



# COMMISSION NUTRITION QUALITÉ

Mardi 28 mai 2024 #2

# ■ RAPPEL DES REGLES DU DROIT DE LA CONCURRENCE

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

En particulier, ils ne doivent pas communiquer ou échanger d'informations sensibles concernant leur politique et stratégie commerciale, marketing, publicitaire, industrielle et d'achat, notamment toute information relative aux prix, conditions de vente<sup>2</sup>, 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.

**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

FISCHESSER-MARTIN	Lélia	ARLA FOODS FRANCE
FAVARD	JEAN-YVES	BONDUELLE
RAJOELINA	Aina	CAP TRAITEUR
JOURNET-VITTOZ	Léna	Charles & Alice Restauration
STEPHANO	Clara	CONDIFA
LE PREVOST	Valentin	ESPRI
MEUNIER	Perrine	ESPRI
PETTAZZONI	Sophie	EUREDEN
MEUNIER	Sylvie	EUREDEN
MEWTON VALLIERE	Claire	FLORETTE
QUINOT	Laurent	Goûters Magiques
WERY	Cécilia	Groupe Bel
BON	Alexandra	Groupe LDC
guerville	Mathilde	Lactalis RD
DESAINTPAUL	christine	Les Ateliers du Goût
BOEGLIN	Anaïs	Lesieur
Lebars	Aurélié	Marie Surgelés
LEHOBEY	Ombelline	McCain
PERUCHOT	Gautier	McCain
RIGOTARD	FLORENCE	Mérieux NutriSciences (Silliker SAS)
CATRYCKE	Laurent	Nestlé France
Gaillieue	Nina	Nestlé France
GRIESS	Stanislas	Olga
BRACHAT-REALINI	Justine	Savencia
BRETON	Virginie	Sodiaal

# Ordre du jour

## NUTRITION

- > Point à date sur le Nutri Score
- > Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
- > Lait et Fruits à l'École Evolution
- > AUT –Point sur les additifs
- > Alimentation des Séniors Travaux du CNA

## INFORMATION /QUALITE

- > Origin' Info- Cahier des Charges
- > Arrêté sur l'affichage des viandes ingrédients et produits à base de viande
- > Arrêté sur les dénominations des produits à base de protéines végétales
- > Avis ANSES - Bien Etre animal

## DIVERS /INFORMATIONS :

- > Avis N°84 du CNA sur le suivi de l'avis Education à l'Alimentation
- > Cantines Révolutions -Thèse de Justine Dahmani- Assises de la santé de l'enfant
- > Intervention LV aux JAS de la Rochelle le 20 juin
- > Interventions Second semestre



# ■ NUTRITION

## NUTRITION

- >Point à date sur le Nutri Score
- >GT Nutrition -Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
- > Lait et Fruits à l'École Evolution
- > AUT -Point sur les additifs
- >Alimentation des Séniors Travaux du CNA

> **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 est passé du 24 janvier au 24 avril 2024

> Depuis le **24 avril** , pas de publication de l'arrêté modifiant le calcul du Nutri Score  
**A noter il devrait être publié le 9 juin,**

L'algorithme entrera en **vigueur le lendemain de la publication au Journal Officiel.**

Instabilité juridique  
pour les entreprises

Pour rappel, les produits **éligibles à la période de transition** sont les suivants :

- Produit déjà étiqueté et mis sur le marché avec l'Algorithme Original, avant l'entrée en vigueur de l'algorithme actualisé.
- Gamme de produits mis sur le marché avec l'Algorithme Original avant l'entrée en vigueur de l'algorithme mis à jour.

Dans ces cas, les produits/la gamme de produits peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

- ➔ Pour rappel, les 2 modalités de calcul du Score **peuvent cohabiter pendant la période de transition**.
- ➔ Les opérateurs ont donc la possibilité, s'ils le souhaitent, d'utiliser le logo **avec la mention « Nouveau Calcul »** pour indiquer clairement l'algorithme utilisé. Cette mention est facultative, et **n'est autorisée que pour les produits dont le Nutri-Score** est calculé selon l'Algorithme actualisé. L'opérateur peut choisir les produits sur lesquels il utilise cette mention, **sans devoir l'utiliser sur tous les produits de la marque enregistrée ou pour une gamme de produits**.
- ➔ Ce logo est appelé « logo de période de transition » (LPT) et se décline dans plusieurs langues. Les règles d'utilisation du LPT sont décrites dans la FAQ



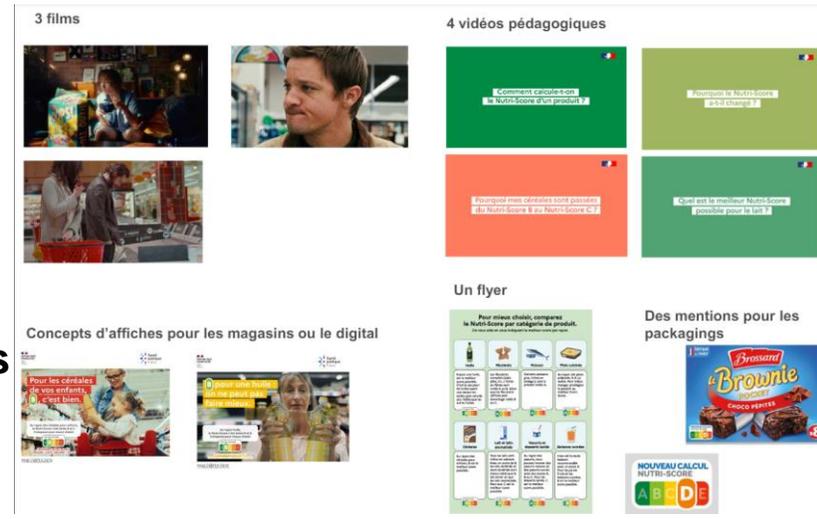
## Dispositif de communication

### ❖ Diffusion du 16 juin au 17 juillet.

Il sera composé de :

- 1 spot TV
- 3 spots radios
- 4 vidéos diffusées sur internet (YouTube, chaînes de replay) :
  - « Pourquoi le Nutri-Score a-t-il changé ? »
  - « Pourquoi mes céréales sont passées du Nutri-Score B au Nutriscore C ? »
  - « Quel est le meilleur Nutri-Score possible pour les produits laitiers ? »
  - « Comment calcule-t-on le Nutri-Score d'un produit ? » ;
- Une campagne de bannières sur internet qui renverra vers une page dédiée au Nutri-Score sur le site mangerbouger.fr ;
- Des vidéos pédagogiques en partenariat avec l'influenceur Jamy ;
- La brochure Nutri-Score mise à jour ;
- Un flyer proposé à l'impression pour les opérateurs économiques.

### ❖ Réunion de présentation de SPF le 11 juin aux fédérations, parties prenantes



> Tous les outils sont en ligne sur le site de Santé Publique France

- [Le Règlement d'Usage](#) dernière version décembre 2023
- [Le Questions/Réponses](#) mis à jour avec les modalités de calcul du nouvel algorithme (FAQ)-mars 2024
- [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

### Questions & Réponses

Version française

Version du 19 mars 2024 approuvée par Santé publique France  
Les dernières modifications dans le document apparaissent en bleu

Santé publique France – Règlement d'usage de la Marque « Nutri-Score »

### REGLEMENT D'USAGE DE LA MARQUE « NUTRI-SCORE »

Version du 22 décembre.2023 approuvée par Santé publique France

Les dernières mises à jour sont indiquées en bleu

## >Extrait de la FAQ

### LE NUTRI-SCORE DOIT-IL ÉGALEMENT ÊTRE APPOSÉ SUR LES PRODUITS À DESTINATION DE LA RESTAURATION HORS FOYER ?

- ❖ L'exploitant s'engage sur toutes les gammes qu'il met en vente sous une même marque, quel que soit la destination finale du produit, le règlement INCO s'appliquant également aux produits à destination des collectivités.

>si les produits à destination de la Restauration hors foyer sont vendus sous la marque « Alpha », ils devront apposer le Nutri-Score

>si la marque diffère (autre nom de marque que « Alpha »), l'exploitant n'est pas dans l'obligation d'apposer le Nutri-Score sur une marque spécifique à la restauration. **Cette règle est valable dès lors que les produits sont visibles des consommateurs.**

**>Dans le cas où les produits sont à destination des professionnels, il est possible de ne pas apposer le Nutri-Score même s'il s'agit d'une marque engagée dans le dispositif Nutri-Score.**

- ❖ En France, différentes expérimentations ont été menées pour tester l'extension du Nutri-Score à la restauration hors foyer. Les porteurs de projet se sont accordés sur une méthodologie à suivre pour calculer le Nutri-score sur des recettes. Le bilan de ces études pilotes est publié sur le site du Ministère de la Santé et de la Prévention :

<https://sante.gouv.fr/prevention-en-sante/preserver-sa-sante/nutrition/nutriscore/etudes-et-rapports-scientifiques/article/etudes-pilotes-sur-la-faisabilite-et-l-efficacite-du-nutri-score-en>

# Nutri Score en RHF

Rappel en 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 règlementaires, 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** Retrouvez tous ces guides sur [ma.cantine.fr](https://ma.cantine.fr)

- > Guide menu végétarien 1fois/semaine obligatoire en restauration scolaire/ et livret 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 (101 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**



**Avis sur les repères alimentaires destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale**

l'ANSES travaille à des repères alimentaires **pour des personnes qui ne consomment pas de produits d'origine animale afin de couvrir les besoins nutritionnels. Travaux en 2 parties :**

oPremier travail épidémiologique en cours de finalisation qui consiste à analyser les relations entre régime végétalisé et impacts sur la santé

oDeuxième volet sur l'optimisation pour proposer des repères relatifs aux choix alimentaires pour ces populations



**Attendu fin décembre 2024**

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

## 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)

## ➤ Population carcérale ( une fiche GEMRCN existante-2015 existante)

Une série d'auditions ( Jean Luc NEYRINCK DAP et Laure AUZEIL diététicienne – MH DJAN SODEXO )

**Le 25 avril Discussion sur les fréquences d'apparition -Dernière réunion le 6 juin**

> Discussions autour du critère Calcium -

proposition d'intégrer les desserts lactés comme source de calcium en limitant les teneurs en sucre :

Produits laitiers frais nature plus de 100mg de calcium et moins de 15g de sucre : 12 sur 56 ( = 28 déjeuners et 28 dîners)

Desserts lactés plus de 100mg de calcium et moins de 15g de sucre 8/56

Fromages un seul critère >100mg de calcium avec une portion de référence de 30g

> Suppression des critères Desserts pour le fusionner en 1 seul critère

> Menus végétariens : A date Offre quotidienne , 14 repas par semaine ( déjeuner et dîner) si choix multiple

1 repas par semaine ( ds les etbs à choix unique)

> Introduction des légumineuses en entrées , garnitures et desserts : **grammages dans la recommandation mais pas de fréquence dans l'arrêté à venir**

>**Fruits à coque** A date dotation de noix /semaine pour les personnes végétariennes

une fréquence de 12 services sur 56 pour les autres

Incitation de référencement dans la liste du cantinage

>**Poissons Bcp de gaspillage –idée de comptabiliser le poisson servi en entrée ( type thon)**

> **Viandes et charcuteries , produits frits , «ultratransformés »,œufs des discussions en cours**

**Quel intérêt pour vous fournisseurs ? Marchés publics et délégation aux SRC**

## 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

Proportion 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

Proportion 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

Une saisine va être déposée auprès de l'ANSES pour valider ces seuils (dernière information de la DGAL)

Proportion 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

Proportion 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.

AFDN CENA

# Transformation alimentaire

**En attente d'un avis de l'ANSES : la saisine de l'ANSES est en cours avec une publication prévue en août 2024 pour définir et mieux caractériser ces notions.**

Il est ainsi demandé à l'ANSES :

- De caractériser les produits dits « Ultra-transformés » (UT) (procédés industriels impliqués et modifications de la composition associées, ajouts d'additifs, diversité des ingrédients incorporés individuellement ou en combinaison, caractéristiques nutritionnelles de ces produits, modifications des comportements alimentaires liés à leur consommation...);
  - D'identifier les caractéristiques des produits dits « UT » qui pourraient être à l'origine de maladies chroniques non transmissibles ;
  - De réaliser un recensement des classements existants des produits UT et d'en évaluer la pertinence par rapport aux caractéristiques identifiées précédemment ;
  - D'étudier les relations entre la consommation d'AUT et les risques de maladies chroniques non transmissibles ;
  - De déterminer, si les niveaux de preuves paraissent suffisamment élevés, des quantités minimales et/ou maximales d' « AUT » à consommer au-delà recommandations ciblant les caractéristiques nutritionnelles, et si oui, pour quelle population ;
  - De déterminer, si pertinent et en fonction des risques identifiés, les leviers permettant de limiter les niveaux de consommation des AUT ;
  - De déterminer les travaux scientifiques devant être conduits pour mieux caractériser les impacts sanitaires des aliments les plus transformés.
- **A date Les additifs : principaux ingrédients stigmatisés comme « marqueurs d'ultra transformation »**
- **En restauration collective les opérateurs privés publics prennent des positions fermes sur les additifs**  
**Ex SODEXO , plateforme OCCENA et d'autres certainement ...**

Les chercheurs de l'ANSES ont annoncé que les travaux suivaient leur cours et avançaient à bonne allure.

➔ L'échéance pour la publication de l'avis est prévue début novembre 2024

➔ Le sujet est traité à cheval sur plusieurs unités (nutrition, risques des aliments), avec des parties dédiées pour chaque unité. Pas de retard attendu pour la restitution des résultats.

# AUT → Rappel des classifications NOVA vs SIGA

## Classification NOVA

La classification NOVA a été élaborée en 2010 par le professeur en nutrition et santé publique Carlos

Monteiro (université de São Paulo, Brésil) et son équipe.

Cette catégorisation prend en compte les effets des procédés alimentaires dans la qualité finale des produits.

Ainsi, les aliments ne sont plus classés uniquement en fonction de leur composition nutritionnelle mais selon la nature des procédés qu'ils ont subi :

NOVA caractérise les aliments selon

« l'ampleur, la nature et l'objectif de transformation qu'ils ont subis » en ajoutant comme critères additionnels le nombre d'ingrédients utilisés, l'ajout de sucre et d'additifs divers

## Passage de la classification NOVA à siga



**SIGA** (Mise au point par **Aris CHRISTODOULOU** accompagné d'un comité scientifique présidé par **Anthony FARDET** se base sur la classification NOVA) mais se veut « plus complète et objective » :

- prise en compte de la qualité globale de l'aliment : les ingrédients, les ajouts (additifs, matière grasse) et le degré de transformation des ingrédients ;
- souhaite s'inscrire dans une approche complémentaire aux valeurs nutritionnelles SIGA

## 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

## Adhésion du GECO FS depuis 4 ans

l'association des professionnels Multi-métiers (\*) privés et publics qui travaillent en transversalité et transdisciplinarité à l'alimentation des plus de 50 ans. (\*) Multi-métiers = depuis l'enseignement et la recherche jusqu'au portage à domicile, en passant les IAA, la RHF, la GMS, etc., et le secteur de la santé, incluant toutes les professions de santé.



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



## 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 ou Grégory SAMPINO
- [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

> **Autres sujets liés à l'activité avec Alim50+**

Rejoignez-nous

Prochaine réunion le mardi 2 juillet 2024

14h30-16h30

# 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.

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

## >Calendrier

4 réunions d'audition sur les thématiques suivantes

5 séances pour rédiger les recommandations et l'avis final

2 séances complémentaires pour le suivi et les mesures du suivi

## ➤ Avis attendu pour novembre 2024

**Les + pour le GECO Food service :**

>Des recommandations pro-actives sur les sujets: Budgets alimentaires ,formations, offres alimentaires , process

>Se faire connaître et reconnaître auprès des parties prenantes

> Une série de fiches documentaires sur la thématique ( pour GT Séniors)



## Information du consommateur /Information Qualité

Origin' Info- Cahier des Charges

Arrêté sur l'affichage des viandes ingrédients et produits à base de viande

Arrêté sur les dénominations des produits à base de protéines végétales

Avis ANSES –Bien-Etre animal

# Origin' Info un nouveau label « volontaire »

>Charte « Origin'Info »

**Format harmonisé pour un affichage volontaire de l'origine de la matière première agricole des ingrédients des denrées alimentaires transformées**

une démarche volontaire d'information des consommateurs, sous un format harmonisé, sur l'origine de la matière première agricole des ingrédients des denrées alimentaires transformées.

la présente démarche vise à renseigner le consommateur d'abord sur l'origine de la matière première agricole des ingrédients primaires, sans empêcher la communication sur l'origine des ingrédients primaires ou de la denrée, dans le respect des règles européennes en vigueur.

Le cahier des charges a été pensé en termes de liberté. 1) Liberté ou non d'adhérer. 2) Donner de la latitude aux entreprises qui s'engagent sur la manière de délivrer l'information de manière dématérialisée – logo apposé ou QR Code)

Maintien de l'usage des logos valorisant l'origine dans le cadre des démarches collectives de filières (ex Légumes de France)

L'adhérent s'engage à n'utiliser un drapeau français pour caractériser l'origine d'une denrée ou d'une étape de fabrication de celle-ci (ex : fabriqué en France, cuisiné en France) que lorsque l'ingrédient primaire de cette denrée est bien Français en allant jusqu'à la matière première agricole.

# Origin' Info un nouveau label « volontaire »

## >Charte « Origin'Info »

Une saisine de l'Autorité de la concurrence sera faite par le ministre chargé de l'économie afin de confirmer que la présente charte ne comporte aucune clause anticoncurrentielle.

L'adhérent informera sur l'origine de la matière première agricole des ingrédients primaires des denrées alimentaires transformées sur tout support qu'il soit physique (étiquetage) ou dématérialisé. Dans ce dernier cas, et à terme les informations doivent être disponibles sous forme de données publiques, facilement accessibles par les consommateurs (application, site Internet...).

La mise en œuvre de la démarche peut être progressive pour tenir compte des développements informatiques, des délais d'impression des étiquettes et de l'écoulement des stocks.

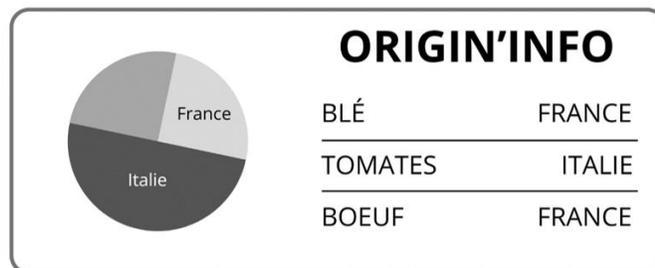
Afin de rendre visible la démarche volontaire auprès des consommateurs, l'adhérent s'engage à appliquer la présente charte pour au moins l'une de ses catégories ou gammes de produits ou encore l'une de ses marques filles, pour une mise en œuvre prioritaire pour les denrées alimentaires transformées qui ont des ingrédients primaires issus des matières premières agricoles suivantes : viande, lait, fruits ou légumes.

### Option 1 :

exemple spaghetti bolognaise



### Option 3 :



### Option 2 :

exemple Farine



### Option 3-Bis :



# Dénominations des denrées comportant des protéines végétales

> **Publication du Décret no 2024-144 du 26 février 2024** relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales

> **Objet** : fixation des règles relatives à l'utilisation des dénominations désignant des produits d'origine animale et les denrées alimentaires qui en sont issues aux fins de décrire, commercialiser ou promouvoir des denrées contenant des protéines végétales

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

## 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

Terme ou Dénomination	Teneur maximale de protéines végétales (exprimée en extrait sec)
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 Chair à saucisse de volailles (****)	0,5 0 %* 2,00 %
Chipolata	1,00 %*
Chorizo Chorizo de volaille (****)	1,00 %* 1,5 %



> **10 avril 2024 Le Conseil d'Etat ordonne la suspension d'exécution du décret n° 2024-144 du 26 février 2024.** Doutant de la légalité de l'interdiction formulée dans le texte, il a interrogé la Cour de justice de l'Union européenne qui doit se prononcer dans les prochains mois.

## Etiquetage - Origine des viandes en restauration

Le [Décret n° 2024-171 du 4 mars 2024 relatif à l'indication de l'origine des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans des préparations de viandes et des produits à base de viande applicable aux établissements de restauration](#) a été publié le 4 mars 2024.

>Périmètre : les restaurants et cantines traditionnels que les établissements proposant des plats à emporter ou à livrer, notamment les "dark kitchens".

>Obligation aux "viandes achetées déjà préparées ou cuisinées" (nuggets, jambon, etc.) issues des espèces bovine, porcine, ovine et de volailles.

>**le restaurateur "informe les consommateurs de l'origine ou de la provenance des viandes utilisées en tant qu'ingrédients dans les préparations de viandes et les produits à base de viande qui lui sont fournis, lorsqu'il en a connaissance en application d'une réglementation nationale ou de l'Union européenne" et ce, "de façon visible, lisible et distincte".**

Lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal ont lieu dans le même pays, l'affichage se fait en mentionnant "l'origine". Si ce n'est pas le cas, le restaurateur doit faire une distinction entre "né et élevé" et "abattu".

Sous certaines conditions, l'indication du nom du pays peut être remplacée par la mention "UE" ou "hors UE".

>Tout manquement "est passible d'une amende administrative dont le montant ne peut excéder 1.500 euros pour une personne physique et 7.500 euros pour une personne morale.

**A Noter** L'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles achetées crues fait l'objet d'un décret séparé, qui doit être prolongé puisque, selon le site du Journal officiel, ses dispositions étaient applicables jusqu'au 29 février -> procédure TRIS jusqu'au 29 mai

# Lignes directrices pour l'établissement de référentiels d'étiquetage du bien-être des animaux



**Publication le 2 mai 2024 un avis qui crée une rupture dans les exigences liées au bien-être animal.**

l'agence veut évaluer « l'état de bien-être des animaux » : ce qui veut dire que les critères mesurés sont ceux de l'animal lui-même et pas uniquement de ses conditions d'élevage.

L'objectif de ce changement est **d'élaborer un étiquetage unique des produits animaux pour renseigner les consommateurs.**

Proposition

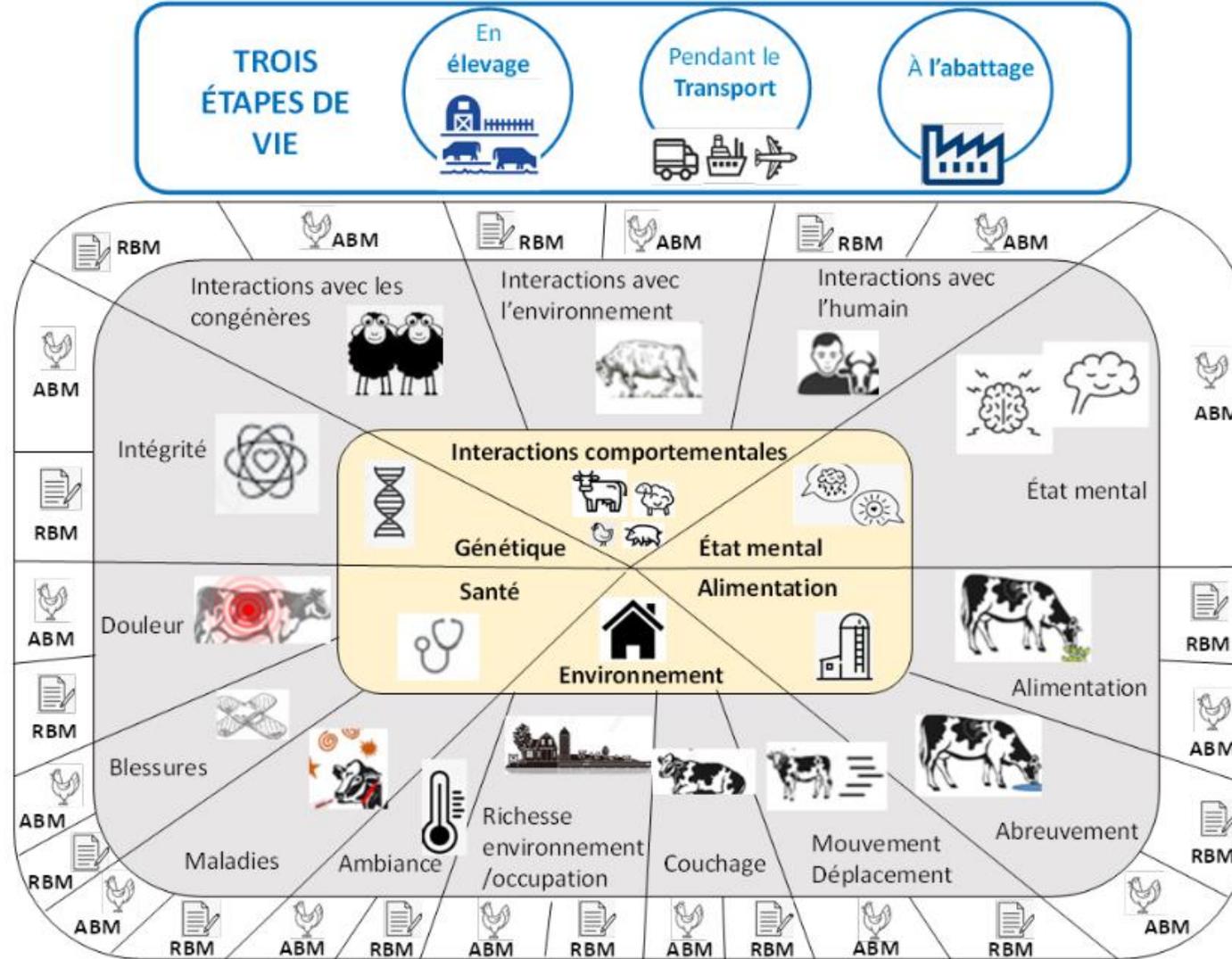
- d' un système de notation à cinq paliers (de A à E) unique au niveau européen fondée sur l'état de bien-être des animaux, avec huit critères déjà identifiés
- D'étendre les exigences de bien-être animal non seulement à l'animal en production, mais aussi à ses ascendants dans les élevages de sélection-multiplication
- de rendre ce référentiel, qui serait coconstruit pour chaque filière avec les professionnels de l'élevage, les associations de protection animale et les scientifiques, accessible et transparent.

A noter : La Commission européenne a ajourné son projet de réforme du bien-être animal, notamment son engagement à interdire l'élevage en cages, se contentant de présenter fin 2023 une révision minimale des règles en matière de transport

# Lignes directrices pour l'établissement de référentiels d'étiquetage du bien-être des animaux

L'animal-based measures, ABM)

le bien-être de l'animal est-il satisfaisant dans les conditions qui lui sont fournies ? Avec les indicateurs fondés sur les animaux, c'est réellement le bien-être de l'animal qui est évalué et non la perception que l'être humain en a.



les indicateurs fondés sur les ressources, qui évaluent les conditions de vie fournies à l'animal, les pratiques d'élevage et les soins apportés aux animaux (**ressource-based measures, RBM**).

Figure 14 : Pour l'étape de l'élevage, six domaines de BEA (couleur jaune) sont à évaluer par 14 critères (couleur grise) auxquels correspondent des indicateurs ABM et RBM qui sont mesurés



## DIVERS

- Avis N°84 du CNA sur le suivi de l'avis Education à l'Alimentation
- Cantines Révolutions Etude restauration scolaire
- Thèse de Justine Dahmani
- Assises de la santé de l'enfant
- Intervention LV aux JAS de la Rochelle le 20 juin
- Possible intervention de NutriFizz en septembre

### Avis N°84 CNA sur l'Éducation à l'Alimentation

Dans le cadre de la mission de suivi des avis du CNA, l'avis 84 sur l'éducation à l'alimentation a fait l'objet, 5 ans après sa publication en 2019, d'un suivi de **ses 9 recommandations clés mené par un groupe de travail interne au CNA.**

les deux ambitions de l'avis 84 sont d'aller vers :

- une éducation à tous les âges de la vie pour rendre autonome et construire une vision globale de l'alimentation
- une cohérence et une complémentarité des messages.

Le groupe a identifié l'objectif commun à toutes les recommandations d'un nécessaire changement d'échelle.

**Recommandation 2<sup>1</sup> : Renforcer l'éducation par la pratique culinaire, le goût, et/ou les jardins pédagogiques (...). Favoriser les rencontres et les liens entre les citoyens et les acteurs de la chaîne alimentaire (...).**

**Recommandation 4 : Développer, revoir et/ou généraliser la formation continue et initiale sur l'alimentation des professionnels de la petite-enfance, de la restauration collective, des diététiciens, médecins, travailleurs sociaux, enseignants, formateurs, et plus généralement de tous les personnels étant amenés à faire passer des messages sur l'alimentation. (...).**

### Avis N°84 CNA sur l'Éducation à l'Alimentation

Recommandation 5 : Informer et sensibiliser tous les parents, notamment via les grands médias et sur internet (en particulier sur les repères alimentaires du PNNS, les bonnes pratiques d'hygiène et les recommandations sanitaires pour les publics sensibles).

Recommandation 7 : Augmenter les moyens financiers publics nationaux et territoriaux pour l'éducation à l'alimentation (...). Simplifier et regrouper les appels à projets nationaux et locaux.

Recommandation 6 : Insérer l'éducation à l'alimentation dans un « continuum éducatif » avec des actions cohérentes et interdisciplinaires tout au long de la scolarité, pour tous les élèves (...).

## Diverses informations



Cantines Révolution c'est :

- **lancement, avec l'IFOP, d'une grande consultation nationale auprès des parents et des enfants de classes élémentaires (CP-CM2) du public comme du privé**, afin de faire un état des lieux objectif des habitudes alimentaires dans les familles, de la satisfaction et des attentes des parents et des enfants vis-à-vis des cantines scolaires

Couplée à

**-Une étude de 60 millions de consommateurs sur les cantines scolaires ( N°601-Avril 2024)** basé sur un questionnaire diffusé auprès des mairies de tout l'Hexagone

**Principaux résultats de 60 Millions de consommateurs 3177 mairies ont répondu sur 34 600 contacts**

- 60% assurent leur restauration -40% en délégation auprès d'une société privée
- Les cuisines centrales approvisionnent en moyenne plus de 5 établissements( davantage vs étude 2015)
- Process le +utilisé la liaison froide
- 81% des repas sont servis à table ( 14% en self service et le reste en service mixte)
- 45mn en moyenne pour déjeuner mais souvent le temps est <à 30 mn
- 7/10 des répondants proposent un menu végétarien par semaine
- Respect globalement des règles nutritionnelles et des achats de BIO
- Prix moyen d'un repas payé par les enfants 3,70 €

## Cantines Rêvolutions- Etude restauration scolaire



- Etude l'IFOP, 933 familles interrogées ont été interrogés

- **Une insatisfaction globale** : 50% des parents se disent insatisfaits(en quête vers un équilibre entre qualité nutritionnelle, plaisir , gustatif,et accessibilité financière)

- Pour 55% des parents ,quantités insuffisantes mangées par les enfants ( régions urbaines et pour les plus grands)

- -Transparence 50% de sparents disent manqués d'informations claires

- 62% des parents souhaitent une cantine sans aliments ultra transformés

- La cantine côté enfants : 2/3 aiment car elle permet de manger et jouer avec les camarades

- 82% des enfants ne terminent pas leurs repas du fait de l'inadéquation du plat avec leur goût

voir Communiqué de presse + article dans restauration collective N°361



Suivre ce sujet porté par  
Marie-Pierre MEMBRIVES ?

Intérêt des adhérents pour avoir une  
restitution de l'Etude -voir avec  
Institut For a positive Food LV prend  
contact

# Bilan EGALIM 2022

## 4.3.1. La photo 2023

### Chiffres clés de la campagne 2023 pour les données d'achat 2022

- **5 176 télédéclarants** majoritairement en mode simplifiée (environ 91%),
- **10 453 sites** de consommation (taux de représentativité de l'ordre de 13 %<sup>35</sup>),
- **4 684 sites** de consommation avec cuisine sur place et **493 cuisines** centrales,
- Répartition gestion directe / gestion concédée : **86% / 14%** (en nombre de cantines)
- 419 repas / jour en moyenne et par cantine pour les cantines sur place et de 867 repas / jour et par cantine en moyenne pour les cuisines centrales, soit un total de l'ordre de **596 707 964 repas/an** (taux de représentativité environ 17%<sup>36</sup>),
- Total montants d'achat alimentaires déclarés : **1 570 573 784€** (taux de représentativité de l'ordre de 22,4%<sup>37</sup>)
- **Taux global des achats en Bio : 13,1%**
- **Taux global des achats EGALim<sup>38</sup> (bio inclus) : [27,5% - 29%]**

Des chiffres clés qui témoignent, en 2023, d'une « photo » positive par rapport à l'atteinte des objectifs EGALim.

# Diverses informations

- [Thèse de Justine Dahmani](#)- Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation  
>Transition vers une restauration scolaire plus durable, évaluation et mise en place d'actions : le cas de la Ville de Dijon



Figure 1 : Une offre alimentaire durable en restauration scolaire

Son objectif de la thèse (1) établir un diagnostic des critères de durabilité de l'alimentation pour la restauration scolaire de Dijon et (2) identifier, mettre en œuvre et évaluer des leviers d'action afin d'y promouvoir une alimentation plus durable.

Pour ce travail, il a été nécessaire de définir les objectifs prioritaires et de co-créeer les actions qui en découleraient avec les parties prenantes, tout en assurant leur accompagnement.



THESE DE DOCTORAT DE L'ETABLISSEMENT UNIVERSITE BOURGOGNE FRANCHE-COMTE  
Préparée au Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation  
Ecole doctorale n°554  
Environnements-Santé  
Doctorat en « Médecine, santé publique, environnement et société »  
Par  
Justine DAHMANI

# Diverses informations

## Assises de la santé de l'enfant

- Fruit d'un vaste processus de concertation entre des organisations professionnelles, syndicales, associatives, de professionnels de santé et de patients :  
23 tables rondes, 121 auditions et 2000 contributions écrites 350 propositions et 20 mesures phares  
Remis au Ministre chargé de la Santé et de la Prévention en avril 2024

Propositions de mesures des Assises de la pédiatrie et de la santé de l'enfant

- Interdiction renforcée des publicités pour les produits de mauvaise qualité nutritionnelle aux heures de fortes écoutes
- Renouveler le dispositif des messages sanitaires sur l'alimentation saine
- Elaborer, publier et diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration scolaire (actualiser le GEM-RCN 2015 et l'arrêté du 30 sept. 2011)
- Mettre en oeuvre un choix de menus dirigés dans le secondaire
- Etendre la consultation de suivi obésité-CSO (centres spécialisés d'obésité) aux enfants de 12 à 18 ans

INSTITUT FOR A POSITIVE FOOD

avec Adrien Taquet et 1 autre personne

L'enfant, « investir dans la santé de l'enfant : une urgence nationale », Juin 2023



*Ma santé, notre avenir*

Investir dans la santé de l'enfant :  
une urgence nationale.

# Diverses informations

- Intervention LV aux Journées Alimentation Santé (JAS) de la Rochelle le 20 juin

## JOUR 2 | Jeudi 20 juin

08:30 – 10:00

**RESTAURATION HORS DOMICILE** | Des acteurs engagés pour une consommation responsable

Esther KALONJI,  
Déléguée générale,  
**SNARR**, Syndicat  
National de  
l'Alimentation et  
de la Restauration  
Rapide

- tendances marchés de RHD
- qualité de l'offre alimentaire
- impact des déchets

- ▶ Quelles sont les tendances des marchés de RHD et leurs perspectives à 2030 pour répondre aux attentes des consommateurs ?  
Laurence VIGNE, Secrétaire Générale Adjointe, **GECO Food Service**

- ▶ Transition écologique et alimentaire : la restauration rapide comme laboratoire d'innovation  
*Intervenant en cours de confirmation*

- ▶ Comment évolue la qualité de l'offre alimentaire en restauration collective pour plus de durabilité ?  
Justine DAHMANI, Chargée de recherche, **INRAE**  
Fanny CISOWSKI, Responsable de projets, **ITAB Institut de l'Agriculture et de l'Alimentation Biologiques**

- Possible intervention de NutriFizz en septembre ?  
Thème à définir



**PRESENTATION DE  
L'AGENCE NUTRIFIZZ**

Bureau d'études Nutrition Santé  
FOOD - NUTRA

# Calendrier 2024

~~Mardi 6 février 9h30-12h30~~

~~Mardi 28 mai 9h30-12h30~~

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

Mardi 10 décembre



MERCI DE VOTRE PARTICIPATION

