

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Mardi 8 Octobre 2019



ORDRE DU JOUR

Partie 1 : Veille

Alimentation saine sûre et durable

- **Nutrition**

- Les avis ANSES publiés en Juillet sur les nouveaux repères alimentaires pour les populations de la petite enfance , enfance , femmes dès la ménopause et les hommes de plus de 65 ans ,femmes enceintes et allaitantes -> Impacts à identifier
- Retour sur la réunion du GT Nutrition au Conseil National de la Restauration Collective du 4 octobre
- Lancement du PNAN le 20 Septembre 2019
- Nutri-Score : Actualités et vos questions / Fiche NUTRI SCORE
- Sous/groupes ANIA :
 - Aliments Ultra Transformés
 - Engagements nutritionnels

- **Information du Consommateur :**

- Origine Ingrédient primaire (Q/R)--- Note Inco RHD
- Etude YUKA est-ce que ça marche ?
- **Fiche technique dématérialisée GS1 : les difficultés -> un groupe dédié**

Partie 2 : livrables

- Fiche Nutri Score
- Atelier/Conférence Sur les Séniors Mardi 10 Décembre Reporté 1° trimestre 2020
- Régime végétarien, Flexitarien et Vegan Fiche à terminer
- Travaux **avec le GEPU et Protéines de France** / Etude Nicole Darmon Plats industriels « veggio »vs plats fabriqués en cuisine centrale

Divers

Conseil National de l'Alimentation – *Adoption de l'avis n°84 « Éducation à l'alimentation »*
France Agrimer les aides européennes

Une date en Décembre? Calendrier 2020

PARTIE 1

AVIS ANSES RELATIF AUX REPERES ALIMENTAIRES

ENFANTS DE 4-17 ANS

Les points saillants

- Transposition des apports nutritionnels issus des régimes « adultes » repères ANSES 2016 (Publié en Janvier 2019)
- Besoins énergétiques moyens (BEM) → référence EFSA 2013 (selon classes d'âge et sexe)
- Références Nutritionnelles (RN) → EFSA 2017 sauf Fer et Calcium
 Fer référence ANSES Femmes ayant des pertes menstruelles faibles
 Calcium pour les adolescentes (cf ANSES Femmes)

Tableau 3 : Intervalles de références pour les macronutriments pour les enfants et résultats du régime de référence de l'adulte (scénario B2)

	Régime de référence de l'adulte	4-5 ans	6-9 ans	10-13 ans	14-17 ans
Protéines	17 %	6-16 %	7-17 %	9-19 %	10-20 %
Lipides	35 %	35-40 %			
Glucides (hors fibres)	45 %	40-55 %			

Ces éléments indiquent que la transposition des résultats de l'outil d'optimisation obtenus chez l'adulte à l'alimentation des enfants de différentes classes d'âge et de sexe permet d'atteindre l'ensemble des RN, à l'exception :

- de la vitamine D chez tous les enfants de 4 à 17 ans ;
- du fer chez tous les enfants de 7-10 ans ;
- du calcium chez les filles de 4-6 ans et de 11-14 ans.

AVIS ANSES RELATIF AUX REPERES ALIMENTAIRES ENFANTS DE 4-17 ANS

➤ Couverture des besoins en calcium

- Les produits laitiers constituent le levier le plus pertinent
- Les alternatives possibles pour les enfants qui consomment peu de PL
 - légumes à feuille
 - Légumineuses
 - Eaux (attention eau du robinet très faible apport(7mg pour 100ml)

Le Comité d'Évaluation Scientifique (CES) attire l'attention sur la biodisponibilité du Calcium de source végétale sans quantification possible et recommande des boissons végétales et desserts enrichis en Calcium ,

➤ Couverture des besoins en Fer

Le scénario retenu(B2) ne permet pas une couverture optimale en Fer chez les enfants

Le CES conclut à ce que l'apport en viandes et poissons ne soit pas réduit au pro rata de l'apport énergétique mais que les portions soient proches de celles des adultes (*cas des produits portionnés*) complété par d'autres sources végétales (légumineuses , fruits à coque et pain complet)

➤ Sucres totaux Hors Lactose et Galactose (HLG)

Le CES a fixé des valeurs seuils de

4-7 ans : 60g/j

8-12 ans: 75g/J

13-17 ans: 100g/j

(INCA 2 : 75% des 4-7ans, 60% des 8-12 ans et 25% des 13-17ans ont des apports supérieurs)

Deux leviers prioritaires à activer

Réduire les apports en boissons sucrées (BRSA et jus de fruits) et Pâtisseries , biscuits et gâteaux notamment au goûter

Le CES recommande fruits frais , produits laitiers nature ou peu sucrés, fruits secs ou fruits à coque , de l'eau

Focus la préparation fait maison car les sucres ajoutés ne sont pas identifiables dans les produits industriels

➤ Apport en vitamine D

Recommandation uniquement sur le jeu en plein air ANSES n'a pas vocation à faire des recommandations de supplémentation voir le rapport à venir du HCSP

Conclusion du CES: Recommandations spécifiques à apporter sur les aliments contributeurs et taille des portions pour le Fer et le Calcium

Mise en place de mesures efficaces visant à la diminution de la consommation de sucres totaux

Probables impacts sur les
futurs révisions des
recommandations
nutritionnelles pour la
restauration scolaire

AVIS ANSES RELATIF AUX REPERES ALIMENTAIRES FEMMES MENOPAUSÉES & HOMMES DE + DE 65ANS

Les points saillants

Seules les personnes non fragiles sont traitées dans cet avis

(Etat de fragilité d'une personne (Fried et al.2001) est établie selon 5 critères (perte de poids de 5kg dans l'année écoulée, fatigue, sédentarité ,lenteur de marche et faiblesse musculaire))

LE CES recommande :

- Les repères alimentaires définis pour les adultes permettent d'atteindre la plupart des références nutritionnelles pour les populations étudiées
- Certaines adaptations sont nécessaires pour une meilleure couverture EPA,DHA ,Vitamine C ,Fer et moindre mesure Zinc

Conserver les recommandation de l'Avis 2016 pour :

- ✓ Groupes de poissons gras et autres poissons, mollusques et crustacés (2 portions /semaine)dont une à forte teneur en EPA et DHA
- ✓ Fruits et légumes -→ Au moins 5 portions/jour ex 3 portions de légumes et 2 fruits (de 80 à 100g)
- ✓ Produits céréaliers complets Au moins 1fois/j

A noter: la couverture des besoins est liée à l'activité physique à encourager et diminuer le temps de sédentarité

AVIS ANSES RELATIF AUX REPERES ALIMENTAIRES FEMMES MENOPAUSÉES & HOMMES DE + DE 65ANS

L'avis reprend également les recommandations du Comité d'Evaluation scientifique (CES) BIORISK relatives à la prévention des risques microbiologiques des aliments pour les populations spécifiques

Tableau 3 : Liste des aliments à éviter par les personnes âgées

Catégories de population	Aliments à éviter
Personnes âgées	Produits de charcuterie cuite nécessitant une conservation au froid (ex : rillettes, pâtés, produits en gelée). Toutes les viandes crues ou peu cuites. Lait cru et fromages au lait cru (à l'exception des fromages à pâte pressée cuite comme le gruyère ou le comté). Œufs crus et produits à base d'œuf crus ou insuffisamment cuits. Poisson cru (sushi, sashimi, tarama), les poissons fumés. Crustacés décortiqués vendus cuits et nécessitant une conservation au froid.

ANSES AUTRES REPÈRES

Jeune enfants de 0-3 ans

l'Anses précise les pratiques de diversification permettant de favoriser l'acceptation de nouveaux aliments :

- Un début de la diversification entre 4 mois révolus et pas après 6 mois ;
- L'offre d'un maximum d'aliments variés entre 5 et 18 mois, fenêtre favorable d'acceptation de nouveaux aliments ;
- La présentation répétée d'un aliment initialement refusé ;
- L'importance accordée au moment des repas.
- de nombreux produits ciblant les jeunes enfants peuvent contribuer à leur apporter des quantités excessives de sucres totaux. Ainsi, l'Anses souligne l'importance d'établir des critères de teneur en sucres pour que ces produits soient adaptés aux jeunes enfants.

Femmes enceintes et allaitantes : des aliments bénéfiques pour la santé de la mère et de l'enfant

- Mise en évidence des groupes d'aliments présentant des bénéfices spécifiques pour la santé de la mère et de l'enfant pendant la grossesse ou l'allaitement maternel : produits laitiers, fruits et légumes et poissons. Consommer ces aliments permet également de couvrir les besoins en certains nutriments indispensables pour ces populations tels que le fer, l'iode, la vitamine B9 c'est-à-dire l'acide folique, et, uniquement pour les femmes allaitantes, les vitamines A et C.
- L'Anses recommande aux femmes en âge de procréer de veiller à leur équilibre alimentaire sans attendre d'être enceintes afin d'assurer dès la conception un statut nutritionnel satisfaisant et compatible avec les besoins du fœtus et de la mère.

PNNS 4 2019-2024

LANCEMENT LE 20 SEPTEMBRE

4 grands axes

- ✓ **Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé et réduire les inégalités sociales:**
 - Déploiement du NUTRI-SCORE en restauration collective –
 - Travail avec les acteurs économiques pour une réduction de sel sucres et graisses et une augmentation des fibres
- ✓ (engagement auprès de l'OMS de réduction de 30% de la consommation des Français d'ici 2025
- ✓ **Encourager les comportements favorables à la santé**
 - Mise à jour du site mangerbouger.fr avec les nouvelles recommandations de SPF-Campagne Grand Public à partir du 22 Octobre
 - Education à l'alimentation de la maternelle au lycée (mise à disposition d'outils pédagogiques)
- ✓ **Mieux prendre en charge les personnes en surpoids , dénutries ou atteintes de maladies chroniques**
 - en renforçant la prescription physique adaptée
 - En installant une semaine nationale de la dénutrition visant à sensibiliser grand public , professionnels du secteur santé social
- ✓ **Développer la recherche , l'expertise et la surveillance en appui de la politique nutritionnelle**
- ✓ **Impulser une dynamique territoriale**
 - dans chaque département des initiatives locales seront valorisées et un colloque annuel sera organisé pour partager les bonnes idées

PNNS 4 2019-2024

OBJECTIFS DE CONSOMMATION ALIMENTAIRE

	Objectifs Adulte	
Fruits et légumes *	3,5 Portions /j 5 portions /j	80% de la population 55% de la population
Produits céréaliers complets	Céréales complètes et peu raffinées >50% sur les produits céréaliers totaux	100% en 5 ans
Légumineuses	Au moins 1 portion de légumineuse/semaine	100%
Matières grasses ajoutées	<ul style="list-style-type: none"> Matières grasses végétales >50% sur matières grasses totales Matières grasses végétales riches ALA et huile d'olive >50%MGT 	100%
Produits laitiers	<ul style="list-style-type: none"> Au moins un produit laitier/j Moins de 4 produits laitiers/j 	100% 100%
Viande « rouge » hors volaille	<ul style="list-style-type: none"> Moins de 500 g /Semaine 	100%
Charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> Moins de 150 g /Semaine 	100%
Poisson	<ul style="list-style-type: none"> Au moins 1 portion de poisson/ semaine 	100%
Fruits à coque sans sel ajouté	<ul style="list-style-type: none"> Une portion de fruits à coque/semaine 	100% à partir de plus de 36 mois
Boissons sucrées	Au maximum 1 verre de boisson sucrée/jour (dont jus de fruits)	100%

*1 Portion /j
3,5 portions /j

100% de la population
50% de la population

PNNS 4 OBJECTIFS SE RAPPORTANT AUX APPORTS NUTRITIONNELS

	Objectifs Adulte	
Sel	<ul style="list-style-type: none"> • Moins de 7,5g de sel/j • Moins de 10 g/j 	90% de la population 100 % de la population
Sucres	<ul style="list-style-type: none"> • Moins de 100 g de sucres (mono et disaccharides) et sucres libres* /j (hors lactose et galactose) • Moins de 10% de l'AET provenant des sucres libres 	100% de la population

*Sucres libres *selon l'OMS* ce sont les sucres (monosaccharides et disaccharides) ajoutés aux aliments et boissons Par le fabricant, le cuisinier ou le consommateur ainsi que les sucres naturellement présents dans le miel, les sirops, les jus de fruits et Concentrés de jus de fruits

Attentes sur des engagements de reformulation et évolution des produits de la part des acteurs économiques (cf s/groupe ANIA Engagements nutritionnels)

PNNS 4 OBJECTIFS SE RAPPORTANT AUX REPÈRES TRANSVERSAUX ET DÉNUTRITION

➤ Produits bruts vs produits ultra transformés

Interrompre la croissance de la consommation des produits ultra transformés (selon la classification NOVA)

Réduire la consommation de ces produits de 20% entre 2018 et 2021

➤ Produits BIO

100% de la population consomme au moins 20% de leurs consommations en **Fruits & Légumes , produits céréaliers et légumineuses issues de cultures biologiques /semaine**

➤ Dénutrition

Réduire le pourcentage des personnes âgées dénutries vivant à domicile ou en institution

de 15% au moins pour les >60 ans

de 30% au moins pour les > 80 ans

Réduire de 20% au moins le pourcentage de malades hospitalisés dénutris à la sortie de l'hôpital

Quels impacts?

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.

.

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.**

CNRC GT NUTRITION

Réunion le 4 octobre 2019

Présidence

Carole Rousse Direction Générale de la Santé Cheffe du Bureau Alimentation Nutrition
Marie-Noëlle HAYE/ Jean-Jacques HAZAN AGORES

Acteurs présents :

Fonctions publiques DGAL (MAA)-CGDD (MTES)-AGORES –Restau CO (CNOUS)-Santé Publique France
AMF (Association des Maires de France)
FNSEA -UN PLUS BIO-INTERFEL-APRIFEL
Acheteurs privés SNRC-SNEERS
Diététiciens (experts) : AFDN CENA
Distribution CGI (Sysco) et FCD (Pro à pro /Metro)
GREEN PEACE AVF WWF

Objectifs : GT Nutrition

➤ Dans l'urgence

- travailler sur l'équilibre nutritionnel des repas incluant des repas végétariens et la diversification des protéines,
- rassembler l'offre de formation pour les équipes (cuisiniers, acheteurs, etc.),
- fournir des outils d'accompagnement, mutualiser les expériences réussies,
- élaborer des documents de référence qui seront largement diffusés (plans alimentaires corpus de recettes)
- fixer les modalités d'évaluation de l'expérimentation « menu végétarien ».

A noter une saisine de l'ANSES sur ces recommandations qui seront présentées au CNRC plénier le 14 Novembre prochain

➤ dans un deuxième temps, il travaillera sur l'adaptation des recommandations nutritionnelles en restauration collective

Pour les enfants : Rapport du Haut Conseil de Santé Public Fin 2019

Travaux du GT Nutrition 2020

Saisine de l'ANSES

Révision de l'arrêté du 30 Septembre 2011 →Fin 2020

pour le 2ndaire Travaux sur les menus dirigés en 2020

Saisine de l'ANSES

CNRC GT NUTRITION

Retour sur le 1^{er} objectif

AMF en colère contre [FCPE Greenpeace et AVF](#) - accusation contre les maires de ne pas avoir encore mis en place le menu végétarien –Insécurité juridique car affirme que l'arrête du 30 Septembre 2011 est abrogé (A savoir qu'un courrier a été envoyé par Greenpeace à tous les élus leur rappelant leurs obligations,

Présentation d'une étude menée par l'AGORES sur l'introduction du menu végétarien auprès de leurs adhérents il en ressort : Manque de connaissance des produits , des techniques de cuisine, de recettes plus généralement de formation , un manque d'informations sur leurs approvisionnements vs les marchés publics déjà passés

Présentation des travaux réalisés par notre groupe via l'AFDN

Fiche thématique sur le plan de diversification des protéines –proposition d'intégrer les plats protidiques végétariens dans le critère : *Moins de 70% de VPO 3/20 max et un plat d'œufs = 4 plats végétariens*

-> [Greenpeace](#) en contradiction avec notre vision -Evoque les conflits d'intérêt! Souhaite réduire l'apport en protéines animales

Next step

la DGS va rédiger un projet de recommandations pour la mise en place du menu végétarien fort des échanges du jour

En attente de recettes et autres éléments pouvant aider les gestionnaires

Prochaine réunion le 8 Novembre

Réunion du groupe GRCN jeudi 10 Octobre A voir le débrief

Quels sont vos retours terrain?

NUTRI SCORE-ACTUALITES



- **Juillet 2019**
Forte volonté des pouvoirs publics de déploiement (y compris Restauration commerciale et collective)
Appel à projets pour expérimentation
<https://solidarites-sante.gouv.fr/actualites/actualites-du-ministere/article/nutri-score-et-restauration-collective-et-commerciale-appel-a-projets-de>
- **30 Août 2019** Publication [de l'arrêté](#) mettant en cohérence recommandations de Santé Publique France sur la consommation d'huile de colza, noix et olive et le Nutri-Score (Huile d'olive en score D) Ajout des quantités d'huile d'olive, de noix et colza dans la colonne F&L et comptabilisées quand elles sont un ingrédient [Questions/Réponses réactualisé le 23 octobre](#)
- **Septembre 2019**
Lancement du PNNS 4 et résultat de la 3^{ème} vague d'enquête de SPF sur la connaissance et [la perception des Français](#) sur le NUTRI SCORE
81% de notoriété -87 % pensent que l'apposition du Nutri-Score sur les produits devrait être obligatoire.
Chez les personnes connaissant le logo , 25% estime que le NS leur a fait :
 - Changer durablement certaines habitudes alimentaires
 - Choisir un produit avec un meilleur score
 - Limiter les achats avec un moins bons Score
 - Changer de marque
- **Avril 2019** Coalition pour une adoption au niveau européen –Dans un [Communiqué](#), la CE annonce qu'elle enregistre l'initiative européenne Pro- Nutriscore visant à rendre obligatoire le Nutriscore. Cela nécessitera 1 million de signatures dans 7 états dans un délai d'un an .
- **A Date Belgique Suisse Pays Bas ok Espagne en cours Allemagne serait d'accord pour l'adopter**

NUTRI SCORE- VOS QUESTIONS

➤ Côte industriels

1. Si l'entreprise s'est engagée dans la démarche sur une marque présente en GMS et RHD, les produits livrés dans les cuisines sont dans le scope.

Doit on apposer le logo sur tous les produits ? Càd Refaire les packagings

Éléments de réponse **A valider ensemble**

« **Denrée alimentaire remise en l'état au consommateur final** **oui**

Denrée alimentaire, produit « ingrédient » qui sera fractionné transformé, découpé, cuisiné **Non**

La visibilité du Nutri Score sera absente car cette denrée alimentaire incorporée dans une recette va « perdre » son score nutritionnel. Le logo sera à communiquer sur la fiche technique produits

-> interprétation versus la note **RHD Inco revue Février 2019** (Article 8-7-b qui permet de déporter certaines mentions obligatoires sur la fiche produit –document d'accompagnement)

*2. Si l'entreprise n'est pas engagée mais souhaite communiquer les résultats du Score ,
le Q/R de SPF le prévoit :*

DANS DES RELATIONS COMMERCIALES ENTRE UNE ENTREPRISES CLIENTE ET SON FOURNISSEUR, PEUT-ON UTILISER LE NUTRI-SCORE SUR LES PRODUITS DITS « INGREDIENTS » ENTRANT DANS LA COMPOSITION D'UNE RECETTE SANS ADHERER AU NUTRI-SCORE ?

Dans le cas d'une relation commerciale entre deux entreprises, la fiche technique du produit « ingrédient », à destination du producteur et non du consommateur final, peut intégrer la mention de la lettre du Nutri-Score, sans que le producteur ne s'engage sur l'ensemble des produits de sa marque disponibles pour le consommateur final en magasin ou E-commerce.

D'autres
questions?

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 Nutriscore 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 %)

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 ???

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 PNNS4.

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

Quid de notre fiche NUTRI SCORE
Nécessité de la publier ?
Refondre en enlevant la partie
recette? Quels besoins ?

S/GROUPE :ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

Aliments « Ultra Transformés » Le bruit ambiant ne retombe pas (vs PNAN -PNNS 4)

Au niveau français ANIA

- Point sur les livrables : 2 types de fiches
 - Fiche pédagogique complète pour un public averti
 - Infographie pour le grand public

Fiches sur recomposition remodelage, Hydrogénation Friture, Hydrolyse, Fonction des ingrédients

Rappel GECO Food service s'est porté volontaire sur Fiche Recomposition Remodelage/fritures

- 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

- Etat des lieux des classements et initiatives sur les additifs

Environ 320 additifs autorisés par la réglementation, plus de 200 additifs ont une notation attribuée par l'une ou l'autre de ces initiatives/ classements / listes (UFC Que choisir , Carrefour etc.

La plus grande majorité des additifs identifiés par ces initiatives comme « controversés » ou « à risque » sont des colorants, des conservateurs et des agents de texture.

réflexion à mener sur des outils de communication /EDL existants pour contribuer à l'éducation /information des adhérents/Grand publics



Pour notre marché

S/GROUPE : ALIMENTS ULTRA TRANSFORMÉS

SUJET ADDITIFS

Suite de l'intervention de Carole Galissant de Février 2019
Pas de retour à date MAIS une idée de prise de parole

le GECO FS s'est rapproché du [SYNPA](#) syndicat des ingrédients de spécialité pour envisager un projet d'événement sur les additifs alimentaires au sein de la filière « restauration collective ». Les adhérents du Synpa y sont favorables.



Produits & Réglementation

- Les additifs alimentaires
- Les ingrédients santé
- Les ferments
- Les enzymes alimentaires
- Les nouveaux ingrédients (novel food)

Produits et Réglementation



Les additifs alimentaires



Les ingrédients santé



Les ferments



Les enzymes alimentaires



Les nouveaux ingrédients (novel food)

Comment imaginez-vous cet événement ?

ALIMENTS ULTRA TRANSFORMES

Au niveau français ANIA (suite)

Stratégie de Communication ANIA Foodbashing retenue :

- **format « vidéos »**, car meilleure diffusion et public touché plus large via les différents moyens de communication (réseaux sociaux, youtube...) pour expliquer nos métiers.
- **des fiches techniques** sous forme d'infographie (travail réalisé en sous groupe /contributions reçues et en attente)

Au niveau européen

FDE plan d'action vis-à-vis des Aliments Ultra-transformés et de la classification Nova :

<https://twitter.com/hashtag/fooddrinkexplained>

Rédiger un récit/historique de la transformation des aliments

Elaborer un Q&A à usage interne pour se préparer à répondre aux diverses attaques médiatiques et décideurs politiques

Ouvrir la voie à la possibilité de mener une campagne

Constituer un aperçu des avis contraires et détracteurs concernant

l'ensemble des publications scientifiques sur la notion « d'ultra-transformé »

Autres publications

<https://up-magazine.info/index.php/decryptages/analyses/27609-aliments-ultra-transformes-une-opacite-juridique-difficile-a-digerer/>

Food Drink Ireland @FoodDrink_Irl · 12 sept.
#Crisps are made from fresh #potatoes, vegetable oil & #flavourings. After #washing and #peeling the potatoes are cut into thin slices and cooked. Special blades #produce #crinkle, #ripple or #ridged crisps so that everyone can enjoy their favourite! #FoodDrinkExplained



S/GROUPE : ENGAGEMENTS NUTRITIONNELS

Sur les engagements nutritionnels attendus de la DGS :

- ✓ seuils sur les réductions en teneurs en sel, sucres et graisses qui seront définis par l'ANSES (a priori pour la fin d'année) : l'Anses va se baser sur les données Oqali (cf PNNS 4)

Attendus ANIA (pour éviter des injonctions de seuils)

→ les efforts réalisés par les secteurs ainsi que nos engagements

-> Être force de propositions sur les reformulations faites, les limites, et les engagements

→ Proposition de **créer un livret d'engagements pour les Pouvoirs Publics**

POUR ACTION

- L'ANIA rédige une **note à destination des DG des entreprises** pour replacer la menace des seuils réglementaires dans son contexte et insister sur l'importance de s'engager au plus vite : envoi de la **note première quinzaine d'octobre 2019**
- Concernant le **Livret d'engagements**, l'ANIA **rédige un premier DRAFT** de ce livret d'engagements et l'envoie pour consultation/commentaires aux membres **1^{ère} quinzaine d'octobre 2019**
- Les syndicats **n'ayant toujours pas envoyé leurs contributions** sont invités à **envoyer toute démarche d'amélioration / engagements à l'ANIA en complétant directement le DRAFT du livret d'engagements** afin que celles-ci puissent être prises en compte et intégrées : d'ici le **30 octobre 2019**
- Les **adhérents rajoutent** les **parts des marques nationales** représentées par le Syndicat ainsi que **la représentativité** de chaque Syndicat **dans le tableau Excel de Synthèse des contributions reçues** (cf pj renvoyée avec ce CR).

S/GROUPE : ENGAGEMENTS NUTRITIONNELS

Sommaire du Draft

Une alimentation équilibrée pour tous Les entreprises en action

Table des matières

Amélioration continue de l'offre alimentaire.....	2
1.1. Réduction en Sel	2
1.2. Réduction en sucres	4
1.3. Réduction en matières grasses	5
1.4. Augmentation en nutriments et éléments bénéfiques : fibres, minéraux, vitamines	7
Travail sur la taille des portions.....	9
Soutien de programmes à l'éducation	9
Mieux informer les consommateurs	10
Soutien des programmes de recherche	13

Pour nos produits B to B
que pouvons-nous dire et faire ?

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

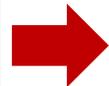
En vertu de ce règlement, l'origine de l'ingrédient primaire est requise:

- 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

Des questions réponses européens en rédaction ou déjà rédigés

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



ANIA/FCD ont

- travaillé à l'élaboration d'un guide d'application
- rencontré les autorités nationales

A date : Un mail à la DGCCRF en amont de la réunion de travail INCO des Etats membres du 9/10. : remonter à l'Administration les points en suspens, quant à l'interprétation du règlement 2018/775, en particulier son articulation avec les exigences de la réglementation Bio. seront également proposées **des mentions similaires alternatives** à celle prévue à l'article 2.b) du règlement d'exécution

TRAVAUX GS1

FICHE TECHNIQUE DÉMATÉRIALISÉE

Des travaux ont repris suite à la réunion du 13 Décembre (révision de la FT, plan de communication, outils de promotion et définition d'une stratégie à 3 ans)

➤ Rappel des objectifs

- *d'actualiser la fiche-produit RHD par rapport aux dernières évolutions du standard de la fiche-produit GS1*
- *de travailler à son alignement par rapport à la fiche-produit pour les Produits de Grande Consommation - PGC (des industriels travaillant à la fois sur les secteurs PGC et RHD)*
- *de prendre en compte les nouveaux besoins de la filière suite aux premiers échanges réalisés*

➤ A date une forte demande d'évolutions du standard de la part des distributeurs

➤ Demande de mobilisation de nos adhérents pour savoir où placer le curseur !

Création d'un GT numérique 1^{ère} réunion sera programmée avant Fin d'année

La qualité des informations-produits, une priorité de la restauration ! 

Contexte

• **Décembre 2014**: entrée en vigueur du règlement INCO (allergènes)
⇒ **Comment les sociétés de restauration collective peuvent-elles mieux informer les consommateurs ?**

• **Besoin urgent d'améliorer la qualité des informations du fabricant au restaurant**

• **INCO = déclencheur** de la standardisation d'une fiche-produit spécifique aux métiers de la RHD 

Aujourd'hui, au sein d'une société de restauration :

- **14000 articles** dont il faut fiabiliser l'information-produit :
 - **14 allergènes + 9 valeurs nutritionnelles** en deuxième phase
 - **350 000 informations-produits obligatoires à maintenir à jour**

Projets /livrables

ESPACE PROFESSIONNELS

FICHES THÉMATIQUES NUTRITION

Pour qui ?

Les forces ventes , marketing etc, de vos entreprises pour répondre aux questions des utilisateurs

Les clients professionnels et/ ou les consommateurs /convives

Les livrables en cours

- Fiche Nutri-Score
- Fiche Définition régime alimentaire (Végétarisme ,végétalisme...)
- Note INCO sur les produits RHD –Version 2019
- Atelier Séniors

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)



ETUDE NICOLE DARMON CONCLUSION PROVISOIRE

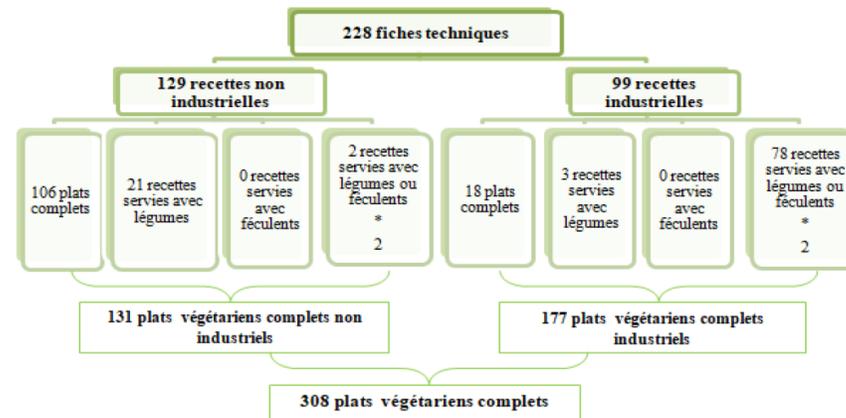
Etude 3: 'Qual-Veg'



Objectif : Etudier la qualité nutritionnelle de plats protidiques végétariens servis en restauration scolaire

- à partir fiches techniques de plats végétariens servis dans des écoles primaires
- avec un focus sur :
 - la comparaison plats industriels/non industriels
 - la présence d'additifs dans les plats industriels

Base de données : fiches techniques collectées



- Recettes industrielles et non industrielles
- Prise en compte de l'accompagnement: plat déjà complet ou bien nécessitant un accompagnement (légumes seulement, féculents seulement, légumes ou féculents possible).
- Etude menée sur l'association plat protidique plus accompagnement

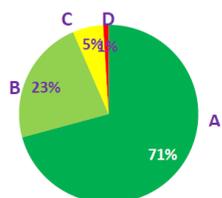
Profil nutritionnel des plats végétariens complets

→ Le NutriScore a pu être calculé sur tous les plats (n=308), car il se base sur les nutriments étiquetés, ainsi que les fibres et le % de F&L souvent étiquetés sur les plats RHF

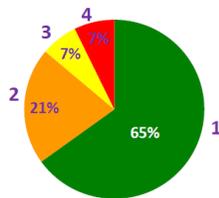
→ Le SAIN, LIM a pu être calculé sur tous les plats non-industriels (n=131) mais seulement pour 1 plat industriel sur 5 (n=35 sur 177 plats industriels)

→ Les fabricants ont été contactés à plusieurs reprises mais n'ont pas voulu communiquer les pourcentages d'ingrédients qui auraient permis de calculer le SAIN et le LIM

→ Résultats : NutriScore (n=308)



SAIN, LIM (n=166)

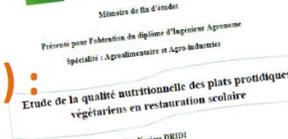


→ Quel que soit le système, la grande majorité des plats a très bon un profil nutritionnel (classe A du Nutriscore et classe 1 du SAIN, LIM)

→ Le SAIN, LIM est plus sévère que le Nutriscore. Notamment, les aliments dans la classe 2 ne peuvent pas être considérés comme de bonne qualité nutritionnelle car leur SAIN est trop faible

→ La même proportion de plats est en classe B du Nutriscore mais on ne peut pas savoir pourquoi (trop de mauvais nutriments ou pas assez de bons, ou les deux ???)

Etude 3: 'Qual-Veg'



Conclusion (provisoire) :

→ Il faut développer la diversité de l'offre de plats 'Vegan', notamment dans le « fait-maison », et vérifier que ces plats ont non seulement un faible LIM (faible teneur en Na, et en AGS) mais aussi un fort SAIN (bonne densité nutritionnelle)

→ Le Nutriscore étant très corrélé au LIM et peu au SAIN, avoir un bon Nutriscore ne devrait pas être considéré comme suffisant pour qu'un plat végétarien soit considéré comme de bonne qualité nutritionnelle (par ex, les pâtes et le riz blanc sont notés A avec le Nutriscore)

WORKSHOP PROTEINES VÉGÉTALES -GEPV

1^{er} Juillet :Work shop organisé par le GEPV [Groupe d'Etudes et de Promotion des Protéines Végétales](#)

12 Juillet : Réunion de débrief

*Option de créer un Q/R sur les protéines végétales
je vous ai interrogé -1 réponse*

2 octobre Réunion avec GEPV et Protéines France

→ *Au vu des questions le GEPV se propose d'intervenir au GECO Food service –kit de formation très complet sur les
Matières Protéines Végétales Durée 3h*

→ *Volonté de créer un événement en 2020
dans une école de cuisine –Possibilité d'inviter des clients
Partenariat consiste à mettre en relation nos clients et
le GEPV Ecriture d'un draft POUR Fin octobre*

*Qu'en
pensez-vous?*



Kit de formation 2018 : Les protéines végétales, une solution d'avenir

Télécharger

LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE » DE L'UNION EUROPÉENNE

ANNÉE SCOLAIRE 2019-2020

- ✓ Les distributions doivent être organisées selon une fréquence fixe par semaine : **2 ou 4 distributions par semaine complète de la période.** Pour les semaines avec des jours fériés ou des jours de vacances, une seule distribution aidée dans le cadre du programme est comptabilisée.

- **Les fournisseurs qui livrent aux établissements scolaires** des fruits et légumes et/ou du lait et des produits laitiers dans le cadre du programme **devront impérativement être référencés auprès de FranceAgriMer.**

- **Une seule mesure éducative obligatoire par année scolaire** pour tous les élèves bénéficiaires des distributions. **La mesure éducative obligatoire sera définie par le Ministère de de l'agriculture et de l'alimentation** en collaboration avec les Ministères en charge de l'éducation et de la santé

- **Affichage obligatoire**
Chaque établissement participant au programme doit procéder à **un affichage dans son entrée principale**, au format A3. **Modèles d'affiche à télécharger : [ici](#)**
Les produits distribués durant le déjeuner dans le cadre du programme, doivent être identifiables sur le **menu communiqué aux élèves, par la mention "Aide UE à destination des écoles"**.

[Lien vers l'instruction de 13 Juin 2019](#)

LAIT ET FRUITS À L'ÉCOLE » DE L'UNION EUROPÉENNE

ANNÉE SCOLAIRE 2019-2020

Réponse de la DGPE (MAA) sur les questions de grammages

- la colonne "portions" indique la taille minimale de la portion à distribuer à chaque élève bénéficiant du programme pour pouvoir bénéficier de l'aide européenne.
- Pour le fromage, il faut distribuer au moins 30 grammes, une portion de 25 grammes ne pourra donc pas bénéficier de la subvention européenne.
- Les fromages portions ou pré-tranchés sont éligibles, à condition que la portion distribuée soit au minimum de 30 grammes.
- sur le temps du midi, seul le surcoût entre le produit éligible sous SIQO et son équivalent conventionnel est pris en charge. En d'autres termes, pour le prix d'un produit conventionnel, possibilité de distribuer un produit sous SIQO.

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Prochaine réunion

Mardi 10 Décembre 2019 9h30-12h30

Calendrier 2020:

Mardi 11 Février 9h30-12h30

Mardi 9 Juin 9h30-12h30

Mardi 6 Octobre 9h30-12h30

Mardi 8 Décembre 9h30-12h30

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION