COMMISSION NUTRITION QUALITÉ

Mardi 7 juin 2022

GECO FOOD SERVICE

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, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

Le processus d'élaboration de positions établies ne doit pas servir de prétexte aux entreprises pour coordonner leur stratégie ni leur permettre d'imposer individuellement leur position dans un but qui leur est propre.

Chaque entreprise est responsable de sa stratégie commerciale et des décisions qu'elle prend à ce titre.

GECO FOOD SERVICE

Ordre du jour

- **NUTRITION**
  - le GT Nutrition du CNRC du Vendredi 20 mai (recommandations alimentaires , grammages, menus végétariens quotidiens)
  - iNRAe et MS Nutrition pour des repas plus durable sen restauration scolaire
  - Nutri- Score: Sous -groupes ANIA sur la pédagogie du NS
  - Sous-groupe Séniors du 11 Avril : relevé de décisions
- **INFORMATION CONSOMMATEUR**
  - 10h15-11h intervention de Toogoodtogo
  - DEROG Huile de tournesol et les produits en BTOB
  - Information sur les Perturbateurs endocriniens et le cas de La Vitamine D
- **DIVERS**
  - FFAS Applications et labels
  - Matinale sur les ingrédients alimentaires organisée par l'ANIA et les syndicats le Jeudi 7 juillet

GECO FOOD SERVICE

Liste des inscrits

ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Marketing Food service
ANDROS Restauration	DEVIGNERAL	Clémence	Responsable Mkg
BEL	KHEROUF	Marie	Nutritionnist
BONDUELLE Long Life Food Service	RAQUET	Christian	Responsable Contrats Commerciaux
CHARLES&ALICE	DECHANET	Pauline	marketing Food service
CHARLES&ALICE	SPATOLA	Pauline	maketing Food service
CONDIFA	SPATZ	Marie	Assistante Chef de marques
CONDIFA	THALMAN	Nathalie	Responsable Marketing
D'AUCY FoodService (Groupe Eureden)	MEUNIER	Sylvie	Responsable Qualité
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	marketing Food service
ESPRI RESTAURATION	BOUTIN	Margot	Chef de projet R&D
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	marketing Food service
LACTALIS Consommation Hors Foyer	NOUVEL	Laurine	Ingénieur R&D Nutrition
LACTALIS Consommation Hors Foyer	KLEIN	Joëlle	Chef de Groupe Convives & MDD
LES ATELIERS DU GOUT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des affaires réglementaires
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaîs	Affaires Réglementaires&Nutrition
LSDH	BOMBART	Aurélie	Affaires réglementaires
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
MARIE SURGELES	MARTIN	Aurélie	Responsable mkg et dvp ventes
MARTINET	MARCHAL	Talia	marketing Food service
MERIEUX NutriSciences	TREDAN	Sophie	Conseillère réglementaire sénior Coordinatrice Pôle consultation réglementaire
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Responsable Qualité
NESTLE France	GRANDJEAN	Guillaume	Ingénieur Nutrition
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent	Affaires réglementaires
SAINT JEAN	CASTEL	Stéphanie	Chef de marché RHD /Export
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Amélioration continue /coordinatrice RSE
Sodiaal	CHOQUE	Benjamin	Responsable Pôle Nutrition
Sodiaal Food Experts	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité SFE
Sodiaal	BRETON	Virginie	Responsable pôle affaires réglementaires Groupe
OLGA Restauration	GRIESS	Stanislas	Développment des ventes

GECO FOOD SERVICE

NUTRITION

> le GT Nutrition du CNRC du Vendredi 20 mai

(Recommandations alimentaires , grammages, menus végétariens quotidiens)

> INRAe et MS Nutrition pour des repas plus durables en restauration scolaire

> Nutri- Score: Sous -groupes ANIA sur la pédagogie du NS

> Sous-groupe Séniors du 11 Avril : relevé de décisions

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Update au 28 Janvier 2022-CNRC plénier

Rappel des obligations (Arrêté du 30 septembre 2011)

Nom	Description du critère	Fréquence min/max
Critere_1	Entrées contenant plus de 15 % de lipides	≤ 4
Critere_2	Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	≥ 10
Critere_3	Plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras (>15g/100g) à frire ou préfrits	≤ 4
Critere_4	Plat protidique à P/L ≤ 1	≤ 2
Critere_5	Plat protidique de poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2	≥ 4
Critere_6	Plat protidique de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥ 4
Critere_7	Plats protidiques contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour les portions de viande, poisson, œuf	≤ 3
Critere_8	Garnitures de légumes cuits	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 protidiques 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 protidiques 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 ≥400mg Ca/100g	≥ 10	★
Critere_CNRC912	Produits laitier frais: yaourt ou fromage blanc	≥ 6	★
Critere_CNRC913	Desserts constitués de sucres (>15g/100g) et /ou lipides (>15g/100g)	≤ 4	★
Critere_CNRC914	Entrée, garniture ou dessert à base de légumes secs	≥ 2	★
Critere_CNRC915	Plat protidique à base de céréales et/ou légumes secs.	≥ 2	★
Critere_CNRC916	Entrée ou plat protidique de poisson gras	≥ 1	★
Critere_CNRC917	Plat protidique de viande hors volaille et hors charcuterie	≤ 8	★

Source Fiche GEMRCN milieu scolaire 2015

★ Les évolutions possibles ★ Évolutions et points de dissension

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Update au 20 MAI 2022-CNRC plénier

DU AU CONTEXTE ELECTORAL

> Les recommandations alimentaires et le projet de du nouvel arrêté sont chez les directeurs de cabinet

> Possible relecture pour les parties prenantes cet été

> un GT Nutrition CNRC en Septembre

> Saisine de l'ANSES pour un AST qui devrait être rendu dans les 3 à 6 mois

> Mise en application ? A Discuter

GECO FOOD SERVICE

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Les principales difficultés portent:

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

GT Nutrition restreint- Grammages - viande

Proposition Greenpeace, AVF, SNRC :

- Supprimer les fourchettes de grammages de viande pour le collège/lycée (100-120g) et ne garder que la valeur basse (100g)
- Supprimer la possibilité du +10% (en laissant le -10%)

Raisons évoquées :

- Articulation entre nutrition et environnement ;
- Assurer le respect de la limite de 500g de viande hors volaille / semaine.

Proposition AFDN, Interbev, Restau'Co, AGORES :

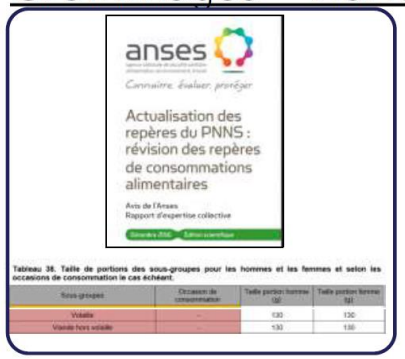
- Conserver les fourchettes de grammages existantes

Raisons évoquées :

- Marge de manœuvre pour les cuisiniers ;
- Laisse la possibilité de portions différentes pour les enfants de 11 ans et de 18 ans ;
- Le respect de la limite de 500g/semaine est assuré par les règles de fréquence.

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

Grammages – viande – position de l'administration


anses

Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires

Avis de l'Anses
Rapport d'expertise collective

Tableau 38. Taille de portions des sous-groupes pour les hommes et les femmes et selon les occasions de consommation le cas échéant.

Sous-groupes	Occasion de consommation	Taille portion homme (g)	Taille portion femme (g)
Volaille	–	130	130
Viande hors volaille	–	130	130

Haut Conseil de la santé publique

AVIS

relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans

30 juin 2020

des besoins de leur enfant. En moyenne, pour un enfant entre 3 et 6 ans environ, la taille de portion recommandée correspond à la moitié de la taille de portion d'un adulte ; entre 7 et 11 ans environ, cette taille est d'1/3 inférieure à la taille de portion d'un adulte ; au début de l'adolescence, la taille de portion rejoint celle de l'adulte, puis la dépasse pendant la période de croissance importante, entre 15 et 17 ans environ.

anses

Avis de l'Anses
Saisine n° 2017-SA-0142

AVIS

de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 4 à 17 ans

3.3.3. Recommandations sur le fer

La consommation de viande et de poisson peut faciliter l'atteinte de la référence nutritionnelle en fer chez tous les enfants. Ainsi, il semble judicieux que les portions de ce groupe d'aliments proposées aux enfants ne soient pas réduites au prorata de l'apport énergétique mais soient proches de la portion d'un adulte. En revanche, le CES rappelle sa recommandation de limitation de consommation de viande rouge (Anses 2016d).

ARITÉS ANTÉ

Grammages – viande – position de l'administration

Les avis scientifiques disponibles convergent vers un maintien des portions existantes concernant la viande.

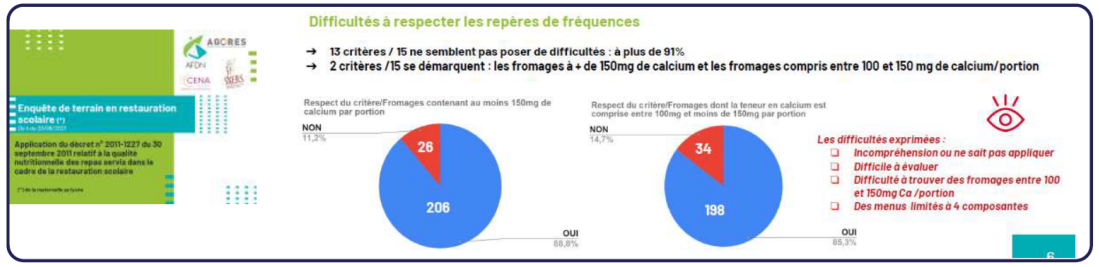
Le respect du seuil maximal de 500g / semaine de viande hors volaille sera assuré par les critères de fréquence.

L'Anses sera en charge de la validation des critères de fréquence de l'arrêté, et se prononcera sur le respect des limites épidémiologiques des critères définis.

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

GT Nutrition restreint- Grammages - fromages



Proposition de l'AFDN : « fromages > 500 [ou 400] mg Ca / 100g »

Pas de reprise de notre proposition

MINISTÈRE DES SOLIDARITÉS ET DE LA SANTÉ

GT Nutrition restreint- Grammages - fromages

Proposition AFDN/SNERS/SNRC/CNIEL

- Critère « > 400 mg Ca / 100g » avec trois lignes de grammages différentes

	Maternelle	Elémentaire	Collège /lycée
Fromages à pâte pressée cuite ou non cuite	15 à 25g	15 à 25g	20 à 30g
Fromages à pâte molle ou persillée	25 à 35g	25 à 35g	30 à 40g
Fromages frais, fondus, spécialités fromagères	≥ 16g	≥16g	≥ 16g

Raisons évoquées :

- Simplification avec un critère de fréquence unique,
- Pas de calcul du taux de calcium par portion,
- Réponse à la demande de simplification des critères et du mode de calcul,
- Assurance d'atteindre 150mg par portion avec les grammages.

Proposition AGORES

- Conserver les critères de fréquence et de grammages existants

	Maternelle	Elémentaire	Collège/lycée
FROMAGES	16 à 20g	16 à 30g	16 à 40g

Raisons évoquées :

- Evite un temps d'adaptation par rapport à l'existant,
- Permet une plus grande diversité de fromages, avec des portions importantes de fromages pauvres en calcium

Les différences de positionnement sont d'ordre technique

Rappel: La question suivante sera soumise 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 ? » sur la fréquence de 10 fromages sur 20

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Nouvelle réunion le Lundi 14 juin 2022 sur les grammages et fréquences **des fromages** pour obtenir un consensus
Propositions envisagées en partenariat avec le CNIEL

> Réinstaurer la **fréquence de 12 fromages/ 20 PL**, afin de proposer la plus vaste diversité des fromages aux enfants (gout, texture, SIQO…)

400 mg de Calcium pour 100 g

Fréquence	Catégories	Maternelle (g/ portion)	Elémentaire (g/ portion)	Collège/lycée (g/portion)
7/12	Fromages à pâte pressée (emmental, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie..)	20 à 30	20 à 30	30 à 40
3/12	Fromages à pâte molle ou persillée (camembert, bleu de Bresse…)	25 à 35	25 à 35	30 à 40
2/12	Fromages fondus, spécialités fromagères, autres fromages	⩾16g	⩾16g	⩾ 16g

400 mg de Calcium pour 100 g

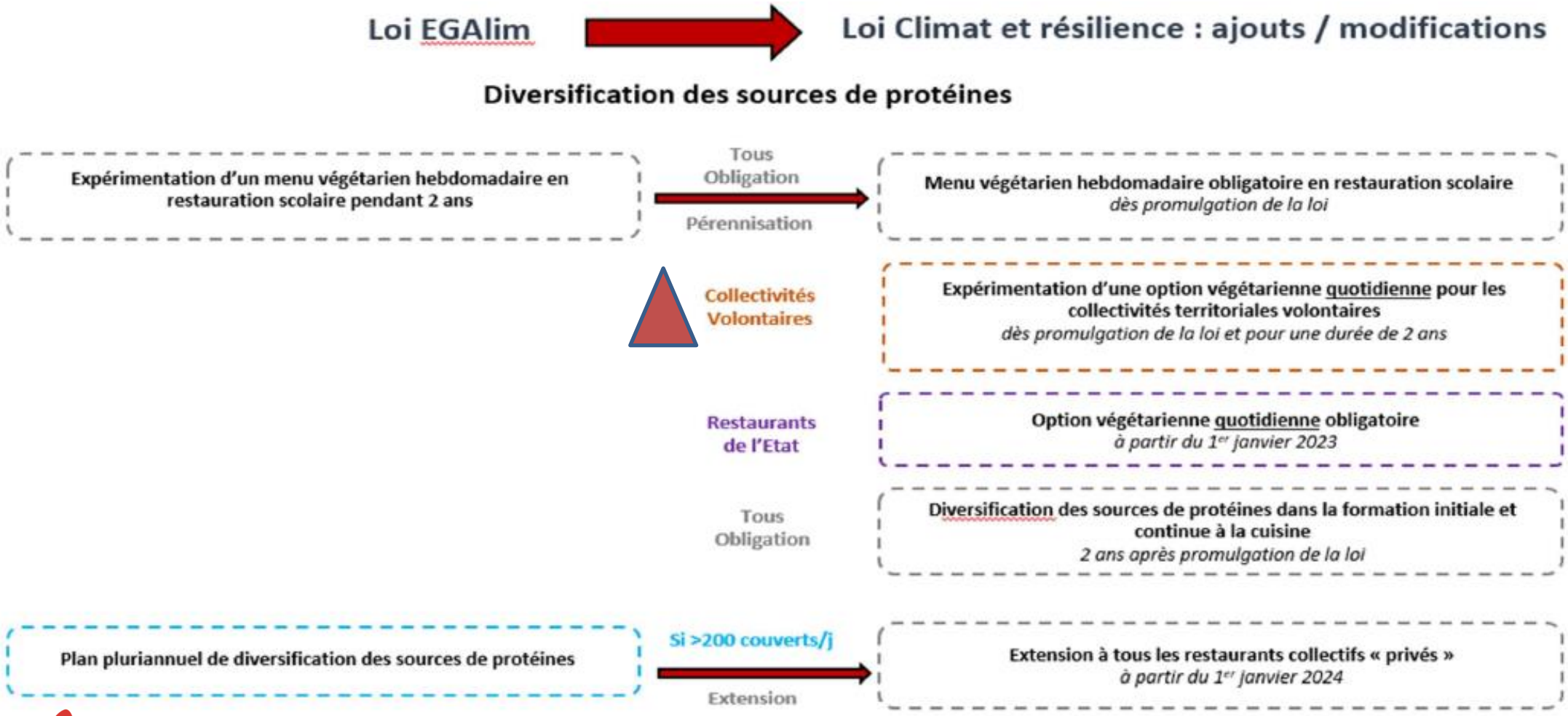
- Sur une base de 10 fromages/20 produits laitiers (si le critère de 12/20 est rejeté) :

Fréquence	Catégories	Maternelle (g/ portion)	Elémentaire (g/ portion)	Collège/lycée (g/portion)
5/10	Fromages à pâte pressée (emmental, Saint-Nectaire, Tomme de Savoie..)	20 à 30	20 à 30	30 à 40
3/10	Fromages à pâte molle ou persillée (camembert, bleu de Bresse…)	25 à 35	25 à 35	30 à 40
2/10	Fromages fondus, spécialités fromagères, autres fromages	⩾16g	⩾16g	⩾ 16g

Qu'en pensez-vous ?

Menus végétariens : Rappel LOI 2021- 1104 du 22 Août 2021 Climat et résilience /

Articles 252,253 et 254



GECO FOOD SERVICE

Menus végétariens : CNRC Lancement des travaux sur un guide d'accompagnement sur l'option végétarienne quotidienne

Base scientifique

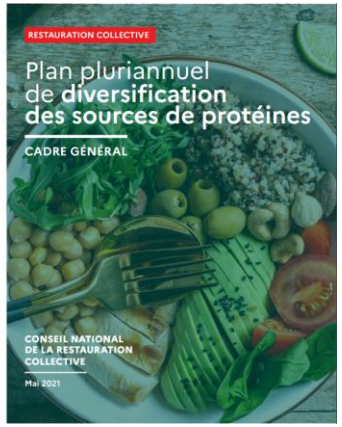
- Avis du HCSP sur les repères alimentaires enfants
- Avis de l'Anses sur les menus végétariens Janvier 2020
- AST de l'ANSES sur les fréquences Menu végétarien scolaire

12

> 1ère réunion **le Lundi 4 juillet** –Présence du GECO

> Rappel des guides existants sur les menus végétariens et la diversification des protéines

> Des remarques /retours d'expériences



Menus plus durables : Résultats d'une modélisation INRAé et Ms Nutrition

Question / quel serait le meilleur compromis pour réduire encore plus l'impact environnement la des repas servis à l'école Sans faire de concessions sur la qualité nutritionnelle?

17 scenarios différents
Pour chaque scénario 10 séries de 20 repas scolaires Tirage aléatoire dans un répertoire 2 316 plats

Evaluation nutritionnelle sur la base du score ANM Adéquation Nutritionnelle Moyenne pour 2000 kcal

Impact environnemental :
Indicateurs
EGES Potentiel d'acidification sur les écosystèmes
Utilisation de l'eau et des ressources fossiles
Eutrophisation d'eau douce /marine et usage des terres

Les leviers majeurs :

> Augmenter la fréquence des repas végétariens jusqu'à 12 sur 20 soit 3 repas par semaine 1 fois du poisson et 1 fois de la viande blanche (au lieu de la viande rouge)

> Meilleur compromis pour réduire de moitié les EGES en maintenant une bonne qualité nutritionnelle

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.

3 sous –groupes /Des messages clés

> **Réexpliquer les modalités de calculs du nutri score**

> Rappeler les conditions d'emploi du NS, les bases de l'équilibre alimentaire

> **Apporter de la pédagogie sur la notion de portion** et variant les aliments sur une journée

> **Rappeler les limites et les intérêts de l'outil**

> Rappeler que le **NS ne doit pas se substituer aux recommandations nutritionnelles** ; Il n'est qu'un outil parmi d'autres à disposition du consommateur

En attente d'une nouvelle réunion avec la Communication ANIA

Rappel de ne pas occulter la RHF dans les messages qui seront portés

Informations complémentaires équipes de recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (EREN) ont développé deux présentations pédagogiques au sujet du Nutri-Score

> La première présentation a pour ambition de "fournir des éléments d'information sur ce que peut fournir (ou non) un logo nutritionnel comme Nutri-Score, sur la validité de ses bases scientifiques et sur son avancée actuelle en France et en Europe".

> La deuxième présentation souhaite apporter des " réponses aux multiples fake-news qui circulent dans les médias, les réseaux sociaux et dans certaines sphères d'influence politique et qui entretiennent la confusion sur l'intérêt du Nutri-Score"..

Alimentation des seniors

Un sous-groupe dédié

Rappel des Considérants :

- 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 le sous-groupe a pour objectifs :

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

GECO FOOD SERVICE

Alimentation des seniors

> **Un atelier en Janvier 2022** (*cf slides dans l'Espaces Adhérents Ressources/ Nutrition/Alimentations séniors / colloques)*

> **Une table ronde post AG GECO Food** service pour sensibiliser les **directeurs-rices des BU le 22 JUIN**

> **Une réunion le 23 septembre 14h-16h** avec l'intervention souhaitée de la représentante France du Standard sur les textures IDDSI

17

> **Un Atelier # 3 le jeudi 24 Novembre** pour répondre aux questions suivantes très pratiques :

- Comprendre comment sont élaborés les plans de menus ?
- Quelle est la mécanique de la constitution des repas ? Quels sont les ingrédients utilisés ?
- Quel budget pour ces repas ? Comment sont attribués les budgets Matières Premières versus la partie médicale notamment avec parfois le barrage des CNO (Compléments Nutritionnels Oraux)
- La gestion des textures modifiées
- Le plaisir «Donner envie et redonner envie de manger aux Séniors dans les EHPAD »

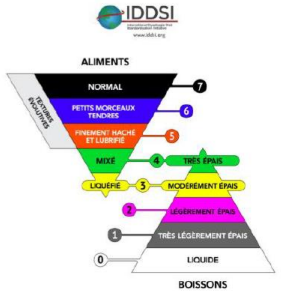


Diagramme et descriptions détaillées de l'IDDSI

GECO FOOD SERVICE

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

- 10h15-11h : intervention de Too Good To Go
- DEROG Huile de tournesol et les produits en BTOB

18

- Information sur les Perturbateurs endocriniens et le cas de La Vitamine D

GECO FOOD SERVICE

- Simon Foucault sfoucault@toogoodtogo.fr Responsable des Affaires publiques

- Guillaume Beliard gbeliard@toogoodtogo.fr Global Sector Manager – Catering

- Juliette Pochart / jpochart@toogoodtogo.fr chargée de projet éducation le site "Mon Ecole anti-gaspi"

- Rose Boursier Pacte sur les dates de consommation rboursier@toogoodtogo.fr

Dérogation Huile de Tournesol et produits en BtoB

FAQ ANIA Dispositif dérogatoire concernant l'étiquetage des denrées alimentaires lié à la guerre en Ukraine
29 avril 2022 - V2 :

➢ **Ces dérogations pourront en tout état de cause n'être accordées que :**
i) si elles ne mettent pas en danger la sécurité des consommateurs,
ii) pour une durée limitée dans le temps (6 mois maximum),
iii) en cas de tensions avérées d'approvisionnement en matières premières et
iv) si des conditions minimales d'information des consommateurs, proportionnées aux changements de recette, sont respectées.

➢ **2 Types de dérogation**

- subtantielles (allergènes ,OGM , une allégation ne pouvant plus être respectée ex sans huile de palme)
- non substantielles (dérogations qui ne sont pas listées dans substantielles)

GECO FOOD SERVICE

Dérogation Huile de Tournesol et produits en BtoB

➢ Modalités d'information consommateur

- **Dérogation substantielle**

L'information sur le changement de recette ou la correction/le masquage de l'allégation devra être portée **directement sur le produit** par tout moyen adapté **assurant la visibilité et la lisibilité.**

- **Dérogations non substantielles**

Les industriels apposeront sur les emballages une indication permettant aux consommateurs d'identifier, *a minima*, que les produits font l'objet d'un changement de recette

- le marquage au jet d'encre/laser dans le pavé de datage (par défaut, la mention **« DEROG »)**
- l'apposition d'un marquage (par ex. un sticker) sur le produit

L'absence de cette information sur le produit sera tolérée durant 2 mois à compter du lancement du dispositif le 26/04/2022.

GECO FOOD SERVICE

Dérogation Huile de Tournesol et produits en BtoB

- **Information sur une** page unique de la DGCCRF

- **Information en magasin**

- Affichette type avec QR code d'information des consommateurs sur les lieux de vente (destinée à l'affichage à l'accueil et en caisse)

- Affichette type avec QR code d'information des consommateurs sur les lieux de vente (destinée à l'affichage en rayons)

- **Pour la partie RHF, 2 situations :**

- Le produit « préemballé » destiné à être remis au consommateur (boisson compte jus yaourt Plat cuisiné etc.)
  le produit est destiné à être vendu *in fine* aux consommateurs, une dérogation doit être soumise.

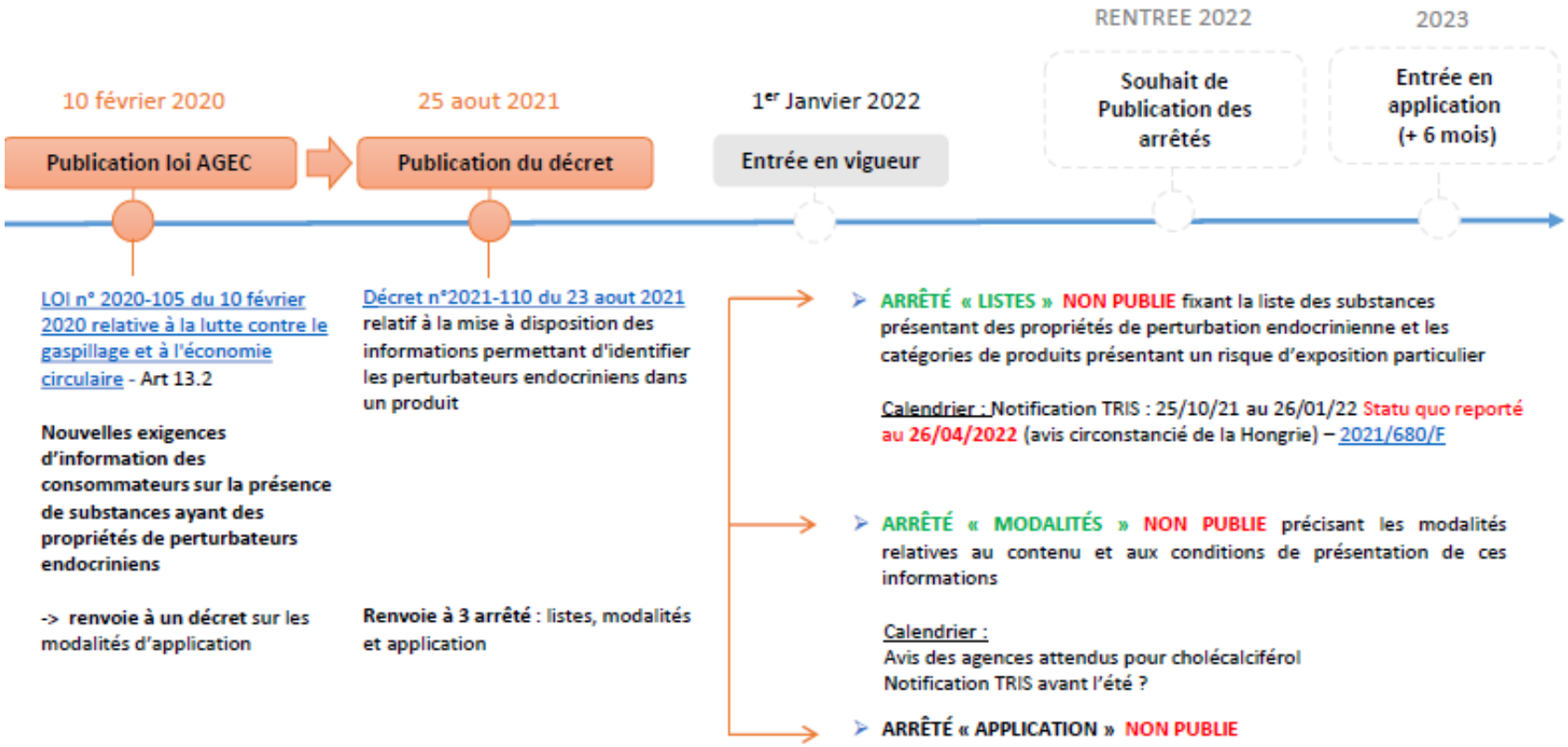
- Les produits ingrédients, puisqu'ils vont être fractionnés, transformés, mis en œuvre dans des recettes ne nécessitent pas de demande de dérogation en principe.
  Les entreprises doivent en revanche bien informer leurs clients, notamment via les fiches techniques ou autre moyen, de la modification d'une recette, dans le respect de leur obligation loyale d'information.

Des remarques

Information sur les Perturbateurs endocriniens et le cas de la Vitamine D

Perturbateurs endocriniens / Article 13.II - loi AGEC

Calendrier



Objectif Informer le consommateur

- la présence de substances présentant des **propriétés de perturbation endocrinienne avérées ou présumées dans ces produits**
- la présence de substances présentant des propriétés de **perturbation endocrinienne suspectées** dans les catégories de produits présentant un risque d'exposition particulier

Difficulté Le cholecalciférol (D3) est considéré comme Biocide *(raticide destinés aux professionnels)* **dans REACH**

Rencontre ANIA DGPR: sollicitation des agences

- L'ANSES pour une évaluation
- SP France pour la rédaction des messages à l'attention des consommateurs
  - Pas de d'exclusion prévue # Réponse CE en mars
  - Quid de la prévention en matière de nutrition ?

Divers

1 – Matinale Ingrédients

SAVE THE DATE

les Matinales ingrédients alimentaires

Amidons, arômes, mélanges technologiques...

Mieux les connaître pour restaurer la confiance du Consommateur

Jeudi 7 juillet de 10h à 12h30

Accueil café à 9h30

INSCRIVEZ-VOUS ICI

Strictement réservé aux membres

A l'auditorium Vivacity de L'AG2R La mondiale
151-155 Rue de Bercy, Paris 12eme

Plus d'information : comania@ania.net

Cet événement est co-organisé par :

ania FEDALIM SNIAA syfab usipa

Votre avis nous intéresse :

Répondez au Baromètre Ingrédients

8 minutes

C'est pour mieux comprendre la perception de leurs utilisateurs qu'a été lancé **un Baromètre « Perception & attentes vis-à-vis des ingrédients de l'alimentaire ».**

Votre avis nous permettra de mesurer l'évolution des perceptions quant à l'image de ces ingrédients, la compréhension de leur usage et vos besoins spécifiques en matière d'information.

Vos retours sont très précieux !

Cliquer ici pour participer

Les résultats de ce Baromètre seront partagés en avant-première avec les participants de la Matinale Ingrédients et seront ensuite adressés à l'ensemble des répondants.

FFAS
FONDS FRANÇAIS POUR L'ALIMENTATION & LA SANTÉ

COMMENT EVALUER LES QUALITÉS D'UN ALIMENT ?

Intérêts et limites des logos et applications

De nombreux logos de notation des produits et applications multicritères sont apparus au cours des dernières années, c'est pourquoi le FFAS a jugé utile d'actualiser l'inventaire qu'il avait établi début 2015[1].

- Une revue des labels
- Une revue des applications

Eco-Score Scan

Spoonymix

GECO FOOD SERVICE

Calendrier 2022

Mardi 1er Février

Mardi 7 Juin

Mardi 11 Octobre

Mardi 6 Décembre

GECO
FOOD SERVICE

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

GECO
FOOD SERVICE