



COMMISSION NUTRITION QUALITÉ

Mardi 1^{er} Février 2022

■ RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

Les adhérents du GECO Food Service 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 vente², 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.

■ Ordre du jour

• NUTRITION

- Retour sur le GT Nutrition du CNRC du Vendredi 28 janvier (recommandations alimentaires , grammages, avis ANSES fréquence menus végétariens, menus dirigés)
- Nutri- Score:
 - Point sur les livrables DGS
 - Nutri Score : Sous -groupes ANIA sur la pédagogie du NS
- Enquête OBEPI
- Retour sur l'Ateliers Séniors du Jeudi 27 Janvier 2022

3

• INFORMATION CONSOMMATEUR

- Loi EGalim 2 volet Information du consommateur
- Enquête CLCV « Emballages et Composition des produits Information du consommateur à revoir »
- Marquage DDM DLC
- Décret sur l'information « viandes crues » en RHF
- Point sur le décret Dénomination des produits végétariens

• DIVERS

- Echanges avec SYSCO sur leur politique Clean labelling
- Nouvelle application Nutri Perso



Liste des inscrits

ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Marketing Food service
ANDROS Restauration	DEVIGNERAL	Clémence	Responsable Mkg
BEL	KHEROUF	Marie	Nutritionnist
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	DECHANET	Pauline	marketing Food service
CHARLES&ALICE	SPATOLA	Pauline	marketing Food service
DANONE Professionnel	VASSET	Amélie	Category expert & shopper activation IMPULSE
D'AUCY FoodService (Groupe Eureden)	MEUNIER	Sylvie	Responsable Qualité
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	marketing Food service
EURALIS	PETIT RECKE	Jessica	Responsable réglementaire et Nutrition
FLORETTE Food Service France	MEWTON	Claire	Chef de Projets RD
LACTALIS Consommation Hors Foyer	NOUVEL	Laurine	Ingénieur R&D Nutrition
LACTALIS Consommation Hors Foyer	BENOIST	Clément	Chargé des affaires réglementaires
LES ATELIERS DU GOUT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des affaires réglementaires
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaïs	Affaires Réglementaires&Nutrition
MacCain	TRUPIN	Manuelle	Key Account Manager Restauration Sociale
MARIE /LDC	BON	Alexandra	Responsable Nutrition Cellule Recherche et Innovation
MARIE SURGELES	LEBARS	Aurélie	Chef de Produits RHF & RHD
MARTINET	MARCHAL	Talia	marketing Food service
MERIEUX NutriSciences	RIGOTARD	Florence	Conseil réglementaire
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Responsable Qualité
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent	Affaires réglementaires
NUTRITION SANTE	JOUBREL	Gwenaële	Scientific & Regulatory Manager
SAINT JEAN	CASTEL	Stéphanie	Chef de marché RHD /Export
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
Sodiaal Food Experts	CHOQUE	Benjamin	Responsable Pôle Nutrition
Sodiaal Food Experts	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité SFE
SOULIE RESTAURATION	VIALARET	Julie	Assistante QSE
ST MICHEL Biscuits	PAYARD	Isabelle	Réglementaire et Qualité
UNILEVER Food Solutions	MARQUEZ	Luisa	Directrice AF Nutrition

4

■ NUTRITION

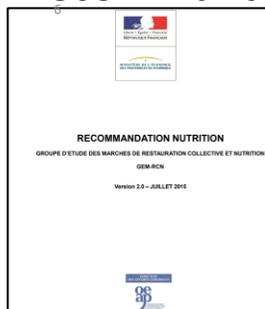
- Retour sur le GT Nutrition du CNRC du Vendredi 28 janvier (recommandations alimentaires ,avis ANSES fréquence menus végétariens, menus dirigés ,grammages
- Nutri- Score:
 - Point sur les livrables DGS
 - Nutri Score : Sous-groupes ANIA sur la pédagogie du NS
- Enquête OBEPI
- Séniors

Retour sur l'Atelier Séniors du Jeudi 27 Janvier 2022

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Pilotage par Erwan de Gavelle DGAL et Christelle Courcel DGS

- Un cadre général qui reprend les objectifs nutritionnels , la prévention contre les contaminations chimiques et les maladies chroniques
- De **recommandations nutritionnelles** on passe à des **recommandations alimentaires!**
- Base de travail : Recommandations du GEMRCN 2015 :



Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Update au 28 Janvier 2022-CNRC plénier

Rappel des obligations (Arrêté du 30 septembre 2011)

Projet CNRC

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 protidiqes ou garnitures constitués de produits gras (>15g/100g) à frire ou pré-frits	≤ 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 protidiqes 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

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

Source Fiche GEMRCN milieu scolaire 2015

★ Les évolutions possibles

★ Évolutions et points de dissension

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Update au 28 Janvier 2022-CNRC plénier

Rappel des points de consensus et dissensus discutés lors du GT Nutrition du 8 octobre



GT Nutrition restreint – Points de divergence

Catégorie « ≥ 10 fromages ayant une teneur d'au moins 400/500 mg/100g »



la fréquence de 10 fromages obligatoires sur 20 repas successifs est trop importante, notamment car le fromage est un fort contributeur aux apports en sel et en acides gras saturés. De plus, le HCSP recommande de privilégier les produits laitiers qui sont les moins gras et salés.



la fréquence proposée est pertinente, car les fromages sont très bien consommés par les enfants, et permettent un apport en calcium conséquent pour une faible prise alimentaire. Les portions de fromages consommées sont faibles donc ne contribuent pas significativement aux apports en sel et acides gras saturés.

Les avis d'expertise scientifique ne se prononcent pas sur la place du fromage parmi les autres produits laitiers

Proposition de question à l'Anses : « au regard des recommandations relatives à la consommation de produits laitiers par les enfants, quelle part doivent occuper les fromages parmi l'ensemble des produits laitiers ? »



GT Nutrition restreint – Points de divergence

Catégorie « ≤ 8 viandes hors volaille / 20 »



qu'il est important de conserver une limitation de la quantité de viande hors volaille, en application de la recommandation du HCSP de limiter à 500g/semaine la consommation de viande hors volaille.



ce critère n'est pas utile car il n'est jamais atteint dans les faits et les autres critères ne permettent pas, dans tous les cas, d'aller au-delà de 8 fois

Les avis de l'Anses et du HCSP sont clairs sur la nécessité de limiter la consommation de viande hors volaille à 500g/semaine. Une limite supérieure sur la consommation de viande hors volaille doit donc être attribuée.



GT Nutrition restreint – Points de divergence

Catégorie « ≥ 4 viande non hachée de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie »



la fréquence de viande non hachée de bœuf, veau, agneau ou abats de boucherie devrait être limitée à 4 plats sur 20 repas successifs.



proposition d'inclure la viande de porc dans cette catégorie, étant donné qu'elle contient une teneur en fer similaire à celle du veau, ainsi qu'une fréquence possible de viande hachée de 1 sur les 4 repas à base de viande.



ce critère devrait rester en l'état pour ne pas réduire la variété des viandes et plats servis en garantissant une alternance d'espèces, et non hachées pour le maintien de la mastication, la valorisation des viandes en muscle, de qualité, ce qui fait également le lien avec la proposition de plats traditionnels, de spécialités culinaires régionales ou autres, etc.

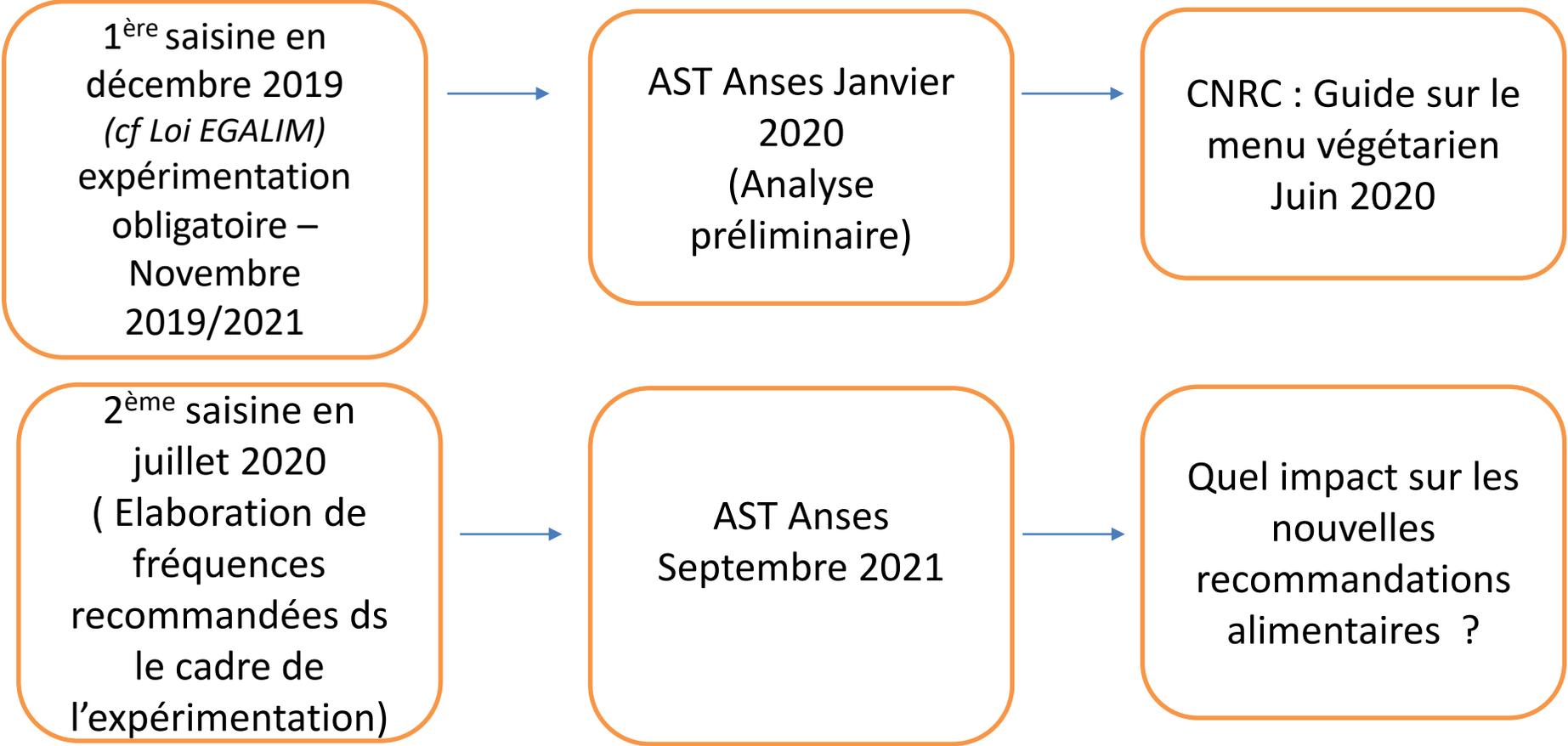
L'Anses et le HCSP ne font pas de distinction entre la viande de bœuf ou de porc, et entre la viande hachée et non hachée. Les avis d'expertise sont clairs quant à la pertinence de la consommation de viande et poisson pour l'atteinte des besoins en fer, tout en limitant la consommation à 500g/semaine. Les différences de positionnement sont donc techniques.

Points dissension non résolus :

Sur la comptabilisation des viandes hachées et de porc dans le critère viandes de boucherie (Place du porc et des hachés pas d'enjeu nutritionnel) – sera traité en interministériel avec les positions de chacun
Il y aura probablement une limite quantitative à la viande en général selon la DGS vs l'avis du HCSP
Indicateur P/L



AVIS ANSES MENU VÉGÉTARIEN



Rappel : Loi Climat et Résilience du 18 Août 2021 :
le menu végétarien 1 fois par semaine est pérennisé et devient obligatoire à partir du 18 août 2021 en scolaire
Le menu végétarien quotidien peut être expérimenté pour les collectivités volontaires sous réserve des obligations à venir et ce pendant 2 ans

AVIS ANSES FRÉQUENCES D'APPARITION MENUS VÉGÉTARIENS

GT Nutrition plénier CNRC

Présentation des résultats de l'AVIS par Perrine Nadaud et Sabine Houdard (Anses)

- L'introduction d'une proportion variable (de 0 à 100%) de repas végétariens ne modifie pas substantiellement le statut nutritionnel des enfants
→ Proposer une fréquence maximale ne paraît pas pertinent
- Les menus avec poisson sont des contributeurs importants d'EPA et DHA et de vitamine D dont les apports sont insuffisants
→ Porter une attention particulière aux fréquences des menus avec poisson, contributeurs importants d'EPA et DHA et de vitamine D
- Les autres composants du repas peuvent également être déterminants au regard des apports en certains nutriments (Ca, B12, iode)
→ La pratique actuelle en matière d'évaluation de la qualité nutritionnelle qui se focalise sur le plat principal ne paraît pas adaptée
- Analyse basée sur des simulations et des apports moyens



Echange – Conséquences sur les recommandations

1. Critère « Plats protidiés contenant autant ou plus de matières grasses que de protéines ($P/L \leq 1$) » : « *il serait inadéquat de créer un indicateur nutritionnel basé exclusivement sur la qualité du plat principal* »
2. Pertinence d'élaborer un indicateur concernant le soja : analyse uniquement nutritionnelle de l'Anses, pas de base scientifique pour élaborer une fréquence
3. Limite du nombre de menus végétariens par semaine : « *l'augmentation du nombre de menus sans viande ni poisson ne modifie pas le niveau de satisfaction des apports en nutriments, au regard de l'atteinte des références nutritionnelles* »

RECOMMANDATIONS

Affichage de ou des applica...



Produire des données permettant de considérer des sous-populations particulières en fonction des consommations réelles, des apports hors cantine, du statut socio-économique, ...

Porter une attention particulière aux fréquences des menus avec poisson, contributeurs importants d'EPA et DHA et de vitamine D

Pour l'élaboration des fréquences recommandées en restauration collective, considérer les combinaisons de composantes des menus afin d'optimiser leur équilibre nutritionnel

Points d'attention relevés par les PP :

- Pas de prise en compte d'objectifs nutritionnels sur le déjeuner
- l'indicateur P/L reste un indicateur qui a permis de faire évoluer les recettes
- l'AMF a souligné que les maires n'étaient pas favorables à un repas obligatoire par semaine → Porte ouverte à des menus quotidiens
- Quid de la qualité des plats végétariens (pâtes avec sauce tomate?)
- Greenpeace demande que cet avis soit pris en compte dans les futures recommandations mais les opérateurs sont opposés

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Update au 28 Janvier 2022-CNRC plénier

Les recommandations sont en cours de finalisation avec en parallèle le projet de rédaction du nouvel arrêté qui doit être supervisé en interministériel .

Avis de l'ANSES sur les fréquences des menus végétariens : Quels impacts pour les recommandations alimentaires à venir?

A date aucune visibilité de deadline pour la relecture ni pour les publications officielles !

Si l'arrêté était signé avant la fin de la présidence (Fin Avril /Mai) , mise en application souhaitée ?

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Update au 28 Janvier 2022 Grammages
Rappel

Différentes sources des données de grammages:

- Tableau de l'Anses sur l'actualisation des recommandations alimentaires du PNNS les adultes (2016).
- Transposition avec l'avis du HCSP qui donnait des repères de portions pour les enfants par rapport aux adultes,
- Grammages observés dans l'étude INCA3 sur la restauration scolaire, portions consommées par ¹²les enfants et adolescents en restauration scolaire,
- Données de gaspillage alimentaire de l'ADEME. (données partielles),
- Données collectées dans le cadre de la thèse de Romane Poinot sur 5 établissements de restauration collective.

Méthode de travail

- Si le grammage GEM-RCN > au grammage recommandé (HCSP/Anses) et consommé (données INCA3), et composante est largement gaspillée : **possibilité de baisse du grammage recommandé**
- si le grammage GEM-RCN est < au grammage recommandé, et qu'il n'y a pas de gaspillage : **possibilité de hausse du grammage recommandé.**
- La majorité des évolutions souhaitables risquent de ne pas entrer dans ces deux cas de figures, et une analyse ligne par ligne nécessaire.
- Précautions à prendre sur les données de l'ADEME sur le gaspillage alimentaire
- Besoin des opérationnels d'ajouter des lignes sur les grands types menus végétariens
- Besoins nutritionnels différents entre les enfants de maternels et primaires

Retour GECO FS : sur les grammages pour les plats « protidiques » végétariens , plats complets
Une nouvelle réunion du s/groupe restreint Grammages du CNRC en Février

A Noter : aucun grammage ne sera publié dans le futur arrêté!

MENUS DIRIGES

Contribution AFDN CENA mandaté par le GT Nutrition CNRC
Rappel :

⇒ En 2020, mettre en œuvre un choix de **menus dirigés** dans le secondaire (MSS/PNNS-MAA/PNA).

Enjeu : La restauration scolaire occupe une place importante dans l'alimentation des élèves et leur éducation alimentaire et nutritionnelle.

En 2011, une réglementation sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire a été mise en œuvre. Les repas consommés par les enfants des écoles primaires correspondent à ces textes. Ceux consommés par les élèves du secondaire, du fait des choix multiples qui leur sont proposés dans le cadre du libre-service, atteignent difficilement les objectifs nutritionnels définis par la réglementation.

Ainsi, par exemple, des crudités présentes au choix pour l'entrée sont délaissées au profit de friands ou de charcuteries également présentés. Pour les desserts, les fruits frais sont en concurrence avec des desserts sucrés tels que des gâteaux ou des glaces.

Action : Mettre en place un choix dirigé dans les établissements du secondaire en donnant des choix de valeurs nutritionnelles équivalentes.

Voie : incitative, Etablissement de recommandations officielles, Evolution de la réglementation

MENUS DIRIGES

Contribution AFDN CENA mandaté par le GT Nutrition CNRC
Rappel

Définitions utilisées



o Choix unique

- Un seul choix pour chaque composante.
- Fréquence des plats ou produits répondront aux recommandations nutrition du CNRC et aux dispositions du futur arrêté.

Choix dirigés (fiche "recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire", Juillet 2015)

- Pour chaque composante, des plats équivalent d'un point de vue nutritionnel (exemples : salade de tomates ou carottes râpées ou concombres vinaigrette = entrées de crudités).

o Choix multiples : (fiche "recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire", Juillet 2015)

- Offre alimentaire à choix multiple proposera, pour chaque composante, des plats à critères nutritionnels différents (exemples : salade de tomates ou taboulé ou pâté de campagne = entrée de crudités, entrée de féculent ou charcuterie > 15 % de matières grasses)...
- Respect des fréquences grâce à des calculs de proportionnalité....les établissements qui fonctionnent en choix multiple peuvent communiquer un « menu conseil » qui respecte les fréquences recommandées.

o Choix multiples encadrés (introduit ici)

Possibilité de choix de plats **avec des critères nutritionnels différents** respectant des règles explicitées dans LES propositions ci-après.

Choix multiples encadrés



Lorsque le **service de restauration est organisé en libre-service et en choix multiple**, le convive est libre de composer son menu.

La méthode jusqu'alors applicable est le calcul des fréquences au prorata (proportionnalité) et l'affichage du menu conseil.

Notre proposition CENA/AFDN est de **bloquer le calcul au prorata pour les fréquences des plats ou produits à limiter**.

➔ Les entrées, plats protidiques, garnitures et desserts exprimés en maximum (entrées à plus de 15% de matière grasse, desserts à plus de 15% de matières grasses, desserts à plus de 20g de glucides simples par portion, ...) ne seront plus soumis à ce calcul de fréquence sur la base de 20 entités, mais sur une base de 20 repas.

MENUS DIRIGES

Contribution AFDN CENA mandaté par le GT Nutrition CNRC
Rappel

Choix multiples encadrés

Exemples :

- Un plan alimentaire sur 20 jours comportant 2 entrées par jour, soit 40 entrées, ne pourra présenter des entrées >15% MG que 4 jours sur un cycle de 20 jours successifs.
- Un plan alimentaire sur 20 jours comportant 3 desserts par jour, soit 60 desserts, ne pourra présenter des desserts >15% MG que 3 journées sur un cycle de 20 jours successifs.

→ L'objectif du blocage des proratas pour les plats exprimés en maximum est d'empêcher un choix multiple où chaque jour un plat limité serait proposé.

Exemple de plan alimentaire

Discussion

Quid de la transition dans les offres surtout ds les lycées ?

Comment intégrer cette « obligation » dans les futures recommandations et dans l'arrêté ?

Impacts sur nos volumes



Conclusion

- Le menu conseil ne suffit pas à garantir une composition de repas en phase avec les objectifs de santé pour les convives dans le cadre du choix multiple.
- **Nous recommandons le choix encadré** : compromis entre un plan alimentaire respectueux de la fréquence des plats à limiter et la valorisation des plats à fréquence encouragée.
- **Les avantages du choix encadré** sont :
 - Les choix sont plus **équilibrés** et mettent en valeur les aliments à **encourager** : les crudités, les légumes, les féculents riches en fibres, la volaille, les laitages non sucrés, les fruits crus...
 - Le choix encadré permet aux convives d'expérimenter l'équilibre alimentaire en composant eux-mêmes leur menu, s'habituer aux offres de restauration qu'ils croiseront en dehors de l'école, découvrir de nouveaux aliments.

A consulter l'expérimentation du SELFIDEAL en Région Auvergne Rhône Alpes



Gt Nutrition CNRC Programme 2022



Programme de travail 2022

1er trimestre :

- rédaction du guide de recommandations pour la restauration scolaire et de l'arrêté (consultation écrite puis arbitrage de la rédaction par l'administration) *sous réserve*
- saisine de l'Anses sur le projet d'arrêté (rédaction par l'administration)
- rédaction de la section grammages du guide (en fonction de la consultation écrite en cours, une réunion de travail en GT restreint supplémentaire puis présentation en GT plénier)
- publication du guide pédagogique CAP/Bac Pro cuisine (procédure par la Commission Professionnelle Consultative)

2e trimestre :

- une fois l'avis de l'Anses intégré, l'arrêté sera soumis au Conseil National de l'Évaluation des Normes
- guide de recommandations pour l'expérimentation de l'option végétarienne quotidienne, sur la base de l'avis de l'Anses (1 séance en GT restreint, consultation écrite, 1 séance en GT restreint puis validation en GT plénier)



Programme de travail 2022

3e trimestre :

- le guide de recommandations alimentaires validé sera soumis aux ARS/DAAF, dans le cadre de la déclinaison aux Outre-Mer du PNNS et PNA, pour identifier quels critères posent problème et quelles adaptations sont envisagées, dans le respect des recommandations de l'Anses et du HCSP ;
- début des travaux pour l'actualisation des recommandations alimentaires sur la petite enfance, sur la base des avis Anses, HCSP, Santé Publique France (séances en GT restreint).

4e trimestre :

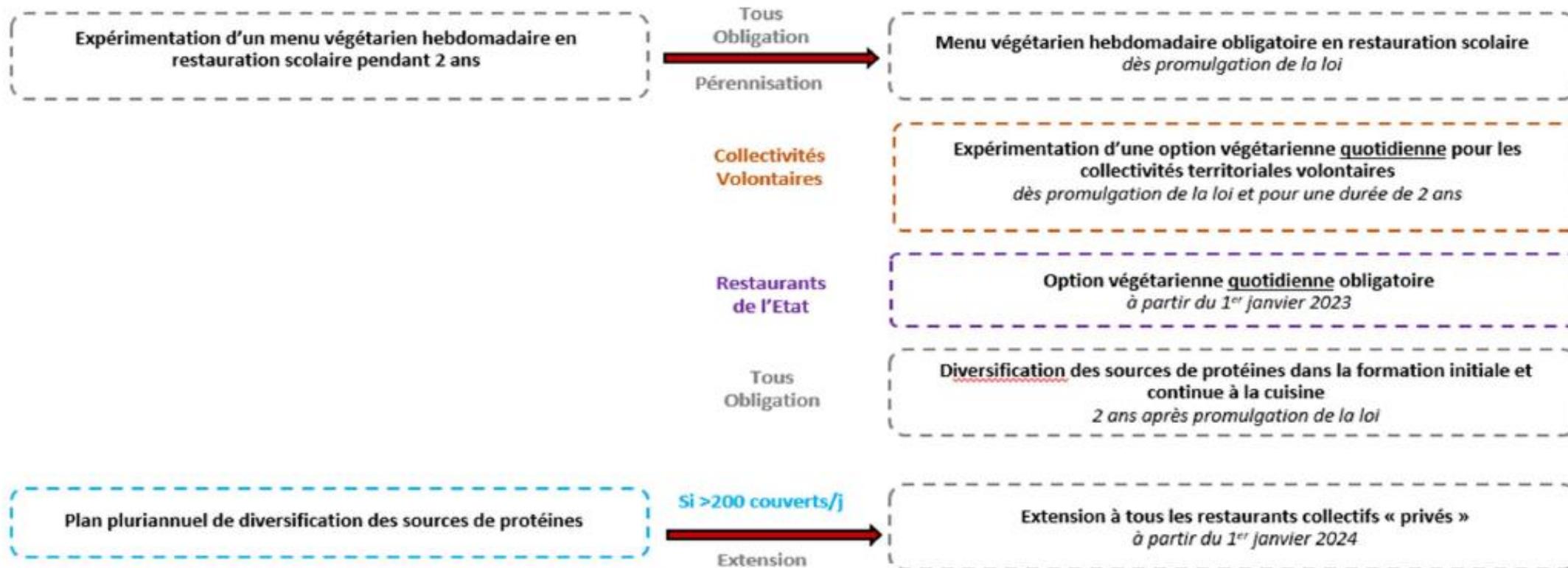
- rédaction et publication du guide sur la petite enfance ;
- début des travaux sur un guide pour l'option végétarienne quotidienne pour la population adulte/ obligatoire pour l'Etat, établissements publics et entreprises publiques au 1er janvier 2023, sur la base de l'avis de l'Anses sur les recommandations pour les végétariens adultes (fin 2022).

RAPPEL LOI 2021- 1104 du 22 Août 2021 Climat et résilience / menus végétariens

Articles 252,253 et 254

Loi EGAlim  Loi Climat et résilience : ajouts / modifications

Diversification des sources de protéines



Nutri score update



Rappel expérimentation en Restauration collective (entreprises) ELIOR –CROUS DE VERSAILLES –BNP Paribas (Décembre 2020)

En cours expérimentation restauration commerciale (Pomme de Pain et Deliveroo)



Les différents outils permettant **une extension du Nutri-Score en RHF** sur la base d'une démarche volontaire sont toujours en cours de finalisation :

- ✓ un guide méthodologique ¹⁸
- ✓ un tableur avec les coefficients pour chaque aliment / ingrédient (comestibilité et rendement à la cuisson)
- ✓ un outil de calculateur pour aider à déterminer le Nutri-Score des recettes
- ✓ un questions/réponses scientifiques et techniques spécifiques à l'usage du Nutri-Score à la restauration hors foyer

Un cadre juridique est en cours d'élaboration afin de pouvoir finaliser cette extension d'usage du Nutri-Score dans ce secteur et **proposer aux structures volontaires d'utiliser le Nutri-Score sur les recettes selon une méthodologie harmonisée courant 2022.**

[Rappel brochure FICT sur la qualité nutritionnelle](#) des charcuteries telles que consommées au sein des recettes

Sous-Groupe ANIA Pédagogie autour du NS

-Réfléchir à la stratégie et aux moyens à mettre en œuvre pour éclairer les consommateurs et Contribuer à une meilleure pédagogie sur le Nutri-Score.

Trois axes de travail :

1^{er} groupe : Expliquer ce qu'est le Nutri-Score 1^{ère} discussion

- Rappeler la nature des Calculs, les avantages, les limites du Nutri-Score...
- Expliquer que pour certains aliments le NS démarre à C , expliquer l'étalement des notes
- Informer sur les **notions de portions, fréquences de consommation**, habitudes alimentaires en adéquation avec les **recommandations nutritionnelles**
- **Replacer le NS comme un outil parmi tant d'autres**

PROCHAINE REUNION Travaux sur des scenarios (avec pédagogie) sur les situations où le NS est très adapté et d'autres scenarios où le NS est moins adapté, en mettant en avant les avantages et limites du NS qui découlent des hypothèses de base et partis pris adoptés dans l'élaboration du NS.

2^{ème} groupe : Contribuer à éviter toute confusion ou erreur de compréhension de ce label -> présence GECO Food service

- Rappeler que l'équilibre alimentaire global ne se conduit pas à partir d'un scoring d'aliments pris individuellement mais démontrer l'intérêt de la combinaison d'aliments et leur diversité pour respecter un régime équilibré et varié
- Lutter contre la diabolisation par les consommateurs des aliments classés jaune(D) ou rouge(E)...

1^{ère} réunion le 21 janvier :

3^{ème} groupe : Rappeler l'importance des bonnes conditions d'utilisation du Nutri-Score

Le Nutri-Score permet de comparer la qualité nutritionnelle :

- des aliments appartenant à la même catégorie,
- du même aliment mais proposé par différentes marques
- des aliments appartenant à différentes catégories, à condition qu'ils soient utilisés ou consommés dans des conditions similaires

Sous-Groupe ANIA Pédagogie autour du NS

-Réfléchir à la stratégie et aux moyens à mettre en œuvre pour éclairer les consommateurs et Contribuer à une meilleure pédagogie sur le Nutri-Score.

2^{ème} groupe : Contribuer à éviter toute confusion ou erreur de compréhension de ce label -> présence GECO Food service

➤ Rappeler que l'équilibre alimentaire global ne se conduit pas à partir d'un scoring d'aliments pris individuellement mais démontrer l'intérêt de la combinaison d'aliments et leur diversité pour respecter un régime équilibré et varié

➤ Lutter contre la diabolisation par les consommateurs des aliments classés jaune(D) ou rouge(E)...

1^{ère} réunion le 21 janvier :

Contribuer à éviter toute confusion ou erreur de compréhension de ce label

20

➤ Rappeler que l'équilibre alimentaire global ne se conduit pas à partir d'un scoring d'aliments pris individuellement mais démontrer l'intérêt de la combinaison d'aliments et leur diversité pour respecter un régime équilibré et varié

▪ rappeler le rôle et l'intérêt de consommer les différents groupes d'aliments / catégories / familles alimentaires

▪ faire le lien avec l'équilibre alimentaire global ainsi qu'avec les apports dont le corps a besoin → recommandations nutritionnelles ?

- L'importance des repas structurés,

- La façon de composer des menus et d'associer en tenant compte des portions des produits complémentaires d'un point de vue nutritionnel par moments de consommation (goûter, petit-déjeuner...),

- Les repères de consommation basés sur les aliments

➤ Lutter contre la diabolisation par les consommateurs des aliments classés jaune (D) ou rouge (E)...

▪ on ne se nourrit pas à partir d'un seul aliment et aucun aliment ne peut être considéré en soi comme néfaste,

▪ certains ont des caractéristiques plus défavorables à la santé que d'autres ?

▪ C'est la combinaison des aliments et les quantités consommées qui permettent de définir une alimentation « favorable » ou « défavorable » pour la santé

▪ Revenir sur les recommandations nutritionnelles de santé publique qui ne se réfèrent pas à des aliments spécifiques mais à des groupes génériques d'aliments ?

• Informer sur les notions de portions, fréquences de consommation, habitudes alimentaires, adéquation avec les recommandations nutritionnelles

L'objectif du Nutri-Score est d'aider les consommateurs à comparer les différences de qualité nutritionnelle globale intrinsèque d'aliments qui ont une pertinence à être comparés, c'est-à-dire qui sont comparables en termes d'usage, d'utilisation ou de conditions de consommation

→ L'équilibre nutritionnel ne résulte pas de la consommation d'un seul aliment et ne s'évalue pas à l'échelle d'un repas

2 notions différentes de « portions » :

→ « la quantité d'aliments destinée à être consommée ou habituellement consommée par un individu en une seule occasion de consommation » ou bien

→ « la quantité recommandée pour être consommée en une seule occasion de consommation dans le cadre d'une alimentation équilibrée qualitativement et quantitativement »

Le NS n'est pas destiné à caractériser et classer les aliments comme « sains » ou « malsains » → le caractère santé d'un aliment dépend de la quantité consommée et de la fréquence de sa consommation, de sa place dans un équilibre alimentaire global des individus

Enquête OBEPI

Rappel : une enquête épidémiologique nationale ObÉpi-Roche récurrente mais en suspens depuis **2012**
Relance de l'enquête par la Ligue contre l'obésité

Des chiffres qui s'aggravent :

1/ Prévalence du surpoids diminue de 2 points mais reste à 30,3% de la population

Prévalence de l'obésité augmente de 2 points en 8 ans soit 17% de la population (x2 depuis 1997)

1 français sur 2 est en situation de surpoids et/ou d'obésité

2/ Fracture territoriale

Ile-de-France (**14,2%**), régions du Sud et de l'Ouest du pays sont relativement épargnées alors que les régions du Nord et de l'Est sont nettement plus touchées (**22,1%** dans les Hauts-de-France). La Normandie (**19,8%**) la région Grand-Est (**20,2%**) et les Haut-de-France (**22,1%**)

3/ Chez les enfants :

34% des enfants de 2 à 7 ans et **21%** des enfants/jeunes de 8 à 17 ans sont en situation de surpoids ou d'obésité

Parmi les 8-17 ans en situation d'obésité, les jeunes garçons sont presque deux fois plus nombreux (**62%**) que les jeunes filles (**38%**) avec une surreprésentation nette des jeunes issus de catégories populaires et inactives (chômeurs, femmes/hommes au foyer)

[retrouvez ici la Conférence de presse](#)

Alimentation des seniors

Un sous-groupe dédié

Rappel des Considérants :

- Besoin de compréhension de l'univers des seniors 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 le sous-groupe a pour objectifs :

- De comprendre les besoins et les typologies de la population des seniors
- D'aider les adhérents du GECO Food Service à acquérir de l'expertise et de la culture sur les marchés des seniors en Hors Domicile
- De mieux identifier les besoins des professionnels
- D'apporter un éclairage sur les voies de développement

Alimentation des seniors

Un sous-groupe dédié

Bilan depuis 2 ans

➤ Un Atelier #1 en Janvier 2020 avec les intervenants suivants (Rappel les présentations en ligne sur le site du GECO F S)

- **François Guillon** président d'Alim 50+ pour les Séniors Qui sont-ils ?
- **Guy Fontaine** Directeur du Développement et Innovation /Groupe SOS Séniors
 - Structure du marché, acteurs, visions et perspectives,
- **Floriane Lenoir** Directrice de Silver Fourchette
 - Les enjeux sociétaux -Les coûts-la Silver Economie -Silver Fourchette prévention et Formation
- **Véronique Mourier** responsable Nutrition Elixir Santé
 - Les principales pathologies : Enjeux, Réponses freins et approches
- **Laurent Haegeli Cap Traiteur-Groupe SOLINA**
 - Quelles réponses, opportunités et places pour les IAA

24

➤ Adhésion à Alim 50+ - Octobre 2020

Qui permet de se nourrir d'études et de webinaires - Participation à des groupes de travail

➤ Un Atelier #2 en Janvier 2022

- **Qui sont les mangeurs après 65 ans ? 25 mn-5mn d'échanges**
Dr Isabelle Maître
Enseignant Chercheur en Agro-Alimentaire ESA Angers USC INRA – GRAPPE
- **Que recouvrent les marchés des Séniors en Consommation Hors Domicile ? 60 mn**
Virginie Pernin Chef de projet IRI Gira Foodservice
- **Intervention de François Berger Fondateur de Nutri Culture**
Panorama des lieux d'accueil et typologies des séniors 3ème et 4ème âge
Les besoins et les réalités des repas en EHPAD (Formation, accompagnement, prise de conscience, valorisation)
Les attendus versus les entreprises du Food service et quid de l'adaptation des marchés en GMS ?
- **Cuisinier en Ehpads, quelles réalités ? 30 mn**
Intervention de Patrick Daycard Chef de Cuisine les Terrasses de Beauséjour
- **Témoignage d'un acteur d'entreprises : Distributeurs et IAA Quelles approches et quelles difficultés 20mn**
Intervention de Philippe Teixeira Conseiller culinaire chez Bonduelle

Prochaine réunion du sous-groupe le Jeudi 10 Mars 14h-16h

Ordre du jour presentti

- Focus sur les alimentations particulières en EHPAD (textures , IDDSI , Dénutrition ...)
- Programme 2022 Alim 50+



Alimentation des seniors

Diverses informations

- Une journée dédiée à l'emballage et aux produits alimentaires pour les seniors à domicile Jeudi 7 décembre
[Matinée](#) [Après-midi](#)

Préambule ; le contexte sociétal

Viviane KERLIDOU – Technocampus Alimentation

Innovier pour les seniors : quelles réponses du marché et qui achète ?

Géraldine Gourlaouen et Marine Fontes – Foodinnov Development

Principales pathologies et impact sur l'alimentation

Marie Mathieu – CHU de Nantes

Table ronde - Quels axes d'innovations pour adapter des aliments (goût texture, portion...)

Marie Mathieu- CHU de Nantes
Isabelle Maître – ESA Angers

Comment adapter ses produits et packs ?

14h – 14h45 : Emballages alimentaires et seniors – présentation de l'étude consommateurs menée auprès de seniors en situation d'achat

Sylvie Moison, Lige-pack

14h45 – 15h30 : Emballages pour les malvoyants et les seniors : résultats d'une étude et recommandations

Christopher REEVES – Ergonome et chef de projet chez Streetlab (filiale de l'Institut de la Vision)

15h30 - 16h15 : L'inclusivité des seniors dans les emballages alimentaires : outils et services

Virginie Lorenzato-Joannis – Agence Caramel

16h15 Conclusion

Sylvie Moison, Lige-pack - Véronique Bossière, Technocampus Alimentation

- [Webinaire Alim 50+ sur l'esthétisme du repas en EHPAD](#)



LE WEBINAIRE ET LE GROUPE DE TRAVAIL
« IMPORTANCE DE L'ESTHÉTIQUE DU REPAS
POUR LES PERSONNES ÂGÉES »



Le Webinaire (18 janvier 2022)

Intervenants
- Julie Mayer, responsable scientifique et doctorante (Silver Fourchette, CERTOP)
- Franck Sierra, chef cuisinier et formateur (Ville de Paris)
Questions et réponses (utilisez le chat)
Replay (disponible ensuite)

Le Groupe de travail (2022)

- Examinera et approfondira les questions et hypothèses posées lors du webinaire
- Commanditera éventuellement des audits complémentaires et des études *ad hoc*
- Sera ouvert aux adhérents ALIM 50+
- Date de la session inaugurale (visio) : Mardi 8 mars à 10h30
- Participation sur demande : alim50plus@gmail.com

**FOOD
PACK
FOR SENIORS**



NUTRITION

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

- Loi EGalim 2 volet Information du consommateur
- Enquête CLCV « Emballages et Composition des produits Information du consommateur à revoir
- Marquage DDM DLC
- Publication sur l'origine des viandes (crues) en RHF
- Point sur le décret Dénomination des produits végétariens

26



Loi EGAlim 2 volet Information du consommateur Article 12

Pour rappel

- Loi n° 2021-1357 visant à protéger la rémunération des agriculteurs adoptée le 18/10/2021
- Promulguée au JO le 19/10/2021

Focus dispositif de l'article 12

- Rapport annuel du gouvernement sur sa politique de contrôle en matière de pratiques commerciales trompeuses sur l'affichage de l'origine des denrées (nombre de contrôles effectués, résultats des enquêtes, montant et motifs des sanctions et les mesures de lutte, exemples anonymes de pratiques ayant fait l'objet de sanctions)
 - Vise à interdire de faire figurer un drapeau français, une carte de France ou tout symbole représentatif de la France sur les emballages alimentaires lorsque les ingrédients primaires ne sont pas français
 - Dérogations pour les ingrédients primaires dont l'origine française est difficile, voire impossible à garantir, car issus de filières non productrices en France ou dont la production est manifestement insuffisante sur le territoire
- Nécessité d'un décret fixant les conditions d'application de l'interdiction et les filières concernées par l'exemption. **Celui-ci devrait être notifié.**

Loi EGalim 2 volet Information du consommateur Article 12

Rappel

L'article L. 121-4 du code de la consommation est complété par deux alinéas ainsi rédigés :

« 24° De faire figurer un drapeau français, une carte de France ou tout symbole représentatif de la France sur les emballages alimentaires lorsque les ingrédients primaires définis par le règlement (UE) n° 1169/2011...ne sont pas d'origine française.

« Par dérogation au 24° du présent article, sont exclus du dispositif les ingrédients primaires dont l'origine française est difficile, voire impossible à garantir, car issus de filières non productrices en France ou dont la production est manifestement insuffisante sur le territoire. »

III.-Un décret détermine la liste des filières concernées ainsi que les conditions d'application du II.

Réunion ANIA Parties prenantes et DGPE (MAA)-13 janvier

Le champ d'application du dispositif doit être éclairci

- La notion de « symbole représentatif de la France » est très large, laissant place à l'interprétation. Quid des cartes régionales
Quid de l'utilisation d'une carte de France en référence à un ingrédient
- Comment définir les filières? Quel(s) critère(s) retenir ?
- Conformité avec INCO -Face aux divergences d'interprétation sur la notion d'ingrédient primaire telle qu'issue de l'art. 26.3 du règlement INCO, le risque est que le nombre d'ingrédients visés par ce dispositif car considérés comme primaire soit considérable.
- Nécessité d'un délai suffisant de mise en conformité, complété d'un écoulement des stocks
- Demandes de dérogations et notions de filières

Un certain nombre de difficultés/d'enjeux n'ont pas été envisagés par l'administration, d'où l'importance de ces échanges.

Loi EGalim 2 volet Information du consommateur Article 12

Suite réunion DGPE Calendrier et prochaines étapes

- **Pas de timing précis annoncé** : la DGPE veut aller le plus vite possible mais compte tenu des enjeux, comprend et entend la demande d'avoir le temps nécessaire pour travailler correctement sur le sujet.
- Les parties prenantes sont invitées à transmettre leurs retours à la DGPE rapidement. Une adresse mail générique à laquelle transmettre les éléments sera communiquée.(Voir tableau à remplir ANIA)
- la DGPE va pouvoir continuer à travailler de façon utile et avancer avec la DGCCRF sur les nombreux points d'attention signalés durant cette réunion.

Enquête CLCV « Emballages et Composition des produits Information du consommateur à revoir »

Les demandes suite à l'enquête

- Généraliser le Nutri Score
- Améliorer les recettes pour les enfants
- Mieux encadrer l'utilisation d'images et mentions sur l'emballage
- Réduire les additifs
- Imposer un seuil minimum de l'ingrédient attendu dans le produit
- Améliorer la transparence sur l'origine des ingrédients

Bilan des enquêtes alimentation CLCV (2017-2021)

Emballage et composition des produits :
l'information du consommateur à revoir



© nonnie192- stock.adobe.com

19 janvier 2022

DLC ?

DDM ?

Marquage DDM DLC

- Rappel travaux européens dans le cadre de Farm to Fork et révisions INCO (consultation sur des visuels)
- Pacte TooGoodToGo : Visuels en Hors Domicile et Retour d'expérience

Lesieur

Conseils d'utilisation en friture et conditions de conservation

Température maximale recommandée : 175°C. Introduire les éléments doucement lorsque l'huile est à bonne température. Tester l'huile avec un testeur après chaque service pour ne pas dépasser le seuil légal de 25% de composés polaires. Reboucher après usage.

Conditions de conservation et démarche anti-gaspillage

Conserver à température ambiante et à l'abri de la lumière et de la chaleur. A consommer de préférence avant fin : voir sur le bidon. L'huile IS104 est un produit "à consommer de préférence avant fin". Une fois la date indiquée passée, l'huile peut perdre en qualités gustatives mais ne présente pas de risque pour la santé (Goûtez ! Sentez et Observez !). Si les conditions de conservation sont bien respectées, elle peut être encore consommée après la date.

AVANT DE JETER

OBSERVEZ SENTEZ GOÛTEZ

Too Good To Go

www.toogoodtogo.fr

Danone

Light & Free

Chez Light & Free, on pense qu'il faut aussi se faire plaisir.

Light & Free aux fruits, c'est une texture unique au bon goût fruité dans une recette riche en protéines avec 0% de matière grasse pour 62 Kcal par pot.

Avec Light & Free feel free

Calcium
Vitamine D

DATE DÉPASSÉE ? AVANT DE JETER

OBSERVEZ
SENTEZ
GOÛTEZ

5g) = 1kg e

EMIS, AROMATISÉ, AVEC ÉDULCORANTS.

nd (Origine : France). lait écrémé concentré ou en pâte (6,5% en moyenne) (orange, ananas, citrouille, jus d'orange à base de concentré (sans variétés classiques (mandarine tangerine, pamplemousse, mandarine) (sans variétés oranges), concentrateur d'olives de soya, acide lactique), édulcorants naturels (glycosides de stéviol), arômes, aromatisants et D.

danone.fr

800 125 125

Service & appel gratuits

F.F. CS 50149 92565
I-Malmaison Cedex

FR 32 464 040 CE

3 033491 215278 >

VALEURS NUTRITIONNELLES	pour 100g
Exemple	100g
Matières grasses (g)	0,1
dont Acides gras saturés (g)	0,05
Glucides (g)	6,9
dont Sucres (g)	6,6
Protéines (g)	4,5
Sel (g)	0,18
Calcium (mg)	159 (19%)
Vitamine D (µg)	1,25 (25%)

*AR : apport de référence pour un adulte-type (1)

Information du consommateur

Information sur les viandes en RHF

[Publication du décret n°2022-65 du 26 janvier 2022](#) visant à étendre l'affichage des viandes en RHD aux viandes des espèces porcines ,ovines et de volaille

-Champ d'application restauration commerciale et collective

-Les viandes « crues » achetées par les restaurateurs et non aux viandes préparées ou cuisinées

-Les informations:

- **Pour la viande bovine**

- Origine ou la provenance si naissance , élevage et abattage dans le même pays

- Né et élevé (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu (nom du pays d'abattage)

- **Pour les autres viandes**

- Elevé(Nom du ou des pays d'élevage) et abattu (Nom du pays d'abattage)

-Entrée en vigueur au 1^{er} Mars 2022 jusqu'au 29 février 2024



Projet de décret relatif à certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales

[Cf draft notifié à la CE le 30 septembre](#)

- Il ne sera pas possible d'utiliser la terminologie propre aux secteurs traditionnellement associés à la viande et au poisson pour désigner des produits n'appartenant pas au règne animal et qui, par essence, ne sont pas comparables.
- Il établit les sanctions en cas d'infraction aux dispositions ainsi adoptées.

Article 2

Termes protégés faisant référence à des denrées alimentaires d'origine animale

Il est interdit d'utiliser, pour désigner une denrée transformée contenant des protéines végétales :

- 1° une dénomination légale pour laquelle aucun ajout de protéines végétales n'est prévu par les règles définissant la composition de la denrée alimentaire concernée ;
- 2° une dénomination faisant référence aux noms des espèces et groupes d'espèces animales, à la morphologie ou à l'anatomie animale ;
- 3° une dénomination utilisant la terminologie spécifique de la boucherie, de la charcuterie ou de la poissonnerie ;
- 4° une dénomination d'une denrée alimentaire d'origine animale représentative des usages commerciaux.

Les denrées fabriquées ou étiquetées avant le **1^{er} avril 2022** et qui sont conformes à la réglementation en vigueur jusqu'à cette date peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks, et au plus tard jusqu'au 30 septembre 2023

Dernières infos

- **En attente d'un avis du Conseil d'Etat sur un projet de décret relatif au miel qui se présente exactement dans le même cas de figure que celui sur les dénominations : ce projet de décret pourrait être recalé par le Conseil d'Etat car pris sur une loi non notifiée, donc inapplicable.**
- **Par ailleurs, il semblerait également que si une réglementation européenne est en révision, un Etat Membre ne puisse pas adopter de loi sur le sujet or le règlement INCO est en révision.**
- **Next steps :**
- **avis du Conseil d'Etat sur le projet d'arrêté miel**
- **Protéines France demande un RDV avec la DGCCRF**

Divers

- Echanges avec SYSCO sur leur politique Clean labelling
Yann Vallée Directeur Qualité et R&D
Laurent Froget Chef de Marché Enseignement

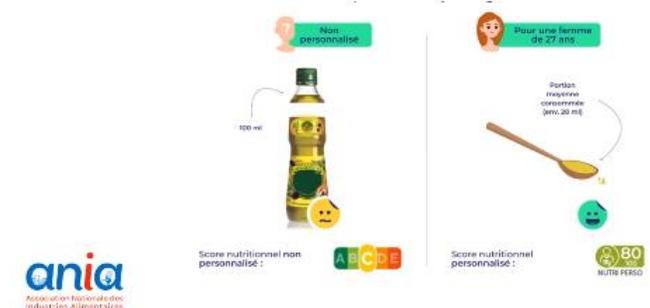
Suppression de 80 additifs « dits Liste rouge » et 37 « liste orange »
Suppression de l'huile de palme
sur un délai de 3 ans (2025)-en priorité sur les MDD

- Nouvelle application Nutri Perso

Application MYLABEL – NUTRI PERSO

Nutri-Perso :

- Créé en 2019, l'outil s'est doté d'un nouveau critère : le Nutri-Perso.
 - Personnalisation nutritionnelle à partir des données de l'Institut National de la Consommation et du Crédoc :
- adaptation de la note du Nutri-Score sur 100 et une couleur en fonction de la taille de la portion et du profil des utilisateurs



Calendrier 2022

Mardi 1^{er} Février
Mardi 7 Juin
Mardi 11 Octobre
Mardi 6 Décembre



MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

