

COMMISSION

Nutrition

Qualité

📅 16 janvier 2025

📍 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

ANDROS	DEVIGNERAL	Clémence	Marketing
BEL FOODSERVICE	WERY	Cécilia	Nutrition Manager
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien
CAP TRAITEUR (groupe SOLINA)	RAJOELINA	Aina	Marketing
CHARLES &ALICE	BOLOMEY	Morgane	Marketing
CONDIFA	STEPHANO	Clara	Chef de Marques alsa Professionnel
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	Responsable marketing
EUREDEN FOODSERVICE - D'ACUCY FOODSERVICE FRANCE	MEUNIER	Sylvie	Responsable Affaires Réglementaires et Influence
EUREDEN FOODSERVICE - D'ACUCY FOODSERVICE FRANCE	PETTAZONI	Sophie	Chef de marché Plats Cuisinés et Légumes Appertisés
GECO FOOD SERVICE	VIGNE	Laurence	SG Adjointe
GECO FOOD SERVICE	BRIVATI	Allison	Chargée d'études marketing
JACQUET BROSSARD DISTRIBUTION	FONTOURCY	Marine	Category Manager
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	GUERVILLE	Mathilde	Chargée de recherche Nutrition
LES ATELIERS DU GOÛT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des Affaires Règlementaires – Etiquetage / Service Qu
MARIE SURGELÉS	DOUGE	MELANIE	Nutrition Manager
MCCAIN FOODSERVICE SOLUTIONS	LEHOBEY	Ombelline	Affaires réglementaires
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	CATRYCKE	Laurent	Spécialiste Affaires Scientifiques et réglementaires
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	GAILLIEGUE	Nina	NHW Specialist Ingénieur nutrition Département Nutrition
NUTRITION & SANTÉ	DUPONCEL	Caroline	Service marketing - Chef de produit
OLGA TRIBALLAT NOYAL RESTAURATION	GRIESS	Stanislas	Chef de Marché / Comptes Clés
PANZANI SOLUTIONS	KERR	Eléonore	Marketing Manager
PANZANI SOLUTIONS	LEBAS	Emeline	Marketing
SAINT JEAN	BRUNET-MANQUAT	Romain	Chef de marché RHD Junior
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE	BRACHAT REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	RIGOTARD	Florence	Conseillère Réglementaire
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	TRÉDAN	Sophie	Chargée d'affaires réglementaires senior Coordinatrice Pôle A
SODIAAL PROFESSIONNEL	BRETON	Virginie	Responsable pôle affaires réglementaires groupe
SODIAAL PROFESSIONNEL	CHOQUE	Benjamin	Responsable Nutrition
SODIAAL PROFESSIONNEL	SOUYRIS	Léa	Chargée de missions RSE Candia & Sodiaal Fromages

À vos agendas !



réunions en 2025

🕒 9h30 – 12h30

Jeudi 16
janvier
HYBRIDE

Jeudi 3 avril
HYBRIDE

Jeudi 2
octobre
HYBRIDE
PM (14h30-
17h30)

**Jeudi 27
novembre
présentiel
cocktail**



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



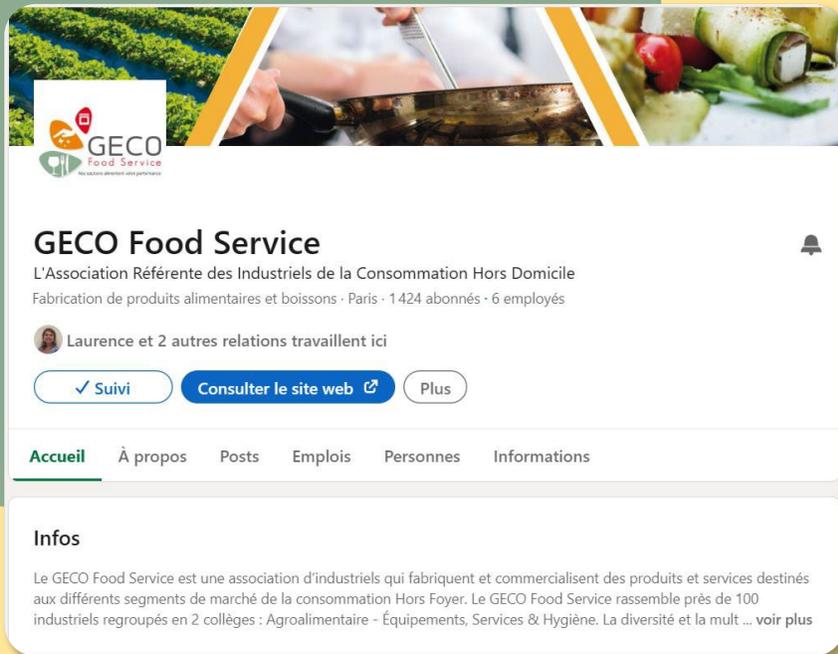
J'envoie, notamment le **lien VISIO sur demande**, uniquement à ceux qui se sont signalés



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

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !



Nous continuons de renforcer notre présence et notre visibilité sur LinkedIn.

Nous relayerons 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)
 - Projet d'arrêté Restauration scolaire
 - Point sur les crèches
 - Lait & Fruit à l'école (FAQ)
- SNANC /PNNS 5
- Nutri Score
- Alimentation des Séniors

2. INFORMATION CONSOMMATEUR /QUALITE

- Décision de la Cour de justice de l'Union européenne sur les dénominations des denrées alimentaires d'origine végétale
- Affichage environnemental

3. DIVERS /INFORMATIONS :

- Bilan des Achats EGALIM 2023
- Gaspillage alimentaire (Label)
- Rapport du Haut Conseil de la Famille, de l'Enfance et de l'âge (HFCEA) sur la Restauration scolaire

4.Tour de table -sujets 2025

01

NUTRITION



Nutrition

- Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
 - Projet d'arrêté Restauration scolaire
 - Point sur les crèches
 - Lait & fruits à l'école (FAQ)
- SNANC /PNNS 5
- Point à date sur le Nutri Score
- Alimentation des Séniors

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 30 septembre 2011
- Recommandations pour réglementation sur 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 en attente d'arbitrages depuis été 2022
- Recommandations choix dirigé dans le second

* Retrouvez tous ces guides sur ma.cantine.fr

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



GT Nutrition (CNRC)

➤ Population scolaire

- Arbitrages rendus sur le projet d'arrêté d'encadrement de la qualité nutritionnelles de repas servis en restauration scolaire
- Projet d'arrêté est en consultation à l'ANSES pour valider la conformité du projet aux besoins nutritionnels des enfants
 - Retour prévu en juillet 2025
 - Des questions spécifiques posées
 - Fromages/produits laitiers /fréquence minimale de viande Hors volaille*
 - /repas végétarien/Fréquences de produits à base de soja /cohérence des règles de calcul pour les choix multiples*
- Consultation des DROM via les ARS et DAAF pour identifier les adaptations selon les spécificités territoriales

GT Nutrition (CNRC)

> Que prévoit l'arrêté?

Article 1 Définition du plat :

a) chacune des composantes d'un repas : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier et dessert »,

b) « plat protidique » : plat à base de viande, poisson, produits de la mer, œuf, abats, fromage, céréales ou légumineuses,

c) « garniture » : accompagnement du plat protidique composé de légumes, féculents, céréales ou légumineuses ;

d) « plat complet » : plat qui apporte à la fois la composante plate protidique et la composante garniture, qui peut être accompagné par une crudité de légumes.

Article 2 Définition du plat :

Les déjeuners et les dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement les composantes suivantes : **un plat protidique, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert.**

 Possibilité de menus à 4 composantes (vs 2011 → 5 composantes)

Article 3 Règles de proportionnalité en cas choix multiples

Article 4 : Le menu végétarien hebdomadaire défini à l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime ne comprend pas de viande, poisson, mollusque ou crustacé. Il s'intègre aux règles fixées à l'annexe I du présent arrêté.

GT Nutrition (CNRC)

> *Que prévoit l'arrêté?*

Article 5

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge.

➡ suppression des grammages réglementaires de plats "prêt à l'emploi", pour laisser de la latitude et limiter le gaspillage alimentaire. Les grammages sont désormais uniquement dans le guide. (ex en 2011 grammages de nuggets , steak haché, beignets de poisson, pâtisseries etc.)

Article 6

L'eau est la seule boisson à disposition, sans restriction.

Le sel et les sauces, notamment mayonnaise, vinaigrette ou ketchup, ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.

Le pain doit être disponible en libre accès.

Article 8

Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur à compter du 1er septembre 2025.

Les dispositions de [l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif](#) à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire sont abrogées à compter du 1er septembre 2025.

Annexe : Fréquence de présentation des plats sur 20 déjeuners successifs



GT Nutrition (CNRC)

> Que prévoit l'arrêté? **PROJET soumis à l'avis de l'ANSES**

Annexe Fréquence de présentation des plats sur 20 déjeuners successifs

Repères alimentaires généraux du Haut Conseil de la santé publique	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)
Au moins 5 fruits et légumes par jour	Entrées, accompagnements du plat de crudités de légumes ou de fruits frais ou desserts de fruits crus Dont possibilité de fruits et légumes cuits en automne et en hiver	20/20 minimum Dont 4/20 maximum	40 / 40 menus minimum Dont 4/20 repas maximum
	Garnitures contenant au moins 50% de légumes cuits autres que légumineuses	10/20	20/40 menus
Légumineuses au moins deux fois par semaine	Plats protidiques ou plats complets à base de légumineuses	2/20 minimum	4/40 menus minimum
	Entrées, garnitures ou desserts à base de légumineuses	2/20 minimum	4/40 menus minimum
Produits céréaliers chaque jour en privilégiant les produits complets ou semi complets	Garnitures contenant au moins 50% de féculents, céréales et/ou légumineuses	10/20	20/40 menus
	Entrées, plats protidiques, garnitures ou plats complets à base de céréales complètes ou semi-complètes	2/20 minimum	4/40 menus minimum

Salade verte accompagnement peut être comptabilisée en crudité

Légumineuses sous toutes les formes 1 fois / semaine

Introduction des céréales complètes, semi-complètes

Question : Quid de l'encadrement des menus végétariens notamment sur les produits transformés → Rappel sur 4 ou 5 menus végétarien 1 plat « transformé »

GT Nutrition (CNRC)

> Que prévoit l'arrêté? *PROJET soumis à l'avis de l'ANSES*

Annexe Fréquence de présentation des plats sur 20 déjeuners successifs

Repères alimentaires généraux du Haut Conseil de la santé publique	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)
3 produits laitiers par jour	Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 400mg de calcium / 100g	a/20 minimum	2*a/40 menus minimum
	Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 750mg de calcium / 100g	b/20 minimum	2*b/40 menus minimum
	Produits laitiers frais (yaourts, laits fermentés ou fromages blanc), en entrée, produit laitier ou dessert	6/20 minimum	12/40 menus minimum

Question posée à l'Anses sur la place des fromages et les fréquences d'apparition

- Produits Laitiers frais : 2 par semaine mini (si 4 composantes, les PL Frais terminent plus facilement le repas)
- Rappel de la position GECO –septembre 2022

GT Nutrition (CNRC)

> Que prévoit l'arrêté? *PROJET soumis à l'avis de l'ANSES*

Annexe Fréquence de présentation des plats sur 20 déjeuners successifs

Repères alimentaires généraux du Haut Conseil de la santé publique	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)
Poisson 2 fois par semaine, et de la viande, de la volaille et de œufs en alternance les autres jours	Plats protidiques ou plats complets de poisson ou de préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de lipides (Protéines/Lipides >2) Dont plein filet de poisson	4/20 minimum Dont 2/20 minimum	8/40 menus minimum Dont 4/40 menus minimum
	Entrée, plat protidique ou plat complet de poissons gras	1/20 minimum	2/40 menus minimum
Pas plus de 500g/semaine de viande hors volaille	Plats protidiques ou plat complet de viande hors volaille Dont viande hachée	Entre 4/20 et 8/20 Dont 2/20 maximum	Entre 8/40 et 16/40 menus répartis sur 8 repas maximum Dont 2/20 repas maximum
	Entrées, plats protidique ou plats complets de charcuterie	2/20 maximum	2/ 20 repas maximum
Charcuterie et viandes transformées à consommer en quantité limitée			
Eviter les consommations excessives de matières grasses ajoutées	Entrées, plats protidiques ou garnitures constitués de produits transformés frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides	4/20 maximum	4/20 repas maximum
Limitier la consommation de produits sucrés	Desserts contenant plus de 15% de glucides simples totaux et/ou plus de 15 % de lipides	4/20 maximum	4/20 repas maximum

GT Nutrition (CNRC)

> Suite réunion du 20 Décembre

Questions

> Sur l'alternative quotidienne de menus végétariens

-les Collectivités territoriales qui ont pris cette option pourront la conserver

L'arbitrage réalisé par le gouvernement est de laisser les collectivités qui le souhaitent proposer une option quotidienne végétarienne. Une question spécifique a été posée à l'Anses concernant cette possibilité.

-Nécessité exprimée par l'AFDN et SNRC de poser un cadre cohérent - Question sur le rapport du CGAEER sur l'expérimentation de l'alternative quotidienne sera -t il réactualisé (rappel publication en mars 2023 avec très peu de candidats 49 établissements) [ici](#)

> Sur la nécessité d'élaborer des menus sur la base de ces fréquences

Afin de tester la cohérence des critères proposés, des plans de menus pourront être réalisés par les acteurs qui le souhaitent d'ici juillet 2025, et pourront être publiés en annexe pour accompagner les acteurs.





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 – en septembre



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

29 23/09/2024



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

> les enfants de moins de 3 ans – suite auditions

le 20 décembre

3.2. Présentation du rapport « La restauration des enfants de moins de 3 ans chez les assistantes maternelles et dans les EAJE »

Hélène Périvier, présidente du Conseil de la famille du Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (HCFEA)



La restauration des enfants
de moins de 3 ans
chez les assistantes maternelles
et dans les EAJE

Rapport adopté par le Conseil de la famille
12 novembre 2024

Rapport [ici](#)

Synthèse [ici](#)



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

> les enfants de moins de 3 ans – suite audition

le 20 décembre



GT nutrition :
Alimentation des 0-3 ans - Retours
d'expérience restauration collective

- ❖ Audrey Esseau, diététicienne/responsable qualité
- ❖ Elodie Coulon, diététicienne



Présentation Angers

Chiffres clés de notre activité 2023

Angers Loire Restauration
= Société Publique Locale

Papillote et Compagnie
= marque de distribution

Restauration
dédiée à l'enfance
(crèches, écoles maternelles,
élémentaires et accueils de loisirs)
202 salariés

14500 repas / jour
Dont 420 repas « grand crèche »
160 repas « petit crèche »
Répartie dans 14 crèches



Production à J-1



21 communes



1 menu végétarien hebdo
+ 1 alternative sans viande quotidienne

Bio
31,5%

Produits durables et de qualité
59%

Local
54%

Origine France
89,5%



Nouvelle cuisine:
compacte, sobre et sans plastique
depuis août 2022

Programme Lait & Fruit à l'école

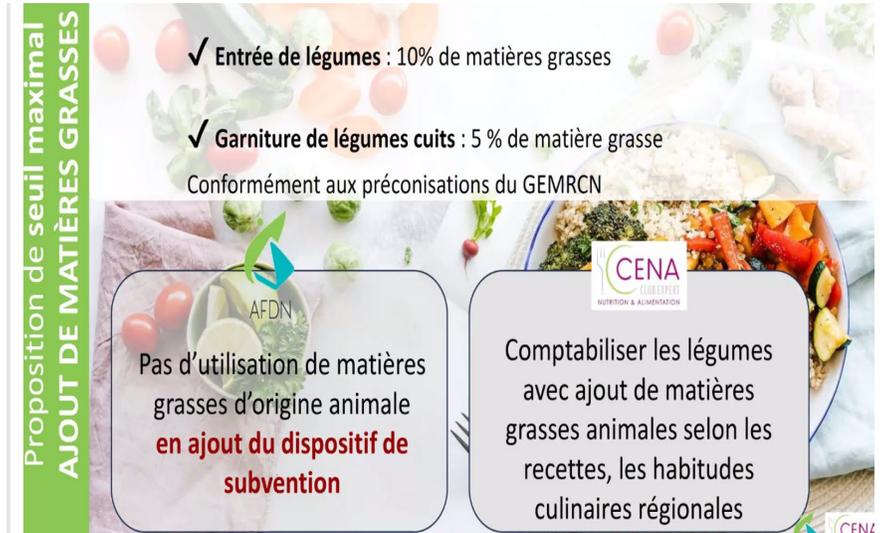
>Une saisine a été déposée auprès de l'ANSES le 24 juin pour valider ces seuils .
En fonction de l'avis de l'Anses , mise en place en septembre 2025



Proposition de seuil maximal
AJOUT DE SUCRES

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

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



Proposition de seuil maximal
AJOUT DE MATIÈRES GRASSES

- ✓ Entrée de légumes : 10% de matières grasses
- ✓ Garniture de légumes cuits : 5 % de matière grasse

Conformément aux préconisations du GEMRCN

AFDN

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

CENA
CLUB EXPERT
NUTRITION & ALIMENTATION

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

>Publication [d'une FAQ](#) pour l'année scolaire 2024-2025 (Novembre 2024)

>[Webinaire](#) à destination des fournisseurs référencés au programme Le 26/11/2024 et le 5/12/2024

SNANC Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat /PNNS 5

La stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat détermine les orientations de la politique de l'alimentation durable, moins émettrice de gaz à effet de serre, respectueuse de la santé humaine, davantage protectrice de la biodiversité, favorisant la résilience des systèmes agricoles et des systèmes alimentaires territoriaux et garante de la souveraineté alimentaire, ainsi que les orientations de la politique de la nutrition, en s'appuyant sur le programme national pour l'alimentation et sur le programme national relatif à la nutrition et à la santé.

Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

Orientations stratégiques :

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

PNNS 5 : Projet de publication en septembre 2025

Une consultation des parties prenantes en cours par la DGS

SNANC Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat /PNNS 5

Les grandes lignes selon un Document CONTEXTE –Avril 2024 **PROJET**

Objectif 3 : Renforcer et accompagner les Projets Alimentaires Territoriaux dans une logique d'accompagnement des transitions locales et de souveraineté alimentaire, en articulation avec les déclinaisons régionales des programmes liés à l'alimentation et la nutrition

Objectif 5 : Accompagner l'évolution des régimes alimentaires en cohérence avec le PNNS, notamment à travers la diversification des sources de protéines

Objectif 7 : Soutenir la restauration collective dans la mise en œuvre des dispositions existantes et renforcer les engagements sur des secteurs spécifiques (règles nutritionnelles , Achats durables et de qualité EGALIM , mais NOUVEAU

>le coût environnemental des produits comme critère d'approvisionnements durables en restauration collective dans le cadre législatif existant

>Adapter la définition du « fait maison » à la restauration collective, le promouvoir, et accompagner la transformation des recettes et la formation des cuisiniers vers l'utilisation de produits moins transformés

SNANC Stratégie Nationale Alimentation

Nutrition Climat /PNNS 5

Les grandes lignes selon un Document CONTEXTE –Avril 2024 **PROJET**

Objectif 14 : Développer et soutenir le déploiement de l'information sur les produits sains et durables, notamment à travers l'étiquetage et la labellisation des produits alimentaires

Expérimenter les modalités d'une extension de l'usage volontaire du Nutri-Score aux denrées non pré-emballées et à la restauration hors foyer pour des choix éclairés favorables à la santé

Après une phase de déploiement volontaire encadré..., rendre l'affichage environnemental obligatoire pour les produits alimentaires mis sur le marché et expérimenter pour la restauration hors foyer ;

Accompagner les acteurs professionnels dans la mise en oeuvre du cadre législatif et réglementaire lié à l'affichage de l'origine des produits, y compris en restauration hors foyer et contrôler ces obligations, et promouvoir Origin'Info ;

Objectif 16 : Sensibiliser et accompagner le consommateur vers la réduction du gaspillage alimentaire

Objectif 17 : Développer l'éducation à l'alimentation et à la nutrition, pour aller vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables

activités et les projets pédagogiques d'éducation à l'alimentation proposés aux élèves



Nutri-Score

Pour donner suite au courrier de l'ANIA et diverses sollicitations

>l'administration a prévu de simplifier les conditions à l'entrée en vigueur de l'arrêté en accordant une période transitoire de deux ans pour tous les produits (déjà porteurs du logo ou non).

>Les autres pays engagés dans la gouvernance européenne en seront informés

>Santé publique France devrait informer de façon plus officielle dans les prochains jours.

>Quid de la campagne de communication prévue en juin 2024?

Alimentation des Seniors

➤ Un atelier –débat le mardi 10 décembre avec 3 interventions :

Antoine Gérard Socio gérontologue- Briscard et bistrot BERTHA

Laurence Bonneveau et Delphine Foucault SYSCO

Stéphanie Bichard et Constantin Delourme LES INSATIABLES

Slides en ligne espace Adhérents/Ressources documentaires /Nutrition /Seniors /Ateliers

➤ Conseil National de l'Alimentation Nov.2024- Publication de l'avis N°92

« Alimentation comme vecteur du Bien Vieillir »

Quels sont les constats et enjeux

de l'alimentation des personnes âgées aujourd'hui ?



Vieillesse et besoins nutritionnels

Les besoins nutritionnels des personnes de plus de 65 ans sont similaires à ceux d'adultes plus jeunes, et parfois supérieurs, notamment en ce qui concerne les protéines. Des apports nutritionnels adéquats sont essentiels pour préserver les capacités fonctionnelles et cognitives des personnes âgées ainsi que pour prévenir la survenue de pathologies telles que la sarcopénie ou la dénutrition.



Vieillesse et appétit

Avec l'avancée en âge, de nombreux facteurs physiologiques et psycho-sociologiques peuvent entraîner une baisse d'appétit ou une altération de la prise alimentaire. La survenue et l'intensité de ces facteurs varient fortement d'une personne âgée à l'autre, en fonction de son capital génétique, de ses modes de vie et de sa trajectoire de vie.



Bien manger

Bien manger est à la fois une question d'alimentation saine et d'alimentation plaisir, c'est-à-dire des plats qui respectent les habitudes et les préférences des personnes âgées ainsi que des repas conviviaux. Cette notion de plaisir doit être associée à la notion d'auto-détermination, c'est-à-dire à la possibilité de faire des choix pour soi-même.



Enjeux d'accès à l'alimentation

L'approvisionnement alimentaire est l'un des enjeux principaux de l'accès à l'alimentation pour les personnes âgées vivant à domicile. Cet accès, qui dépend de facteurs économiques, physiques, et sociaux, doit être préservé. Par ailleurs, la survenue de troubles bucco-dentaires, de troubles de la déglutition ou d'une baisse d'appétit doit conduire à proposer une offre alimentaire adaptée.



Enjeux environnementaux

Chez la personne âgée, le rééquilibrage entre protéines d'origine végétale et animale est associé à des enjeux spécifiques pour garantir un apport protéique adéquat. Dans les établissements médico-sociaux, la lutte contre le gaspillage est un levier important pour diminuer l'impact de l'alimentation sur l'environnement.



Enjeux de prévention

Les politiques publiques actuelles sont peu tournées vers l'alimentation des personnes âgées et insuffisamment orientées vers la prévention. L'adoption de comportements de prévention (notamment une alimentation saine, la pratique d'activité physique) à la mi-vie (40-55 ans) contribue au bien-vieillir.



Enjeux territoriaux

Les dispositifs d'aide sont inégalement répartis sur le territoire et souvent peu coordonnés. A cela s'ajoute des contraintes économiques fortes. Ces inégalités territoriales compliquent la tâche pour les personnes âgées et leurs aidants dans leur recherche d'aide.



L'ALIMENTATION COMME VECTEUR DU BIEN VIEILLIR

Avis n° 92 du Conseil national de
l'alimentation

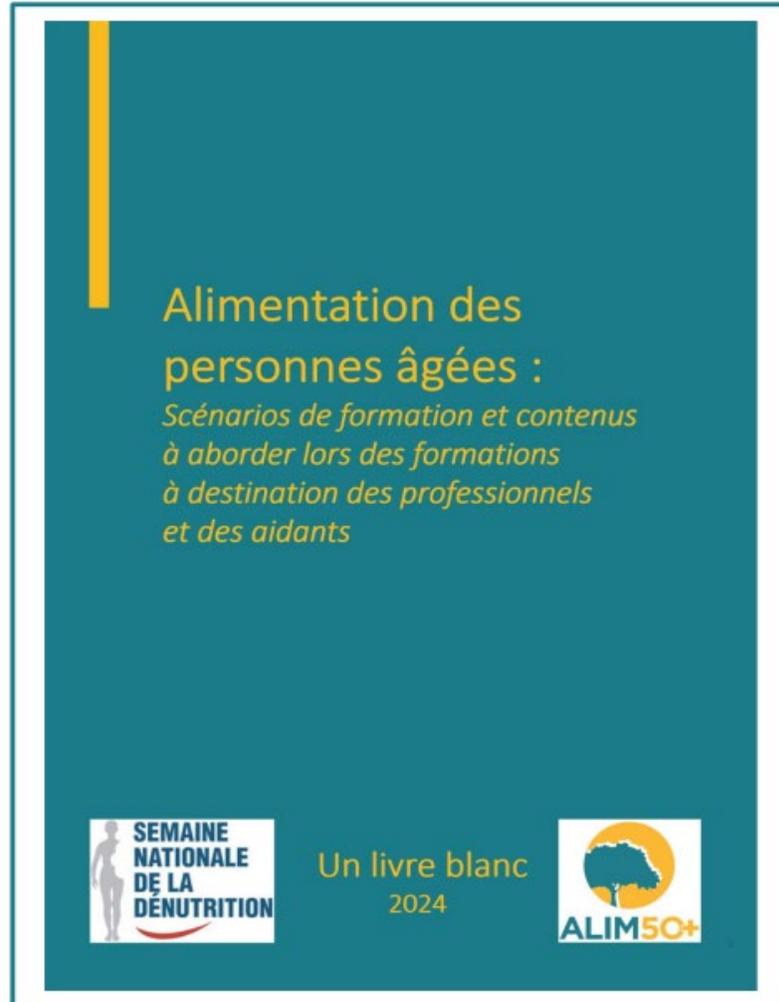
Novembre 2024



Résumé

Alimentation des Seniors

> Alim 50+ Publication d'un livre blanc sur les scénarios et contenus de formation



- Directeur d'EHPAD, Direction services CCAS
- Représentant de fédérations,
- Professionnel désirant se former
- Formateur
- Toute organisation offrant un service de restauration, de prise en charge alimentaire

On y trouve quoi?

Un cahier des charges précis,

Des thématiques essentielles des formations à délivrer

Un parcours logique, accessible



François Guillon, ALIM50+

Aline Victor, AVi'Sé

Laurence Vigné, GECO Food Service

Claire Sulmont-Rossé, CSGA, INRAE, CNRS, UB, Institut Agro

Alimentation des Seniors

> Alim 50+ Publication d'un livre blanc sur les scenarios et contenus de formation

LE CONTENU

Des objectifs pédagogiques

Un socle commun pour l'ensemble des professionnels qui gravitent autour du public âgé

- Alimentation comme vecteur du bien vieillir
- Bien-être de la personne âgée dans son environnement alimentaire
- Les situations à risque : la perte d'appétit
- Les situations à risque : les troubles de la mastication et de déglutition
- Les situations à risque : les troubles fonctionnels et cognitifs
- Les situations à risque : la dénutrition : une maladie silencieuse
- Savoir adapter l'offre alimentaire en portage, en EHPAD ou à l'hôpital
- L'alimentation durable
- Travail en équipe et capacités de communication



LE CONTENU

des objectifs pédagogiques spécifiques

Pour les professionnels

- De la restauration, chefs de cuisine , commis
- Auxiliaires de vie , aides à domicile , aidants
- Aides- soignants , aides de service hospitaliers ,
- Infirmiers-ères
- Diététiciens- nutritionnistes
- Orthophonistes, kinésithérapeutes , ergothérapeutes , psychomotriciens
- Médecins généralistes
- Pharmaciens et préparateurs en pharmacie
- Assistants de service social

Et les prestataires de livraison de repas , les professionnels de l'agroalimentaire, chercheurs acteurs chefs de projets , directeurs d'établissements CCAS



1ers Retours
presse



(Interviews de Laurence Vigné et François Berger- entre 23' et 24'30



Alimentation des Seniors

>Sponsoring de l'Etude « Les Bienfaisants» d'Avi'sé

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

> Webinaires à venir

Webinaire de l'Hiver

“PATHOS & NUTRITION : quels liens ? ”

30 Janvier 2025

12.00 - 13.00

INSCRIPTION

<https://forms.gle/NuRZFKYdG64xXAsq9>



JEAN MICHEL PRATICO
MEDECIN VALIDEUR PATHOS



21 janvier de 13h à
14h)

L'alimentation des
personnes âgées du
point de vue des
sciences humaines.

le lien de connexion
: <https://urlz.fr/tFJB>

PHILIPPE CARDON
SOCIOLOGUE
COORDINATION DU N°

Gérontologie et société

FAIT SON NUMERO

N° 175 - « VOULOIR AGIR » FACE AUX DÉFIS
DE L'ALIMENTATION DES PERSONNES ÂGÉES

Les personnes âgées ont-elles leur mot à dire ?
Comment les professionnels en tiennent-ils compte ?



JULIE MAYER
SOCIOLOGUE



ROGER OULAH
SOCIOLOGUE



MARIANNE BEROU
PSYCHOMOTRICIENNE



NASSER BOUZOUIKA
PSYCHOLOGUE



HÉLÈNE TRIMAILLE
SOCIOLOGUE



CLAIRE BILLY
GÉRIATRE



ADÉLAÏDE DOUSSAU
BIOETHICIENNE



MANON TAILLEFER
PSYCHOLOGUE

MARDI 21 JANVIER 13H00 - 14H00

LIEN DE CONNEXION



INGRID VOLÉRY
SOCIOLOGUE
CO-RÉDACTION EN CHEF



NICOLAS FOUREUR
MÉDECIN



Alimentation des Seniors

>Vita'Connect

grande convention de Vitagora mardi 8 avril 2025

- Les consommateurs vieillissants : tendances et opportunités de croissance pour l'agroalimentaire
- Alimentation et bien vieillir : quelles approches nutritionnelles et sensorielles pour répondre aux besoins spécifiques des seniors ?
- Comment intégrer l'expérience utilisateur dans la conception d'une offre alimentaire adaptée aux seniors ? De l'idée à la mise en bouche.
- Comprendre les croyances et les valeurs des 50 ans et plus pour construire une offre et un message adaptés. Facteurs clés de succès et contraintes.



02

INFORMATION

QUALITÉ



Information consommateur/Qualité

- Décision de la Cour de justice de l'Union européenne sur les dénominations des denrées alimentaires d'origine végétale
- Affichage environnemental



Décision de la Cour de justice de l'Union européenne sur les dénominations des denrées alimentaires d'origine végétale

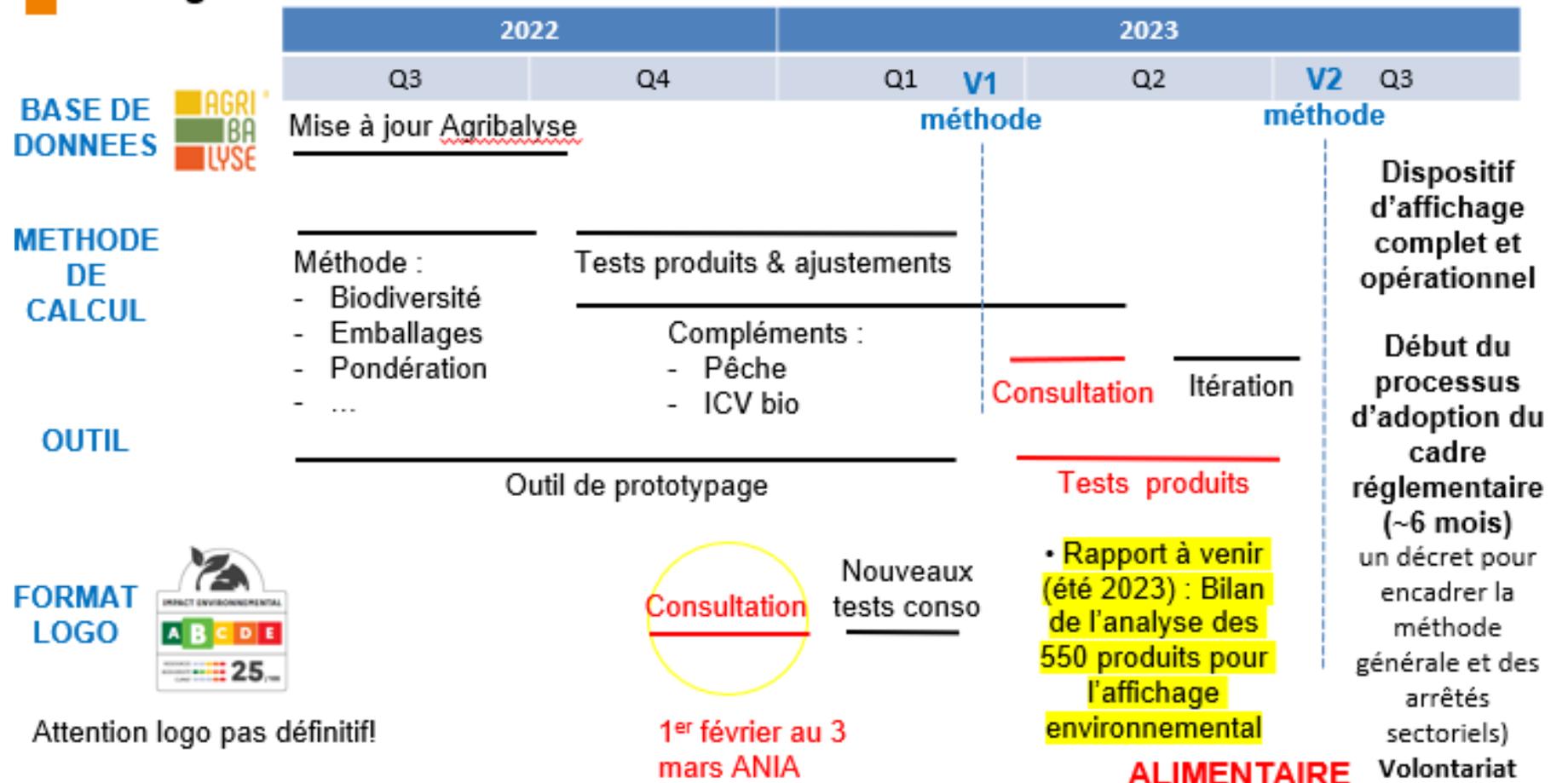
Remise en cause du décret n°2024-1444

La Cour de justice de l'Union européenne (CJUE) a retoqué le 4/10 le [décret français n°2024-144](#) relatif à l'utilisation de certaines dénominations employées pour désigner des denrées comportant des protéines végétales. ([Communiqué de presse de la CJUE](#) | [Arrêt de la CJUE](#)):

- **A défaut d'adopter une dénomination légale, un État membre ne peut interdire l'utilisation de termes traditionnellement associés aux produits d'origine animale pour désigner un produit contenant des protéines végétales.**
- **l'harmonisation complète prévue par le dispositif européen en matière d'information des consommateurs s'oppose également à des mesures déterminant des taux de protéines végétales en deçà desquels reste autorisée l'utilisation de dénominations, autres que des dénominations légales, constituées de tels termes pour des denrées alimentaires contenant des protéines végétales (*exemple Andouillette teneur max en PV 1%*)**

Attention : toujours en attente d'une abrogation définitive – Attente de l'avis du Conseil d'Etat

Affichage environnemental





Affichage environnemental

>update

A l'issue de la phase d'expérimentation réalisée dans le secteur alimentaire, un constat a été partagé sur la nécessité d'optimiser le calculateur - Ecobalyse – pour notamment y intégrer les externalités positives de l'agriculture (services écosystémiques).

Ce calculateur évalue un coût environnemental des produits alimentaires. Le coût environnemental est équivalent à un prix pour la planète : plus le coût est élevé, plus l'impact sur la planète est grand.

Un score agrégé, mesuré en points d'impact

Le score est mesuré en points d'impact pour 100 grammes de produits.

Il repose sur un socle Analyse de cycle de vie basé sur la méthode PEF européenne et des compléments hors ACV permettant d'intégrer les services écosystémiques (biodiversité).

Les ajustements apportés depuis la fin de la phase d'expérimentation ont porté sur :

l'ajustement des 16 indicateurs PEF pour améliorer la prise en compte des enjeux biodiversité et des enjeux d'écotoxicité
l'ajout de 5 compléments hors ACV

Le coût environnemental prend en compte l'ensemble des étapes du cycle de vie des produits

matière première agricole,
étape(s) de transformation,
emballage,
distribution
fin de vie

>**Prochaines étapes** : Une consultation va être lancée pour tester le nouveau calculateur Ecobalyse. Des réunions techniques de présentation du nouveau calculateur seront organisées au sein du Comité des partenaires existant et des réunions ad hoc pourront être organisées.

>**Les derniers travaux sur le format d'affichage seront présentés dans un second temps - pas de calendrier précis à ce stade**

03

DIVERS

INFORMATIONS



Divers Informations

> Bilan des Achats EGALIM 2023

> Gaspillage alimentaire (Label)

> Rapport du Haut Conseil de la Famille, de l'Enfance et de l'âge (HFCEA) sur la Restauration scolaire

BILAN 2023 DES ACHATS DURABLES ET DE QUALITÉ-EGAlim

Profil des cantines

- **10 264** sites de consommation et **859** cuisines centrales de production,
- Répartition public/ privé (en% du nombre de télédéclarations): **73% / 27%**
- Répartition gestion directe/ gestion concédée :
en% du nombre de télédéclarations: **75% / 25%**
en% de la valeur d'achat totale des télédéclarations: **74% / 26%**
- 350 repas/ jour en moyenne pour les cantines sur place et 714 repas/ jour en moyenne pour les cuisines centrales de production
- **1 024 446 700** repas/ an

Données d'achats

- Total montants d'achats alimentaires déclarés : plus de **2,84** Milliards d'€ soit **32%** des achats alimentaires en restauration collective (estimation de **8.75** milliard d'€ au global estimation **7** milliard en **2018*25%** inflation)
- Taux global des achats en Bio: **12,1%**
- Taux global des achats EGAlim (bio inclus) : **25,25 %**
- **15 %** des télédéclarations de France métropolitaine, ont atteint les seuils EGAlim (**50 %** dont **20 %** de bio)
- **30,4 %** des télédéclarations de France métropolitaine ont atteint ou dépassé le seuil de **20 %** de Bio

Achats Totaux: **2 836 496 065 €**

dont **716 151 541 €** EGAlim (bio inclus)

dont **371 892 556 €** EGAlim (hors bio)

Bio	Autres SIQO	Autres EGAlim	Critères d'achat
344 258 984 €	156 595 119 €	162 134 788 €	53 162 650 €
12,1 %	5,52 %	5,72 %	1,87 %

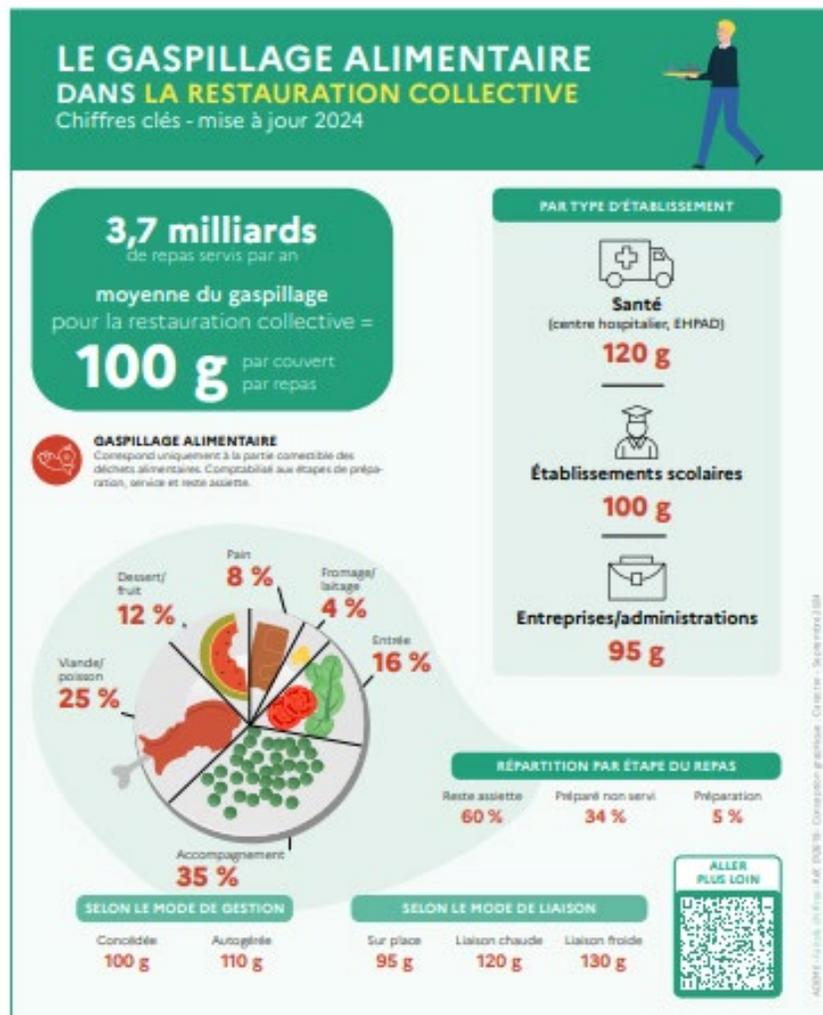
484 Millions pour la restauration collective selon Agence BIO [Ici](#)

Retrouvez [ici](#) le rapport au Parlement de Achats EGALIM

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans le secteur de la restauration collective, en 2019, il représente 8% du gaspillage alimentaire total pour les 3,8 milliards de repas servis chaque année.

En moyenne, ce sont **100 grammes de nourriture jetés** par convive et par repas pour un coût estimé à **68 centimes**. L'ADEME a publié de nouveaux chiffres en 2024. [Ici](#)



Retrouvez [ici](#) l'infographie

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

>Rappel Le label National « Anti-gaspillage alimentaire » Norme AFNOR

LOI AGECE Février 2020 « Art. L. 541-15-6-1-1.-I.-II est institué un label national “ anti-gaspillage alimentaire ” pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire.

« II.-Les modalités d'application du présent article sont fixées par décret :

Le décret n°2020-1651 du 22 décembre 2020 précise que les critères de labellisation sont à définir, au besoin par secteur, dans un référentiel approuvé par arrêté. Le label est attribué par des organismes certificateurs agréés par le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires.

>objectifs nationaux de réduction du gaspillage de 50 % à échéance :

2025 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective ;

2030 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.

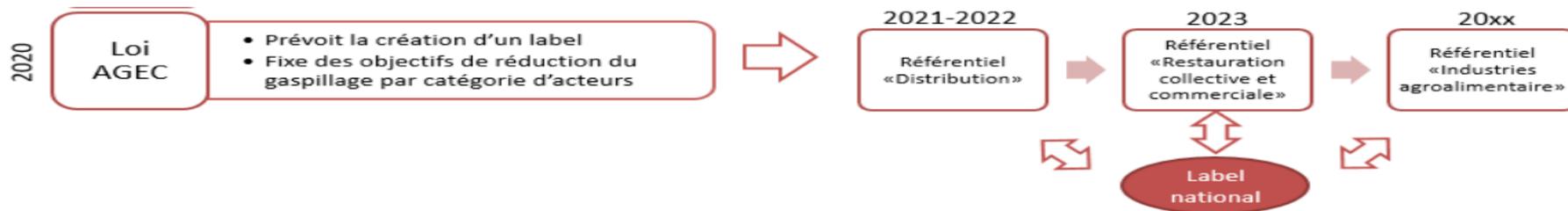
>Échéances

LE LABEL NATIONAL « ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Fonctionnement du label : un label, des référentiels

Art. 33 de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire,
codifié à l'article L541-15-6-1-1 du code de l'environnement

Décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 relatif au label, codifié aux articles D. 541-215 à D. 541-219 du code de l'environnement



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

>Rappel Le label National « Anti-gaspillage alimentaire » Norme AFNOR

LOI AGECE Février 2020 « Art. L. 541-15-6-1-1.-I.-II est institué un label national “ anti-gaspillage alimentaire ” pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire.

« II.-Les modalités d'application du présent article sont fixées par décret :

Le décret n°2020-1651 du 22 décembre 2020 précise que les critères de labellisation sont à définir, au besoin par secteur, dans un référentiel approuvé par arrêté. Le label est attribué par des organismes certificateurs agréés par le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires



Le label national anti-gaspillage alimentaire

- ✓ La loi AGECE prévoit à son article 33 la mise en place d'un label national « Anti-gaspillage alimentaire » visant à accompagner et récompenser les pratiques exemplaires des acteurs publics et privés, en accélérant l'atteinte des objectifs nationaux en la matière.
- ✓ Acteurs ciblés: distributeurs, restauration, industries agroalimentaires et production primaire
- ✓ Le décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 prévoit l'élaboration d'un référentiel décliné par secteur avec :
 - ✓ Un énoncé des critères de labellisation
 - ✓ Un plan de contrôle.

Toutes les infos sur le label « : référentiel, liste des organismes certificateurs agréés et des premiers labélisés sur la page du ministère de la transition écologique : <https://www.ecoloaidistribution.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>

Lien [ici](#)



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le label national anti-gaspillage

- ✓ Label pouvant être obtenu avec 3 niveaux de progression pour récompenser les efforts effectués et pour encourager les acteurs à s'améliorer
- ✓ Référentiel de moyens et de résultats fournissant des définitions et des moyens de mesure du gaspillage alimentaire.
- ✓ Plan de contrôle : modalités de labellisation par les organismes de certification et de suivi du label.
- ✓ Premier référentiel disponible depuis mars 2023 pour la distribution alimentaire, les grossistes et les métiers de bouche
- ✓ Audits tests en cours pour le référentiel restauration



Engagement dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire



Maitrise de la lutte contre le gaspillage alimentaire



Niveau exemplaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Projet en cours – référentiels restauration non publiés à ce stade

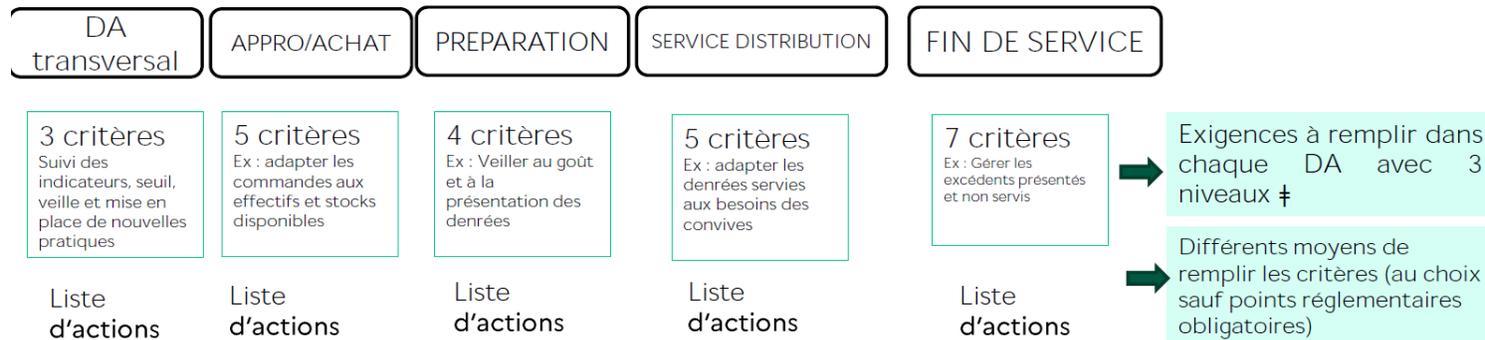
PROJET DE 2 RÉFÉRENTIELS POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION :

- Référentiel unité de préparation : ex/ cuisine centrale ou laboratoire de préparation en restauration commerciale privée
- Référentiel restaurant : ex/ cuisine satellite labellisée et audit du **donneur d'ordre (ex. collectivité), cuisine sur place ou traiteur**



Le projet de référentiel restaurant – en cours de finalisation

Les domaines d'action pressentis



Obligation de résultats avec des indicateurs permettant de prouver l'**efficacité** de la politique anti-gaspi à travers les différentes actions, en apportant des preuves de résultats (ex : évaluation des dons)
+ Calcul global de la mesure du GA

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Projet en cours – référentiels restauration non publiés à ce stade

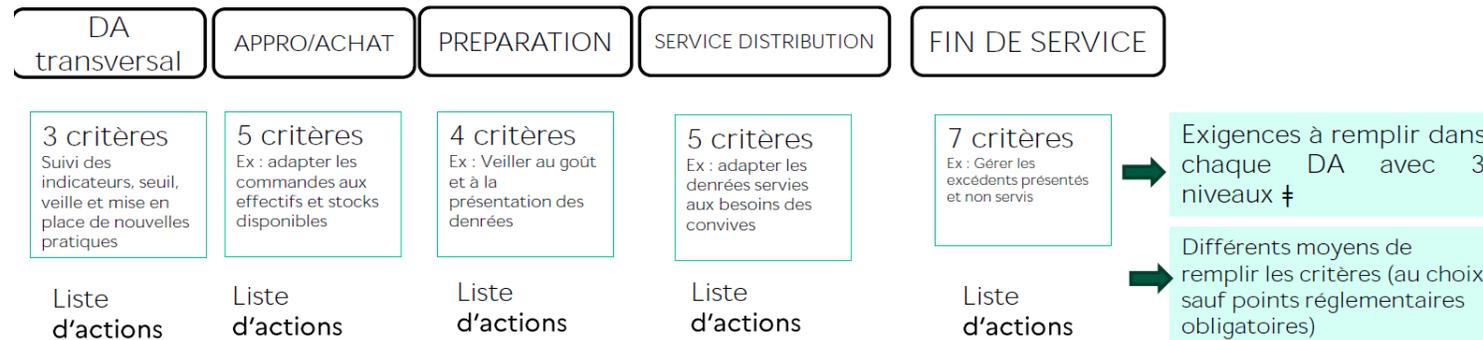
PROJET DE 2 RÉFÉRENTIELS POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION :

- Référentiel unité de préparation : ex/ cuisine centrale ou laboratoire de préparation en restauration commerciale privée
- Référentiel restaurant : ex/ cuisine satellite labellisée et audit du **donneur d'ordre (ex. collectivité), cuisine sur place ou traiteur**



Le projet de référentiel restaurant – en cours de finalisation

Les domaines d'action presentis



Obligation de résultats avec des indicateurs permettant de prouver l'efficacité de la politique anti-gaspi à travers les différentes actions, en apportant des preuves de résultats (ex : évaluation des dons)
+ Calcul global de la mesure du GA

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un nouvel espace dédié aux opérateurs sur
macantine.gouv.fr

Rendez-vous sur votre espace ma cantine !

MaïwennBPAL

11 Paris
10 200 employés
10 Administration
10 Gestion directe
10 [macantine.gouv.fr](#)

Où en-sommes nous de notre transition alimentaire ?

Qualité des produits

Lutte contre le gaspillage

La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Cet établissement a mis en place les actions suivantes pour lutter contre le gaspillage alimentaire :



Mettre en place des tables de tri pour sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire

Créer un programme d'intervention auprès des convives pour réduire de la consommation des aliments, compter une dimension de plaisir à fréquenter le restaurant, valoriser le travail de préparation de cuisine, sensibiliser au gaspillage alimentaire, créer des dynamiques dans la structure.



Achalander les présentoirs aux convives au fur et à mesure

Ne pas exposer aux convives trop de déchets au risque de décourager les autres convives de faire des contributions.



Se doter d'une gamme de vaisselle permettant de différencier les différents types de portions (petite faim, moyenne faim, grande faim)

Adapter les portions aux différentes formes physiques de réduire les portions en quantité, trier.



Accueil > Mon tableau de bord > MaïwennBPAL > Déchets alimentaires

Déchets alimentaires

MaïwennBPAL [Changer d'établissement](#)

Mes déchets alimentaires mesurés

Date de l'évaluation

11 janv. - 13 janv. 2023

100 g par repas et par convive

[Modifier les données](#)

[Saisir une nouvelle évaluation](#)

Part de comestible



■ Comestible
■ Non-comestible

Origine du gaspillage



■ Excédents de préparation dont stock
■ Déchets présentés aux convives mais non servis
■ Restes assiettes

Rapport sur la restauration scolaire

HCFEA

Constats et propositions



Sommaire

Les grands enjeux de la restauration scolaire	4
La cantine, une compétence des collectivités territoriales	5
D'importantes disparités territoriales et sociales de fréquentation de la cantine.....	6
Une grande hétérogénéité des modes de tarification sur le territoire	7
Deux grandes options : tarif unique ou tarif modulé selon les ressources	7
Les bénéfices de la tarification sociale voire de la gratuité	8
Des dispositions nationales de soutien aux collectivités à améliorer	8
« cantine à 1 € » dans les écoles : améliorer, pérenniser et étendre le dispositif ...	9
« cantine à 1 € » dans les collèges : rendre plus incitatif le dispositif	11
Améliorer la Pars dans les Outre-mer.....	12
Améliorer les aides de la Caf au titre de l'animation de la pause méridienne.....	13
Obstacles non financiers à l'accès à la restauration scolaire et leviers d'action.....	13
Absence de restauration scolaire dans certaines écoles : quelle réalité ?.....	13
Les refus d'inscription	14
La pratique discriminante de tarifs « non-résidents » prohibitifs	14
Les obstacles rencontrés par les enfants en situation de handicap.	15
La restauration scolaire face aux alimentations particulières.....	16
Les freins dus à la qualité des repas et aux conditions dans lesquelles ils sont pris	16

La restauration scolaire :
un enjeu majeur
de politique publique

Synthèse et propositions

04

TOUR DE TABLE

>Poursuite de la veille sur les arrêtés concernant la population scolaire ,
carcérale

>**Elaborer un livrable sur l'avant/après GEMRCN pour les
collaborateurs et clients**

Création d'un GT ad Hoc (Virginie BRETON/Caroline DUPONCEL/Jean-
Yves FAVARD / Clara STEPHANO)

> Veille sur ORIGIN'INFOS / Futur INCO en complément des autres
sujets de veille





Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris