

COMMISSION

Nutrition

Qualité

📅 02 décembre 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.



Modus operandi



J'envoie le **calendrier** des réunions via Outlook



À chaque **membre de prendre connaissance** la **date** des **réunions 2025** dans son **calendrier**



En amont de chaque réunion, **j'envoie une invitation pour la réunion**



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 via l'invitation CRM**

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !

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

Nous relayerons nos Commissions en citant les participants !*



1

Assurez-vous que vous **suivez notre compte LinkedIn @GECOFOODSERVICE**

2

Likez / Commentez nos posts régulièrement

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

À vos agendas !



réunions en 2026



Mardi 27
janvier
9h30 – 12h30

Mercredi 25
mars
14h30 – 17h30

Vendredi 3
juillet
9h30 – 12h30

Jeudi 5 novembre
présentiel
+cocktail
9h30-14h

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 Pénitentiaire et crèches
- GT santé et médico-social -Livrables (voir GT Alimentation Seniors)

2. INFORMATION CONSOMMATEUR / RESTAURATEUR/QUALITE

- Allégations sans sucres
- PPWR / Projet d'étiquetage emballages
- Les labels et scores environnementaux

3. DIVERS / INFORMATIONS/VEILLE

- Manifeste pour Bien manger à l'école
- AUT
- Lait et Fruits à l'école

4. TOUR DE TABLE (sujets 2026)

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
 - Publication de l'arrêté pénitentiaire
 - Crèches

RAPPEL : Pilotage de la mise en œuvre opérationnelle et l'accompagnement technique de la Loi EGalim. AGECE , Climat & Résilience

CNRC Plénier
Philippe Vinçon

Toutes les parties
prenantes de
l'Ecosystème

GT santé et
Médico-social

GT Nutrition

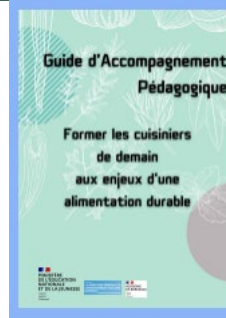
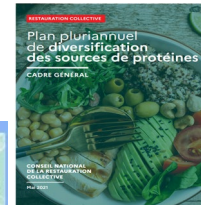
GT Approvisionnements

GT
« Plastiques »

GT
Économique

Rédaction de 2
livrables sanitaire et
Médico-social en
cours

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 Autonomie, ...



Indicateur
Révisions de
prix-RNM

Rédaction d'un
Clausier pour les
Marchés publics (en
cours)

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](#)





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 (viendra abroger l'AM du 30 septembre 2011)
- Elaboration d'un **guide de recommandations alimentaires CNRC** remplaçant la recommandation du GEMRCN (accompagnement et tableau de grammages) qui sera publié concomitamment à l'Arrêté ,
- **Travaux de 2021 à été 2022**
- Validation interministérielle pour arbitrages
- Dossier au cabinet du 1^{er} ministre
- Saisine de l'ANSES en juillet 2024
- **Jeudi 25 septembre 25:** présentation de l'avis par l'ANSES au GT Nutrition

GT Nutrition (CNRC)

Population scolaire : étapes et questions



RESUME
RESULTATS DE
l'Avis de l'ANSES
(Projet d'arrêté
et questions
annexes)

REACTION DES
PARTIES PRENANTES
/ REPONSES DES
ADMINISTRATIONS

LES QUESTIONS
POSEES à
l'ANSES /
REPONSES

ORGANISATION
& ARBITRAGES

CALENDRIER

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'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

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) et un produit laitier soit un menu à 5 Composantes

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'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

PRINCIPALES REPONSES ANSES

- 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 »



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 ?

PRINCIPALES REPONSES ANSES

-chez les 4-10 ans, **une portion d'un fromage riche en calcium (150 mg/portion moyenne de 20 g) et une portion d'un fromage pauvre en calcium (90 mg/portion moyenne de de 20 g) sur les 20 déjeuners.**

-chez les 11-17 ans, **il faut apporter une portion d'un fromage riche en calcium (225 mg/portion moyenne de 30 g) et une portion d'un fromage pauvre en calcium (120 mg/portion moyenne de 30 g) sur les 20 déjeuners.**



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 ?

PRINCIPALES REPONSES ANSES

-Une fréquence maximale de 9 VHV (viandes Hors Volaille) sur 20 repas pour les 11-17 ans

-A partir de la simulation ' pire des cas zéro volaille ' , pour les 11-17ans

5 propositions de volaille sur 20 repas (Filles ayant des menstruations faibles à modérées)



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 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 ?

PRINCIPALES REPONSES ANSES

>(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 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,

Article 4

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

Annexe 1

Plats protidiques ou plat complet de viande hors volaille

Entre 4/20 et 8/20

Dont viande hachée

Dont 2/20 maximum

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 lorsqu'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.

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. »

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 »*

RESUME
RESULTATS DE
l'Avis de l'ANSES
(Projet d'arrêté
et questions
annexes)

REACTION DES
PARTIES PRENANTES
/ REPONSES DES
ADMINISTRATIONS

LES QUESTIONS
POSEES à
l'ANSES /
REPONSES

ORGANISATION
& ARBITRAGES

CALENDRIER

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 »

>Incompréhension des parties prenantes vs les résultats présentés

>Courrier des interprofessions au 1^{er} Ministre (CNIEL-TERRES UNIVIA-INTERBEV-INTERFEL) et associations d'acheteurs publics et privés (SNRC -AGORES -RESTAUCO -AFDN)- **le 2 octobre**

>Courrier mail de la Directrice de la DGAL MAUD FAIPOUX et du directeur Général de la Santé Pr Didier LEPELTIER aux PP – **le 8 octobre**

« Nous regrettons que le caractère non public des travaux en cours, et a fortiori du contenu de l'avis de l'Anses, n'ait pas été respecté.

Nous tenons par ailleurs à réaffirmer le processus d'élaboration de la réglementation porté par les administrations compétentes. Celles-ci s'appuient sur l'éclairage scientifique des experts dont ceux de l'Anses, au travers des avis rendus. Elles s'appuient également sur les contributions des parties prenantes.

Le texte prendra en compte l'ensemble de ces éléments mais est bien à la main des ministères décideurs.

, comme indiqué dès le début de ces travaux, nous maintenons notre intention de publier l'avis de l'Anses de manière concomitante à la publication de l'arrêté afin de bien assoir la transparence de la décision publique. »

> Les administrations ont demandé aux PP de faire remonter leurs questions sur l'Avis pour les transmettre à l'ANSES –**DL 5 novembre**

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 »*

RESUME
RESULTATS DE
l'Avis de l'ANSES
(Projet d'arrêté
et questions
annexes)

REACTION DES
PARTIES PRENANTES
/ REPONSES DES
ADMINISTRATIONS

LES QUESTIONS
POSEES à
l'ANSES /
REPONSES

ORGANISATION
& ARBITRAGES

CALENDRIER

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 »

Ex Questions posées par le GECO notamment sur la transposition du régime optimisé PNNS vs les enfants , % des groupes d'aliments et % déjeuner INCA 3

Tableau 4 : quantités des groupes et sous-groupes d'aliments des régimes transposés pour un déjeuner (g/déj) et pour 20 déjeuners (g/20 déj) en fonction des

proportions de consommation observées au déjeuner dans Inca 3 (% déj)

Femme adulte

4-6 ans

	Femme adulte	4-6 ans			
	Régime optimisé PNNS	Régime transposé	% déj	g/déj	g/20 dej
BEM	2039,0	1469			
Œufs	12,0	9	41	4	70

Exemple: 4 plats d'œufs sur 20 déjeuners (ce que n'existe pas dans la vraie vie)

Application des règles du projet d'arrêté dans le PA

Sous-catégorie définie	Composition de la portion selon les règles fixées	Fréquence dans le PA établi
Plat protidique frit	100 % volaille	1
Volaille lapin	100 % volaille	4
Œufs	100 % œuf	4

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 »

➤ Réponses de l'ANSES à l'ensemble des PP

régime identifié à partir du scénario B2 utilisé chez les femmes adultes a été choisi en raison de sa forte densité en micronutriments.

régime transposé, au prorata des besoins énergétiques des enfants, il a été comparé à un scénario « pire cas » rendu possible par les fréquences proposées dans le projet d'arrêté.

Il est ressorti que les enfants et adolescents de différentes classes d'âge et des deux sexes pouvaient atteindre l'ensemble des références nutritionnelles, à l'exception :

- de la vitamine D chez tous les enfants de 4 à 17 ans (les apports représentant 16 % à 31 % de la RNP selon les classes d'âge et le sexe) ;
- du fer chez tous les enfants de 7-10 ans (les apports représentant 91 % de la RNP chez les garçons et 85 % chez les filles) ;
- du calcium chez les filles de 4-6 ans et de 11-14 ans (les apports représentant 92 % de la RNP dans les deux classes d'âge respectivement).

Les approches dites « pire cas » sont des approches usuelles en évaluation des risques, consistant à vérifier par le recours à des scénarios pénalisants les conditions d'atteinte (ou non) des repères sanitaires.

Fréquences finales

La justification de l'écart entre le régime théorique optimisé PNNS et les fréquences de l'arrêté réside dans la méthode utilisée pour construire les fréquences de l'arrêté qui n'a pas été portée à la connaissance de l'Anses au moment de la transmission de la saisine et du projet d'arrêté.

Structure des repas et réalisme Terrain

il n'est pas évident que le scénario à quatre composantes soit nécessairement pire qu'un scénario à cinq composantes car il dépend de la composition de la 5^e composante. De plus, la notion de « pire cas » évoquée dans l'avis concerne les fréquences proposées dans le projet d'arrêté et non le nombre de composantes.

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 »*

RESUME
RESULTATS DE
l'Avis de l'ANSES
(Projet d'arrêté
et questions
annexes)

REACTION DES
PARTIES PRENANTES
/ REPONSES DES
ADMINISTRATIONS

LES QUESTIONS
POSEES à
l'ANSES /
REPONSES

ORGANISATION
& ARBITRAGES

CALENDRIER

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 »*

Réunion du Jeudi 27 Novembre

> Communication des réponses de l'ANSES la veille -26 novembre

> La DGS nous a fait comprendre que le débat était clos sur l'avis de l'ANSES,

> Il semblerait que les parties prenantes aient été néanmoins « entendues » et que la co-construction soit de mise sans tenir compte de l'avis ANSES dans toutes ses dimensions.

> Deux autres réunions seront consacrées à l'arrêté scolaire :
jeudi 15 janvier 2026 et jeudi 5 février 2026

> Encore des arbitrages vs l'avis de l'ANSES et des retours des Parties prenantes

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

Légumes et fruits crus servis en entrée, accompagnement du plat ou dessert dont 4/20 légumes cuits et fruits cuits

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 :10/20 déjeuners

-Clarifier la méthode de calcul dans le guide CNRC*

 **Définitivement adopté**

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

Discussion sur le critère Légumineuses

1^{er} critère

Définition de l'arrêté :

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

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

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

>A valider (% de légumineuses)

Plat protidique contenant au minimum 50% de légumineuses ou Plat complet contenant au minimum 30% de légumineuses 2/20 min

2^{ème} critère

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

>A valider (% de légumineuses)

>Suppression de la notion de garnitures

> Entrées contenant au moins 50% de légumineuses ou Desserts contenant au moins 10% de légumineuses 2/20 min (ex comptabiliser les desserts à base de farine de pois chiche)

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

Discussion sur le critère GARNITURES

Définition de l'arrêté :

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

AM : Garnitures contenant au moins 50% de féculents, céréales et/ou légumineuses : 10/20 déjeuners

A valider

Garnitures contenant au moins 50% de féculents 10/20 dont céréales complètes, semi-complètes et/ou légumineuses 3/20 déjeuners (*semi-complètes = 3g de fibres à préciser dans le guide de recos*)

Discussion sur le 2ème critère (encouragement à la consommation de fibres)

AM : Entrées, plats protidiques, garnitures ou plats complets à base de céréales complètes ou semi complètes 2/20 déjeuners minimum

A valider

→ Suppression de la notion de garnitures et plat protidique

→ Pains, Entrées, plats complets ou desserts à base de céréales complètes ou semi complètes 2 ou 3/20 déjeuners ?

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

Discussion sur le critère FROMAGES/Produits laitiers

Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 400mg de calcium / 100g a? /20

AM :

Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 750mg de calcium / 100g b ?/20

Produits laitiers frais (yaourts, laits fermentés ou fromages blanc), en entrée, produit laitier ou dessert 6/20 min

- Fromages en entrée, plat complet, ou en produit laitier ≥ 100 mg par portion = 10/20 déjeuners
dont 8 ≥ 150 mg par portion

- Produits laitiers frais 6/20 minimum

(préciser le grammage pour être considéré comme un apport en CALCIUM (sauces en entrée)

(la baisse 12 fromages à 10 fromages est largement appuyée par DGS SPF versus les apports en AGS ?)

A valider EN CONCERTATION AVEC LE CNIEL (valider les apports en Calcium par tranche d'âge)

Qu'en pensez-vous ? Retour pour le vendredi 19 décembre

GT Nutrition (CNRC)

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

AUTRES QUESTIONS EN SUSPENS Hors avis de l'ANSES

AM : -Desserts contenant plus de 15% de glucides simples totaux et/ou plus de 15% lipides :4/20

Proposition de remplacer glucides simples totaux par sucres ajoutés, pour valoriser certains desserts maison, ou les desserts à base de fruits

- Proposition de simplification de l'intitulé : tous types de desserts contenant du sucre ajouté
- Remarque sur la perte de diversité et sur l'aspect plaisir à ne pas négliger

AM : -Critères poissons

Entrée, plat protidique ou plat complet de poissons gras 1/20 minimum A discuter 2/20

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) 4/20

Dont plein filet de poisson 2/20

une proposition d'exclure des poissons panés de la sous-catégorie plein filet

AM : -Critères Viandes

Plats protidiques ou plat complet de viande hors volaille entre 4/20 et 8/20 max

Dont viande hachée 2/20 max

AM : -Critères Entrées, plats protidiques ou garnitures constitués de produits transformés frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides 4/20 max

Souhait de supprimer les 15% de MG au profit de Entrées, plats protidiques ou garnitures constitués de produits transformés frits ou pré-frits ou de limiter à 3/20 déjeuners

Qu'en pensez-vous ? Réponse pour le 19 décembre

GT Nutrition (CNRC)

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

AUTRES QUESTIONS EN SUSPENS Hors avis de l'ANSES

- SOJA pas encore arbitré

- Sujets transverses / demandes :

-Recommandation d'un menu à 5 composantes dans le 2nd degré (pour les adolescents)

-Demande sur l'expérimentation de l'alternative végétarienne quotidienne et son encadrement

-Demande que l'arrêté reflète clairement la possibilité d'une option végétarienne quotidienne

- Dans le tableau de fréquence, il manque les règles relatives aux différents types de plats végétariens élaborés dans le guide

Qu'en pensez-vous ? Réponse pour le 19 décembre

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

À la fin de la réunion du Jeudi 27 Novembre

- Demande des parties prenantes de tester , une fois terminés les arbitrages , l'élaboration de menus pour connaitre la faisabilité technique à la fois sur des menus à 4 composantes ou 5 composantes
- Demande de chiffrages des coûts / surcoûts éventuels
- Rappel du contexte politique vs les collectivités territoriales
- Relecture du guide d'accompagnement /points de vigilance

GT Nutrition (CNRC)

>> **Avis ANSES sur le projet d'arrête scolaire** présenté au GT NUTRITION du 25 septembre 2025 *saisine 2024-SA-0098 « Restauration scolaire »*

RESUME
RESULTATS DE
l'Avis de l'ANSES
(Projet d'arrêté
et questions
annexes)

REACTION DES
PARTIES PRENANTES
/ REPONSES DES
ADMINISTRATIONS

LES QUESTIONS
POSEES à
l'ANSES /
REPONSES

ORGANISATION
& ARBITRAGES

CALENDRIER

A close-up photograph of a hand garnishing a white plate. The plate contains a piece of white fish topped with a thick green herb sauce. A yellow sauce is visible at the bottom of the plate. The hand is placing a green leafy garnish next to the fish. A red teardrop-shaped graphic is overlaid on the top left of the image.

GT Nutrition (CNRC)

projet d'arrêté scolaire

- Deux autres réunions en présentiel seront consacrées à l'arrêté scolaire

Jeudi 15 janvier - Jeudi 5 février

- Une fois réécrit , le projet d'arrêté sera soumis aux cabinets ministériels, (il ne repassera pas par la case ANSES)

GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>population carcérale

Publication de l'arrêté dans les prochains jours / semaine

Date d'entrée en vigueur le 22 décembre 2025

Le guide d'accompagnement sera publié concomitamment

Questions du SNRC sur les contrats de sous-traitance déjà signés



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>les enfants de moins de 3 ans

Travaux suspendus / reprendront 2^{ème} trimestre 2026

Néanmoins les classes d'âge ont été définies :

4-6 mois -6/8 mois à 1 an-1à 3 ans

Un tableau de propositions de fréquences est en consultation

Les entreprises intéressées me contactent !

02

INFORMATION

QUALITÉ



Information

Consommateur/Restaurateur/Qualité

>Le 10 novembre dernier, la DGCCRF a publié une mise à jour de sa fiche pratique « [Allégations nutritionnelles et de santé : ne vous faites pas avoir !](#) » (version pdf [ici](#)).

> Allégation « sans sucres ajoutés » Evolution

>l'ajout d'un ingrédient qui **contient des sucres ou la mise en œuvre de procédés de transformation qui induisent la création de sucres, dès lors qu'ils conduisent à augmenter de façon significative la teneur initiale en sucres des produits, et quand bien même il ne s'agirait pas de l'intention première d'un tel ajout ou d'un tel procédé de transformation,** amènent à considérer l'allégation « sans sucres ajoutés » de nature à induire le consommateur en erreur en lui laissant croire qu'en achetant ces produits, il limite sa consommation de sucres, ce qui n'est pas le cas.
Un seuil de 20% avait été évoqué...

> Allégation « Sans sucres avec Edulcorants

Si les édulcorants sont des « denrées alimentaires » au sens du règlement (UE) N° 178/2002, servant à donner une saveur sucrée, ils n'apportent pas de sucres aux denrées alimentaires dans la fabrication desquelles ils sont incorporés
la mention « sans sucres ajoutés », complémentaire de la mention« avec édulcorants », pourra être employée sur de tels produits, à l'exception des nectars de fruits (réglementation particulière),

Information

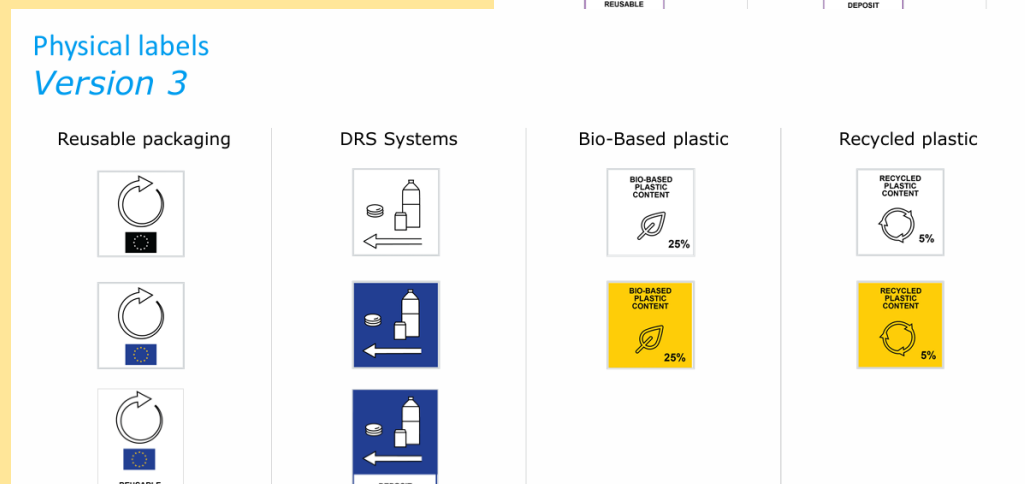
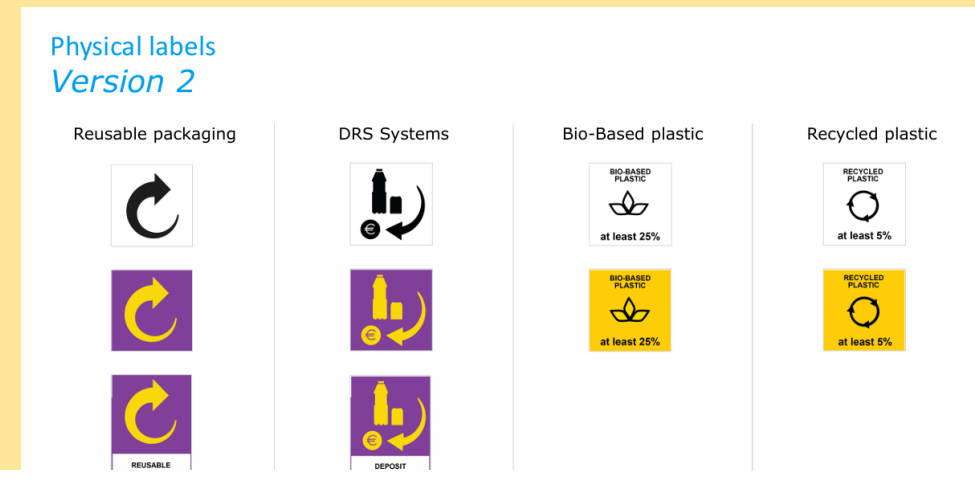
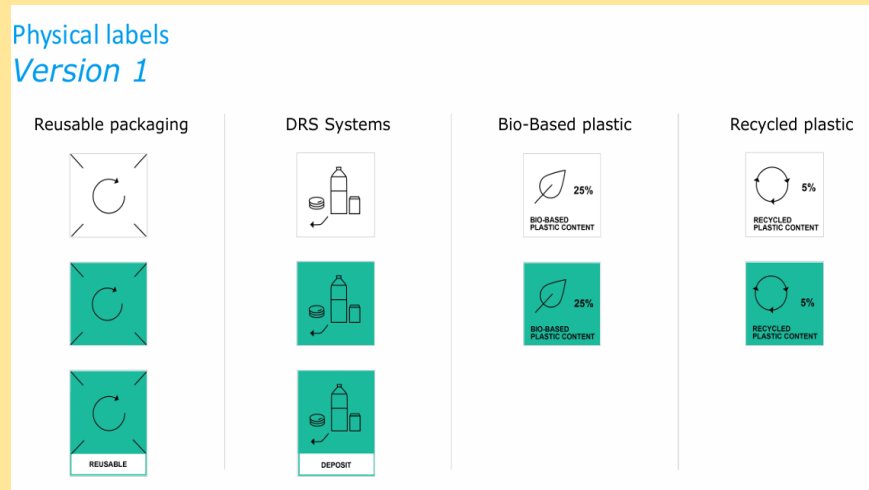
Consommateur/Restaurateur/Qualité

Règlement européen PPWR sera effectif à partir du 12 Août 2026

l'article 12 du PPWR exige l'élaboration de quatre étiquetages physiques et de leurs spécifications, à savoir :

1. Pour les emballages réutilisables (dans les systèmes en boucle fermée) ;
2. Pour les emballages soumis au système de consigne (DRS) ;
3. Pour le contenu en plastique recyclé ;
4. Pour le contenu en plastique biosourcé.

Le cabinet de conseil a partagé les prototypes des étiquetages physiques :

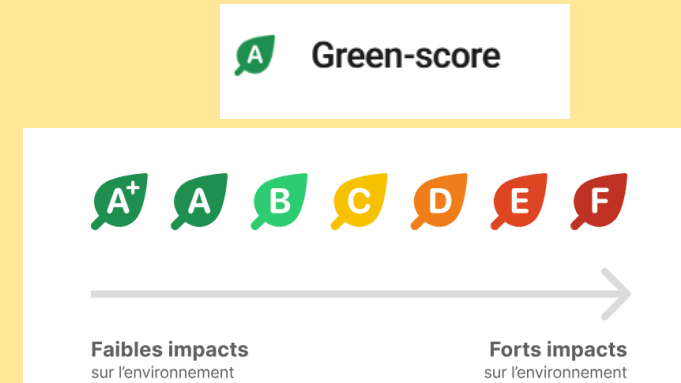


Information

consommateur/Restaurateur/Qualité

LABELS et SCORES ENVIRONNEMENTAUX →

Un panorama sera présenté à la prochaine réunion



Autres scores ou labels ?

03

DIVERS

INFORMATIONS



Divers Informations

➤ Veilles NUTRITION

▪ AUT

La revue internationale Lancet a publié

une série d'articles sur les aliments dits « ultra-transformés (AUT) » et leurs impacts sur la santé humaine

la nécessité d'action pour mettre en place des politiques publiques visant à encadrer et restreindre la consommation de ces aliments.

The Lancet est une des revues médicales générales les plus respectées et les plus influentes au monde :

- des liens supposés entre aliments dits « AUT » et impact sur la santé, développement des maladies chroniques,
- de propositions de réglementations et d'initiatives contraignantes fondées sur le degré de transformation et la classification NOVA
- d'un appel à une mobilisation mondiale contre les « AUT » et à l'exclusion de l'industrie des discussions politiques sur le sujet.

➤ En RHD , la sémantique *Aliments Ultra transformés* est utilisée – Une attention doit être portée -le mouvement est largement pris par les opérateurs et les administrations –besoin d'1 livrable avec des EDL??? Légitimité

➤ [ici le lien sur un webinaire organisé par AVI'sé et le décryptage pointu de NICOLE DARMON](#)

▪ NUTRIScore ET PLFFS 2026

➔ contribution fiscale de 5% du CA pour les entreprises qui n'affiche pas le NS

➤ [Ici le billet](#) de S HERCBERG

▪ **Manifeste pour le BIEN MANGER A L'ECOLE (en vue des CANDIDATS AUX élections municipales)** [ICI](#)

Divers Informations

Lait et Fruits à l'Ecole : programme européen de subvention pour encourager leur consommation

Evolution:

le règlement accorde une subvention aux légumes bruts cuits sans ajout de sel ni de MG

Autoriser l'ajout de sel et MG dans les légumes (cf travaux CNRC et avis de l'ANSES)

→interrogation de la Commission européenne (réalisée le 7 mai 2025)

- Expertise de la mise en oeuvre de cette disposition suite avis de l'ANSES mais interrogation sur Les modalités de contrôle envisagées (fiches recettes notamment).
- La Commission n'a pas répondu sur ce point mais a identifié une difficulté réglementaire selon sa lecture stricte de l'art 23 de l'OCM, les ajouts ne sont pas possibles pour les fruits et légumes frais
- Pourtant la stratégie française qui a été validée par la Commission mentionne explicitement la possibilité de découper et transformer sur place des fruits et légumes frais

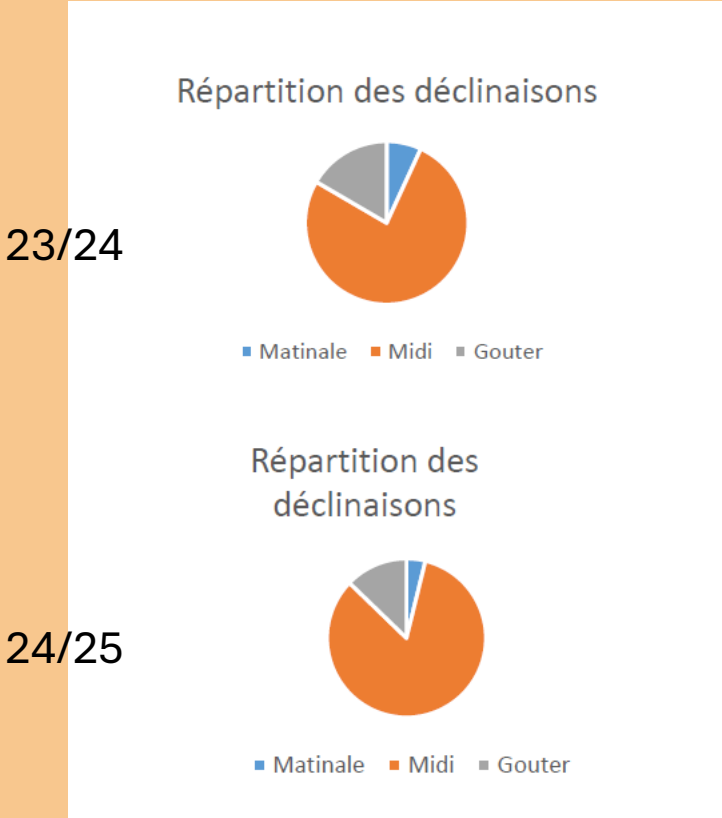
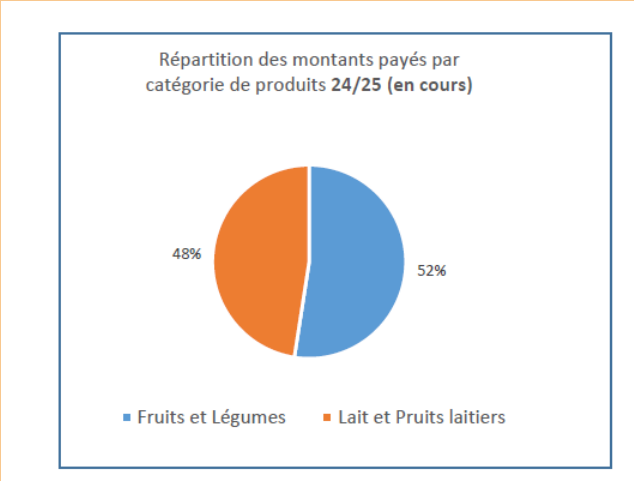
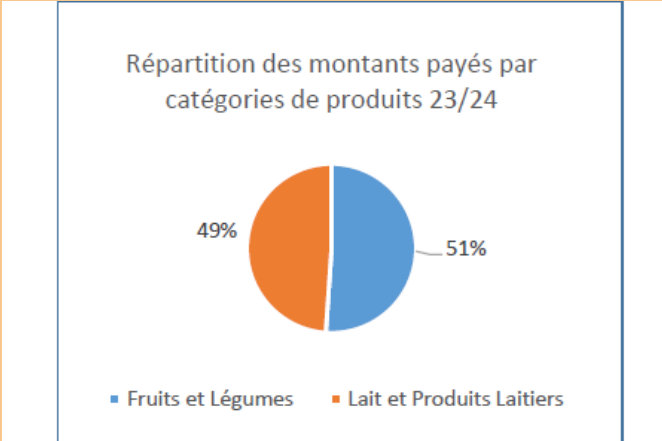
Piste pour la suite →Profiter de la réforme de la PAC pour porter des modifications des dispositions existantes

Divers Informations

Lait et Fruits à l'École : programme européen de subvention pour encourager leur consommation

Bilan :

Montant payé en M€	2018/20219	2019/2020	2020/2021	2021/2022	2022/2023	2023/2024	2024/2025 (Projection)
Fruits et Légumes	3,566	0,420	2,099	3,850	6,802	6,173	8,744
Lait et Produits Laitiers	0,343	0,279	0,891	1,835	3,289	5,911	8,382
TOTAL distribution	3,909	0,699	2,990	5,685	10,091	12,084	17,126



04

TOUR DE TABLE

Rappel pour 2026 sujets pour les prochaines réunions (outre les sujets déjà suivis)

- SNANC /PNNS 5
- NUTRISCORE
- FAIT MAISON
- Avis de l'ANSES sur les AUT et impacts en RHF
> Elaboration d'Eléments de Langage pour les clients
- Alimentation Durable : Nutrition et durabilité (Travaux entre autres de Nicole DARMON)
- Focus sur les labels / scores environnementaux et réglementation européenne sur les allégations environnementales / ECGT
- Focus sur les accords collectifs



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



À vos agendas !



réunions en 2026



Mardi 27
janvier
9h30 – 12h30

Mercredi 25
mars
14h30 – 17h30

Vendredi 3
juillet
9h30 – 12h30

Jeudi 5 novembre
présentiel
+cocktail
9h30-14h



Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

01-53-01-93-13

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris