GECO
FOOD SERVICE

COMMISSION

Nutrition Qualité

03 avril 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 Food service	BERSANO	Caroline	Responsable Marketing Activation
ARLA FOODS FRANCE	FISCHESSER - MARTIN	Lélia	Responsable qualité & développement
CAP TRAITEUR	MAUROY	Hélène	Chef de Produit Gamme Restauration
CHARAL	RAUTUREAU	Emilie	responsable Marketing
CHARLES & ALICE RESTAURATION	DECHANET	Pauline	Chef de Produit Senior RHF
ESPRI RESTAURATION	BOUTIN	Margot	Chef de Projet R&D
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	DOUIS	Nathalie	Chef de Groupe RHD
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	PETTAZONI	Sophie	Chef de marché Plats Cuisinés et Légumes Appertisés
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	MEUNIER	Sylvie	Responsable Affaires Réglementaires et Influence
FLORETTE FOOD SERVICE FRANCE	MEWTON VALIERE	Claire	Ingénieur developpement et innovation
HARI&CO	DELEGLISE	Julie	Responsable du développement RHF
LES ATELIERS DU GOÛT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des Affaires Règlementaires – Etiquetage / Service Qualité
MARIE SURGELÉS	BON	Alexandra	Chef de projet Nutrition
MARIE SURGELÉS	DOUGE	MELANIE	Ingénieur Nutrition
McCain	PERUCHOT	Gautier	Sr Nutrition Scientst
MOUSLINE	CALLAC	Cécile	Directrice commerciale
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	GAILLIEGUE	Nina	NHW Specialist Ingénieur nutrition
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	DONTOT	Flore	Regulatory & Scientific Affairs Manager – Responsable du Pôle culinaire & Out Of Home
OLGA | TRIBALLAT NOYAL RESTAURATION	SALMON (SUREL)	Claire	Chef de projets Coordination innovation - Pôle végétal
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE	BRACHAT REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	TRÉDAN	Sophie	Chargée d'affaires réglementaires senior Coordinatrice Pôle Abonnements et Consultation réglementaire
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	RIGOTARD	Florence	Conseillère Réglementaire
SODIAAL	BRETON	Virginie	Responsable Pôle Affaires Règlementaires Groupe

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 **faut s’inscrire à chaque réunion !**

GECO FOOD SERVICE

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !

Nous continuons 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. **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) / vs avis de l' ANSES

- Point d'étape Restauration scolaire, Pénitentiaire et crèches
- GT santé et médicosocial

Nutri Score

Projets SNANC /PNNS 5

Alimentation des Séniors

2. NFORMATION CONSOMMATEUR / QUALITE

Étiquetage du vin

Affichage environnemental

Doctrine DGCCRF « sur la mention sans sucres ajoutés »

3.DIVERS /INFORMATIONS

Etats Généraux sur le Gaspillage alimentaire

4.TOUR DE TABLE

01

NUTRITION

GECO FOOD SERVICE

Nutrition

NUTRITION

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) / vs avis de l' ANSES

(isoflavones et régimes végétariens /végétaliens)

- Point d'étape GT Nutrition

  > Restauration scolaire-

  >Pénitentiaire et crèches

- GT santé et médico-social

Nutri Score

Projets SNANC /PNNS 5

Alimentation des Séniors

Conseil National Restauration Collective

Pilotage de la mise en œuvre opérationnelle et l'accompagnement technique de la Loi Egalim. Agec , Climat & Résilience

CNRC Plénier

Toutes les parties prenantes de l'Ecosystème

New
GT Médico-social Économique

GT Nutrition

GT Approvisionnements

GT « Plastiques »

GT Économique

Indicateur Révisions de prix-RNM

GECO

ma cantine (agriculture.gouv.fr) Rubrique pour aller plus loin

GECO FOOD SERVICE

GT Nutrition

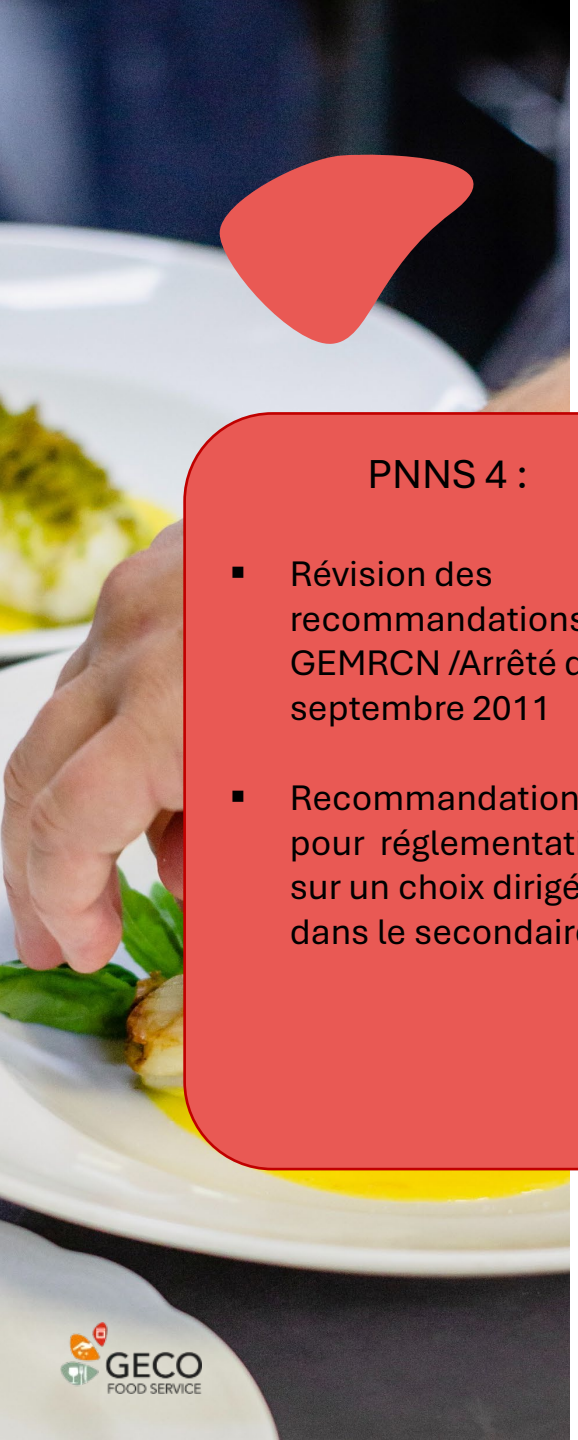
Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Présidence : Direction Générale de la Santé et AGORES

>Population scolaire nouvel arrêté en consultation pour avis auprès de l'ANSES
Retour attendu en juillet 2025

>Population carcérale : projet d'arrêté fixant des règles nutritionnelles en consultation auprès de l'ANSES
Retour attendu en juillet 2026 ?

>Population enfants de moins de 3 ans : Travaux en cours



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 seco

* Retrouvez tous ces guides sur ma cantine.fr

** *Publication de 4 référentiels Education Nationale Formation des cuisiniers et alimentation durable ici*

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)
u 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

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 PLF terminent le repas)

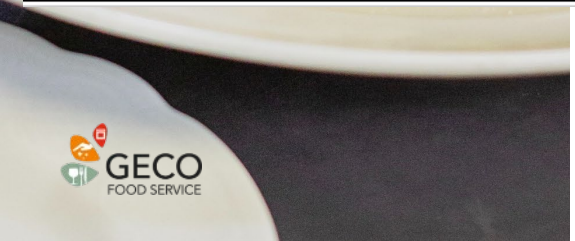
A NOTER la possibilité de comptabiliser l'apport en Calcium via un plat complet → reste à préciser

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
Charcuterie et viandes transformées à consommer en quantité limitée	Entrées, plats protidique ou plats complets de charcuterie	2/20 maximum	2/ 20 repas maximum
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
Limiter 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)

>>ANSES et avis sur les isoflavones (source GT Nutrition CNRC-25 MARS 2025

2005 : Sécurité et bénéfices des phyto-estrogènes apportés par l'alimentation

Limiter la consommation quotidienne de phytoœstrogènes à 1 mg/kg poids corporel.
Aliments à base de soja déconseillés aux moins de 3 a

2019 : Actualisation des repères populations spécifiques

Limiter les aliments à base de soja (pas plus d'une fois par jour) en raison de leur richesse en phytoœstrogènes.

2021 : Appui scientifique et technique relatif aux fréquences alimentaires recommandées en restauration scolaire dans le cadre de l'expérimentation du menu végétarien

Pas de prise en comptes des isoflavones

2022 : révision des repères pour les femmes enceintes ou allaitantes par le HCSP

S'abstenir de consommer des produits contenant des phytoœstrogènes

Eviter les aliments à base de soja (richesse en phytoœstrogènes) et les compléments alimentaires contenant des phytoœstrogènes + mise à jour rapport Afssa 2005

29 octobre 2022 : Saisine de la DGAL et DGS sur la réalisation de l'expertise suivante : *évaluation du risque sanitaire de la consommation d'aliments contenant des isoflavones en lien avec le risque de perturbation endocrinienne.*

GT Nutrition (CNRC)

>>ANSES et avis sur les isoflavones (source GT Nutrition CNRC-25 MARS 2025

anses

Questions posées

Q1: VTR long terme par voie orale en isoflavones pour les différentes catégories de population

Q2: identifier les aliments de consommation courante riches en isoflavones et déterminer les quantités maximales de consommation de ces aliments, afin de ne pas dépasser la VTR établie.

Q3: liens entre l'exposition des nourrissons aux isoflavones par la consommation de préparations à base de protéines de soja ou par l'allaitement par les mères consommant des produits riches en isoflavones et la santé aux différents âge de la vie ?

Q4: Dans le cadre de la restauration collective :
Quelles sont les fréquences recommandées sur 20 repas successifs de composantes (entrée, plat, dessert) à base de soja (soja et produits dérivés de soja comme le tonyu, du tofu et des desserts à base de soja) étant donné la teneur en isoflavones, ainsi que les portions recommandées :
- pour les enfants en restauration scolaire (de la maternelle au lycée) ;
- pour les enfants en crèche (de 0 à 3 ans) ;
- pour les adultes en restauration d'entreprise ;
- pour les personnes âgées en EHPAD ?

GECO FOOD SERVICE

GT Nutrition (CNRC)

>>ANSES et avis sur les isoflavones (source GT Nutrition CNRC-25 MARS 2025

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE anses

VTR long terme par voie orale pour les isoflavones

VR	**Organisme**	Anses	
	Année	2024	
	Nom	VTR long terme par voie orale	
	Valeur	0,02 mg.kg pc^{-1}.j^{-1}	0,01 mg.kg pc^{-1}.j^{-1}
Population cible		Population générale	Femme enceinte (enfant à naître), femme en âge de procréer et les enfants pré-pubères
Effet critique		Augmentation de l'incidence de l'hyperplasie alvéolaire et canalaire de la glande mammaire chez les rats mâles de la génération F0	Diminution du poids relatif des épididymes chez les rats mâles et diminution de la taille des portées
Étude clé	**Référence**	NTP, 2008	Eustache *et al.*, 2009
	Espèce	Rats NCTR CD (Sprague-Dawley)	Rats Wistar han
	Exposition (durée, voie)	Du jour postnatal 42 jusqu'au jour postnatal 140 (F0)	De la gestation jusqu'au jour postnatal 80.
Point de départ (PoD)		NOAEL = 5,9 mg.kg pc^{-1}.j^{-1}	LOAEL = 1 mg.kg pc^{-1}.j^{-1}
Ajustement temporel		Aucun	Aucun
Ajustement allométrique		$NOAEL_{HED}$ = 1,65 mg.kg pc^{-1}.j^{-1}	$LOAEL_{HED}$ = 0,24 mg.kg pc^{-1}.j^{-1}
Facteurs d'incertitude (FI)		79 (FI_A : 2,5 ; FI_H : 10 ; FI_L : 1 ; FI_S : $\sqrt{10}$; FI_D : 1)	25 (FI_A : 2,5 ; FI_H : $\sqrt{10}$; FI_L : $\sqrt{10}$; FI_S : 1 ; FI_D : 1)
Niveau de confiance		Moyen	Moyen

25 mars 2025

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE anses

Evaluation du risque

Pourcentage de la population dépassant la VTR

Population	Ensemble de la population	Consommateurs de produits au soja	Non consommateurs de produits au soja
0-4 mois	35 %	-	35 %
5-6 mois	23 %	100 %	21 %
7-12 mois	7,2 %	100 %	5,7 %
13-35 mois	3,5 %	88 %	0,8 %
Enfants 3-5 ans	1,7 %	**76 %**	0 %
Enfants 6-10 ans	2,1 %	46 %	0 %
Filles 11-17 ans	1,5 %	**53 %**	0 %
Garçons 11-17 ans	0,5 %	28 %	0 %
Femmes 18-50 ans	3,8 %	**47 %**	0 %
Femmes 51 ans et plus	6,2 %	75 %	0 %
Hommes 18 ans et plus	2,6 %	**47 %**	0 %

Note de lecture: 76% des enfants de 3-5 ans qui consomment des produits à base de soja dépassent la VTR de 0,01mg/j/pc

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE anses

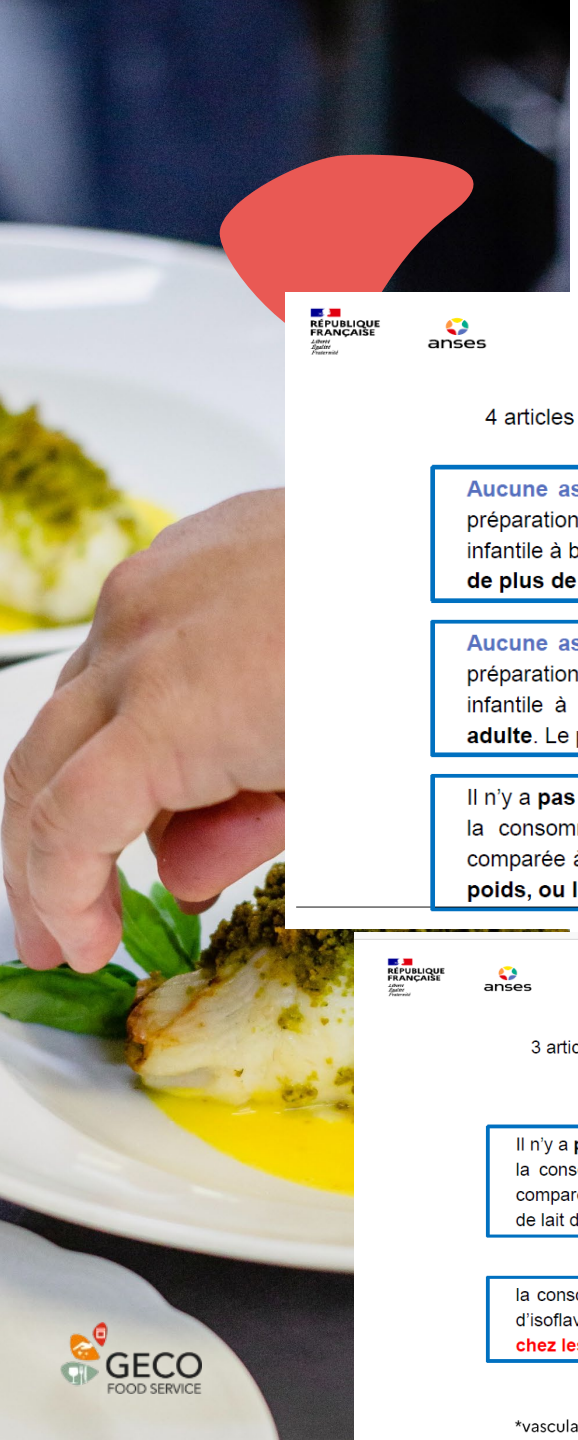
Quelques exemples

Exposition aux isoflavones liée à la consommation d'une portion de certains aliments (mg/kg pc/portion) pour les différentes populations

Aliments	Teneur en isoflavones (mg/100 g)	Portion (g)	Enfants 3-5 ans (17 kg)	Enfants 6-10 ans (28 kg)	Filles 11-17 ans (51 kg)	Garçons 11-17 ans (55 kg)	Femmes 18-50 ans (68 kg)	Femmes 51 ans et plus (68 kg)	Hommes 18 ans et plus (80 kg)
Yaourt au soja	10,68	100	0,63	0,38	0,21	0,19	0,16	0,16	0,13
Crème dessert au soja	6,92	100	0,41	0,25	0,14	0,13	0,10	0,10	0,09
Boisson au soja	13,06	250	1,92	1,17	0,64	0,59	0,48	0,48	0,41
Boulette de soja	15,39	100	0,91	0,55	0,30	0,28	0,23	0,23	0,19
Steak haché de soja	12,79	100	0,75	0,46	0,25	0,23	0,19	0,19	0,16
Tofu	38,19	100	2,25	1,36	0,75	0,69	0,56	0,56	0,48

25 mars 2025

GECO FOOD SERVICE



GT Nutrition (CNRC)

Q3: liens entre l'exposition des nourrissons aux isoflavones par la consommation de préparations à base de protéines de soja ou par l'allaitement par les mères consommant des produits riches en isoflavones et la santé aux différents âges de la vie

Conclusions
Croissance et santé osseuse

4 articles scientifiques publiés entre 2001 et 2023 reposent sur des études prospectives

Aucune association n'a été mise en évidence entre la consommation d'une préparation infantile à base de protéines de soja comparée à une préparation infantile à base de protéines de lait de vache et **la santé osseuse chez l'enfant de plus de 2 ans**. Le poids des preuves est faible.

Aucune association n'a été mise en évidence entre la consommation d'une préparation infantile à base de protéines de soja comparée à une préparation infantile à base de protéines de lait de vache et **la taille mesurée à l'âge adulte**. Le poids des preuves est faible.

Il n'y a **pas suffisamment d'études de bonne qualité** pour évaluer le lien entre la consommation d'une préparation infantile à base de protéines de soja comparée à une préparation infantile à base de protéines de lait de vache et le **poids, ou la composition corporelle, à l'âge adulte**.

Conclusions
Effets endocriniens

10 articles scientifiques publiés entre 2001 et 2021 reposent sur des études prospectives, cas-témoins, cas-témoins nichée dans une cohorte

la consommation précoce (avant 4 mois) d'une préparation infantile à base de soja comparée à un autre type de préparation infantile est associée à un **risque plus élevé de règles précoces (< 12 ans)**. Le poids des preuves est faible.

la consommation d'une préparation infantile à base de soja comparée à un allaitement est associée à une **modification du développement de certains marqueurs sexuels (croissance et maturation des tissus et organes de l'appareil reproducteur) dans l'enfance, sans qu'il soit possible d'en évaluer les conséquences cliniques**. Pour ces mêmes marqueurs, il n'a pas été mis en évidence de différence entre les préparations à base de soja et celles de lait de vache. Le poids des preuves est faible.

Il **n'y a pas suffisamment d'études de bonne qualité** pour évaluer le lien entre la consommation d'une préparation infantile à base de protéines de soja comparée à une préparation infantile à base de protéines de lait de vache ou un allaitement et la **cryptorchidie acquise**

Il **n'y a pas suffisamment d'études de bonne qualité** pour évaluer le lien entre la consommation d'une préparation infantile à base de protéines de soja comparée à une préparation infantile à base de protéines de lait de vache ou un allaitement et les **comportements liés au sexe**

25 mars 2025

Conclusions
Santé cardioneurovasculaire

3 articles scientifiques publiés entre 2013 et 2016 reposent sur des études prospectives et cas-témoins

Il n'y a **pas suffisamment d'études de bonne qualité** pour évaluer le lien entre la consommation d'une préparation infantile à base de de protéines de soja comparée à du lait maternel ou à une préparation infantile à base de protéines de lait de vache et **la maturation du système cardiovasculaire**.

la consommation d'isoflavones des enfants, comparée à la non consommation d'isoflavones, est associée à un **risque plus élevé de maladie de Kawasaki* chez les enfants d'origine asiatique**. Le poids des preuves est faible.

*vascularite dans tout le corps

Conclusions
Statuts nutritionnel et métabolique

2 articles scientifiques publiés entre 1994 et 2011

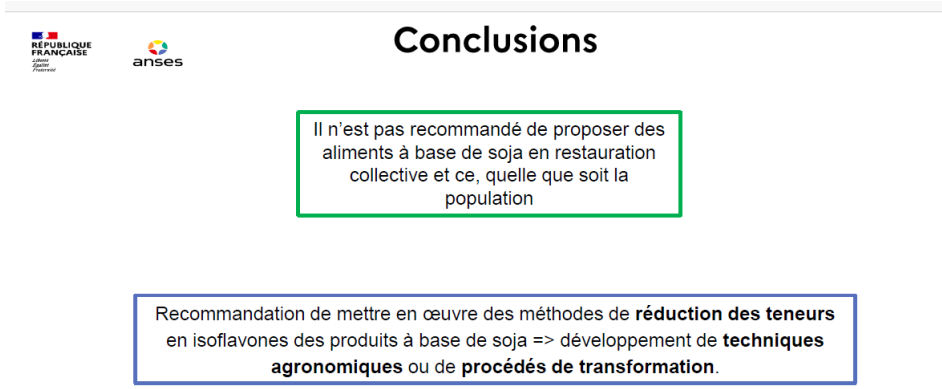
Aucune association n'a été mise en évidence entre la consommation d'une préparation infantile à base de protéines de soja comparée à une préparation infantile à base de protéines de lait de vache et **les statuts nutritionnel et métabolique.** Le poids des preuves est faible.

GT Nutrition (CNRC)

>>ANSES et avis sur les isoflavones (source GT Nutrition CNRC-25 MARS 2025

avis et le rapport relatifs à l'élaboration de VTR long terme par voie orale pour les isoflavones

avis relatif à une demande d'évaluation du risque sanitaire de la consommation d'aliments contenant des isoflavones



DGS et DGAL tendent vers une interdiction des préparations à base de soja pour toute la restauration collective

>En scolaire Rappel sur 4 à 5 menus végétariens , la proposition de plats à base de soja est limitée à 1 fois (voir guide des menus végétariens)

A suivre action SOJAXA et TERRES UNIVIA sur l'absence d'une approche Bénéfices Risques , les bienfaits nutritionnels du soja, sur les divergences d'approche entre pays européens

GT Nutrition (CNRC)

Rappel

Elaboration d'un livrable Avant/Après GEMRCN pour les collaborateurs et clients

Elaborer un livrable

Création d'un GT ad Hoc

- Virginie BRETON-SODIAAL
- Caroline DUPONCEL-NUTRITION SANTÉ
- Jean-Yves FAVARD –BONDUELLE
- Clara STEPHANO -CONDIFA
- Justine BRACHAT-REALINI-SAVENCIA

- **1ère réunion en vue : ~~jeudi 5 juin matin ou~~ vendredi 6 Format visio 1h30**
- **Relevé de décision : Envoi d'un doodle pour arrêter une date**

Merci aux adhérents qui souhaitent nous rejoindre de se manifester auprès de LV

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>population carcérale

Projet d'arrêté transmis à l'ANSES pour un retour en juillet 2026

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 *Dont fruits et légumes cuits en automne et en hiver*	56/56 mini *12/56 maxi*	56/56 mini *12/56 maxi*
	Garnitures contenant au moins 50% de légumes cuits autres que légumineuses	24/56	24/56
Légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches…) au 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
Féculents complets ou semi-complets (pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets): au choix au moins une fois par jour.	Garnitures contenant au moins 50% de féculents, céréales et/ou légumineuses *Dont légumineuses*	32/56 *4/56 mini*	32/56 -
	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

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>population carcérale

Projet d'arrêté transmis à l'ANSES pour un retour en juillet 2026

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
	Dont desserts lactés [28] (à plus de 100mg de calcium par portion et moins de 15% de glucides totaux)	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	Non concerné	12/56
	Plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le fromage		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 protidiques 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	Non concerné
	Dont poisson gras	~~*Dont* 4/56 mini~~	
Privilégier la volaille (y compris lapin ?) et limiter les autres viandes (porc, boeuf, veau, mouton, agneau, cabri, abats[29]) à ~~as plus de~~ 500g/semaine ~~de viande hors volaille~~	Plats protidiques 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	Non concerné
	dont viande non hachée hors volaille	~~*Dont* 8/56 mini~~	

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

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

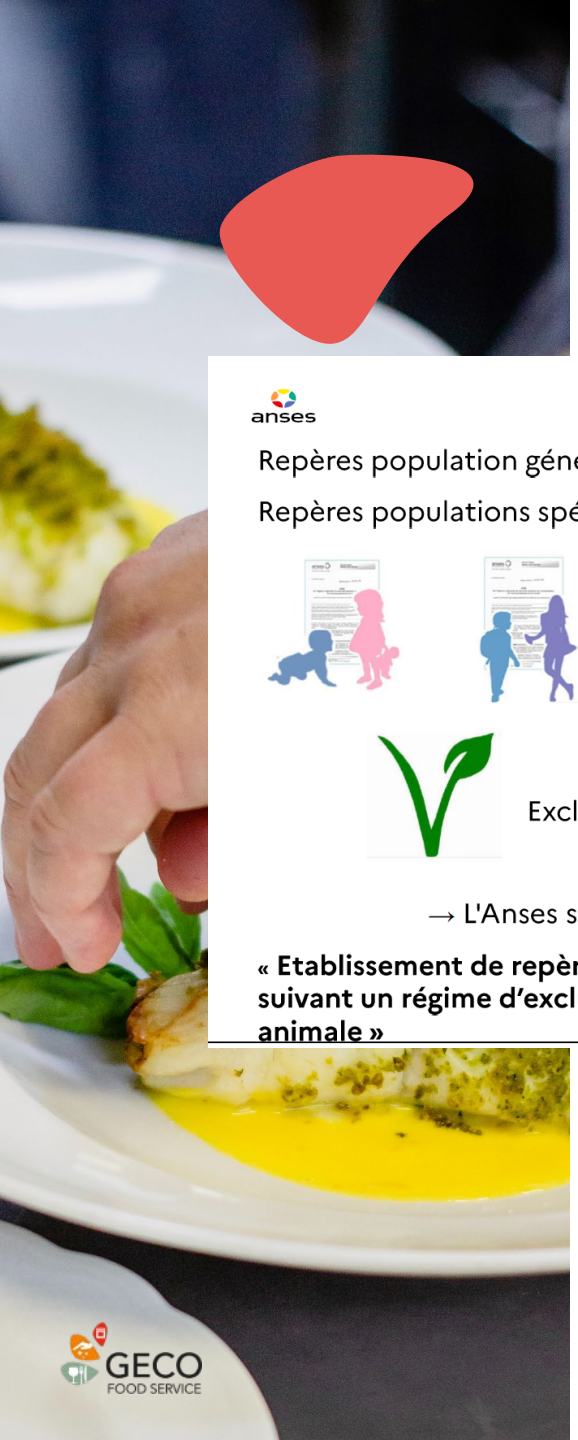
>population carcérale

Projet d'arrêté transmis à l'ANSES pour un retour en juillet 2026

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 protidique ou plats complets de charcuterie	~~12~~8/56 maxi	Non concerné
Limiter les boissons sucrées, les aliments gras, sucrés, salés et ultra-transformés	Entrées, plats protidiques ou garnitures constitués de produits transformés frits ou pré-frits ~~contenant plus de 15% de lipides~~	12/56 maxi	12/56 maxi
	Plats protidiques 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

Quid de l'adéquation entre l'avis de l'ANSES sur les régimes végétariens et les propositions quotidiennes pour les repas du midi et du soir de menus végétariens en cas de choix multiples?

Un détenu peut ainsi adopter un régime végétarien pérenne ?



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

L'autosaisine

anses

Repères population générale actualisés en 2016

Repères populations spécifiques actualisés en 2019

Exclusion des aliments d'origine animale ?

→ L'Anses s'est saisie le 28 juin 2019 de l'

« Etablissement de repères alimentaires destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale »

Objectifs et méthode du GT

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

anses

Etablir les éventuels liens épidémiologiques entre les différents types de régimes végétariens et la santé :

Revue systématique de la littérature

Acquérir des données de consommation de différents types de régimes végétariens en France :

NutriNet

Acquérir des données de composition des aliments consommés par les végétariens :

Ciqual

Paramétrer l'outil d'optimisation des consommations sous **contraintes**

Etablir les repères alimentaires à destination des types de régimes végétariens identifiés

1ère phase : revue de littérature et conclusions

GECO FOOD SERVICE

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

Outil d'optimisation et établissement des repères

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE anses OptiAlim

Notice d'utilisation

Sélectionnez une base de données | Sélectionnez une base de données | Lancer les calculs

Les données de composition utilisées

Identification d'aliments « végétariens » consommés dans Nutrinet :

- Substituts végétaux de viandes
- Boissons végétales
- Desserts végétaux…

Analyses des compositions nutritionnelles Ciqual

Prise en compte de la diversité des consommations observées

Définition de **groupes d'aliments** de composition homogène et représentatifs de l'offre et des consommations actuelles

Les données de consommation utilisées

ÉTUDE NUTRINET SANTÉ

Partenariat Anses-Inserm (Equipe de Recherche en épidémiologie Nutritionnelle)

- hommes lacto-ovovégétariens : n = 78
- femmes lacto-ovovégétariennes n = 347
- hommes végétaliens : n = 47
- femmes végétaliennes : n = 103

GECO FOOD SERVICE

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

Repères alimentaires et conclusions

3 populations considérées

Lacto-ovovégétariens

Lacto-ovovégétariens limitant la consommation de lait et produits laitiers

Végétaliens

anses

Limites

Absence de données de consommations chez les enfants, femmes enceintes ou allaitantes, personnes âgées

Données EAT 2 anciennes et données d'occurrence des substances soumises à autorisation d'usage non actualisées depuis EAT 2

Absence de données permettant la prise en compte des modes de production (ex. agriculture biologique)

Absence de données de composition en choline

Absence d'un groupe d'aliments « algues » en raison de l'insuffisance des données de composition (manque de fiabilité des données pour la vitamine B12 et variabilité des teneurs en iode) et de consommation

Repères

Groupe d'aliments	Lacto-ovovégétariens	Végétaliens
Fruits et légumes	700 g/j +++ si limite lait et PLF	700 g/j
*Légumes secs	75 g/j	120 g/j
Féculents, céréales et pains	170 g/j dont au moins 120 g/j complets ou sources de fibres	250 g/j dont au moins 120 g/j complets ou sources de fibres
Oléagineux	+++ si limite lait et PLF (60 g/j)	50 g/j
Huiles	70 g/j dont au moins 25 g/j riches en ALA	30 g/j dont au moins 13 g/j riches en ALA
Œufs	30 g/j	
Lait	450 mL/j	
Fromage	50 g/j	
*Analogues de PLF	350 g/j en privilégiant les enrichis en Ca	270 g/j en privilégiant les enrichis en Ca
*Analogues de viandes vecteurs de protéines	100 g/j	0 g/j
Levures alimentaires et autres	10 g/j	15 g/j

* Varier les sources de légumineuses et limiter le soja

Quid des autres populations, enfants , séniors , femmes enceintes , allaitantes ?

GECO FOOD SERVICE

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>les enfants de moins de 3 ans

Auditions

- ANSES
- Santé Publique France
- HCFEA (Hélène PERIVIER)
- Elodie Coulon Papillotes et compagnie (Angers Loire Restauration)
- Audrey Esseau Transition Ecologique de la Direction Agriculture et alimentation de Poitiers
- Olivia Beziat diététicienne spécialisée en pédiatrie –Montpellier (CENA-CEDE)
- Florence Arondel Directrice de crèche Villejuif
- FFEC Fédération française des Entreprises de Crèche

HCFEA
Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge
Conseil de la famille

Santé publique France

NOUVELLES RECOMMANDATIONS DU PNNS
SUR LA DIVERSIFICATION ALIMENTAIRE
Elaboration et outils

Corinne Delamaire, Santé publique France
CNRC, 23 septembre 2024

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

anses

29 23/09/2024

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

GECO FOOD SERVICE

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>les enfants de moins de 3 ans

- Auditions terminées
- Elaboration DGS/DGAL d'une première version du guide de recommandation à partir du GEM-RCN et mise en consultation avant la séance de mai
- Réunion le 16 mai 9h30-12h00
- Echanges sur les catégories et les fréquences
- Echanges sur le projet de guide actualisé

GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>lancement du GT santé et médico social

Rencontre certains freins pour mettre en oeuvre les dispositions des Lois EGAlim,AGEC et Climat &Résilience (CF Bilan des Achats EGALIM 2023)

- **La** complexité du secteur : plusieurs profils de patients/résidents, adaptation des professionnels du secteur ;
- Les contraintes d'ordre organisationnel et logistique;
- Les contraintes d'ordre budgétaire ;
- Les contraintes en termes de ressources humaines et de compétences associées.

Objectif du GT santé et médico-social :

prendre en compte les spécificités des établissements de restauration collective des secteurs de la santé et médico-social et accompagner de manière adaptée les opérateurs

Présidents

Nathalie LEVIN ANAP Ingénieur Qualité –porte le projet Alimentation durable

Thomas LALOU - co-président (UDIHR et RESTAU'CO)-Ingénieur Restauration Hospitalière

périmètre : les EHPAD, les RA, les RSS, les établissements des personnes en situation de handicap (enfants et adultes), les CH, les MECS, les établissements de soin et de réadaptation, les centres de lutte contre le cancer, et l'activité portage à domicile réalisé par les unités de production des établissements du périmètre.

PARTIES PRENANTES Toutes les fédérations et associations liées à la Santé et au Medico social (FHF, Fedesap, Collectif de lutte contre la Dénutrition , AFDN , SNRC,FNAQPA,….)

GECO FOOD SERVICE

Depuis le 1er janvier 2024, toutes les restaurations collectives doivent atteindre ces objectifs:

50% minimum **du budget d'achat dédié** à l'achat de produits **durables et de qualité**, **dont**

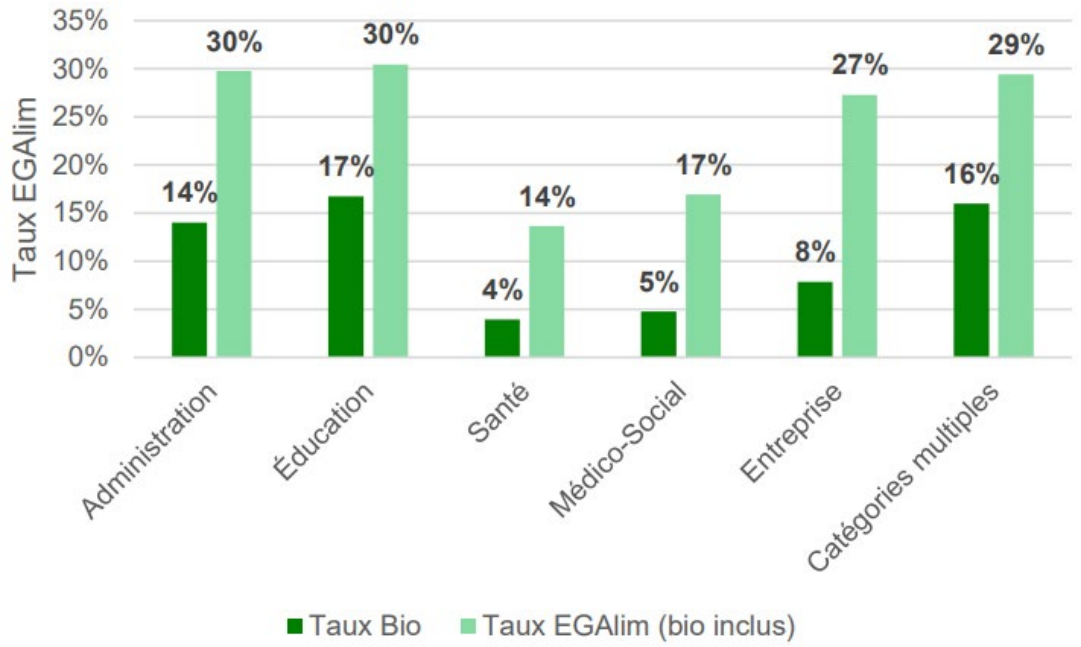
20% minimum de budget d'achat dédié à l'achat de produits **bio**

60% **pour le budget d'achat des familles viandes et poissons** : 60% minimum du budget doivent être dédiés à l'achat de produits durables et de qualité, (100% pour la restauration collective de l'Etat)

Végétalisation des repas

Plan Diversification des sources de protéines (+200 couverts) / **1 Menu végétarien** hebdomadaire (Scolaire) /**Option végétarienne quotidienne obligatoire** (Rest Etat; Etbls Publics; Eses Publiques – si choix multiple)

Des situations diverses dans l'atteinte des objectifs déclarés en 2024 (pour 2023)*



Rapport du Gouvernement au Parlement – Taux « Bio » et « EGAlim (dont Bio) » des principaux secteurs d'activité pour la campagne de télédéclaration 2024.
**Sur la base des déclarations de 21% des cantines.*

GECO FOOD SERVICE

Sur ma cantine.gouv.fr (Bilan ici)

GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>lancement du GT santé et médico social

Axe prioritaire n°1 :Identifier des freins et leviers pour engendrer des économies mobilisables pour des approvisionnements en produits durables et de qualité, en particulier la **lutte contre le gaspillage alimentaire et l'adaptation de l'offre alimentaire**.

En lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'objectif d' améliorer l'offre alimentaire et *in fine* le bien-être et la bonne santé des convives.

Axe prioritaire n°2 : identifier les freins et leviers pour l'inscription et la **télédéclaration des établissements** sur la plateforme "*ma cantine*" et de sensibiliser les acteurs aux services proposés par la plateforme

Axe n°3 : Objectif, en lien avec le GT nutrition, de traiter la question de la mise en œuvre de la disposition précisée à l'article L. 230-5-6 du Code Rural et de la Pêche Maritime de **proposition quotidienne du choix d'un menu végétarien, dès lors que les établissements proposent habituellement un choix multiple de menus**. Il s'agira de recenser les bonnes pratiques observées et de mettre en avant les initiatives les plus vertueuses. Les travaux du groupe se limiteront au cadre imposé par la loi.

Appel à contribution du GT via des retours d'expérience
«Lutte contre le gaspillage alimentaire et amélioration de l'offre »
Avons-nous des éléments contributifs , des expériences à partager avec ce GT ?

Relevé de décisions : Rappeler de manière générique au GT santé et médico social ,les solutions développées par les entreprises au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire (LV fait une proposition au groupe)

Nutri-Score

Arrêté du 14 mars 2025 fixant la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée par l'Etat en application des articles L. 3232-8 et R. 3232-7 du code de la santé publique

A partir du 16 mars 2025, les entreprises disposent d'un délai de 2 ans pour appliquer le nouveau Nutri-Score sur les emballages.

L'encadré « nouveau calcul » a été créé afin d'indiquer clairement les produits dont le score est calculé avec le nouveau Nutri-Score.

Les acteurs industriels ont la possibilité de l'apposer sur les produits qui utilisent le nouveau Nutri-Score mais cela reste facultatif.

Des campagnes de communication seront également déployées par Santé Publique France à compter de juin 2025 pour compléter l'information des consommateurs

Règlement d'usages ici

Questions /Réponses ici

Pour les packs multilingues se rapprocher de la FAQ ,pour le délai d'application du nouveau NS sur les emballages,

Nutri-Score

Les principaux changements

Entre 30 et 40 % des produits vont voir leur score changer.

Les principales modifications portent sur les catégories suivantes :

•Viande rouge moins notée

•Les huiles ayant une teneur en acides gras saturés plus faible, comme l'huile d'olive, de colza ou de noix, seront notées B et non plus C ;

•La note de certains poissons gras, riches en oméga 3 (sardines, maquereaux…) va s'améliorer ;

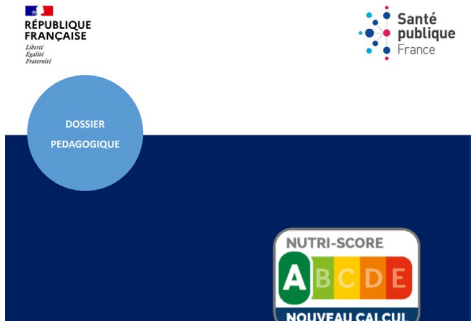
•Il sera plus facile de différencier les féculents complets (pain, riz) des féculents raffinés ;

•Les produits salés et sucrés seront plus sévèrement notés ;

•L'eau sera la seule boisson notée A, les boissons à faible teneur en sucres seront mieux notées ;

•Les boissons avec édulcorant ne seront plus notées B mais de C à E ;

•Le score du lait, des laits aromatisés et sucrés, des yaourts à boire et des boissons végétales (amande, soja, riz…) sera calculé avec l'algorithme des boissons pour faciliter la comparaison.



Politique nutritionnelle

SNANC

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.

- Récente réunion interministérielle sur le sujet pour les ultimes arbitrages
- **Consultation publique à venir à double niveau** ; une consultation grand public d'une part et la consultation des instances ad hoc (CNA, HCSP, CNTE…)
- L'objectif en lien avec l'exposition aux publicités prévoit de réduire efficacement l'exposition des enfants et adolescents aux publicités.

Publication du projet le 4 avril ici
Consultation publique ouverte jusqu'au 4 mai ici

Politique nutritionnelle

PNNS 5

Elaboration du PNNS 5 sur la base de l'évaluation conjointe du PNNS4 et du programme national pour l'Alimentation (PNA 3), par l'IGAS, le CGAAER, et l'IGEDD **attendu pour T2 2025**

Définition des objectifs de santé publique du futur PNNS par le HCSP, la SNANC et le rapport IGAS
Retour attendu pour T2 2025

Contributions écrites et bilatérales avec parties prenantes (agences et organisme d'expertise, société civile, opérateurs économiques, instituts et sociétés savantes)

Consultation des ARS et des directions d'administration centrale S1 2025

A NOTER

- Inclusion d'autres volets liés à l'alimentation : dénutrition, allaitement maternel…
- Inclusion d'un volet lié à l'activité physique et à la lutte contre la sédentarité en articulation avec SN SPORT SANTE 2
- Souhait d'élaborer un PNNS plus resserré

Objectif de publication du PNNS 5 en septembre 2025

GT Alimentation Seniors

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

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 à ALIM50+

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

Alimentation des Seniors -2025

> Poursuite Adhésion Alim50+ (Travaux sur la formation , dépistage précoce de la dénutrition …)

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

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'i***dée 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

>CALENDRIER

- Jeudi 22 mai 14h30-16h30
- Lundi 22 septembre 14h30-16h30
- Mardi 2 décembre 14h30-16h30

Alimentation des Seniors

Infos diverses

➢ replay des rencontres de l'Institut NUTRITION -18 février 25

- **Comment mangeront nos ainés dans 20 ans ?** Avec Marie Kherouf de Nutrikéo
- **L'expérience culinaire comme levier de bien être : repenser le plaisir à table**. Avec Fabienne Verdureau LE SANS FOURCHETTE®, Catherine Pinet Fernandes Sociologue de l'alimentation, Romain Brivet Chef de Cuisine Restalliance, Baptiste Pellicer et Christelle Charton du CH DE FUMEL.
- **Réinventer les repas dans le médico-social** : innover avec et pour les résidents. Avec Claude Jeandel Président du Conseil National de Gériatrie, Guillaume Gardin Directeur de l'Innovation Groupe Aesio et Bernadette Grosyeux Directrice générale des établissements médico-sociaux du Centre de la Gabrielle
- **Trouble du spectre autistique et éducation sensorielle** : relever le défi d'une alimentation apaisée. Avec Nathalie Politzer Directrice de l'Institut du Gout, fondatrice du programme « je mange un jour bleu » et Joséphine Hautin Psychomotricienne

>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

GECO FOOD SERVICE

Information consommateur/Qualité

Étiquetage des ingrédients du vin utilisé dans une denrée alimentaire

Doctrine DGCCRF « sur la mention sans sucres ajoutés »

Affichage environnemental

Étiquetage des ingrédients du vin utilisé dans une denrée alimentaire

Selon la DGCRRF, l'obligation est faite d'étiqueter les ingrédients du vin mis en œuvre dans une denrée alimentaire et présent à plus de 2% dans celle-ci.

oLe vin utilisé en tant qu'ingrédient est considéré comme un ingrédient composé selon le règlement INCO. Il doit dès lors énumérer ses propres ingrédients.

oL'élaborateur d'une denrée contenant >2% de vin doit obtenir de son fournisseur la liste des ingrédients du vin qu'il achète.

oConformément à l'article 8.6 du règlement INCO, le fournisseur est tenu de communiquer la liste des ingrédients des vins qu'il vend (en bouteille ou en vrac) aux exploitants du secteur alimentaire pour que cette information obligatoire soit fournie au consommateur final.

De son côté, le metteur en marché de la denrée contenant du vin étant responsable des informations apposées sur son produit, il devra veiller à la présence et à l'exactitude de la liste des ingrédients transmise par son fournisseur conformément à l'article 8 paragraphes 1 et 2 du règlement INCO.

o, même s'il est acquis que la liste des ingrédients d'un vin peut évoluer selon les millésimes et selon les lots d'un même millésime, aucune disposition réglementaire ne permet d'exempter la denrée alimentaire en question de l'indication de la liste des ingrédients du vin.

oLa nouvelle **réglementation sur l'étiquetage de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle du vin est entrée en application avec les vins du millésime 2024. De ce fait, ces vins étant encore majoritairement dans les chais, il est a priori normal que les denrées alimentaires contenant du vin commercialisées actuellement ne précisent pas encore la liste des ingrédients du vin utilisé en tant qu'ingrédient.**

→ **impacts au niveau des fonds de sauce, jus ou tout autre ingrédient vendu en RHD**

En attente d'un RV DGCCRF ANIA –FCD-

Doctrine DGCCRF MENTION « Sans sucres ajoutés »

Courrier reçu par l'ANIA

Certains produits portant l'allégation « *sans sucres ajoutés* » peuvent contenir un taux de sucres important résultant soit de l'incorporation d'ingrédients pour des raisons technologiques, qui par ailleurs contiennent des sucres (exemples : ajout de purée de fruits concentrée, ajout de farine diastasée), soit de la mise en œuvre de procédés de transformation qui induisent la création de sucres (exemples : hydrolyse de fibres, hydrolyse d'amidon).

Si ces denrées peuvent a priori porter l'allégation « *sans sucres ajoutés* » au regard des conditions d'utilisation définies par le règlement (CE) n°1924/2006 pour cette allégation, ce texte pose également un principe général à son article 3, paragraphe a., selon lequel les allégations nutritionnelles ou de santé ne doivent pas être inexactes, ambiguës ou trompeuses.

Ces dispositions rejoignent celles de l'article 7, paragraphe 1., du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, qui prévoit que les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et notamment sur la composition.

Si l'ajout d'un ingrédient qui contient des sucres ou la mise en œuvre ….induisent une augmentation supérieure à 20% du taux de sucres avant incorporation ou mise en œuvre, elle sera en 1ère approche considérée comme significative,
L'allégation doit être complétée par la mention « Contient des sucres naturellement »» présents ou toute autre mention plus informative pour le consommateur,

Affichage environnemental

	2022		2023				
	Q3	Q4	Q1	V1 méthode	Q2	V2 méthode	Q3
BASE DE DONNEES	Mise à jour Agribalyse						
METHODE DE CALCUL	Méthode : - Biodiversité - Emballages - Pondération - …	Tests produits & ajustements Compléments : - Pêche - ICV bio					
OUTIL	Outil de prototypage				Consultation	Itération Tests produits	
FORMAT LOGO	Attention logo pas définitif!		Consultation 1er février au 3 mars ANIA	Nouveaux tests conso	• Rapport à venir (été 2023) : Bilan de l'analyse des 550 produits pour l'affichage environnemental		

Dispositif d'affichage complet et opérationnel

Début du processus d'adoption du cadre réglementaire (~6 mois)
un décret pour encadrer la méthode générale et des arrêtés sectoriels)
Volontariat

ALIMENTAIRE

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

> Webinaire GIS REVALIM sur le pack-AGB (Agribalyse)– ici

03

DIVERS INFORMATIONS

GECO FOOD SERVICE

Divers Informations

>Etats Généraux sur la gaspillage alimentaire -13 mars 2025
Sur l'impulsion de Guillaume GAROT Député de la Mayenne et ancien ministre

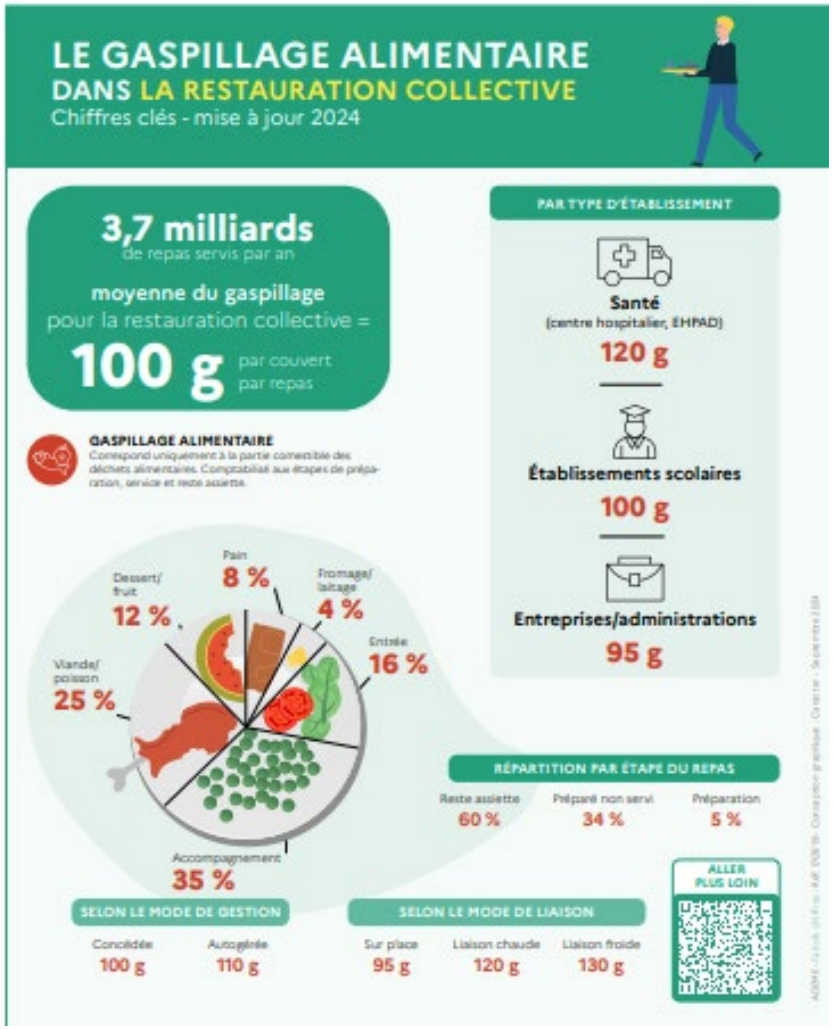
Ces États Généraux ont réuni 200 acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les objectifs de cette demi-journée de travail étaient :
– Faire le bilan des actions anti-gaspillage mises en place jusqu'à ce jour
– Bâtir la feuille de route des actions à mener d'ici 2030

Des groupes de travail ont été annoncés suite à cette journée –Le GECO Food service sera présent .

Rappel 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

04

TOUR DE TABLE

Sujets pour la prochaine réunion (outre les sujets déjà suivis)

Avis de l'ANSES sur les AUT et impacts en RHF

Alimentation Durable : Nutrition et durabilité (Travaux entre autres de Nicole DARMON)

Retrouvez tous les contenus dans Espace Adhérents / outils GECO/ Commission Nutrition

Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris