

COMMISSION

Nutrition

Qualité

📅 24 SEPTEMBRE 2024

📍 GECO





Droit de la concurrence

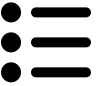
Rappel des règles

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

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

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

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



Liste des inscrits

Employeur actuel	Nom de famille	Prénom	Fonction
ARLA FOODS FRANCE	FISCHESSER - MARTIN	Lélia	Responsable qualité & développement
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	MEQUINION	Alice	Channel Manager Restauration Collective
CAP TRAITEUR	RAJOELINA	Aina	Chef de Produit NUTRISIS
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	Responsable Marketing RHD
EUREDEN FOODSERVICE	PETTAZONI	Sophie	Chef de marché Plats Cuisinés et Légumes Appertisés
GECO FOOD SERVICE	SANSON	Michel	Président
GECO FOOD SERVICE	VIGNÉ	Laurence	Secrétaire Générale Adjointe
GENERAL MILLS FRANCE	THORET	Sophie	KAM OOH
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	BENOIST	Clément	Ingénieur Affaires réglementaires
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	GUERVILLE	Mathilde	Chargée de recherche Nutrition
MCCAIN FOODSERVICE SOLUTIONS	LEHOBAY	Ombelline	Affaires réglementaires
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	CATRYCKE	Laurent	Spécialiste Affaires Scientifiques et réglementaires
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	GAILLIEGUE	Nina	NHW Specialist Ingénieur nutrition Département Nutrition
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE	BRACHAT-REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue et Satisfaction Clients & Coordinatrice RSE
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	TRÉDAN	Sophie	Chargée d'affaires réglementaires senior Coordinatrice Pôle
SODIAAL PROFESSIONNEL	BRETON	Virginie	Abonnements et Consultation réglementaire
SODIAAL PROFESSIONNEL	SOUYRIS	Léa	Responsable pôle affaires réglementaires groupe
TEREOS FRANCE	VILLIERS DESMET	Amandine	Chargée de missions RSE Candia & Sodiaal Fromages
			Marketing & Category Manager

DISTANCIEL

CONDIFA	THALMANN	Nathalie	Marketing Manager Professional
MARIE Groupe LDC	BON	Alexandra	Chef de projet Nutrition
EUREDEN	MEUNIER	Sylvie	Responsable Affaires Réglementaires et Influence
HARI&Co	DELEGLISE	Julie	Responsable du développement RHF
HARI&Co	JAYAT	Lucie	
NUTRITION & SANTE	DUPONCEL	Caroline	

À vos agendas !



4 réunions en 2024

🕒 9h30 – 12h30

6 FEVRIER
HYBRIDE

28 MAI
HYBRIDE

24 SEPT

Avec invités

Présentiel
obligatoire
+ cocktail
déjeunatoire

10 DÉC
HYBRIDE
suivie de
l'Atelier # 4 Séniors
(14h30-16h30)

Modus operandi



J'envoie le calendrier des réunions via Outlook



À chaque membre de noter la date des réunions 2024



En amont de chaque réunion, **j'envoie une invitation pour la réunion avec ordre du jour**



J'établis une **liste de participants** à chaque réunion, **au vu des inscriptions** reçues



J'envoie, notamment le **lien VISIO sur demande**, uniquement à ceux qui se sont signalés



Pour participer aux réunions, il **faut s'inscrire à chaque réunion !**

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !

En 2024, nous allons continuer de renforcer notre présence et notre visibilité sur LinkedIn.

Nous relaierons nos Commissions en citant les participants !*



- 1 Assurez-vous que vous **suivez notre compte LinkedIn @GECOFOODSERVICE**
- 2 **Publiez dès maintenant un post** pour relayer votre présence à cette Commission en mentionnant le compte @GECOFOODSERVICE !
- 3 **Likez / Commentez** nos posts régulièrement

***Si vous ne souhaitez pas être mentionné dans nos publications : merci de nous en informer.**



Ordre du jour

1. NUTRITION

- Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Update : recommandations pour le milieu scolaire -
pour le milieu carcéral-Seuils Lait & Fruits à l'école

Programme de formation « le diététicien acteur de la
restauration collective »

- Point à date sur le Nutri Score

- Bilan PNNS 4

- Alimentation des Séniors

2. INFORMATION /QUALITE

- Origin' Info- Cahier des Charges
- FAQ sur l'origine de l'ingrédient primaire (Travaux du CNC)
- Changement Estampille sanitaire

3. DIVERS /INFORMATIONS :

- Etude de l'Association des Maires de France (AMF) sur la restauration scolaire
- Etude COMPASS sur la restauration scolaire

4. Intervention de la société NUTRIFIZZ

Votre association en mouvement



La raison d'être de l'association



« Rendre nos adhérents plus experts, plus éclairés et plus agiles pour performer sur les marchés de la Restauration Hors Domicile. »



La mission du collectif



« Construire avec tous les acteurs de la filière
une Restauration Hors Domicile toujours plus
innovante, agile et responsable. »



Les 7 dimensions du GECO

ACCELERATEUR
DE BUSINESS
EN FOOD SERVICE

PROSPECTIVISTE
DU FOOD SERVICE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS INNOVANTE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS AGILE

AGITATEUR
DE LA COMMUNAUTE
FOOD SERVICE

ACTEUR
POUR UNE
RESTAURATION
PLUS RESPONSABLE

INFLUENCEUR / DEFENSEUR DU FOOD SERVICE

5 axes stratégiques & 1 fil « vert »

Développer et pérenniser les ressources du GECO

Gagner en visibilité et en impact :
Marketer - Communiquer - Faire savoir

Elargir nos services aux adhérents :
Améliorer - Enrichir - Innover

Renforcer le rôle d'influence

**Devenir le Think Tank et le Laboratoire
des nouveaux possibles de la RHD**

**Placer la RSE au
cœur de la mission
et des services du
GECO**

01

NUTRITION



Nutrition

➤ **Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)**

Update : recommandations pour le milieu scolaire - pour le milieu carcéral-crèches – contributions à l'évolution du programme LFE

Programme de formation « le diététicien acteur de la restauration collective »

➤ **Point à date sur le Nutri Score**

➤ **Bilan PNNS 4**

➤ **Alimentation des Séniors**

Etude les Bien faisants AVI'Sé –GECOFOODSERVICE Soutien financier

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Présidence : Direction Générale de la Santé et AGORES

>Population scolaire

PNNS 4 :

- Révision des recommandations GEMRCN /Arrêté du 30septembre 2011
- Recommandations réglementation pour un choix dirigé dans le secondaire

Supports scientifiques :

- Avis de [l'ANSES sur les enfants de 4-17 ans-2019](#)
- [Avis du HCSP sur les repères alimentaires enfants 2020](#)
- [AST de l'ANSES relatif aux recommandations nutritionnelles pour la mise en place d'une expérimentation en milieu scolaire de menus végétariens 2020](#)
- [AST de l'ANSES sur les fréquences Menu végétarien scolaire-septembre 2021](#)

TRAVAUX CNRC

- Guide (s) sur le menu végétarien /Diversification des protéines A retrouver *
- Guide pédagogique pour la formation initiale des cuisiniers **
- Révision des recommandations GEMRCN /Arrêté du 30 septembre 2011
- Recommandations choix dirigé dans le secondaire

* Retrouvez tous ces guides sur ma.cantine.fr

** Publication de 4 référentiels Education Nationale Formation des cuisiniers et alimentation durable [ici](#)



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>Population scolaire

Rappel des obligations (Arrêté du 30 septembre 2011)/20 déjeuners

Nom	Description du critère	Fréquence min/max
Critere_1	Entrées contenant plus de 15 % de lipides	≤ 4
Critere_2	Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50% de légumes ou de fruits	≥ 10
Critere_3	Plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras (>15g/100g) à frire ou pré-frits	≤ 4
Critere_4	Plat protidique à P/L ≤ 1	≤ 2
Critere_5	Plat protidique de poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2	≥ 4
Critere_6	Plat protidique de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥ 4
Critere_7	Plats protidiques contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour les portions de viande, poisson, œuf	≤ 3
Critere_8	Garnitures de légumes <u>cuits</u>	10
Critere_9	Garnitures de féculents	10
Critere_910	Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion	≥ 8
Critere_911	Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150mg par portion	≥ 4
Critere_912	Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium laitier, et moins de 5 g de lipides par portion	≥ 6
Critere_913	Desserts contenant plus de 15 % de lipides	≤ 3
Critere_914	Desserts ou laitages contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15 % de lipides	≤ 4
Critere_915	Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté	≥ 8

Source Fiche GEMRCN
milieu scolaire 2015

En attente d'arbitrages politiques

★ Les évolutions possibles

★ Évolutions et points de dissension

Projet CNRC /20 déjeuners

Nom	Description du critère	Fréquence min/max	
Critere_CNRC1	Entrée ou plat protidique de charcuterie	≤ 2	★
Critere_CNRC2	Entrée, garniture ou dessert de fruits ou légumes crus	≥ 20	★
Critere_CNRC3	Plats protidiques ou garnitures constitués de lipides (>15g/100g) à frire ou pré-frits	≤ 4	
Critere_CNRC4	Plat protidique à P/L ≤ 1	≤ 2	
Critere_CNRC5	Plat protidique de poisson ou préparation d'au moins 70 % de poisson	≥ 4	
Critere_CNRC6	Plat protidique de viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥ 4	
Critere_CNRC7	Plats protidiques contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour les portions de viande, poisson, œuf,	≤ 3	
Critere_CNRC8	Garnitures de légumes (crus ou cuits)	10	
Critere_CNRC9	Garnitures de féculents	10	
Critere_CNRC910	Entrée ou garniture ou plat protidique à base de céréales (semi-) complètes	≥ 2	★
Critere_CNRC911	Entrée ou produit laitier : fromage avec ≥ 400mg Ca/100g	≥ 10	★
Critere_CNRC912	Produits laitier frais: yaourt ou fromage blanc	≥ 6	★
Critere_CNRC913	Desserts constitués de sucres > 20g de glucides simples totaux par portion et /ou lipides (>15g/100g)	≤ 4	★
Critere_CNRC914	Entrée, garniture ou dessert à base de légumes secs	≥ 2	★
Critere_CNRC915	Plat protidique à base de céréales et/ou légumes secs.	≥ 2	★
Critere_CNRC916	Entrée ou plat protidique de poisson gras	≥ 1	★
Critere_CNRC917	Plat protidique de viande hors volaille et hors charcuterie	≤ 8	★

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

> Population carcérale 80 Millions de repas / an (hors Petit déjeuner)

• 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.

consommation et de l'outre-mer.
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

-la mise à disposition de portions adaptées

desquels on peut faire bénéficier à moindre coût les personnes qui ont besoin d'un repas équilibré avec une garniture et un produit laitier.

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>Population carcérale

Point de départ :

- Recommandations GEMRCN Milieu carcéral 2015
- Des Auditions
- Un constat :

Des établissements en délégation de service (avec une alternative végétarienne chaque jour
Menu standard , menu végétarien)

Dés établissements en autogestion avec un menu végétarien par semaine

Des menus à 4 composantes

Différents process

Maisons d'arrêt: en attente de procès repas servis en cellule ou en self Bac gastro

Etablissements pénitentiaires: Possibilité de cuisiner en cellule (Achats MP en cantinage)

Des profils >90% des hommes -Des carences –Des attentes d'alternative végétarienne



A close-up photograph showing a hand carefully placing fresh green basil leaves onto a plated dish. The dish appears to contain a piece of seared fish or meat, garnished with a drizzle of yellow sauce. The background is softly blurred, showing another plate with a green salad.

PROJET

Repères alimentaires pour la population générale de Santé publique France (2019)	Critères	Fréquence recommandée sur la base d'un plan alimentaire de 4 semaines soit 56 repas consécutifs (déjeuners + diners) en milieu carcéral	Menus végétariens
Au moins 5 fruits et légumes par jour (Augmenter)	Entrées, accompagnements du plat de crudités de légumes ou de fruits frais ou desserts de fruits crus <i><u>Dont fruits et légumes cuits en automne et en hiver</u></i>	56/56 mini <i><u>12/56 maxi</u></i>	56/56 mini <i><u>12/56 maxi</u></i>
	Garnitures contenant au moins 50% de légumes cuits autres que légumineuses	24/56	24/56
Légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches...) <u>au</u> moins deux fois par semaine (Augmenter)	Plats protidiques ou plats complets, contenant au moins 30% de légumineuses	4/56 mini	12/56 mini
	Entrées ou desserts à base de légumineuses	4/56 mini	8/56 mini
	Garnitures contenant au moins 50% de féculents, céréales et/ou légumineuses	32/56	32/56
Féculents complets ou semi-complets (pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz <u>complets</u>): au choix au moins une fois par jour.	<i>Dont légumineuses</i>	<i>4/56 mini</i>	-
	Pains ²⁷ , entrées, plats protidiques, garnitures ou plats complets à base de produits céréaliers complets ou semi-complets	14/56 mini	14/56 mini
Consommer une petite poignée par jour de fruits à coque non salés (et non sucrés et sans chocolat) (Augmenter)	Oléagineux riches en acides gras insaturés et oméga 3	Non concerné	12/56 mini

Repères alimentaires pour la population générale de Santé publique France (2019)	Critères	Fréquence recommandée sur la base d'un plan alimentaire de 4 semaines soit 56 repas consécutifs (déjeuners + diners) en milieu carcéral	Menus végétariens
2 produits laitiers par jour	Fromages en entrée, garniture, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 100mg de calcium /portion	36/56 mini	36/56 mini
	Produits laitiers frais (yaourts, laits fermentés ou fromages blanc), en entrée, produit laitier ou dessert	20/56 mini	20/56 mini
	<i>Dont desserts lactés²⁸ (à plus de 100mg de calcium par portion et moins de 15% de glucides totaux)</i>	8/56 maxi	8/56 maxi
Dans le cas d'un régime végétarien, il est important de varier les sources de protéines, en consommant par exemple des œufs, des produits laitiers et des protéines végétales.	Entrées, plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l'œuf		12/56
	Plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le fromage	Non concerné	4/56 maxi
	Entrées, plat protidique ou plat complet, et desserts contenant du soja		8/56 maxi
Poissons : 2 fois par semaine, dont un poisson gras	Entrées, plats protidiqes ou plats complets de poisson ou de préparation contenant au moins 70 % de la portion usuelle de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de lipides (Protéines/Lipides >2)	8/56 mini <i>Dont 4/56 mini</i>	Non concerné
	<i>Dont poisson gras</i>		
Privilégier la volaille (y compris lapin ?) et limiter les autres viandes (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, cabri, abats²⁹) à <u>as plus de 500g/semaine de viande hors volaille</u>	Plats protidiqes ou plat complet de viande hors volaille ou de préparation contenant au moins 70% de la portion usuelle de viande hors volaille	Entre 8 et 16/56 maxi <i>Dont 8/56 mini</i>	Non concerné
	<u>dont viande non hachée hors volaille</u>		

> Ils sont exceptionnellement intégrés à la catégorie des produits laitiers, en raison des contraintes logistiques des menus à 4 composantes.

> une quantité minimale de 30g de fromage pour ces plats dans le tableau de grammage.



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>Population carcérale : A retenir

Repères alimentaires pour la population générale de Santé publique France (2019)	Critères	Fréquence recommandée sur la base d'un plan alimentaire de 4 semaines soit 56 repas consécutifs (déjeuners + diners) en milieu carcéral	Menus végétariens
--	----------	---	-------------------

Limiter la charcuterie à 150g par semaine	Entrées, plats protidiq ou plats complets de charcuterie	12/56 maxi	Non concerné
Limiter les boissons sucrées, les aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés	Entrées, plats protidiq ou garnitures constitués de produits transformés frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	12/56 maxi	12/56 maxi
	Plats protidiq ayant un rapport protéines / lipides ≤ 1	8/56 maxi	Non concerné
	Desserts contenant plus de 15% de glucides simples totaux et/ou plus de 15 % de lipides	12/56 maxi	12/56 maxi

Retour Réunion du GT NUTRITION 23 septembre:

- saisine de l'ANSES sur ces fréquences pour valider les apports nutritionnels
Durée 1 an
- Projet d'arrêté fixera les fréquences d'apparition des familles de produits
- Les grammages resteront recommandés (cf guide de recommandations)

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

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.

Programme Lait & Fruits à l'école



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

Sel : reco de 0,6 g pour 100g de légumes bruts

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

>Une saisine a été déposée auprès de l'ANSES le 24 juin pour valider ces seuils .

>En fonction de l'avis de l'Anses , mise en place en septembre 2025

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Programme de formation « le diététicien acteur de la restauration collective »



Le diététicien, acteur clé de la restauration collective

2024 - 2025

Ce parcours a pour objectif de former le diététicien à la diversité des missions en **restauration collective** et notamment aux enjeux de **l'alimentation durable en collectivité**, en lui donnant des sources fiables à la suite des dernières avancées scientifiques et réglementaires.

Les professionnels formés constituent un **réseau national** de diététiciens spécialistes en restauration collective reconnu par les **ministères** en charge de la santé, de l'agriculture et par l'**ADEME**.

Grâce à cette formation, ce réseau de diététiciens peut :

Mettre en œuvre les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective de différents secteurs tout en intégrant la dimension durable

Accompagner et outiller la restauration collective pour atteindre les objectifs des lois EGalim et climat et résilience

Publics visés

Diététiciens exerçant à temps complet ou partiel pour la restauration collective.

Parcours

A minima 5 jours de formation :



Méthodologie et outils

- Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.
- Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
- Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
- Études de cas.

Validation de la formation par le **Conseil national de la restauration collective (CNRC)**.



Tronc commun

Le diététicien en amont de la production

- Connaître le cadre réglementaire et les politiques publiques s'appliquant en restauration collective : l'arrêté du 30 septembre 2011 et son évolution, les recommandations du GEM-RCN et du PNNS, la loi EGalim et Climat et Résilience, la loi AGECL, ...
- Pouvoir créer des plans alimentaires dans le respect des fréquences nutritionnelles recommandées et du cadre réglementaire et participer aux commissions de menus
- Apprendre à élaborer des menus adaptés aux différents convives selon le type de liaison (chaude et/ou froide) et suivant les contraintes de production, de sécurité alimentaire et budgétaires
- Connaître les dispositifs d'approvisionnement en alimentation durable (circuits courts, produits bio, ...)

Intervenant : Lucile BOIS, Diététicienne nutritionniste, CROUS de Bourgogne Franche Comté

Le diététicien au cœur de la production

- Savoir s'impliquer dans l'organisation de la production : connaître les équipements de restauration collective - leurs avantages et contraintes (cellule de refroidissement, sauteuses multifonction, fours programmables, ...)
- Faire le point sur les protocoles de suivi de l'hygiène et de la sécurité alimentaire : rappels et actualités
- Être en mesure d'accompagner le personnel de cuisine et les agents, notamment ceux des restaurants satellites
- Connaître les règles de marchés publics : écriture du CCTP, sourcing, savoir répondre à des appels d'offre, savoir lire et analyser une offre et notamment des fiches techniques

Intervenant : Maxime CORDIER, Responsable du service restauration, Ville de Fontenay-sous-Bois

Le diététicien autour de la table

- Être en capacité d'accompagner le consommateur en travaillant sur l'accueil du convive : qualité d'accueil (PAI), communication des informations (loi INCO), éducation au goût
- Savoir mesurer les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Connaître les différentes approches pour mettre en place un plan d'actions
- Pouvoir faire du lien entre tous les professionnels concernés par les problématiques d'alimentation durable et de gaspillage alimentaire

Intervenant : Laure SAPMAZ, Diététicienne nutritionniste et Ingénieure Agroalimentaire à la Ville de Paris OU Emilie CAPELLI, Diététicienne nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon

Modules d'approfondissement

> Cinq thématiques au choix sur deux jours chacune :



L'alimentation saine et durable en restauration collective : accompagner les acteurs (Dur)

Objectif : Savoir intégrer les paramètres d'une alimentation responsable en restauration collective dans sa pratique professionnelle en les associant aux objectifs nutritionnels.

Intervenants : Laure SAPMAZ, Diététicienne nutritionniste à la Ville de Paris Et Magali TEMPO, Directrice qualité, nutrition, santé. « Tables communes »



Le repas végétarien en restauration collective (Veg)

Objectif : Être en capacité d'intégrer les paramètres d'une alimentation végétarienne en restauration collective dans sa pratique professionnelle en les associant aux objectifs nutritionnels.

Intervenants : Emilie CAPELLI, Diététicienne nutritionniste et Responsable Hygiène Qualité Nutrition au CHU de Besançon



La restauration collective de jeunes enfants (Enf)

Objectif : Être en mesure d'accompagner la diversification alimentaire des tout-petits et proposer des menus adaptés en collectivité du jeune enfant, tout en assurant la prévention des allergies alimentaires et la mise en place de PAI.

Intervenants : Laure SAPMAZ, Diététicienne nutritionniste et Ingénieure Agroalimentaire à la Ville de Paris



L'éducation à l'alimentation (Edu)

Objectif : Renforcer les compétences du diététicien pour construire des actions d'éducation à l'alimentation auprès d'un public de restauration collective (petite enfance, scolaire, adulte, senior).

Intervenants : Mélissa PHILIS, Diététicienne nutritionniste libérale



La restauration collective des seniors (Sen)

Objectif : Consolider ses connaissances et ses pratiques pour adapter les repas de restauration collective à un public senior ou en situation d'handicap tout en prenant en compte les enjeux de l'alimentation durable et de la dénutrition.

Intervenants : Christine HUSS, Directrice Nutrition d'API Restauration

Ce projet est réalisé avec le soutien du **ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté Alimentaire** en partenariat avec le **ministère du Travail, de la Santé et des Solidarités** et l'**Agence de la transition écologique (ADEME)** dans le cadre de la 10ème édition de l'appel à projets du **Programme national pour l'alimentation**.

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

> les enfants de moins de 3 ans - Début des travaux

Auditions ANSES et Santé Publique France



Présentation du rapport relatif à l'actualisation
des repères alimentaires du PNNS pour les
enfants de 0 à 3 ans
(Anses, Anne MORISE)



NOUVELLES RECOMMANDATIONS DU PNNS
SUR LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE
Elaboration et outils

Corinne Delamaire, Santé publique France
CNRC, 23 septembre 2024

Prochain GT Nutrition CNRC le 14 novembre

Calendrier 2024 :

- ☐ 14 novembre après-midi : Suite des auditions
 - ☐ Les établissements de la petite enfance (DGCS)
 - ☐ L'alimentation des enfants en crèches (diététiciennes, directrices de crèche)
 - ☐ Parties prenantes : gestionnaires privés/associatifs
- ☐ Validation note de cadrage (fin 2024)



Nutri-Score

Nutri-Score: point à date au niveau national et européen



Au niveau Européen



- **Choix de l'étiquetage nutritionnel simplifié européen** prévu dans le cadre de la révision du règlement INCO :
 - **retard des travaux** de la Commission et incertitude latente sur le choix de cet étiquetage (Nutri-Score ou autre label)
- **Le comité de pilotage transnational** pilote le **Forum des Utilisateurs** (2 réunions/an) pour échanger sur les travaux du Nutri-Score et apporter un soutien aux opérateurs
 - Les questions scientifiques **n'y seront pas traitées**. Prochaine réunion le 02/10

Nutri-Score: point à date au niveau national et européen



Au niveau national

- **L'arrêté modifiant** le calcul du Nutriscore qui devait être publié le 24 avril **n'est toujours pas publié à date** :
 - **Courrier ANIA** envoyé à la Direction Générale de la Santé (08/24) pour réclamer des réponses et de la souplesse pour les opérateurs ainsi qu'une révision de la période de transition
- **Un nouvel algorithme du NS qui déclasse de nombreux produits et interroge**
 - **Désengagement récent** de plusieurs entreprises du Nutri-Score : affaiblissement de la démarche
 - **Pose la question de revoir collectivement la position ANIA** actuelle sur le Nutri-Score et le discours pour promouvoir une optimisation de la qualité de l'offre alimentaire et répondre aux initiatives souhaitant inclure systématiquement l'utilisation du Nutri-Score dans le cadre des politiques publiques

Pas d'avancée sur le NS en RHF !

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 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).



BILAN PNNS 4 (2019-2023)

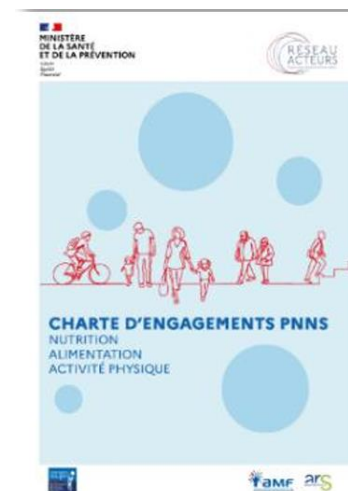
Parmi les résultats obtenus, il est notamment possible de mentionner :

- la réduction de 20 % des teneurs en sel dans le pain depuis 2015 grâce à un engagement des professionnels de la boulangerie,
- le déploiement du Nutri-Score avec plus de 1 400 entreprises engagées en 2024,
- le développement de la pratique de l'activité physique adaptée (APA) avec l'élargissement du c de la prescription
- la diffusion des nouvelles recommandations nutritionnelles pour les 0-3 ans, les enfants et l adolescents,
- la publication d'une nouvelle charte d'engagements PNNS renouvelée pour les collectivités et les entreprises (158 collectivités et 21 entreprises)
- la publication de guides et de référentiels de formation des cuisiniers en restauration collective pour la mise en place du menu végétarien hebdomadaire en restauration scolaire.

Les perspectives: Future SNANC

- le marketing alimentaire, l'exposition des enfants et adolescents aux publicités pour des produits trop gras, sucrés, salés autour des programmes jeunesse a diminué d'après les bilans de la charte alimentaire de l'ARCOM, 1 publicité alimentaire sur 2 promeut un produit NS D ou E
- Concernant les accords collectifs d'engagements volontaires de reformulation, pas de signature d'autres accords, alors même qu'il est essentiel d'améliorer plus largement la composition de l'offre alimentaire en sel, sucres, graisses saturées et fibres.
- Elargissement des recommandations nutritionnelles à la petite enfance, aux personnes âgées

Bilan et synthèse



GT Alimentation Seniors

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.





Alimentation des Seniors

Programme 2024-2025

A date: Nous avons retenu d'explorer l'Alimentation des Seniors dans le cadre du portage à Domicile et des Institutions

Pour la tranche 50+ , les difficultés de leur adresser des messages et de produits spécifiques sont importantes (même en GMS peu de produits ciblés)

- **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)-Groupements de commandes
- Développement des **produits agroalimentaires** : perspectives et prospectives
- Le **portage à domicile**
- **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 ?
- **Une prise de parole GECO FS lors d'un évènement national** (Semaine bleue, Semaine de lutte contre la Dénutrition) ?





GT Alimentation 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 **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

> **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)

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

Gt Séniors du 2 juillet

> **Sponsoring d'une étude « les Bienfaisants » AVI'SÉ**

> **Un atelier #4 Mardi 10 Décembre PM**

- Un distributeur SYSCO car un des distributeurs les plus experts sur le secteur médicosocial
- un groupe d'EHPAD -SOS et les Insatiables
- Un socio gérontologue
- Equipes ou directeur d'EHPAD et/ ou acheteur public

GT Alimentation Seniors – Programme 2024



>**Projet d'Etudes " les BIENFAISANTS" sur environ 500 EHPADs** avec pour finalité d'objectiver les réponses aux questions suivantes :

Que mange le résident ? Qu'est-ce que le résident aime ? Qu'est-ce que le résident jette ? Qu'est-ce que le résident peut manger ? Qu'est-ce que le résident doit manger ?
l'idée étant de faire évoluer l'offre alimentaire vers davantage de plaisir et gourmandise

*Passer d'une stratégie
nutritionnelle complexe à
une offre alimentaire
simple & gourmande*

*Une offre performante
nutritionnellement qui
améliore le taux de
satisfaction des résidents*

Le projet est parrainé par le Pr Bertrand FOUGERE,
professeur en gériatrie au **CHU Tours**



GT Alimentation Seniors – Programme 2024



Livrables

- Restitution de l'enquête consommateur
- Analyse et Restitution avec le regard du comité d'experts
- Un livre blanc contenant un outil d'aide à la compréhension pour les commissions de menus/restauration.

Mise en place de l'Enquête consommateur

DATA

Une analyse des données corrélée aux capacités et besoins des résidents

EXPERTS



Un outil de compréhension pour faciliter les commissions de restauration



LANCEMENT
19/11/2024

Analyse de la data avec les experts

Récupération de la data sur plusieurs EHPAD partenaires

Définition des solutions existantes ou à développer

COMMISSION DE MENU
Début 2025



les +

- Une enquête Consommateurs de grande ampleur
- Une analyse fine de ce qui est mangé, des pratiques
- Un socle pour objectiver les développements produits
- Un levier pour faire évoluer les recommandations pour les PA
- Pour le GECO Une légitimité « trouvée » en participant au sponsoring ?

REJOIGNEZ-NOUS !

Prochaine réunion
le mardi 19 novembre
2024

14h30-16h30



02

INFORMATION

QUALITÉ



Information Qualité

- Origin' Info- Cahier des Charges
- FAQ sur l'origine de l'ingrédient primaire (Travaux du CNC)
- Changement Estampille sanitaire



Origin' Info : un nouveau label « volontaire »

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 »

Cahier des charges , Charte Graphique et FAQ sont ligne sur le [site du Ministère de l'Economie](#)

	Cahier des charges « Origin'Info » Format harmonisé pour un affichage volontaire de l'origine de la matière première agricole des ingrédients des denrées alimentaires transformées	5 juillet 2024
--	--	----------------

1- OBJET

Le présent cahier des charges s'inscrit dans une démarche volontaire d'information des consommateurs, sous un format harmonisé, sur l'origine de la matière première agricole et issue de la pêche et de l'aquaculture¹ des ingrédients des denrées alimentaires transformées.

Le cahier des charges est rédigé en vue d'une application du dispositif aux denrées alimentaires transformées préemballées destinées à être distribuées au consommateur final. Dès lors qu'il s'engage à respecter les dispositions de ce cahier des charges, l'adhérent utilisera le logo Origin'Info dans les conditions détaillées ci-après et figurant dans la charte graphique dudit logo. Le présent cahier des charges s'accompagne d'une Foire aux questions permettant de préciser certaines de ses modalités techniques.

Foire aux questions

Origin'Info

Version en date du 5 juillet 2024

Quelles procédures un industriel intéressé par la démarche Origin'Info doit-il suivre pour y adhérer ?

⇒ Un industriel souhaitant adhérer à la démarche Origin'Info n'a pas de formalités particulières à remplir : après s'être signalé comme volontaire auprès des services du ministère de l'Économie, il est libre d'afficher les logos Origin'Info sur ses produits (sur l'étiquetage ou par QR-code).



Origin'Info

Charte graphique



5 juillet 2024

119 marques s'engagent sur le site du Ministère de l'Economie
Une entreprise souhaitant s'engager dans la démarche est priée de l'indiquer à l'adresse
presse@dgccrf.finances.gouv.fr

FAQ sur l'origine de l'ingrédient primaire (Travaux du CNC)



Direction générale de la Concurrence,
de la Consommation
et de la Répression des Fraudes

V1 - 8 juillet 2024

QUESTIONS ET REPONSES SUR L'INDICATION DE L'ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRIMAIRE

L'étiquetage du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire est rendu obligatoire par l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (ci-après règlement INCO) lorsqu'il diffère de celui indiqué sur la denrée. Cette obligation s'impose, que l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de la denrée soit réalisée à titre volontaire ou obligatoire. Elle est effective depuis le 1^{er} avril 2020, date de l'entrée en application du règlement (UE) n°2018/775 portant modalités d'application de l'article 26, paragraphe 3 du INCO, pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire.

Le présent questions et réponses traduit la doctrine développée par l'administration pour la mise en œuvre de ces dispositions par les opérateurs du secteur alimentaire. Il complète la communication de la Commission relative à l'application des dispositions de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n°1169/2011 publiée au JOUE du 31 janvier 2020 C 32/1, et s'appuie sur l'avis du CNC du 20 septembre 2021 sur l'étiquetage de l'origine des denrées alimentaires et de leurs ingrédients.

Lorsque le terme « origine » est utilisé dans le présent questions et réponses, il l'est au sens générique et englobe indifféremment l'indication du pays d'origine ou d'un lieu de provenance.



Changement Estampille sanitaire

>Le règlement UE 2024/1141 publié le 19 avril 2024 est venu modifier les modalités d'indication de la marque d'identification en ce qui concerne l'abréviation de la « Communauté européenne », qui devient « Union européenne » : EU, EL, UE, EE, AE, ES, EÚ

>Les nouvelles marques seront obligatoires à **compter du 1er janvier 2029.**

>Les produits mis **sur le marché avant cette date avec l'ancienne marque pourront être commercialisés jusqu'à écoulement des stocks.**

> Pour les produits destinés uniquement au marché UE, a priori pas problème pour initier dès maintenant les modifications.



Pour les produits destinés à être exportés en dehors de l'Union européenne, la DGAL préconise aux exploitants d'établissements disposant d'un agrément export de ne pas effectuer les changements de marque d'identification pour le moment.

Des discussions sont en cours entre le Bureau des Exports Pays Tiers et la DGAL pour proposer une conduite à tenir qui n'impactera pas les exportations.

03

DIVERS

INFORMATIONS



Divers Informations

- Etude de l'Association des Maires de France (AMF) sur la restauration scolaire
- Etude COMPASS sur la restauration scolaire



Etude AMF sur la restauration scolaire- juin 2024

L'enquête, réalisée entre le 1er et le 22 septembre 2023 auprès des communes disposant d'une école publique, a fait l'objet de 2 457 réponses complètes, provenant de 2 282 communes (soit 10,5 % des communes avec au moins une école) et 175 EPCI compétents

- **82 % des élèves scolarisés** fréquentent ce service
- **Mode gestion** : Gestion directe (régie) premier mode de gestion (48 %), la gestion mixte du service (35 %) et la délégation totale du service à un prestataire (17 %)
- **80 % au moins des collectivités ont reçu depuis 2022 une demande de revalorisation financière du contrat par le prestataire. Les hausses accordées par les collectivités se sont principalement situées entre 1 % et 5 % pour 32% et entre 5 % et 10 % pour 32%**
- **APPROS : 18 % des communes respectent les seuils de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio, en vigueur depuis le 1er janvier 2022.**
- **(37 %) respectent le seuil de 20 % de produits bio en 2023 qu'en 2020 (34 %).**
- **90 % des communes et EPCI gestionnaires proposent un choix de menu végétarien (12 % des communes de moins de 2 000 habitants n'offrent aucun choix de menu végétarien.**
- **Les difficultés pour l'approvisionnement en produits de qualité et durables s'avèrent plus fortes en 2023 (40 %) qu'en 2020 (18 %), et sont plus prégnantes à mesure que s'accroît la taille des communes**
- **es principales difficultés rencontrées sont le coût (renseigné par 56 % des répondants, contre 38 % en 2020), l'insuffisance de diversité ou de quantité dans l'offre de produits durables et bio (40 % contre 27 % en 2020) et les contraintes logistiques (38 % contre 16 % en 2020).**
- **les communes subissent une hausse du coût moyen du repas à 8,49 euros (contre 7,63 euros déclarés en 2020), avec un reste à charge supérieur à 50 % pour 71 % des répondants.**

Retrouvez [ici](#) l'enquête AMF



COMPASS sur la restauration scolaire- Août 2024

24 % des parents qui déclarent que leurs enfants ne terminent pas leurs repas à la cantine

1 enfant sur 3, confirme que les portions des plats proposés sont, dans la plupart des cas, perçues comme trop importantes. En particulier l'accompagnement de légumes (46%) et l'entrée (44%).

Des disparités qui divergent selon les plats servis (entrée, plat principal et accompagnements, produit laitier, dessert) et selon les âges :

- les 6-10 ans et les enfants scolarisés en établissement privé sont plus nombreux à déclarer que les composantes servies à la cantine sont trop importantes ;
- les 11-14 ans et des enfants scolarisés dans le public davantage satisfaits des portions des repas ;
- les 15-18 ans qui eux peuvent juger les portions pas assez importantes.

1 parent sur 2 estime que la formule complète classique (entrée, plat principal, produit laitier, dessert) est la plus satisfaisante pour leur enfant.

les parents âgés de 25-34 ans et favorables à des formules alternatives comme “entrée, plat principal, produit laitier

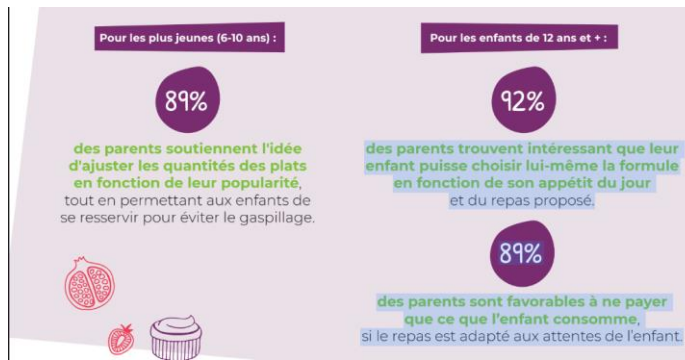
Vers une révision du modèle avec 3 critères fondamentaux

la qualité 56%- L'adaptation à l'appétit 53% Le goût 53% qui pourrait se traduire

● **Pour les plus jeunes (6-10 ans),** il s'agit d'ajuster les portions en fonction de la popularité des plats. Ce sont 89% des parents qui soutiennent l'idée d'ajuster les quantités des plats en fonction de leur popularité, tout en permettant aux enfants de se resservir pour éviter le gaspillage.

● **Dès la 6ème (à partir de 12 ans),** laisser plus de liberté et responsabiliser les jeunes convives deviennent des priorités. En effet, 92% des parents sondés trouvent intéressant que leur enfant puisse choisir lui-même sa formule en fonction de son appétit du jour et du repas proposé.

● **plats végétariens :** 59% des enfants souhaiteraient pouvoir en manger plus souvent, contre seulement 20% des parents



Retrouvez [ici](#) le communiqué de presse

04

Interventions





Intervention d'Emilie DALLE chargée de projet Nutrition



PRESENTATION DE L'AGENCE NUTRIFIZZ

*Bureau d'études Nutrition Santé
FOOD - NUTRA*



Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris