

COMMISSION

Nutrition

Qualité

📅 02 Octobre 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

Employeur actuel	Nom de famille	Prénom	Fonction
ANDROS RESTAURATION	LANCIAUX	Carine	Cheffe de produits UF
BEL	WERY	Cecilia	Nutrition Manager
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien
CONDIFA	STEPHANO	Clara	Chef de Marques alsa Professionnel
ESPRI RESTAURATION	RICHAUD	Elliott	Marketing Manager
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	Responsable Marketing RHD
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	MEUNIER	Sylvie	Responsable Affaires Réglementaires et Infi
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	PETTAZONI	Sophie	Chef de marché Plats Cuisinés et Légumes A
HILCONA FOODSERVICE FRANCE	CASSIER	Claire	Responsable Trade Marketing France
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	BENOIST	Clément	Responsable Affaires réglementaires
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROUPE)	BRAME	Chloé	Ingénieur R&D Nutrition
MARIE SURGELÉS	BON	Alexandra	Chef de Projet Nutrition
MARIE SURGELÉS	MARTIN	Aurélié	Responsable Marketing
MARIE SURGELÉS	TRAHIN	Mélanie	Marketing Manager
MARIE SURGELÉS	CORMIER	Titouan	Chef de projet Nutrition
MCCAIN FOODSERVICE SOLUTIONS	PERUCHOT	Gautier	Ingénieur Nutrition
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	GUILMIN	Juliette	Ingénieure nutrition
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	DONTOT	Flore	Regulatory & Scientific Affairs Manager – Re
NUTRITION & SANTÉ	JOUBREL	Gwnaele	Head of Science Nutrition et Regulatory
OLGA TRIBALLAT NOYAL RESTAURATION	SALMON (SUREL)	Claire	Chef de projets Coordination innovation - P
PANZANI SOLUTIONS	KERR	Eléonore	Marketing Manager
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE	BRACHAT REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	SOUCHAL	Malaurie	Chargée d'Affaires réglementaires
SODIAAL PROFESSIONNEL	BRETON	Virginie	Responsable pôle affaires réglementaires g

À vos agendas !



réunions en 2025

🕒 9h30 – 12h30

Jeudi 16
janvier
HYBRIDE

Jeudi 3 avril
HYBRIDE

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

**Mardi 2
décembre
13h-17h30**
*Cocktail
déjeunatoire
avant le début
de la réunion*

Modus operandi



J'envoie le calendrier des réunions via Outlook



À chaque membre de noter la date des réunions 2024



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



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



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



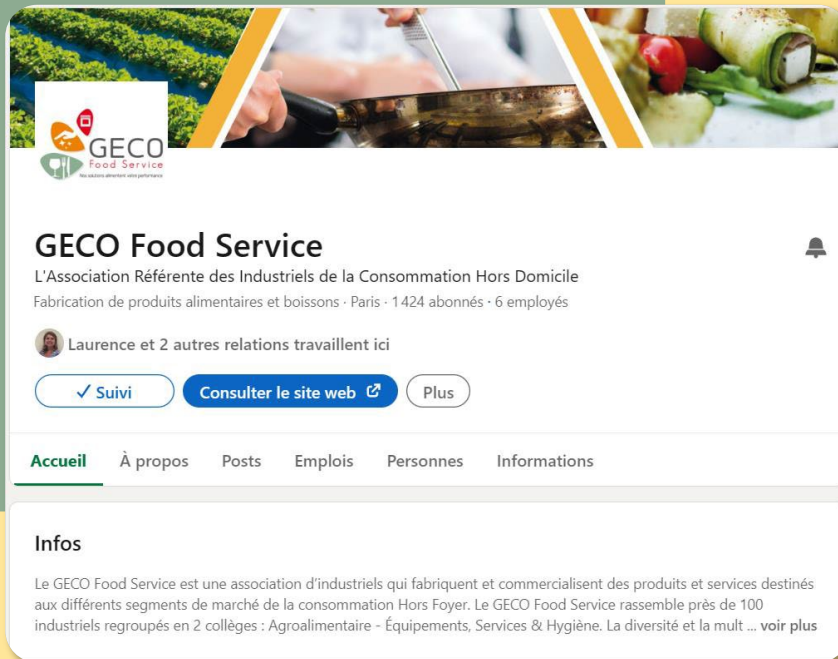
Pour participer aux réunions, il **faut s'inscrire à chaque réunion !**

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !

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)

- Restauration scolaire Avis de l'ANSES sur le projet d'arrêté scolaire et arbitrages
- travaux Pénitenciaire et crèches
- GT santé et médico-social -Livrable

Point à date sur la SNANC

Avis du haut Conseil de santé publique sur le PNNS 5

Alimentation des Séniors

Projet de livrable restauration scolaire

2. INFORMATION CONSOMMATEUR / QUALITE

- Étiquetage du vin
- Affichage environnemental

3. DIVERS / INFORMATIONS / VEILLE

- Norme AFNOR label anti gaspillage
- Veilles Etude Nutrition

4. TOUR DE TABLE

01

NUTRITION



Nutrition

NUTRITION

- Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
 - Restauration scolaire Avis de l'ANSES sur le projet d'arrêté scolaire et arbitrages
 - Pénitenciaire Avis de l'ANSES sur le projet d'arrêté scolaire et arbitrages
 - crèches
 - GT santé et médico-social -Livrable
- Point à date sur la SNANC
- Avis du haut Conseil de santé publique sur le PNNS 5
- Alimentation des Séniors
- Projet de livrable restauration scolaire

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

Rédaction d'un Clausier pour les MP



[ma cantine \(agriculture.gouv.fr\)](https://agriculture.gouv.fr/ma-cantine) Rubrique pour aller plus loin



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Présidence : Direction Générale de la Santé et AGORES

Secrétariat : DGAL

>**Population scolaire** nouvel arrêté en consultation –Saisine de l'ANSES en juillet 2024 -Avis rendu en mai 2025 – présentation des résultats en septembre 2025

>**Population carcérale** : projet d'arrêté fixant des règles nutritionnelles - Saisine de l'ANSES et avis rendu en mars 25-présentation en Juin au GT

>**Population enfants de moins de 3 ans** : Travaux en suspens

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>Population scolaire

PNNS 4 :

- Révision des recommandations GEMRCN /
- Révision de l'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 secondaire

* Retrouvez tous ces guides sur ma.cantine.fr

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



A vertical photograph on the left side of the slide shows a hand garnishing a white plate with a piece of white fish topped with a green herb crust. The plate is on a dark surface, and a red abstract shape is visible in the upper left corner of the photo.

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Présidence : Direction Générale de la Santé et AGORES
secrétariat : DGAL

>Population scolaire

- Elaboration d'un nouvel arrêté fixant les règles de la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire
- Elaboration d'un guide de recommandations alimentaires CNRC remplaçant la recommandation du GEMRCN (accompagnement et tableau de grammages)
- **Travaux de 2021 à été 2022**
- Validation interministérielle pour arbitrages
- Dossier au cabinet du 1^{er} ministre
- Saisine de l'ANSES en juillet 2024



GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Les questions posées

- >Évaluer l'adéquation des dispositions prévues dans ce projet d'arrêté avec l'atteinte des repères alimentaires établis pour chacune des populations concernées.
- >Au regard des recommandations relatives à la consommation de produits laitiers par les enfants, quelle part doivent occuper les fromages parmi l'ensemble des produits laitiers, dont la présence est obligatoire à chaque repas, afin de couvrir les besoins nutritionnels des enfants notamment en calcium et en vitamine D ?
- >Au regard de la recommandation alimentaire de limiter la viande hors volaille, la fréquence minimale de viandes hors volaille proposée sur 20 repas successifs est-elle pertinente, notamment pour répondre aux besoins en fer des adolescentes ?
- >Au regard des travaux de l'Anses sur les repères destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale, les fréquences de service des plats proposés garantissent-elles une satisfaction de l'ensemble des besoins nutritionnels dans le cas où un enfant consomme quotidiennement, et toute l'année, l'option végétarienne quotidienne ?
- >Au regard des travaux de l'Anses sur l'exposition aux isoflavones, quelle est la fréquence maximale recommandée de composantes à base de soja (soja et dérivés du soja) en restauration collective scolaire (sur 20 repas successifs), étant donné le risque sanitaire des aliments contenant des isoflavones, en lien avec le risque de perturbation endocrinienne ?
- >L'arrêté définit des règles de calcul en cas de choix multiple (ex. self-service). Celles-ci limitent les possibilités de choisir des produits non recommandés (définis avec une fréquence maximale) à chaque repas, et garantissent une fréquence minimale de produits recommandés (définis avec une fréquence minimale). Le respect de ces règles, en cas de choix multiple, permet-il de satisfaire à l'ensemble des besoins nutritionnels

GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrete scolaire présenté au GT

NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

1-Projet d'arrêté avec les critères ,
les fréquences

2-Atteinte des repères de l'avis de Anses 2017-SA-0142 pour les 4-17 ans ?

3-Construction d'un plan
alimentaire sur 20 déjeuners avec
4 composantes (4C)

4-Scénario « du pire cas »

- Application des fréquences min pour fruits et légumes, légumineuses, produits céréaliers, poissons
- Application des fréq max pour VHV (Viande Hors Volaille), charcuteries, produits frits, desserts sucrés ou gras
- Composantes restantes : plat « neutre » (entrées protidiques, entrées de féculents Non Complets , volaille, œufs, fruits cuits)

GT Nutrition (CNRC)

>> **Avis ANSES sur le projet d'arrete scolaire** présenté au GT

NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel



Anses 2017-SA-0142
Avis relatif à l'actualisation
des repères du PNNS pour
les 4-17 ans

Démarche de l'actualisation des repères 4-17 ans = transposition des **repères femme adulte** au pro rata des **besoins énergétiques** moyens des enfants

	Femme adulte	4-6 ans	7-10 ans	11-14 ans	15-17 ans
Besoin énergétique moyen (kcal)	2039	1469	1769	2157	2533
Légumes (g/j)	282	203	245	298	350

→ Repères pour **une journée** de consommations

GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel



Anses 2017-SA-0142
Avis relatif à
l'actualisation des
repères du PNNS pour
les 4-17 ans

Repères pour **une journée** de
consommations

% des apports de chaque groupe
d'aliments observés en fonction
du repas dans INCA 3

X 20

Repères pour
un déjeuner

Repères pour
20 déjeuners

	4-6 ans				7-10 ans				11-14 ans				15-17 ans			
	g/j	% deij	g/deij	g/20 deij	g/j	% deij	g/deij	g/20 deij	g/j	% deij	g/deij	g/20 deij	g/j	% deij	g/deij	g/20 deij
Légumes	203	60	121	2426	245	60	146	2920	298	55	163	3257	350	55	191	3825

GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrete scolaire présenté au GT

NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel



Projet d'arrêté :
calcul des
ingrédients du PA



PA **unique** selon un scénario du « pire cas »
Non représentatif de l'ensemble des PA possibles
Néanmoins **possible** (respect de l'arrêté) et **réaliste** (diversité des recettes)

- Diversité dans les recettes proposées : identification de « recettes types » dans la base Enscol
- Application des portions moyennes proposées dans le guide du CNRC
- Hypothèses de simplification des calculs
 - Pas de prise en compte des sauces et assaisonnements
 - Estimation des parts relatives de chaque catégorie d'ingrédients au sein des « recettes types »



GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

PRINCIPAUX RESULTATS

- Fixer une fréquence minimale pour les crudités de légumes en entrée et une autre pour les desserts de fruits crus
- Augmenter la fréquence des « Entrées, plats protidiques, garnitures ou plats complets à base de céréales complètes ou semi-complètes »
- Revoir les fréquences des plats protidiques afin :
 - D'augmenter la présence de légumineuses et de poisson, en particulier gras
 - De limiter la possibilité d'avoir recours à des œufs ou de la volaille
 - De diminuer la présence de charcuteries
- Produits salés : réduire la fréquence des « Entrées, plats protidiques ou garnitures constituées de produits transformés frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides »
- Produits sucrés : revoir les tailles de portions des desserts lactés et des produits à base d'amidon sucré (en particulier chez les 4-10 ans)



GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

1ères discussions lors de la réunion du 25 septembre

→ Fixer une fréquence minimale pour les crudités de légumes en entrée et une autre pour les desserts de fruits crus

20/20 Déjeuners : critère retenu avec cette formulation dont 4/20 légumes cuits et fruits cuits

Légumes et fruits crus servis en entrée, accompagnement du plat ou dessert

Dont possibilité de fruits cuits sans sucres ajoutés et légumes cuits du 1^{er} novembre au 31 mars

Clarifier produits concernés et le lieu de fabrication (quel que soit le lieu de fabrication)

Clarifier les quantités dans le tableau de grammages

→ Augmenter la consommation de légumes

10/20 déjeuners : Garnitures contenant au moins 50% de légumes cuits ~~autres que légumineuses~~ devient **Garnitures contenant au moins 60% de légumes cuits**

Clarifier la méthode de calcul dans le guide CNRC



GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

1ères discussions lors de la réunion du 25 septembre

→ Revoir les fréquences des plats protidiques afin : D'augmenter la **présence de légumineuses** et de poisson, en particulier gras

1^{er} critère

Plats protidiques ou plats complets à base de légumineuses 2/20 mini

-> Evolution vers **Plats protidiques ou plats complets contenant au moins 50% de légumineuses**

(% à revoir selon fiches techniques d'ici la prochaine réunion) ? Avec une possible augmentation 3/20

Les plats type cassoulet petit salé lentilles rentreraient dans cette catégorie

2ème critère

Entrées, garnitures ou desserts à base de légumineuses 2/20 minimum

-> **Entrées, garnitures ou desserts contenant au moins 50% de légumineuses**

(% à vérifier dans les fiches techniques pour la prochaine réunion) ? Même fréquence

Arrêt des discussions sur cette 1^{ère} réunion



GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

Quelle part doivent occuper les fromages parmi l'ensemble des produits laitiers, dont la présence est obligatoire à chaque repas, afin de couvrir les besoins nutritionnels des enfants notamment en calcium et en vitamine D ?

Tableau 6 : calcul de la quantité de calcium à apporter par les fromages sur 20 déjeuners pour atteindre la référence nutritionnelle en calcium

	Part du Ca total apporté au déjeuner	RNP Ca	Quantité de Ca à apporter au déjeuner	Contribution des PL* aux apports en Ca	Quantité de Ca à apporter par les PL* au déjeuner	Quantité de Ca pour 20 déjeuners	Quantité de Ca dans 6 portions de PLF	Quantité de Ca à apporter par les fromages
4-10 ans	23,7 %	800 mg	190 mg	24,2 %	46 mg	920 mg	720 mg	200 mg
11-17 ans	25,7 %	1150 mg	296 mg	21,2 %	63 mg	1260 mg	900 mg	360 mg

* PL : produits laitiers

>Arbitrage non rendu

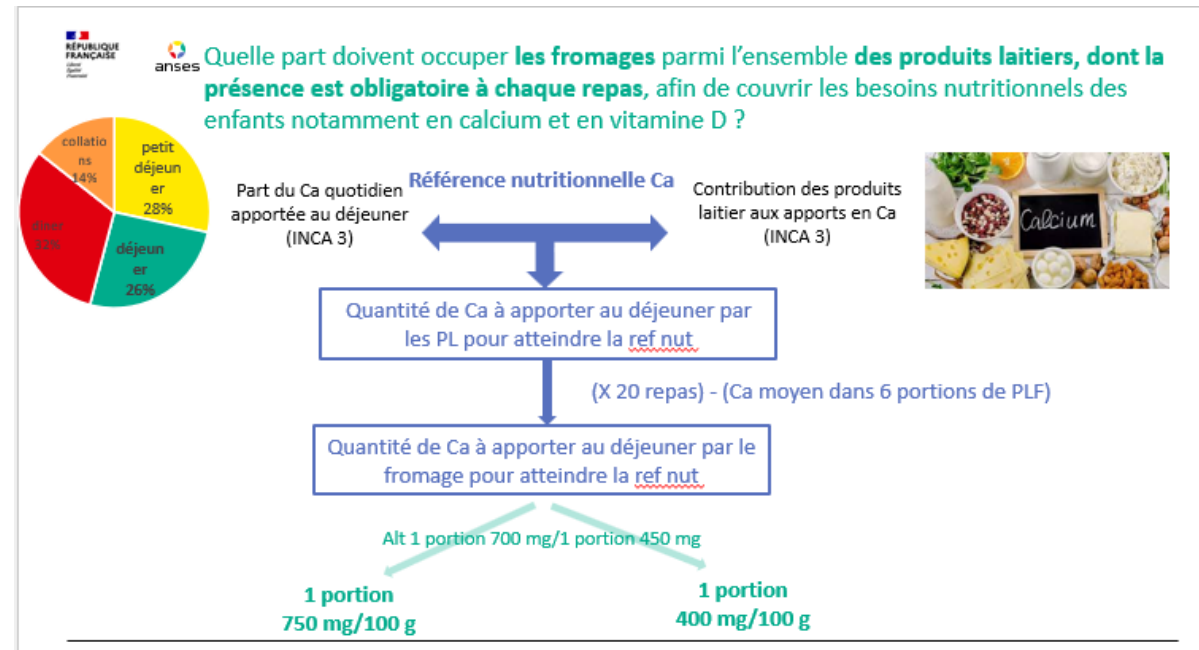
GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

Quelle part doivent occuper les fromages parmi l'ensemble des produits laitiers, dont la présence est obligatoire à chaque repas, afin de couvrir les besoins nutritionnels des enfants notamment en calcium et en vitamine D ?



Souhait CNIEL/GECO FS : 12 fromages

>Arbitrage non rendu



GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

>Au regard de la recommandation alimentaire de limiter la viande hors volaille (VHV), la fréquence minimale de viandes hors volaille proposée sur 20 repas successifs est-elle pertinente, notamment pour répondre aux besoins en fer des adolescentes ?

- Une fréquence maximale de 9 VHV sur 20 repas pour les 11-17 ans
- A partir de la simulation 'pire des cas zéro volaille', pour les 11-17ans
(Filles ayant des menstruations faibles à modérées)
5 propositions de volaille sur 20 repas

Echanges avec INTERBEV sur les calculs FER et VHV

>>Arbitrage non rendu



GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

>Au regard des travaux de l'Anses sur les repères destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale, les fréquences de service des plats proposés garantissent-elles une satisfaction de l'ensemble des besoins nutritionnels dans le cas où un enfant consomme quotidiennement, et toute l'année, l'option végétarienne quotidienne ?

>(Anses 2020, 2021a), l'Anses avait indiqué qu'un menu végétarien quotidien en restauration scolaire pouvait contribuer à la couverture de l'ensemble des besoins nutritionnels des enfants, à la condition qu'il soit équilibré et que l'offre végétarienne prenne mieux en compte l'intérêt des apports en légumineuses et en céréales complètes

>Or tel que décrit (article 4 du projet d'arrêté sur le menu végétarien et l'Annexe 1 qui ne comprend que des plats d'origine animale qui comprend des plats d'origine animale entre 4 et 8/20 obligatoire : cette alternative quotidienne ne peut donc être évaluée.

Il faudrait réévaluer les catégories de plats à base de légumineuses et de céréales complètes

- **Arbitrage non rendu**-Les administrations s'orienteraient vers une absence de cadre législatif pour encadrer l'option végétarienne quotidienne
- Ce qui « légitime » les Collectivités Territoriales qui ont déjà pris en compte cette option-Quid de l'absence de recommandations officielles de l'ANSES ?

A close-up photograph of a hand garnishing a white plate. The plate contains a piece of white fish or chicken, a green vegetable, and a yellow sauce. The hand is placing a green herb on top of the food.

GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

>Au regard des travaux de l'Anses sur l'exposition aux isoflavones, quelle est la fréquence maximale recommandée de composantes à base de soja (soja et dérivés du soja) en restauration collective scolaire (sur 20 repas successifs), étant donné le risque sanitaire des aliments contenant des isoflavones, en lien avec le risque de perturbation endocrinienne ?

Les résultats (cf avis ANSES sur la consommation d'aliments contenant des isoflavones) ont mis en évidence des dépassements de la VTR chez toutes les tranches d'âge dès lors qu'elles étaient catégorisées comme « consommateurs de soja » (au moins une occurrence de consommation d'un produit à base de soja dans le recueil des trois jours de consommations dans l'enquête Inca 3).

Dès lors que l'introduction d'une composante à base de soja en restauration scolaire fait entrer chaque bénéficiaire dans la catégorie « consommateurs de soja », l'Anses recommande de ne pas proposer d'aliments à base de soja en restauration collective, quelle que soit la classe d'âge.

> Arbitrage non rendu -Critère non encore discuté



GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

>L'arrêté définit des règles de calcul en cas de choix multiple (ex. self-service). Celles-ci limitent les possibilités de choisir des produits non recommandés (définis avec une fréquence maximale) à chaque repas, et garantissent une fréquence minimale de produits recommandés (définis avec une fréquence minimale). Le respect de ces règles, en cas de choix multiple, permet-il de satisfaire à l'ensemble des besoins nutritionnels ?

Les règles ainsi proposées en cas de choix multiple ajoutent un niveau de complexité dans la construction du plan alimentaire et *a fortiori* dans l'évaluation de sa pertinence d'un point de vue nutritionnel.

Ainsi, en cas de fréquentation occasionnelle de la restauration scolaire, en particulier dans les collèges et lycées les adolescents peuvent choisir de déjeuner à la cantine les jours où un plat particulièrement apprécié est proposé (faisant souvent partie d'une catégorie de plat pour laquelle l'arrêté fixe une fréquence maximale de présentation)-Donc quid du respect de l'équilibre alimentaire sur les 20 repas

il serait ainsi opportun de réfléchir à des critères relatifs aux menus dans leur globalité plutôt qu'aux composantes de manière isolée. *A cet égard, le CES rappelle sa conclusion formulée dans le cadre de l'appui à l'expérimentation des menus végétariens (Anses 2021a) : « les recommandations officielles qui, à ce jour, indiquent des fréquences par composante du menu, devraient dans le futur proposer des combinaisons de composantes afin d'optimiser l'équilibre nutritionnel des menus. Une telle approche serait un levier pertinent de l'amélioration de l'offre en restauration scolaire. »*

→ Critère non encore discuté

A close-up photograph of a hand garnishing a white plate. The plate contains a piece of white fish or chicken, a green vegetable, and a yellow sauce. The hand is placing a green herb on top of the food. A red abstract shape is overlaid on the top left of the image.

GT Nutrition (CNRC)

>> Avis ANSES sur le projet d'arrêté scolaire présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025

saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »

- Prochaine réunion en visio le Mardi 7 octobre
- Voir une dernière réunion le jeudi 27 Novembre
- PP ont plaidé un délai pour les réponses aux différentes questions et arbitrages à rendre

En résumé

>Besoin d'avoir un retour sur le 50% de légumineuses plats protidiques ou complets , entrées , garnitures, desserts

>Fromages : Renvoi de la position GECO de 2022-Questionnement sur les fondus et spécialités laitières

+ Critère Glucides simples ajoutés 8% sur les PLF

>Envoi du tableau récap sur tous les critères -

Retours pour Mardi 7 octobre midi



GT Nutrition-(CNRC)

>population carcérale

SAISINES 2024-SA-0140- Réunion du 26 juin 2025

«RESTAURATION CARCÉRALE»

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements pénitentiaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel



Bilan des modifications proposées

PA vs repère (+/-)	Modifications nécessaires dans le projet d'arrêté
Légumes et fruits frais et secs	Fixer une fréquence minimale pour les crudités de légumes en entrée et une autre pour les desserts de fruits crus
Féculents complets / non complets	Augmenter les entrées, plats protidiques, garnitures ou plats complets à base de céréales complètes ou semi-complètes
Légumineuses	Augmenter les plats protidiques ou plats complets, contenant au moins 30 % de légumineuses ou le « dont légumineuses » des garnitures de légumes
Poissons totaux / gras	Augmenter les entrées, plats protidiques ou plats complets de poisson ainsi que le « dont poissons gras »
Charcuteries	Réduire les entrées, plats protidiques ou plats complets de charcuterie
Produits à base d'amidon salés ou gras	Réduire les entrées, plats protidiques ou garnitures constituées de produits transformés frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides
Produits à base d'amidon sucrés ou gras	Réviser les tailles de portions pour les desserts en maternelle et au primaire
Desserts sucrés lactés	
Oléagineux	Proposer une fréquence minimale dans le PA standard
Produits laitiers	Encadrer les petits déjeuners (1 PL et 1 fruit frais supplémentaires)

Au regard des conditions de vie spécifiques en milieu fermé (sédentarité, manque d'ensoleillement), des recommandations spécifiques sont-elles à intégrer, notamment en lien avec le risque de déficit en vitamine D ?

- Régime optimisé standard => alimentation couvre 30% de la référence nutritionnelle: poissons gras (qui couvrent 42 % de l'apport total en vitamine D), des volailles (19 %) et des œufs (18 %)
- Régime optimisé végétarien => alimentation couvre 15 % de la référence nutritionnelle: du lait et des produits laitiers frais (qui couvrent près de 70 % de l'apport total en vitamine D) et des œufs (15 %).

=> Recommandation de supplémentation, d'exposition solaire, enrichissement des denrées en vitamine D

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>population carcérale

SAISINES 2024-SA-0140- Réunion du 26 juin 2025

«RESTAURATION CARCÉRALE»

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements pénitentiaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel



Quelle part doivent occuper les fromages parmi l'ensemble des produits laitiers, afin de couvrir les besoins nutritionnels notamment en calcium et en vitamine D ?

- Réponse vis-à-vis du calcium uniquement
 - quantité de PL inférieure aux repères;
 - PA ne garantit pas l'atteinte de la ref nut en calcium.

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>population carcérale

SAISINES 2024-SA-0140- Réunion du 26 juin 2025

«RESTAURATION CARCÉRALE»

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements pénitentiaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel



Pertinence des fréquences max de viandes hors volailles

Seuil épidémiologique = 500 g/sem

Projet d'arrêté : 8/56 min et 16/56 max

→Seuil pour 56 fréquences de repas

Taille de portion de 100 g

200 g à 400 g/sem <500 g sem

Adultes :

20 portions max



Fréquence maximale recommandée de composantes à base de soja



80 kg

VTR=20 µg/kg p.c./j, soit 1600 µg/j

L'exposition moyenne des hommes adultes non consommateurs de produits à base de soja dans l'enquête Inca 3 = 0,2 µg/kg p.c./j, soit 16 µg/j (pour 80 kg)

L'exposition possible < VTR = 1584 µg/j



Moy 19 200 µg/100 g
(11 750 µg/100 g-34 120 µg/100 g),
21 120 µg /portion moy de 110 g

Carcéral
Individus non consommateurs hors
restauration collective

→ 2 portions soja / 28 j

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>population carcérale

SAISINES 2024-SA-0140- Réunion du 26 juin 2025

«RESTAURATION CARCÉRALE»

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements pénitentiaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

Anses soutient l'utilité d'encadrer la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective par voie réglementaire

Dans le cadre de l'approche proposée, nécessité

- d'augmenter les fréquences : fruits et légumes, poissons gras, féculents complets, légumineuses;
- de diminuer les fréquences : féculents non complets, charcuteries;
- réviser la catégorisation des plats.

Pertinence des critères utilisés pour contrôler la qualité nutritionnelle des repas de restauration collective ?

- Complexité de la mise en œuvre de l'ensemble des critères simultanément
- Ne permettent pas d'atteindre systématiquement l'« objectif d'équilibre nutritionnel »
- Certaines catégories de plats non pertinentes d'un point de vue nutritionnel



Dans le cadre de l'approche proposée, nécessité :

- d'**augmenter** les fréquences de produits laitiers
- d'**encadrer** la composition des petits déjeuners
- de **diminuer** la fréquence de produits à base de soja

Problématique de la vitamine D : rappel des recommandations Anses (2015, 2016, 2021, 2024)

- une supplémentation à travers le système de soins dirigée vers la population adulte ;
- des recommandations précises d'exposition solaire, compatibles avec la prévention des cancers cutanés ;
- un enrichissement des denrées en vitamine D piloté par les pouvoirs publics, supposant une analyse approfondie des enjeux sanitaires et des bénéfices et risques attendus.

GT Nutrition-(CNRC)

>population carcérale-version stabilisée

Suite aux échanges, les fréquences retenues sont les suivantes :

Repères alimentaires pour la population générale de Santé publique France (2019)	Critères	Menu Standard	Menu Végétarien
Au moins 5 fruits et légumes par jour (Augmenter)	Entrées, accompagnements du plat de crudités de légumes ou de fruits frais ou desserts de fruits crus <i>Dont fruits crus</i>	56/56 mini 26/56 mini	56/56 mini 26/56 mini
	Entrées, garnitures ou plats complets contenant au moins 50% de légumes cuits	28/56	28/56
Légumes secs (lentilles, haricots, pois chiches...) <u>au moins deux fois par semaine</u> (Augmenter)	Plats protidiques ou plats complets, à base de légumineuses	4/56 mini	18/56 mini
	Entrées ou desserts à base de légumineuses	4/56 mini	12/56 mini
Féculents complets ou semi-complets (pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz <u>complets</u>): au choix au moins une fois par jour.	Garnitures ou plats complets, contenant au moins 50% de féculents, céréales et/ou légumineuses <i>Dont légumineuses</i>	28/56 8/56 mini	28/56
	Pains ¹ , entrées (contenant au moins 50% de produits céréaliers...), plats protidiques, garnitures ou plats complets à base de produits céréaliers complets ou semi-complets	16/56 mini	16/56 mini

¹ Inclut les pains complets, semi-complets et aux céréales

GT Nutrition-(CNRC)

>population carcérale-
version stabilisée

Repères alimentaires pour la population générale de Santé publique France (2019)	Critères	Menu Standard	Menu Végétarien
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
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 <i>Dont desserts lactés ² (à plus de 100mg de calcium par portion et moins de 15% de glucides totaux)</i>	20/56 mini 8/56 maxi	20/56 mini 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	Non concerné	6/56 maxi
	Entrées, plat protidique ou plat complet, et desserts à base de soja	2/56 maxi (en cours d'analyse pour une éventuelle évolution)	2/56 maxi (en cours d'analyse pour une éventuelle évolution)
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
	<i>Dont poisson gras</i>	4/56 mini	

**Soja : Confirmé
3/56 par les
administrations le
25 septembre 25**

GT Nutrition-(CNRC)

>population carcérale-version stabilisée

GT Nutrition du CNRC

Repères alimentaires pour la population générale de Santé publique France (2019)	Critères	Menu Standard	Menu Végétarien
Privilégier la volaille et limiter les autres viandes (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats³) à 500g/semaine	Plats protidiques ou plat complet de viande hors volaille ou de préparation contenant au moins 70% de la portion usuelle de viande hors volaille <i>Dont viande non hachée hors volaille</i>	Entre 8 et 16/56 maxi 8/56 mini	Non concerné
Limiter la charcuterie à 150g par semaine	Entrées, plats protidiques ou plats complets de charcuterie <i>Dont plats protidiques et complets</i>	8/56 maxi 5/56 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	10/56 maxi	12/56 maxi
	Plats protidiques ayant un rapport protéines / lipides ≤ 1	Critère supprimé	Non concerné
	Desserts contenant plus de 15% de glucides simples totaux et/ou plus de 15 % de lipides	12/56 maxi	12/56 maxi

- est proposé d'ajouter une recommandation d'utilisation de produits laitiers frais et de fromages riches en calcium dans le guide. A priori, les fromages servis sont majoritairement supérieurs à 150mg de calcium.
- servir 2 pains complets par semaine, ne laisserait plus que 2 garnitures à base de céréales complètes par semaine, ce qui semble plus réaliste.
- Oléagineux : la recommandation de l'Anses d'en proposer également pour le menu standard ne pourra pas être prise en compte pour des raisons budgétaires- A ajouter en recos pour le cantinage en recos dans le guide
- une augmentation du grammage en entrées des poissons gras, en indiquant 50g minimum par portion.
- création d'une sous-catégorie plat de charcuteries (avec un grammage plus élevé que les entrées), avec une fréquence maximale de 5/56 maxi, ce qui permet de diminuer les apports totaux sans diminuer la fréquence globale de 8/56 maxi.

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



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)



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

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>les enfants de moins de 3 ans

Travaux suspendus

Néanmoins les classes d'âge ont été définies :

4-6 mois -6/8 mois à 1 an-1-3 ans

Un tableau de propositions de fréquences est en consultation

Les entreprises intéressées me contactent !

GT Nutrition (CNRC)

Rappel

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

Création d'un GT Ad Hoc

- Caroline DUPONCEL-NUTRITION SANTÉ
- Jean-Yves FAVARD –BONDUELLE
- Clara STEPHANO -CONDIFA
- Justine BRACHAT-REALINI-SAVENCIA
- Alexandra BON –Groupe LDC
- Claire SUREL-OLGA

➤ **1^{ère} réunion en juillet Alexandra, Justine et Jean-Yves**

Constats :

Nécessité de Format court (4 pages)

Nécessité de rentrer par la composante du repas et de reprendre les obligations (fréquences)

Nécessité de faire un focus sur les catégories d'aliments vs GEMRCN

Mettre des exemples concrets



Entrée

Élément	Fréquence minimale ou maximale (20 repas)
Crudités de légumes ou fruits frais	20/20 minimum (dont 4/20 max cuits en hiver)
Légumineuses en entrée	2/20 minimum
Produits céréaliers complets ou semi-complets	2/20 minimum

Qu'en pensez-vous?



Rappel:GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>Lancement du GT santé et médico social

Secteurs en retard dans la mise en œuvre des dispositions des Lois EGAlim, AGECL et Climat & Résilience

Objectifs:

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

3 axes de travail

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.**

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.

Présidents

Nathalie LEVIN ANAP Ingénieur Qualité –porte le projet Alimentation durable

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

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

GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Axe 1: Lutte contre le gaspillage alimentaire et l'adaptation de l'offre alimentaire.

Auditions d'acteurs divers – Rédaction de projets de 2 livrables (sanitaire et médico social)

CONSTAT-FACTEURS DE RISQUES- PRECONISATIONS-MISE EN ŒUVRE PLAN D'ACTIONS-OUTILS



Partie "Constat"

- ✓ Des établissements soumis à de multiples contraintes
- ✓ Des indicateurs de gaspillage alimentaire, de dénutrition, de satisfaction à améliorer
- ✓ Des pistes d'économies mobilisables par une meilleure gestion de l'offre alimentaire inadéquate
- ✓ Des pratiques améliorables

Partie "Facteurs de risques"

- ✓ **Besoin d'améliorer le suivi de l'état nutritionnel des convives** et des coûts imputables au gaspillage alimentaire et à la dénutrition
- ✓ **Un budget alloué à l'alimentation à redimensionner**
- ✓ **Une gestion des ressources humaines optimisable**

GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL(CNRC)

Lutte contre le gaspillage alimentaire et l'adaptation de l'offre alimentaire.

CONSTAT-FACTEURS DE RISQUES- **PRECONISATIONS**-MISE EN ŒUVRE PLAN D' ACTIONS-OUTILS

Partie "Préconisations"

- ✓ Mobiliser les directions pour une mise en place systématique d'une stratégie alimentaire globale
- ✓ Donner un cadre pour la mise en place de stratégies alimentaires (méthodologie, indicateurs)
- ✓ Réorganiser le budget alloué à l'alimentation
- ✓ Décloisonnement des équipes et formations
- ✓ Identification de pratiques à modifier et mise en place d'une communication pour les faire évoluer
- ✓ Outiller les établissements pour faire évoluer les modalités de prise en charge nutritionnelle
- ✓ Etablir un cadre pour suivre le gaspillage alimentaire, la dénutrition et les pratiques en matière de prescriptions de CNO
- ✓ Appuyer les efforts en R&D visant à réduire le gaspillage alimentaire et à optimiser la prise alimentaire
- ✓ Faire le lien avec les fournisseurs de denrées alimentaires et de matériel pour faire remonter certains besoins

Faire le lien avec les fournisseurs de denrées alimentaires et de matériel pour faire remonter certains besoins

En ce qui concerne les fournisseurs de matériels, il pourrait être mis en avant certains besoins, à l'instar de :

- Développer et innover pour des chariots de distribution plus ergonomiques et efficaces ;
- Faire évoluer la vaisselle et les couverts de manière à ce qu'ils répondent à la fois aux besoins ergonomiques des convives mais aussi aux contraintes pratiques du personnel.

S'agissant des fournisseurs de denrées alimentaires, le GT a identifié les besoins *infra* :

- Développer une offre en aliments enrichis/densifiés pour contribuer à lutter contre la dénutrition ;
- Adapter l'offre alimentaire à certaines pathologies (prise en compte des difficultés de préemption avec le manger main, innovations culinaires pour des repas mixés attrayants, ...) ;
- Développer une offre en collations/petits déjeuners enrichis.

GOUVERNEMENT
Ministère de la Santé
Ministère de l'Éducation Nationale

Guide d'accompagnement du
Conseil National de la Restauration Collective
Lutte contre le gaspillage alimentaire
& adaptation de l'offre alimentaire
en établissement médico-social
accueillant des personnes âgées
EHPAD, Résidences Autonomes, Résidences Services Séniors, ...



GT Santé et médico-social

www

GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL(CNRC)

>Lancement du GT santé et médico social

lutte contre le gaspillage alimentaire et l'adaptation de l'offre alimentaire.

CONSTAT-FACTEURS DE RISQUES- PRECONISATIONS-MISE EN ŒUVRE PLAN D' ACTIONS-OUTILS

Axe 1 : Faire évoluer les propriétés nutritionnelles de l'offre alimentaire : vers une simplification du nombre de régimes et de déclinaisons

- ✓ Adopter une offre alimentaire pour garantir un apport calorique et protéique minimum et assurer un équilibre alimentaire conformément aux recommandations du PNNS
- ✓ Eviter l'addition d'un ou plusieurs régimes
- ✓ Réévaluer les besoins de prescriptions d'alimentations thérapeutiques, plus onéreuses et souvent moins appréciées par les convives
- ✓ Limiter le nombre de composantes par repas et privilégier un fractionnement de la prise alimentaire

Axe 2 : Adaptation de l'offre alimentaire via la mise en place d'une politique d'achat visant à s'approvisionner en denrées durables et de qualité et la réalisation de recettes adaptées aux convives

- ✓ Un approvisionnement en produits durables et de qualité
- ✓ Un approvisionnement en denrées adapté aux goûts des résidents
- ✓ Sélectionner ses denrées durables et de qualité en adoptant une méthode de production économiquement avantageuse
- ✓ La diversification des sources de protéines
- ✓ Travail sur les méthodes de cuisson
- ✓ Une favorisation de la prise alimentaire par la conception et la préparation de recettes adaptées aux besoins des résidents avec des propriétés organoleptiques de qualité

Axe 3 : Une favorisation de la prise alimentaire par un service adéquat

- ✓ Information aux convives
- ✓ Aide à la prise du repas
- ✓ Une favorisation de la prise alimentaire par un environnement de prise de repas matériel et immatériel optimal





Politique nutritionnelle

SNANC *stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 climat&résilience*

Consultation des adhérents en Avril

Retour du GECO Food Service sur la plateforme de la contribution en ligne 1^{ER} MAI

- *Aucun engagement sur un enjeu sociétal essentiel, **le vieillissement de** la population française*
 - **Extension du fait Maison en restauration Collective**, *une concertation entre professionnels de la filière amont et aval doit être organisée pour être en cohérence avec les pratiques et usages des restaurateurs et professionnels*
 - **Revenir aux objectifs EGALIM 1 sur le label HVE** *dont seul le niveau 3 sera éligible dans les Achats de produits durables et de qualité en 2027 , exposant un nombre important d'exploitations agricoles et d'entreprises certifiées niveau CE2 (82 démarches certifiées) à ne plus être éligibles,*
 - **Le label Origin Info** *est destiné à des consommateurs opérant des choix dans un linéaire en GMS. Ce label n'est pas approprié en Restauration car ce sont des produits ingrédients qui vont être intégrés dans des compositions de recettes.*
 - **Extension du NS** *pour la restauration Il est indispensable de valider un process cohérent (perte à la cuisson, à l'épluchage etc.), d'élaborer des outils avec les restaurateurs et les fournisseurs des produits pour un affichage NS juste, compris des convives pour des choix éclairés*
- Parution 10/09 d'une "version bleue" du texte SNANC, avec arbitrages rendus par le précédent gouvernement
- **La publication officielle est cependant suspendue à la signature de l'actuel nouveau gouvernement qui est en cours de constitution.**

Politique nutritionnelle

PNNS 5

Elaboration du PNNS 5 sur la base de l'évaluation conjointe du PNNS 4 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 ???

Politique nutritionnelle

PNNS 5 > Publication de l'avis du HCSP (été 2025)

- **Promouvoir la consommation de produits bio** accompagnée d'une promotion d'une alimentation plus végétale, en raison notamment de ses externalités positives sur le plan environnemental
Envisager une réallocation des soutiens publics vers ces choix de modes de production, de transformation, de distribution, **de restauration**
- **Étendre l'usage du Nutri-score** ...*l'ensemble des produits alimentaires proposés directement au consommateur (aliments non préemballés), y compris **dans la restauration hors foyer** ; cette mesure nécessite la mise en place d'un nouveau cadre juridique adapté et une phase expérimentale.*
- Le placement des produits alimentaires ,,permettre aux produits favorables à la santé et à l'environnement **els que les fruits, légumes, légumes secs, les produits céréaliers complets, et les produits avec une labellisation fiable de durabilité (label Bio par exemple) d'être plus visibles en magasin ou restaurant**
- **Réguler l'implantation des points de vente alimentaires défavorables à la santé (fast foods) auxquels sont exposés les enfants et adolescents, autour des établissements scolaires**



Politique nutritionnelle

PNNS 5 > Publication de l'avis du HCSP (été 2025)

- Poursuivre la mise en oeuvre du cadre réglementaire (alimentation saine et durable), en finalisant l'adaptation du GEMRCN à la loi Egalim (menu végétarien)
- Privilégier le recours aux produits végétaux bruts dans le plan de menus, pour des raisons nutritionnelles et de réduction de coûts
- Soutenir le développement des réseaux de cuisiniers et cuisinières avec des espaces d'échange entre pairs pour favoriser les partages de savoirs et la montée en compétence collective sur la végétalisation des menus et l'alimentation durable.
- Développer une réflexion approfondie sur les menus à 4 composantes vs. 5 composantes, et sur l'estimation des « justes portions » (à partir de données sur les restes à l'assiette mesurées par composante et de la portion servie) et déterminer le rôle de la restauration collective dans la couverture des besoins nutritionnels (éventuellement dans un contexte où le repas scolaire est le seul de la journée).

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

Nutrition et Qualité des Aliments

Nutrition et Qualité des Aliments > Seniors

■ Réunions GT Se...

■ Ateliers (Renco...

■ Etudes support

■ CNA Etudes su...

Alimentation des Seniors 25 /26

> Poursuite Adhésion Alim50+ (Travaux sur la formation , dépistage précoce de la dénutrition , travaux sur Alimentation des 45-65 ans au travail...)

>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'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**

>CALENDRIER

**Mardi 2 décembre 14h30-15h30 en présence d'Aline VICTOR pour présenter
les résultats et les prochaines étapes**

02

INFORMATION

QUALITÉ



Information consommateur/Qualité

Étiquetage des ingrédients du vin utilisé dans une denrée alimentaire

Affichage environnemental

Risque de bannissement des dénominations « steak burger escalope saucisse » au niveau européen – vote au parlement européen



Rappel : 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.

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

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

o Conformément 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.

o La 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.



Rappel : Étiquetage des ingrédients du vin utilisé dans une denrée alimentaire

>DGCCRF a confirmé en mai dernier à l'ANIA son positionnement : les opérateurs doivent étiqueter les ingrédients du vin utilisé à plus de 2% dans les denrées, et notamment les additifs qu'il contient s'ils ne peuvent démontrer que ceux-ci n'ont plus de fonction technologique dans les denrées.

>Un courrier ANIA adressé à la DG de la DGCCRF avec copie aux ministres GENEVARD-LOUWAGIE-Bureau 4C

Résumé : De nombreux opérateurs ont informé que face aux difficultés posées par l'évolution de l'interprétation de la réglementation, ils envisageaient d'ores-et-déjà de diminuer ou substituer totalement ou partiellement le vin pour passer sous le seuil des 2%, voire de le supprimer de leurs recettes. Nous alertons vos services sur les conséquences majeures tant pour la filière alimentaire française que pour la filière viti-vinicole français

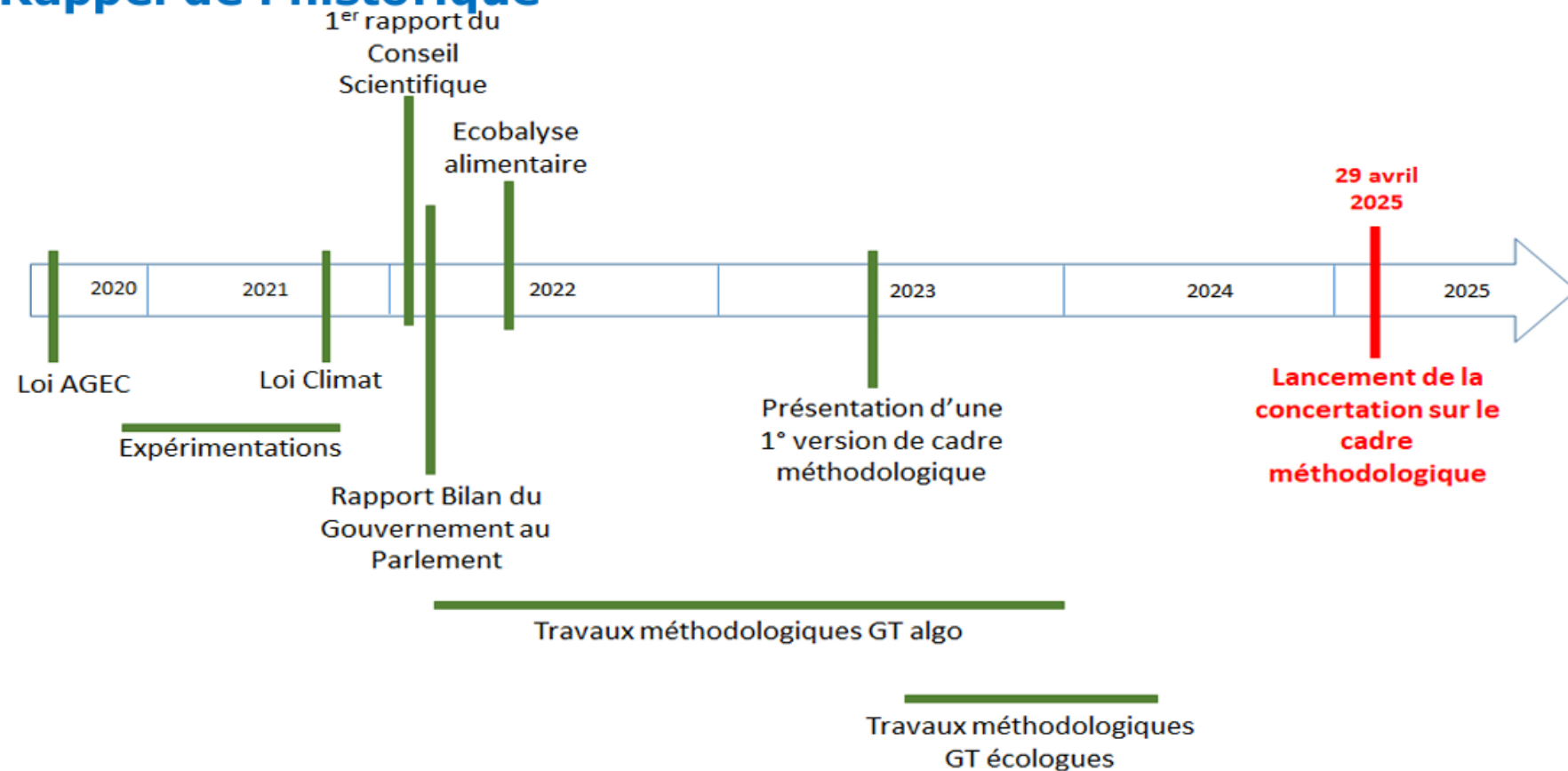
→ **impacts au niveau des fonds de sauce, jus ou tout autre ingrédient vendu en RHD ?**

Affichage environnemental


MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE,
DE LA BIODIVERSITÉ,
DE LA FORÊT, DE LA MER
ET DE LA PÊCHE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Rappel de l'historique



Avec une articulation avec le cadre européen en cours



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

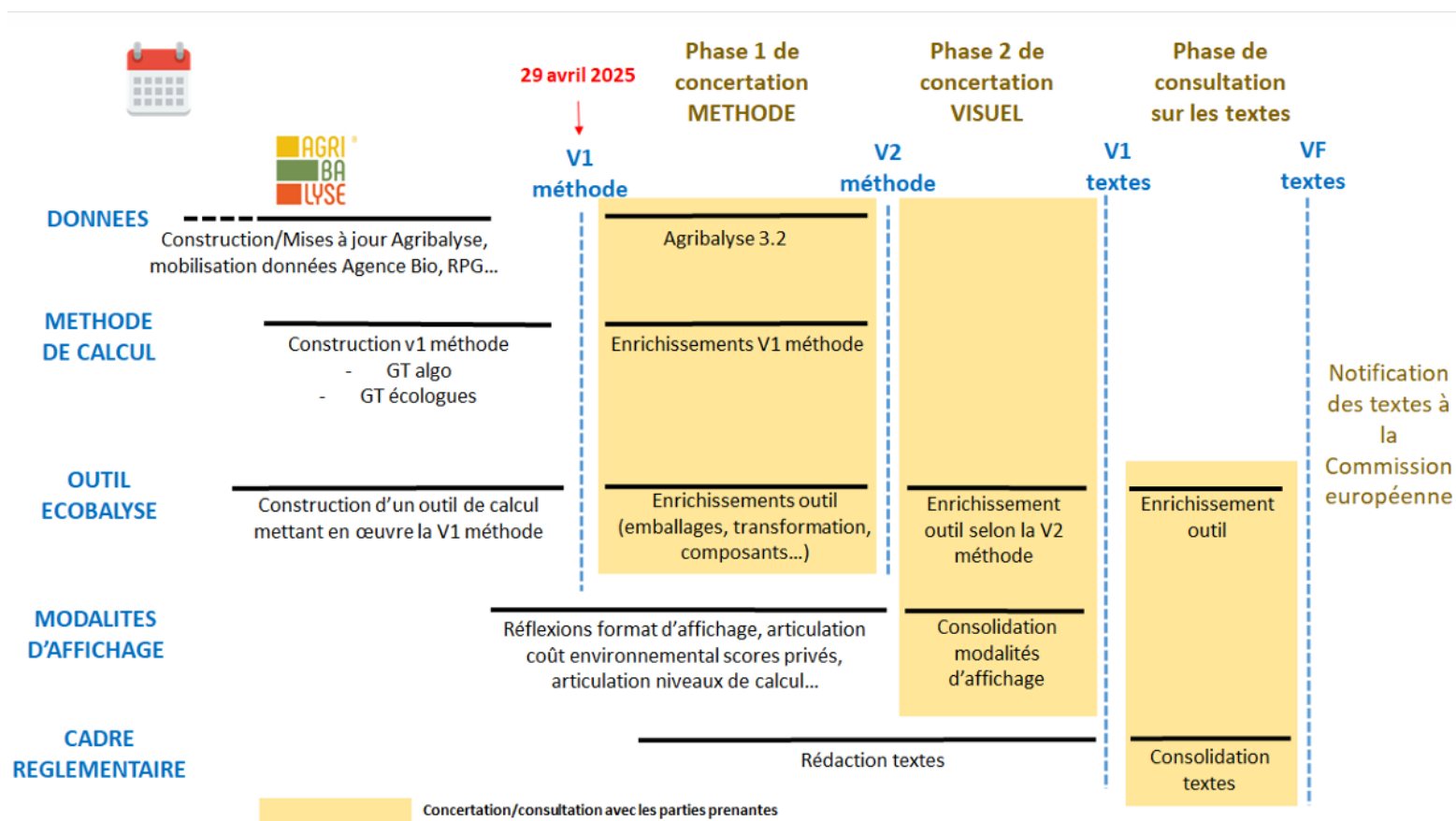
>**Prochaines étapes** : Une consultation lancée sur la méthode du coût environnemental d'Avril à Fin septembre repoussé à Fin octobre pour tester le nouveau calculateur Ecobalyse.

Des réunions techniques et des webinaires de présentation du nouveau calculateur ont été organisées au sein du Comité des partenaires.

Affichage environnemental

> Prochaines étapes

l'ADEME a lancé un cycle d'ateliers thématiques dont vous trouverez les replays et présentations au lien suivant : [Concertation technique secteur alimentaire](#)



DEMANDE DES ENTREPRISES / Réalisation d'une étude d'impact économique (notamment : coûts de réalisation des ACV et de changement d'étiquetage, temps nécessaire -> recrutements)



Bannissement des dénominations « steak burger escalope saucisse » au niveau européen

8 octobre 25: Parlement européen a voté (à 355 voix contre 247) pour une interdiction de l'usage de termes comme «*steak*», «*saucisse*» ou «*hamburger*» pour des produits sans viande.

Toutefois, la mesure doit encore être négociée avec les États européens.

Pour rappel en France un décret publié le 27 février 2024 avait été annulé par le Conseil d'Etat en janvier 2025.

03

DIVERS

INFORMATIONS



Divers Informations

Gaspillage alimentaire

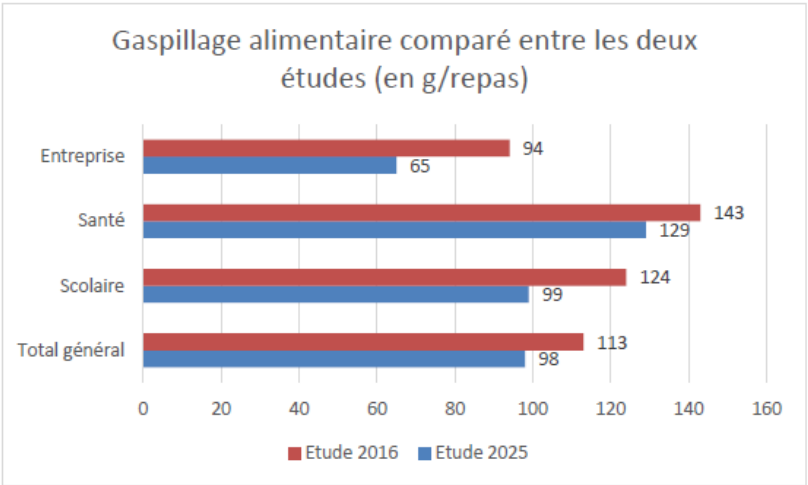
>Etats Généraux sur le gaspillage alimentaire

Sur l'impulsion de Guillaume GAROT Député de la Mayenne et ancien ministre
200 acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- 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
- 3 groupes de travail

GECO Food service présent .

>Etude ADEME sur les coûts du gaspillage en restauration collective (un volume en g qui baisse mais un coût des MP et Fonctionnement en hausse



Les résultats indiquent, pour l'ensemble du secteur, un coût moyen direct du GA de 0,45 €/repas, un coût moyen indirect du GA de 0,59 €/repas et un coût complet moyen de 1,03€/repas pour la période 2022-2024, en hausse par rapport aux valeurs de 2016 (0,27 €/repas et 0,68 €/repas). Cette augmentation globale de 51 % traduit l'effet combiné de la hausse des prix alimentaires et des coûts de fonctionnement.

	Etude 2016 (par repas)	Etude 2025 (par repas)	Evolution en %
Coût direct moyen du GA	0,27 €	0,45 €	+ 66 %
Coût indirect moyen du GA	0,41 €	0,59 €	+ 44 %
Coût complet moyen du GA	0,68 €	1,03 €	+ 51 %


RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE


ADEME

COÛTS DU
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE EN
RESTAURATION
COLLECTIVE

Actualisation des coûts directs et indirects
liés au gaspillage alimentaire

RAPPORT FINAL
Septembre 2025

EXPERTISES

Divers Informations

>Publication Label anti-gaspillage AFNOR pour

Mise en œuvre du label national "anti gaspillage alimentaire" en restauration collective (arrêté ministériel, [legifrance.gouv.fr](https://www.legifrance.gouv.fr), 8/9/2025)

Pour attester du respect de l'obligation légale (loi AGECE) de baisser de 50% son niveau de gaspillage alimentaire, entre 2015 et 2025, les restaurants collectifs peuvent donc, dorénavant, constituer un dossier en sollicitant les organismes certificateurs reconnus par l'Etat :

Pour rappel ce label est une marque de l'État délivrée par les organismes certificateurs agréés qui diffère selon le niveau atteint dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Le niveau 1 étoile atteste d'un engagement dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Le niveau 2 étoiles atteste d'une maîtrise de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Le niveau 3 étoiles atteste de l'atteinte d'un niveau exemplaire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

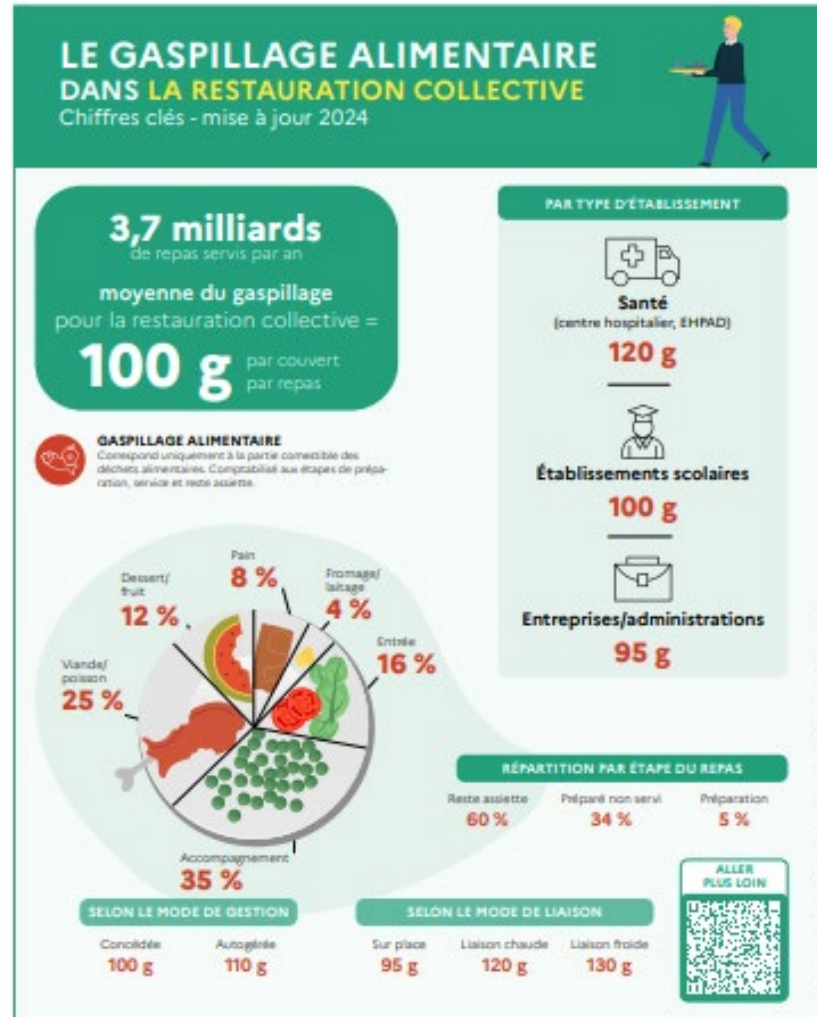
[télécharger ici le référentiel](#)



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

Divers Informations

> Veilles NUTRITION

- >Etat des lieux des prises alimentaires hors repas en France, notamment chez les enfants - Données de l’observatoire des habitudes Alimentaires hors repas 2024 CWAYS –SFN
- >[La Mediterranean Diet Foundation](#), nouvelle pyramide alimentaire à destination des enfants âgés de plus de 3 ans et des adolescents.

>[Etude internationale sur la Nutrition](#) –Juin 25- Comparatif France vs les autres pays

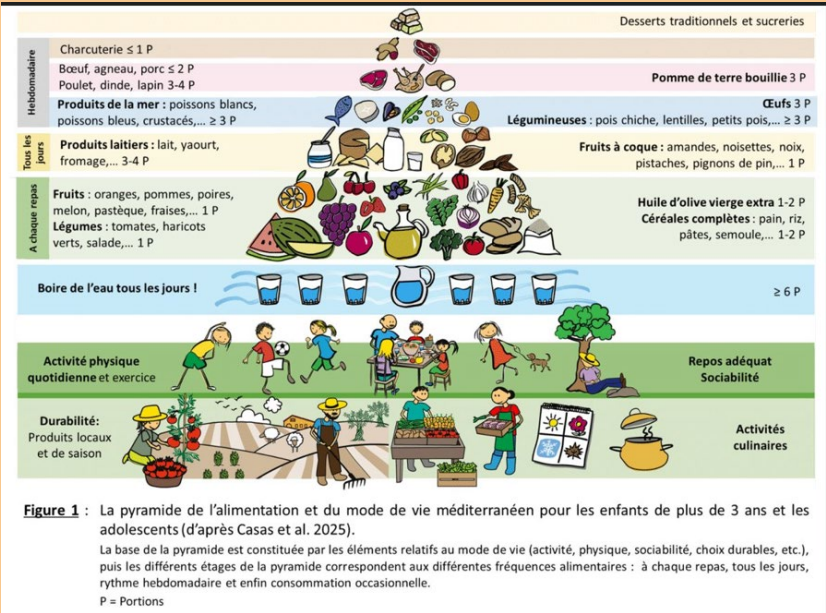


Etude internationale sur la nutrition

Sondage exclusif diffusé à l'occasion de la journée mondiale de la nutrition

4 juin 2025







ETAT DES LIEUX DES PRISES ALIMENTAIRES HORS REPAS EN FRANCE, NOTAMMENT CHEZ LES ENFANTS

DONNÉES DE L'OBSERVATOIRE DES HABITUDES ALIMENTAIRES HORS REPAS 2024

Pascale Hébel

SFN Société Française de Nutrition

Sujets pour les prochaines réunions (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)
- Focus sur les labels environnementaux et réglementation européenne sur les allégations environnementales
- Focus sur les accords collectifs



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