



COMMISSION NUTRITION QUALITÉ

Mardi 6 février 2024# 1

■ 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
BEL Foodservice	WERY	Cecilia	nutrition Manager
BONDUELLE Europe Long Life	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien
Charles & Alice Restauration	JOURNET-VITTOZ	Léna	Marketing
CONDIFA	STEPHANO	Clara	Chef de Marques Alsa Professionnel
ESPRI Restauration	MEUNIER	Perrine	
ESPRI Restauration	LEPREVOST	Valentin	Chef de Marché Restauration Collective
GOÛTERS MAGIQUES	BOTREL	Soazig	Responsable Commercial RHD
FLORETTE FOOD SERVICE	MEWTON	Claire	R&D
LACTALIS Food Service France (Groupe)	KLEIN	Joëlle	Chef de groupe Convives et MDD
LACTALIS Food Service France (Groupe)	GUERVILLE	Mathilde	Chargée de Recherche en Nutrition
LES ATELIERS DU GOÛT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des Affaires Règlementaires – Etiquetage / Service Qualité
MARIE Surgelés /LDC Groupe	BON	Alexandra	Chef de Projet Nutrition
McCAIN France	MARTY	Claire	Responsable Affaires Règlementaires
McCAIN France	PERUCHOT	Gautier	Sr Nutrition Scientist
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent	Spécialiste Affaires Scientifiques et réglementaires
NESTLE France	GRANDJEAN	Guillaume	NHW Specialist Ingénieur nutritio
OLGA Restauration	GRIESS	Stanislas	Chef de Marché / Comptes Clés
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	BRACHAT-REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue et Satisfaction Clients & Coordinatrice RSE
SODIAAL	CHOQUE	Benjamin	Responsable Nutrition
SODIAAL	SOUYRIS	Léa	Chargée de missions RSE Candia & Sodiaal Fromages
SILLIKER - MERIEUX NutriSciences	RIGOTARD	Florence	Conseillère réglementaire

Ordre du jour

Bilan 2023

NUTRITION

>Point à date sur le Nutri Score (Notification -avis de l'ANSES)

>Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Nutrition Programmes de travail
Lait et Fruits à l'Ecole Evolution

>Critères nutritionnels Marchés Publics (plateforme OCCENA)

>Alimentation des Séniors

Projets 2024 et Travaux du CNA

>SNANC et Appel à projets

Information du consommateur

>Label Fait Maison et évolution

> Les allégations d'ordre environnemental (green claims, allégations...) et information du consommateur

> Affichage environnemental

Sujets divers/Besoins :



> BILAN 2023

4 réunions – 43 entreprises inscrites – 90 participants



La veille réglementaire, juridique
et technique



Le développement d'outils/livrables pour
les collaborateurs et les clients



Des interventions de
parties prenantes

- **Recommandations alimentaires du CNRC
Restauration scolaire**
- **Recommandations alimentaires pour les
enfants de moins de 3 ans -Santé Publique
France**
- **Nutri Score /Evolutions**
- **Alimentation des séniors**
- **Révision du règlement INCO**
- **Affichage environnemental**
- **DDM**
- **Gaspillage alimentaire LABEL AFNOR**

- **Des réunions Ad hoc sur le sujet
Alimentation des Séniors**
- **Information sur score IDDSI**

26 Septembre 2023 :

Marion Girod -roux
Orthophoniste, PhD
Chargée d'enseignement UCA
Groupe de référence IDDSI
France
Formatrice Consultante en
Déglutologie

■ NUTRITION/ REGLEMENTAIRE

>Point à date sur le Nutri Score

>Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Nutrition : Programmes de travail

Lait et Fruits à l'Ecole Evolution

>Critères nutritionnels Marchés Publics (plateforme OCCENA)

>Alimentation des Séniors

Projets 2024 et Travaux du CNA

>SNANC et Appel à projets

>**Notification à la CE de l'arrêté le 23 /10/2023** révisant le cahier des charges permettant de calculer le Nutri-Score des denrées alimentaires, défini actuellement par l'arrêté du 31 octobre 2017 fixant la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée par l'Etat en application des articles L.3232-8 et R. 3232-7 du code de la santé publique

>**Avis circonstancié de l'Italie** : La date de fin de statu quo passe du 24 janvier au 24 avril 2024

>**Après cette date du 24 avril, la France publiera le texte de l'arrêté au Journal officiel** avec une mise en application du nouvel algorithme, tenant compte des **délais accordés de mise en conformité durant la période de transition de 2 ans** pour l'ensemble des produits et de la **période de dérogation de 6 mois** accordée uniquement pour les nouveaux produits

>**Rappel , saisine de l'ANSES par la DGS** : Leur expertise s'est focalisée sur **l'examen des évolutions apportées à cet algorithme par rapport, en particulier, aux objectifs du Programme national nutrition santé (PNNS)** et non pas sur l'algorithme en lui-même

 **A retenir de cette Note d'appui scientifique et technique**

.>[A retenir de cette Note d'appui scientifique et technique](#)

- **Points attribués aux fibres**, le nouvel algorithme **ne distingue pas les aliments sans fibres et les aliments apportant une quantité de fibres inférieure à 3 g/100 g**. Il **s'écarte ainsi de l'objectif du PNNS** d'inciter le consommateur à « aller vers les féculents complets » et « si nécessaire, les produits semi-complets ».
- la couverture des besoins en protéines ne constitue pas un enjeu nutritionnel pour la population française, **il semblerait plus pertinent de discriminer les fromages en fonction de leur teneur en calcium**, Même si la teneur en protéines peut constituer un indicateur de la teneur en calcium dans les fromages, **il serait préférable d'intégrer directement les teneurs en calcium comme composante positive pour l'ensemble des aliments**.
- la consommation des oléagineux, notamment pour les enfants au moment du goûter, est fondée sur leur teneur en acide alpha-linolénique (ALA) (Anses 2019). **Ce paramètre devrait être intégré dans le calcul des points positifs** du nouvel algorithme afin d'orienter le consommateur **vers les aliments les plus riches en ALA, plutôt que seulement les détourner des aliments riches en acides gras saturés**.
- L'attribution de points négatifs aux boissons (et non aux aliments solides) contenant un édulcorant intense ne semble pas justifiée et le caractère binaire, fondé sur la présence ou l'absence, est scientifiquement discutable. Enfin, il conviendrait de tenir compte davantage des nutriments d'intérêt (vitamines, minéraux) susceptibles de mieux discriminer entre eux les laits, les jus de fruits et les sodas.

Conclusions et recommandations de l'ANSES

- L'ANSES note que le nouvel algorithme proposé ne favorise pas la couverture des besoins en fibres de la population générale.
- L'Anses note que cette évolution de l'algorithme ne permet pas d'orienter les choix pour une meilleure couverture de certains nutriments dont les apports sont insuffisamment couverts dans la population (vitamine D, ALA, EPA, DHA...).
- Par ailleurs, au-delà des édulcorants intenses, d'autres additifs sont susceptibles de modifier le comportement alimentaire (exhausteurs de goût, arômes, colorants...) et méritent à ce titre d'être étudiés.
- Plus généralement, l'Anses rappelle son questionnement quant à la capacité du Nutri-Score à régler, à lui seul, les déséquilibres nutritionnels de la population, en particulier s'il n'est pas associé à d'autres mesures fortes, de nature à agir à la fois sur les comportements individuels (accompagnement, formation, prise en compte de la portion, relation avec l'activité physique) et sur des leviers collectifs (action sur l'offre alimentaire sur la base d'engagements ou d'encadrements réglementaires).
- Les experts recommandent à cet égard que des travaux de recherche en santé publique soient menés pour déterminer, sur la base d'observations scientifiques de données de terrain, les forces et faiblesses du dispositif, afin de faire progresser l'efficacité de la politique publique en nutrition-santé.

>QUID des conséquences de cette publication A date aucune mais cet avis devrait alimenter les discussions au niveau du Comité européen transnational pour le Nutri-Score ,

- [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.

>Concernant la mention, **le format retenu** sera celui-ci avec la mention « Nouveau calcul » :



Conformément aux différentes demandes, **cette mention pourra être apposée pendant toute la période de transition**. Cette information sera ajoutée au document Questions/Réponses, dont une nouvelle version sera publiée prochainement. Enfin, Santé Publique France précise que la charte graphique avec les valises permettant de reproduire les visuels ne pourra être mise à jour qu'en début d'année.

Nutri Score en RHF

2023 La Direction Générale de la Santé a publié :



> Le bilan des Etudes Pilotes des différentes expérimentations

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](#)

> Dans le bilan est précisé

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.

Question à la DGS / Réponse

> Les extensions du Nutri-Score prévues par le PNNS, ne pourront se faire que lors de la publication du cadre juridique et opérationnel toujours en cours d'élaboration.

> une phase expérimentale de 3 ans sera lancée courant 2024, durant laquelle tous les opérateurs volontaires pourront expérimenter les extensions d'usage du Nutri-Score sur les denrées non préemballées ainsi qu'en restauration collective et commerciale.

MAIS publication de nouveaux textes réglementaires, distinct du projet d'arrêté en cours sur le nouvel algorithme du Nutri-Score qui devront normalement être notifiés à la Commission européenne.

Des outils seront mis à disposition des opérateurs des outils afin de faciliter l'usage du Nutri-Score en restauration hors foyer (ex. questions-réponses, calculateur pour les recettes).

GT Nutrition - Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

- réunit toutes les parties prenantes de la restauration collective
Co-pilotage Direction générale de la Santé -AGORES

Principaux travaux

- > Mise en place du menu végétarien 1fois/semaine obligatoire en restauration scolaire/recettes
- > Guide pour la mise en place de la diversification des sources de protéines
- > Expérimentation de l'option végétarienne quotidienne pour les collectivités territoriales volontaires (loi Climat et Résilience)
 - Mission inter-inspection CGAAER/IGEDD désignée pour réaliser l'évaluation de la mise en œuvre de cette expérimentation.
 - Echanges avec le GT nutrition le 16 février 2023 sur cette expérimentation
 - Pas de retour à date
- >Elaboration de référentiels pour l'Education Nationale -Formation des cuisiniers et alimentation durable
- >Travaux sur de nouvelles recommandations nutritionnelles (remis aux cabinets Eté 2022)- saisine de l'Anses pour valider le projet **EN ATTENTE**



Retrouvez tous ces guides sur ma.cantine.fr

GT Nutrition - Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

- **GT Nutrition** – réunit toutes les parties prenantes de la restauration collective
Co pilotage Direction générale de la Santé -AGORES

Fin 2023 Reprise de travaux

>Actualisation des recommandations en restauration pour les autres populations

• Etablissements pénitentiaires

- Décision du 13 octobre: prise d'un arrêté dans un délai de 6 mois, pour répondre à l'article D230-26 du CRPM
- Première version: actualisation des recommandations en termes de fréquence de service pour les établissements pénitentiaires, élaborées dans le cadre du GEM-RCN en 2015, sur la base des recommandations PNNS
- Actualisation par la suite, en fonction de la publication de rapports de l'Anses (notamment les recommandations alimentaires pour les végétariens adultes, pour l'été 2024)

> Article D230-26

[Modifié par Décret n°2012-142 du 30 janvier 2012 - art. 1](#)

Afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel des repas servis par les services de restauration des établissements pénitentiaires, sont requis, conformément à [l'article L. 230-5](#) :

- le respect d'exigences de variété des plats servis de façon à prévenir les carences ;
- quatre ou cinq plats proposés à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal avec une garniture et un produit laitier ;
- la mise à disposition de portions adaptées.

Les dispositions du présent article sont précisées par un arrêté conjoint du ministre de la justice et des ministres chargés de l'alimentation, de la santé, de la consommation et de l'outre-mer.

• Crèches

- Sur la base des avis Anses, HCSP, Santé Publique France sur les recommandations alimentaires du PNNS pour la petite enfance (recommandations disponibles depuis 2021)



GT Nutrition - Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

- **GT Nutrition** – réunit toutes les parties prenantes de la restauration collective
Co pilotage Direction générale de la Santé -AGORES
- **Population carcérale (une fiche GEMRCN existante-2015 existante)**

Une série d'auditions

1^{ère} réunion le 25 janvier 2024

- Andréane Favre: ancien aumônier de la prison de Fresnes
- Marie-Line Huc: CENA
- Marie-Hélène Djian: Sodexo

>Un ciblage des populations (Hors mineurs , femmes enceintes et personnes âgées)

> Les 1ers constats

Beaucoup de contraintes (matériels , humaines , logistiques)

A chaque unitaire sanitaire des prescriptions alimentaires différentes – donc harmonisation des pratiques nécessaires

Attention Pathologies classiques et beaucoup de pathologies d'addictions

Le cantinage : Contenus de l'offre (250 produits alimentaires avec affichage / ou calcul du Nutri Score)

Bcp de détenus pratiquent le sport / En maison d'arrêt avec de vraies demandes de compléments protidiques

Obligation de servir un repas même si le repas n'est pas consommé

Une alternative végétarienne à chaque repas

Menus à 4 COMPOSANTES – Pas de laitages au petit –déjeuner

Carences en AGPI Calcium,Fibres ,Vitamines C et D

GT Nutrition - Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Programme Lait&fruits à l'école



2. Recommandations pour l'élaboration de seuils pour permettre les ajouts de sel, sucre et matières grasses dans les produits achetés dans le cadre du Programme « lait et fruits à l'école »

- Programme européen « fruits et légumes à l'école » et « lait et produits laitiers à l'école » (PLFE)
 - Aide à solliciter auprès de FranceAgriMer pour la distribution de produits frais (de fruits et légumes frais, et/ou de lait et de produits laitiers)
 - En France : initialement choix d'interdire tout ajout de sel, de matière et de sucre sans se saisir des possibilités de dérogations permises par la réglementation européenne, compte tenu de l'objectif du programme qui est notamment d'éveiller le goût des enfants et des adolescents à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle, ainsi que de la difficulté à réaliser les contrôles du respect de ces teneurs.
 - Demande récurrente de permettre des ajouts limités de sel, sucre, matières grasses, notamment pour la distribution de produits laitiers naturels et l'assaisonnement des légumes, pour accroître l'attractivité de ces produits pour les enfants car ne correspond pas aux habitudes de préparation et de consommation notamment sur le temps du déjeuner en restauration collective.
 - Le projet de stratégie française pour la période 2023-2029 mentionne le fait d'étudier les possibilités d'ajouts de quantités limitées de sucre, sel et matière grasse dans les produits distribués dans le cadre du programme et ce dans le respect de la réglementation européenne, des recommandations nutritionnelles du PNNS **et après validation par les autorités de santé françaises**
- **Objectif :** Proposer des seuils maximaux recommandés concernant les ajouts de sel, de sucre et de matière grasse (en g/100g) par catégorie alimentaire (légumes, produits laitiers) et des recommandations d'application pratique en restauration collective ou lors de la distribution du matin ou de l'après-midi.



Recommandations pour l'élaboration de seuils permettant les ajouts de sel, sucre et matières grasses dans les produits achetés dans le cadre du Programme "lait et fruits à l'école" (PLFE)



- Programme européen: « fruits et légumes à l'école » et « lait et produits laitiers à l'école »
- Aide à solliciter auprès de FranceAgriMer pour la distribution de produits frais
- En France: initialement choix d'interdire tout ajout de sel, de matière grasse et de sucre, sans se saisir des possibilités de dérogations permises
- Demande récurrente de permettre des ajouts limités de sel, sucre et matières grasses
- Le projet de stratégie française 2023-2029 mentionne le fait d'étudier les possibilités d'ajouts de quantités limitées de sucre, sel et matières grasses dans les produits distribués dans le cadre du programme
- Mission confiée à AFDN/CENA de proposer des seuils maximaux recommandés et des recommandations d'application pratique
- Présentation au GT Nutrition du 30/11/2023
 - Propositions de taux maximaux pour les quantités de sel/sucre/matières grasses, à ajouter aux fruits, légumes (entrées et cuits) et laitages
 - Les seuils retenus seront soumis aux autorités de santé françaises (à déterminer) pour validation, puis intégration aux procédures nationales pour le PLFE
 - Proposition d'outils: mise en place de fiches techniques pour sensibiliser tous les acteurs

Objectif :

Proposer des seuils maximaux recommandés concernant les ajouts de sel, de sucre et de matière grasse (en g/100g) par catégorie.

GT Nutrition - Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Programme Lait&fruits à l'école

Produits concernés	Nature du produit	Collation matin	Collation après-midi	Déjeuner
Fruits SIQO	Frais, Transformés sur place ou sous forme de produits emballés individuellement	oui		
Fruits conventionnels		oui		NC
Légumes SIQO		oui		
Légumes conventionnels		oui		NC
Lait et laitages natures SIQO		oui		
Lait et laitages natures conventionnels		oui		NC



Proposition de seuil maximal AJOUT DE SUCRES

VALEUR SEUIL MAXIMALE D'AJOUT DE SUCRES LAITAGES
 8g maximum de sucre pour 100g soit par exemple
 10 g max de sucre ajouté / portion de 125g

Proposition de seuil maximal AJOUT DE MATIÈRES GRASSES

- ✓ Entrée de légumes : 10% de matières grasses
- ✓ Garniture de légumes cuits : 5 % de matière grasse
Conformément aux préconisations du GEMRCN

AFDN

Pas d'utilisation de matières grasses d'origine animale en ajout du dispositif de subvention

CENA

Comptabiliser les légumes avec ajout de matières grasses animales selon les recettes, les habitudes culinaires régionales

Proposition de seuil maximal AJOUT DE SUCRES

VALEUR SEUIL MAXIMALE D'AJOUT DE SUCRES
 Limiter le sucre ajouté

AFDN

Pas d'ajout de sucre dans les fruits

CENA

Maximum 5 g de sucre d'ajout par portion

Proposition de seuil maximal AJOUT DE MATIÈRES GRASSES

- Varier la nature des huiles selon les recettes
- Veiller à la composition des matières grasses ajoutées pour un bon équilibre entre les acides gras et les apports adéquats en vitamine A, D et E.
- Privilégier les matières grasses d'origine végétale:
 - les huiles de colza, de noix (riches en oméga-3 acide alpha-linolénique = ALA)
 - l'huile d'olive ainsi que les mélanges contenant 80 % colza et 20 % tournesol.
- Proposer l'ajout d'herbes et d'épices en complément des matières grasses.

Et le sel ?
 Proposition de 0,6g/100g légumes cuits

Proposition finale lors du prochain GT +NEXT STEP Avis ANSES ?

Marchés Publics –critères nutritionnels et plus -

Jérôme Glère coordonnateur du groupement de commandes de la Gironde et vice-président de l'Acena. Association, qui structure 26 groupements de commandes de lycées et de collèges publics de Nouvelle-Aquitaine,

>Financé pour moitié par la région, cet outil OCCENA a été lancé en juillet 2020

>Evaluation de la qualité des produits alimentaires et agricoles au regard des propriétés nutritionnelles et sanitaires

① **Les données relatives à la déclaration nutritionnelle obligatoire** mentionnée dans chaque fiche technique fournie par le candidat (annexe XV du règlement INCO UE N° 1169/2011 applicable depuis le 13 décembre 2016)

Contenu, présentation et expression de la déclaration nutritionnelle obligatoire

	Pour 100gr ou 100ml	
Énergie		KJ
Matières grasses		Gr
dont acides gras saturés		Gr
Glucides		Gr
dont sucres		Gr
protéines		Gr
sel		Gr

A ces données, s'ajoutent la part de fibre pour 100Gr et la part de fruits et légumes/légumineuse/fruits à coque pour 100Gr.

Ces données servent notamment à calculer la note nutriscore du produit. L'algorithme nutriscore d'OCCENA tient compte des mises à jour du Comité Scientifique du Nutri-Score en date des 29 juin 2022 et 1er février 2023.

② **La présence de composants jugés nocifs pour la santé :**

- Graisse ou Huile de palme (teneur élevée en graisses saturées),
- Graisse ou Huile végétale hydrogénée (acides gras saturés)

③ **La présence d'additifs**

Chaque additif se voyant affecté de points de pénalité en fonction de sa toxicité épigénétique, vous trouverez ci-dessous une grille de lecture destinée à orienter les candidats dans le choix des produits à proposer pour ce marché.

	Classement des additifs par toxicité croissante
A	E100, E140, E153, E160a, E160c, E160d, E160e, E162, E163, E175, E181, E243, E260, E261, E262, E263, E270, E280, E281, E282, E283, E290, E296, E297, E300, E301, E302,

>Classement des additifs de vert à rouge

4 La présence dans la composition des produits alimentaires de marqueurs d'ultra transformation

La majorité des marqueurs d'ultra-transformation choisis sont des molécules sans intérêt nutritif, ni potentiel santé – ce sont des colorants, agents de texture, émulsifiants, exhausteurs de goût, agents technologiques...– qui sont parfois des additifs (E) naturels ou de synthèse (arômes non naturels), préoccupants ou pas, mais également des substances purifiées ou dénaturées : sucre hydrolysé ou inverti, gras hydrogénés, protéines concentrées et texturées.

Dans tous les cas, ils sont loin de leur état naturel et pas du tout intégrés dans une matrice cellulaire ; de ce fait, la globalité de l'aliment est perdue et les propriétés d'origine en sont modifiée.

Ces marqueurs UT indiquent que les plats, les desserts, les viennoiseries, les fonds de sauce, la charcuterie sont la somme d'ingrédients déstructurés ou de moindre qualité lorsqu'il s'agit d'exhausteur de goût et n'offrent pas un assemblage ou des interactions moléculaires naturelles des ingrédients d'origine. Il est nécessaire que les aliments offrent une structure naturelle pour assurer leur effet santé. Nous souhaitons donc limiter au maximum leur présence en pénalisant certains des

marqueurs de cette ultra-transformation :

- ❖ Additifs regroupant des colorants, des agents de texture, des exhausteurs de goût, des antiagglomérants, des phosphates, des régulateurs d'acidité et des édulcorants : E120, E102, E104, E110, E122, E124, E129, E150c, E150d, E412, E415, E466, E471, E621, E535, E551, E450, E451, E452, E330, E951, E950
- ❖ Sucres cachés : Amidon transformé ou modifié, dextrose, Maltodextrine, sirop de glucose, sirop de fructose, sucre inverti
- ❖ Arômes non naturels
- ❖ Protéines de lait

>les données issues des fiches techniques d'un produit et autres critères conduit à un score.

Un bordereau "qualité", obligatoirement joint à l'offre, est alors généré.

Coût d'abonnement à la plateforme 500€/an/ groupement

>Déploiement national

A ce jour, une trentaine de groupements de commandes utilisent cet outil, près de 800 structures publiques réparties sur trois régions, la Nouvelle-Aquitaine, le Grand Est et l'Occitanie. Le logiciel est aussi mis à la disposition des villes de Perpignan et d'Orsay. L'objectif est de déployer cette application sur le territoire national pour devenir un outil de référence de l'achat - alimentaire en restauration collective.

Pour bénéficier d'un espace personnalisé annuel de test de vos produits (hors procédure de marché public), vous pouvez vous abonner via le formulaire d'inscription mis en ligne sur le site <https://acena.acenaquitaine.fr/>. Cet abonnement vous permettra d'anticiper les futurs marchés et de vous préparer à répondre en sélectionnant les meilleurs produits ou en apportant des correctifs à vos recettes.

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



GT Alimentation des Séniors



Programme 2023

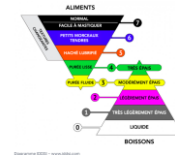
Intervention du **Syndicat Français de la Nutrition Spécialisée sur les Compléments Nutritionnels Oraux :**

Mieux comprendre la réglementation , le degré d'expertise réglementaire , l'éligibilité des produits pour être qualifiés de CNO , les processus R&D.

Ok Julie LAVRILLIER juin 2023

Slides en ligne Espace Adhérents

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



ok Intervention Marion ROUX-GIROD
Commission Nutrition du 26 septembre
2023 *Slides en ligne Espace Adhérents*

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)

→ Repoussé en 2024

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



→ Repoussé en 2024 ?

Autres sujets non traités :

> 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

Programme 2024

>**Mener une étude GECO FOOD SERVICE** qui pourrait aboutir à la rédaction d'un livre blanc ou autre livrable qui légitimerait ainsi nos engagements et une possible communication

- Une étude prospective pourrait être envisagée sur les nouvelles formes d'habitat (EHPAD Hors les Murs Habitat inclusif), **nouveaux modes d'alimentation, transitions alimentaires**
- une étude sur portage à Domicile et Avenir
- une étude sur la Route to Market pour comprendre les freins à lever et quels leviers activés pour mieux cibler les utilisateurs/ les convives

(Rappel Etude de prospective SOCIO VISION pour le GECO : Horizon 2030 Des restaurants en transition)

>**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)

- Un interlocuteur des politiques publiques, ARS, Département
- Le Groupe SOS , les Insatiables
- [Un socio gérontologue Antoine Gérard](#) pour son expertise –[chaîne YOUTUBE](#) et son bistrot dans les EHPADs
- Inviter des équipes d'un EHPAD avec la nécessité de toujours mieux comprendre les besoins utilisateurs

Prochaine réunion le **Mardi 2 juillet 2024**
10h-12h



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



>Auto-saisine de Mars 2023

>Présidence Claire Sulmont-Rossé Directrice de Recherche INRAE Bourgogne-Franche-Comté
vice-présidente Nicole NOHIC IGAS

>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.**

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

>Calendrier

4 réunions d'audition sur les thématiques suivantes

Alimentation des personnes âgées et aspects psycho-sociaux

Nutrition et vieillissement

Durabilité de l'alimentation des séniors

Etat des lieux des politiques publiques de l'alimentation à destination des personnes âgées

A venir 5 séances pour rédiger les recommandations et l'avis final



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

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

Rappel du Calendrier de la SNANC

➤ **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)

Pas de
calendrier à
date

Appel à projets national 2023-2024 « vers une SNANC »

- **Une édition de transition avant la SNANC**: accompagner les initiatives en lien avec la future Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat
- **Enveloppe** : 2,84 M€ qui pourra possiblement être abondée pour le Volet PAT
- **Partenariats** : reconduction des partenariats avec l'Ademe, la DGS et la DGCS
- **2 volets** :
 - Volet 1 : poursuivre le soutien à **l'émergence de nouveaux projets alimentaires territoriaux (PAT)**, notamment dans des territoires qui en sont dépourvus, et présentant une approche globale des enjeux liés à l'alimentation.
 - Volet 2 : accompagner des projets nationaux ou interrégionaux, structurants ou innovants, visant à **déployer des actions couvrant les différentes dimensions de l'alimentation et de la nutrition saines et durables**. Des projets à caractères régionaux ou infrarégionaux pourront être présentés, sous réserve de présenter une dimension d'essaimage au niveau national ou interrégional
- **Calendrier**: Ouverture du 27 novembre 2023 au 15 janvier 2024/ sélection des lauréats en février 2024/ annonce des lauréats dans le cadre du SIA

ANIA /Institut Qualiment CARNOT : Le projet sera construit autour de deux objectifs spécifiques :

- Connaître les méthodes proposées pour des approches multicritères de conception des aliments ainsi que la construction des différents critères
- Savoir comment les industriels gèrent actuellement l'arbitrage entre les différentes dimensions de de qui constitue une alimentation saine et durable (accessibilité, durabilité, qualité nutritionnelle, sécurité sanitaire, image).

Si d'autres appels à projets,
positionnement du GECO Food
service

■ Information du consommateur

- Dénominations des denrées comportant des protéines végétales
- Label Fait Maison et évolution
- Allégations d'ordre environnemental (green claims, allégations...)
- Affichage environnemental

Dénominations des denrées comportant des protéines végétales

Dénominations – *Notification à la Commission européenne d'un projet de décret français sur les termes employés pour désigner des denrées comportant des protéines végétales*

>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](#)

label Fait Maison



> [Un label qui existe depuis 2015](#) (Articles D122-1 à D122-3) du Code de la consommation.

Peu utilisé car très contraignant sur la base du volontariat

> **Juin 2023** une saisine du Conseil national de la Consommation sur 3 options Consultation de l'ANIA Réponse par la MEDEF

> **Octobre 2023** Olivia Grégoire ministre déléguée aux PME et au Commerce à l'époque lance dans un ITW la possibilité de légiférer sur le « Non fait Maison à horizon 2025
puis en Décembre sur une possible expérimentation dans le cadre des JO d'une mention « Préparé sur place »

Janvier 2024 Audition par la DGCCRF –ANIA GECO FS – On apprend qu'un PPL a été déposé au bureau de l'Assemblée nationale par des députés du Groupe Renaissance

On irait vers un label *Non fait Maison – mobilisation de l'Ecosystème*



GUIDE D'UTILISATION
DE LA MENTION « FAIT MAISON »
EN RESTAURATION

à destination des professionnels



Mai 2015

Allégations d'ordre environnemental

Les travaux d'actualisation du guide du CNC -Mandat adopté le 16 septembre 2019

Le groupe avait pour mission de mener un échange sur

- la problématique des allégations environnementales,
- les évolutions de ces allégations depuis l'avis du CNC de 2010
- le référencement des nouvelles allégations utilisées et les questions nouvelles sous l'angle de la loyauté de l'information des consommateurs

Outre les deux collèges et la DGCCRF, participation du CGDD ADEME ARPP en qualité d'experts invités

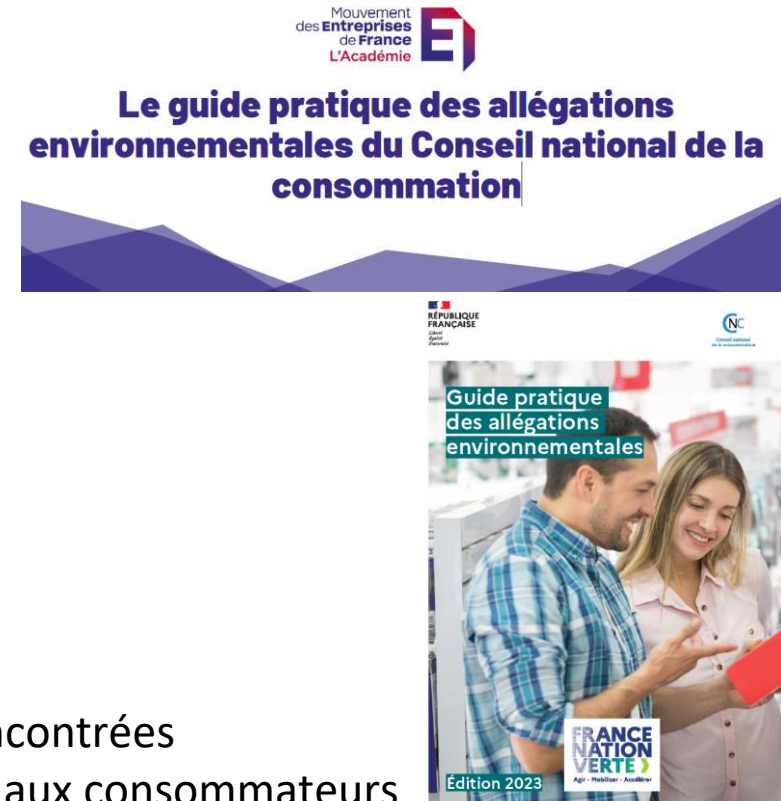
Un outil de référence pour les consommateurs et les professionnels

- Des clés de compréhension des différents types d'allégations pouvant être rencontrées
- Un outil pour permettre de communiquer de façon responsable et de délivrer aux consommateurs des informations considérées comme précise, fiable, proportionnées et pertinentes

Valeur du guide des recommandations non contraignantes mais faisant autorité

pas de valeur réglementaire, mais un document de référence qui décrit l'état du droit et qui fixe des lignes directrices au regard des connaissances scientifiques du moment pour le recours à des allégations environnementales

Les services de la DGCCRF peuvent s'appuyer sur son contenu pour relever et sanctionner les manquements ou infractions aux dispositions légales en vigueur, s'agissant tout particulièrement des pratiques commerciales trompeuses



Up DATE Affichage environnemental

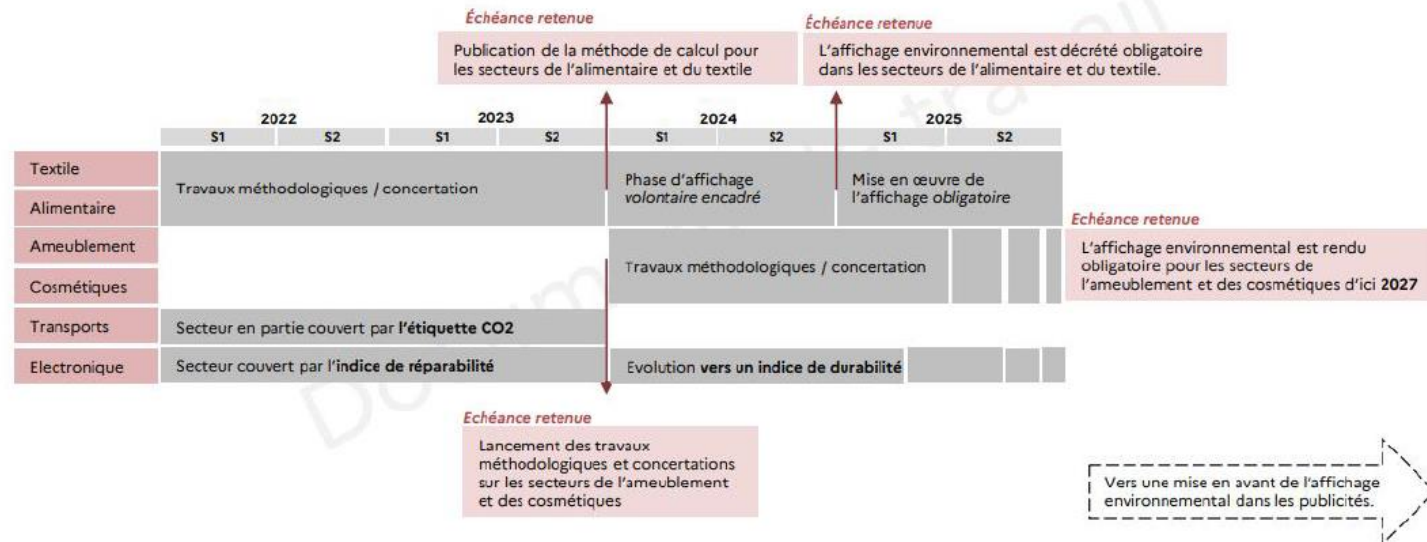


CALENDRIER



Secrétariat général à la planification écologique

Affichage environnemental 2/2 : calendrier de déploiement



Calendrier général inchangé

- Déploiement du dispositif volontaire en 2024
- Mise en œuvre obligatoire en 2025
- Prochaines étapes fin 2023
 - Consultation des parties prenantes sur le format
 - Validation de la méthode /texte réglementaire
- Evolution de la méthode
 - En attente du 17e indicateur BVI (biodiversité locale)
 - Dernière mise à jour (26/10/23) propose des pondérations à utiliser pour calculer le coût environnemental sans le BVI

Up DATE Affichage environnemental

foodpilote

EVOLUTIONS RÉCENTES

Afficher le coût environnemental en valeur absolue



Le choix d'une **échelle ouverte**, option la plus consensuelle, présente plusieurs avantages :

- Avantages méthodologiques : facilite l'articulation avec le cadre européen PEF (*Product Environmental Footprint*) ; facilite le déploiement à tous les secteurs (pas de débat sur le périmètre des catégories de produits comparés)
- Diminution du risque d'effet rebond : signale que tout produit, même « vert » a un impact (enjeu de sobriété matérielle)

Pour l'alimentation, l'affichage environnemental devra permettre des comparaisons intra-catégorielles.

Orientations retenues

L'affichage environnemental exprime dans une échelle ouverte le coût environnemental d'un produit.

SGPE

- **Terme « coût environnemental »** a remplacé le terme « impact environnemental »

➤ Objectif : engager les consommateurs en leur permettant d'associer l'impact environnemental à un prix

- **Expression du score en valeur absolue** et non plus sous forme de « classes » (type A-B-C-D-E)

➤ Objectif : discriminer plus finement les produits

Orientation plutôt vers un coût environnemental selon le SGPE (*Secrétariat Général de la Planification Ecologique*)

Plus la note serait élevée plus le coût environnemental serait « fort » --reste à confirmer



DIVERS Interventions extérieures

- >NUTRIKEO
- >LES INSATIABLES (Ex-SILVER fourchette)
- >Autres ?

Calendrier 2024

Mardi 6 Février 9h30-12h30

Mardi 28 mai 9h30-12h30

Mardi 24 septembre **exclusivement en présentiel +**
Cocktail déjeunatoire (10h-14h)

Mardi 10 décembre



MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

