

COMMISSION  
NUTRITION QUALITÉ SANTÉ  
#3

Mardi 5 Octobre 2021

En violet  
-les relevés de décision  
- Les updates



# ORDRE DU JOUR

***Mot de Laurent Haegeli Cap Traiteur***

## **NUTRITION**

- Travaux sur les évolutions des recommandations nutritionnelles pour la restauration scolaire
- Impacts de la loi Climat et Résilience sur la restauration collective
- NUTRI- SCORE :
  - Point sur notre réunion avec la DGS en Juillet
  - Nutri score en restauration commerciale
  - Nutri Score Sous -groupe ANIA sur la pédagogie du NS
- Aliments Ultra transformés
- Alimentation des Séniors

## **INFORMATION CONSOMMATEUR**

- Décret origine des viandes en RHF
- Avis et rapport du Conseil National de la Consommation sur l'indication de l'origine des denrées et leurs ingrédients
- Projet de décret sur les dénominations des denrées à base de protéines végétales
- Loi Egalim 2 volet Information du consommateur
- Projet de livrable

## **DIVERS**

- Point lait et Fruits à l'école

## Rappel des Règles du respect du Droit à la concurrence

Les adhérents du GECO Food et les participants aux réunions s'engagent à respecter les règles du droit de la concurrence

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat notamment toute information relative aux prix, conditions de vente, opérations promotionnelles, 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.

ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Marketing Food service
ANDROS Restauration	DEVIGNERAL	Clémence	Responsable Mkg
BEL	KHEROUF	Marie	Nutritionniste
BERGAMS	DIVERGER	Faty	Compte Clé
BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien-Nutrition Project manager
BONDUELLE Long Life Food Service	RAQUET	Christian	Responsable Contrats Commerciaux
<b>CAP TRAITEUR</b>	<b>HAEGELI</b>	<b>Laurent</b>	<b>Directeur général/ Président de la commission</b>
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 RECKER	Jessica	Responsable réglementaire et Nutrition
FLORETTE Food Service France	MEWTON	Claire	Chef de Projets RD
HILCONA	CASSIER	Claire	Responsable Trade Marketing France
LACTALIS Consommation Hors Foyer	COUTANT	Laurent	Direction Marketing Nutrition
LES ATELIERS DU GOUT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des affaires réglementaires
LES ATELIERS DU GOUT	GUILLAUMIN	Delphine	Directrice R&D et qualité
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaïs	Affaires Réglementaires&Nutrition
LSDH	BOMBART	Aurélie	Affaires réglementaires
MARIE /LDC	BON	Alexandra	Responsable Nutrition Cellule Recherche et Innovation
MARIE SURGELES	LEBARS	Aurélie	Chef de Produits RHF & RHD
MARTINET	GRINBERG	JORIS	Marketing Food service
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Responsable Qualité
NESTLE Professional France	POTRON	Ludovic	Ingénieur Nutrition
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent	Affaires réglementaires
NUTRITION SANTE	TIXIER	Georgine	Scientific & Regulatory Manager
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
Sodiaal Food Experts	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité SFE
Sodiaal Food Experts	GOVINDIN	Tatiana	Chargé d'affaires réglementaires
TRIBALLAT Foodservice	JOUBREL	Gwenaële	Directeur Nutrition
UNILEVER Food Solutions	MARQUEZ	Luisa	Directrice AF Nutrition

## LISTE PRÉSENTS

En violet  
- les relevés de décision  
- Les updates

## NUTRITION

### ➤ **CNRC**

- Travaux sur les évolutions des recommandations nutritionnelles pour la restauration scolaire
- Impacts de la loi Climat et Résilience sur la restauration collective

### ➤ **NUTRI- SCORE :**

- Point sur notre réunion avec la DGS en juillet
- Nutri score en restauration commerciale
- Nutri Score Sous -groupe ANIA sur la pédagogie du NS

### ➤ **Aliments Ultra transformés**

### ➤ **Alimentation des Séniors**

# RAPPEL CONTEXTE

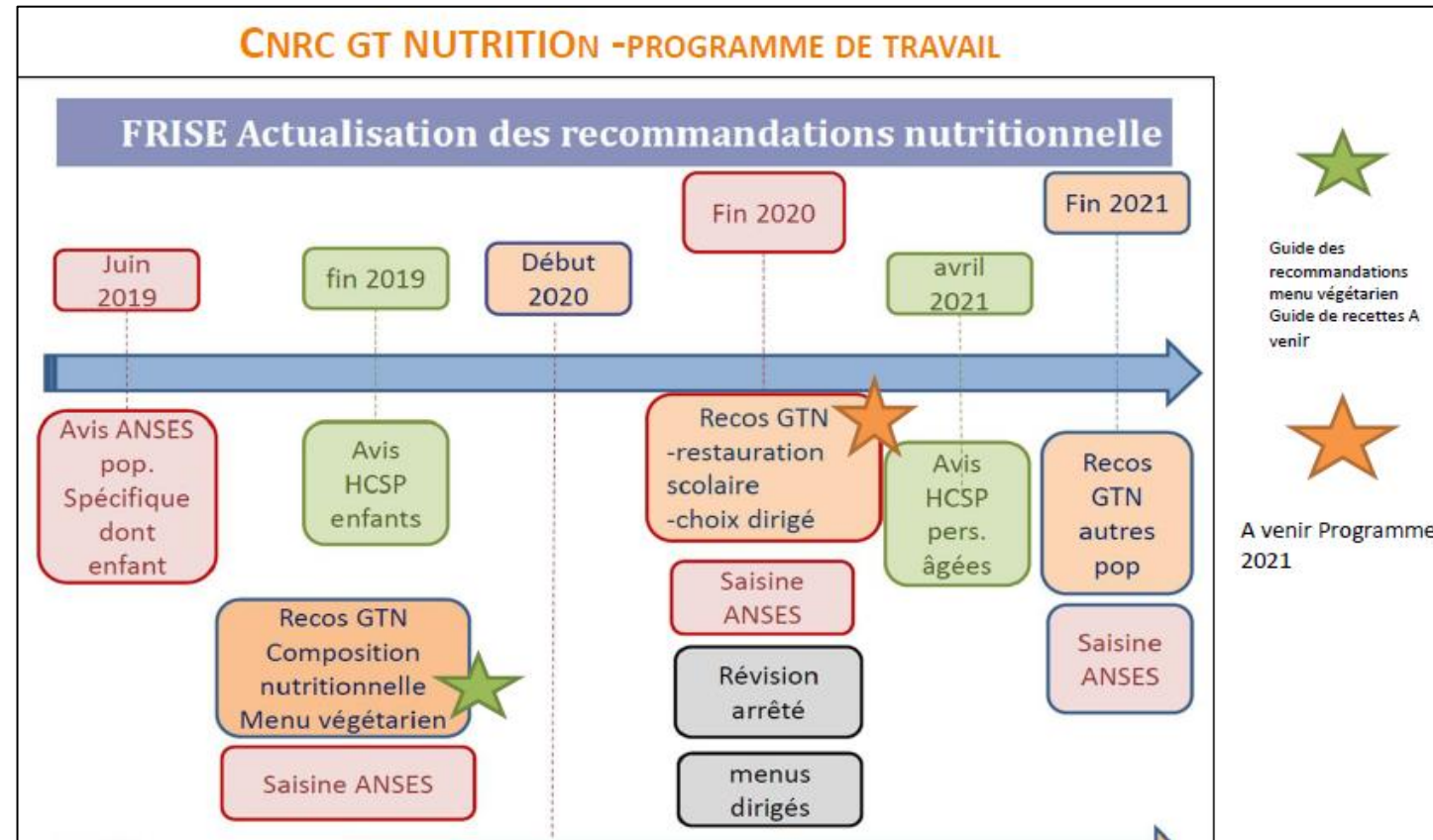
CNRC

## 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*)



# RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

## Rétroplanning

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

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

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

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

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

**Fin 2021?** Validation par l'Anses

**2022 Publication du** nouvel arrêté sur la qualité des repas scolaires

## Déroulé des étapes à date

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

**Janvier 2021** intégration dans [l'outil Ms Nutrition](#) pour "tester" les impacts sur la qualité nutritionnelle

→ **De Février à ~~juin~~ Septembre-2021 (6 réunions)**

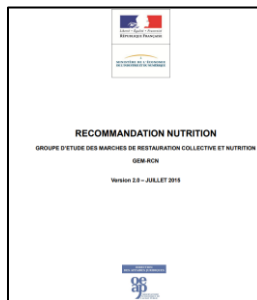
- **Elaboration d'un nouveau guideline (Ex: Reco GEMRCN de 2015)**
- ~~Intégrer les résultats de l'expérimentation sur le menu végétarien~~
- Revoir les recommandations selon avis Anses sur les régimes excluant tout ou partie des aliments d'origine animale = question du CNRC sur l'impact d'un régime végétarien quotidien à la cantine ?
- Travaux à poursuivre sur les portions et grammages

**Prochain GT Nutrition plénier le 8 octobre**

# RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Pilotage par Erwan de Gavelle – DGAL et Christelle Courcel DGS

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



Avis du HCSP  
sur les  
repères  
alimentaires

Les scenarii  
de MS  
Nutrition et  
N.Darmon

Le guide sur  
les menus  
végétariens

Avis de  
l'ANSES sur  
les enfants  
de 4-17 ans



## Rappel des obligations (Arrêté du 30 septembre 2011)

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

## Projet CNRC

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

## 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 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



### 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.

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).

## RAPPEL MENU VÉGÉTARIEN ET DIVERSIFICATION LOI EGALIM

**Art. L. 230-5-6.**-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, **au moins une fois par semaine, un menu végétarien**. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

**Arrêt théorique au 1<sup>er</sup> Novembre 2021**

« L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme ---→*soit Fin Avril 2021*

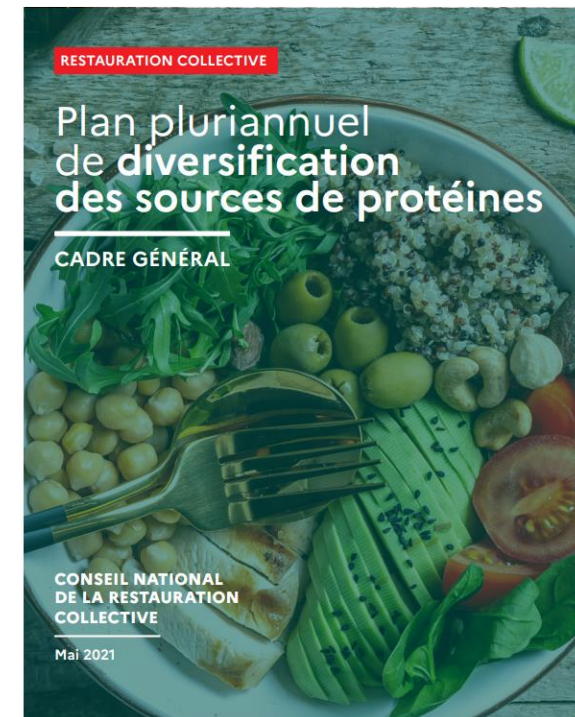
**Rapport du CGAAER Mars 2021**

**Article L.230-5-4** Obligation des gestionnaires - pour la restauration collective de plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année - de présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines, alternatives à base de protéines végétales.

**Publication de Lignes directrices**

# RAPPEL MENU VÉGÉTARIEN ET DIVERSIFICATION LOI EGALIM

## LES PUBLICATIONS DU GT NUTRITION CNRC



Un élément de  
pédagogie  
pour vos  
clients



# MENU VÉGÉTARIEN : RAPPORT DU CGAAER

## Audition dans le cadre de la Loi Climat et Résilience

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

+Mission d'appui itinérante proposée par l'Association des cantines de France : solidarité professionnelle, partage d'expérience pratique et effets de réseau.

+ Désignation de Chefs référents par région pour aider les établissements en difficulté ou en retard.

- **Recommandation n° 4** – L'approvisionnement des cantines Faciliter l'approvisionnement en produits végétaux de qualité ; favoriser une cuisine de cuisinier plutôt que d'assemblage et privilégier le « fait-maison ».
- **Recommandation n° 5** – Assurer l'accompagnement pédagogique de la mesure Conforter l'acceptabilité et en renforcer l'accompagnement pédagogique auprès des élèves, de leurs parents et des personnels concernés en leur offrant un « kit pédagogique » décliné par degré de scolarité (école primaire, collège et lycée), dont la conception serait confiée au CNRC
- **Recommandation n° 6** – Stabiliser la situation autour d'un menu végétarien hebdomadaire, sans s'interdire de la faire évoluer.
- **Recommandation N°7** – Envisager l'extension du menu végétarien hebdomadaire à d'autres domaines de la restauration collective.



Évaluation de l'expérimentation  
du menu végétarien hebdomadaire  
en restauration collective scolaire

établi par  
Éric BARDON  
Inspecteur général de l'agriculture  
Denis FEIGNER  
Inspecteur général de l'agriculture

Mars 2021

# MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE EN ATTENTE DE L'ETUDE CHIFFRÉE



« *L'expérimentation* fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme  
→ soit Fin Avril 2021



Etude diligentée par le MAA et France Agrimer avec deux objectifs ( AO attribué en Août 2020)

Cabinets retenus : [SPQR](#), associé à [Cantinéo](#) -GECO Food service membre du COPIL

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

***Pas encore de résultats !***



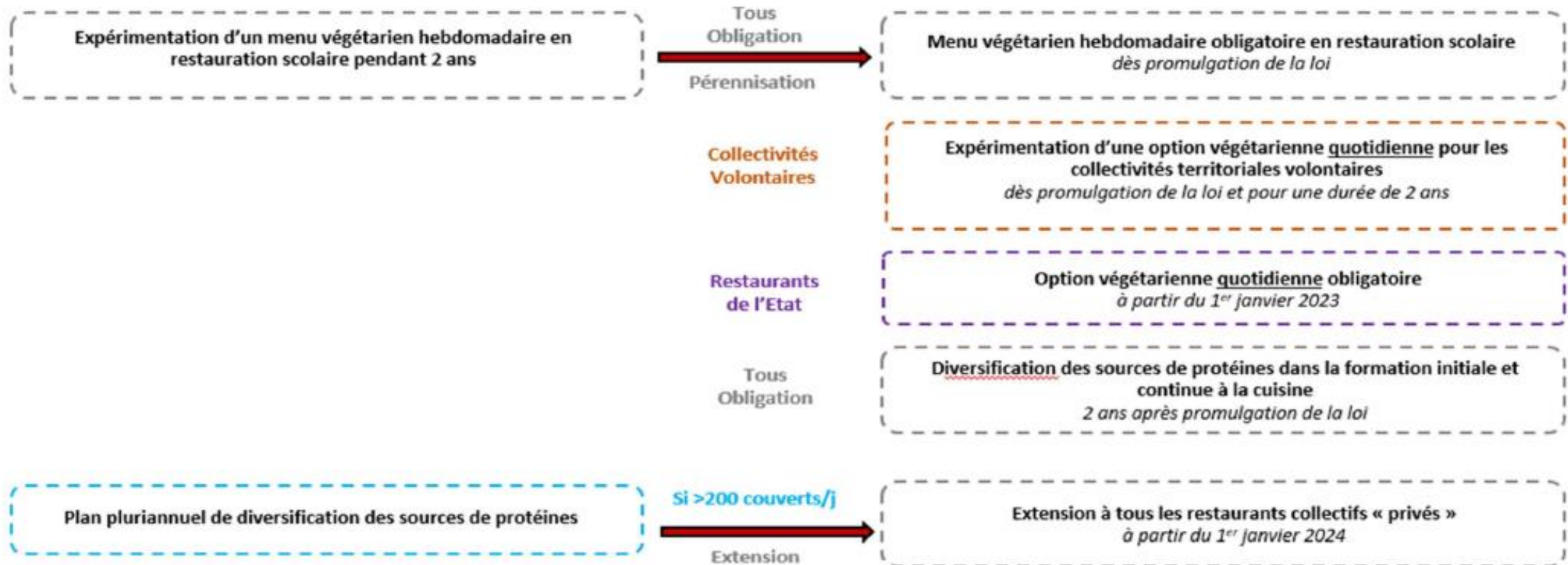
# LOI 2021- 1104 DU 22 AOÛT 2021

## CLIMAT ET RÉSILIENCE :IMPACTS

Articles 252,253 et 254

Loi EGAlim  Loi Climat et résilience : ajouts / modifications

### Diversification des sources de protéines



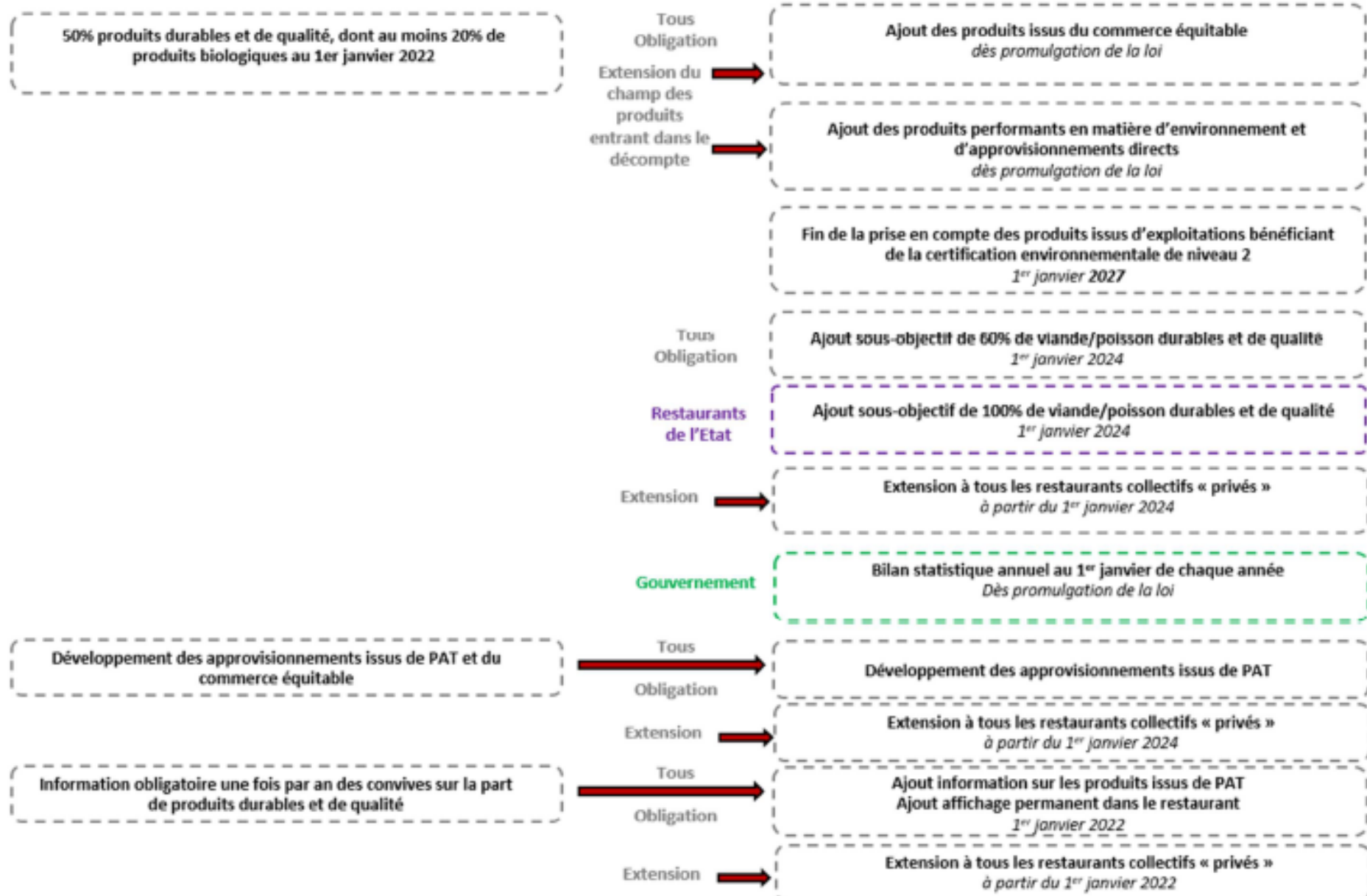
Loi EGAlim



Loi Climat et résilience : ajouts / modifications

LOI 2021-1104 DU 22 AOÛT 2021 CLIMAT ET RÉSILIENCE

**Produits durables et de qualité**



# 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/>
- Vos questions vos remarques
- Quid du sous-Groupe Miroir Recommandations nutritionnelles ?

A prévoir :  
Relecture des recommandations  
alimentaires quand publication  
Point sur les grammages  
  
Entre mi-Novembre et Fin  
Novembre



ma cantine

Site en expérimentation  
Devenir testeur

S'identifier Créer un compte

**Diagnostiquer ma  
cantine sur les mesures  
de la loi EGAlim**

La loi EGAlim vise à apporter une alimentation saine,  
de qualité et plus durable dans nos assiettes.



# NUTRI SCORE UPDATE



## Nutri Score et expérimentation en restauration collective

Rappel :

- Deux interventions de Nathalie Beugnot CROUS de Versailles (Janvier 2020/Février 2021)
- Un échange avec Elios via Luisa Marquez
- La nécessité d'échanger avec la Direction Générale de la Santé pilote de l'expérimentation

Après insistance, cet échange a eu lieu le 1<sup>er</sup> juillet 2021 en présence de :

- Jean-Christophe Combourou *Chef du bureau alimentation et nutrition (EA3)*  
*Sous-direction prévention des risques liés à l'environnement et à l'alimentation*
- Christelle Courcelle *Programme National Nutrition Santé Bureau Alimentation et nutrition (EA3)*
- Manon Egnell *Programme National Nutrition Santé Bureau Alimentation et nutrition (EA3) Nutri Score*

# NUTRI SCORE UPDATE



## Nutri Score et expérimentation en restauration collective synthèse : Echanges DGS

*Eté 2021 :*

- Publication de livrables en libre accès sur le site du Ministère de la Santé et probablement de Santé Publique France : un Fichier Excel, un guide expliquant la méthodologie, des guides de communication destinés aux convives et des fiches Formation pour les équipes -Une FAQ sera également disponible.
- Une annexe spécifique à la restauration collective viendra compléter le règlement d'usages publié par Santé Publique France, spécifique à la France.
- A noter pas de livret de recettes pré « Nutri Scorées » - le NS reste d'application « volontaire »-le NS sera calculé sur le produit tel que servi.
- Le périmètre est celui de la restauration collective pour les adultes. Néanmoins la porte est ouverte sur des travaux complémentaires pour la restauration scolaire notamment avec Elixor.
- Santé Publique France va lancer de son côté une étude spécifique.
- A la question de l'expression du Nutri Score au 100g/100ml versus la portion que l'on prend en restauration , la DGS est bien consciente que des messages de communication doivent être diffusés au même titre qu'en retail !
- Les études consommateurs seront intéressantes à regarder.

# NUTRI SCORE UPDATE

## Nutri Score et expérimentation en restauration collective synthèse : Echanges DGS

Pour le GECO Food service, nous avons réaffirmé :

- la nécessité d'être présent dans les discussions du groupe technique
- la nécessaire compréhension du process de calculs et méthodologie pour accompagner les restaurateurs dans cette démarche afin d'être en parfaite cohérence avec l'étude menée et de porter les mêmes messages
- Nous avons rappelé que les travaux d'Elior\* ne devaient pas venir se télescoper avec l'évolution des recommandations nutritionnelles et réglementation à venir : la DGS est totalement en phase
- la démarche vertueuse des entreprises dans la reformulation et l'évolution des profils nutritionnels de nos produits et solutions .

La réunion s'est terminée sur un échange « constructif » avec une vraie porte ouverte sur le suivi et sur les éventuels dysfonctionnements que nous pourrons rencontrer (ex : pressions commerciales, règlement d'usages, utilisation du NS par les opérateurs de la restauration etc.)

\* [la rentrée 2021](#), et d'ici la fin de l'année scolaire, le Nutri-Score sera généralisé dans près de 1500 cantines opérées par Elior sur l'ensemble du territoire. des actions de pédagogie se feront via un affichage dans les cantines pour les élèves et via un affichage à proximité des établissements pour les parents  
[Article sur la mise en place à Valbonne](#) et [ITW AC de Taevernier](#)

Dès publication des livrables →Prévoir une réunion du sous-groupe NS pour décrypter les outils





# NUTRI SCORE UPDATE

## Nutri Score et expérimentation en restauration commerciale

Expérimentation : Pomme de Pain /INSEAD et Deliveroo/Institut Paul Bocuse (Décembre 2021)

Multiplication des communications



Cela pose question sur l' utilité et la compréhension de Nutri-score (calculé sur 100g) par le consommateur... Que choisir ? Un boxmaster à 766 kcal classé B ou un Krunchy à 288 kcal classé C (Yvette Soustre CNIEL)

Qu'en pensez-vous?

# NUTRI SCORE UPDATE



## Groupe DGS et SPF sur le Nutri Score et les denrées alimentaires non préemballées (réunion du 16 septembre)

Intervention auprès de l'ANIA pour bien préciser le périmètre

### ➤ Objectifs de la réunion :

- 1 - présenter aux acteurs impliqués les premières propositions et réflexions sur ces travaux (périmètre,...)
- 2 - identifier les différentes questions et potentielles contraintes quant à cette extension de l'usage du Nutri-Score

- NB : Ces **travaux sont menés en parallèle** de l'extension de l'usage du Nutri-Score à la restauration hors foyer

### ENJEUX :

- pouvoir rédiger ensuite un cahier des charges fixant le périmètre et les conditions d'apposition du Nutri-Score sur ces denrées
- permettre une extension opérationnelle pour fin 2021 – début 2022

- **Consultation des parties prenantes** sur les questionnements et problématiques identifiées

### ➤ Prochaines étapes :

- réception des documents de synthèse transmis par les parties prenantes
- consultation des adhérents
- nouvelle réunion organisée mi-novembre

pas concerné à  
date

# 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
- Contribuer à une meilleure pédagogie sur le Nutri-Score.

L'ANIA a évoqué la campagne récente de communication de Santé publique France qui met en **évidence un manque d'information sur plusieurs points** :

- Prise en compte des fréquences de consommation, portions, habitudes de consommation, recommandations nutritionnelles de santé publique
- Associations de différents produits pouvant avoir des notes NS différentes
- Messages pédagogiques sur les aliments D ou E dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée

### 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)...

#### Action :

**Recenser toutes les initiatives/communications existantes sur le NS (études SPF, IPSOS, CREDOC, brochures, communications d'acteurs privés, publics...) dans le but d'identifier notamment les points de questionnements des consommateurs sur le Nutri-Score :**

- Les adhérents peuvent transmettre à l'ANIA en amont de la prochaine réunion tout document jugé pertinent (communication interne d'entreprise, études consos, données...)
- D'ici la prochaine réunion, les participants réfléchissent aux lignes rouges, aux messages à délivrer dans chacun des axes et aux exemples pour illustrer ces messages.
- Des sous-groupes de travail au sein du GT pourront être constitués afin de répartir les travaux selon les 3 axes identifiés.

**Prochaine réunion début novembre**

Quid de notre participation?

Nécessaire participation du GECO Food service

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

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

En prévision Réunion # : le 25 Octobre si publication des outils méthodologiques pour la restauration collective

# ALIMENTS ULTRA TRANSFORMES

Rappel saisine de l'ANSES prévu dans le PNNS 4

Retour du COT ANSES –mai 2021

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

➤ **Les intervenants ont rappelé :**

les difficultés pour disposer de données précises pour classer les aliments

les interprétations subjectives qui peuvent être réalisées à partir de la classification NOVA

l'étude INCA 3 ne permet pas d'avoir la composition exacte du produit consommé

la classification NOVA est sujette à diverses interprétations, ce qui en fait une méthode difficile à reproduire.

➤ L'AESAN(Agence sanitaire espagnole) a réalisé **une analyse critique des connaissances sur les liens entre Aliments Ultra-Transformés (AUT) et santé** ([Lien](#)).

→ les AUT **sont davantage un marqueur d'un régime de mauvaise qualité nutritionnelle** plutôt qu'un groupe d'aliments doués de propriétés particulières

→ **il n'existe pas de preuves à ce jour** du rôle délétère du niveau de transformation des aliments

→ les chercheurs soulignent **la nécessité de mener des études comparant à niveau de transformation égale** les impacts sanitaires des aliments composés d'ingrédients nutritionnellement défavorables avec ceux composés d'ingrédients nutritionnellement favorables.

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

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

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

Voie : recherche

# ALIMENTS ULTRA TRANSFORMES

Suite cet avis non diffusé et sur ok de l'ANIA:

[le GECO a « saisi » la présidence du CNRC](#) (Conseil National de la Restauration Collective) pour que soit partagée le fait que le Comité Scientifique de l'ANSES avait retenu qu'il n'était pas pertinent ni nécessaire de rendre un avis sur les AUT, notamment en l'absence de corrélation entre un degré de transformation et la santé.

Les organisations des Restaurations Collectives présentes au sein du CNRC ont été en copie de ce courrier et ont indiqué être favorables à ce partage d'information.

Voir si le sujet sera mis à l'ordre du jour du **CNRC plénier le 22 octobre**

■ [SIGA](#) Aris Christodoulou présent au congrès d'AGORES- dans les AO de Nouvelle Aquitaine [ici](#)

■ Serge Hercberg envisage de combiner le Nutri Score avec une indication sur les AUT (type bandeau noir)

■ Référentiel ECOCERT



Vos besoins  
vos questions

Pas d'intérêt à rencontrer SIGA  
→ pas d'échanges possibles  
Oui pour un éventuel échange avec  
ECOCERT

Les produits ou aliments peu transformés : sont des aliments qui ont été lavés, triés, broyés, séchés, fermentés, pasteurisés, refroidis, congelés ou soumis à d'autres transformations simples avec une limitation d'ingrédients et d'additifs à l'aliment initial.

## Produits peu transformés comptabilisables

- ✓ Viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable).
- ✓ Fruits et légumes frais, surgelés ou sous vide ou en conserve, non aromatisés (exemple : conserve de tomates pelées ou en dés, concentré de tomate non aromatisé).
- ✓ Salaisons et saurisseries.
- ✓ Fromages et yaourts naturels, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche, le lait.
- ✓ Huiles et matières grasses alimentaires.
- ✓ Pain, farines.
- ✓ Légumes et fruits secs.
- ✓ Pâtes, riz, céréales.
- ✓ Légumes lactofermentés.
- ✓ Sucre, chocolat, vins alcools et liqueurs.
- ✓ Condiments, épices, aromates, levure.
- ✓ Pâte feuilletée crue.

## Produits ultra-transformés non comptabilisables

- ✗ Plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries type terrine et pâtes déjà préparés, potages lyophilisés ou en briques, omelettes précuites, fruits au sirop...).
- ✗ Pâtisseries surgelées/préemballées, desserts lactés emballés.
- ✗ Préparations culinaires (fonds de sauces, sauces cuisinées, crèmes desserts en poudre, purées déshydratées).
- ✗ Légumes précuits de gamme 5\*, viandes précuites.
- ✗ Fromages industriels préemballés

# ALIMENTATION DES SENIORS



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

- **Octobre 2020** Adhésion à Alim 50+

- **2021** Création d'un sous-groupe Séniors

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

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

François Guillon Alim50+

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

Guy Fontaine Directeur du Développement et Innovation /Groupe SOS Séniors

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

Floriane Lenoir Directrice de Silver Fourchette

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

Véronique Mourier Responsable Nutrition Elior Santé

Les principales pathologies : Enjeux, Réponses freins et approches:

La Dénutrition et La Dysphagie

Quelles attentes vis-à-vis des IAA ?

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

Laurent Haegeli Cap Traiteur-Groupe SOLINA

12h15 -12h25 Echanges avec les intervenants



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

# SOUS- GROUPE ALIMENTATION DES SENIORS #1

## MARDI 4 MAI

### Objectifs du sous-groupe :

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

### Les membres

BEL	CHESNEAU	Cécilia
CAP TRAITEUR	NASCHINCHI	Véra
Charles&Alice	DECHANET	Pauline
Charles&Alice	SPATOLA	Pauline
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaïs
MacCain	MARTIN	Céline
MARIE /LDC	BON	Alexandra
Sodiaal Food Experts	CHOQUE	Benjamin
SOULIE RESTAURATION	DAYEN	Laurence
ST MICHEL Biscuits	GOURTAY	Hervé
TRIBALLAT Foodservice	JOUBREL	Gwenaële



# SOUS- GROUPE ALIMENTATION DES SENIORS #1

MARDI 4 MAI

## Relevé de conclusions

- Poursuivre la collecte des informations / suivre les webinaires
- Faire un point avec le sous- groupe 2 à 3 fois par an pour prioriser les sujets ?
- Etablir si besoin exprimé ,« des guidelines « pour les adhérents sur l'alimentation ou autres sujets liés aux séniors
- Réfléchir à comment nos entreprises peuvent s'inscrire dans les projets de recherche
- Comment peuvent-elles se faire connaître auprès des organismes de recherche
- Nourrir les adhérents du GECO pour développer leur expertise de ce(s)segments de marché

**Relevé de décisions →l'organisation d'un Atelier#2**

# ATELIERS SENIORS # 2

Considérants exposés par les adhérents présents:

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

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

■ En 2030:

1 français sur 2 aura plus de 50 ans

30% de la population aura plus de 60 ans

12,3% de la population aura plus de 75 ans

# ATELIERS SENIORS # 2

Date en Novembre ? → Janvier 2022

## Contacts identifiés :

- Isabelle Maitre Ecole Supérieure d'Agriculture
- Claire Sulmont-Rossé : [claire.sulmont-rosse@inra.fr](mailto:claire.sulmont-rosse@inra.fr)
- Virginie Vanwymelbeke [Virginie.Vanwymelbeke@Chu-Dijon.Fr](mailto:Virginie.Vanwymelbeke@Chu-Dijon.Fr)
- Un directeur d'EHPAD
- Un cuisinier d'EHPAD
- NUTRI ACTIV
- Saveurs et Vie pour le portage à domicile

Qu'en pensez-vous?  
Qui fait quoi ?

Date retenue 27 janvier 2022

Prévoir une réunion avec le sous-groupe  
Séniors pour construire le fil conducteur  
de l'Atelier # 2

### RAPPEL

Apporter de l'expertise aux membres du  
GECO sur ce segment de marché EHPAD:

- Expertise économique technique de  
fonctionnement
- Expertise sur les pratiques nutritionnelles  
et alimentaires

# INFORMATIONS DIVERSES

- Webinaire ANIA avec FoodInnov Group le 29 juin
- Les résultats du projet [PROMISS](#), un projet européen sur la prévention de la malnutrition chez les seniors vivant à domicile +Outil de [calcul des apports en protéines](#) (*proteinscreener*)
- Etude sur les profils des mangeurs
- [Etude XERFI 2019](#) Le marché de l'alimentation senior Analyse de la demande, des initiatives des acteurs et des perspectives des segments à l'horizon 2022
- [Avis du Haut Conseil de Santé Publique relatif à la révision des repères alimentaires pour les personnes âgées](#) Août 2021 (L'objectif de cet avis est de **définir les nouveaux repères alimentaires pour les personnes âgées** pour lesquels la formulation définitive des messages pour le grand public sera concrétisée par Santé publique France)
- Semaine sur la lutte contre la Dénutrition du 12 au 20 novembre 2021 [organisé par le Collectif de lutte contre la Dénutrition](#) [Ici lien Webinaire](#) + [ressources](#)

Vous ne savez pas comment atteindre 30g de protéines par repas? Voici quelques exemples:

Un yaourt, des flocons d'avoine préparés avec du lait et 2 œufs = 30g 

Pain complet avec du fromage et du lait = 30g 

Blanc de poulet avec du riz et une salade verte = 30g 



Haut Conseil de la santé publique

**AVIS**

relatif à la révision des repères alimentaires pour les personnes âgées

# ***INFORMATION DU CONSOMMATEUR***

- Décret origine des viandes en RHF
- Avis et rapport du Conseil National de la Consommation sur l'indication de l'origine des denrées et leurs ingrédients
- Projet de décret sur les dénominations des denrées à base de protéines végétales
- Loi Egalim 2 volet Information du consommateur
- Projet de livrable

# INFORMATION DU CONSOMMATEUR

- **Décret Affichage des viandes en RHD toujours en attente de publication malgré les annonces du ministre pour Juillet ([Annonce de Julien DENORMANDIE](#))**
- **Avis et rapport du Conseil National de la Consommation sur l' Etiquetage de l'origine des denrées alimentaires et de leurs ingrédients » Septembre 2021**

-Publication au Bulletin officiel de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

-La DGCCRF envisage une doctrine: Qu'est-ce que cela veut dire?

## Point majeur de dissensus

- ✓ A examiné dans cet objectif la recommandation consistant à retenir comme primaires, dans la limite de 3 ingrédients<sup>1</sup> et sans préjudice de l'application des dispositions de l'article 7 du règlement INCO et de la possibilité pour les opérateurs d'aller plus loin éventuellement dans le cadre d'une information par voie dématérialisée :
  - l'ingrédient présent à plus de 50 % ;
  - le/les éventuel(s) ingrédient(s) caractéristique(s) commun(s) à une catégorie générique de denrées alimentaires (exemples : le lait dans les yaourts, le cacao dans le chocolat, la farine et la sauce tomate dans une pizza sur base sauce tomate)<sup>2</sup> ;
  - le/les ingrédients mentionnés dans la dénomination de la denrée, pris dans l'ordre d'apparition dans la liste des ingrédients, à l'exclusion des ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation.

## ETIQUETAGE DE L'ORIGINE DES DENREES ALIMENTAIRES ET DE LEURS INGREDIENTS



©Valeria Aksakova / Freepik.com

### AVIS

NOR : ECOC2127012V

Adopté le 20 septembre 2021

Vos retours  
Vos questions

## ➤ Proposition de loi visant à protéger la rémunération des agriculteurs dite Loi Egalim 2

Commission mixte paritaire le 4 octobre

### Article 3 bis

I (*nouveau*). – Le Gouvernement remet chaque année au Parlement, au plus tard le 31 décembre, un rapport sur sa politique de contrôle en matière de pratiques commerciales trompeuses portant sur l’affichage de l’origine des denrées alimentaires. Ce rapport précise le nombre de contrôles effectués dans l’année, les résultats de ces enquêtes, l’identité des entreprises sanctionnées et les affichages trompeurs incriminés ayant justifié une sanction, le montant et les motifs de ces sanctions ainsi que les mesures prises pour mieux lutter contre ces pratiques trompeuses.

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

Amdt n° 147

« 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 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ne sont pas d’origine française.

Amdt n° 147

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

### Questions

#### 1 sur les Filières

En l’état, l’article 3bis prévoit l’exclusion de certaines filières, qui devront être déterminées par décret. Il n’existe pas de définition du terme « filière » : la question se pose ainsi de la définition des filières et de la détermination des exclusions. Quels critères retenir pour savoir ce que recouvre le terme « filière » et quels sont les éléments-clés à prendre en considération ?

#### 2« Production manifestement insuffisante »

L’article 3bis prévoit actuellement l’exclusion des filières dont la production sur le territoire français serait « manifestement insuffisante ». Là encore, la question se pose des contours de ces termes : quel(s) critère(s) retenir pour établir le caractère manifestement insuffisant de la production française -Comment s’assurer de l’exhaustivité de la liste ??

# 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> avril 2022**

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



# 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

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.

**Prochain Copil en octobre**

## COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Calendrier 2021

~~Jeudi 11 Février~~

~~Mardi 8 juin~~

~~Mardi 5 octobre~~

Mardi 7 décembre

Calendrier 2022

Mardi 1<sup>er</sup> Février

Mardi 7 Juin

Mardi 11 Octobre

Mardi 6 Décembre

**MERCI DE VOTRE PARTICIPATION**