COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Mardi 8 juin 2021







ORDRE DU JOUR

Mot de Laurent Haegeli Cap Traiteur

Nutrition

-Révision des critères nutritionnels sur les repas scolaires/grammages :

- Point sur les évoluions des travaux (Sous-groupe recos -Travaux du CNRC)
- Etude ANSES INCA 3 et les consommations en RHD
- Point sur les grammages
- Impacts sur nos marchés

-Expérimentation du Menu végétarien :

- Résultats de la mission du CGAEER sur l'évaluation de l'expérimentation
- Audition du GECO FS pour le Sénat (loi Climat et Résilience) Petite loi et menus végétariens
- Etude IFOP sur le végétarisme et flexitarisme en France 2020

-Plan pluriannuel de diversification des protéines/ Loi EGALIM

Rédaction d'un cadre /guide

-Nutri score

- Point sur les expérimentations sur nos marchés -
- utilisation du NS sur les recettes Courrier Direction Générale de la Santé
- Suite à donner

-Aliments ultra Transformés

- Avis ANSES
- Alimentation des Séniors
- Sous-groupe Ad Hoc du 4 Mai : Relevés de décision
- Webinaire ANIA du 29 juin

> Information du consommateur& veille réglementaire

- Projet de décret relatif à certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales (cf loi de transparence sur les produits agricoles et agroalimentaires de Juin 2020)
- Décret sur l'affichage des viandes en RHD
- Origine : constitution de groupes de travail pour une fiche destinée à nos clients /corpus du document
- Divers
- Publication : Intérêts et limites des applications nutritionnelles -JM Lecerf

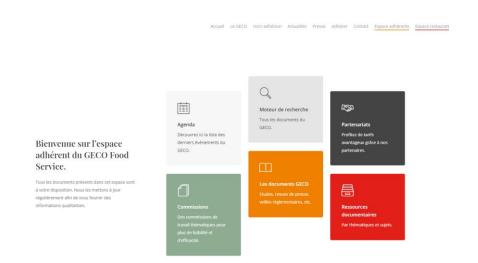
Rappel des Règles du respect du Droit à la concurrence

Les adhérents du GECO Food et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre, Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

Autre information: Un nouveau site internet





Société	Nom	Prénom v	Fonction	
ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Marketing Food service	
ANDROS Restauration	DEVIGNERAL	Clémence	Responsable Mkg	
BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien-Nutrition Project manager	
BONDUELLE Long Life Food Service	RAQUET	Christian	Responsable Contrats Commerciaux	
CAP TRAITEUR	HAEGELI	Laurent	Directeur général/ Président de la commission	
CHARLES&ALICE	SPATOLA	Pauline	maketing Food service	
DANONE	ROLF-PEDERSEN	Nathalie	Responsable France des affaires scientifiqueS alimentation	
DANONE Professionnel	BRAS	Caroline	Category manager	1
DANONE Professionnel	IRIGOYEN	Rhiannon	dvp ventes Impulse	
D'AUCY FoodService (Groupe Eureden)	MEUNIER	Sylvie	Responsable Qualité	
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	marketing Food service	Ī
FLORETTE Food Service France	MEWTON	Claire	Chef de Projets RD	
GEL MANCHE	MESNAGE	Aurore	Responsable Qualité	
LES ATELIERS DU GOUT	DESAINTPAUL	Christine	Responsable QSE	
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaîs	Affaires Réglementaires&Nutrition	
LSDH	BOMBART	Aurélie	Affaires réglementaires	
MARIE /LDC	BON	Alexandra	Responsable Nutrition Cellule Recherche et Innovation	
MARIE SURGELES	LEBARS	Aurélie	Chef de Produits RHF & RHD	
MARIE SURGELES	MARTIN	Aurélie	Responsable mkg et dvp ventes	יו
MARTINET	FIORI	Emma	marketing Food service	C
MARTINET	GRINBERG	JORIS	marketing Food service	1
MERIEUX NutriSciences	PELLETIER	Hélène	Responsable Conseil réglementaire	
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Responsable Qualité	
NESTLE Professional France	JUTANT	Marguerite	Ingénieur Nutrition	
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent	Affaires réglementaires	
NUTRITION SANTE	TIXIER	Georgine	Scientific & Regulatory Manager	
PANZANI Food service	DE VALICOURT	Mélanie	marketing Food service]
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité	
Sodiaal Food Experts	CHOQUE	Benjamin	Responsable Pôle Nutrition	
Sodiaal Food Experts	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité SFE	
Sodiaal Food Experts	GOVINDIN	Tatiana]
ST MICHEL Biscuits	DHAUTEFEUILLE	Thomas	Réglementaire et Qualité	
TRIBALLAT Foodservice	JOUBREL	Gwenaële	Directeur Nutrition	

LISTE PRÉSENTS

Note de lecture : En violet les relevés de décision suite aux échanges pendant la Commission



NUTRITION

-Révision des critères nutritionnels sur les repas scolaires/grammages :

- Point sur les évoluions des travaux (Sous-groupe recos -Travaux du CNRC)
- Etude ANSES INCA 3 et les consommations en RHD
- Point sur les grammages
- Impacts sur nos marchés

-Expérimentation du Menu végétarien :

- Résultats de la mission du CGAEER sur l'évaluation de l'expérimentation
- Audition du GECO FS pour le Sénat (loi Climat et Résilience) Petite loi et menus végétariens
- Etude IFOP sur le végétarisme et flexitarisme en France 2020

-Plan pluriannuel de diversification des protéines/ Loi EGALIM

Publication d'un cadre à destination des professionnels

-Nutri score

- Point sur les expérimentations sur nos marchés
- Bilan à 3 ans du NS
- Suite à donner

-Aliments ultra Transformés

- Avis ANSES
- Alimentation des Séniors
- Sous-groupe Ad Hoc du 4 Mai : Relevés de décision
- Webinaire ANIA du 29 juin



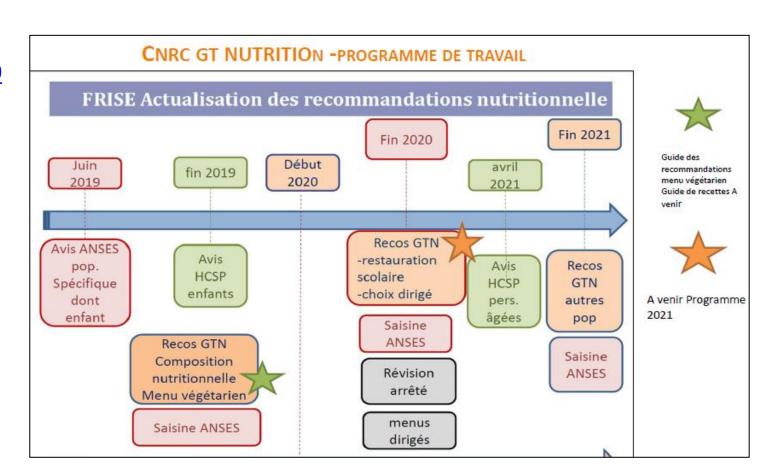
RAPPEL CONTEXTE

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Objectif du GT Nutrition du CNRC :

Refonte des recommandations du GEMRCN et de <u>l'arrêté ministériel du 30</u> septembre 2011

- Pour être en conformité avec <u>l'avis</u>
 <u>de l'ANSES sur les nouveaux</u>
 <u>repères alimentaires pour les</u>
 <u>enfants de 4 à 17 ans</u>—juin 2019
- Pour suivre les <u>recommandations</u>
 <u>du HCSP de Juin 2020 relatif à la</u>
 <u>révision des repères alimentaires</u>
 <u>pour les enfants âgés de 0-36 mois</u>
 <u>et de 3-17 ans</u>
- Pour se mettre en adéquation avec la loi EGALIM (introduction d'un menu végétarien par semaine) et le PNNS 4 (Objectif 2 : Mieux manger en Rhf)





RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA

RESTAURATION SCOLAIRE

Rétroplanning

Octobre 2020: Début des travaux du GT nutrition sur l'élaboration des nouvelles recommandations en restauration scolaire

Janvier à juin 2021: Elaboration de recommandations alimentaires en restauration scolaire et sur des menus dirigés dans le secondaire par le GT nutrition

Juin 2021 : Validation des nouvelles recommandations e Eté 2021 : Rédaction par les administrations de l'arrêté révisé sur la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Septembre Avis de l'ANSES sur les régimes spécifiques et la réponse aux questions du GT sur le nombre de menus végétariens

Septembre Octobre : Saisine de l'Anses sur les nouvelles recommandations /projet d'arrêté

Fin 2021? Validation par l'Anses

2022 Publication du nouvel arrêté sur la qualité des repas scolaires

Méthodes de travail adoptées

•Identifier les scénarios d'actualisation des critères de l'arrêté du 30/09/2011 à partir de l'avis du HCSP de juin 2020

Janvier 2021 intégration dans <u>l'outil Ms Nutrition</u> pour "tester" les impacts sur la qualité nutritionnelle

De Février à Juin 2021 (6 réunions)

- Travaux à poursuivre sur les portions, sur les résultats des scenarios, sur l'avis de l'ANSES et les données de consommation HD Inca 3
- Elaboration d'un nouveau guide (Ex: Reco GEMRCN de 2015)
- Intégrer les résultats de l'expérimentation sur le menu végétarien

Septembre

•Revoir les recommandations selon avis Anses sur les régimes excluant tout ou partie des aliments d'origine animale = question du CNRC sur l'impact d'un régime végétarien quotidien à la cantine ?

(l'Avis ne sera pas rendu en Septembre pas de date!)



QUE DIT L'AVIS DU HCSP?

Enfants 3-17ans – repères alimentaires

Repère principal
Au moins 5 par jour
Une petite poignée par jour
Au moins 2 fois par semaine
À consommer tous les jours, en privilégiant les produits complets ou peu raffinés par
rapport aux produits raffinés
3 produits laitiers par jour
Poisson deux fois par semaine
Sur les autres jours, en alternance, volaille et œufs
La charcuterie et toutes les viandes transformées peuvent être consommées mais en quantité limitée
Eviter les consommations excessives
Privilégier les huiles de colza et de noix (riches en acide alpha-linolénique = ALA) et l'huile d'olive par rapport aux huiles pauvres en ALA (dont les huiles de tournesol ou d'arachide), sans augmenter la quantité habituelle de matières grasses ajoutées
Limiter la consommation de produits sucrés
La seule boisson recommandée est l'eau (à volonté)
Limiter la consommation de sel



QUE DIT L'AVIS DU HCSP?

Enfants 3-17 ans — recommandations transversales

- Tailles des portions
 - Tailles moyennes décrites de façon relative à la portion adultes
- Rythmes alimentaires
 - Petit déjeuner
 - Goûter
 - Grignotage
- Temps et environnement des repas
- Spécificités de l'adolescence
- Sédentarité, activité physique et sommeil
- Conseils généraux
 - Identiques aux conseils adultes portant sur l'équilibre alimentaire global



SUPPORTS: SCENARII TESTS N.DARMON MS NUTRITION

Rappel des obligations (Arrêté du 30 septembre 2011)

Nom	Description du critère	Fréquence min/max
Critere_1	Entrées contenant plus de 15 % de lipides	≤ 4
Critere_2	Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	≥ 10
Critere_3	Plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras (>15g/100g) à frire ou préfrits	≤ 4
Critere_4	Plat protidique à P/L ≤ 1	≤ 2
Critere_5	Plat protidique de poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2	≥ 4
Critere_6	Plat protidique de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥ 4
Critere_7	Plats protidiques contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour les portions de viande, poisson, œuf	≤3
Critere_8	Garnitures de légumes <u>cuits</u>	10
Critere_9	Garnitures de féculents	10
Critere_910	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	≥8
Critere_911	Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg par portion	≥ 4
Critere_912	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5 g de lipides par portion	≥ 6
Critere_913	Desserts contenant plus de 15 % de lipides	≤ 3
Critere_914	Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides	≤ 4
Critere_915	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté	≥8

Projet CNRC

Nom	Description du critère	Fréquence min/max	
Critere_CNRC1	Entrée ou plat protidique de charcuterie de viande	≤ 2	7
Critere_CNRC2	Entrée, garniture ou dessert de fruits ou légumes crus	≥ 20	7
Critere_CNRC3	Plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras (>15g/100g) à frire ou pré-frits	≤ 4	ľ
Critere_CNRC4	Plat protidique à P/L ≤ 1	≤ 2	
Critere_CNRC5	Plat protidique de poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson	≥ 4	7
Critere_CNRC6	Plat protidique de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥ 4	
Critere_CNRC7	Plats protidiques contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour les portions de viande, poisson, œuf, céréales et/ou légumes secs	≤ 3	7
Critere_CNRC8	Garnitures de légumes (crus ou cuits)	10	
Critere_CNRC9	Garnitures de féculents	10	
Critere_CNRC910	Entrée ou garniture à base de céréales (semi-) complètes	≥ 2	7
Critere_CNRC911	Entrée ou produit laitier : fromage avec ≥500mg Ca/100g	≥ 10	7
Critere_CNRC912	Produits laitier frais: yaourt ou fromage blanc	≥ 6	
Critere_CNRC913	Desserts constitués de produit sucrés (>20g/100g) ou gras (>15g/100g)	≤ 4	
Critere_CNRC914	Entrée, garniture ou dessert à base de légumes secs	≥ 2	7
Critere_CNRC915	Plat protidique à base de céréales et/ou légumes secs.	≥ 2	
Critere_CNRC916	Entrée ou plat protidique de poisson gras	≥1	7
Critere_CNRC917	Entrée ou plat protidique de viande hors volaille et hors charcuterie	≤8	7



RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Conclusion

RESUME DES RESULTATS

- Les 3 scénarios aboutissent à une très bonne qualité nutritionnelle
- Quand il existe des différences significatives entre les scénarios, elles sont de très faible amplitude

Comparaison CNRC vs GEMRCN:

- → Fibres diminuent, sucres libres augmentent pour les deux scénarios CNRC
- ightharpoonup Teneurs en nutriments similaires sauf pour AG Ω -3, Vit D qui augmentent et sodium qui diminue légèrement dans les scénarios CNRC
- → MAR/2000 kcal augmente pour le scénario CNRC (et énergie diminue) = autant de nutriments mais pour une plus faible teneur en énergie.

Comparaison CNRC vs CNRC hors P/L:

→ Supprimer le critère P/L augmente la densité énergétique et les lipides

DISCUSSION

- Contrainte -70% sur PP à base de céréales et/ou légumes secs (CNRC) limite la diversité de ces plats (n=68/114)
- Pas de fourchettes réalistes appliquées aux fréquences (nb: un test de sensibilité a montré que la présence de ces fourchettes ne modifiait rien pour le scénario GEMRCN)
- Est-ce que les teneurs en énergie des repas simulés (~700 kcal) sont réalistes (cf rapport Anses INCA3) ?



Résultats:

- ➤ Débat sur les fibres : les apports en fibres des repas modélisés couvrent presque 100% des besoins de la journée entière. A priori cela ne pose pas de problème, et permet aux populations consommant peu de fibres en dehors de la cantine de couvrir leurs besoins.(cf avis ANSES enfants P157)
- ➤ Débat sur le critère maximal sur la viande hors volaille (8 composantes au maximum / 20 repas successifs) : ce critère maximal pourrait encourager les gestionnaires à fixer systématiquement la limite à 8 ou pas place aux extrêmes ?



DES OPPOSITIONS

Courrier d'ACOFAL (INTERFEL-INTERBEV-) du 1^{er} mars adressé à la présidente de CNRC

Souhait de repartir de l'existant (GEMRCN) avec des évolutions

Recadrage du CNRC: extrait de la réponse

Aujourd'hui, la base scientifique permet une déclinaison directe des repères alimentaires élaborés par le HCSP. Le rôle du groupe de travail consiste à assurer une concertation pour identifier les leviers et lever les freins techniques, organisationnels, d'acceptabilité, de compréhension sur le terrain, et à s'assurer de la faisabilité en général, au regard des repères du HCSP, des recommandations alimentaires en restauration scolaire. Enfin, le rôle du GT nutrition est d'éclairer l'administration sur ce qui peut relever de la recommandation ou de la règlementation.

La nécessité d'actualiser les recommandations alimentaires en restauration scolaire n'est pas remise en cause par les évolutions législatives possibles sur les menus végétariens, ni par l'avis scientifique attendu à ce sujet. En cette période marquée par l'examen du projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, il est essentiel de démontrer l'exemplarité du fondement scientifique des travaux du CNRC. Je tiens à souligner la qualité des travaux menés au sein de cette instance de concertation qui doit permettre, sur le sujet spécifique des recommandations alimentaires en restauration scolaire, d'aboutir dans un délai compatible avec les attentes sociétales.

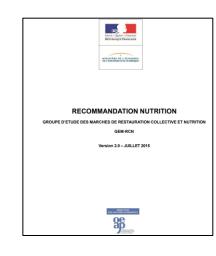


RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Pilotage par Erwan de Gavelle - DGAL

Travaux sur les nouvelles recommandations :

- Volonté des acteurs nécessaire dans un esprit de co-construction sinon l'administration imposera un cadre en concertation!
- Travail de comparaison entre la rédaction de la recommandation du GEMRCN , l'avis de l'Anses sur les enfants de 4-17ans ,l'avis du HCSP sur les repères alimentaires des enfants , les inputs CNA ADEME ,le guide sur le menu végétarien
- → Un cadrage général reprendra les objectifs nutritionnels , la prévention contre contaminations chimiques et les maladies chroniques → de recos nutritionnelles on passe à des recommandations alimentaires!
- puis une déclinaison plus opérationnelle pour la restauration scolaire avec la réactualisation de la Fiche thématique milieu scolaire







RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Suite réunion du 4 juin(CNRC) → Discussions en cours :

- Les enjeux de la restauration scolaire
- Les facteurs de réussite
- Les impacts économiques
- Les repas à 4 et 5 composantes (impacts sur la volumétrie-volonté de la part de certains acteurs privés d'élaborer des fréquences en fonction des menus à 5 C ou 4 C)

Création de ce groupe miroir -

- 1ère réunion le 21 juin avec pour objectif l'examen du projet de recommandations alimentaires (préparer nos commentaires en vue de la réunion CNRC du 2 juillet)
- -Suite réunion du 2 juillet- les informations seront relayées à la Commission Nutrition et activation du Groupe miroir si nécessaire

Besoin de définir nos enjeux prioritaires

Proposition de relecture croisée (groupe miroir)



POINT GRAMMAGES

Envoi du tableau récap d'Erwan de Gavelle-pas encore à l'ordre du jour mais important de se préparer!

Vos retours

- Catégories légumes crus / cuits : Harmonisation au niveau des crudités/cuidités
- Légumes cuits en garniture?
- Féculents?
- Plats cuisinés, complets Préparations pâtissières (Pizzas Quiches)
- Yaourts fromages blancs →
- Fromages
- Fruits desserts de fruits
- Pâtisseries crèmes desserts
- Sauces et assaisonnements



POINT GRAMMAGES

Relevés de décision Sujet qui sera évoqué en Groupe Miroir

- Tableau des grammages envoyé par la DGAL
- se concentrer les colonnes suivantes :
- GEMRCN (rappel Grammages recommandés avec une souplesse de +ou-10%) sauf pour quelques roduits limités (cf Arrêté du 30 septembre 2011)
- Travaux de Romane poinsot
- INCA 3 et RHF
- ADEME (questions sur les %)-en lien l'Etude de 2016

Faire remonter à LV toutes vos remarques, suggestions etc.

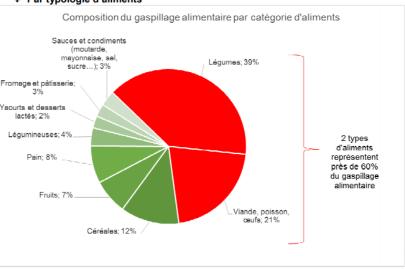
Rappel ces grammages sont aussi utilisés comme repères

en retail

Possibilité en parallèle d'échanger avec la Commission Nutrition du Syndicat National de la Restauration Collective Le 28 juin

4.1.8 Résultats par typologie d'aliments et par composante

Par typologie d'aliments







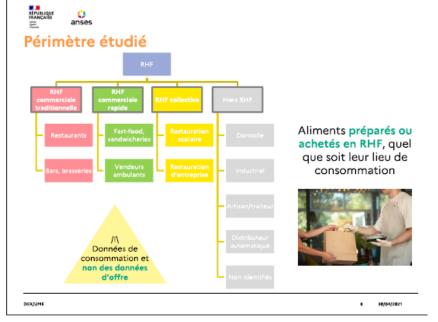


Contexte de la demande



- Suite aux EGA, demande du copil interministériel de l'ogali (2018): état des lieux des consommations alimentaires et apports nutritionnels dans la restauration hors foyer (RHF) en France métropolitaine.
- → objectif = identifier les secteurs et populations cibles de la RHF à prioriser pour étendre le périmètre d'étude de l'Ogali.
- Travaux prévus dans PNNS4 (2019-2023) (action 54.5) sur le suivi des consommations hors domicile, en apportant des premiers éléments détaillés de connaissance sur le sujet.

DER/UNE





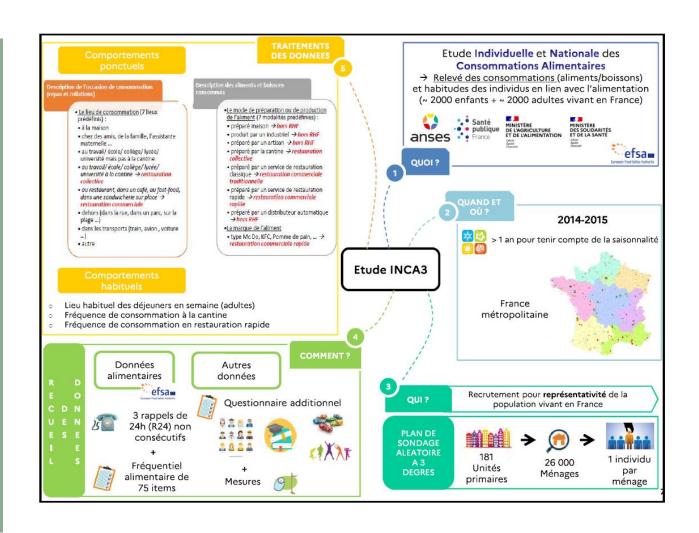
Consommations alimentaires et apports nutritionnels dans la restauration hors foyer en France

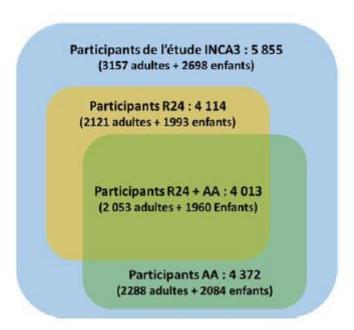
Rapport d'appui scientifique et technique





Méthodologie



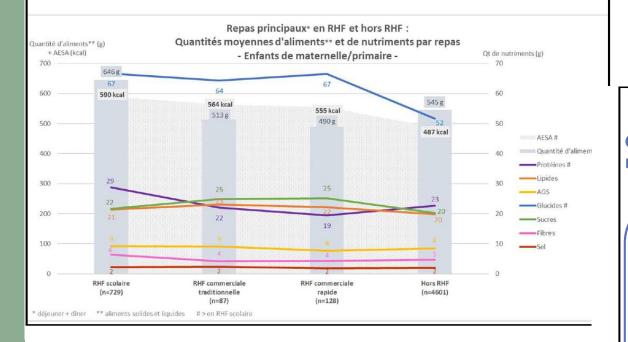








Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration scolaire (2/3) – Enfants MP







Consommations et apports nutritionnels lors des repas en restauration scolaire (3/3) – Enfants et Adolescents (MP/CL)

Tailles de portion

< ou = à celles des autres lieux

(< pour jus de fruits et sandwichs, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés)

Souvent < à réglementation de 2011

(ex: plats composés quel que soit le niveau scolaire, et de viandes au collège et lycée)

/!\ portions consommées

≠ portions servies

Remarque : conso élevées de pain, aliment refuge vs plats principaux en trop petite quantité?

Apports nutritionnels

Après standardisation, densité:

- > protéines (+ fibres en M/P)
 vs tous les autres lieux
- > glucides vs hors RHF
- Vs tous les autres lieux :
- < en lipides, AGS et sucres en C/L
- < en sel en M/P

DER/UME 26 30/04/2021



30/04/2021



DER/UME



Contribution de la restauration scolaire aux apports nutritionnels individuels – Enfants et adolescents (MP/CL)

Contributions aux apports nutritionnels

13% à 15% des AET (vs 83% et 79% hors RHF)

MP: contrib. max de RHF scolaire pour les protéines (17%) et les fibres (16%).

MP et CL: min pour les sucres (~10%)

Forts consommateurs vs non consommateurs

Apports nutritionnels proches MAIS aliments contributeurs très différents

Ex.	AET	Lipides	Sucres	Fibres
Forts conso	ST		- NE	
Non conso	75 a	MP ZO		MP COM

M/P maternelle primaire C/L collèges Lycées





Conclusions

- RHF collective est la plus fréquentée → 40% des adultes et 75% des enfants
- Plus forte contributrice aux consommations et aux apports après les consommations à domicile
- → Vecteur intéressant en termes de santé publique pour améliorer l'alimentation totale des individus

Depuis 1999, **RHF collective encadrée** (GEMRCN) et restauration scolaire règlementée depuis 2011 :

- Peu d'améliorations possibles des repas → suivi par l'Ogali non prioritaire
- Repas de RHF scolaire + en conformité avec les reco. du PNNS (+ de fruits et légumes, de produits laitiers et de fibres et - de BRSA et de sandwichs, pizza, tartes, pâtisseries et biscuits salés, de sel, voire de lipides et de sucres) → intérêt de la réglementation
- Phénomènes de compensation entre les repas : peu d'effet de la RHF scolaire sur les apports individuels totaux → même améliorée, pas d'impact quantitatif MAIS par concurrence, RHF scolaire permet de limiter une conso moins qualitative (BRSA, sandwichs, etc.) notamment chez les adolescents

DEN/UME 30 30/04/2021

EXPÉRIMENTATION DU MENU 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.



EXPERIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Rappel 2020 : Publication d'un guide ,complété par un 4 pages et un livret de 12 recettes testées comprenant un

glossaire sur les légumes secs et céréales.







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

Critères pour 20 repas (4 ou 5 déjeuners hebdomadaires)	Critères complémentaires	Exemples
≥ 4 repas avec des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie¹.		Langue sauce piquante, rôti de bœuf, blanquette de veau, tajine d'agneau, tranche de foie de bœuf
≥ 4 repas avec du poisson ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et ayant un P/L ≥ 2		Dos de cabillaud poché, filet de saumon ciboulette, portion de lieu meunière, brandade de poisson (contenant au moins 70% de poisson)
4 ou 5 repas avec plat végétarien²		
≥ 2 avec plat protidique ou plat complet dont les sources principales de protéines sont les céréales et/ou les légumes secs (hors soja)	≤ 2 plats protidiques avec un rapport P/L (protéines/lipides) ≤ 1 ≤ 4 produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides (ce critère concerne,	Timbale de riz semi complet et lentilles du Puy, dahl de lentilles corail, potée de haricots blancs aux légumes, chili végétarien
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l'œuf³		Omelette, œufs durs
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le fromage ⁴	l'entrée, le plat protidique et la garniture)	Pané fromager, palet moelleux au gouda, lasagnes chèvre-épinard, tartiflette (sans lardons), pâtes farcies au fromage
≤ 1 avec plat transformé à base de protéines végétales		Boulette, galette, nuggets végétariens
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet contenant du soja		Tofu, tempeh, protéines texturées de soja, boisson de soja
≤ 3 repas avec une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70% de ces produits		Nuggets de poisson, boulettes de viande ou de poisson

^{1.} A la Réunion : 3 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées ou des abats contenant au moins 2 mg de fer pour 100 g de produit 2. Les fréquences indiquées ne concernent que les 4 ou 5 menus végétariens obligatoires. Par exemple, la limite de 1 plat à base d'œuf ne s'applique que pour les 4 ou 5 plats végétariens obligatoires».

^{3.} S'il contient moins de 70% d'œuf, sa fréquence est encadrée et s'inscrit dans les « moins de 4 repas avec en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70% de ces produits ».

⁴ Si le menu végétarien est composé d'un plat à base de fromage, il est conseillé de ne pas l'associer à du fromage pour la composante produit laitier, mais privilégier yaourt, fromage blanc, petits suisses.

EXPERIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

« 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

Etude diligentée par le MAA et France Agrimer avec deux objectifs (AO attribué en Août 2020)
Cabinets retenus : SPQR, associé à Cantinéo -GECO Food service membre du COPIL

- Mesurer à T0 l'état des approvisionnements durables en restauration collective Rappel : 50% de produits durables dont 20% de bio obligatoires au 1^{er} janvier 2022
- Faire un état des lieux de la mise en œuvre de l'expérimentation d'au moins un menu végétarien par semaine en restauration collective scolaire.

pas encore de résultats





EXPERIMENTATION DU MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Une mission d'évaluation confiée au CGAEER – Audition dans le cadre de la Loi Climat et Résilience

- Recommandation n° 1 Mener l'expérimentation à son terme, et l'assortir de mesures de suivi et de contrôle renforcer la mesure par un dispositif de contrôle (mise en œuvre, qualité des denrées, mesure du gaspillage...), confié à la DGAL
- Recommandation n° 2 Former et accompagner les chefs Renforcer la formation initiale des chefs en introduisant des modules spécifiques dans les référentiels de l'EN pour les bac-pro et BTS cuisine, et faciliter leur accès à la formation continue.



- +Mission d'appui itinérante proposée par l'Association des cantines de France : solidarité professionnelle, partage d'expérience pratique et effets de réseau.
- + Désignation de Chefs référents par région pour aider les établissements en difficulté ou en retard.
- Recommandation n° 4 L'approvisionnement des cantines Faciliter l'approvisionnement en produits végétaux de qualité ; favoriser une cuisine de cuisinier plutôt que d'assemblage et privilégier le « fait-maison ».

ébbli par
Éric BARDON Denis FEIGNEER
Inspectiur général de l'esprouture Inspectiur général de l'esprouture

Évaluation de l'expérimentation

du menu végétarien hebdomadaire

- Recommandation n° 5 Assurer l'accompagnement pédagogique de la mesure Conforter l'acceptabilité et en renforcer l'accompagnement pédagogique auprès des élèves, de leurs parents et des personnels concernés en leur offrant
- un « kit pédagogique » décliné par degré de scolarité (école primaire, collège et lycée), dont la conception serait confiée au CNRC
- Recommandation n° 6 Stabiliser la situation autour d'un menu végétarien hebdomadaire, sans s'interdire de la faire évoluer.
- Recommandation N°7 Envisager l'extension du menu végétarien hebdomadaire à d'autres domaines de la restauration collective.

PETITE LOI CLIMAT ET RESILIENCE

Adoptée en 1^{ère} lecture à l'Assemblée Nationale
Sera examinée au Sénat à partir du 14 juin –Audition du GECO

Menu végétarien que dit la 1^{ère} lecture:

- L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est ainsi rédigé : « Art. L. 230-5-6. I. Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, <u>au moins une fois par semaine, un menu végétarien</u>. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues à l'article L. 230-5.
- II. « II. Sous réserve de respecter des conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et le respect d'exigences adaptées aux besoins des usagers, notamment à l'âge des enfants pour la restauration scolaire, à titre expérimental, les collectivités territoriales volontaires proposent quotidiennement le choix d'un menu végétarien dans les services de restauration collective dont elles ont la charge. « Cette expérimentation débute à la date de publication de la loi n° du portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, pour une durée de deux ans, et fait l'objet d'une évaluation, notamment sur son application territoriale, sur son impact sur le climat, sur l'évolution de l'approvisionnement des établissements concernés en produits de qualité bénéficiant de signes ou mentions prévus à l'article L. 230-5-1 du présent code, sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation, sur le coût des repas et sur la qualité nutritionnelle des repas servis.
- III. Les collectivités volontaires font connaître au représentant de l'État dans le département leur engagement dans l'expérimentation afin d'en faciliter l'évaluation. Le bilan de cette évaluation est présenté par le Gouvernement au Parlement et rendu public au plus tard six mois avant le terme de l'expérimentation
- W. III (nouveau). Au plus tard le 1er janvier 2023, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective de l'État, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales sont tenus de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien.

A noter l'antagonisme entre l'avis du HCSP pour les enfants qui ne parle pas de menu végétarien mais d'introduction de légumineuses et toutes les discussions autour d'un menu végétarien hebdomadaire voire quotidien.

VÉGÉTARISME VÉGÉTALISME ET FLEXITARISME

Une étude IFOP diligentée par France Agrimer et webinaire du 20 mai (ici)

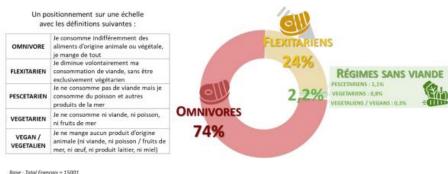
sur un échantillon large et représentatif de la population française : 15 000 personnes âgées de 15 à 70 ans ont ainsi été interrogées en 2020

L'attachement des Français à la viande reste fort :

- 89% d'entre eux déclarent aimer la viande, 79% pensent qu'en manger est nécessaire pour être en bonne santé.
- 68% des répondants pensent qu'on consomme trop de viande en France
- 60% estiment que le poisson est plus sain que la viande
- 56% que la production de viande a un impact négatif sur l'environnement

La part des régimes sans viande reste marginale

Graphique 1: Répartition de la population en 5 régimes principaux



Base : Total Français = 15001 QSc. Après avoir pris en compte ces définitions, comment vous vous considérez personnellement <u>aujourd'hul</u>

Ceux qui excluent ou limitent déjà la consommation de viande, sont plus nombreux à vouloir aller plus loin, notamment chez les jeunes : 18 % des flexitariens, 19 % des omnivores qui limitent la viande et 25 % des personnes ayant déjà un régime sans viande souhaitent adopter un régime plus restrictif, contre 12 % des omnivores.

PLAN PLURIANNUEL DIVERSIFICATION DES PROTÉINES



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. **Effectif depuis le 30 octobre 2018 (loi Egalim)**

Co-construction d'un guide au sein d'un sous-groupe du GT Nutrition CNRC

Déroulé du guide qui ne sera plus un guide mais un cadre général! L'équilibre rédactionnel a été difficile à élaborer entre les ONG et certaines interprofessions/FNSEA



TABLE DES MATIÈRES

p.3	Contexte
30	A TOTAL TO SECURIO DE PROPERTO
p.4	Le plan pluriannuel de diversification des sources de protéines - Qui est concerné? - Quelles obligations?
p.5	Exemples d'actions à mettre en œuvre - Agir sur les plats et les produits - Agir sur la manière dont les aliments sont présentés aux convives - Agir sur la manière dont les menus sont organisés et conçus - Agir sur la mise en avant des produits - Agir sur le personnel et les convives
p. 16	Exemple de plan pluriannuel de diversification des sources de protéines

Un élément de pédagogie pour vos clients!

PLAN PLURIANNUEL DIVERSIFICATION DES PROTEINES

La mise en place des plats végétariens nécessitent des actions regroupées en 5 groupes, les « 5P ».

Agir sur les plats et produits (PLAT)

- > Mettre en place un plan alimentaire
- ➤ Redéfinir les portions pour diversifier les sources de protéines , et limiter le gaspillage
- Améliorer le goût et la texture des plats proposés,
- ➤Introduire un menu par semaine où tous les plats sont à base de PV,
- ➤ Proposer des plats à base de PV dont les recettes sont familières
- ➤ Proposer des plats associant des légumes secs à des produits carnés en petites quantités.

Agir sur la manière dont les aliments sont présentés aux convives (POSITIONNEMENT)

Veiller à rendre tous les plats protiques, végétaux comme animaux, attrayant dans les selfs

➤ Agir sur la manière dont les menus sont organisés et conçus (PRESENTATION)

- Souligner les attributs positifs des plats à travers leur description dans les menus,
- Renommer les plats à base de PV proposés en utilisant des mots qui informent sur la saveur, la provenance du plat ou l'expérience culinaire.
- ➤ Faire participer l'équipe à la création de nouveaux noms, en particulier les cuisiniers ➤ Indiquer le lieu de production ou l'origine du produit, le label ou SIQO le cas échéant, peut contribuer à l'attractivité du plat ou du menu.

Agir sur la manière dont la promotion est faite (PROMOTION)

- ➤ Recommander les plats à base de PV à travers leur description,
- ➤ Proposer des dégustations et évènements pour de nouvelles recettes ,
- Faire connaître les intérêts environnementaux et nutritionnels
- ➤ Informer sur les modes de production plus durables

Agir sur le personnel et les convives (PERSONNEL)

- Former le personnel à l'accompagnement des convives dans la découverte de nouvelles recettes
- Former les cuisiniers et personnels sur les intérêts nutritionnels et environnementaux
- Former les cuisiniers et personnels à la préparation de recettes à base de protéines végétales, ainsi qu'à l'amélioration des techniques culinaires

NUTRI SCORE UPDATE



Création d'un sous-groupe Nutri Score – Réunion # 1-le 15 Avril avec le copilotage d'Anaïs Boeglin

<u>Restauration collective</u>

- Débrief de la présentation de Nathalie Beugnot du 11 Février
- Liste de questions complémentaires envoyées sans réponse A date
- Prise de contact avec la directrice Nutrition d'ELIOR (une publication scientifique d'EREN en Décembre 2021)
- Envoi d'un mail avec invitation à Christelle Courcelle DGS pilote de l'expérimentation / Retour sans intérêt
- Envoi d'un deuxième e-mail + Santé Publique France en Mai

Suite réunion ANIA SPF et DGS quelques informations complémentaires :

- Un outil méthodologique avec des recettes en open data avec une évolution du règlement d'usages prévu en juillet 2021 qui prendrait en compte en annexe la restauration collective
- Un algorithme qui serait identique
- o <u>Restauration commerciale</u>

Annonce de Mc Donald's sur l'utilisation du Nutri Score à partir de juillet

Expérimentation : Pomme de Pain /INSEAD et Deliveroo/Institut Paul Bocuse

o <u>Rappel</u>

Notre livrable Fiche GECO Food service Mise en ligne dans notre Espace dédié aux restaurateurs/ Espace Adhérents

Relevés de décision

Relance DGS d'ici Fin juin

Si pas de réponse envoi aux deux contacts dédiés NS au sein de Santé Publique France Prendre contact avec Pomme de pain ou Deliveroo ou Institut Paul Bocuse pour une intervention au sein de la Commission –Si vous avez des contacts merci!

Veille sur la nouvelle publication du règlement d'usages et son annexe restauration collective



NUTRI-SCORE SUR LES MARCHES PROFESSIONNELS

DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Qu'est-ce que le NUTRI-SCORE ?

Le NUTRI-SCORE est un système d'information simplifié destiné à informer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle des aliments. Il se base <u>sur le calcul d'un score nutritionnel de l'aliment qui permet de le classer sur une échelle à 5 couleurs, entre A et E.</u>

Le logo NUTRI-SCORE est positionné sur la face avant des emballages alimentaires et/ou sur la fiche technique du produit. Il permet au consommateur et au client de comparer les produits d'une même catégorie. Il va apparaître progressivement ésalements ur les sites de «commerce».

La détermination du score d'un produit alimentaire repose sur un calcul qui prend en compte

- Des éléments favorables au score : teneur en fruits, légumes, huile d'olive, noix et colza, légumes sec fruits à coque, teneur en fibres, teneur en protéines
- Des éléments défavorables au score : apport énergétique, teneur en sucres, en acides gras saturés en sel

En fonction du score obtenu, une lettre est attribuée au produit selon le tableau ci-dessous



NUTRI SCORE UPDATE

Nutri-Score – Bilan sur l'évaluation à 3 ans par le ministère de la Santé

Le Ministère de la Santé a publié un <u>rapport</u> sur l'évaluation à 3 ans du Nutri-Score sur la base des récentes études menées par Santé Publique France et l'OQALI.

Plusieurs points sont soulignés :

- la classe A du Nutri-Score est la plus représentée (31,7%) alors que la classe E est la moins fréquente (9,6%).
- La part de marché des marques engagées dans la démarche Nutri-Score n'a cessé d'augmenter depuis 2018, pour atteindre 50% des volumes de ventes, tous secteurs confondus, en 2020.
- notoriété, perception et impact : en septembre 2020,
 - 93% des personnes interrogées ont déclaré avoir déjà vu ou entendu parler du Nutri-Score,
- - 94% se disant favorables à sa présence sur les emballages.
- Près de 93% considèrent que le logo est utile pour apporter des informations sur la qualité

nutritionnelle des aliments

• De plus en plus de consommateurs déclarent avoir changé au moins une de leurs habitudes d'achat grâce au Nutri-Score (57% en 2020 contre 43% en 2019).



ALIMENTS ULTRA TRANSFORMES

Rappel saisine de l'ANSES prévu dans le PNNS 4

Retour du COT ANSES -mai 2021

l'intervention des experts ANSES au sujet de **l'Etat des connaissances et réflexions en cours sur les Aliments Ultra-transformés**

Les intervenants ont rappelé :

les difficultés pour disposer de données précises pour classer les aliments les interprétations subjectives qui peuvent être réalisées à partir de la classification NOVA l'étude INCA 3 ne permet pas d'avoir la composition exacte du produit consommé la classification NOVA est sujette à diverses interprétations, ce qui en fait une méthode difficile à reproduire.

- L'AESAN(Agence sanitaire espagnole) a réalisé une analyse critique des connaissances sur les liens entre Aliments Ultra-Transformés (AUT) et santé (Lien).
 - → les AUT sont davantage un marqueur d'un régime de mauvaise qualité nutritionnelle plutôt qu'un groupe d'aliments doués de propriétés particulières
 - → il n'existe pas de preuves à ce jour du rôle délétère du niveau de transformation des aliments
 - → les chercheurs soulignent la nécessité de mener des études comparant à niveau de transformation égale les impacts sanitaires des aliments composés d'ingrédients nutritionnellement défavorables avec ceux composés d'ingrédients nutritionnellement favorables.

En 2020 sera lancée une étude sur les liens entre la consommation d'aliments ultra transformés et la santé (MSS/PNNS)

Enjeu : Etudier l'impact pour la santé de la consommation d'aliments ultra-transformés

Action : Réalisation d'une étude pour analyser le lien entre aliments ultra-transformés et santé et prioriser les actions à mener

Voie: recherche

ALIMENTS ULTRA TRANSFORMES

L'ANSES a envisagé de mener des travaux dans le cadre de l'étude de la prévalence d'inadéquation d'apports en macronutriments et vitamines et minéraux (programme de travail 2020 2021) en comparant les forts consommateurs d'un côté d'AUT et les faibles consommateurs de l'autre. Les chercheurs ont constaté alors plusieurs difficultés :

- → l'absence de classification reconnue et satisfaisante (la question s'est posée pour l'ANSES de proposer une définition pour la classification)
- → données de consommation pas assez précise : nécessité d'attendre les prochaines études INCA
- → données épidémiologiques fragiles et incertaines

Par conséquent, l'ANSES a conclu qu'un avis sur la notion d'AUT serait long, coûteux et pas nécessairement éclairant pour le gestionnaire du risque, avec des conclusions qui seraient très proches de celle de l'AESAN.

L'ANSES a donc conclu que les conditions ne sont pas réunies pour mener une expertise, mais les conclusions de l'AESAN peuvent être retenues :

- → le concept d'AUT manque de clarté
- → l'impact sur la santé des AUT semble davantage lié à leur composition qu'à leur degré de transformation
- → ne pas confondre AUT et faible qualité nutritionnelle
- → besoin de lancer des études comparants les conséquences sanitaires d'AUT composés d'ingrédients défavorables et d'AUT composés d'ingrédients favorables nutritionnellement
- il n'est pas nécessaire d'attendre de savoir si le concept d'AUT est pertinent ou non **pour inciter à moins consommer d'aliments trop riches** en sucres / sel /Matières grasses

Les experts ANSES indiquent que l'on pourrait considérer ce qu'on appelle « AUT »ce qui correspond à des aliments transformés de faible qualité nutritionnelle dont il conviendrait de réduire la consommation, <u>au même titre</u> que des aliments de faible qualité nutritionnelle <u>non transformés.</u>

Attention SIGA (Evolution de la classification NOVA) fait son entrée en restauration collective scolaire (Toulouse) Voir webinaire ici

Relevés de décision

Pas de contact avec Aris Christodoulou Siga car pas constructif! Les membres de la Commission restent en veille sur tout cahier des charges qui pourrait faire référence à SIGA (présence surtout en Nouvelle Aquitaine)

Sous- groupe Alimentation des seniors #1 MARDI 4 MAI

OBJECTIFS DU SOUS-GROUPE SENIORS

- Balayer les sujets et diverses publications apportées par Alim 50+
- Synthétiser, catégoriser et prioriser nos sujets
- Préparer un atelier en Septembre ?
 sur les alimentations particulières en institutions
 sur les perspectives de développement pour nos entreprises?

ou autre sujet à débattre

RAPPEL: ALIMENTATION DES SENIORS



- > 2019, une demande de la Commission pour mieux comprendre les besoins nutritionnels, les alimentations particulières, les marchés.
- Janvier 2020 Atelier sur les Séniors et les marchés Intervenants Alim 50+, Groupe SOS, SILVER Fourchette, Elior suite à cet atelier (26 entreprises présentes), une nécessité de poursuivre nos réflexions sur cette thématique,

notamment l'alimentation des séniors en situation de dénutrition

> Octobre 2020 Adhésion à Alim 50+

2021 Nouvel atelier à programmer
 Nécessité de clarifier nos besoins via ce sous-groupe

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

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

François Guillon Alim50+

10h30-11h15 -Structure du marché, acteurs, visions et perspectives,

Guy Fontaine Directeur du Développement et Innovation / Groupe SOS Séniors

11h15 -12h05 L'Alimentation des Séniors en situation de dépendance

Floriane Lenoir Directrice de Silver Fourchette

Les enjeux sociétaux -Les coûts-la Silver Economie -Silver Fourchette prévention et Formation

Véronique Mourier Responsable Nutrition Elior Santé

Les principales pathologies : Enjeux, Réponses freins et approches: La Dénutrition et La Dysphagie

Quelles attentes vis-à-vis des IAA ?

12h05-12h15 Quelles réponses, opportunités et places pour les IAA

Laurent Haegeli Cap Traiteur-Groupe SOLINA

12h15 -12h25 Echanges avec les intervenants

ice

12h25-12h30 Conclusion Laurent Repelin Président du GECO Food service

ALIMENTATION DES SENIORS

Alim 50 + :Thématiques prioritaires identifiées

Typologie des jeunes séniors en vue d'optimiser les politiques de communication.

Importance freins et leviers d'un comportement de prévention chez les Séniors Alimentation des seniors dépendants à domicile

Le portage de repas à domicile ?

Traitement du fichier INCA 3 sur la tranche d'âge 45-64 ans – Focus sur l'obésité et les facteurs associés.

Mapping des formations sur l'alimentation des seniors et analyse des contenus

RESSOURCES

Restitution des études menées par des étudiants JUNIA de septembre à janvier (Tutorage L. Gaberel, J.F Delage et F. Guillon)

Antoine GÉRARD,

Sociogérontologue, Coordinateur du pôle recherche habitat et qualité de vie, **DOMITYS**

Éric SANCHEZ,

Directeur du
Développement de
l'Action Sociale AG2R
LA MONDIALE

Etude multirégionale sur l'alimentation des seniors dépendants à domicile"

Présentation de la thèse de Ségolène Fleury Jeudi 4 mars Restitution de l'étude par un groupe d'étudiants UNILASALLE (Tutorage de H. Younes et F. Dépeint)

Equipe d'étudiants du Master Nutrition Humaine et Santé Publique de l'Université Paris 13, tutorée par Claire Sulmont-Rossé et Benjamin Allès (INRAe)

Passage en revue des thématiques

ALIMENTATION DES SENIORS

Restitution du Webinaire NSL Innovations et enjeux socio-économiques 21 avril 2021





CONCLUSION



- La personne âgée = cible consommateur complexe car il n'y a pas une personne âgée mais des personnes âgées (indépendantes, semidépendantes ou dépendantes)
- Correspondent à des cibles différentes, avec des besoins différents et donc des produits différents
- Il est donc essentiel de bien segmenter l'offre alimentaire proposée aux personnes âgées et surtout s'adapter au profil utilisateur





NUTRACTIV - l'offre alimentaire à destination des seniors

68

Disponible sur le site Espace Adhérents

ALIMENTATION DES SENIORS

Restitution du Webinaire NSL Innovations et enjeux socio économiques 21 avril



















Alimentation des populations seniors: enjeux de santé et défi démographique

Virginie Van Wymelbeke Gilles Feron





Trois points essentiels pour une offre

(D)

- Développer et proposer une offre alimentaire aux seniors nécessite de:
 - L'adapter aux types de population <u>dépendantes</u> et <u>non-dépendantes</u>
 - L'adapter aux stratégies et objectifs visés 👉 prévenir ou guérir
 - La mettre en œuvre selon une stratégie <u>multi-acteurs</u>



QUELQUES PROJETS DE RECHERCHE

ALIM'AGE: https://www.pole-valorial.fr/success stories/alimage/?cn-reloaded=1

Alim'Age constitue un projet d'innovation sociétale qui associe les dimensions « alimentation- santé » et « sociale ». Il vise à développer sous la forme d'un bouquet de produits et de services, des solutions adaptées et modulables en réponse aux besoins e attentes des personnes âgées à domicile

(2020-2022)

RENESSENS (2013-2017 ANR)

https://www2.dijon.inrae.fr/senior-et-sens/renes1.php

https://www2.dijon.inrae.fr/senior-et-sens/fichiers/Colloque RENESSENS-

Livret resume.pdf



ALIMASSENS (2014-2018 ANR):

https://anr.fr/Projet-ANR-14-CE20-0003

https://www2.dijon.inrae.fr/senior-et-sens/fichiers/3-1 fichier16.pdf

OPTIFEL (2013-2017):projet européen https://www.optifel.eu/fr/le-projet/

https://www.youtube.com/watch?v=44gAYQP9uE0

ALIMADENT https://youtu.be/NMoPZ90uwpA?t=6 en cours projet participatif INRAe

SUITE GESTION INFORMATION ALIM50+

Poursuivre la collecte des informations / webinaires

Faire un point avec le sous-groupe 2 à 3 fois par an pour prioriser les sujets ?

Etablir si besoin exprimé, « des guidelines « pour les adhérents sur l'alimentation ou autres sujets liés aux séniors

Autre sujet : Comment nos entreprises peuvent s'inscrire dans les projets de recherche Et comment peuvent-elles se faire connaître auprès des organismes de recherche



Ces points restent à valider lors de notre prochain sous-groupe date à définir

Toutes les présentations citées précédemment sont en <u>ligne dans l'espace</u> <u>Adhérents</u>: Alimentation des séniors

ATELIERS SENIORS # 2

Considérants exposés par les adhérents présents:

- Besoin de compréhension de l'univers des séniors et notamment de la cible de notre cœur de business
- Nécessité d'aborder une segmentation pour mieux définir les cibles de « mangeurs »
- Comment adresser nos produits et services vers ces cibles ?
- Besoin de comprendre comment fonctionne un EHPAD ? Un service de portage à domicile ?

→ En conclusion cet atelier doit éclairer, aider les adhérents dans cette voie de développement qui, on le sait, est en enjeu primordial de demain compte tenu du vieillissement de la population.

ATELIERS SENIORS # 2

Date en Novembre?

Contacts identifiés:

- Isabelle Maitre ESA
- Claire Sulmont-Rossé : <u>claire.sulmont-rosse@inra.fr</u>
- Virginie Vanwymelbeke <u>Virginie.Vanwymelbeke@Chu-Dijon.Fr</u>
- Un directeur d'EHPAD
- Un cuisinier d'EHPAD
- Saveurs et Vie pour le portage à domicile

Relevés de décision : date en Novembre ok Me transmettre si possible des contacts en EHPAD prochaine réunion sous/Groupe Séniors en septembre



INFO WEBINAIRE ANIA





WEBINAIRE

« BESOINS NUTRITIONNELS DES SENIORS »

MARDI 29 JUIN 2021 DE 10H00 À 11H30

POUR VOUS INSCRIRE,





PROGRAMME

I. CONTEXTE:
QUI SONT LES SENIORS?

II. SITUATION NUTRITIONNELLE

III. MARCHÉS, INNOVATIONS ET TENDANCES

IV. POUR ALLER PLUS LOIN: ZOOM SUR LA DÉNUTRITION





INTERVENANTS

- Introduction et conclusion de Timothée Arar-leantet, Responsable Nutrition de l'ANIA
- Intervention de Vincent Lafaye, Dirigeant de Foodinnov Group
- Intervention de Charlotte Philippart, Consultante responsable de l'équipe Nutrition, Affaires Réglementaires et Scientifiques



- Conclusion
- Questions-réponses

INFORMATION DU CONSOMMATEUR&VEILLE RÉGLEMENTAIRE

DÉCRET SUR L'AFFICHAGE DES VIANDES EN RHD/QUESTIONS DES OPÉRATEURS

PROJET DE DÉCRET RELATIF À CERTAINES DÉNOMINATIONS EMPLOYÉES POUR DÉSIGNER DES DENRÉES COMPORTANT DES PROTÉINES

VÉGÉTALES

- LIVRABLE ORIGINE : CONSTITUTION DE GROUPES DE TRAVAIL POUR UNE FICHE DESTINÉE À NOS CLIENTS /CORPUS DU DOCUMENT

- SUJET DDM



INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Rappel : Loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (texte adopté définitivement par l'Assemblée nationale le 27 mai 2020)notifiée à la CE le 5 juin

la Commission Européenne considère que la procédure de notification a été violée.

La DGCCRF considère donc que le texte n'est pas applicable et inopposable.

Le Ministère de l'agriculture envisagerait de rédiger les décrets d'application prévus par la loi et de les notifier à la Commission européenne, considérant que cela régulariserait en partie la situation.

Pour la DGCCRF, le moyen de rendre applicable des dispositions de la loi serait par l'adoption de décrets sur la base du Code de la consommation, indépendamment de cette loi. En attente des avis des services juridiques des deux Ministères ,il convient d'attendre la position interministérielle,

Concernant les articles pris individuellement :

- Article 1 Cet article prévoit la mise à disposition du public, en ligne, des informations relatives aux denrées préemballées a été discuté. L'ANIA a souligné que si un décret était pris, il serait ainsi intéressant qu'il fasse référence à CodeOnline Food, qui répond à l'objectif ; la DGCCRF y est apparue favorable
- Article 2 cacao : pour la DGCCRF, l'article est contraire au droit communautaire. L'administration indique qu'elle ne va pas demander de décret pour le cacao mais que si celui-ci est exigé par le gouvernement, il sera certainement retoqué par la Commission européenne lors de la notification.
 - Article 3 miel : la DGCCRF a préparé un décret, qui devrait en principe être accepté par la Commission européenne en cas de notification.
- Article 4 indication du pays d'origine des viandes en RHD : la DGCCRF a préparé un décret qui devrait être notifié sous forme d'expérimentation (extension du décret sur l'expérimentation applicable à la vente au consommateur. C'est bien l'origine de la viande qui sera à indiquer.
- L'article 5 interdit l'emploi des dénominations utilisées pour désigner les denrées alimentaires d'origine animale, pour décrire, commercialiser et promouvoir les denrées alimentaires contenant des protéines végétales, au-delà d'un seuil qui sera fixé par décret.
- l'article 6, l'appellation « fromage fermier » pourra être maintenue en cas d'affinage à l'extérieur de l'exploitation, notamment pour les petits producteurs fermiers, sous réserve d'une information claire du consommateur.



INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Décret Affichage des viandes en RHD qui pourrait être en vigueur à partir de Juillet 2021 (<u>Annonce de Julien DENORMANDIE</u>)

Des questions des opérateurs (SODEXO) sur notre capacité à communiquer l'information:

- ✓ Nos restaurants seront tributaires des informations d'origine portées par les étiquettes produits pour permettre cet affichage : ce sujet a-t-il été abordé au niveau du GECO et/ou de tes adhérents
- ✓ Interrogation notamment sur les origines « UE » pour lesquels l'étiquetage produit ne précisait pas à ce jour le ou les pays concernés.
- ✓ De notre côté ,une obligation par rapport au règlement d'exécution n°1337/2013 de la commission du 13 décembre 2013 (INCO) en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles ?(https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2013:335:0019:0022:FR:PDF)

Pas de relevés de décision :
suivre la publication du décret
Les utilisateurs ont à disposition toutes les informations (vs règlement
1337/2013)

PROJET DE DÉCRET RELATIF À CERTAINES DÉNOMINATIONS EMPLOYÉES POUR DÉSIGNER DES DENRÉES COMPORTANT DES PROTÉINES VÉGÉTALES

Cf Article 5 de la loi transparence....

- vise à restreindre l'usage des dénominations traditionnellement utilisées pour désigner des aliments d'origine animale, pour décrire, commercialiser ou promouvoir les denrées à base de protéines végétales, afin de renforcer la protection des consommateurs contre l'emploi de termes inappropriés sur les denrées alimentaires. Il établit les sanctions en cas d'infraction aux dispositions ainsi adoptées.
- Le projet de décret a fait l'objet d'une première consultation début 2021 par la DGCCRF, qui a conduit l'administration à conclure que la fixation de la part maximale de protéines végétales ne pouvait que difficilement prendre la forme d'un seuil unique pour l'ensemble des produits concernés.
- ✓ A ce stade, plutôt que de figer dans le décret des seuils différenciés pour toutes les dénominations actuellement consacrées par les usages, en fonction du rôle des protéines végétales ajoutées, ce qui pourrait conduire à une forme de sur-réglementation d'approche.
- ✓ Nouveau projet de décret : Une nouvelle consultation des parties prenantes a eu lieu en Avril Date d'entrée en vigueur au 1^{er} juillet ?

Pas d'information complémentaire même du côté de Protéines France



RÉFLEXION SUR UN LIVRABLE GECO FOOD SERVICE DESTINÉ AUX CLIENTS

EXPLIQUANT NOS OBLIGATIONS SUR LES ORIGINES

	Typologie de produits	Obligations réglementaires spécifiques	Qui Fonction?	entreprise	mail
	Toutes catégories avec ingrédient primaire	Chapeau commun	Anaïs BOEGLIN Responsable des Affaires Règlementaires	Société Lesieur	aboeglin@lesieur.fr
	Produits laitiers et fromages	Décret français origine	Justine Brachat Réalini Pauline Dromer Léa Souyris Benjamin Choqué	SAVENCIA F S LACTALIS SODIAAL FOOD EXPERTS	
	Crèmes beurres	Décret français origine	Justine Brachat Réalini Pauline Dromer Léa Souyris Benjamin Choqué	SAVENCIA F S LACTALIS SODIAAL FOOD EXPERTS	
	Poisson (s)		Christine Desaintpaul Chargée des Affaires Règlementaires -	Les Ateliers du Goût	christine.desaintpaul@lesateliersdugout.fr
	Œufs et ovoproduits				
	Viandes				
	Huiles		Anaïs BOEGLIN Responsable des Affaires Règlementaires		
	Epices ,aides culinaires				
	Légumes (appertisés, surgelés)				
	Pâtes riz etc.				
	Miel				
	Pâtisseries , biscuits	Position Syndicat des Fabricants de Biscuits & Gâteaux de France	Isabelle Payard Thomas Dhautefeuille	St Michel	
	Autres				

Relevé de décision :
L'exercice du livrable est complexe
Faire remonter les questions des
clients –Etat des lieux via un
questionnaire adressé aux membres
de la commission



SUJETS DDM

En situation de reprise :

Pour les restaurateurs l'utilisation de produits en DDM dépassée n'est plus passible de sanctions comme mentionné dans le GBPH restaurateurs

- ✓ Pour lever le doutes :
- ---Conseiller le restaurateur à identifier cette possibilité dans son PMS en termes de traçabilité et lui donner des recommandations d'utilisation
- ---Valoriser une bonne action en termes de gaspillage alimentaire

Rappel

Pour mémoire, la fiche pratique de la DGCCRF publiée le 25 juin 2020 sur les DLC/DDM:

✓ https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Date-limite-de-consommation-DLC-et-DDM

Pas d'information à date de l'article 35 Loi AGEC sur une mention complémentaire qui pourrait accompagner les DDM



DIVERS

Pratiques en nutrition N°66 Avril-Juin 2021 Intérêts et limites des applications nutritionnelle : JM Lecerf

Liste des applis

YUKA

Open food Facts

Num-Alim

Siga Scan'Up

MY FitnessPal

Autres (yaquoidedans, Cquilepatron, KWALITO, Ferme France...)

Intérêts et limites des applications nutritionnelles

Les applications visant à décrire le contenu des aliments étiquetables s'inscrivent dans un légitime besoin d'information. Toutefois, leur mode de calcul et leurs conclusions sont discutables. Bien que ces outils puissent avoir des effets positifs, leur capacité à aiguiser la faculté de jugement des consommateurs et à les aider à mieux appréhender la réalité de l'équilibre alimentaire interroge. Les professionnels de la nutrition jouent un rôle éducatif majeur.

Mots clés - application ; choix alimentaire ; information nutritionnelle

Chef du service Nutrition et activité physique

Institut Pasteur de Lille, 1 rue du Professeur-Calmette, 50000 Lille, France

Conclusion de l'article

- Les application existent et s'installeront définitivement
- Les applications doivent emprunter une démarche scientifique réelle (et une dimension éducative)
- Les diététiciens et nutritionnistes ont un rôle fondamental à jouer



COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Calendrier 2021

Jeudi 11 Février

Mardi 8 juin

Mardi 5 octobre

Mardi 7 décembre

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION