



COMMISSION NUTRITION QUALITÉ

Mardi 11 octobre 2022

■ RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

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

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente², opérations promotionnelles, 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

- Recommandations alimentaires et projet d'arrêté scolaire (*Révision des recommandations du GEMRCN- Arrêté du 30 septembre 2011*)
- Guide menus végétariens quotidiens - Impacts
- Article So What: Restauration scolaire et repas végétariens (Etude N. Darmon Ms Nutrition)
- Nutri- Score :
 - Nouvel algorithme Impacts et NS en RHF
- Alimentation des Séniors : update et Atelier #3
- Obésité rapport du Sénat juillet 2022
- OPCEST Audition publique : Impacts de l'alimentation ultra-transformée

• INFORMATION CONSOMMATEUR

- Décret sur les dénominations employées pour désigner les denrées comportant des denrées d'origine végétale
- Dérogations huiles végétales
- DDM
- Affichage environnemental

• DIVERS

- CNRC Obligation de déclaration des achats durables et de qualité
- CNA Nouveaux comportements alimentaires Avis N°90-Juillet 2022
- La France à Table



Liste des inscrits

ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	Marketing Food service
ANDROS Restauration	DEVIGNERAL	Clémence	Responsable Mkg
BEL	KHEROUF	Marie	Nutritionnist
BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien-Nutrition Project manager
CONDIFA	THALMANN	Nathalie	Marketing Manager
CONDIFA	SPATZ	Marie	Chef de Produits Junior Alsa
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
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	KLEIN	Joëlle	Chef de Groupe Convives & MDD
LACTALIS Consommation Hors Foyer	SALAMEH	Emeline	Ingénieure 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
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Responsable Qualité
NESTLE Professional France	GRANDJEAN	Guillaume	Ingénieur Nutrition
NUTRITION SANTE	JOUBREL	Gwenaële	HEAD OF SCIENCE NUTRITION & REGULATORY
PANZANI Food service	TOUAT	Alizee	responsable Marketing
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
Sodiaal	CHOQUE	Benjamin	Responsable Pôle Nutrition
Sodiaal Food Experts	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité SFE

■ NUTRITION

- >Recommandations alimentaires et projet d'arrêté scolaire (*Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011*)
- >Guide menus végétariens quotidiens – Impacts
- >Article So What: Restauration scolaire et repas végétariens (Etude N. Darmon Ms Nutrition)
- >Nutri- Score :
Nouvel algorithme Impacts et Nutri Score en RHF
- >Alimentation des Séniors : update et Atelier #3
- >Obésité Rapport du Sénat juillet 2022
- >OPCEST Audition publique : Impacts de l'alimentation ultra-transformée

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

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 ≥ 400mg Ca/100g	≥ 10	★
Critere_CNRC912	Produits laitier frais: yaourt ou fromage blanc	≥ 6	
Critere_CNRC913	Desserts constitués de sucres > 20g de glucides simples totaux par portion 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	★

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

- > Les recommandations alimentaires et le projet de du nouvel arrêté sont chez les directeurs de cabinet
Possible relecture pour les parties prenantes cet été → RAS
Message du 13/09 : Concernant le guide et l'arrêté de 2011 nous sommes toujours en attente d'un positionnement de nos autorités politiques. Nous informerons le GT Nutrition lorsque nous aurons plus de visibilité.
- > A noter un nouveau président du CNRC Philippe Vinçon, Inspecteur général des finances.
- > Saisine de l'ANSES pour un AST qui devrait être rendu dans les 3 à 6 mois.
- > Mise en application ? A Discuter

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Discussion pendant l'été sur les grammages et fréquences des fromages pour obtenir un consensus

CNIEL

GECO

➤ Sur les fréquences et critères

Fréquence : Maintien de 12 fromages sur 20 déjeuners successifs

➔ 8 fromages /20 déjeuners dont la teneur est ≥ 150 mg par portion

4 fromages /20 déjeuners dont la teneur est ≥ 100 mg par portion (suppression de la limite supérieure de 150 mg)

	Maternel	Primaire	Collège/Lycée
Pâtes pressées, pressées non cuites	16g-20g	16g -30g	30-40g
Pâtes molles et persillées	20g-25g	25-30g	30-40g
Fondus et spécialités fromagères *	16g-20g	16g-30g	16g-40g

*enrichis en calcium : au minimum 150 mg de calcium par portion

IL est nécessaire de varier les différents types de fromages qui seront servis auprès des convives. L'objectif étant de faire découvrir aux enfants et adolescents la diversité des fromages, en termes de goût ou de texture, tout en répondant à leurs besoins nutritionnels. Nous suggérons d'inclure comme dans la recommandation actuelle une liste non exhaustive de fromages afin d'aider les professionnels dans leurs choix.

Propositions

Les besoins en calcium sont couverts uniquement si le critère « fréquence » est couplé au critère « taux de calcium ». Au regard des éléments ci-dessus et des différents échanges précédents, Agores propose :

Critères	Fréquences	Maternelle	Elémentaire	Adolescents
Recommandations nutritionnelles		150 mg de calcium	150 mg de calcium	200 mg de calcium
Fromage contenant au moins 750 mg de calcium pour 100g	8/20 mini	16g à 20 g	16g à 25 g	25g à 40 g
Soit par portion		120mg à 150 mg de calcium	120mg à 187,5 mg de calcium	187,5mg à 300 mg de calcium
<i>Fromages type : Abondance, Cantal, Edam, Mimolette, Maasdam, Tomme de Savoie, Emmental, Comté *</i>				
Fromage contenant au moins 400 mg de calcium pour 100g	4/20 mini	16g à 25 g	16g à 30 g	25g à 40 g
Soit par portion		64 à 100 mg de Calcium	64 à 120 mg de Calcium	100mg à 160 mg de calcium
<i>Fromages type : Brie, Camembert, Carré de l'est, Coulommiers, Pont-L'Évêque, Saint-Nectaire, Saint-Paulin, Tomme blanche de vache, Raclette, Couda, Bleu, *</i>				
Laitages (hors desserts) contenant au moins 100mg de calcium pour 100g	6/20			

*Source : Table Ciquial

Il est recommandé de limiter la fréquence d'apparition des portions de fromages frais, fondus et spécialités fromagères à 4/20 maximum.

Le fromage intégré dans un plat (dans le cadre du menu végétarien notamment) peut se substituer au produit laitier du repas mais n'est pas compté dans la fréquence, sauf si ce dernier respecte le critère de teneur en calcium de 100mg pour 100g. Pour faciliter l'application de ce critère, Agores préconise de joindre à la future recommandation la liste des fromages contenant plus de 750mg et plus de 400mg de calcium pour 100g (extrait du Ciquial).

Afin de répondre aux besoins nutritionnels des enfants et adolescents, nous proposons de :

- Conserver la fréquence de 12 fromages et 6 laitages sur 20 produits laitiers, ainsi que 2 choix « libre » de produits laitiers
- Conserver l'inclusion des différentes catégories de fromages à savoir :
 - Les fromages à pâte pressée cuite ou non cuite
 - Les fromages frais, fondus, spécialités fromagères (enrichis en calcium : au minimum 150mg de calcium par portion)
 - Les fromages à pâtes molles et persillés
- Assurer des grammages adaptés aux âges et aux besoins nutritionnels des enfants et adolescents.

Ci-dessous, le tableau des grammages, en fonction de l'âge et des besoins des enfants et adolescents :

Type de fromage	Maternelle	Elémentaire	Collège et lycée
Fromages à pâte pressée cuite ou non cuite	20g	20 à 25g	30 à 40g
Fromages frais, fondus, spécialités fromagères*	16 à 20g	16 à 25g	25 à 40g
Fromages à pâtes molles et persillées	25g	25 à 30g	30 à 40 g

*enrichis en calcium : au minimum 150mg de calcium par portion

Les grammages pourront être ajustés à +/- 10%, notamment pour les fromages à la coupe.

Il est nécessaire de varier les différents types de fromages qui seront servis auprès des convives. L'objectif étant de faire découvrir aux enfants et adolescents la diversité des fromages, en termes de goût ou de texture, tout en répondant à leurs besoins nutritionnels.

AGORES

Révision des recommandations du GEMRCN-Arrêté du 30 septembre 2011

Discussion pendant l'été sur les grammages et fréquences des fromages pour obtenir un consensus

GT Fromage, expérimentation des nouvelles fréquences possibles, les simulations Fromages/menu des cuisines centrales et restaurants scolaires (SNERS RESTAU'CO)

Méthodologie :

En pièces jointes les simulations faites en fonction des menus de la ville de Nantes, le Siresco et un menu de restaurant scolaire API restauration.

Les fromages choisis pour les 3 simulations correspondent aux fromages les plus fréquemment proposés dans nos menus. Ils contiennent tous plus de 400 mg de Calcium pour 100g de fromage.

La simulation 1 (8 services minimum de fromage à pâtes pressées cuites + 2 services minimum de fromages à pâtes molles) couvre l'objectif d'un apport de 1600mg de calcium sur 20 repas servis (objectif à atteindre sur les fréquences nutritionnelles actuelles : 8 portions > 150 mg de Ca²⁺ + 4 portions > 100mg de calcium) pour tous, y compris les élémentaires avec le grammage en fourchette basse.

Cette simulation ne prend pas en compte les fromages inclus dans les préparations

Proposition du groupe pour les fromages sur 20 repas :

Minimum 10 services de fromages contenant plus de 400 mg de Ca²⁺ par portion

Supprimer les fourchettes pour les primaires, un delta de 5g n'étant pas très important, on peut se satisfaire du +/-10%. En gardant la fourchette haute uniquement, on garantit un meilleur apport en calcium.

Avantages :

Simplification des critères car on ne raisonne plus en taux de Ca²⁺ / portion servi sans dégrader les apports en calcium

Possibilité de servir des fromages variés, de qualité traditionnelle



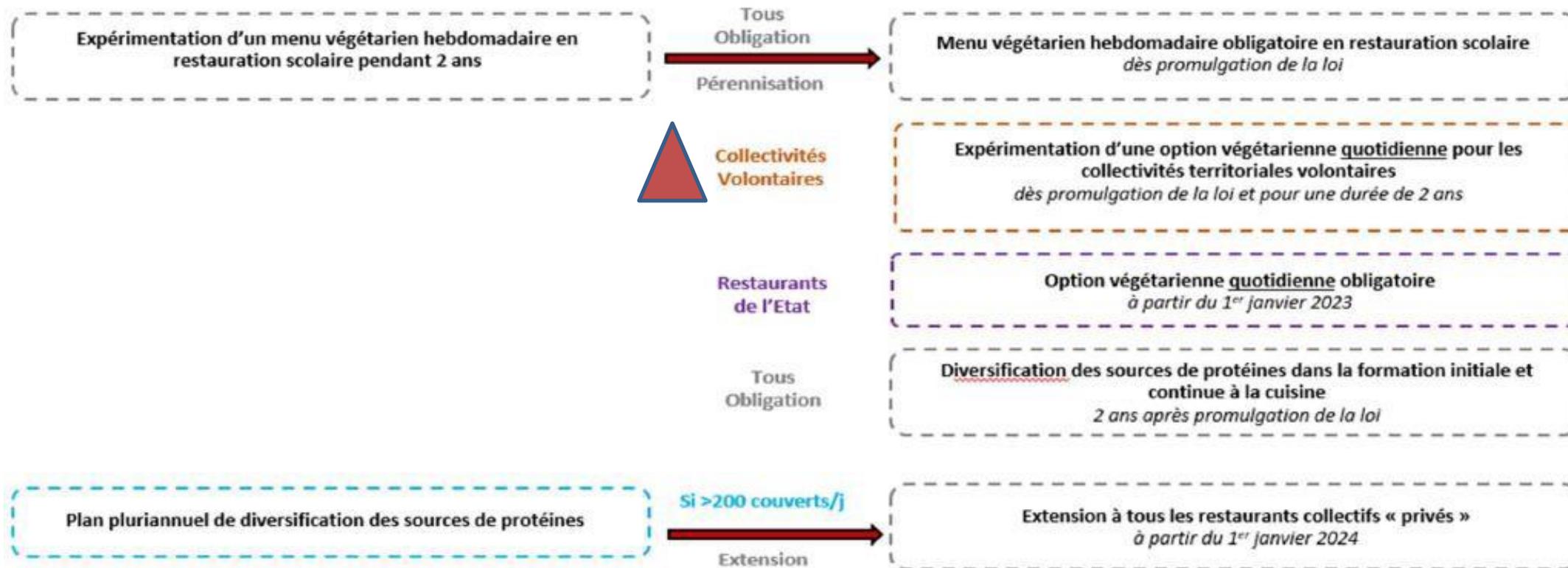
Etude de toutes les propositions par DGAL et DGS

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

Articles 252,253 et 254

Loi EGAlim  Loi Climat et résilience : ajouts / modifications

Diversification des sources de protéines



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

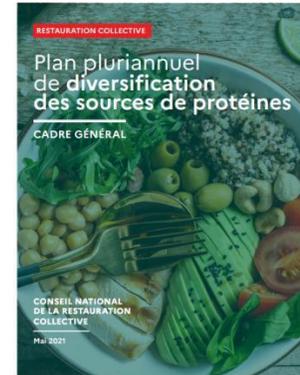
Base scientifique

[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](#)

Base littéraire/ références



- > 1ère réunion **le Lundi 4 juillet** –Présence du GECO
- > Relecture et amendements d'une v1 pour le 23 septembre:

1/rappel du cadre réglementaire

- Durée de l'expérimentation : du 24 août 2021 au 24 août 2023
- Bilan de l'évaluation présenté au législateur au plus tard en février 2023.
- De manière volontaire, l'ensemble des restaurants collectifs dont les collectivités ont la charge (administratif, scolaire, médico-sociaux...).
- Les établissements volontaires doivent déposer leur candidature sur la [plateforme « ma-cantine »](#) :
Création d'un compte et leur cantine ?déclaration de leur candidature dans la section « Diversification des sources de protéines et menus végétariens », de leur « Diagnostics ». Données collectées jusqu'en Décembre 2022.

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

Suite :

2/Articulation choix multiple

En cas de choix entre 2 plats principaux (40 plats / 20 repas successifs), obligation de 8 repas à base de viande de boucherie , 8 poissons donc il est possible de servir une option végétarienne quotidienne au sens de la loi EGAlim

Soit 24 choix possibles

3/Modalités de mise en œuvre de l'expérimentation :

Les personnes âgées /petite enfance à date ne sont pas dans le scope
Pour le scolaire :

- Un service sans inscription d'une option végétarienne quotidienne (self)
- Une inscription à l'année avec jours définis (service table)
- Une inscription à l'année, au semestre ou au trimestre du convive, à qui il serait servi l'option végétarienne tous les jours.(non conforme)

Critères pour 40 menus pour 20 repas successifs (4 ou 5 déjeuners hebdomadaires)	Critères complémentaires	Exemples	
≥ 8 menus avec plats de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie. ¹⁶		Langue sauce piquante, rôti de bœuf, blanquette de veau, tagine d'agneau, tranche de foie de bœuf	
≥ 8 menus avec plats de poisson ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2		Dos de cabillaud poché, filet de saumon ciboulette, portion de lieu meunière, brandade de poisson (contenant au moins 70% de poisson)	
20 menus végétariens	≥ 8 avec plat protidique ou plat complet dont les sources principales de protéines sont les céréales et/ou les légumes secs (hors soja)	≤ 2 plats protidiques avec un rapport P/L (protéines/lipides) ≤ 1	Timbale de riz semi complet et lentilles du Puy, dal de lentilles corail, potée de haricots blancs aux légumes, Chili végétarien
	≤ 4 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l'œuf ¹⁷	≤ 4 Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides (ce critère concerne, l'entrée, le plat protidique et la garniture)	Omelette, œufs durs
	≤ 4 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le fromage ¹⁸		Pané fromager, palet moelleux au gouda, lasagnes chèvre-épinard, tartiflette (sans lardons), pâtes farcies au fromage
	≤ 4 avec plat transformé à base de protéines végétales		Boulette, galette, nuggets végétariens
	≤ 4 avec plat protidique ou plat complet contenant du soja		Tofu, tempeh , protéines texturées de soja, boisson de soja

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

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

Menus plus durables : Article SO WHAT basé sur les Résultats [d'une modélisation INRAé et Ms Nutrition](#)

Question : Quel serait le meilleur compromis pour réduire encore plus l'impact environnemental des repas servis à l'école sans faire de concessions sur la qualité nutritionnelle?

18 scénarios différents avec 4 leviers relatifs à la composition des repas:

- Nombre de composantes (4 ou 5 c)
- Respect des 20 critères
- Fréquence des repas végétariens (0,4,8,12,16,20)
- Remplacement des 4 viandes rouges par 4 viandes porc , volaille ou un mixte (agneau, bœuf, porc , volaille)

Pour chaque scénario, 100 séries de 20 repas soit 36 000 repas générés dt 32 000 à 5c

le scénario de référence : 20 repas à 5c avec 4 repas végétariens : ANM 95%

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
- Usage des terres

Menus plus durables : Article SO WHAT basé sur les Résultats [d'une modélisation INRAé et Ms Nutrition](#)

Figure 1. Impacts environnementaux moyens et adéquation nutritionnelle moyenne (ANM) pour un repas à cinq composantes selon le type de plat « protidique »

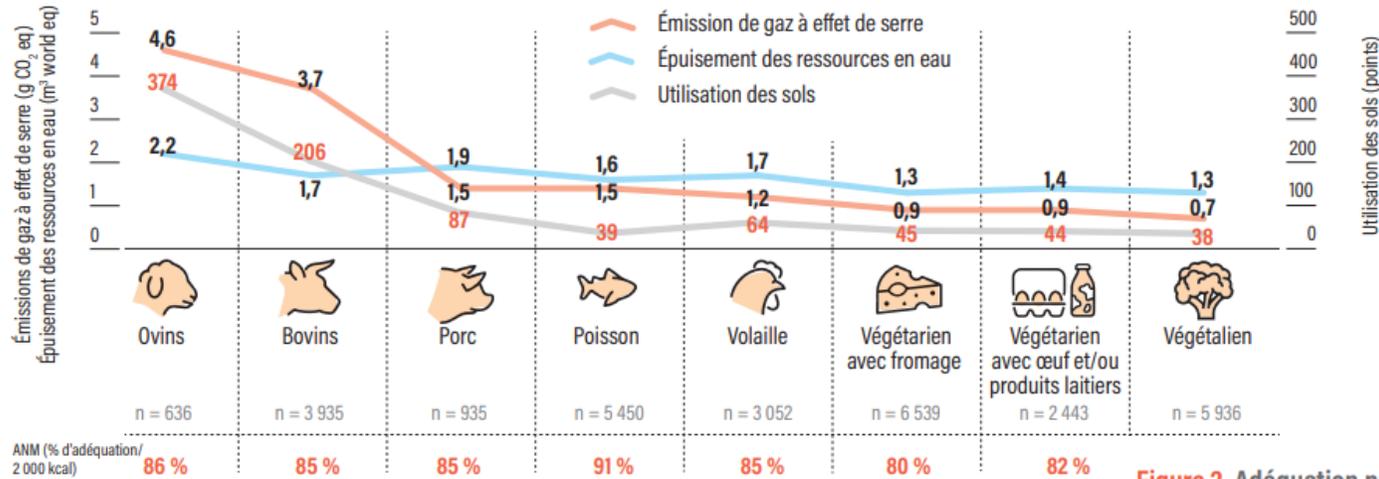
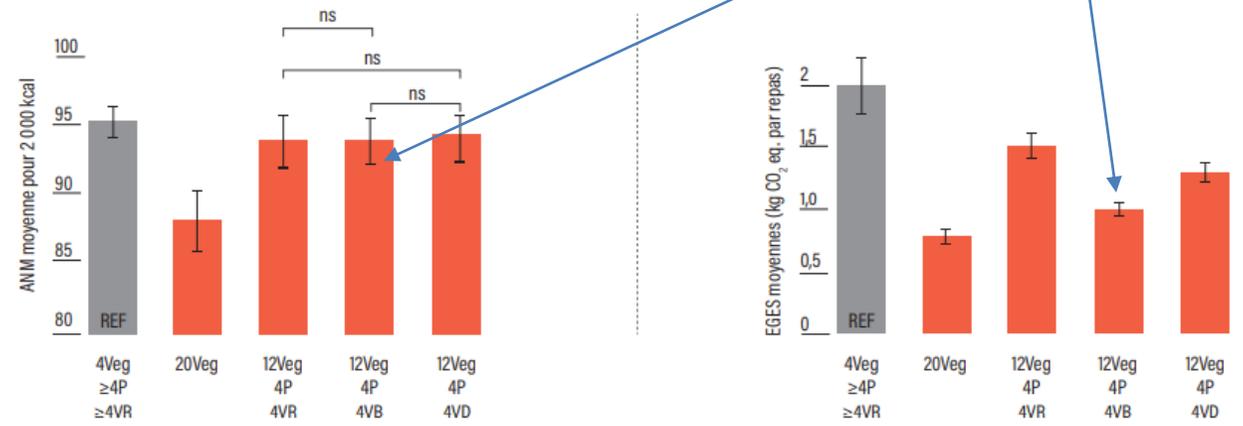


Figure 2. Adéquation nutritionnelle moyenne (ANM) et émissions de gaz à effet de serre (EGES) des repas dans les séries de 20 repas (n = 100 séries par scénario) générées, pour une sélection de 5 scénarios parmi les 18 testés



-Le scénario avec 12 repas végétariens, 4 avec poisson et 4 avec viandes de différentes espèces sur 20 repas pourrait représenter un bon compromis entre qualité nutritionnelle et protection de l'environnement.

-Réduire la consommation de viande doit être conditionnée à une **diversité de végétaux de bonne densité nutritionnelle**

Note de lecture : « REF 4Veg ≥4P ≥4VR » : scénario de référence, soit 4 repas végétariens, au moins 4 avec du poisson, au moins 4 avec de la viande rouge ; « 20Veg » : 20 repas végétariens ; « 12Veg 4P 4VR » : 12 repas végétariens, 4 avec du poisson, 4 avec de la viande rouge ; « 12Veg 4P 4VB » : 12 repas végétariens, 4 avec du poisson, 4 avec de la viande blanche ; « 12Veg 4P 4VD » : 12 repas végétariens, 4 avec du poisson, 4 avec des viandes de différentes espèces.

L'ANM et les EGES ont été comparés à l'aide du test de Student. Toutes les différences entre les scénarios sont significatives sauf celles indiquées par « ns ».

Contexte

- Lancement de la gouvernance en janvier 2021 par les **7 pays engagés** avec un **comité de pilotage** et un **comité scientifique** afin d'assurer une gestion coordonnée et efficace du Nutri-Score
- Rôle du comité scientifique : **évaluation** du Nutri-Score pour **proposer des évolutions** de l'algorithme de calcul, sur la **base de la littérature scientifique** et des **préoccupations des parties prenantes**
- **Appel à contribution des parties prenantes** (industriels, syndicats, associations de consommateurs, etc.) : **>100 requêtes** validées par le comité de pilotage et transmises au comité scientifique
- **Transparence** des travaux de la gouvernance : publication des bilans des travaux des deux comités, mise en ligne des requêtes transmises par les parties prenantes, etc.



<https://solidarites-sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutri-score/article/nutri-score-un-etiquetage-nutritionnel-pour-favoriser-une-alimentation>

Nutri score update (algorithme des produits solides)

MISE A JOUR DU CALCUL DU NUTRI-SCORE (algorithme général)

1. Attribution des points aux composantes nutritionnelles

POINTS NEGATIFS (N) de 0 à 55

Nutriments/100g	Points
Energie (kJ)	0 à 10
Sucres (g)	0 à 15
Graisses saturées (g)	0 à 10
Sel (g)	0 à 20

POSITIFS (N) de 0 à 17

Elements/nutriments/100g	Points
Fruits, légumes, légumineuses (%)	0 à 5
Protéines (g)	0 à 7
Protéines de viande rouge (g)	0 à 2
Fibres (g)	0 à 5

**changements en gras*

2. Somme des points et choix de la méthode de calcul

$N \geq 11$

Score = $N - (\text{points fibres} + \text{points fruits légumes et légumineuse})$

$N < 11$ ou pour les fromages

Score = $N - P$

Ancien algorithme → + « fruits secs et huiles de colza, olive et noix »

3. Attribution du logo

Points	Nutri-Score
Min à 0	A B C D E
1 à 2	A B C D E
3 à 10	A B C D E
11 à 18	A B C D E
19 à Max	A B C D E

Changement du seuil entre A et B

Ancien algorithme → pour A - 1 à 0

Nutri Score update (algorithme des produits solides)

MISE A JOUR DU CALCUL DU NUTRI-SCORE POUR LE GROUPE DES MATIERES GRASSES AJOUTEES, HUILES, FRUITS SECS

1. Attribution des points aux composantes nutritionnelles

POINTS NEGATIFS (N) de 0 à 55

POSITIFS (N) de 0 à 17

Nutriments/100g	Points
Energie des acides gras saturés (kJ)	0 à 10
Sucres (g)	0 à 15
Graisses saturées/Lipides totaux (g)	0 à 10
Sel (g)	0 à 20

Elements/nutriments/100g	Points
Fruits, légumes, légumineuses (%)	0 à 5
Protéines (g)	0 à 7
Fibres (g)	0 à 5

*changements en gras

2. Somme des points et choix de la méthode de calcul

$N \geq 7$

Score = $N - (\text{points fibres} + \text{points fruits légumes et légumineuse})$

$N < 7$

Score = $N - P$

3. Attribution du logo

Points	Nutri-Score
Min à -6	A B C D E
-5 à 2	A B C D E
3 à 10	A B C D E
11 à 18	A B C D E
19 à Max	A B C D E

FIBRES : ancien algorithme → seuil min à 0,9g/100g
nouvel algorithme → seuil min à 3g/100g

Changement du seuil entre A et B

Nutri score update (algorithme des produits solides)



Direction générale de la santé

Evolutions de l'algorithme

➤ Modification de la classification des poissons gras :

- **Recommandation alimentaire** : consommation de poissons **deux fois par semaine**, en **alternance entre les poissons gras et les poissons maigres**.
- **Algorithme actuel** du Nutri-Score : **classification des poissons maigres plus favorable** que les poissons gras, sources d'oméga 3.
- Ainsi, les modifications réalisées sur la composante protéines et sur le seuil permettant l'attribution des couleurs entre le A et le B, ont permis **d'augmenter le pourcentage de poissons gras classés A**.



Evolutions de l'algorithme

➤ Modification de la classification des huiles végétales :

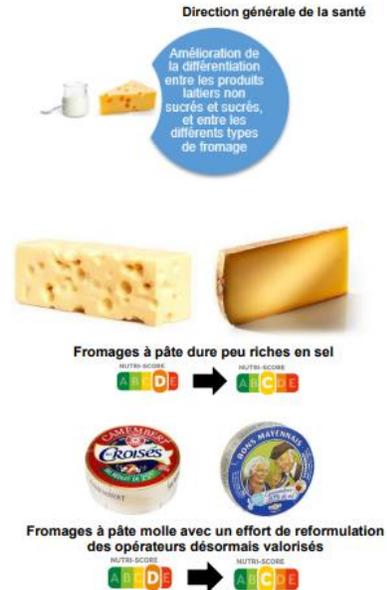
- **Recommandation alimentaire** : consommer les matières grasses en petites quantités en **priviliégiant les huiles de noix, colza et olive** ayant des profils nutritionnels plus favorables
- **Algorithme actuel** du Nutri-Score : **majorité des huiles en D, sauf les huiles de noix, colza et olive en C**
- Modifications sur la composante énergie, sur le calcul du score nutritionnel final et l'attribution des couleurs du Nutri-Score pour les matières grasses afin d'augmenter la discrimination entre les huiles selon leur teneur en acides gras saturés : **les huiles ayant une teneur en acides gras saturés plus faible sont désormais classées B et non plus C**.



Evolutions de l'algorithme

➤ Modification de la classification des produits laitiers :

- **Recommandation alimentaire** : **2 produits laitiers par jour** en alternant yaourt, lait, fromage blanc et fromages
- Modification de la composante « sucres » permettant une **meilleure différenciation entre les produits laitiers naturels et les produits laitiers sucrés**
- **Algorithme actuel** du Nutri-Score : **protéines comme proxy de la teneur en calcium**
- Augmentation du nombre de points en protéines afin que **les fromages riches en protéines et donc en calcium, mais également moins riches en acides gras saturés et en sel, soient mieux classés et atteignent la lettre C** et non plus D : plusieurs fromages à pâtes dures, fromages pour lesquels les opérateurs ont fait des efforts de reformulation (ex. camembert -25% de sel).



Evolutions de l'algorithme

➤ Modification de la classification des produits céréaliers :

- **Recommandation alimentaire** : **priviliégier les aliments complets** lors de la consommation de produits céréaliers
- **Algorithme actuel** du Nutri-Score : tend à classer favorablement l'ensemble des produits céréaliers tels que les pains, les pâtes et le riz, **sans pouvoir différencier les alternatives complètes et raffinées**
- Modifications réalisées sur la composante « fibres », afin que **les aliments complets riches en fibres restent majoritairement A ou B** lorsque leurs équivalents raffinés sont davantage B ou C.



NB : Base de données utilisées pour la France : les pains dits complets correspondent en général à un mixe de farine complète et raffinée, et ont donc une teneur en fibres moins élevée que les pains constitués entièrement de farine complète.

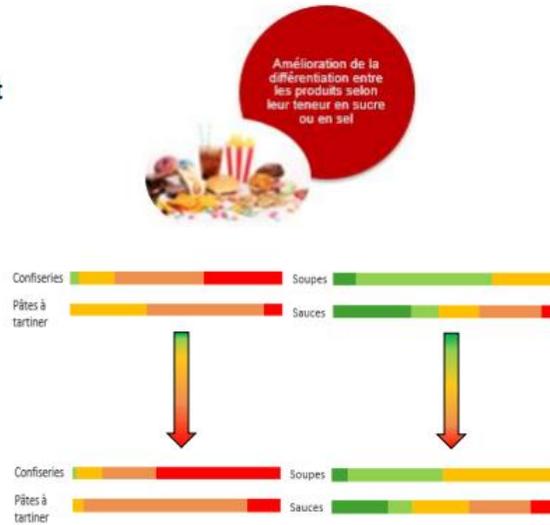
Nutri Score update (algorithme des produits solides)



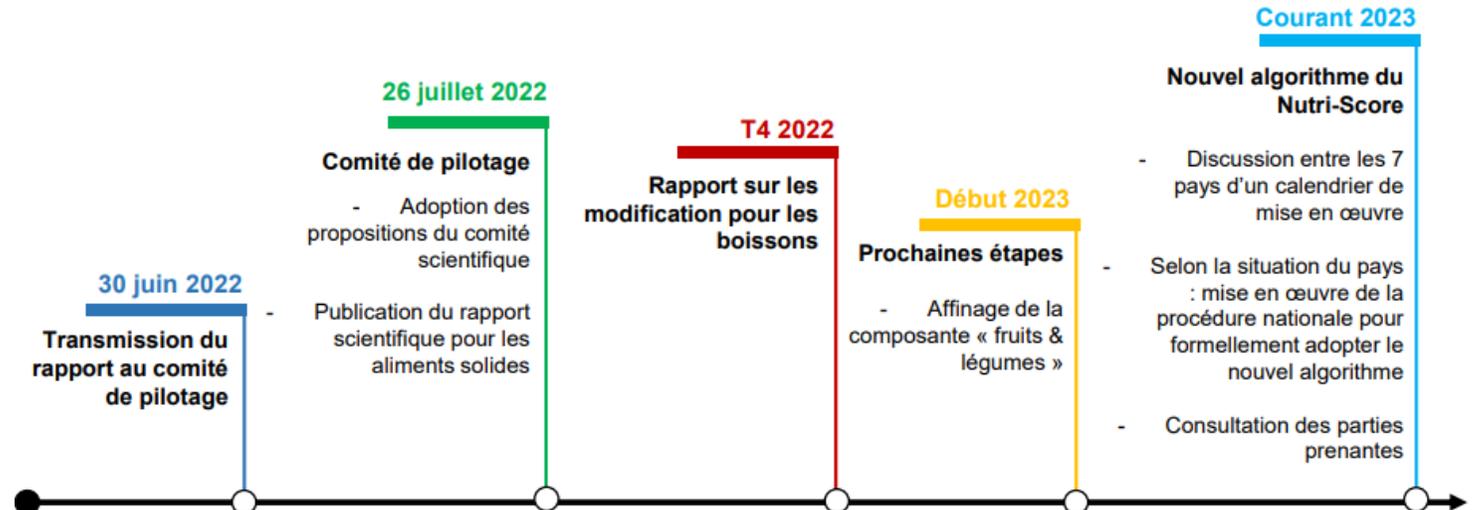
Evolutions de l'algorithme

➤ Modification de la classification des produits sucrés et salés :

- **Recommandation alimentaire** : limiter la consommation de produits trop gras, trop sucrés, trop salés
- **Algorithme actuel** du Nutri-Score : certains produits riches en sucres et sel restent classés favorablement par le Nutri-Score ce qui crée de la **confusion** auprès des consommateurs
- Modifications réalisées sur les composantes « sucres » et « sel » permettant de **mieux différencier les produits selon leur teneur en sel et sucres** (ex. céréales du petit-déjeuner, pâtes à tartiner, soupes, sauces, etc.)
- **Amélioration également de l'incitation à la reformulation**



Calendrier



Nutri Score update (Résumé)

Impact des modifications de l'algorithme sur le classement des aliments par le Nutri-Score

Les plats composés (plats prêts-à-manger, pizzas, etc.) sont classés moins favorablement, passant en moyenne des classes A/B aux classes B/C ou même D pour certaines catégories de produits notamment les pizzas



La viande rouge est moins bien classée et se retrouve globalement dans des classes de notes inférieures à celles de la volaille et du poisson

Meilleure classification des poissons gras pour aider les consommateurs à identifier ces produits comme des aliments sains

Meilleure discrimination pour les noix et graines sans sel ni sucre ajoutés, qui sont pour la plupart classées en A ou B, alors que les versions salées et/ou sucrées sont en moyenne en C ou même D

Les fromages à pâte dure à faible teneur en sel passent de D à C; les autres restent D ou E en fonction de leur teneur en sel et en AGS

Amélioration de la différenciation entre les produits laitiers non sucrés et sucrés, et entre les différents types de fromage

Meilleure classification pour les huiles moins riches en graisses saturées (ex. olive, noix, colza)



Les produits laitiers sucrés sont moins favorablement classés

Amélioration de la cohérence avec les recommandations alimentaires

L'huile d'olive et les huiles végétales à faible teneur en AGS (colza, noix, huile de tournesol oléique) sont classées B. L'huile de tournesol est C. Les autres produits de la catégorie demeurent inchangés, l'huile de noix de coco et le beurre restent E

Les produits riches en sel ou en sucre sont finalement classés moins favorablement

Amélioration de la différenciation entre les produits selon leur teneur en sucre ou en sel

Amélioration de la différenciation entre les aliments complets riches en fibres et les produits raffinés (ex. riz, pâtes, pain)



Pour le pain, une meilleure discrimination entre les produits complets (principalement A) et les produits raffinés, qui se répartissent entre B et C (selon leur teneur en sel)

Les céréales de petit déjeuner à teneur relativement élevée en sucre ne peuvent plus être classées A et sont plus susceptibles, en moyenne, d'être classées comme C



> **Nouvel algorithme**
Beaucoup de questions sur les études scientifiques, la transition, les impacts financiers, sur de possibles modifications, le calendrier de mise en œuvre vs la révision du règlement INCO / l'information nutritionnelle simplifiée FOP ,

> **Nouveau :**
[Questions/Réponses](#)
publié par Santé
Publique France - 27
septembre 22

Nutri Score update



>Nutri Score en restauration Hors Foyer :

- Outils méthodologiques en cours de validation au sein du groupe de travail constitué des lauréats des AAP de la DGS de 2019 et 2020 pour expérimenter le Nutri-Score en restauration collective et commerciale
- Objectif : publier le guide méthodologique au T3 2022
- Travaux sur les extensions d'usage du Nutri-Score prévus par le PNNS 4 menés en parallèle mais qui n'interfèrent pas (vrac).

[Elior](#) a communiqué Fin Août : premier bilan du Nutri-Score en restauration collective

Depuis 2019, 642 restaurants d'entreprise et 455 cantines scolaires

-Le Nutri-Score plébiscité par les convives

-Un outil d'amélioration continue pour les chefs cuisiniers

>Groupe ANIA Pédagogie autour du Nutri Score : Reprise des travaux le 25 octobre

3 axes de discussions /3 thématiques identifiées

-Re-expliquer les modalités de calculs du nutri score (A exposer sous forme de constats sans jugement de valeurs)

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

Rappeler les limites et les intérêts de l'outil(montrer en quoi il marche, ce qu'il permet de faire, en quoi il marche moins bien et ses limites dans un point de vue nuancé et constructif)



Nécessité de faire un focus sur le Nutri Score en restauration d'où présence du GECO FS

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

Alimentation des seniors



- > **Un atelier en Janvier 2022**
- > **Une table ronde post AG GECO Food service ¹⁷ pour sensibiliser les directeurs-rices des BU le 22 juin**
- > **Une réunion le 23 septembre 14h-16h**

Espaces Adhérents Ressources documentaires / Nutrition/Seniors /conf colloques et S/groupe Séniors

Alimentation des seniors



> **Un Atelier # 3 le mardi 6 décembre 14h-16h 30** pour répondre aux questions suivantes :

➤ **1^{er} thème : Le repas** Quelle est la mécanique de la constitution des repas ? Quels sont les ingrédients utilisés ? Comprendre comment sont élaborés les plans de menus ? Avec qui?

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

➤ **2^{ème} thème : Communication entre la direction , les services soignants , les aides au repas et la cuisine : Comment cela fonctionne-t-il ?**

sans oublier la notion de plaisir « Donner envie et redonner envie de manger aux Séniors dans les EHPAD »

➤ **Intervenants pressentis :** API Restauration ,une diététicienne CENA spécialisée dans l'accompagnement des EHPAD, un directeur d'EHPAD , un cuisinier

> **Autres sujets à traiter dans les prochaines réunions – jeudi 9 Février 2023 14h-16h30**

➤ Le portage à domicile (suite à donner au Colloque Alim50+ le 13 octobre)

➤ **Développement des produits agroalimentaires perspectives et prospectives :**

➤ **IDDSI France : Comprendre les standards internationaux pour les textures**

➤ **Communication** Comment communique-t-on auprès des Séniors selon leur tranche d'âge ?

Constats

75% des enfants en surpoids ou en obésité sont issues des catégories populaires inactives

Un phénomène multifactoriel individuel et/ou environnemental

- 50% des 11-14 ans ont des activités physiques suffisantes

- la consommation d'aliments ultra transformés

- les facteurs individuels actualisant les déterminants environnementaux, tels que les déterminants génétiques – certains chercheurs estimant l'héritabilité de l'obésité à 70 %

Principales Recommandations

Principales recommandations

Recommandation n° 2 : financer de nouveaux travaux de recherche en précisant les axes de l'ANR ou du PHRC, notamment pour évaluer les liens entre la consommation d'aliments ultra-transformés et l'obésité. (*Ministère chargé de la santé, Santé publique France*)

Recommandation n° 7 : confier à l'éducation nationale la conception d'un module de formation obligatoire au goût et à la pratique de la cuisine dès l'école primaire. (*Ministère chargé de l'éducation nationale*)

Recommandation n° 9 : interdire tous dispositifs marketing ludiques visant à capter l'attention des enfants (jeux, concours, mascottes), conformément aux recommandations du HCSP. (*Parlement, Gouvernement*)

Recommandation n° 10 : faire évoluer l'algorithme et l'affichage du Nutriscore pour mieux prendre en compte les aliments ultra-transformés. (*Santé Publique France, comité de pilotage européen du Nutri-score*)

Recommandation n° 11 : expérimenter la distribution de chèques alimentation ciblés sur les ménages les plus précaires. (*Parlement, Gouvernement*)

Recommandation n° 12 : réglementer les teneurs en nutriments (sucres ajoutés, acides gras saturés et sel) de produits ciblés en raison de leur rôle dans le dépassement des apports recommandés et selon la marge de manœuvre possible. (*Parlement, Gouvernement*)

Recommandation n° 13 : interdire, sur l'exemple anglais, les promotions commerciales en grande distribution sur une liste de produits trop sucrés, salés ou gras ainsi que les stratégies marketing incitant à leur achat (emplacements délibérés dans les magasins). (*Parlement, Gouvernement*)

Recommandation n° 17 : réguler l'installation des nouveaux restaurants de restauration rapide (« fast-foods ») à proximité des écoles, collèges et lycées. (*Parlement*)

Recommandation n° 19 : rendre accessible l'activité physique et sportive sur tout le territoire par des engagements au sein des contrats locaux de santé (horaires d'ouverture des équipements élargis, aides financières pour les licences sportives, etc.). (*Collectivités territoriales, agences régionales de santé*)

OPECST–Audition publique sur les impacts de l'alimentation ultra transformée

> Jeudi 22 septembre : Angèle Prévile Sénatrice VP de l'office [video ici](#)

Partie 1 : Alimentation ultra-transformée : quels impacts sur la santé humaine ? Quelle prise en compte dans les recommandations de politique nutritionnelle ?

- Anthony Fardet, chargé de recherche à l'INRAE dans l'UMR « Unité de nutrition humaine »
- Mathilde Touvier, directrice de recherche à l'INSERM et directrice de l'« Équipe de recherche en épidémiologie nutritionnelle » (EREN), et Bernard Srour, post-doctorant dans (EREN)
- Véronique Braesco, directrice de VAB-nutrition, membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France

Partie 2 : Quelles conséquences de l'industrialisation de l'alimentation sur les habitudes et comportements alimentaires ?

- Jean-Pierre Poulain, professeur de sociologie à l'université Toulouse Jean Jaurès, membre correspondant de l'Académie d'agriculture de France
- Sophie Nicklaus, directrice de recherche à l'INRAE, responsable de l'équipe « Déterminants du comportement alimentaire au cours de la vie, relations avec la santé »
- Thierry Marx, chef-cuisinier

> Jeudi 20 octobre Audition de l'ANIA par Angèle Prévile

> Rappel **une note rédigée** par le GT transformation alimentaire ANIA en PJ de cette présentation + travaux avec le pôle communication ANIA avec rédaction d'une note de cadrage sur les propositions d'actions à mettre en œuvre dans le cadre de ce groupe de travail.

sur nos marchés
quels retours ?

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

18

- Décret sur les dénominations employées pour désigner les denrées comportant des denrées d'origine végétale
- Dispositif DerogConso
- DDM
- Affichage environnemental
- Information sur les Perturbateurs endocriniens et le cas de La Vitamine D



■ Décret sur les dénominations employées pour désigner les denrées comportant des denrées d'origine végétale

- > Rappel Loi sur la transparence n°2020-699 du 10 juin 2020 article 5
- > Publication d'un décret n°2022-947 du 29 juin 2022 (article L412-10 code de la consommation)
En résumé : Interdiction d'utiliser la terminologie propre aux secteurs traditionnellement associés à la viande et au poisson
- > [Suspension du Conseil d'Etat](#) le 27 juillet suite à un référé de Protéines France
Par la suspension du décret, le Conseil d'Etat reconnaît l'impossibilité pour les opérateurs d'être en mesure de le respecter au 1er octobre 2022. En conséquence, les produits contenant des protéines végétales peuvent continuer à être commercialisés sous les dénominations actuelles.

Dispositif DerogConso

- **Dispositif étendu :**
 - Aux cosmétiques (dérogations liées à la crise en Ukraine) –
 - Aux denrées fabriquées à partir d'œufs/ovoproduits ou d'ingrédients issues de volailles (dérogations liées à la grippe aviaire) + moutarde -6 Mois
 - **Etiquetage des mélanges d'huiles sur les nouveaux emballages : 2 mentions possibles**
 - « Huiles végétales (X, Y, Z) en proportion variable »
 - « Huiles végétales (X, Y, Z) selon approvisionnement » *Tolérance temporaire sur l'utilisation de cette mention, impliquant la possibilité de lister des huiles susceptibles de ne pas être présentes dans la denrée, conditionnée à l'indication des huiles effectivement mises en œuvre via un système de code par lettres correspondant aux huiles listées / Tolérance jusque Fin 2023*
- **Cas de produits destinés à la restauration hors foyer**, quelles sont les informations devant être données au consommateur ? Y a-t-il lieu de déposer des demandes de dérogation ?
 - La denrée est une denrée préemballée destinée à être remise au consommateur final: pas de différence entre RHF et GMS
 - La denrée est une denrée préemballée destinée à être livrée aux collectivités pour y être préparée, transformée, fractionnée ou découpée (article 87 b)) :L'ensemble des mentions obligatoires dont il convient de garantir l'exactitude doivent être transmises aux opérateurs de la RHF donc il y a lieu de déposer une demande de dérogation si besoin
- [FAQ](#) de la DGCCRF mise à jour (v5)

Des réactions
de vos clients
des difficultés ?

Dispositif DerogConso

>Modalités d'information consommateur en magasin par voie d'affichage (rayon,entrée,caisse) , [sur le site de la DGCCRF](#)

Rechercher un produit dont la composition a été temporairement modifiée

Vous pouvez utiliser le moteur de recherche ci-dessous pour trouver votre produit (par nom, marque, numéro EAN figurant sous le code barre), ou [consulter les informations sur la mesure](#).

Recherche *

Filtres

Catégorie de produit

Cause de la demande de dérogation

Nouvel allergène

Lancer la recherche

Il y a 5012 résultats (251 pages)

Favorina - lidl

LES ŒUFS LACTES ECLATS DE NOISETTES

Code EAN (code barre) : 20711702

Conditionnement : SACHET 200G

Date de la demande : 2022-10-10

Nature du décalage : liste d'ingrédients inexacte suite au remplacement total ou partiel de l'huile de tournesol par de l'huile de colza

Modalités d'information : Ajout de la mention DEROG dans le pavé de datage

Cause de la demande de dérogation : Conflit en Ukraine

Produits sucrés

Favorina - lidl

LES P'TITES FIGURINES

DDM décret français relatif aux modalités d'information des consommateurs sur le caractère consommable des denrées alimentaires après leur date de durabilité minimale

Projet de décret d'application de l'article L. 412-7 du code de la consommation, issu de l'article 35 de la loi AGECE, qui prévoit que **lorsqu'un produit alimentaire comporte une date de durabilité minimale, celle-ci peut être accompagnée d'une mention, précisée par décret, informant les consommateurs que le produit reste consommable après cette date.**

3 mentions **d'utilisation volontaire** prévues :

- ajout des termes *"Pour une dégustation optimale"*, avant l'indication de la date de durabilité minimale
N.B : Mention du Pacte Dates de consommation de TooGoodToGo
- apposition de la mention *"Ce produit peut être consommé après cette date"* ou de toute mention ayant le même sens pour le consommateur, dans le même champ visuel que la date de durabilité minimale;
- combinaison de ces mentions

> **Observations de la Commission européenne sur le projet de texte français (Fin de statu quo 25/07/2022)**

-La Commission considère que, bien que les indications figurant dans le projet notifié puissent être ajoutées volontairement par les opérateurs, le projet de texte apparaît incompatible avec les règles relatives à l'application de la date de durabilité minimale prévue à l'annexe X, point 1, du règlement INCO.

-A noter : s'agissant d'observations et non d'un avis circonstancié, la France n'a pas d'obligation formelle d'y répondre. Elle doit en tenir compte dans la mesure du possible dans le cadre de l'élaboration ultérieure de la règle technique.



Affichage environnemental

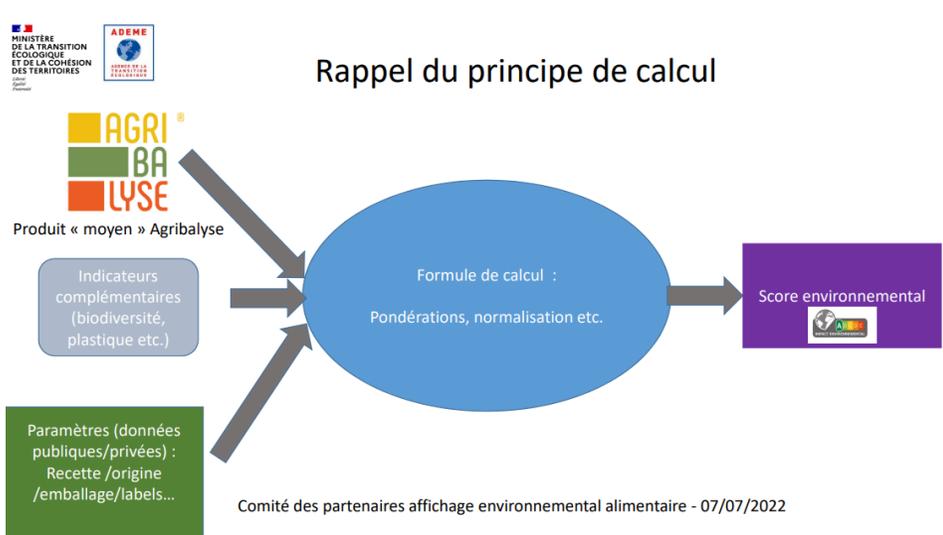
> article 2 de la loi Climat et Résilience : expérimentation sur les produits alimentaires de février 2020 à décembre 2021

> 18 projets – rapport du Conseil scientifique – INRAé

> conclusion : il est techniquement possible de mettre en place un système d’affichage environnemental pour les produits alimentaires

> Mais les méthodologies doivent être approfondies et testées avant toute généralisation notamment sur les indicateurs

> Tests sur l’algorithme 500 produits alimentaires et 50 boissons



Indicateurs

- Besoin d’une métrique transparente et objectivable. Le PEF est le socle sur lequel s’appuyer à l’échelle du produit.
- Des ajustements **limités et nécessaires** : 5 thématiques prioritaires.

Biodiversité « locale »	Carbon du sol
Indicateurs de toxicité/ecotoxicité	Ressources biotiques (surpêche)
Plastiques à usage unique	

- Ces améliorations permettront de **mieux évaluer les systèmes agricoles** en particulier (élevage extensif, production bio etc.). Elles sont basées sur des données scientifiques.
- Certains aspects non environnementaux sont importants pour les consommateurs, mais **ne doivent pas être fusionnés** dans le score final. ex : bien être animal, OGM, conditions de travail...

> Calendrier

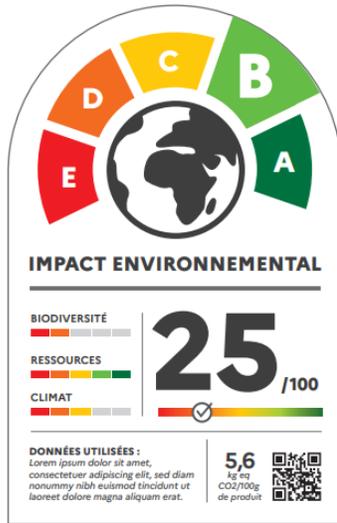
1^{er} semestre 2022 : précision de l’algorithme selon les recommandations du comité scientifique et du rapport du gouvernement + appel d’offre (cloturé)

2^{eme} semestre 2022 : réalisation des tests et analyses de sensibilités sur une base de 550 produits

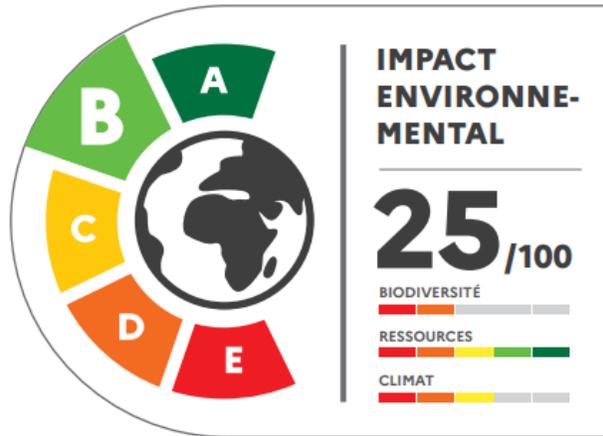
Fin 2022 : partage des résultats

Affichage environnemental

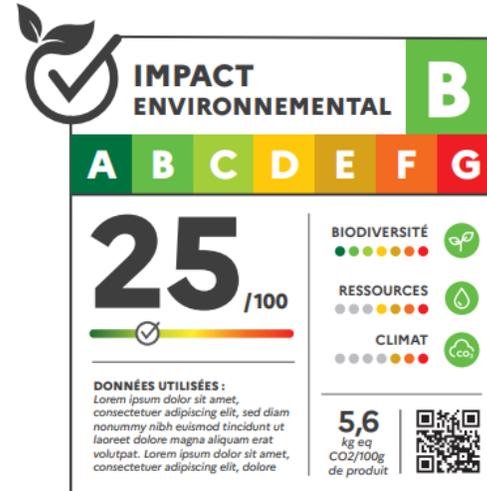
>**Format d'affichage** : score avec une échelle colorimétrique de A-E avec une échelle plus fine pour (0 à 100) pour mettre en valeur les démarches d'écoconception en 2^{ème} niveau des sous-indicateurs (biodiversité, ressources et climat)



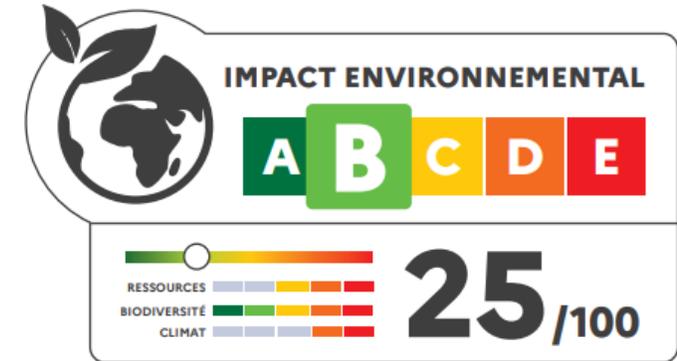
Piste 1



Piste 2



Piste3



Le logo Bien-être animal viendra se rajouter comme le Nutri Score,

>**une fois ces phases de test terminées**, possible décret sur la base du volontariat pour 2023.

>**Focus Restauration collective** : un des 18 projets portait sur la RC (Elior). Pas de conclusions fermes -un intérêt des convives des outils adaptés et une précision du cadrage méthodologique pourrait être développées à long terme avec l'appui du CNRC Beaucoup sujets en restauration collective (EGAlim , Climat&Résilience) pour le moment

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

> 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 sanitaires

-L'ANSES pour une évaluation-→ date de publication de la note d'appui scientifique sur le cholecalciférol (attendue pour la rentrée 2022).

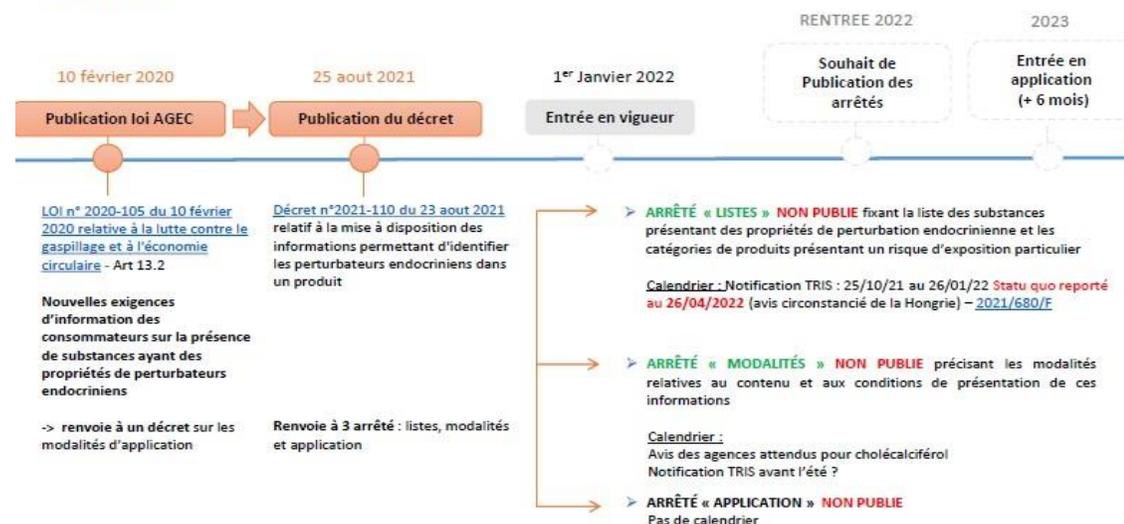
La note en question sera transmise dans les jours qui viennent aux demandeurs (MTE)

le calendrier de publication reste à préciser.

- Santé Publique France pour la rédaction des messages à l'attention des consommateurs

- [Réponse CE en mars](#) : Pas de d'exclusion prévue

Perturbateurs endocriniens / Article 13.II - loi AGECE Calendrier



> **CNRC Obligation de déclaration des achats durables et de qualité** : [Arrêté du 14 septembre 2022](#) fixant les modalités de transmission par les gestionnaires de restaurants collectifs des données nécessaires à l'établissement du bilan statistique annuel mentionné au V de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime est publié au JO du 28/9.

la 1ère campagne de télédéclaration a été lancée le 18 juillet 2022, et s'achèvera le 16 octobre 2022,

chaque responsable légal d'un service de restauration, public ou privé ou les services et/ou les tiers à qui ils ont délégué cette tâche, s'inscrit sur la [plateforme « ma cantine »](#) et y note ses données d'achats de denrées alimentaires relatives à l'année 2021. Ces éléments anonymisés permettront la réalisation du bilan statistique qui sera remis au Parlement au 1er janvier 2023.

> **Conseil National de l'Alimentation : Nouveaux comportements alimentaires propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables Avis N°90-Juillet 2022**

de dresser un état lieux et de catégoriser les « nouveaux comportements alimentaires » à la lumière de l'approche « Une Seule Santé » et de la notion de système alimentaire durable ;

- d'identifier parmi ces nouveaux comportements ceux qui ont ou pourront avoir un impact structurant pour la durabilité des systèmes alimentaires grâce à l'analyse de leurs conséquences sanitaires, environnementales, économiques et sociales ;
- de proposer des solutions opérationnelles permettant au système alimentaire d'anticiper les évolutions des comportements alimentaires et de répondre aux attentes sociétales et aux enjeux qu'ils soulèvent afin d'accompagner les transformations compatibles avec des systèmes alimentaires durables

[lien vers le replay de présentation/](#) résumé [ici](#) / rapport complet [ici](#)



Divers

la France à table:

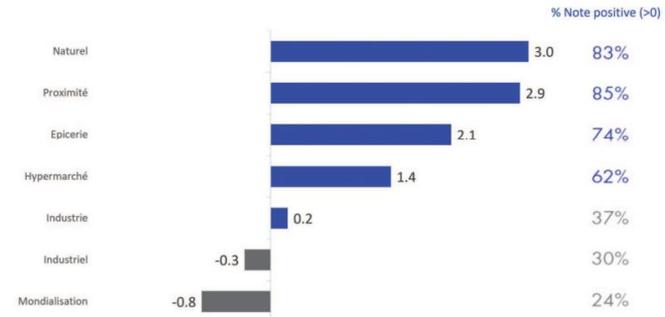
--la rupture avec le modèle issu de la société « industrielle

--Manger mieux et sain

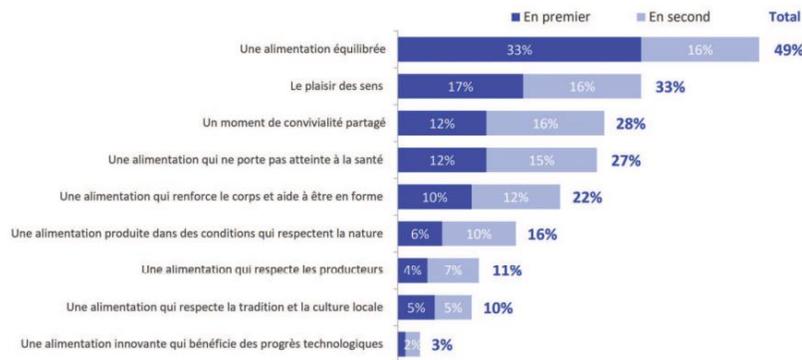
--Manger local

--Individualisation de l'alimentation

Sur une échelle de -5 à 5, dans quelle mesure associez-vous les mots suivants à quelque chose de positif ou à quelque chose de négatif ?

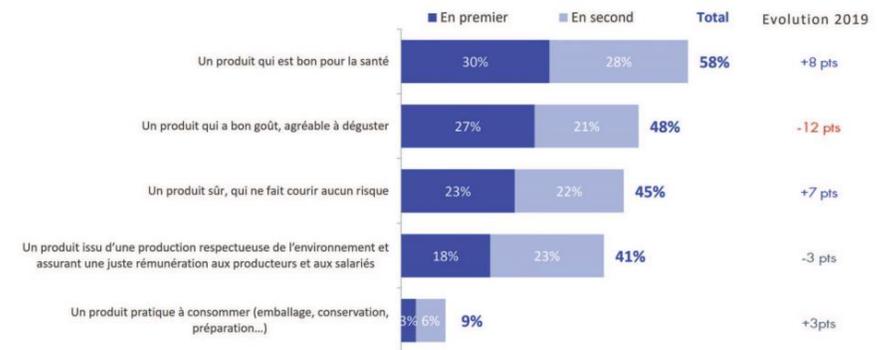


Pour vous, « bien manger », c'est avant tout... ?



Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, L'ObSoCo, décembre 2021.

Pour vous, un produit alimentaire de qualité, c'est avant tout... ?



Source : Observatoire du rapport à la qualité et aux éthiques dans l'alimentaire, L'ObSoCo, décembre 2021.

Calendrier 2022

~~Mardi 1^{er} Février~~

~~Mardi 7 Juin~~

~~Mardi 11 Octobre~~

Mardi 6 Décembre



MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

