



COMMISSION NUTRITION QUALITÉ

Mardi 26 septembre 2023

■ RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

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

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente², opérations promotionnelles, bénéfices, marges, parts de marché, méthodes et coûts de production, de distribution et d'approvisionnement.

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

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

En 2023, nous voulons renforcer notre présence et notre visibilité sur LINKEDIN.

En tant que membre de la Commission, vous pouvez nous aider dès aujourd'hui :



1. Assurez-vous que vous suivez notre compte LinkedIn @GECOFOODSERVICE

2. Publiez dès maintenant un post pour mentionner votre présence à notre Commission, avec idéalement :

- Une photo
- Un commentaire expliquant ce que votre engagement dans cette commission apporte à votre entreprise
- La mention des comptes @GECOFOODSERVICE @FrédériqueLEHOUX @LaurenceVIGNE

3. Likez / Commentez nos posts régulièrement

Liste des inscrits

ANDROS Restauration	DE VIGNERAL	Clémence	Responsable Marketing Produits laitiers
BONDUELLE Europe Long Life	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien
BONDUELLE Europe Long Life	TEIXEIRA	Philippe	Conseiller culinaire
CAP TRAITEUR	FUNDT	Anne	Affaires Réglementaires
Charles & Alice Restauration	SAINT SAMAT	Léa	Marketing
Charles & Alice Restauration	JOURNET-VITTOZ	Léna	Marketing
CONDIFA	STEPHANO	Clara	Chef de Marques Alsa Professionnel
D'AUCY Foodservice France - EUREDEN	MEUNIER	Sylvie	Affaires réglementaires
ESPRI Restauration	BEUNET	Hélène	Responsable Marketing RHD
ESPRI Restauration	GUILBAULT	Hervé	Conseiller culinaire
FLORETTE Food Service France	MEWTON VALIERE	Claire	Ingénieur developpement et innovation
GOUTERS MAGIQUES	GUYOMARD	Sylvain	Directeur R&D
LES ATELIERS DU GOÛT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des Affaires Règlementaires – Etiquetage / Service Qualité
MARIE Surgelés /LDC Groupe	BON	Alexandra	Chef de Projet Nutrition
MARTINET	GRINBERG	Joris	Chef de Marque
McCAIN Foodservice Solutions	PERUCHOT	Gautier	Sr Nutrition Scientist
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent	Spécialiste Affaires Scientifiques et réglementaires
NESTLE France	GRANDJEAN	Guillaume	NHW Specialist Ingénieur nutrition Département Nutrition
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Qualité
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	BRACHAT-REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue et Satisfaction Clients & Coordinatrice RSE
SODIAAL	BRETON	Virginie	Responsable pôle affaires réglementaires groupe
SODIAAL	CHOQUE	Benjamin	Responsable Nutrition
SODIAAL Professionnel	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité

■ Ordre du jour

- 9h30 Tour de table – Echanges sur vos sujets prioritaires Fin 2023 /2024
- De 10h à 11h30 Intervention de [Marion Girod Roux](#).
- 11h30-12h30 Ordre du jour
 - Nutri Score
 - Stratégie Nationale de l'Alimentation, de la Nutrition, et du Climat (SNANC)
 - GT Séniors
 - Participation au Groupe de Concertation du CNA « Bien vieillir »
 - Allégations nutritionnelles et portions
 - Autres:
 - Evolution des recommandations ex GEMRCN
 - Décret sur les dénominations
 - Echanges avec Laure SAPMAZ AFDN



Janvier → programme 2023 : Tour de table & Synthèse

> Sujets prioritaires :

- Evolutions des recommandations alimentaires – Révision de l'Arrêté ministériel du 30 septembre 2011
En attente des décisions interministérielles
- Menus végétariens / isoflavones
- Nutri Score
- Transformation alimentaire – suivi Avis de l'Anses / suivi communication ANIA
- Allégations nutritionnelles et portions
- Alimentation des Séniors

> Autres sujets de veille

- Evolution du règlement INCO
- Affichage environnemental
- Politiques publiques : Stratégie Nationale de l'Alimentation, de la Nutrition et du Climat / lien FarmtoFork
- Groupes de concertation du CNA

> Des intervenants/Echanges :

Nutrikeo – Sociétés de restauration collective - Intervenants experts sur le score IDDSI - AFDN

> Livrables :

- Plaquelette Recommandations / Guide
- Webinaires

En violet les Sujets prioritaires Fin 2023-2024
A revalider lors de la prochaine commission

**Intervention de Marion GIROD-ROUX
Orthophoniste, PhD
Chargée d'enseignement UCA
Groupe de référence IDDSI France
Formatrice Consultante en Déglutologie**

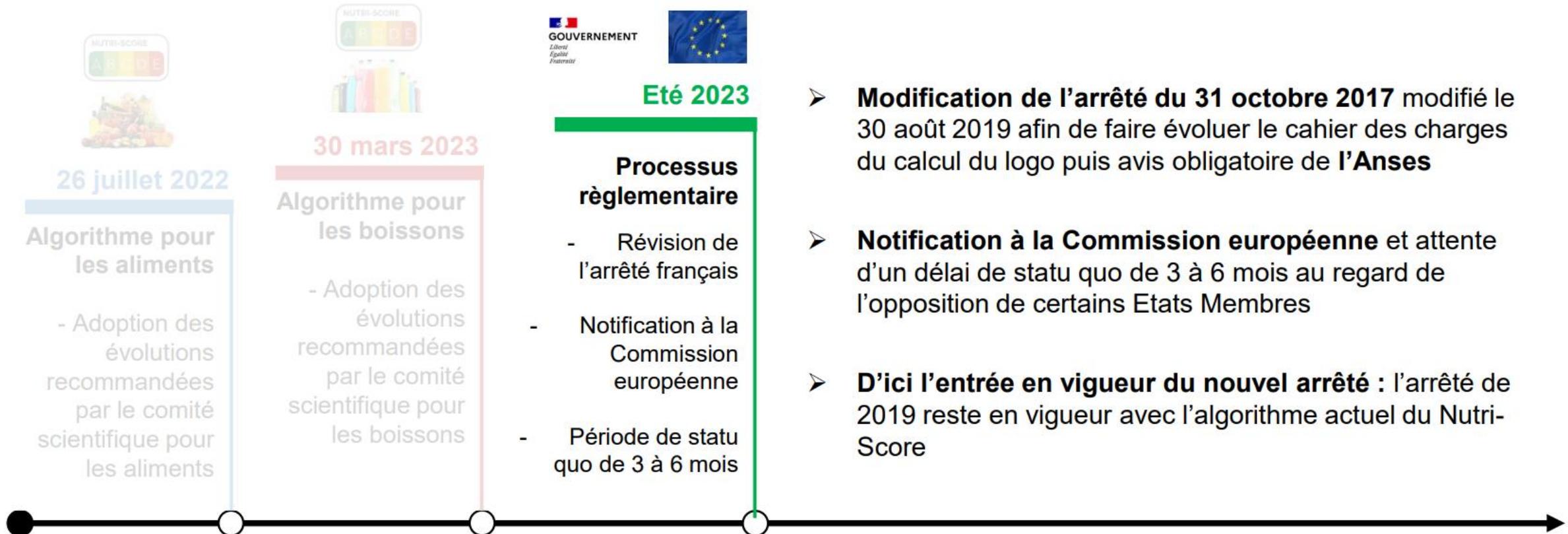
■ NUTRITION/ REGLEMENTAIRE

- Nutri Score
- Stratégie Nationale de l'Alimentation, de la Nutrition, et du Climat (SNANC)
- GT Séniors
 - Participation au Groupe de Concertation du CNA « Bien vieillir »
- Allégations nutritionnelles et portions
- Autres:
 - Evolution des recommandations ex GEMRCN
 - Décret sur les dénominations
 - Echanges avec Laure SAPMAZ AFDN

Calendrier



Prochaines étapes et calendrier (2)



Nutri score : A date

- Révision de l'algorithme et mise en œuvre à venir

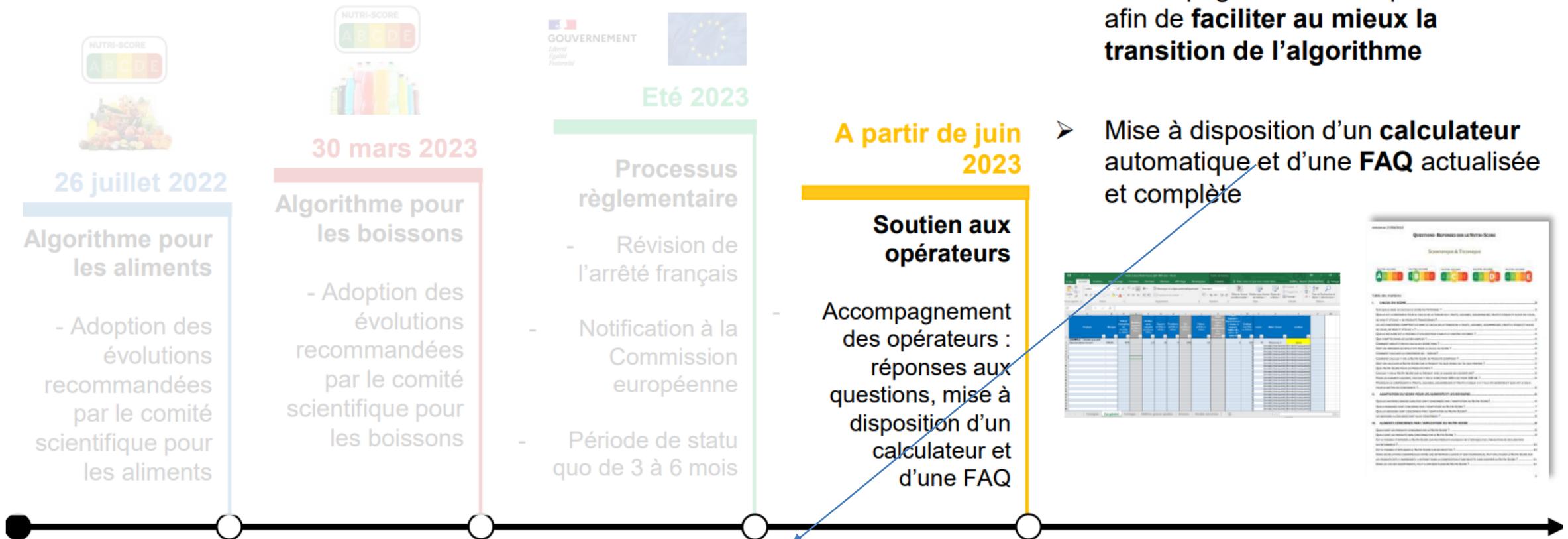


- L'arrêté de modification de l'algorithme **n'a pas encore été acté.**
- Les 3 ministères Economie/Santé/Agri sont en attente du retour des services de la première Ministre
- La France doit ensuite notifier l'arrêté NS à la Commission Européenne avec un délai de 3 mois
- Un avis de l'Anses doit également être rendu sur le projet d'arrêté



- Beaucoup d'incertitudes et d'insécurité juridique
- Un règlement d'usages incomplet
- La révision de l'algorithme Fruits et légumes « abandonné »

Prochaines étapes et calendrier (3)



➤ Accompagnement des opérateurs afin de **faciliter au mieux la transition de l'algorithme**

➤ Mise à disposition d'un **calculateur** automatique et d'une **FAQ** actualisée et complète

- [Le Règlement d'Usage](#) (mis à jour sur le site en avril 2023)
- [Le Questions/Réponses](#) mis à jour avec les modalités de calcul du nouvel algorithme (FAQ)
- [Un Calculateur test](#) intégrant les modifications de l'algorithme (en anglais). A noter que l'ancienne version reste également disponible sur le site.

Nutri Score en RHF : les résultats des expérimentations



Rappel Les lauréats des appels à projets de 2019 (restauration collective) et 2020 (restauration commerciale) sont :

Restauration collective

- Pour la restauration universitaire : le CROUS de Versailles, le Centre Hospitalier Manhès et AgroParisTech
- Pour la restauration d'entreprise en gestion concédée : la société Elixor et l'Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle (EREN) de l'Université Sorbonne Paris Nord
- Pour la restauration d'entreprise autogérée : le bureau d'études ECO2 Initiative avec GIEGAM Restaurant et l'INRAE

Restauration commerciale

- Pour la restauration rapide : Pomme de Pain avec l'INSEAD
- Pour la restauration commerciale proposant une offre de livraison via un service digital : Deliveroo avec le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

La Direction Générale de la Santé a publié :

>Le bilan des Etudes Pilotes des différentes expérimentations (cf ci-dessus)

il décrit la méthodologie utilisée dans le cadre des études pilotes pour tester la mise en place du Nutri-Score sur les recettes dans le contexte de la restauration hors foyer, sans modifier l'algorithme en lui-même.

> Les publications scientifiques des différentes expérimentations – [lien ici](#)



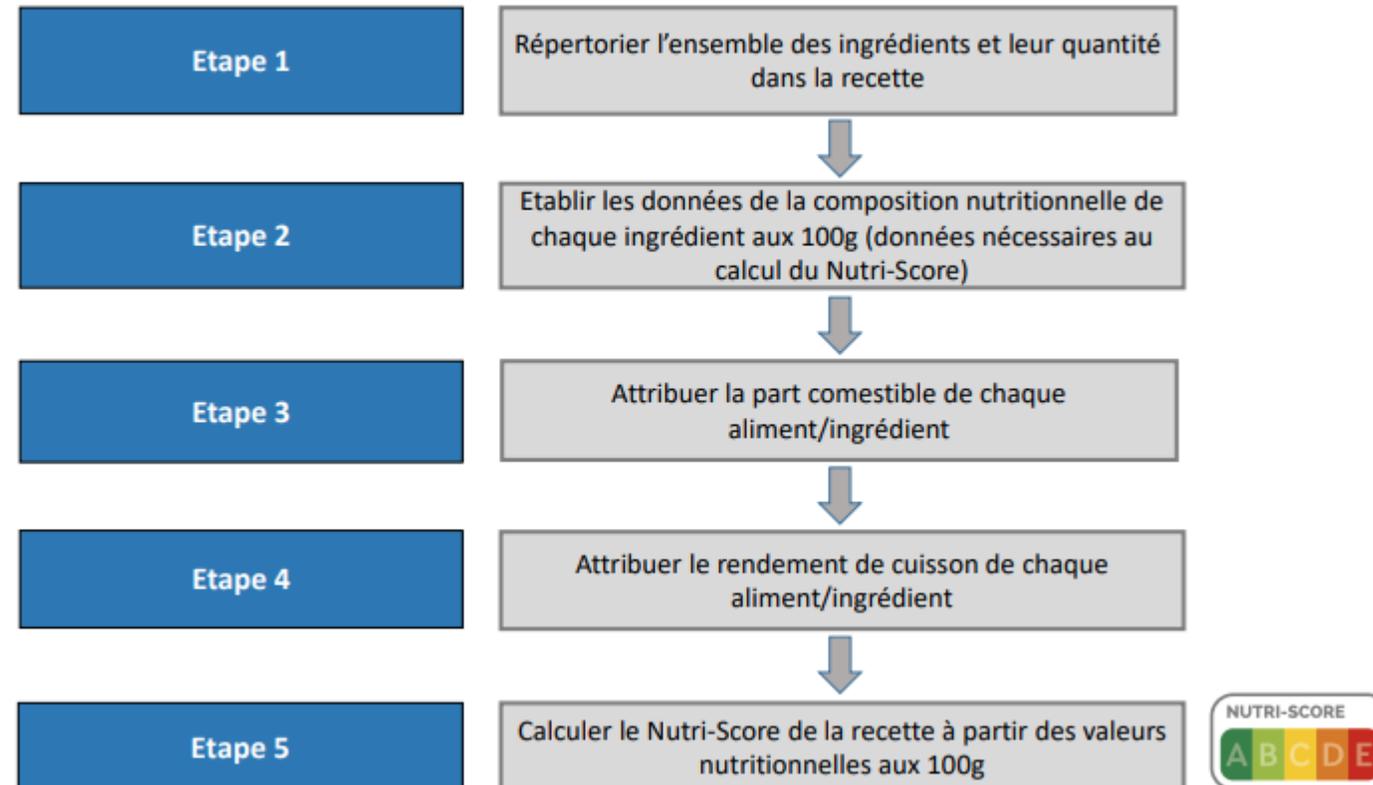
Nutri Score en RHF : Que dit le bilan pour application en RHF



1/ L'application en RHF reste facultative et repose sur le volontariat des sociétés, organismes, cuisines en charge de la restauration – L'extension d'usage du Nutri Score en RHF se fera lors de la publication du cadre juridique et opérationnel. → en attente Réponse DGS (voir mail d'accompagnement envoi slides)

2/ Principes de calcul d'une recette définis :

Un exemple de calcul du Nutri-Score pour une recette est présenté en Annexe 1.



ETAPE 1

fiche recette -liste d'ingrédients

→ Si le poids n'est pas précisé ou s'il manque : Référence :

« Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires [Conseil Supérieur d'Hygiène N°6545-2 révisé en 2005](#)

(Belgique)



ETAPE 2 Les valeurs nutritionnelles : Données demandées dans l'algorithme + cas des % fruits, légumes, ~~fruits à coque, huile d'olive, colza ou noix~~. Calcul nécessaire que si les ingrédients de la recette transformés contiennent une part significative > 40% ,Si ce % est inférieur ou égal , le calcul n'est pas nécessaire car aucun point ne sera attribué

Les données : issues des fournisseurs (FT) , CIQUAL, Cas particulier des données crues / cuites Voir Annexe 2 du bilan Fibres Ciqua

ETAPE 3 Calcul de la part Comestible

Référence

« Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires [Conseil Supérieur d'Hygiène N°6545-2 révisé en 2005](#) (Belgique)

Poids de l'aliment/ingrédient doit être calculé proportionnellement à sa partie comestible = facteur de comestibilité. Si l'aliment est servi avec la peau et que l'épluchage revient au convive, le calcul NS se fait sur l'aliment entier.

Nutri Score en RHF : Que dit le bilan pour application en RHF ?



Etape 4 Calcul du rendement à la cuisson

Si aliment fait l'objet d'une cuisson , appliquer sur la partie comestible un facteur de rendement de cuisson .

Sources

Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires [Conseil Supérieur d'Hygiène N°6545-2 révisé en 2005](#)

(Belgique) et [Valeurs nutritionnelles des viandes cuites CIV](#)

+

Annexe 2 Bilan NS



ETAPE 5 Calcul des valeurs nutritionnelles de la recette et Nutri Score de la recette pour 100g ou 100ml au même titre que les produits transformés

Utilisation de l'algorithme révisé quand la partie juridique sera stabilisée

Page 11 méthodologie

Nutri Score en RHF : Que dit le bilan pour application en RHF ?

ANNEXE 1



Exemple de calcul du Nutri-Score d'une recette de pâtes élaboré dans le cadre des études pilotes

PARTIE 1 : CALCUL DU POIDS DES INGREDIENTS ET DE LA RECETTE			
ETAPE 1 : Liste des ingrédients et le poids initial de chaque ingrédient : Poids initial	Spaghetti : Poids initial 1 = 1000 g	Lardons : Poids initial 2 = 500 g	Oignons : Poids initial 3 = 150 g
ETAPE 2 : Suppression du poids des parties non comestibles de chaque ingrédient : Poids comestible	Poids comestible 1000 g x 1 = 1000 g	Poids comestible 500 g x 1 = 500 g	Poids comestible 150 g x 0,92 = 138 g
ETAPE 3 : Calcul du poids de l'ingrédient après sa cuisson : Poids final ingrédient	Poids final ingrédient 1000 x 2,5 = 2500 g	Poids final ingrédient 500 x 0,75 = 390 g	Poids final ingrédient 138 x 0,81 = 112 g
ETAPE 4 : Calcul du poids total de la recette : Poids total recette	Poids total recette = 2500 + 390 + 112 = 3002 g		
PARTIE 2 : RECENSEMENT DES VALEURS NUTRITIONNELLES DES INGREDIENTS (Exemple pour l'énergie)			
ETAPE 5 : Recensement des valeurs nutritionnelles aux 100g de chaque ingrédient (Exemple pour l'énergie)	Spaghetti cuites : VN 1 = 535 kJ ; Exemple théorique : on ne dispose pas de la VN cuite pour les lardons.	Exemple théorique : on ne dispose pas de la VN cuite pour les lardons.	Oignons cuits : VN 3 = 146 kJ
ETAPE 6 : Déterminer si les valeurs nutritionnelles (VN) sont adéquates (Exemple pour l'énergie)		Lardons crus : VN 2 = 1140 kJ ; Exemple théorique : on ne dispose que de la VN crue des lardons alors qu'ils sont cuits dans la recette.	
PARTIE 3 : CALCUL DES VALEURS NUTRITIONNELLES DE LA RECETTE			
ETAPE 7 : Calcul des valeurs nutritionnelles des ingrédients conformes dans la recette	Energie spaghetti = 535 x 2500 / 100 = 13375 kJ		Energie oignons = 146 x 112 / 100 = 164 kJ
ETAPE 8 : Calcul des valeurs nutritionnelles des ingrédients non adéquates dans la recette		Energie lardons = 1140 x 500 / 100 = 5700 kJ	
ETAPE 9 : Calcul des valeurs nutritionnelles pour 100g de la recette totale	VN recette(100g) = (13375 + 5700 + 164) / 3002 x 100 = 641 kJ		

On calcule ensuite le Nutri-Score de la recette⁵:



Nutri Score en RHF : Que dit le bilan pour application en RHF ?



Modalités d'affichage

Affichage du NS visible du consommateur devant chaque plat afin de comparer instantanément la qualité nutritionnelle des recettes

> **En restauration collective**, Sur les selfs au niveau des étiquettes de prix et en complément si possible au niveau des menus affichés ou sur smartphones

> **En restauration commerciale**, au niveau des étiquettes de prix, sur la borne de commandes, site internet', application smartphone, ou affiché en complément sur l'emballage des produits à emporter

Recommandé d'afficher la taille de la portion en Energie KJ/Kcal ou le poids pour les produits de différentes tailles (sandwichs, boissons, frites)



Nutri Score en RHF : Que dit le bilan pour application en RHF ?



Modalités de communication auprès des convives

>Un dépliant a été conçu par les lauréats des appels à projets :



Nutri-Score: le choix de bien manger au quotidien

• Qu'est-ce que le Nutri-Score ?

Le Nutri-Score est un logo qui vous informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit ou d'un plat, en le positionnant sur une échelle à 5 niveaux associant des lettres à des couleurs:



• Comment le Nutri-Score va-t-il m'aider à choisir mes plats?

Le Nutri-Score vous permet de comparer facilement la qualité nutritionnelle de plats du même type (les entrées entre elles, les plats principaux entre eux, les desserts entre eux). Par exemple votre cœur balance entre plusieurs entrées, vous verrez en un coup d'œil laquelle est de meilleure qualité nutritionnelle.

• Faut-il choisir uniquement des plats A ou B ?

L'objectif n'est pas de choisir que des plats A ou B et d'exclure les D ou E, mais d'équilibrer votre plateau avec une entrée, un plat et un dessert, tout en connaissant la qualité nutritionnelle des différentes recettes proposées. L'équilibre alimentaire ne se construit pas sur un repas mais plutôt sur la journée ou la semaine.

Par exemple, si vous avez choisi une entrée avec la lettre D, vous pouvez choisir de préférence un plat principal et un dessert avec la lettre A ou B.

Des produits ou plats classés D et E peuvent tout à fait s'inscrire dans une alimentation équilibrée, à condition de les consommer en quantité et fréquence adaptées.

• Comment le Nutri-Score est-il calculé ?

Le calcul du Nutri-Score a été mis au point par des équipes de recherche internationales, composées de scientifiques, de médecins et de nutritionnistes.

Il tient compte:

— DES NUTRIMENTS ET ALIMENTS À FAVORISER

fibres, protéines, fruits et légumes, légumineuses, fruits à coques, huiles de colza, de noix et d'olive

— DE L'ÉNERGIE ET DES NUTRIMENTS À LIMITER

calories, acides gras saturés, sucres, sel

C'est bon pour ma santé !

Le Nutri-Score permet de choisir plus facilement les produits et les plats de meilleure qualité nutritionnelle. Une alimentation variée et équilibrée aide à rester en bonne santé.

Composez votre plateau avec sérénité et faites-vous plaisir en mangeant sainement.

Le Nutri-Score est un logo développé et soutenu par les pouvoirs publics.

Plus d'information sur www.mangerbouger.fr et <https://solidarites-sante.gouv.fr/>

Nutri Score en RHF : Que dit le bilan pour application en RHF ?

>Formation des équipes de restauration
notamment du personnel chargé de l’affichage
Exemple de module de formation

Objectifs de la formation

- Comprendre les enjeux de la mise en place du Nutri-Score dans la restauration hors foyer
- Assimiler le fonctionnement du Nutri-Score
- Être capable d’aider les convives à comprendre et utiliser de manière appropriée le Nutri-Score

1^{ère} partie: qu’est-ce que le Nutri-Score ?

- Historique/Création du Nutri-Score
- Définition et interprétation du Nutri-Score
- Rôle et intérêt de l’affichage du Nutri-Score : ce qu’il évalue (qualité nutritionnelle) et ce qu’il ne comprend pas (additifs, degré de transformation des aliments, présence de pesticides)

2^{ème} partie: le Nutri-Score et le personnel de la restauration

- Recommandations alimentaires pour les adultes du Programme National Nutrition Santé élaborées par Santé publique France. Equilibre alimentaire en lien avec l’usage approprié du Nutri-Score, lien avec les fréquences et portions
- Définition des composantes du Nutri-Score
- Exemple concret sur le détail du calcul illustré avec une recette type du restaurant en questions
- L’affichage du Nutri-Score dans les outils mis à disposition par la société de restauration
- Les bonnes pratiques du Nutri-Score avec sensibilisation au respect des recettes (ingrédients référencés, pesées, étapes de fabrication, respect des quantités en particulier pour les matières grasses ajoutées et le sel) pour garantir le bon affichage du Nutri-Score

3^{ème} partie: le Nutri-Score et nos convives

- Outils de communication à disposition
- Savoir expliquer aux convives comment se calcule le Nutri-Score de frites telles que servies au convives (influence du mode de cuisson (four ou friteuse par exemple), du type d’huile utilisée (plus ou moins riche en acides gras saturés) et de la quantité de sel ajoutée). Il est important de rappeler que c’est également l’ajout de sel, de ketchup ou de mayonnaise par le convive qui modifiera le score.
- Savoir expliquer aux convives que les aliments classés D et E (comme les gâteaux, les fromages, etc) peuvent tout à fait s’inscrire dans une alimentation équilibrée, à condition de les consommer en petite quantité et pas trop souvent.
- Gestion des réclamations/questions client
- FAQ

Quizz

Des retours de vos clients ?

La Stratégie nationale pour l'Alimentation, la Nutrition et le Climat (SNANC)

Orientations stratégiques :

- Renforcer les actions de la politique de l'alimentation et de la nutrition vers plus de durabilité :
- Promouvoir une alimentation favorable à la santé (des hommes, animaux et écosystèmes)
 - Promouvoir une alimentation respectueuse de l'environnement
 - Favoriser la justice sociale et réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable
 - Promouvoir la souveraineté alimentaire en renforçant l'autonomie des systèmes alimentaires et l'ancrage territorial de l'alimentation
 - Répondre aux attentes sociétales sur la qualité organoleptique et la production économiquement et socialement acceptable

Calendrier de la SNANC A DATE

➤ **Septembre 2023**

- Discussions interministérielles sur le projet de texte de SNANC sur la base des contributions reçues (CNA, HCSP)
- Une position gouvernementale devrait être adoptée fin septembre
- Orientation « santé » de la SNANC : le cabinet souhaite une gouvernance interministérielle pilotée par le Comité Interministériel à la Santé

➤ **Septembre – octobre 2023**

- Consultation et avis du Conseil National de l'Alimentation, Haut Conseil de Santé Publique et Conseil National de la Transition Ecologique sur le projet de SNANC et consultation publique
- L'ANIA sera prochainement informée des modalités de consultations sur le projet de stratégie SNANC par le CNA

➤ **Fin novembre – décembre 2023**

- Publication de la SNANC (initialement prévue en juillet 2023)



Être en veille sur les objectifs et leurs traductions dans les futurs PNNS et PNAN versus nos marchés

Un espace de veille sur les thématiques , études liées aux populations ciblées (portage à Domicile , Institutions)

Veille ALIM50+

Synthétiser , catégoriser et prioriser les sujets pour répondre aux besoins des Adhérents

Elaborer des livrables/ créer des échanges (ex : des ateliers) pour apporter et renforcer l'expertise sur cette thématique



Retrouvez tous les contenus dans Espace Adhérents / Ressources documentaires/ Nutrition /Seniors



Programme 2023

> Intervention du Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée sur les Compléments Nutritionnels Oraux : Mieux comprendre la réglementation , le degré d'expertise réglementaire , l'éligibilité des produits pour être qualifiés de CNO , les processus R&D. **FAIT**

> ~~Une prise de parole GECO FS lors d'un évènement national (Semaine bleue, Semaine de lutte contre la Dénutrition)? Abandonné~~

> Comprendre le standard International IDDSI sur les granulométries et textures des aliments

Intervention d'une des 2 expertes en France Marion ROUX GIROD – Commission Nutrition du 26 septembre **FAIT**

> **Un nouvel atelier avec des EHPADs pour mieux comprendre leurs fonctionnements, besoins et attentes vis-à-vis des industriels (EHPADs avec différents modes de gestion)**

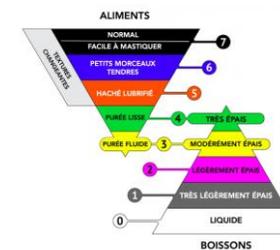
> Développement des produits agroalimentaires : perspectives et prospectives

> Communication Comment communique-t-on auprès des Séniors selon leur tranche d'âge ? Quelle communication pour quelle prévention ? Comment adresser des messages pertinents sans stigmatisation ?

> Le portage à domicile



Prochaine réunion le
mardi 28 novembre 2023
10h-12h



Conseil National de l'Alimentation : L'alimentation comme vecteur du Bien vieillir



>Auto saisine de Mars 2023

>Un enjeu majeur de santé publique et social. A tous les âges de la vie, l'alimentation est un déterminant majeur de la santé et du bien vieillir.

L'avancée en âge avec le vieillissement biologique constitue un facteur de risque de plusieurs troubles et maladies et ainsi de perte d'autonomie.

>La prévention de la perte d'autonomie est devenue un enjeu de santé publique et du bien vieillir.

>Présidence Claire Sulmont-Rossé Directrice de Recherche INRAE Bourgogne-Franche-Comté
Vice-présidence en attente

>Pour l'ANIA : Timothée ARAR-JEANTET- Emmanuelle GAY- Nikta VAGHEFI–Laurence VIGNE-Julie AVRILLIER

Les attendus

>Des recommandations pour une meilleure alimentation des séniors, dans un contexte d'augmentation de la part de personnes de plus de 60 ans dans la population, ainsi que des propositions d'actions favorables à la préservation de la santé et des liens sociaux des seniors.

>Une adoption de l'avis du CNA pour **la fin du premier semestre 2024.**



Allégations nutritionnelles et portions

Une enquête exploratoire a été mise en œuvre en 2022 par la DGCCRF afin de vérifier que les allégations nutritionnelles sont conformes au règlement (CE) n°1924/2006 et notamment à son article 5.

Pour certaines allégations nutritionnelles les conditions d'utilisation ne se rapportent pas à une quantité clairement fixée, contrairement à ce qui est prévu pour les vitamines et minéraux dans le règlement INCO.

Rappel : 5 1 d)quantité du produit raisonnablement susceptible d'être consommée apporte une quantité significative du nutriment ou de toute autre substance que vise l'allégation, telle que définie dans la législation communautaire ou, en l'absence de dispositions en ce sens, une quantité significative permettant de produire l'effet nutritionnel ou physiologique affirmé, tel qu'établi par des données scientifiques généralement admises; ».

Allégations nutritionnelles et portions

> **DGCCRF** a fixé des seuils minimaux, sur le fondement de preuves généralement admises, afin que ces allégations ne soient pas trompeuses notamment pour les produits consommés **en petite portion** :

Allégation	Condition d'utilisation	Seuil minimal à respecter à la portion (notamment si la portion est inférieure à 100g ou 100 ml) et justification de ce seuil
SOURCE DE + Vitamine ou Minéraux	Au moins 15% des VNR aux 100g ou 7,5% aux 100ml dans le cas des boissons	Au moins 15% des VNR à la portion
RICHE EN + Vitamine ou Minéraux	Au moins 30% des VNR aux 100g ou 15 % dans le cas des boissons	Au moins 30% des VNR à la portion
SOURCE DE FIBRES	Le produit contient au moins 3 g de fibres par 100 g ou au moins 1,5 g de fibres par 100 kcal	Minimum 1.5g/portion Soit 15% de l'apport journalier pour un seuil de référence à 10g de fibres par jour (référence prise pour l'allégation de santé relative aux fibres de son de blé).

> Beaucoup d'interrogations sur l'arbitrage de la DGCCRF

- En l'absence actuelle de définition réglementaire de la portion, ce sont les opérateurs qui définissent en quelle portion le produit doit être consommé. Problématique vs la réglementation européenne /distorsion
- La quantité raisonnablement susceptible d'être consommée peut s'apprécier tout au long de la journée et n'est pas nécessairement synonyme de portion.
- Absence de caution scientifique

En préparation un courrier : La Coopération agricole et ANIA à la sous-directrice produits agricoles et Alimentation- DGCCRF

RICHE EN FIBRES	Le produit contient au moins 6 g de fibres par 100 g ou au moins 3 g de fibres par 100 kcal.	Minimum 3g/portion Soit 30% de l'apport journalier pour un seuil de référence à 10g de fibres par jour (référence prise pour l'allégation de santé relative aux fibres de son de blé)
SOURCE D'ACIDE GRAS OMÉGA-3	Le produit contient au moins 0,3 g d'acide alpha-linolénique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 40 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexaénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal.	Minimum 0.3g d'acide alpha-linolénique (ALA) ou 40mg d'acide eicosapentaénoïque (EPA) et d'acide docosahexaénoïque (DHA) par portion Soit 15% de l'apport journalier pour un seuil de référence à 2g d'ALA par jour (référence prise pour l'allégation de santé relative à l'ALA) Soit 16% de l'apport journalier pour un seuil de référence à 250mg d'EPA et DHA par jour (référence prise pour l'allégation de santé relative à l'EPA et DHA)
RICHE EN ACIDE GRAS OMÉGA-3	Le produit contient au moins 0,6 g d'acide alpha-linolénique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 80 mg d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexaénoïque combinés pour 100 g et 100 kcal	Minimum 0.6g d'ALA ou 80mg d'EPA et DHA par portion Soit 30% de l'apport journalier pour un seuil de référence à 2g d'ALA par jour (référence prise pour l'allégation de santé relative à l'ALA) Soit 32% de l'apport journalier pour un seuil de référence à 250mg d'EPA et DHA par jour (référence prise pour l'allégation de santé relative à l'EPA et DHA)
SOURCE DE PROTÉINES	12 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.	Minimum 7.5g de protéines par portion Soit 15% de l'apport de référence journalier indiqué dans INCO (50g)
RICHE EN PROTÉINES	20 % au moins de la valeur énergétique de la denrée alimentaire sont produits par des protéines	Minimum 15g de protéines par portion Soit 30% de l'apport de référence journalier indiqué dans INCO (50g)

 Autres sujets

Dénominations des denrées comportant des protéines végétales

Dénominations – *Notification à la Commission européenne d'un projet de décret français sur les*

>La France a notifié le 23/08 un projet de décret ([notification 2023/0510/FR](#)) à la Commission européenne visant à encadrer l'emploi des dénominations désignant traditionnellement des denrées alimentaires d'origine animale pour la description, la commercialisation ou la promotion des denrées à base de protéines végétales.

>**La période de *statu quo* prendra fin le 24/11.**

>Le [projet de décret](#) vise à encadrer l'emploi des dénominations désignant traditionnellement des denrées alimentaires d'origine animale pour la description, la commercialisation ou la promotion des denrées à base de protéines végétales fabriquées et commercialisées sur le territoire français

>**Le texte fixe la liste des termes :**

-dont l'utilisation est interdite pour la désignation des denrées alimentaires comportant des protéines végétales (ex : steak, escalope)

-autorisés pour la désignation des denrées alimentaires d'origine animale pouvant contenir des protéines végétales ainsi que la part maximale de protéines végétales que peuvent contenir les denrées pour lesquelles ces termes sont utilisées.

-le montant des infractions une amende administrative de 1500€ pour une personne physique et 7500€ pour une personne morale.

>**Entrée en vigueur le premier jour du troisième mois suivant sa publication.**

.Les denrées fabriquées ou étiquetées avant le premier jour du troisième mois suivant la publication du présent décret et qui sont conformes à la réglementation en vigueur à cette date peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks, et au plus tard un an à compter de la publication du présent décret.

Dénominations des denrées comportant des protéines végétales

Annexe I : termes dont l'utilisation est interdite pour la désignation de denrées alimentaires comportant des protéines végétales

- Filet
- Faux filet
- Rumsteck
- Entrecôte
- Aiguillette baronne
- Bavette d'Aloyau
- Onglet
- Hampe
- Bifteck
- Basse côte
- Paleron
- Flanchet
- Steak
- Escalope
- Tendron
- Grillade
- Longe
- Travers
- Jambon
- Boucher/bouchère
- Charcutier/Charcutière

Annexe II : termes autorisés pour la désignation des denrées alimentaires d'origine animale pouvant contenir des protéines végétales et part maximale de protéines végétales que peuvent contenir les denrées pour lesquelles ces termes sont utilisés

<i>Terme ou Dénomination</i>	<i>Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)</i>
Andouille	1.00%*
Andouillette	1.00%*
Bacon	0,50%*
Ballottine	1.00%*
Blanc (de volaille*)	3.00%
Boudin	1,00%*
Cervelas	2,00 %
Chair à saucisse	0.5 0%*
Chair à saucisse de volailles (****)	2.00%
Chipolata	1.00%*
Chorizo	1.00%*
Chorizo de volaille (****)	1.5%
Confit/Confit de foie de (espèce hors volaille)	0,50%*
Coppa	0.50%*
Cordon bleu	3.50%
Corned-beef	1.00%*
Côte de porc cuite	1.00%
Crépinette	1.00%*
Crépinette de volailles (****)	2.00%
Echine de porc cuite	0.50%*
Epaule cuite	0.50%*
Epaule demi-sel	0.50%*
Epaule sèche	0.50%*
Escalope à la / au (de volaille)	1.00%*
Escalope de (espèce de volailles) à la viennoise	1.00%
Filet cuit	1.00%
Filet mignon cuit	0.50%*
Filet mignon sec	0.50%*

[Attention il y a 3 Pages](#)

Nouvelles recommandations alimentaires /Nouvel arrêté- GT CNRC

Nutrition

Octobre 2019

GT NUTRITION

**coprésidence DGS-AGORES
(secrétariat DGAL)**

Mandat

- Faciliter la mise en œuvre des actions de nutrition en restauration collective
- Créer un espace d'échanges et de concertation sur les actions de nutrition du PNAN
- Développer les outils d'accompagnement pour faciliter la mise en œuvre de ces actions

**2019-2020 Accompagnement sur
la mise en œuvre du menu
végétarien**



Travaux en cours : 2021-2022

Actualisation

- de l'**arrêté du 30 septembre 2011** relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire
- et du **guide de recommandations nutritionnelles** en restauration scolaire
- incluant les règles sur les **menus à choix multiples encadrés**

Sur la **base scientifique**

- des avis de l'Anses et du HCSP concernant les nouvelles recommandations alimentaires du PNNS pour les enfants
- des avis de l'Anses sur les menus végétariens

Prochaines étapes:

- Arbitrage interministériel en cours
- Consultation du GT nutrition
- Validation par l'Anses du projet d'arrêté

Travaux à venir : Actualisation des recommandations en restauration pour les autres populations

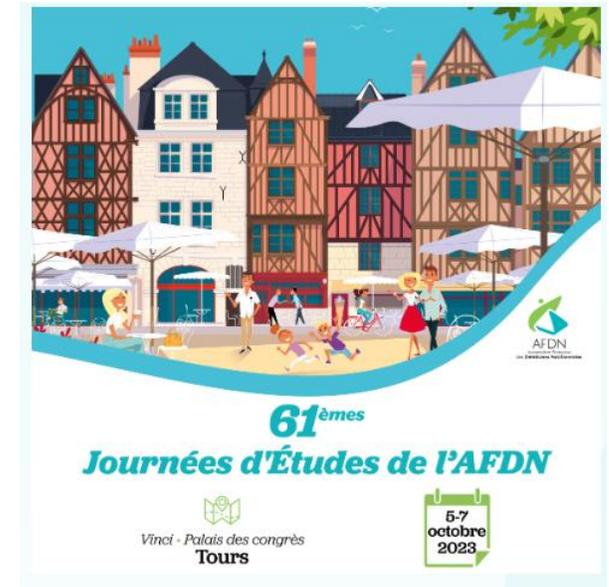


Pas d'anticipation possible à date

Echanges avec Laure SAPMAZ – Ville de Paris / AFDN

- Présidente de la Commission Offre alimentaire et qualité à l'AFDN dont les sujets principaux sont la restauration scolaire
- Leurs sujets:
 - La végétalisation des menus pour les enfants
 - les menus à 4 composantes /5 composantes
 - Les aliments ultra transformés
 - Le clean Labelling
 - « Cuisiner ici » label fait Maison en réflexion pour la restauration collective

Les journées d'étude de l'AFDN – 5 et 6 octobre à TOURS



Calendrier 2023

~~Mardi 10 janvier~~

~~Mardi 14 mars~~

~~Vendredi 7 juillet en présentiel~~

~~Mardi 26 septembre~~

Mardi 5 décembre



MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

