

**COMMISSION
NUTRITION QUALITÉ SANTÉ
#4**

Mardi 7 décembre 2021



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 vente, opérations promotionnelles, bénéfiques, 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

- Evolutions des recommandations nutritionnelles « GEMRCN » vers CNRC
 - Publication de l'avis de l'Anses sur la fréquence des menus végétariens (voir mail du 26 Novembre)
 - Travaux sur les évolutions des recommandations nutritionnelles pour la restauration scolaire
 - Travaux sur les grammages
- **Nutri- Score:**
 - Point sur les travaux en France
 - Point sur les travaux européens
 - Nutri Score Sous -groupe ANIA sur la pédagogie du NS
- **Ateliers Séniors Jeudi 27 Janvier Point à date et actualités Alimentation Séniors**

INFORMATION CONSOMMATEUR

- Marquage des dates travaux européens
- Point sur le décret Dénomination des produits végétariens
- Loi Egalim 2 volet Information du consommateur

DIVERS

- Point lait et Fruits à l'école

ANDROS Restauration	DEVIGNERAL	Clémence	Responsable Mkg
BEL	KHEROUF	Marie	Nutritionnist
BONDUELLE Long Life Food Service	RAQUET	Christian	Responsable Contrats Commerciaux
CHARLES FARAUD	DECHANET	Pauline	marketing Food service
CHARLES&ALICE	SPATOLA	Pauline	marketing Food service
DANONE Professionnel	BRAS	Caroline	Category manager
DANONE Professionnel	VASSET	Amélie	Category expert & shopper activation IMPULSE
D'AUCY FoodService (Groupe Eureden)	MEUNIER	Sylvie	Responsable Qualité
EURALIS	PETIT RECKER	Jessica	Responsable réglementaire et Nutrition
LACTALIS Consommation Hors Foyer	NOUVEL	Laurine	Ingénieur R&D Nutrition
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	PELLETIER	Hélène	Responsable Conseil réglementaire
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Responsable Qualité
NESTLE Professional France	GRANDJEAN	Guillaume	Ingénieur Nutrition
NUTRITION SANTE	TIXIER	Georgine	Scientific & Regulatory Manager
NUTRITION SANTE	JOUBREL	Gwenaële	Scientific & Regulatory Manager
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
Sodiaal Food Experts	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité SFE
Sodiaal Food Experts	GOVINDIN	Tatiana	Chargée d'affaires réglementaires

LISTE PRÉSENTS

NUTRITION

- Evolutions des recommandations nutritionnelles « GEMRCN » vers CNRC
 - Publication de l'avis de l'Anses sur la fréquence des menus végétariens (*mail du 26 Novembre*)
 - Travaux sur les évolutions des recommandations nutritionnelles pour la restauration scolaire
 - Travaux sur les grammages
- **Nutri- Score:**
 - Point sur les travaux en France
 - Point sur les travaux européens
 - Nutri Score Sous -groupe ANIA sur la pédagogie du NS
- **Ateliers Séniors Jeudi 27 Janvier Point à date et actualités Alimentation Seniors**

RAPPEL CONTEXTE

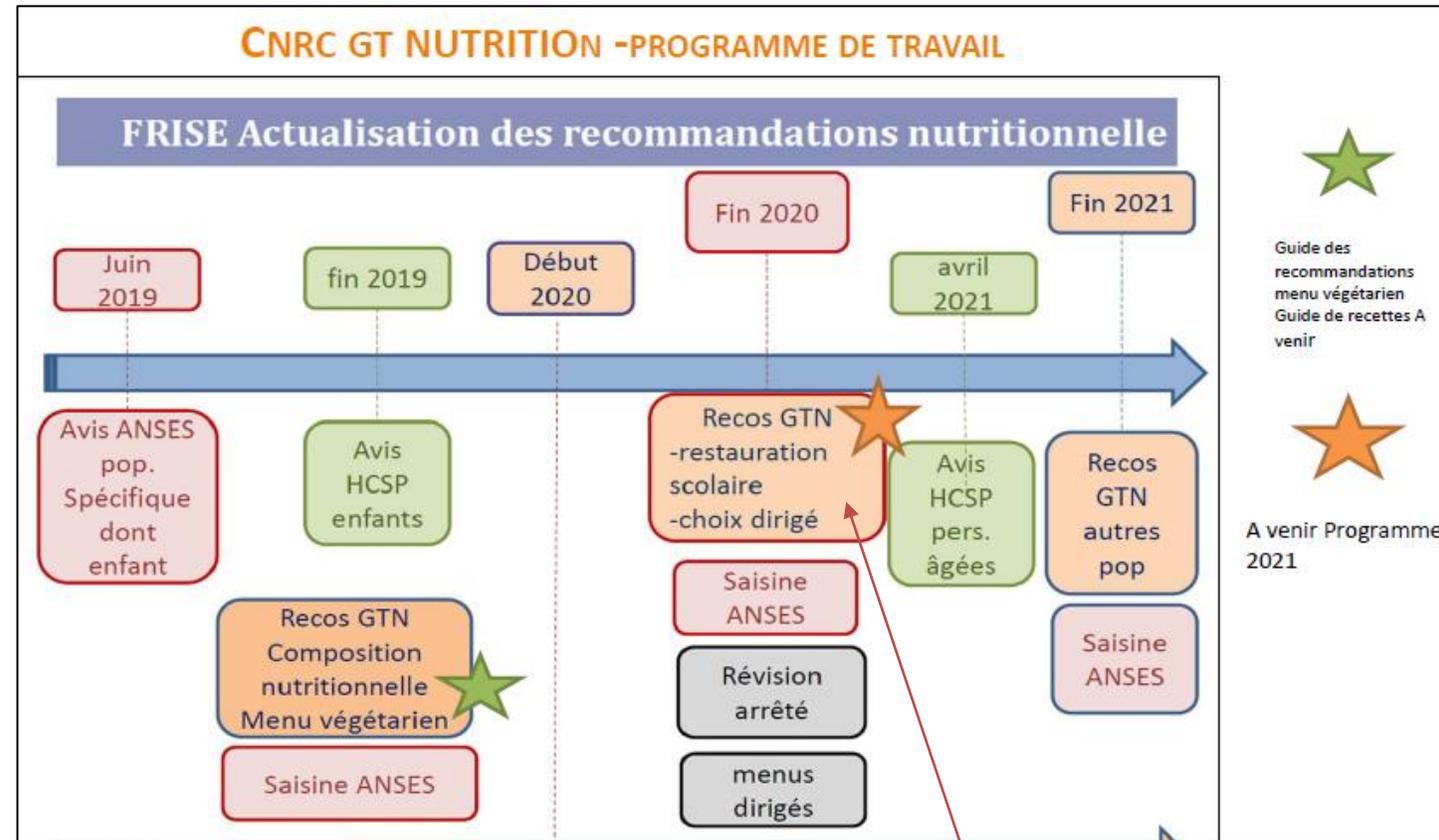
CNRC

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

GT Nutrition du CNRC :

Refonte des recommandations du GEMRCN et de [l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011](#)

- Pour être en conformité avec [l'avis de l'ANSES sur les nouveaux repères alimentaires pour les enfants de 4 à 17 ans](#) –juin 2019
- Pour suivre les [recommandations du HCSP de Juin 2020 relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans](#)
- 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*)

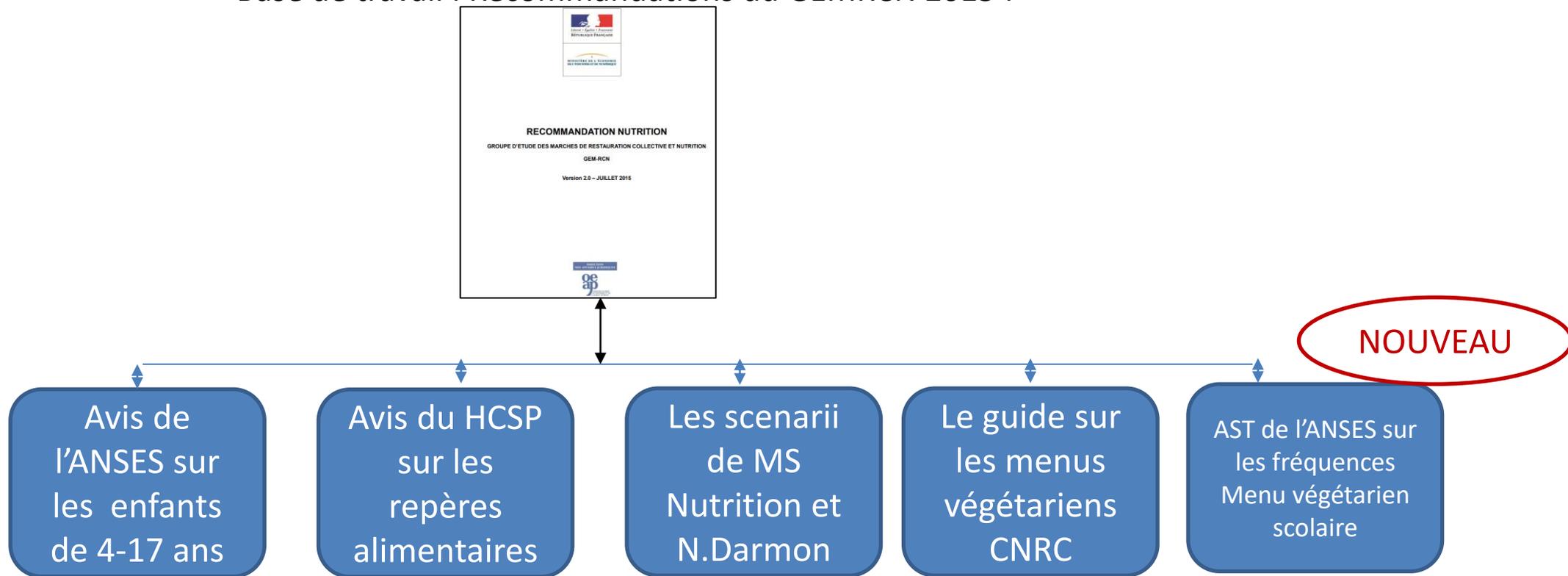


Projet en cours

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

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 :



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 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

Projet CNRC

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	★



Points de consensus

• Les enjeux

- Les menus à 4 et 5 composantes
Nécessité pour les SRC de sécurité juridique (AO)
- Entrée, garniture ou dessert à base de légumes secs $\geq 2/20$ en partant sur une base de 50% (pour le soja Attente Avis ANSES)
- La fréquence du plat protique à base de céréales et/ou légumes secs est de 2/20 (cf menu végétarien à date)
- Entrée ou garniture à base de céréales (semi-) complètes ok pour des recommandations en garniture
- **Produits laitiers frais** : 6/20 déjeuners successifs
- **Fromages contenant au moins de 500 mg /100 g** : 10/20 déjeuners successifs

Points de dissensus & Ligne rouge

- Fréquence des crudités et saisonnalité : proposition de 20/20 (18/20 A date) 15 ou 16 pour les 4 C
- **Quid du menu végétarien ?**
Produits laitiers
- Grosse pression AVF et Greenpeace sur les alternatives végétariennes
- --- > Ligne rouge qui sera évoquée en GT plénier Demande des ONG à ce que soit saisie l'ANSES
- Pas de possibilité d'intégrer les desserts lactés type semoule , crèmes desserts
- Retour de l'AFDN sur le calcium *laitier*.
- **Fromages**
- Quid du couple Calcium et portions (AGORES)
- Le fromage dans les plats sera comptabilisé mais warning sur la quantité (à préciser dans les grammages) Quelle traduction pour nos produits?
- 400 mg en discussion

Question à l'ANSES

Suite GT Nutrition CNRC du 8 octobre



GT Nutrition restreint – Points de divergence

Catégorie « composante produits laitiers obligatoire »



cette catégorie ne devrait pas être obligatoire à chaque repas et devrait s'intituler « produits laitiers et sources végétales de calcium » pour permettre un apport en calcium aux convives ne consommant pas de produits laitiers.



la recommandation du HCSP est claire quant à la nécessité de consommer 3 produits laitiers par jour, ce qui correspondrait à un produit laitier au déjeuner. En ce sens, remettre en cause le produit laitier obligatoire à chaque repas irait à l'encontre des recommandations du HCSP.

Les avis d'expertise scientifique se positionnent clairement sur la question. Le HCSP recommande la consommation de 3 produits laitiers par jour. En conséquence, le produit laitier à chaque repas doit être conservé.



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 ? »

Points de consensus

- Critère P/L <1 ok pour le conserver
- Plat protidique à base de poisson ou préparation 70% P/L ≥ 2 au moins 4/20
→ suppression du P/L et 2 fréquences de poisson plein filet sur les 4
- Viandes rouges 4/20 → intégrer la viande hachée et le porc
- Autres viandes hors volaille 8/20
- Plat protidique contenant moins de 70% du grammage en VPO : 3/20
- Desserts >15g de sucres ajoutés et/ou 15g de matières grasses 4/20 (sur les desserts : qu'en pensez-vous versus l'offre?)
- Mention du NS pas de pertinence dans la recommandation

Points de dissensus & Ligne rouge

- Ligne rouge : Poisson AVF Greenpeace SNRC pour une fréquence de 4 maxi
- Ligne rouge Non d'Interbev et AGORES
- Idem critère n'a pas de sens mais opposition des ONG et SNRC
- Quid de la pertinence de ce critère ?

Suite GT Nutrition
CNRC du 8 octobre



MINISTÈRE
DES SOLIDARITÉS
ET DE LA SANTÉ

GT Nutrition restreint – Points de divergence

Catégorie « ≥ 4 poissons »



la fréquence de poissons devrait être limitée à 4 plats sur 20 repas successifs, et non « au minimum » 4 sur 20 repas successifs, en cohérence avec la recommandation HCSP de consommer 2 poissons par semaine (au minimum et maximum). Le lien avec les conséquences environnementales de la surpêche a également été cité ainsi que de minimiser les risques de surexposition à certains contaminants.



limiter la consommation de poissons est trop restrictif, et ne laisse pas la latitude aux gestionnaires pour s'organiser en fonction des contextes locaux (approvisionnement, culte...).

Les avis d'expertise scientifique sont clairs avec une fréquence de 2 poissons par semaine, la question porte sur le fait de fixer une fréquence strictement ou laisser de la latitude.

Tranché en GT Nutrition la fréquence des poissons sera ≥ 4 sur 20 déjeuners

Points de consensus

- Critère P/L <1 ok pour le conserver
- Plat protidique à base de poisson ou préparation 70% P/L ≥ 2 au moins 4/20
→ suppression du P/L et 2 fréquences de poisson plein filet sur les 4
- Viandes rouges 4/20 → intégrer la viande hachée et le porc
- Autres viandes hors volaille 8/20
- Plat protidique contenant moins de 70% du grammage en VPO : 3/20
- Desserts >15g de sucres ajoutés et/ou 15g de matières grasses 4/20 (sur les desserts : qu'en pensez-vous versus l'offre?)
- Mention du NS pas de pertinence dans la recommandation

Points de dissensus & Ligne rouge

- Ligne rouge : Poisson AVF Greenpeace SNRC pour une fréquence de 4 maxi
- Ligne rouge Non d'Interbev et AGORES
- Idem critère n'a pas de sens mais opposition des ONG et SNRC
- Quid de la pertinence de ce critère ?

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

Suite GT Nutrition CNRC du 8 octobre



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.



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.

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE APPUI ANSES MENU VÉGÉTARIEN

1^{ère} saisine en
décembre 2019
(cf Loi EGALIM)
expérimentation
obligatoire –
Novembre
2019/2021

AST Anses Janvier
2020
(Analyse
préliminaire)

CNRC : Guide sur le
menu végétarien
Juin 2020



2^{ème} saisine en
juillet 2020
(Elaboration de
fréquences
recommandées ds
le cadre de
l'expérimentation)

AST Anses
Septembre 2021

Quel impact sur les
nouvelles
recommandations
alimentaires ?

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

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

APPUI ANSES MENU VÉGÉTARIEN

Les questions posées à l'Anses sont :

1. Existe-t-il une limite maximale (sur 20 repas successifs) de menus végétariens qui peuvent être servis sans dégrader la qualité nutritionnelle des repas par les cantines scolaires ? Si oui, quelle est-elle ?

2. Quel indicateur nutritionnel, mesurable simplement pour les professionnels de restauration collective, serait adapté pour évaluer la qualité nutritionnelle des plats principaux, particulièrement végétariens ?

3. Quelles sont les fréquences recommandées (maximales ou minimales) pour les plats végétariens (sur 4 ou 5 menus végétariens / 20 repas successifs) suivants :

- plats à base de céréales et/ou légumineuses ;
- plats à base de fromage ;
- plats à base d'oeuf ;
- plats à base de produits ultra-transformés ;
- plats à base de substitut végétal à la viande ;
- plats à base de soja ;
- autres types de plats que l'Anses trouverait pertinent d'évaluer ?

Collecte de menus Avril mai 2020
Octobre 2020
169 écoles
1251 semaines de menus
4960 menus interprétables
1165 menus sans viande ni poissons (23,5%)
Plus d'une fois sur 2 le plat principal est à base végétale

Travaux sur les compositions des recettes (CIQUAL, Collectif ENSCOL, Autres sites de recettes) pour les compositions nutritionnelles

Catégorisation des menus sans viande ni poisson

- Menus à base d'œufs
- Menus à base de fromages (céréales + fromages)
- **Menus ni œufs ni fromages ou ingrédients minoritaires à base végétale**

Catégorisation des menus à base végétale

- Menus contenant du soja
- Menus légumineuses autre que soja
- Menus autres à base végétale contenant des légumes ou céréales

Conclusions

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE APPUI ANSES MENU VÉGÉTARIEN

- Un menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire peut contribuer à la couverture de l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants, à la condition qu'il soit équilibré et que l'offre végétarienne prenne mieux en compte l'intérêt des apports en légumineuses et en céréales complètes,
- Les comparaisons des compositions nutritionnelles entre différents types de menus montrent que les menus à base de fromage sont plus énergétiques et plus riches en acides gras saturés,
- Les menus avec poisson contiennent plus d'acide eicosapentaénoïque (EPA), d'acide docosahexaénoïque (DHA) et de vitamine D. Les menus à base végétale apportent plus de fibres. La teneur en calcium est plus élevée dans les menus sans viande ni poisson, notamment dans les menus à base de fromage. Enfin, les menus avec viande apportent plus de vitamine B3 et de zinc que les autres types de menus.
- Lorsque les menus à base végétale sont analysés en fonction de la catégorie du plat principal, il apparaît que ceux contenant du soja sont plus riches en protéines que les autres menus à base végétale. Les teneurs en fer et zinc sont plus élevées dans les menus dont le plat principal contient majoritairement du soja ou d'autres légumineuses
- **Les simulations réalisées suggèrent que 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. Il n'est donc pas pertinent de proposer de ce fait une fréquence maximale de menus sans viande ni poisson.**
- Les scientifiques soulignent par ailleurs le fait que les menus avec poisson soient des contributeurs importants d'EPA et DHA et de vitamine D doit être pris en considération.
- **Ces travaux mettent en évidence des apports journaliers très élevés en protéines quelle que soit leur origine, des apports excessifs en AGS et en sodium, et des apports insuffisants en ALA, en EPA + DHA et en vitamine D**
- Les experts soulignent toutefois que l'évaluation de la composition nutritionnelle doit porter sur le menu dans son ensemble et non sur le plat principal uniquement : **ainsi, les recommandations officielles qui, à ce jour, indiquent des fréquences par composant du menu, devraient dans le futur proposer des combinaisons de composants afin d'optimiser l'équilibre nutritionnel des menus.**

Quels impacts pour les
recommandations
alimentaires à venir ?

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

TRAVAUX SUR LES GRAMMAGES RÉUNION DU 21 NOVEMBRE

- Examiner le tableau des grammages afin de voir s'il faut faire évoluer d'une part **les catégories** et d'autre part **les grammages (cf recommandations du GEMRCN 2015)**
- Etablir des **recommandations de bonnes pratiques** sur la façon dont les acteurs utiliseront ce tableau sur le terrain.

Rappel : l'objectif principal est la couverture des besoins nutritionnels.

Reco: Il faudrait prendre en compte la part comestible de l'aliment (prête à être consommée) et le rendement de cuisson qui entraîne une modification de masse. Des travaux sont en cours sur l'extension du Nutri-Score en restauration hors-foyer, et prennent en compte ces éléments afin de calculer le Nutri-Score des plats tels que consommés par les convives. Ces éléments de méthode pourraient permettre d'introduire une nouvelle colonne « grammages bruts » pour aider les cuisiniers.

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 les 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.

- [Tableau Excel](#)

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

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

TRAVAUX SUR LES GRAMMAGES RÉUNION DU 21 NOVEMBRE

Crudités maternelle :

A gérer ligne à ligne (20g de salade c'est déjà beaucoup dans l'assiette)

Les crudités/cuidités, souvent servies à la limite des - 10% du grammages recommandé ;

Il faut introduire des fourchettes min et max pour donner de la latitude aux cuisiniers et gestionnaires, en fonction de la consommation selon différents critères (région, activité physique, morphologie, âge, habitudes...)

Ne pas oublier que la répétition et nombre présentations pourra favoriser l'acceptation des aliments. Il faut encourager à présenter ces aliments dont il est recommandé d'augmenter la consommation.

Assaisonnements/MG

Même quantité entre le GEMRCN et l'Anses, le HCSP

Au-dessus dans les données observées par INCA3

→ mettre une phrase dans les recommandations avec un point d'attention sur la quantité de matières grasses à bien peser

Sauces

→ Cohérence entre les recommandations Anses/HCSP et le GEMRCN. Un peu de surdosage sauces en pratiques (INCA 3)

Viandes : Recommandations globalement respectées

Discussion sur l'introduction de fourchettes de grammages et les différences de grammage entre le GEMRCN et les recommandations HCSP/Anses qui semblent être supérieures ;

Point d'attention : les maternelles ont souvent la même quantité de viandes que les élémentaires : produire de plus petites portions ou encourager à couper en 2 ?

Est-ce qu'on est capable de produire des viandes de portion inférieure afin de ne pas devoir la couper? ex un sauté. Il en est de même pour le produits transformés comme un cordon bleu qui à 50g n'existe pas. Or les opérateurs ne veulent pas couper un produit en 2 → en parler dans les bonnes pratiques., rassurer les opérateurs qu'on puisse couper une viande en 2.

Pas de possibilité de réduction grammage des produits transformés car il n'y a pas de besoins sur le marché.

Il est souvent observé un sur-grammage de la viande dans les plats composés. Une attention particulière devra être mise sur ce point dans les bonnes pratiques.

Notion de partage du repas chez les tout petits. Ex en crèche les steaks hachés et les escalopes volaille sont coupées par des auxiliaires de puériculture. Au niveau des maternelles il faudrait faire de même.

Poissons :

Cohérence entre les recommandations Anses/HCSP et le GEMRCN.

Plats composés

Grosses différences entre les recommandations Anses/HCSP et GEMRCN, qui s'expliquent car ces plats ne correspondent pas bien aux catégories définies par l'Anses ;

Il manque **les plats végétariens**

Il faudrait pouvoir séparer les grammages des plats en sauce, par rapport aux plats sans sauce, et des plats à base de féculents par rapport aux plats à base de légumes.

(ex **Légume farcis, Hachis de légumes parmentier, Ravioli avec sauce**)

→ [Se référer au livret de recettes Végétariennes](#)

Garniture (légumes et féculents):

Mettre les légumes secs dans une catégorie à part (comme les recommandations de S P F)

Séparer cette catégorie en différentes lignes (certains légumes verts sont mieux mangés et inversement)

Encourager la diversité des légumes.

Fromages et produits laitiers :

Fromages

Fourchette très large (16 à 40g)

Sur le terrain cela conduit à des aberrations : ex 16 à 30g en élémentaire du coup il arrive que soient distribuées 2 Vaches qui rit par enfant. Il est nécessaire d'insister sur les bonnes pratiques pour les fromages.

Yaourts :

Pas portionnable, donc les recommandations de grammages Anses/HCSP sont difficilement respectables.

Desserts

Desserts lactés : en pot et pas de format 50g

Mousse aux chocolat : 10 à 12 cl : du coup il y a aussi des aberrations sur le terrain avec des distributions de 2 mousses au chocolat → Bonnes pratiques

Fruits crus/cuits :

Moins consommés mais messages importants à faire passer, car ce sont des aliments dont il est la consommation est à favoriser

Pâtisseries :

Différences liées à la densité de produits (les pâtisseries fraîches sont plus riches en eau, plus aérées

(éclair chocolat, tarte, 40 à 50g), différente des biscuits secs (20-30g), choux très léger)

[Recommandation Bonnes pratiques des grammages à amender](#) avant le 20 janvier

Prochaines étapes :

Guide de recommandations alimentaires

- A partir des propositions issues de la consultation écrite, des points d'équilibre identifiés en séance et des arbitrages, l'administration va consolider une nouvelle version du guide de recommandations alimentaires
- Cette version sera soumise à la consultation écrite du GT Nutrition plénier, avec un délai de 3 semaines pour réagir sur les points de rédaction, sans revenir sur les points d'équilibre identifiés en séance ni sur les arbitrages. La version finale sera validée par l'administration à l'issue de l'examen des différentes propositions.
- **Menus dirigés** : intégration au guide d'une section sur les menus dirigés, issue de travaux de l'AFDN / du CENA ?
- Cette section sera soumise à la même consultation écrite selon les mêmes modalités

Actualisation des grammages

- Grammages : actuellement seuls les grammages des plats prêts à l'emploi sont intégrés dans l'arrêté.
- Est-il pertinent de conserver ces grammages dans l'arrêté ?
- Si non, le travail sur l'actualisation des grammages et de la section dédiée du guide pourra avoir lieu en parallèle de l'actualisation de l'arrêté.
- Proposition de séance de travail en GT restreint pour comparer les grammages existants aux grammages recommandés par l'Anses et le HCSP, aux grammages consommés dans l'étude INCA3 et aux grammages gaspillés mesurés par l'ADEME.

Actualisation de l'arrêté du 30 septembre 2011

- Novembre 2021 : A partir des critères du guide de recommandations alimentaires, l'administration (MAA, MSS et autres ministères concernés) rédigera un projet arrêté actualisant l'arrêté du 30 septembre 2011.
- Novembre 2021 : Ce projet d'arrêté sera soumis à la consultation écrite du GT plénier
- Novembre 2021 : Ce projet d'arrêté sera soumis à l'Anses pour avis (3-6 mois), accompagné d'éventuelles questions précises identifiées.
- Information du GT plénier suite à l'avis de l'Anses
- Février – Mai 2022 : Une fois l'avis de l'Anses intégré, l'arrêté sera soumis au Conseil national de l'évaluation des normes, ainsi qu'aux Assemblées de chaque collectivité d'Outre-Mer en cas d'adaptation, avant publication.
- Février – Mai 2022 : Information du GT plénier suite à la consultation
- Février – Mai 2022 : Publication de l'arrêté

Report de la réunion du GT
Nutrition CNRC du 14
décembre au 28 janvier 22

Autres travaux à venir pour 2022



Travaux à venir

- Guide de recommandations pour l'expérimentation de l'option végétarienne quotidienne, notamment sur la base de l'avis de l'Anses prochainement publié.
- Recommandations en restauration collective pour les autres populations, intégrant notamment l'option végétarienne quotidienne dans la restauration collective de l'État, ses établissements publics et entreprises publiques nationales (en cas de choix multiple).

CNRC ET GT NUTRITION

- Ressources utiles concernant la mise en œuvre de la loi EGalim, les productions du CNRC, sur la plateforme "ma cantine" en cours de construction avec la DINUM : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/>
- Quid du sous-Groupe Miroir Recommandations nutritionnelles ?



Prévoir une relecture croisée du projet des recommandations alimentaires amendées de l'avis ANSES et des apports sur les menus dirigés (avant Mi-janvier)



NUTRI SCORE UPDATE

En France

- Nutri Score et expérimentation en restauration collective : Livrables pas de nouvelles
- Nutri Score et expérimentation en restauration commerciale : pas de nouvelles Mais les acteurs (KFC , McDo, Domino's Pizza ,I Lunch) s'y sont déjà mis.
- Nutri Score et vrac -> RHD non concernée

Au niveau européen

- **Stratégie européenne Farm to Fork** : adopter d'ici fin 2022 un « système européen harmonisé de labellisation nutritionnelle à l'avant des emballages »
- **Nutri-Score officiellement adopté de manière volontaire par** : France - Belgique - Suisse – Allemagne - Espagne - Pays-Bas – Luxembourg
- **Mise en place d'un Comité transnational pour déployer le Nutri-Score par les 7 pays engagés**



Comité scientifique > Avis indépendant sur une éventuelle mise à jour de l'algorithme
 → Sept 2021 : les opérateurs ont transmis des propositions d'évolutions de l'algorithme
 → Recommandations du comité scientifique **attendues fin 2021 – début 2022**

- **Certains pays opposés au Nutri-Score** :

→ plaident pour une approche « fondée sur des informations scientifiques concernant les **portions et les quantités effectivement consommées** »

Calendrier du dispositif européen



■ Fin 2020 - début 2021 :

→ **Analyse d'impact initiale lancée par la Commission européenne** sur la révision du règlement (UE) n° 1169/2011 (INCO), qui s'inscrit dans la stratégie « De la ferme à la table » et couvre le **Front-of-pack nutrition labelling**

Prochaines étapes :

→ **Consultation publique** prévue pour 4e trimestre **2021** → période de contribution à venir
→ **Adoption par la Commission** prévue pour 4e trimestre **2022** → période de contribution à venir

■ 19 octobre 2021 : Adoption du rapport sur la Stratégie « De la ferme à la table »

- Parlementaires européens ont **voté POUR le principe d'un étiquetage nutritionnel harmonisé simple et obligatoire.**
 - **pas de valeur juridique** du texte → pas contraignant
 - MAIS peut **servir de référence à la Commission** et devenir un **levier stratégique** pour les **futures négociations sur les législations**

→ C'est maintenant à la Commission de choisir l'étiquetage FOP harmonisé obligatoire d'ici 2022

■ Avis scientifique de l'EFSA attendu pour mars 2022

- **pour harmoniser l'étiquetage « Front of Pack »** et limiter les allégations sur les aliments
→ consultation des parties prenantes prévue à cet effet **fin 2021**

Calendrier du dispositif européen



La Commission a l'intention de soumettre, **d'ici la fin 2022**, une proposition portant sur un **étiquetage nutritionnel harmonisé obligatoire** sur la face avant des emballages alimentaires, **sur la base** :

- Du rapport actualisé du Joint Research Center (fin 2021)
- De l'avis de l'EFSA (mars 2022) ;
- De la consultation d'analyse d'impact initiale des parties prenantes (qui va démarrer dans les mois à venir pour une durée de 12 semaines)

A VENIR dans les prochains mois :

- Processus d'évaluation d'analyse d'impact avec les consultations des parties prenantes,
- Sur la base des contributions reçues lors des consultations, la Commission européenne présentera une **proposition au T4 2022**
- Une fois publiée, la proposition de la Commission **sera discutée** en parallèle par le **Parlement européen** (d'abord probablement la commission ENVI, puis en plénière) et le **Conseil de l'UE** :

➡ **nombreuses discussions attendues**, étant donné les points de vue divergents des députés européens et des États membres.

→ Une fois que les positions du Parlement Européen (PE) et du Conseil, respectivement, auront été adoptées, les négociations auront lieu dans le cadre des « trilogues », entre la Commission européenne, le PE et le Conseil.

NUTRI SCORE UPDATE



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.

Axes de travail du GT

Expliquer ce qu'est le Nutri-Score

- calcul, avantages, limites du Nutri-Score...
- Informer sur les **notions de portions, fréquences de consommation**, habitudes alimentaires, adéquation avec les **recommandations nutritionnelles**

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

- 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)...

Trois axes de travail ont été définis en Novembre :

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

- Calcul, avantages, limites du Nutri-Score...
- Informer sur les **notions de portions, fréquences de consommation**, habitudes alimentaires en adéquation avec les **recommandations nutritionnelles**

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»

2^{ème} groupe : Contribuer à éviter toute confusion ou erreur de compréhension de ce label

- 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)...

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

NUTRI SCORE UPDATE



Rappel Création d'un sous-groupe Nutri Score avec le copilotage d'Anaïs Boeglin

Membres

Céline Martin -Manuelle Trupin

Luisa marquez

Justine Realini

Alexandra Bon

Mathilde Lefevre

Benjamin Choqué

Laurent Coutant

Hélène Matheron



NUTRI-SCORE SUR LES MARCHES PROFESSIONNELS
DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE

Février 2021

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 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.

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 également sur les sites de e-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 secs, fruits à coque, teneur en fibres, teneur en protéines
- Des éléments défavorables au score : apport énergétique, teneur en sucres, en acides gras saturés et en sel

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

Attribution des couleurs		Points bonus				
Aliments solides (points)	Beverages (points)	A	B	C	D	E
Min à -1	Eau					
0 à 2	≤ 1					
3 à 10	2 à 5					
11 à 18	6 à 9					
≥ 19	≥ 10					

Réunion # 1 : 15 Avril 21 centrée sur le NS en restauration collective : liste des questions adressées à Nathalie BEUGNOT et prise de contact avec la DGS

Réunion # 2 A déterminer : Travaux en miroir du sous-groupe ANIA Pédagogie du NS spécifique à notre marché RHD

Examen des livrables de l'expérimentation Restauration

REMETTRE EN PERSPECTIVE LA QUALITÉ
NUTRITIONNELLE DES CHARCUTERIES
EN LES ÉVALUANT TELLES QUE CONSOMMÉES
AU SEIN DE RECETTES



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

ALIMENTATION DES SENIORS

ALIMENTATION DES SENIORS

Un sous-groupe dédié

1^{ère} réunion le 4 mai 2021

Considérants exposés :

- 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 cet atelier doit éclairer , aider les adhérents dans cette voie de développement : un enjeu primordial et une voie de développement pour demain compte-tenu du vieillissement de la population .

ALIMENTATION DES SENIORS

2ème réunion le 26 Novembre

Save the date Atelier # 2 : Jeudi 27 janvier 10h -12h30 à l'ANIA prévu en présentiel (ou distanciel en fonction de la situation sanitaire)

Le fil :

Quel besoin ?	Réponse	Quel intervenant ?	Qui fait quoi?
Une segmentation pour mieux définir les cibles de « mangeurs » -les profils	Etude réalisée par un collectif de l'ESA , ONIRIS, CHU de Dijon et Angers, Université de Tours et Lille	→ Isabelle Maitre Maitre enseignante chercheur en agroalimentaire enseignement en AGRO-alimentaire	Alexandra Bon nous met en relation
Besoin de compréhension de l'univers des séniors et de la cible de notre cœur de business-	Point marchés Univers EHPAD Hôpitaux Long séjour Portage à Domicile et autres structures d'accueil	→ Quanti GIRA Food service → Quali Cabinet Nutriculture → Quali Nutrieko	Laurence Vigné Contact Laurence Dayen Contact Laurent Haegeli
Besoin de comprendre comment fonctionne un EHPAD ? Le service de portage à domicile ?	Au cœur de l'EHPAD Témoignage d'un cuisinier Portage à domicile Les enjeux L'organisation le développement futur	→ Un cuisinier → Une entreprise privée (Saveurs et vies) → Une SRC	Philippe Teixeira (Bonduelle) LV contacte Paul Tronchon LV contacte Api restauration
Comment adresser nos produits et services vers ces cibles ?	Témoignage d'adhérents GECO ? D'un distributeur ?	→ IAA → Transgourmet ou ProaPro	Laurence Dayen Soulié restauration La cuisine de William Laurent Haegeli contacte les interlocuteurs

RAPPEL ATELIER #1 JANVIER 2020

PROGRAMME

9h30-10h -Accueil Café

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 Formatio

Véronique Mourier Responsable Nutrition Elixir 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

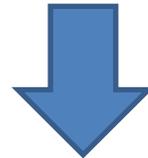
12h25-12h30 Conclusion Laurent Repelin Président du GECO Food service

Retrouvez les slides
dans l'espace
Adhérents :
Ressources
Alimentation des
séniors

ALIMENTATION DES SENIORS

Sujets non abordés :

- ✓ La lutte contre la dénutrition
- ✓ Les besoins nutritionnels de séniors (cf. [webinaire ANIA du 29 juin](#))
en ligne sur le site du GECO Food service



Relevés de décision

Organiser un atelier # 3 spécifique sur la Nutrition des Séniors Fin mai Début Juin 2022

PROCHAINES ÉTAPES

Finaliser l'Atelier #2

Poursuivre la collecte des informations / webinaires Alim 50 +
Relevé de décisions oui

Etablir des guidelines Alimentation des Séniors qui pourrait être en ligne dans l'Espace dédié aux restaurateurs ?

Relevé de décisions : non difficile à mettre en œuvre compte-tenu de la diversité des produits et entreprises au GECO FS

Inviter des intervenants spécialisés sur ces marchés

Relevé de décisions oui → directeur d'EHPAD-Experts Portage à Domicile –Institut d'Etudes

Calendrier 2022 : 2 à 3 réunions par an

Envoi d'un doodle pour fixer la réunion de Mars pour préparer l'Atelier #3



INFORMATIONS DIVERSES

Le Technocampus Alimentation co-organise en partenariat avec Ligepack : une journée dédiée à l'emballage et aux produits alimentaires pour les seniors à domicile Jeudi 7 décembre

**FOOD
PACK**
FOR SENIORS



INFORMATION DU CONSOMMATEUR

- Marquage les travaux européens
- Projet de décret sur les dénominations des denrées à base de protéines végétales
- Loi Egalim 2 volet Information du consommateur
- Livrable GECO



MARQUAGE TRAVAUX EUROPÉENS

Dans le cadre de la stratégie Farm to Fork et des travaux de révision des règles européennes de marquage des dates fixées dans le Règlement INCO, la **Commission européenne** a organisé :

- **Une consultation virtuelle ciblée des Etats membres et des parties prenantes**
- **une étude externe** -le contractant chargé de ce travail a réalisé :
 - un inventaire et un examen des preuves sur le comportement des consommateurs concernant le marquage de la date et le gaspillage alimentaire
 - des entretiens avec les parties prenantes (y compris avec les autorités nationales)
 - des groupes de discussion de consommateurs dans dix États membres, au cours desquels une série d'options politiques a été testée.
- **Tests en laboratoires** de [différentes options stratégiques](#)

DLC ?

DDM ?

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

➤ 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

- ✓ **Date d'entrée en vigueur au 1^{er} avril 2022**

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

projet de décret relatif à certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales –Point à date

Notification TRIS / activité UE

- La période de commentaire par la Commission et les Etats membres est toujours ouverte. Elle court jusqu'au 3 janvier 2022
- Les fédérations européennes (EAPF et leurs membres) mènent des actions de sensibilisation de la Commission et des Etats membres

Processus français

- A date, la DGCCRF n'a pas prévu de présaisi du Conseil d'Etat.
- La DGCCRF s'attend à des retours, tant de la Commission que des Etats membres. Les retours vont prolonger la période de statu quo. la DGCCRF devra retravailler le texte suite aux commentaires.
- A noter qu'il n'y a pas d'obligation de nouvelle notification européenne d'une potentielle nouvelle version. Mais l'administration française devra informer la Commission du fait qu'elle a analysé et tenu compte des commentaires. En conséquence, **le texte évoluera sans doute encore,**

Sujet non traité à l'ANIA mais au sein de
Protéines France
Les adhérents en commun font le lien avec le
GECO.

➤ Loi Egalim 2

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.**

Les questions:

- Nécessité d'un délai suffisant de mise en conformité, complété d'un écoulement des stocks
- Quid des cartes régionales
- Quid de l'utilisation d'une carte de France en référence à un ingrédient

Les exemptions

Comment définir les filières? Quel(s) critère(s) retenir ?

Consultation décret d'application de l'article sur le drapeau français d'EGAlim :

Le décret d'application de l'article 12 de la [loi EGAlim 2](#) n'est absolument pas prioritaire pour le Gouvernement, pas de publication à date.

Le cabinet ne veut pas prendre le risque d'être retoqué par Bruxelles.

Les entreprises ont besoin de stabilité réglementaire et juridique, claires pour les refontes des packagings. Y aura-t-il des lignes directrices de la DGCCRF, pas d'engagement à date

→ **Proposition d'action ANIA** : Afin d'avoir une position claire du Gouvernement sur les suites de ce décret, l'ANIA propose **une question parlementaire par un député pour faire clarifier le point par Alain Griset, qui s'engagera à minima à citer les produits et/ou filières exclues.**

RÉFLEXION SUR UN LIVRABLE GECO FOOD SERVICE DESTINÉ AUX CLIENTS

EXPLIQUANT NOS OBLIGATIONS SUR LES ORIGINES

Relevé de décision lors de la dernière commission :

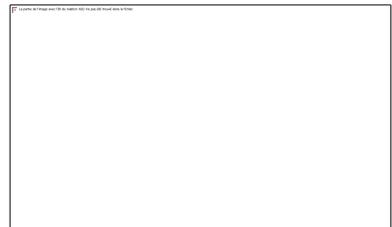
- L'exercice du livrable est complexe
- Faire remonter les questions des clients
- Etat des lieux via un questionnaire adressé aux membres de la commission



Proposition : Renvoi d'une synthèse des questions qui vous sont posées

Envoi à LV des questions posées par les distributeurs et utilisateurs finaux

DIVERS



LAIT ET FRUITS A L'ÉCOLE

PROGRAMME EUROPÉEN



Rappel

Face à la faible mobilisation des fonds européens en France , le **CGAAER sur saisie du ministre a été chargé de rendre des recommandations pour améliorer le système:**

- R1 Réunir un Comité de pilotage associant toutes les parties prenantes
- R2. Mettre en œuvre le programme en priorité dans les écoles primaires, avec une distribution de produits en classe le matin et/ou au goûter
- R3 Verser les aides aux fournisseurs ou distributeurs de produits
- R4 Prendre en compte et considérer comme mode de preuve, les enseignements déployés en classe dans le cadre des programmes scolaires comme « actions pédagogiques » exigées dans le programme européen. Accompagner les enseignants dans cette mission (formations, supports pédagogiques)
- R5. Développer un ambitieux plan de communication mobilisateur avec un portail dédié
- R6. Agir dès la rentrée scolaire 2021 pour mettre en œuvre de nouvelles dispositions rendant le programme actuel plus attractif. Aller plus loin pour la rentrée scolaire 2022/2023 en s'inspirant des expériences réussies dans les pays de l'UE, en accord avec le Comité de pilotage

Les parties prenantes ont été sollicitées pour adresser leurs contributions suite à ce rapport. Le GECO food service a insisté sur :

- le fait de suivre la R2 priverait un nombre important d'enfants des bénéfices du programme « Fruits et Lait à l'école » dans sa dimension de découvertes de produits éligibles à l'article 24 de la loi EGALIM .
- Cette valorisation à travers le repas scolaire avec l'appui du programme « fruits et lait à l'École » qui doit s'amplifier avec la prise en compte de tous les produits éligibles **quel que soit leur format** et ne pas être restreinte.

LAIT ET FRUITS A L'ÉCOLE

PROGRAMME EUROPÉEN



Copil du 16 Novembre

➤ Des mesures de simplification et d'améliorations pour 2022/2023

- Permettre de déclarer librement le nombre de distributions effectuées en arrêtant d'imposer une fréquence
- Simplifier les modalités de contrôle des mesures pédagogiques
- Permettre de déclarer le poids moyen des portions distribuées soit des portions inférieures à celles définies actuellement
- Diminuer le nombre de forfaits : avoir un forfait fruit unique et un forfait Fromages unique
- Permettre la distribution le matin et au goûter des légumes , yaourts , fromages blancs et fromages

➤ Présentation du cadre de l'expérimentation 2022/2023

Proposition **d'agréer un ou plusieurs opérateurs chargés de livrer les produits dans les écoles adhérentes au programme**

Dans cadre de cette expérimentation, restera à la charge des collectivités :

- de conventionner avec FAM pour pouvoir bénéficier des distributions aidées
- d'apporter la preuve de la réalisation des distributions lors des contrôles sur place effectués dans les écoles
- d'assumer le remboursement de l'aide et les sanctions prévues à l'article 8 du R(UE) 2017/40 en cas de manquement à ces obligations
-



LAIT ET FRUITS A L'ÉCOLE

PROGRAMME EUROPÉEN



Présentation du cadre de l'expérimentation : avantages et conditions de réussites

Avantages	Conditions de réussite
<ul style="list-style-type: none">• Gratuité des distributions pour les collectivités• Simplification des démarches pour les collectivités• Contrôle du respect des obligations du programme par le fournisseur réalisé par FAM• Simplification des paiements pour FAM (réduction du nombre dossiers de demande d'aides, contrôle des quantités livrées à la place des quantités distribuées)	<ul style="list-style-type: none">• Définition du cahier des charges répondant aux besoins des collectivités d'ici fin 2021 pour lancer l'appel d'offre au printemps 2022• Nécessité de simplifier les critères de distribution• Adaptation des outils informatiques / téléprocédure par FAM

LAIT ET FRUITS A L'ÉCOLE

PROGRAMME EUROPÉEN



Présentation du cadre de l'expérimentation : paramètres envisagés

- Expérimentation menée à l'échelle **d'une ou deux régions**
- Expérimentation **ciblant le temps du goûter** dans un premier temps :
 - message plus ciblé
 - ligne de partage claire avec le dispositif petit-déjeuner du plan pauvreté

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Calendrier 2022

Mardi 1^{er} Février

Mardi 7 Juin

Mardi 11 Octobre

Mardi 6 Décembre

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION