

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Mardi 12 Février 2019



PARTIE 1

BILAN ANNEE 2018

- 4 réunions
- 75 présents (180 en e mailings)
- 27 entreprises
- Sujets de veille (*INCO , EGAlim , GRCN, Systèmes nutritionnels simplifiés , Fiche technique Produits GS1,Règlement BIO et Baromètre BIO en CHF, AUT, Etudes ...*)
- Projets (*Fiches thématiques NUTRI SCORE, Vegetarisme en cours , Note INCO RHD,Fiche Internat*)
- New: Audition d'un intervenant externe N.KERHOAS (Bleu Blanc Cœur)



RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES ADULTES SPF

- Remplacement du terme «Repères » par Recommandations
- Recommandations spécifiques (enfants, femmes enceintes , séniors) publiées prochainement(2020 ?)
- Création d'un Comité d'Appui Technique qui a pris en compte les rapports (ANSES, HCSP, INSERM), les contributions des parties prenantes , les avis DGS et un benchmark Autres pays et les résultats d'une démarche scientifique pour élaborer ces recommandations (Deux études quali et une étude quanti)
- Recommandations en lien avec le Rapport [Alimentation Planète Santé \(EAT pour le Lancet\)](#)
- Recommandations sont traduites en éléments simples , pratiques et accessibles pour permettre de faire les meilleurs choix alimentaires .



Alimentation,
activité physique et sédentarité

NOUVELLES RECOMMANDATIONS DESTINÉES AUX ADULTES

POURQUOI ? COMMENT ?

Ces recommandations ont pour but d'aider les Français à :

- orienter leurs **choix alimentaires**
- faire plus d'**activité physique**
- réduire le **temps passé assis**



1 FONDÉES SUR LA SCIENCE

Pour formuler ces recommandations, Santé publique France s'appuie sur les travaux de l'ANSES* et du Haut Conseil de la santé publique. Ceux-ci actualisent régulièrement les données scientifiques qui servent de base à leur élaboration.



*Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

2 SIMPLES ET ACCESSIBLES

Pour formuler ces recommandations, Santé publique France s'appuie sur des experts reconnus et des professionnels « de terrain ». Ces messages sont testés et reformulés si nécessaire, afin qu'ils soient compris par le plus grand nombre.



3 LARGEMENT DIFFUSÉES

Ces recommandations seront relayées via le site [mangerbouger.fr](#), des campagnes d'information, les associations de consommateurs, les acteurs économiques, les professionnels de santé et de la nutrition, etc.



RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES ADULTES SPF

3 niveaux de recommandations (vs 1 seul pour le PNNS 3):

- Conseils généraux/Recommandation simplifiée/Recommandation détaillée

-Les conseils généraux

- Prenez plaisir à manger /privilégier la variété , le temps de manger et de déguster
- Privilégier quand c'est possible le fait Maison
- Faites attention aux quantités et à la taille des portions
- Bien manger c'est aussi prendre en compte l'environnement en privilégiant les aliments des producteurs locaux, les aliments de saison et les aliments BIO.

Recommandation simplifiée

- Augmenter
- Aller vers
- Réduire

RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES ADULTES SPF

| Groupe alimentaire | Recommandations | simplifiée | Détaillée | |
|---------------------------|-----------------|--|--|---|
| Fruits & Légumes | Augmenter | Au moins 5 portions/jour ex: 3 portions de légumes et 2 fruits (de 80 à 100g-) | <p>Sous toutes les formes</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pas plus d'un verre de jus de fruit par jour ,de préférence fruit pressé -Les fruits séchés sont à consommer occasionnellement car très sucrés -Si vous pouvez, privilégiez les fruits et légumes BIO -Fruits à coque sans sel : une petite poignée par jour car riches en Omega 3- ils ne sont pas recommandés aux personnes ayant des allergies à ces fruits | <p>Frais surgelés Conserves</p> <p>Les jus de fruits sont très sucrés et pauvres en fibres.</p> <p>Noix noisettes pistache amandes</p> |
| Légumes secs | Augmenter | Au moins de 2 fois/semaine car ils sont naturellement riches en fibres | <p>Peuvent remplacer la viande et la volaille</p> <p>Il est conseillé de les associer à un produit céréalier-Ils sont riches en Fibres et contiennent des protéines végétales -si vous pouvez privilégier les légumes secs Bio</p> | <p>Haricots rouge et Mais</p> |
| Féculents | Aller vers | Des féculents complets Au moins 1 fois/ j car naturellement riches en fibres | <p>Les féculents (pâtes pain riz semoule PDT)peuvent être consommés tous les jours. Il est recommandé de les consommer complets quand ils sont à base de céréales. Si vous pouvez, privilégier les féculents Bio .</p> | <p>Les féculents complets ont bcp plus riches en fibres que les produits raffinés pain blanc ...),Pâtes et riz semi-complets et pain aux céréales =de bonnes alternatives</p> |
| Poisson | Aller vers | Deux fois/semaine dont un poisson gras (sardines maquereau, saumon, hareng) | <p>2 fois du poisson par semaine dont un poisson gras riches en Omega 3. Certains poissons peuvent contenir des polluants→ varier les espèces.</p> | <p>Frais surgelés conserves</p> |
| Matières grasses ajoutées | Aller vers | Huile de colza, noix et olive- huile, beurre margarine peuvent être consommées tous les jours en petites quantités | <p>Les huiles de colza et de noix sont riches en Omega 3 -Réserver le beurre pour le petit déjeuner cru ou en noisette sur les légumes.</p> | |

RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES ADULTES SPF

| Groupe alimentaire | Recommandations | simplifiée | Détaillée | |
|---|-----------------|---|--|--|
| Produits laitiers (lait yaourts, fromage fromage blanc) | Aller vers | 2 produits laitiers par jour | Deux produits laitiers par jour (c'est par ex un yaourt nature et un morceau de fromage ou râpé sur les pâtes) Pour varier, alternez entre yaourts , fromage , fromages- Les desserts lactés ne sont pas comptés dans les produits laitiers peu de lait et très sucrés | Crème fraîche et beurre sont issus du lait mais riches en matières grasses |
| | Réduire | Il est recommandé de limiter les boissons sucrées , les aliments gras , sucrés, salés et ultra transformés. | Jus de fruits , boissons sucrées , sodas même light, boissons énergisantes pas plus d'un verre par jour Céréales Petit déjeuner sucrées, gâteaux chocolats, crèmes dessert, Biscuits apéritifs, charcuteries , certains plats préparés du Commerce En plus d'être gras salés sucrés, ces produits sont souvent ultra transformés , càd qu'ils contiennent de nombreux additifs (lettre E) | Vous pouvez vous aider du Nutri Score en limitant la consommation des produits D et E-Par précaution, privilégier les aliments sans additifs ou avec la liste la plus courte Privilégier le fait Maison, produits frais, conserve, surgelés, nature, |
| | Réduire | il est recommandé de réduire sa consommation de sel | Beaucoup du sel consommé vient de produits transformés(plats , soupes, fromages ,pain) Réduire la qté de sel rajouté -Privilégiez le sel iodé | |
| Charcuteries | Réduire | Il est recommandé de limiter sa consommation de charcuterie à 150g / semaine | 3 tranches de jambon blanc /saucisses , lardons, bacon, jambon de volaille, viandes en conserve = charcuteries Privilégiez le jambon blanc et de volaille | |
| Viande volaille | Réduire | Il est recommandé de limiter sa consommation de viande à 500g / semaine (hors volaille) | Cela correspond à 3 ou 4 steaks Vous pouvez alterner viande volaille poisson œufs et légumes secs, | |
| Alcool | Réduire | Maximum 2 verres /j et pas tous les jours | | |

RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES ADULTES SPF

LES RECOMMANDATIONS SUR L'ALIMENTATION, L'ACTIVITÉ PHYSIQUE ET LA SÉDENTARITÉ EN UN COUP D'ŒIL

AUGMENTER



Les fruits et les légumes



L'activité physique



Les fruits à coque



Le fait maison



Les légumes secs : lentilles, haricots, pois chiches, etc.

RÉDUIRE



La viande (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats)



Les produits sucrés et les boissons sucrées



La charcuterie



L'alcool



Les produits avec un Nutri-Score D et E



Les produits salés



Le temps passé assis

Au quotidien, et à votre façon, essayez d'aller vers une alimentation plus variée et d'être plus actif.
Chaque petit pas compte et finit par faire une grande différence !

ALLER VERS →



Les aliments bio



Une consommation de poisson gras et maigres en alternance



Le pain complet ou aux céréales, les pâtes et le riz complets, la semoule complète



Les aliments de saison et les aliments produits localement



L'huile de colza, de noix et d'olive



Une consommation de produits laitiers suffisante mais limitée

RECOMMANDATIONS ALIMENTAIRES ADULTES SPF

Les réactions :

ANIA collecte tous les éléments problématiques présents dans ces recommandations et les propositions afin d'influencer les prochains repères PNNS 4 (pas encore publiés)

1/ en faire une rédaction d'argumentaires

2/ Rédaction d'un courrier à SPF fin Février (Diffusion plus large à discuter?)

 Vos réactions Entreprises/Syndicats

RAPPEL

La restauration collective a été citée dans plusieurs ateliers des États généraux de l'alimentation (EGA) comme un secteur incontournable permettant d'impulser une évolution des pratiques alimentaires des Français vers une alimentation de meilleure qualité, plus durable et accessible à tous.

De nombreuses mesures issues des EGA concernent la restauration collective et certaines d'entre elles, de nature législative, ont été inscrites dans la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (dite « loi EGALIM »).

L'ensemble de ces actions figurera dans le nouveau Programme national pour l'alimentation (PNA), en lien avec le nouveau Programme National Nutrition Santé (PNNS).

➔ Le Gouvernement a décidé de mettre en place une instance informelle, regroupant l'ensemble des parties prenantes de ce secteur : le Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

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.**

CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

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.

Premiers travaux du CNRC

Le CNRC sera consulté en priorité sur le décret d'application de l'article 24 qui prévoit 50 % de produits durables et de qualité en restauration collective d'ici 2022, dont 20 % de produits biologiques.

1^{ère} réunion le 24 janvier mais en fait pas de ministre pas de présidente !

donc c'était une réunion de pré lancement (*pilotée par Cédric Prévost Sous-directeur de la politique de l'alimentation*)

Une réunion officielle en Mars → Le 4 Mars

-De grosses questions sur le décret concernant les appros qui devrait être publié en mars (6 mois après la promulgation de la loi) et une étude de faisabilité confiée à l'Ademe dont les conclusions devraient arriver en Mai!

-L'organisation des groupes de travail sur **4 thématiques principales** a été actée:

- ✓ Statistiques
- ✓ Outils + moyens : permettant la mise en œuvre de la loi
- ✓ Approvisionnement « local » : et les « coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie » ;
- ✓ Lutte contre le gaspillage alimentaire

Pas de dates pour aucun de ces GT

RAPPEL LOI EGALIM-ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Introduction des protéines végétales

Art. 24 : « **Art. L. 230-5-6.** Code rural – À titre **expérimental**, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° du 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. »

Art. 24 : **Nouvel article L.230-5-4** code rural : 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.

RÉFLEXIONS DU GRCN SUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES (RETOUR DE LA RÉUNION DU 23 JANVIER)

Plan Argumentaire

La diversification des sources de protéines

Pourquoi rééquilibrer la consommation de protéines. PA=PV

Chaque source de protéines est source de nutriments spécifiques.

En variant, on satisfait aux besoins en nutriments et micronutriments.

On n'oppose pas les PA et les PV, l'équilibre global est important.

Rappel des objectifs des politiques publiques :

- **Loi EGALIM Article N°24**
- **Recommandations de l'ANSES** pour les nouveaux repères de consommation – Avis de décembre 2016
- **Avis du 16 février 2017, le HCSP** représente les légumes secs comme un groupe d'aliments à part entière compte tenu de leurs qualités nutritionnelles très remarquables : richesse en protéines, richesse en glucides, richesse en fibres. Ils peuvent être considérés par ailleurs comme des substituts des viandes et volailles. Une consommation d'au moins 2 fois par semaine est recommandée.
- **Les 9 axes de messages prioritaires en matière de santé publique, définis par le HCSP 3 juillet 2018**

RÉFLEXIONS DU GRCN SUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Rappel des objectifs des politiques publiques

Rappel des recommandations du groupe GEM RCN: Fréquences de plats à encourager à limiter et grammages pour répondre aux besoins nutritionnels des enfants
Justice sociale Variété Diversité

Décret et Arrêté du 30 Septembre 2011(restauration scolaire)

Rappel de la circulaire de 2001 (dite Circulaire de l'écolier) précise les attendus du repas pris à l'école :

Apports recommandés :

Enfants de maternelle : 8g de protéines/ 180mg de Calcium/ 2,4mg de fer

Enfants d'élémentaire : 11g de protéines/ 200mg de Calcium/ 2,8mg de fer

Collégiens-Lycéens : 17-20g de protéines/ 300mg de Calcium/ 4,7mg de fer

Les rôles de la restauration collective en milieu scolaire : avis N° 77 du CNA

La restauration scolaire vise avant tout à répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants et des jeunes, leur permettant de suivre les enseignements de l'après-midi. Pour cela, il est nécessaire de leur donner des aliments sûrs, sains, en quantité suffisante et à leur goût.

Enjeux éducatifs environnementaux sociétaux et de justice sociale

RÉFLEXIONS DU GRCN SUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES



Une étude venant conforter les bénéfices de ces recommandations/Obligations

Qualité nutritionnelle des séries observées (calculée sur un indicateur Adéquation Nutritionnelle Moyenne (ANM) qui mesure l'adéquation entre les teneurs en 23 nutriments protecteurs (protéines fibres, vitamines, minéraux, acides gras essentiels ...) et les recommandations d'apports journaliers pour les enfants

Le déjeuner couvre :

35,6% des besoins en énergie (Les recommandations sont de 40%) : 712 Kcal

avec une répartition de **18% pour les protéines, 33% pour les lipides et 46% pour les glucides**

50% des besoins en nutriments protecteurs

Vitamine C 35% acide alpha linoléique 20,4% Vitamine D 17,3%

Calcium 34,2% Potassium 33,6% fer 44% Magnésium 45,6%

Simulations /Alertes

Une fréquence de service de 4 fois/20 menus successifs n'aura pas d'incidence sur la couverture des besoins

> 4/20 un risque de déficit en micronutriments associés aux aliments sources de protéines animales (fer, zinc, iode, sélénium, DHA, EPA, vitamines B3, B6, B12, D)

RÉFLEXIONS DU GRCN SUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES

NOTRE RECOMMANDATION EN VUE DE LA MISE EN APPLICATION DE LA LOI EGALIM

Précision sur les terminologies :

Le menu végétarien de la loi EGALIM correspond à un menu qui ne contient ni viande ni poisson dans l'ensemble de ses composantes (entrée et plat).

Pour le plat du menu végétarien, deux possibilités

- Composante protidique accompagnée d'une garniture (voir tableau ci-dessous)
Ex: omelette, galette végétarienne, que l'on propose avec légumes et/ou féculents
- Plat complet.
Ex : *Parmentier végétarien, Lasagnes végétariennes, Chili végétal.*

Le tableau de la fiche (recommandations nutritionnelles sur les plats protidiqes de 2015) actuelle, peut être remplacé par le tableau ci-dessous :

On rappelle que, quelle que soit la nature des plats protidiqes, les critères de fréquences encadrées tels que « rapport protides /lipides (P/L) inférieur ou égale à 1 » et « produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides » s'appliquent.

Nouveau tableau de fréquence présentant les différentes composantes protidiqes :

| Critères | Fréquences |
|--|------------|
| Critères qui s'appliquent aux plats à base de viande ou de poisson | |
| Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L ≥ 2 | 4/20 mini |
| Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie | 4/20 mini |
| Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour une portion de viande, de poisson | 2/20 maxi |
| Critères s'appliquant aux plats végétariens | |
| Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses * | 4/20 |
| Composantes ou plats complets associant œuf et/ou produit laitier | |
| Composantes ou plats complets associant légumineuses et /ou œuf et/ou produit laitier | |
| Composantes ou plats complets associant céréales et/ou œuf et/ou produit laitier | |
| Critères qui s'appliquent à tous les plats protidiqes | |
| Produits à frire ou pré-frits à + de 15% de lipides | 4/20 maxi |
| Composantes protidiqes ayant un P/L ≤ 1 | 2/20 maxi |

*il convient dans ce cas de respecter la complémentarité des acides aminés (cf. paragraphe sur les acides aminés)

Dans un menu végétarien, l'œuf, le légume sec ou la céréale complémentaire à la composante plat protidique végétarien peuvent être proposés en entrée.

Choix des produits et des recettes :

La diversification attendue dans le cadre de la loi EGALIM doit se faire tout en restant vigilant.

On recommande notamment de combiner les sources en nutriments des aliments d'origine animale avec celles des aliments d'origine végétale.

Le groupe G RCN recommande :

- de maintenir la fréquence de service des 4 plats de viande non hachée de boucherie et des 4 services de poisson sur 20 menus successifs.
- de veiller à garantir la même densité nutritionnelle pour tous les plats protidiqes entrant dans les menus «ovo-lacto-végétariens »
- une densité en protéines **d'au moins 12g/100g** pour la composante protidique et **5g/100g** pour le plats complet (type lasagne végétarienne, Parmentier végétarien, ...).

En deçà de ces densités en protéines, les produits ne sont plus considérés comme des plats protidiqes, mais comme des garnitures (accompagnements légumes et/ou féculents).

RÉFLEXIONS DU GRCN SUR LES PROTÉINES VÉGÉTALES

LES CONDITIONS DE REUSSITE DU PLAN DE DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES

La démarche de diversification

Afin de garantir l'équilibre alimentaire et la variété des plats proposés aux enfants, on recommande la diversité des composantes protidiques et des plats complets végétariens proposés sous toutes leurs formes (Produits bruts, semi élaborés, élaborés) en prenant soin de préparer/ informer les enfants et les adultes en amont dans l'introduction de ces plats.

L'éducation alimentaire reste l'outil indispensable à la réussite de ce plan de diversification des protéines. Il convient notamment de tenir compte des habitudes alimentaires (locales) des enfants. Il est indispensable de sensibiliser les adultes qui les accompagnent sur les objectifs de la diversification.

Nous recommandons un plan de diversification progressif qui permettra aux convives de se familiariser avec ce type de plat et limitera le gaspillage alimentaire.

Il est important de veiller aux conditions de la formation et de l'information:

La formation ou l'information des professionnels est une étape importante : connaissance des produits, maîtrise des cuissons et des assaisonnements, communication positive.

On recommande également de ne pas multiplier les découvertes dans un même menu.

L'expérience montre par ailleurs, que les enfants ont plus de chance d'accepter les plats s'ils en ont une image familière :

Quelques exemples : boulettes végétales et spaghettis au pesto ou *bolo* végétale, brochettes de boulettes végétales et couscous de boulgour, wraps (galettes de blé et boulettes végétales + légumes frais), *Parmentier* végétal, *lasagnes* végétales aux légumes, curry (riz + galettes végétales aux épices), piperade (galette ou boulette et légumes de ratatouille + blé), végétarien (pain + galette végétale + tranche de fromage), quiche aux légumes et tofu, chili végétal.

Pour les collectivités qui vont au-delà d'un menu végétarien par semaine

Il y a un risque de dégradation des apports nutritionnels. Ce risque porte sur les risques de déficits en certains micronutriments d'une part, mais aussi sur une augmentation des apports en lipides comme le démontre l'étude de Nicole Darmon.

En restauration scolaire, dans le cadre d'une offre alimentaire diversifiée, saine et durable, une fréquence de service d'un plat à base de protéines végétales par semaine est compatible avec les objectifs nutritionnels de la restauration collective et ses missions (justice sociale, santé, nourricier, éducation).

Par ailleurs, nous alertons les collectivités, risques de carences délétères pour la santé des enfants d'une alimentation excluant tous les aliments d'origine animale (végétalisme).

PRÉCISIONS

Le cas des produits à base de soja :

Afin de prendre en compte la recommandation de l'ANSES de 2005 « **Sécurité et bénéfices des phytoestrogènes apportés par l'alimentation** » et de maîtriser la consommation d'isoflavones, nous recommandons qu'il n'y ait qu'une seule composante à base de soja dans le menu.

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

FORMES D'EXPRESSION ET DE PRÉSENTATION COMPLÉMENTAIRES

• **Articles 35/36: Formes d'expression et de présentation complémentaires** : Publication d'un rapport fin 2018 qui aurait dû aboutir sur un acte (ou des actes) d' exécution (cf Art.35-6) :

En 2018, la Commission européenne a organisé une série de réunions communes avec le Groupe de travail des Etats membres sur l'information du consommateur et le Groupe consultatif de la chaîne alimentaire, la santé animale et végétale (différentes parties prenantes) sur les systèmes d'information nutritionnelle simplifiés.

Ces échanges et contributions durant ces réunions devraient nourrir le rapport de la Commission européenne sur les formes d'expression ou de présentation complémentaires de la déclaration nutritionnelle.

Ces discussions sur les systèmes nutritionnels simplifiés prennent une tournure internationale: Le Codex Alimentarius discute aussi de mettre en place des lignes directrices (La CE sera interrogée).



NUTRI SCORE (ET AUTRES SYSTÈMES)



France

Rappel : Avis de la Commission que NUTRI -SCORE est un schéma nutritionnel complémentaire conforme à l'Article 36 sur les informations facultatives-La couleur verte est considérée comme une Allégation Nutritionnelle (RÈGLEMENT (CE) No 1924/2006) - Quid de la conformité vs l'article 35 sur les formes d'expression de de présentation complémentaires (vs INCO)

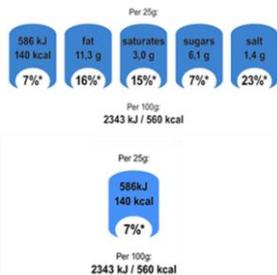
Août 2018, La Belgique a notifié à la CE sa volonté d'introduire le NUTRI -SCORE (Statu quo reporté au 29 Mars).

Novembre 2018,l'Espagne a annoncé son intention d'introduire le NUTRI-SCORE

Portugal Hollande?

Travaux en cours sur le degré de transformation dans le NUTRI-SCORE

En Europe



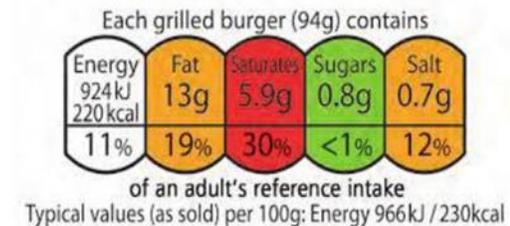
Suède
Danemark



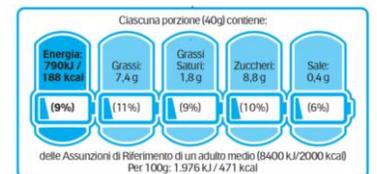
Finlande



Pays Bas



Uk (Portugal?)



Italie

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Acte d'exécution sur l'origine de l'ingrédient primaire

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/775 DE LA COMMISSION du 28 mai 2018

pour rappel : lorsque le pays d'origine/lieu de provenance de la denrée est indiqué et qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire : le pays d'origine/lieu de provenance de l'ingrédient primaire doit être également indiqué; ou si le dernier est indiqué comme étant autre que celui de la denrée) :

[-https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=OJ:L:2018:131:FULL&from=FR](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=OJ:L:2018:131:FULL&from=FR)

Dispositions applicables à partir du 1er Avril 2020

- Q&R CE d'ici la fin d'année 2019 (Q/R FDE et Eurocommerce -Janvier 2019)*

Objectif du Q&R : éviter que les consommateurs soient induits en erreur par une indication volontaire d'origine.

- QUID des exemples de dénominations usuelles et génériques ? La CE a sollicité les EM pour l'envoi de listes d'exemples. Cités : herbes de Provence, Worcestershire sauce, Wiener sausage, Frankfurter, etc.
- Inclusion des mentions "made in", "produced in", "packed in", "produced/made by" dans le champ d'application

Les mentions **"produced in" et "made in" sont clairement des indications d'origine.**

- Inclusion des termes "kind", "type", "style", "recipe", "inspired by" dans le champ d'application ?

Ces termes sont considérés comme étant liés à une recette d'un produit aux yeux des consommateurs.

Selon la CE, **cette question n'entre pas dans le champ de l'article 26.3** (2 EM n'ont pas cette lecture).

Sous /Groupe ANIA pour travailler à l'élaboration d'un guide d'application et sensibilisation des autorités nationales

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Décret N° 2018-1239 du 24 décembre 2018 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient

Relatif au prolongement du décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2017 .

Ce décret précise que les mentions d'étiquetage sont prolongées pour une durée provisoire jusqu'au 31 Mars 2020 suite à l'avis positif de la Commission européenne , la veille de l'application de l'acte d'exécution de l'ingrédient primaire

Justifications françaises

Attendre les prochains rapports concernant les autres initiatives nationales

Prochain jugement de la CJUE (question préjudicielle)

Entrée en application du règlement d'exécution n°2018/775 au 1^{er} avril 2020

Retour de la CE sur la notification française –absence d'opinion négative car :

Période limitée jusqu'au 31 mars 2020

La CE souhaite évaluer les 7 expérimentations nationales dans une démarche globale et certaines initiatives sont toujours en cours,

Toujours pas le retour du Bilan suite à l'expérimentation française prévu dans le décret?

Quels impacts pour nos produits ?

Il existe des différences majeures entre les deux règlements,

SUJET ADDITIFS/EXTRAITS DE PLANTES

Extraits de plantes

La Commission européenne a diffusé une nouvelle opinion lors du CPCASA de septembre 2018 concernant l'utilisation des extraits de plante riches en constituants capables d'exercer des fonctions technologiques ([lien](#)). L'utilisation d'un tel extrait pour une fonction technologique (conservateur, antioxydant, stabilisant, etc.) serait à considérer comme un usage délibéré d'additif alimentaire donc à étiqueter !

Rendez-vous ANIA DGCCRF -25 Janvier

C'est à l'opérateur de déclarer l'ingrédient selon son rôle principal. Notamment deux critères sont à considérer :

- Quel est l'effet de l'ingrédient dans la denrée ?
- Est-ce que l'ingrédient est généralement consommé ?

• Si un extrait de plantes :

- **n'a pas été soumis à une extraction sélective**
- et présente notamment **plusieurs fonctionnalités**

L'attention devra porter sur la communication effectuée (ex: allégations «sans»...)

→ • Si pour un extrait de plante :

- les **constituants à fonction sapide** ont été par ex **sélectivement retirés**
- que l'extrait présente une **fonction analogue à celle d'un additif alimentaire** (ex: anti-oxydant)

l'extrait sera considéré comme ayant un statut d'additif alimentaire

→ **Attention un plan de contrôle important de la part de la DGCCRF à venir sur les allégations sans!**

Additifs Gros sujets médiatiques

En lien avec Alimentation ultra-transformée- Des éléments de réponse :

- Note du Fonds Français pour l'Alimentation Santé (FFAS) – Décembre 2018
- [Points de vue de l'Académie d'Agriculture](#) *Ya t il de bons ou mauvais additifs alimentaires?*
- Article de Jean-Michel LECERF (Classification AUT)

Lancement d'une nouvelle plateforme de riposte systématique sur internet «alimentation info intox» <http://alimentation-info-intox.fr/>

[Rappel une fiche sur les Additifs dans l'Espace dédié aux professionnels](#)

LES ADDITIFS ALIMENTAIRES

UN PEU D'HISTOIRE

Depuis les temps anciens, l'homme utilise des ingrédients pour assurer la qualité de son alimentation : le sel de mer en Grèce durant la Haute Antiquité pour la conservation de la viande ou du poisson, le safran pour colorer les mets dès le Moyen Âge, la caroube en Egypte Ancienne pour apporter de la consistance

aux plats, les épices et herbes aromatiques pour leurs propriétés bactéricides.

Aujourd'hui encore, en ajoutant de la fécule à la sauce du rôt pour la lier, tout bon cuisinier utilise la propriété épaississante de l'amidon présent dans la pomme de terre.



DIVERS PUBLICATIONS

ALIMENTATION DES ENFANTS (INRA)



BONNE NOTE POUR LA CANTINE SCOLAIRE!

En France, plus d'un élève sur deux mange à la cantine. En 2016, des chercheurs de l'Inra se sont intéressés à la qualité nutritionnelle des repas servis à l'école primaire. Ils soulignent l'intérêt nutritionnel des critères qui fixent la fréquence de service des plats et montrent que si on s'éloigne trop de ces critères, notamment pour les plats dits protidiques, la qualité nutritionnelle est moins bien assurée.

QUELLE QUALITÉ POUR LES REPAS PRIS À L'ÉCOLE?

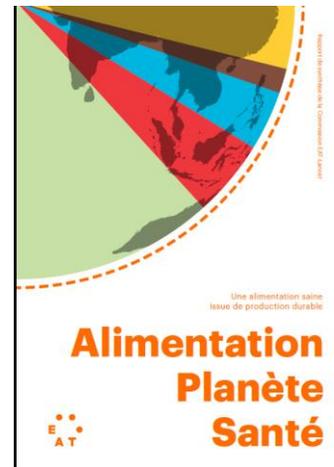
S'intéressant à la qualité nutritionnelle des repas servis dans des écoles primaires, des chercheurs de l'Inra, en collaboration avec le bureau d'études MS-Nutrition, ont analysé 40 séries de 20 repas. Pour chaque plat, ils disposaient de sa fiche technique, fournie par des structures de restauration collective. La qualité nutritionnelle des séries observées a été estimée par l'adéquation nutritionnelle moyenne (ANM), un indicateur qui reflète l'adéquation entre les teneurs en nutriments protecteurs (protéines, fibres, vitamines, minéraux, acides gras essentiels...) dans les repas et les recommandations d'apports de ces nutriments pour les enfants.

Les chercheurs ont ainsi mis en évidence que les séries observées respectaient en moyenne 9,7 critères fréquentiels sur 15. Dans les séries observées, les repas apportaient en moyenne 36 % des recommandations d'apports journaliers en énergie. La moitié des besoins journaliers en nutriments protecteurs était assurée par ce simple repas de midi (ANM 49 %) dont la qualité nutritionnelle est donc, en moyenne, très bonne. Il existe ainsi une bonne adéquation entre la composition des repas offerts aux enfants et leurs besoins nutritionnels.



DIVERS PUBLICATIONS

ALIMENTATION PLANETE SANTÉ-EAT POUR LE LANCET



Résumé

1/ Fixer des objectifs scientifiques pour une alimentation saine et une production alimentaire durable

« Les régimes alimentaires sains se caractérisent par un apport calorique optimal et se composent principalement d'une diversité d'aliments d'origine végétale, de faibles quantités d'aliments d'origine animale, de graisses insaturées plutôt que saturées et de quantités limitées de céréales raffinées, d'aliments hautement transformés et de sucres ajoutés. »

2/ Production alimentaire durable

Impact de la production alimentaire mondiale sur le changement climatique, le changement d'usage des sols, les cycles d'eau, d'azote et de phosphore, la perte de biodiversité

5 stratégies

1/ Engagement international et national pour une transition vers une alimentation saine

Prescription d'une augmentation générale de la consommation d'aliments à base de plantes – y compris fruits, légumes, noix, et grains entiers – tout en limitant considérablement la consommation de viande ; rendre les aliments sains plus disponibles, accessibles et abordables.

2/ Réorienter les priorités agricoles d'une production de quantités à une production de qualité

3/ Intensifier la production alimentaire durable pour augmenter la production de haute qualité

4/ Gouvernance stricte et coordonnée des terres et des océans

5/ Réduire au moins de moitié les pertes et les déchets alimentaires conformément aux Objectifs Développement Durable des Nations Unies

La Commission EAT-Lancet : Co-présidée par les professeurs Walter Willett et Johan Rockström, la Commission EAT-Lancet a réuni 19 commissaires et 18 co-auteurs provenant de 16 pays différents et dotés d'expertise dans divers domaines dont la santé humaine, l'agriculture, les sciences politiques et environnementales.

PARTIE 2

CAROLE GALISSANT SODEXO

LES QUESTIONS

Suppression des substances controversées = est ce dans la feuille de route de vos entreprises

Si oui, à quelle échéance pour aboutir à cette transformation ?

Est-ce que la démarche est déjà en place ? si oui, quels additifs ont été déjà supprimés ?

Vos réflexions pour savoir quels additifs sont dits controversés ? sur la base de quelles données / sources avez-vous conclu que c'était controversé ?

Est ce qu'il y a des additifs qui ne peuvent pas être supprimés car impact majeur sur process / technologie de fabrication, physico chimique, conservation du produit ?

Combien de temps prend en moyenne la reformulation du produit / création d'un nouveau produit sans additif controversé ?

Ceux qui sont faciles à supprimer = avez-vous une liste déjà établie ? est ce que la substitution consiste à un additif naturel ou additif moins controversé ou à la disparition de l'additif car pas de valeur ajoutée

Les freins principaux à ces changements ? pour votre entreprise ? pour les clients ? pour le consommateur ?

Quels clients vous challengent là-dessus ?

Avez-vous recherché un accompagnement scientifique ? caution ?

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Calendrier 2019:

Mardi 25 Juin

Mardi 8 Octobre

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

ESPACE PROFESSIONNELS

FICHES THÉMATIQUES NUTRITION

Pour qui ?

Les forces ventes , marketing etc, des industriels pour répondre aux questions des utilisateurs
Les clients professionnels et/ ou les consommateurs /convives

Rappels des outils en place :

Additifs en collaboration avec le SYNPA

Allergènes (obligations pour les IAA et les restaurateurs (décret Avril 2015)

Gluten en collaboration avec l'AFDIAG

Huile de palme en collaboration (avec l'Alliance Française pour une huile de palme durable)

Autres sujets : Nutri Score, sucre , sel , régimes végétariens flexitariens etc.

Post LinkedIn



The screenshot shows the GECO Food Service website interface. At the top, the logo and tagline "Nos solutions alimentent votre performance" are visible. Below the navigation bar, the "Nutrition" section is highlighted, with a sub-menu for "Les fiches thématiques nutrition". The main content area lists three topics: "Le gluten", "Les additifs alimentaires", and "Les allergènes à déclaration obligatoire". On the left side, there is a sidebar with a search bar and a "Déconnexion" button. At the bottom, there are promotional banners for "J'Aplic" and "L'HYGIÈNE en cuisine professionnelle".

