailles – Groupe BNP Paris Bas–[Elior Deux établissements](#)

NATHALIE BEUGNOT

Directrice Restauration CROUS DE VERSAILLES

Voir compte rendu PJ

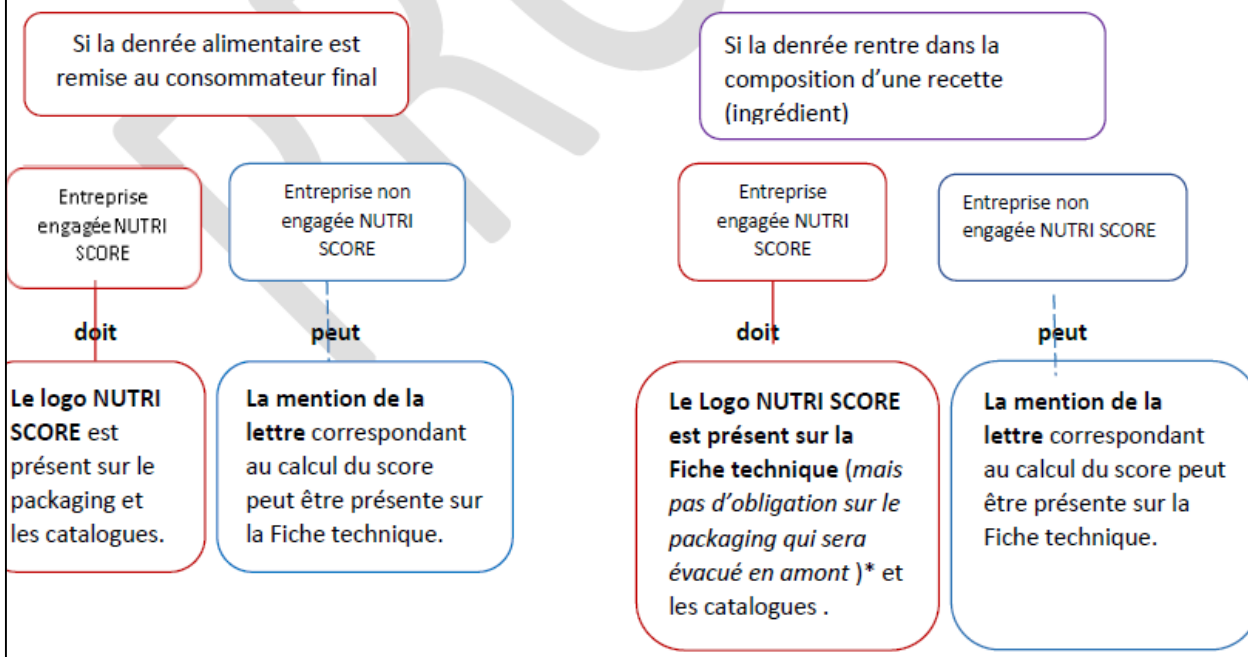
➤ Notre livrable Fiche GECO Food service

→ 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 :



NUTRI SCORE-VOS QUESTIONS



➤ Côté distributeurs --> ex PRO à PRO

A intégré le NUTRI SCORE dans les paramètres articles de ces systèmes d'information. LES fiches techniques sont jointes aux appels d'offre.

sollicite l'accord de l'industriel pour la transmission du Nutri Score des produits :

-> **soit en fournissant pour chaque produit le calcul du Nutri Score**, selon les règles établies par l'administration et les données sont communiquées aux clients et dans le cadre des appels d'offres.

-> **soit en fournissant pour chaque produit toutes les données nécessaires au calcul du Nutri Score** selon les règles établies par l'administration, et les résultats sont communiqués aux clients et dans le cadre des appels d'offres. Les données à fournir sont, pour 100g de produit:

- Énergie (en kJ)
- Total de matières grasses (en g)
- Acides gras saturés (en g)
- Sucres (en g)
- Protéines (en g)
- Fibres (en g)
- Sel (en g)
- Proportion de fruits, de légumes et de fruits à coque (en %), Huile d'olive colza noix

-> **Si refus de communiquer les éléments nécessaires au calcul du NUTRI SCORE** et/ou refus de transmettre le résultat du calcul à nos clients ou dans le cadre de nos appels d'offre. Dans ce **dernier cas, la position est communiquée aux interlocuteurs le cas échéant.**

**D'autres exemples
??? Qu'en pensez -vous ?**

NUTRI SCORE-VOS QUESTIONS

➤ Et du côté restaurateurs

EST-IL POSSIBLE D'APPLIQUER LE NUTRI-SCORE SUR DES RECETTES ? (Q/R SPF)

La réponse à cette question reste transitoire et est susceptible d'être modifiée après les travaux prévus par le PNNS 4.

Dans le cas des recettes, le calcul se base sur les quantités et valeurs nutritionnelles des différents ingrédients constituant le plat tel que consommé, c'est-à-dire après cuisson des ingrédients nécessitant d'être cuits. Dans le cas où les valeurs nutritionnelles des ingrédients ne sont pas disponibles car non concernés par le règlement INCO (produits bruts par exemple), il convient de se référer aux valeurs de la table du CIQUAL. Le calcul est fait par règle de trois.

La liste des ingrédients entrant dans la réalisation de la recette et leur quantité doivent être clairement établis. Un tableau de valeurs nutritionnelles de la recette doit être présenté

.

NUTRI SCORE

- Réflexion ANIA en cours avec l'objectif de préparer une prise de position de l'ANIA (éventuel soutien, adaptation de l'algorithme....)
- Lancement de Plan National Alimentation Nutrition ; Feuille de route obésité
- Proposition de modification du calcul du Nutri Score par certains secteurs (FICT)
- Adoption du Nutri Score par d'autres pays européens : Espagne, Belgique, Allemagne, Pays-Bas, Suisse
- Affichage du Nutri Score dans les applications et drive de certains distributeurs
- Etude Santé Publique France 2019 : 90 % des français sont favorable à l'apposition du NS, 87% favorables à ce qu'il deviennent obligatoire
- En cours d'action ANIA : consultation sur la rédaction de commentaires au Q&R de Santé Publique France (formulation de propositions concrètes afin d'être force de proposition auprès de SPF)

Notre proposition GECO

Intégrer les éléments de notre position Produits IAA en RHD dans Q&A de Santé Publique France

En lien [le Q&A avec les questions](#)

Associer les entreprises agroalimentaires dans l'expérimentation du NS en restauration collective

AUTRES INFORMATIONS SUR NUTRI SCORE

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.

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.

CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

GT NUTRITION

CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (CNRC)

Composition

Le CNRC regroupe l'ensemble des acteurs concernés par l'alimentation en restauration collective. Outre les représentants des pouvoirs publics, sept collèges correspondant aux différentes catégories d'acteurs impliqués sont prévus :

- restauration collective (gestionnaires) ;
- producteurs ;
- **transformateurs (1 poste) confié au GECOFS par l'ANIA** et distributeurs
- opérateurs de l'État et collectivités ;
- représentants de la société civile et des convives ;
- partenaires sociaux ;
- experts du secteur de la santé (associations et établissements publics).

Rôle du Président

La présidence du CNRC a été confiée à Mireille Riou-Canals, conseillère maître à la Cour des comptes. Le Président assure l'animation des réunions du CNRC, dont il fixe le calendrier. Il définit l'ordre du jour des réunions et anime les travaux du CNRC. Il peut convoquer des experts selon les points à l'ordre du jour ou à la demande des membres du CNRC.

.

CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE (CNRC)

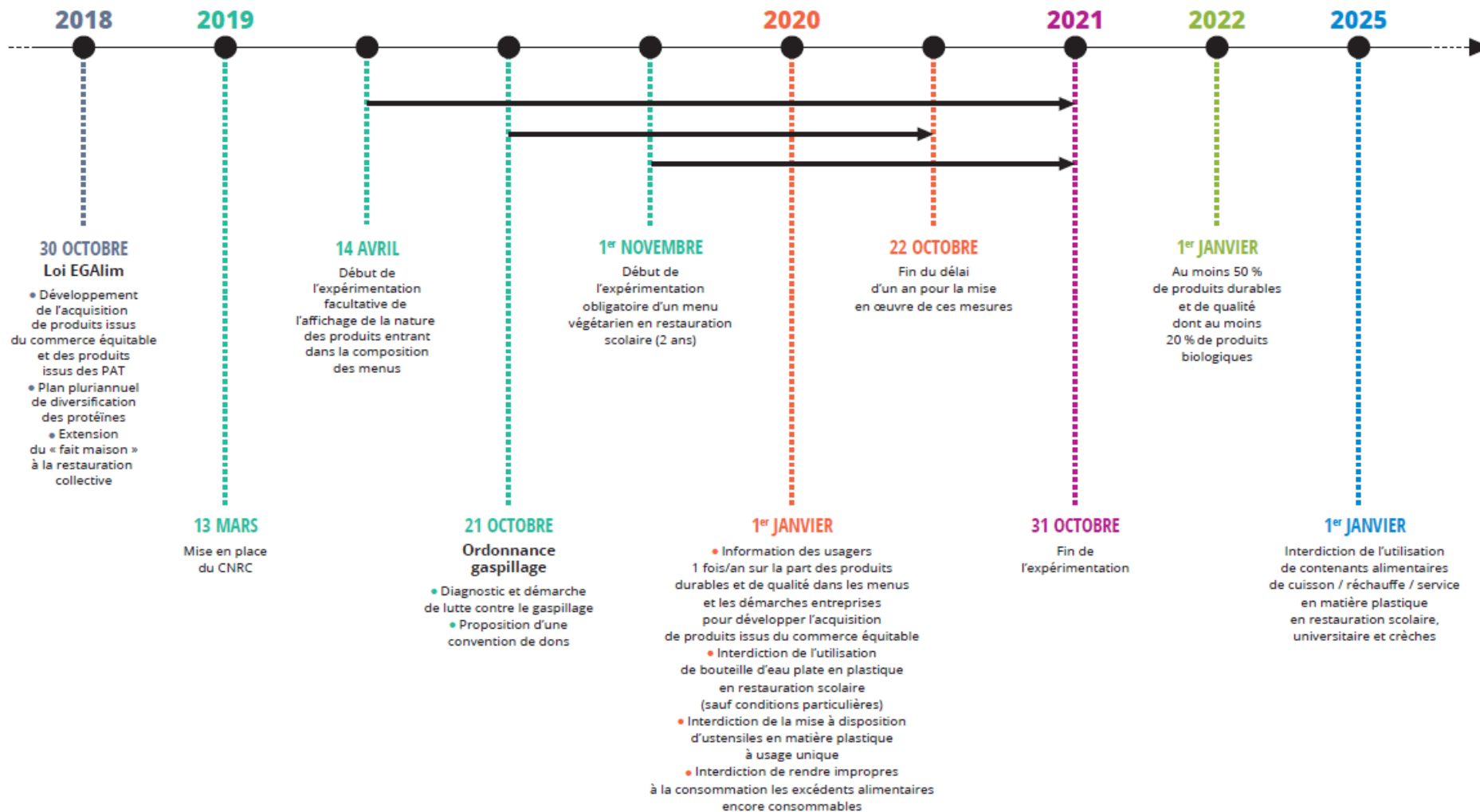
Une instance de concertation avec l'ensemble des acteurs.

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



CNRC → GT NUTRITION

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

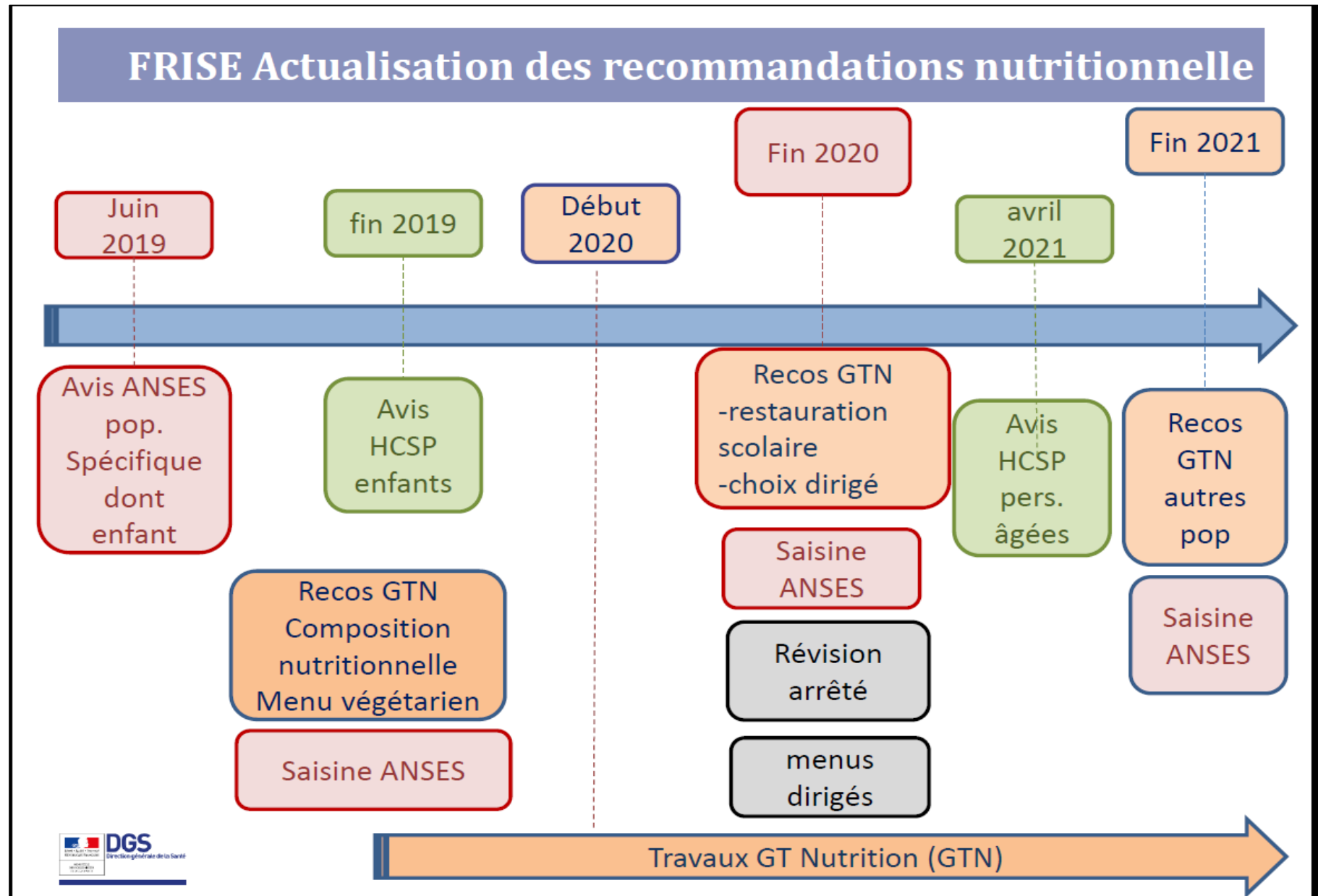
Distribution CGI (Sysco) et FCD (Pro à pro /Metro)

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

1^{ère} 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)**

- ☐ 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^{er} 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 ?

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Deux sous groupes de travail auxquels le GECO Food Service participe :

Sous-groupe recettes et menus végétariens (pilote Marie-Noëlle HAYE –SEMGEST AGORES)

Sous -groupe Formation continue (pilote Nathalie BEUGNOT-Crous VERSAILLES)

- **Sous-groupe recettes et menus végétariens (AGORES AFDN FNSEA SNERS GECO Mairie de Paris –Draaf Réunion) 1ers éléments**
 - Collecte des recettes existantes dans les différents réseaux (*retours en cours*)
 - Fiche recette normée ([Fiche Excel](#))
 - Tri de ces recettes en fonction de:
 - La nature du plat, la typologie des convives, La saison, la densité nutritionnelle (P/L, <70%,)le coût portion , si utilisation de produits SIQO, type d'ingrédients (FNSEA a fourni des cartographies de productions agricoles)*
 - Besoin estimé de 50 recettes.

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

○ Proposition de sommaire du le livret de recettes

Préambule :

Contenu proposé / Répartition du travail

Définitions du plat végétarien	Laure
Inscription dans la loi Egalim, amendement Cazebonne ; produits sous signe de qualité, local, diversification des protéines	Amaryllis + Laurence
Nécessité de communiquer auprès des convives	Christine
Lister les critères Anses	Brigitte
Focus connaissances sur légumineuses et céréales, principe d'association, focus soja selon Avis Anses, PNNS 4	Marie-Noëlle
Introduire des recommandations sur des associations plats-entrées-desserts, si par ex plat pas assez riche en protéines	Brigitte
Cuissons et assaisonnements	Marie-Line

Livret de recettes :

Recueil de recettes (collecte et saisie sur matrice, calcul des densités nutritionnelles)	AFDN
---	------

Possibilité de classer par un filtre plat complet/ plat protidique/

Illustrations

Utilisation de visuels sur la géographie des AOP, des SIQO : cf. documents envoyés par Amaryllis sous forme de cartes de France. Adapter en ciblant les familles de produits qui nous intéressent (légumes secs, céréales...).

Des questions sur les recettes IAA et produits

Les recettes provenant des industriels sont-elles retenues ?

Des marques d'ingrédients peuvent-elles être données en exemple ?

Proposer un tableur qui calcule les apports nutritionnels selon les ingrédients renseignés

Peu de recettes avec la complémentarité légumes secs – céréales.

A ajouter des recettes avec soja, hachis végétal.

Produits prêts à servir (boulettes, galettes, ..) : indiquer des critères de sélection basés sur la qualité nutritionnelle, pour aider les acheteurs.

Qu'en pensez-vous?

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

- Sous-groupe Formation continue (CNFPT- CROUS- AFDN- GECO -Mairie de Paris)-1ers éléments

Formation cuisine végétarienne au catalogue du CNFPT dans un itinéraire de formation
« pour une restauration collective durable »

Peu de formateurs de cuisiniers en cuisine végétarienne

Présence du GECO FS
pour valoriser
l'expertise de nos
conseillers culinaires
des idées ?

ATELIER SENIORS

Mardi 28 janvier 2020
9h30-12h30

ELIPSO
13 rue La Fayette - 75009 Paris
(Interphone : Elipso – 6ème étage)

PROGRAMME

LIEU ELIPSO

13 RUE LA FAYETTE - 75009 PARIS

(INTERPHONE : ELIPSO – 6ÈME ÉTAGE) TÉL : (+33) 01 46 22 33 66

Les séniors de plus de 60 ans représentent plus de 26% de la population en 2018 et 9,1% les plus de 75 ans. En 2030, les plus de 75 ans représenteront 12% de la population.

Le vieillissement de la population bouscule les politiques publiques. Les enjeux financiers et humains sont importants. Le vieillissement de la population est une véritable « lame de

Cet atelier a pour but de tenter de répondre à ces questions :

Quels séniors ? Quelle place pour les Séniors, Comment les aider à rester en bonne santé ?

Quelles solutions d'hébergement ? Quels accompagnements, quelles évolutions à prévoir au niveau de l'accueil, des services ? Quels financements ? Perspectives

Programme :

• 9h30-10h -Accueil Café

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

• 10h05-10h30- Les séniors Qui sont -ils ?

François Guillon Alim50+ 25 mn

• 10h30-11h15 -Structure du marché, acteurs, visions et perspectives, *45 mn échanges 35 mn et 10 mn d'échanges*

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 Elixior Santé et de

• 12h05-12h15 Quelles réponses , opportunités et places pour les IAA : *10 mn_*

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

Retour d'expériences Laurent Haegeli Cap Traiteur-Groupe SOLINA

• 12h15-12h25 Echanges *10 mn*

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

INRA Dijon Claire Sumont-Rossé

Equipe Seniors et Sens

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

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.**

Dispositions applicables à partir du 1er Avril 2020

➤ **Europe : Des questions réponses en rédaction ou déjà rédigés**

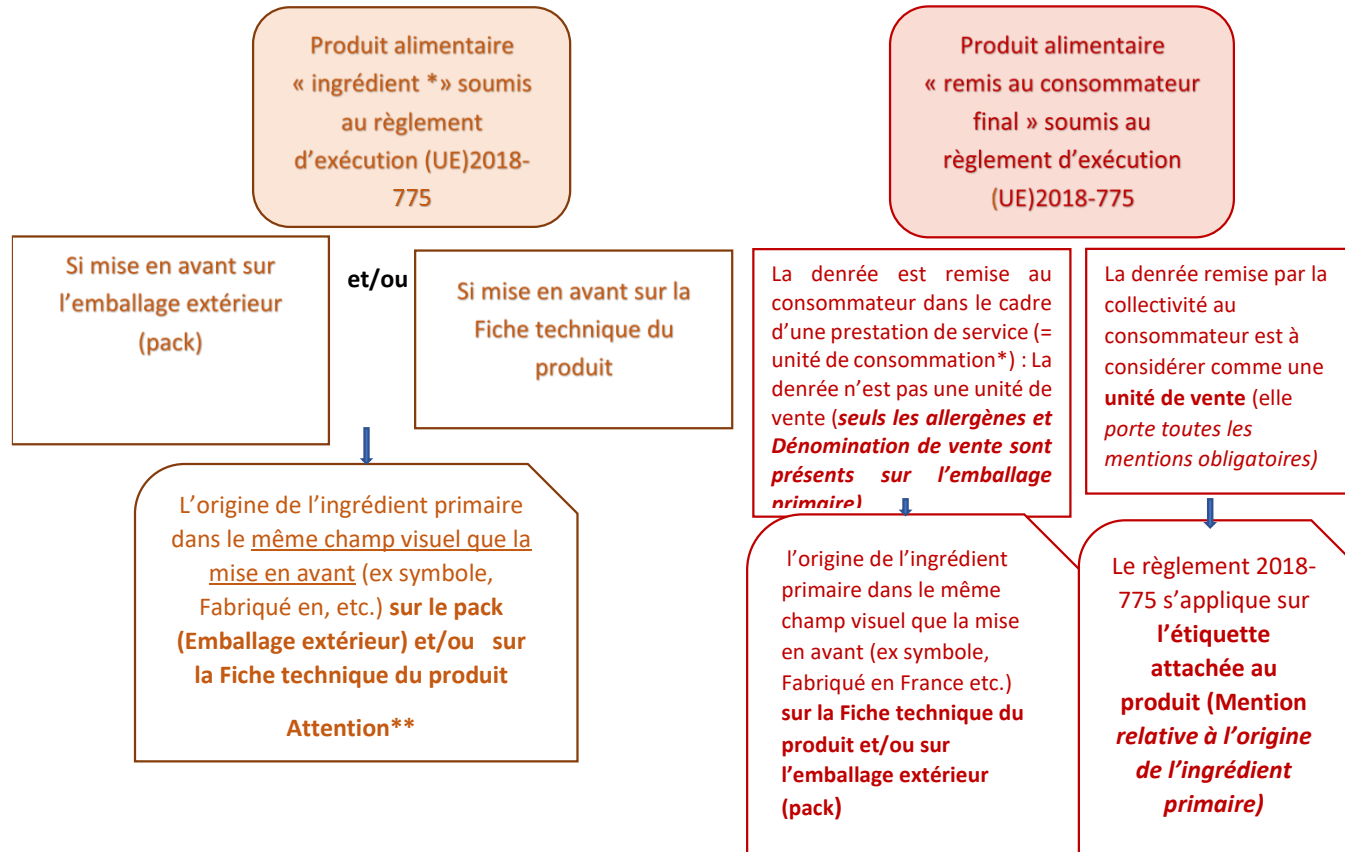
- *Q/R FDE et Eurocommerce -Janvier 2019*
- **Q&R CE devrait être publié fin décembre-début 2020.** Le document est en cours de traduction : les versions traduites devraient être finalisées au début du mois de janvier prochain mais devront ensuite être validées par les Etats membres.

➤ **France , l'ANIA et la FCD ont travaillé à l'élaboration d'un guide d'application en cours de finalisation**

Pour le GECO Food Service , nous avons amendé ce guide pour la partie BTOB pour Répondre aux questions de entreprises

INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

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



*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.

Recommandation GECO F S
Non reprise par l'ANIA sous ce format

Que souhaitez vous faire ?

[Rappel Note INCO RHD](#)

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Calendrier 2020:

Mardi 11 Février

Mardi 9 Juin

Mardi 6 Octobre

Mardi 8 Décembre

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION