

COMMISSION

Nutrition

Qualité

📅 27 janvier 2026

📍 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,



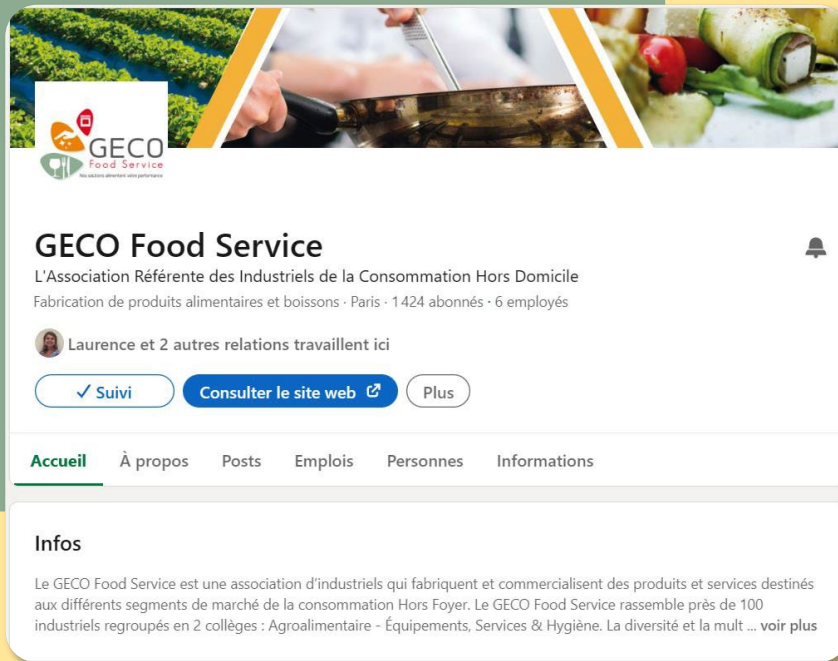
Pour participer aux réunions, il **faut s'inscrire à chaque réunion via l'invitation CRM**

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !

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

Nous 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.**

Liste inscrits

ANDROS RESTAURATION	BERSANO	Caroline	Responsable Marketing Activation
ANDROS RESTAURATION	LANCIAUX	Carine	Cheffe de produits UF
BEL FOODSERVICE	LAMBLIN	NINON	Apprentie Chef de produits
BONCOLAC	GUIRAUD	Clementin	directrice QHSE et développement durable
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien
CONDIFA-DT OETKER	SALA-RUCK	Leonie	responsable marketing
ESPRI RESTAURATION	BEUNET	Hélène	Responsable Marketing
ESPRI RESTAURATION	BOUTIN	Margot	Chef de Projet R&D
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	Chef de Marché Restauration Collective
FLEURY MICHON LS	LUCAS	Malika	Chef de projet RHD
FLORETTE FOOD SERVICE FRANCE	MEWTON VALIERE	Claire	Ingénieur developpement et innovation
HARI&CO	JAYAT	Lucie	Business Developer
LABEYRIE FINE FOODS FRANCE	MAKDOUD	Sarah	Chef de Produit
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROU BENOIST		Clément	Responsable Affaires réglementaires
LACTALIS FOOD SERVICE FRANCE (GROU BRAME		Chloé	Ingénieur R&D Nutrition
LES ATELIERS DU GOÛT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des Affaires Règlementaires – Etiquetage / Service Qualité
MARIE SURGELÉS	BON	Alexandra	Chef de Projet Nutrition
MCCAIN FOODSERVICE SOLUTIONS	PERUCHOT	Gautier	Ingénieur Nutrition
MCCAIN FOODSERVICE SOLUTIONS	LEHOBEY	Ombelline	Affaires réglementaires
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	GUILMIN	Juliette	Ingénieure nutrition
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	DONTOT	Flore	Regulatory & Scientific Affairs Manager – Responsable du Pôle culinaire & Out Of Home
OLGA TRIBALLAT NOYAL RESTAURATIC	MAUSSION	Delphine	Cheffe de marque
OLGA TRIBALLAT NOYAL RESTAURATIC	GRIESS	Stanislas	Chef de Marché / Comptes Clés
PANZANI SOLUTIONS	KERR	Eléonore	Marketing Manager
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSER	BRACHAT REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	OSPITALETCHE	Stéphanie	Chargée d'Affaires réglementaires
SODIAAL PROFESSIONNEL	BRETON	Virginie	Responsable pôle affaires réglementaires groupe

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 le projet d'arrêté scolaire et arbitrages
- GT santé et médico-social
- Crèches

NUTRISCORE

Accords collectifs

2. INFORMATION CONSOMMATEUR / RESTAURATEUR/QUALITE

- Doctrines/ mentions sans
- Les scores environnementaux et labels
- Sécurité sanitaire (listeria)
- Fait Maison

3. DIVERS /INFORMATIONS/VEILLE

- Bilan des achats durables (EGALIM)
- Lait et Fruits à l'Ecole
- Association des Maires de France

4. TOUR DE TABLE

01

NUTRITION



Nutrition

NUTRITION

- Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
 - Restauration scolaire Etat d'avancement suite réunion du 15 janvier
 - Projet d'arrêté pénitentiaire
 - Travaux pour les Crèches

Nutriscore

Accords collectifs

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

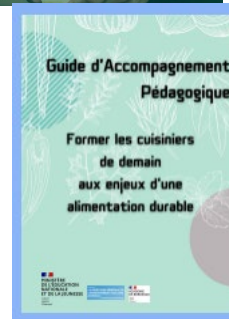
GT Approvisionnements

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 [ici](#) et
[référentiel](#)

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

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 (CNRC)

Population scolaire : étapes

Depuis 2021

Rédaction d'un projet d'arrêté et de guidelines (Recommandations alimentaires qui viendront remplacer les recos nutritionnelles du GEMRCN)

Un avis de l'ANSES (sur le Projet d'arrêté et questions annexes) rendu en juin 25

Depuis septembre 2025

Réaction des parties prenantes (*courrier au 1er ministre des interprofessions et Organisations d'acheteurs*)

Des questions posées à l'Anses par les PP / Réponses de l'Anses (confirmant ses conclusions)

De nouveaux arbitrages - Réécriture Partielle de l'Arrêté

Calendrier

RAPPEL: Définitions rappelées dans le projet d'Arrêté

- « **plat** » : un plat tel que défini à l'article D.230-24-1 comme « chacune des composantes d'un repas : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier et dessert »,
- « **plat protidique** » : plat à base de viande, poisson, produits de la mer, œuf, abats, fromage, céréales ou légumineuses,
- « **garniture** » : accompagnement du plat protidique composé de légumes, féculents, céréales ou légumineuses ;
- « **plat complet** » : plat qui apporte à la fois ,la composante plat protidique et la composante garniture, qui peut être accompagné par une crudité de légumes.
- Les déjeuners et les dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement les composantes suivantes : un plat protidique, une garniture, un produit laitier et, au choix, **une entrée et/ou un dessert** → **ouverture sur la systématisation des menus à 4 COMPOSANTES**
- **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.**

Description du critère	Fréquence min/max
Légumes et fruits crus servis en entrée, accompagnement du plat ou dessert <i>Dont possibilité de fruits cuits sans sucres ajoutés et légumes cuits du 1^{er} novembre au 31 mars</i>	20/20 4/20 max
Entrées contenant au moins 50% de légumineuses ou desserts contenant au moins 10% de légumineuses	≥ 2
Entrée, plat protidique ou plat complet de poissons gras	≥ 1 (pouvant être comptabilisé aussi dans le critère Poissons)
Plat protidique de poisson ou plat complet 70% de la portion recommandée et (P/L >2) <i>Dont filet de poisson non enrobé</i>	≥ 4 Dont 2/20 min.
Plat protidique contenant au moins 40% de légumineuses ou plats complets contenant au moins 25% de légumineuses	2/20 min
Pains, entrées, plats complets ou desserts à base de céréales complètes ou semi-complètes	2/20 min
Garnitures contenant au moins 60% de légumes cuits	10/20
Garnitures contenant au moins 50% de féculents <i>Dont céréales complètes ou semi-complètes et/ou légumineuses</i>	10/20 Dont 3/20 min

>Population scolaire

Projet Arrêté ministériel 2026 /20 déjeuners—>ARBITRAGES A VENIR

Description du critère	Fréquence min/max
Plats protidiques ou plat complet de viande hors volaille dont viande hachée >Arbitrage en cours : dont viande piècee 4/20? Viande comprend aussi le porc	Entre 4/20 et 8/20 2/20 max
Entrées , plats protidiques ou garnitures constitués de produits transformés frits ou préfrits contenant plus de 15% de lipides > Arbitrage en cours : 3/20 MAX ou suppression du 15% →arbitrer pour nous vers 12%??? Demande de recos sur la mayonnaise	4/20 max
Entrées, plats protidique ou plats complets de charcuterie	2/20 max
Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 100mg de calcium / portion Dont fromages au moins 150mg de calcium/portion >Arbitrage : Revoir les grammages. Le guide prévoit (déjà) une recommandation de limiter les fromages fondus et spécialités fromagères)	10/20 min, Dont 8/20 min.
Produits laitiers frais (yaourts, <u>lait</u> , lait fermenté ou fromages blanc), en <u>produit laitier ou dessert</u> , à plus de 100mg de calcium par portion >Arbitrage en cours : faut-il ajouter une sous-catégorie pour imposer un minimum de produits nature ? (mais pouvant être sucrés) Si oui, à quelle fréquence ?	8/20 min.
Desserts contenant plus de 15% de glucides simples totaux et/ou plus de 15 % de lipides >Arbitrage pour 3/20 , remplacer 15% de glucides simples totaux par sucres ajoutés (attention au % qui pourrait changer) -	4/20 max

>Population scolaire

Projet Arrêté ministériel 2026

Les questions transverses à arbitrer

Offre

- Demande de définir « repas » et « menus »
- Préciser que l'ensemble des règles s'applique pour tous types de menus (ex : semaine complète de menus à thème plusieurs fois dans l'année)
- Difficultés pour les menus en 4 composantes et en multi-choix (expérimentation des menus par les opérateurs publics /privés)
- Recommandation d'un menu à 5 composantes dans le 2nd degré (pour les adolescents)
- les plats complets peuvent également être comptés comme garniture.(A préciser)

Offre végétarienne

- Présence du Soja
- **Absence de critère spécifique au menu végétarien (rappel un guide)**
- Demande sur l'expérimentation de l'alternative végétarienne quotidienne et son encadrement
([rappel cf Rapport CGAAER n° 22106, IGEDD n° 014709-01 établi par Jean-Pierre ORAND](#)
([CGAAER](#)) [Laurent RAVERAT \(IGEDD\)-2023](#)

Rendre obligatoire la validation des menus par un diététicien
(idéalement spécialiste de la restauration collective)

Ajouter dans les guidelines des exemples de menus avec des calculs de fréquence
basés sur les nouvelles règles.

4 ou 5 repas avec plat végétarien²

≥ 2 avec plat protidique ou plat complet dont les sources principales de protéines sont les **céréales et/ou les légumes secs (hors soja)**

≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l'**œuf**³

≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le **fromage**⁴

≤ 1 avec **plat transformé à base de protéines végétales**

≤ 1 avec plat protidique ou plat complet contenant du **soja**

Fréquences actuelles issues du Guide sur l'expérimentation du menu végétarien
[ici guide](#) et [ici plaquette](#)



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 »*

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 green herb crust, served in a yellow sauce. The hand is placing a green leaf on the side of the fish. A red abstract shape 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**

Un travail de relecture de la recommandation alimentaire CNRC sera nécessaire .

- 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)

Présidence : Direction Générale de la Santé et AGORES

Secrétariat : DGAL

>Up date Autres populations

>Population carcérale : Projet d'arrêté stabilisé fixant des règles nutritionnelles devait être signé par les ministres avant le 22/12/2025 date de mise en application – du retard- une nouvelle date est prévue en concertation avec les opérateurs (privés-publics)- Aucune autre information

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

Classes d'âges définies

un tableau de fréquences est en cours d'élaboration

Les entreprises me contactent

→ **proposition d'une réunion pour travailler sur ce tableau de fréquence**



GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Présidents

Nathalie LEVIN -ANAP Ingénieur Qualité –porte le projet Alimentation durable

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

Constat

Secteurs en retard dans la mise en œuvre des dispositions des Lois EGAlim, AGEC 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.

Parties prenantes

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

GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Axe prioritaire n°1

> Rédaction de 2 livrables avec des auditions d'opérateurs / associations

Guide d'accompagnement du
Conseil National de la Restauration Collective
**Guide pratique pour une restauration collective
durable en établissement accueillant des
personnes âgées**



Guide d'accompagnement du
Conseil National de la Restauration Collective
**Guide pratique pour une restauration collective
durable dans le secteur sanitaire**



GT Santé et médico-social

xxxx 2025



GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

>livrable MEDICO SOCIAL –Personnes âgées

Enjeux

- **Montée en gamme des approvisionnements alimentaires** en vue de l'atteinte des objectifs fixés par les dispositions EGalim et Climat et Résilience ;
- La **lutte contre le gaspillage alimentaire** ;
- La **lutte contre la dénutrition**.

L'ensemble de ces enjeux doivent être **traités ensemble et non de manière dissociée** afin de garantir la **durabilité de l'offre alimentaire**.

CONSTATS

- **Achats**: 9% des établissements médico sociaux ont déclarée leurs achats durables - 17% achats durables dont 5% de BIO (2023)

-**Gaspillage alimentaire** : secteur santé (hôpital et EHPADS: 120g)-ADEME 2024

-**Dénutrition** touche entre 15 et 46% de la population de + 65 ans

-**Durabilité de l'offre** : Répondre à la loi EGalim, les gestionnaires des restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes **un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines** incluant des préparations ou plats à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent./ Alternative quotidienne

GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL(CNRC)

➤ Ce qu'il faut retenir – 2 parties

Au niveau stratégie

- **Adopter une stratégie globale de l'alimentation dans les établissements** médico-sociaux
- **Sanctuariser le budget alimentaire des établissements médico-sociaux**
- **Définir un budget minimal à allouer à l'alimentation (Définir une politique claire enrichissement ,CNO , textures (réf IDDSI))**
- Mettre en place un plan de formation spécialisée aux enjeux liés à l'alimentation et aux interconnexions à mettre en place
- Former une équipe projet pluridisciplinaire encadrée et budgétisée par la direction
- **Examiner la possibilité d'intégrer les innovations culinaires et technologiques permettant d'optimiser la prise alimentaire** en établissements médico-sociaux accueillant des personnes âgées

GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL(CNRC)

➤ Ce qu'il faut retenir – 2 parties

Au niveau opérationnel

Poser un diagnostic

- Les **niveaux de déchets alimentaires** ;
- La **prévalence de la dénutrition** ;
- Les **taux de prises alimentaires** (c'est-à-dire la consommation des résidents, évaluée à la fois en termes de poids mais aussi et surtout en termes de calories, si possible en distinguant la part protéique) ;
- Les **pratiques en termes d'administration de CNO : évaluation de la consommation et des calories consommées** ;
- La **satisfaction des convives** ;
- Les **taux d'approvisionnements en produits durables et de qualité**.

Adopter une offre alimentaire pour garantir un apport calorique et protéique minimum

Evaluer l'impact de la variation du nombre de composantes servies par repas en s'adaptant aux besoins du résident et du fractionnement de la prise alimentaire tout en gardant le plaisir

Sujet d'enrichissement sur le petit déjeuner et collation (Gâteaux enrichis)

> Pour vous , à quels moments votre offre va s'intégrer dans ces recommandations!

A noter :Un même livrable pour le secteur Santé est en cours d'élaboration

NUTRISCORE

Réunion ANIA X Direction Générale de la Santé et Santé Publique France
22 janvier 26



> **Au niveau européen 7 pays engagés** –Finlande ,Estonie,Tchéquie et Autriche intéressés

Pas de visibilité de reprise des travaux sur une harmonisation européenne de l'étiquetage nut. Front of Pack discussions autour d'un meilleur dialogue entre le comite scientifique et les industriels

> **Communication sur le nouvel algorithme entre le 29 juin et 27 juillet 2025**

POST CAMPAGNE une étude a été réalisée par SPF + étude quanti récurrente

Une rediffusion prévue mi-mars 2026 avec l'ajout d'un message sur le fait que les produits avec un meilleur NS ne sont pas nécessairement plus chers

(message soutenu par les résultats d'une étude basée sur des données Eumonitor 2020-2023 ayant évalué mes prix en fonction des classes de NS

Publication des résultats à venir

> **Période de transition**

En France pas de distinction entre nouveaux produits et produits déjà mis sur le marché

Fin de la période de transition 15/03/2027 –Ecoulement des stocks jusqu'à épuisement

Pack multilingue c'est le pays de commercialisation qui fait foi

toutes les périodes de transitions étant terminées pour les autres pays (Sf Luxembourg 6/03/26), c'est le NS actualisé qui doit être utilisé pour les produits commercialisés à partir de la France

Néanmoins les stocks de produits peuvent être écoulés

NUTRISCORE



Réunion ANIA X Direction Générale de la Santé et Santé Publique France
-22 janvier

>NUTRISCORE ET RHF

Rappel SNANC et PNNS 5

Étendre l'usage du Nutri-score : à 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 **une phase expérimentale de trois ans** permettra d'identifier d'éventuelles contraintes et d'ajuster en conséquence le périmètre si nécessaire, avant une généralisation du dispositif pour les opérateurs volontaires
Même philosophie du NS sur un affichage sur le plat tel que vendu

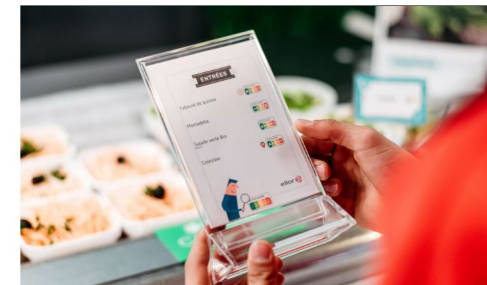
Confirmé par la DGS

Demande du GECO FS d'être intégré aux processus d'expérimentations

(Au niveau européen :intérêt du Luxembourg qui l'a inscrit dans sa réglementation)

Rappel des expérimentations menées en 2020-2021 sur les CROUS , restaurants d'entreprises et restaurations commerciales

Elior dévoile le premier bilan du Nutri-Score en restauration collective



ACCORDS COLLECTIFS

> **Rappel un sujet dans le PNAN 2019 –inscrit** dans le code rural(R230-36)—qui comprend des engagements nutritionnels et de durabilité

> **2022** :Un accord collectif de la filière Boulangerie afin de réduire progressivement le sel dans les différents types de pain –Pas d'autre accord

> **2024: Future SNANC** demande un renforcement de la dynamique collective de reformulation
Travail de RETEX ANIA –fédérations –entreprises avec les Administrations

> **2025 : Référentiel**

Volet nutritionnel : réduction d'au moins 5% en sel/*sucres / AGS et augmentation en Fibres sur 3 ans réunissant au moins 80% des secteurs (sans compenser par l'ajout d'additifs)

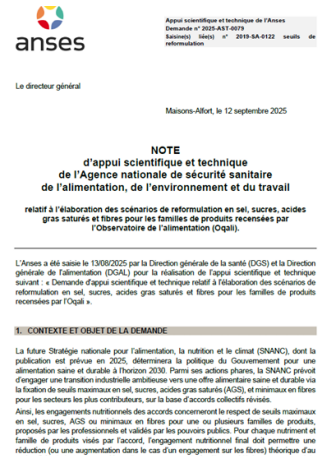
Volet durabilité : % d'achats de produits durables et de qualité dans les achats annuels ou d'autres engagements optionnels modes de production , emballages ...

Autre volet : optionnel ou complémentaire ou en remplacement →taille des portions , éducation alimentaire , simplification des recettes

> **12 septembre 2025: Note d'appui technique de l'ANSES relatif à l'élaboration de scénarios de reformulation en sel sucres acides gras saturés et fibres /14 catégories concernées**

*Les seuils nutritionnels proposés **correspondent au premier scénario permettant d'obtenir la réduction (ou augmentation pour les fibres) théorique d'au moins 5 % de la teneur nutritionnelle moyenne dans la famille***

>**Janvier 2026** : Annonce de la FEB (Fédération des Entrepreneurs de la Boulangerie)
d'un engagement collectif sur la réduction du sucre



02

INFORMATION

QUALITÉ



Information

Consommateur/Restaurateur/Qualité

- Doctrines/ Mentions
- Les scores environnementaux et labels
- Sécurité sanitaire (listeria)
- Fait Maison

Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

De nouvelles doctrines présentées par la DGCCRF lors de la réunion du CNC* du 28 novembre dernier :

- Distinction abusive (art 7.1.c d'INCO)
- Mentions «Sans sucres ajoutés »
- Mentions relatives à l'absence d'améliorants : « sans additifs », « sans + [nom catégorie d'additif] », « sans conservateurs » et « sans arôme/colorant artificiel »
- Mentions relatives à l'absence de pesticides : traitement insecticide », etc.



Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

Les [doctrines](#) présentées par la DGCCRF lors de la réunion du CNC* du 28 novembre dernier :

- Distinction abusive (art 7.1.c d'INCO)

Exemple : Allégation « sans conservateur » sur des salades en sachet (propriété spécifiquement prévue par le RCE n°1333/2008 sur les additifs alimentaires).

Allégation acceptée si accompagnée, dans la continuité, d'une mention complémentaire sur le partage de la qualité alléguée par l'ensemble des denrées similaires (type « sans conservateur comme toutes les salades en sachet »).

Les allégations de type « sans [X], conformément à la réglementation », sont contraires à l'article 7, paragraphe 1, point c) du règlement INCO. Les mentions complémentaires du type « sans [X] comme tous les produits de la gamme/de la catégorie » sans faire référence aux produits/catégorie de produit concerné, sont insuffisantes.

Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

les [doctrines](#) présentées par la DGCCRF lors de la réunion du CNC* du 28 novembre dernier :

- Mentions « Sans sucres ajoutés »

>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.

Une augmentation de 20% du taux de sucres avant incorporation de l'ingrédient ou du procédé de transformation serait considérée comme significative,

- **Mention « 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

les [doctrines](#) présentées par la DGCCRF lors de la réunion du CNC* du 28 novembre dernier :

Mentions relatives à l'absence d'améliorants : « sans additifs », « sans + [nom catégorie d'additif] », « sans conservateurs » et « sans arôme/colorant artificiel »

Sans additifs

aucun additif tel que défini par le règlement (CE) n°1333/2008 n'a été mis en œuvre directement ou indirectement :

o «Directement »: ajout direct

o «Indirectement » :

- transfert à partir d'ingrédient, et ce y compris lorsque l'additif de transfert ne figure pas dans la liste des ingrédients du produit fini parce que n'ayant plus de fonction technologique (conformément à l'article 20 du règlement INCO) ;
- présence liée à l'utilisation en tant que support d'un améliorant

Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

les [doctrines](#) présentées par la DGCCRF lors de la réunion du CNC* du 28 novembre dernier :

Mention sans conservateurs

Une allégation concernant l'absence de conservateurs dans un produit pourra être utilisée si :

- le produit ne contient pas d'additif appartenant à une autre catégorie que celle des conservateurs mais pouvant jouer le même rôle :
 - o **Antioxydants** : « des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur » ² pas d'allégation possible en présence d'antioxydants ;
 - o **Gaz d'emballage** : allégation possible sur une denrée alimentaire conditionnée sous atmosphère protectrice sous réserve toutefois, afin d'éviter toute ambiguïté pour le consommateur, qu'elle soit située à proximité immédiate de l'allégation « conditionné sous atmosphère protectrice » et dans une taille et une police de caractère qui ne la rende pas davantage visible et lisible que la mention légale
 - o **Acidifiants** : sauf utilisation dans l'objectif de prolonger la durée de vie de la denrée alimentaire, l'emploi de la mention « sans conservateur » pourra être admise
 - o **Alcool** comme support d'arôme : allégation possible si pas d'effet sur la conservation (rôle de conservateur quand utilisation dans la masse, à partir de 12g d'alcool/kg de produit fini ; en pulvérisation de l'arôme en surface, l'opérateur doit montrer que l'alcool n'a pas d'effet notable sur la durée de vie en produisant des tests de vieillissement du produit avec ou sans arôme)

Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

les [doctrines](#) présentées par la DGCCRF lors de la réunion du CNC* du 28 novembre dernier :

>Mention « SANS AROME/COLORANT ARTIFICIEL»

Pas de définition des arômes et additifs artificiels.

Allégation relative à l'absence d'un arôme/colorant artificiel admise si :

- La denrée alimentaire a été fabriquée à l'aide d'arômes répondant aux définitions de la « substance aromatisante naturelle » ou de la « préparation aromatisante », telles qu'énoncées à l'article 3 du règlement (CE) n°1334/2008 ;
- Par analogie, la mention « sans colorant artificiel » est admise pour les denrées fabriquées avec des colorants d'origine naturelle, obtenus selon les procédés autorisés pour la fabrication des substances aromatisantes naturelles / préparations aromatisantes.

Attention : l'allégation « sans colorants artificiels » pourrait être de nature à induire en erreur le consommateur si elle était utilisée sur l'étiquetage d'une denrée comportant un ingrédient colorant caractéristique (ex. le basilic dans une sauce au pesto).

Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

les [doctrines](#) présentées par la DGCCRF lors de la réunion du CNC* du 28 novembre dernier :

« Mentions relatives à l'absence de pesticides : traitement insecticide », etc. »

Allégations sur l'absence d'utilisation de pesticides du type « cultivé sans pesticides »+ restriction à un type de traitement et/ou un stade de culture

o OBLIGATION DE MOYENS

o Aucun traitement phytosanitaire utilisé pendant l'ensemble du cycle cultural du produit portant l'allégation

• **Allégations sur l'absence de résidus de pesticides du type « sans résidus de pesticides »**

o OBLIGATION DE RESULTATS

o Aucun résidu de pesticides n'est détecté sur le produit portant l'allégation

• **Allégation générale du type « sans pesticides »**

o OBLIGATION DE MOYENS ET DE RESULTATS

o Aucun résidu de pesticides n'est détecté sur le produit portant l'allégation

o Aucun traitement phytosanitaire utilisé pendant l'ensemble du cycle cultural du produit portant l'allégation

Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

ANIA a transmis des positions à la DGCCRF sur ces nouvelles doctrines :

REMARQUES D'ORDRE GENERAL:

- surinterprétation des réglementations européennes existantes, créant ainsi de nouvelles obligations qui complexifient fortement l'usage d'allégations
- Demande de la date de mise en application de ces doctrines , de la souplesse, de la pédagogie , temporalité (Changements d'étiquetage),de l'écoulement des stocks,
- Pose la question du partage de ces doctrines avec les autres EM/commission européenne
- Ne devrait s'appliquer qu'à l'étiquetage ou à la publicité des denrées vendues aux consommateurs, et non à l'étiquetage ou à la publicité des denrées destinées aux professionnels, ceux-ci ayant besoin d'informations pour la bonne utilisation des produits, ayant accès à de l'information via d'autres supports de documentation et étant compétents pour faire des choix éclairés.

Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

la DGCCRF a mis à jour et/ou (re)publié certaines de ses fiches pratiques sur son site internet,

> sur les signes officiels de la qualité et de l'origine [ici](#)

> sur les DLC et les DDM. [ICI](#)

Date limite de consommation et date de durabilité minimale : ce que vous devez savoir

Écrit le 17/12/2025

Les produits alimentaires préemballés comportent une mention indiquant la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM). Pour éviter tout risque d'intoxication, il est nécessaire de bien les comprendre.



Les signes officiels de la qualité et de l'origine des produits alimentaires

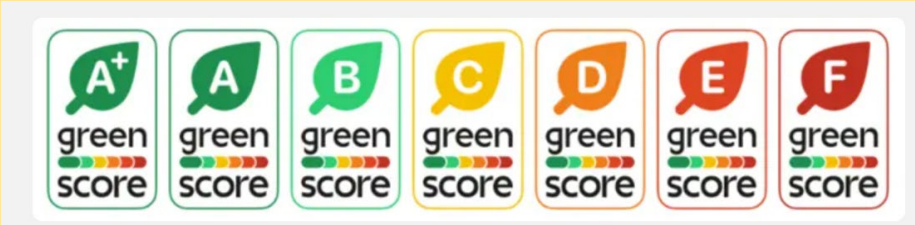
Écrit le 19/12/2025

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître des produits alimentaires (hors vins, boissons aromatisées et spiritueux) qui bénéficient d'un signe officiel de la qualité et de l'origine. Quelle est la réglementation ?



Information consommateur/Restaurateur/Qualité

Nom du score / indicateur	But / Ce qu'il mesure	Échelle / Présentation	Statut en France
Eco-score / Green-Score	Score d'impact environnemental estimé d'un produit alimentaire, basé sur données d'ACV (Analyse du Cycle de Vie) agrégées et critères complémentaires (labels, origine, emballage, biodiversité). écoconso +1	Lettres de A à E (vert → rouge) ; score numérique de 0 à 100 sous-jacente. écoconso	Système développé en France / utilisé surtout via applications et certains points de vente ; pas encore un affichage obligatoire et reste en expérimentation. Wikipédia
Planet-Score	Mesure de l'impact environnemental plus large des produits (émissions de gaz à effet de serre, usage de pesticides, biodiversité, gestion de l'eau, mode d'élevage, etc.). greenly.earth +1	Lettres A à E avec code couleur (vert → rouge) reflétant un score global agrégé en points. greenly.earth	Initiative privée / volontaire , promue par UFC-Que Choisir et l'ITAB, utilisée sur de nombreux produits alimentaires (via application mobile ou emballages scannables). UFC-Que Choisir
Agribalyse (ACV) (<i>outil de base</i>)	Base de données d'Analyse du Cycle de Vie produite par l'ADEME et l'INRAE qui estime l'impact environnemental (carbone, ressources, pollution, biodiversité...) d'aliments ou ingrédients. affichage-enviro...	Valeurs environnementales détaillées (émissions, usages de ressources, etc.) ; pas un score simplifié mais sert de référentiel de calcul pour d'autres scores. affichage-enviro...	Utilisé comme source scientifique pour l'Eco-score ou le Planet-Score et pour les futurs cadres d'étiquetage environnemental officiels. affichage-enviro...
Affichage environnemental officiel futur (<i>proposé</i>)	Envisagé par la loi française et européenne, il s'agirait d'un score obligatoire d'impact environnemental pour les aliments (basé sur une méthode PEF ou ACV). Réussir	Devrait être un score continu ou gradué ; modalités en cours de définition par l'ADEME / autorités. Réussir	Projeté pour être généralisé vers 2025–2026 , remplaçant ou encadrant les initiatives volontaires. Réussir



Information consommateur/Restaurateur/Qualité

 Green-score



Données AGRIBALYSE + Emissions de gaz à effet de serre (CO2) -
Destruction de la couche d'ozone (+ 16 INDICATEURS)

- Émissions de particules fines - Acidification
- Eutrophisation (terrestre, eau douce & marine) -Utilisation des terres
- Toxicités (eau douce & humaine) Perte de biodiversité
- Oxydation photochimique.Radioactivité.Épuisement des ressources en eau
- Pollution de l'eau douce-Épuisement des ressources non renouvelables

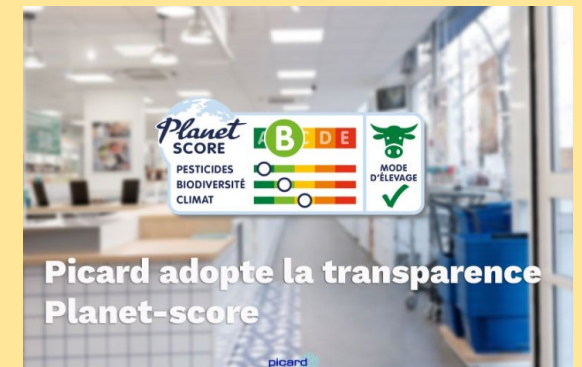
Information consommateur/Restaurateur/Qualité



25 indicateurs d'évaluation pour donner une image complète de la valeur environnementale des systèmes de production
(*ingrédients, leurs origines, les méthodes de culture ou d'élevage, l'énergie, les emballages, le transport, la biodiversité, l'usage des pesticides, et les éléments climatiques*)

Planet-score® travaille aux côtés de plus de 300 marques actuellement, dans 12 pays européens -étiquetage le plus déployé en Europe.

Consultable en digital, notamment sur [l'application mobile gratuite de l'UFC Que Choisir, Quel Produit](#)



Information consommateur/Restaurateur/Qualité

L'affichage environnemental officiel s'inscrit dans la mise en oeuvre de la loi Climat et résilience publiée le 24 août 2021 qui rend obligatoire la mise en place de l'affichage environnemental. 4 secteurs sont concernés par le déploiement de l'affichage environnemental : le textile, l'alimentaire, les cosmétiques et l'ameublement.

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

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

Les impacts des différentes étapes du cycle de vie sont prises en compte :

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

foodpilot

EVOLUTIONS RÉCENTES

Afficher le coût environnemental en valeur absolue



Le choix d'une **échelle ouverte**, option la plus consensuelle, présente plusieurs avantages :

- Avantages méthodologiques : facilite l'articulation avec le cadre européen PEF (Product Environmental Footprint) ; facilite le déploiement à tous les secteurs (pas de débat sur le périmètre des catégories de produits comparés)
- Diminution du risque d'effet rebond : signale que tout produit, même « vert » a un impact (enjeu de sobriété matérielle)

Pour l'alimentation, l'affichage environnemental devra permettre des comparaisons intra-catégorielles.

SGPE

Termes « coût environnemental »
a remplacé le terme « impact environnemental »

- Objectif : engager les consommateurs en leur permettant d'associer l'impact environnemental à un prix

Expression du score en valeur absolue et non plus sous forme de « classes » (type A-B-C-D-E)

- Objectif : discriminer plus finement les produits

SGPE

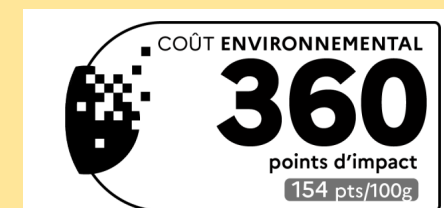
orientations retenues

L'affichage environnemental exprime dans une échelle ouverte le coût environnemental d'un produit.

Orientation
vers un coût
environnement
al selon le
SGPE
(Secrétariat
Général de la
Planification
Ecologique)

Plus la note
serait élevée
plus le coût
environnement
al serait « fort »
--reste à
confirmer

[textile](#)



Information consommateur/Restaurateur/Qualité

Comparatif des labels de commerce équitable présents en France							
							
En résumé	Un des historiques, le plus répandu et le plus connu	Label générique, ouvert à toutes filières et toutes organisations de producteurs	Exclusif au réseau spécialisé bio	Promeut l'agriculture paysanne en France	Très présent sur les filières céréalières mais s'est diversifié	Promeut l'agriculture paysanne dans le monde	S'applique à des organisations entières et pas uniquement aux produits
Son statut	Association (ONG) créée par des organisations de solidarité internationale	Branche de l'organisme de certification Ecocert	Association créée par des entreprises du réseau bio	Association fondée par des entreprises (Biocoop, Ethiquable) et des producteurs	Filiale de la coopérative agricole céréalière CAVAC créée en 2013	Association gérée par des petits producteurs d'Amérique latine, Afrique et Asie	Association créée en 1989 par des organisations soutenant des artisans marginalisés du Sud
Le poids des producteurs	50 % des voix dans la gouvernance	Consultés régulièrement et représentés au comité en charge de l'évolution du standard	25 % des voix à l'AG (les entreprises 55 %)	50 % des voix à l'AG	Entreprise détenue à 100 % par des agriculteurs	Ce sont les seuls à avoir droit de vote à l'AG	2/3 des votes à l'AG
Date de création du label	1988	2006	2002	2020	2018	2006	2013
Périmètre	Universel	Universel	Universel	France	France	Nord - Sud	Universel
Nombre d'adhérents / partenaires	NC	465	116	105	84	170	300
dont organisations de producteurs	1896	238	27	40	26	120	200
% minimum d'ingrédients équitables dans un produit	20%*	80 %	50 %	50 %	50 %	50 %	50 %
Label bio obligatoire	Non	Non	Oui	Oui	Non	Oui	Non
% des produits bio parmi les produits labellisés	83 %	97 %	100 %	100 %	34 %	100 %	NC**
Traçabilité***	+	+++	++	++	+	+++	++

* Possibilité d'avoir aussi, en facing, un logo dédié à un seul ingrédient.

** Les producteurs sont en majorité des artisans (objets, etc.) moins concernés par la certification bio, concernant l'alimentaire ils sont majoritairement bio (Artisans du Monde, Jardins de Gaïa, etc.)

*** Critère basé sur le fait d'autoriser ou non le mélange de matière première équitable et non équitable au sein d'un même produit qui porte le label (bilan de masse) (lire Circuits Bio n°18 page 44).

Certains l'autorisent sous forme de déperçage exceptionnel.

Possible intervention de Max Havelaar France pour le Hors Domicile Qu'en pensez-vous ?

Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

Critères microbiologiques

surveillance de **Listeria monocytogenes** pour les denrées alimentaires "Prêt à manger"

- [Le document d'orientation sur la surveillance de Listeria monocytogenes](#) et les études de durée de conservation des denrées alimentaires prêtes à la consommation (PAM) a été publié 23 décembre 2025.

> Pour les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des denrées alimentaires prêtes à consommer et qui mènent des études de durée de conservation de Lm conformément à l'article 3, paragraphe 2, et à l'annexe II du règlement (CE) n° 2073/2005.

> Pour aider les autorités compétentes dans le cadre des contrôles officiels et servir de référence dans le développement de telles études.



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGRO-ALIMENTAIRE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
*Liberté
Équité
Proximité*

Bulletin officiel

Instructions du ministère de l'agriculture depuis 1998 et **Bulletin officiel** depuis 2014

[Thématique](#) [Sommaires](#) [A venir](#) [Mobilité](#) [Abonnement](#) [Imprimer](#) [B.O.-agri ministère](#)

RECHERCHE :

[Recherche Avancée](#)

DGAL/SDEIGIR/2025-866

du 23-12-2025
Statut : **EnVigueur**

OBJET : Dispositif PSPC – Modalités spécifiques pour la mise en œuvre de quatre plans de surveillance concernant des produits prêts à manger (PAM) à la distribution : contamination par *Listeria monocytogenes* et *Salmonella* des produits de la pêche, des substituts végétaux de DAOA et des autres produits végétaux, et contamination par *Listeria monocytogenes* des plats livrés aux personnes âgées – Année 2026

MOBILITÉ

[DGER/DAT/2025-702](#)

03

DIVERS

INFORMATIONS



DIVERSES INFORMATIONS

Bilan des Achats EGALIM 2024 [ici bilan complet](#)

RESUME : CHIFFRES CLES DE LA TELEDECLARATION 2025 POUR LES DONNEES D'ACHAT 2024

Participation	Nombre de cantines concernées par la télédéclaration	Distribution de la participation	Taux de représentativité (/ cible de 84 500 cantines)
Total (tous secteurs / toutes organisations)	33 797	100 %	40 %
Restaurant sur place (production et service sur place)	14 385	43 %	
Restaurant satellite (servant des repas fabriqués par une cuisine centrale)	19 412	57 %	
Gestion en régie directe	23 011	68 %	
Gestion concédée	10 780	32 %	
Structure publique	22 264	66 %	
Structure privée	11 426	34 %	

Nombre de repas estimés pour l'ensemble des cantines concernées par une télédéclaration	Nombre total de repas / an (cible)	Taux de représentativité / cible
1,5 milliards	4 milliards	37 %

Achats totaux 2024 déclarés sur « ma cantine » (Toutes familles de produits)	Achats totaux 2024 estimés pour la restauration collective (Toutes familles de produits)	Taux de représentativité / cible
4, 26 milliards d'€	9,5 milliards d'€ ²⁷	45 %

Achats 2024 (Toutes familles de produits)	En valeur (millions €)	Taux par rapport au total achats	Taux de cantines ayant atteint l'obligation (métropole)
Total	4 256	100 %	
Produits Bio (obligation = 20 % minimum)	501	11,8 %	43,8 %
Produits durables et de qualité (EGalim, Bio inclus) (Obligation = 50 % minimum)	1 253	Entre 29,5 et 30,1 % (selon l'échantillon considéré)	34,4 %
Au moins 50 % de Produits durables et de qualité (EGalim, Bio inclus), dont au moins 20 % de produits bio			29,4 %

²⁷ Ce montant a été estimé sur la base de 7 milliards d'euros en 2018, en considérant l'inflation sur le secteur alimentaire entre 2018 et 2024. Il doit être considéré avec précaution dans l'attente de données plus précises.

DIVERSES INFORMATIONS

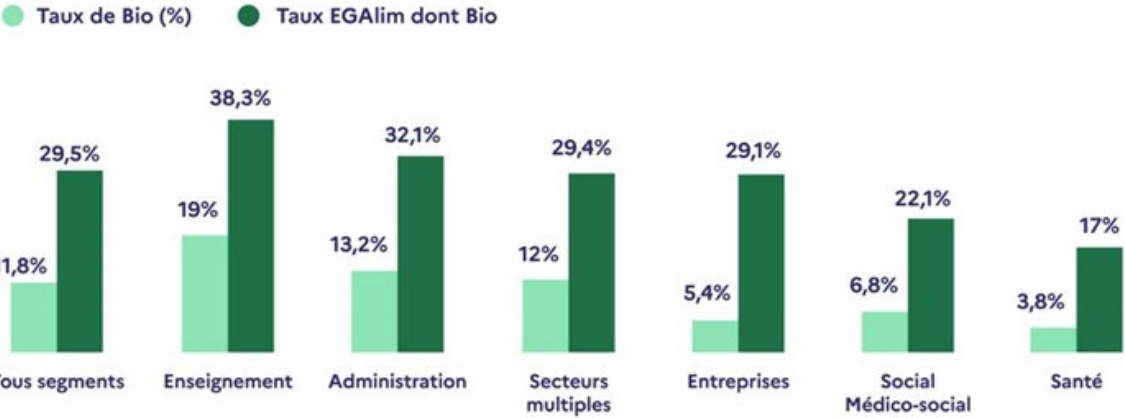
Bilan des Achats EGALIM 2024 [ici bilan complet](#)

TABLEAU 5 : RESULTATS POUR LES FAMILLES « VIANDES » ET « POISSONS »

Focus Familles « Viandes » et « Poissons »	Nombre de cantines concernées	Taux par rapport au total achats
Famille « Viandes » Produits « EGalim » (Bio inclus)	22 699	30,4 %
Famille « Viandes » Produits « Origine France »	23 300	65,4 %
Famille « Poissons » Produits « EGalim » (Bio inclus)	21 823	50,5 %
Familles « viandes et poissons Produits « EGalim » (Bio inclus)	20 464	36,2 %

Nb : un taux important en produits « EGalim » (Bio inclus) pour la famille « Poissons », très probablement dû à la comptabilisation de produits porteurs de labels privés (ex. MSC) sur les catégories « Autres EGalim » ou « Critères d’achat », ce qui n’est possible que dans certaines conditions

Taux Bio et EGALim dont Bio par segment en 2025



Divers Informations



Lait et Fruits à l'Ecole : Invitation à un webinaire pour les fournisseurs

À compter du 1er février 2026, les opérateurs de la restauration scolaire agréés au programme pourront déposer leur demande de paiement, accompagnée du récapitulatif de livraisons que les distributeurs /fournisseurs leur transmettront

Le fournisseur référencé s'engage

- à fournir des produits éligibles
- à établir un récapitulatif des livraisons des produits livrés selon le modèle suivant : en version pdf signée.
- à transmettre une version tableur modifiable, pour fiabiliser les données et accélérer la mise en paiement de l'aide européenne attribuée aux opérateurs

un webinaire dédié au rôle primordial du fournisseur dans la mise en œuvre du programme.

mardi 10 février 2026 à 14h30, lien de connexion

<https://franceagrimer.zoom.us/j/99695598074?pwd=87hax2JQbU0UDRuj9WbGWNYiELLj84.1>

Durant la présentation, l'équipe de FranceAgriMer sera mobilisée pour répondre à toutes les questions via le tchat « Questions/Réponses »

Divers Informations

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

Bilan :

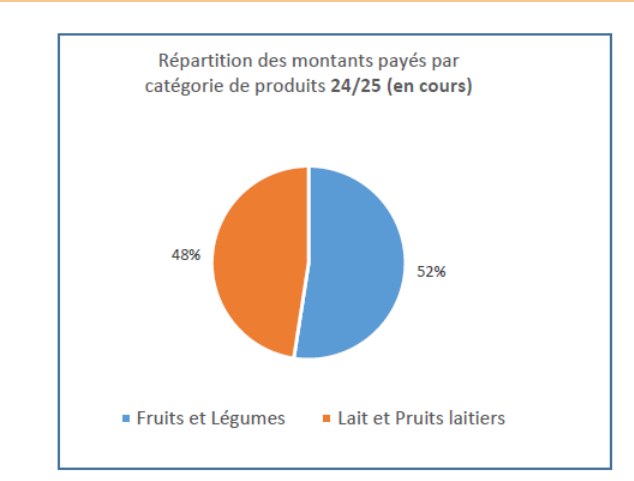
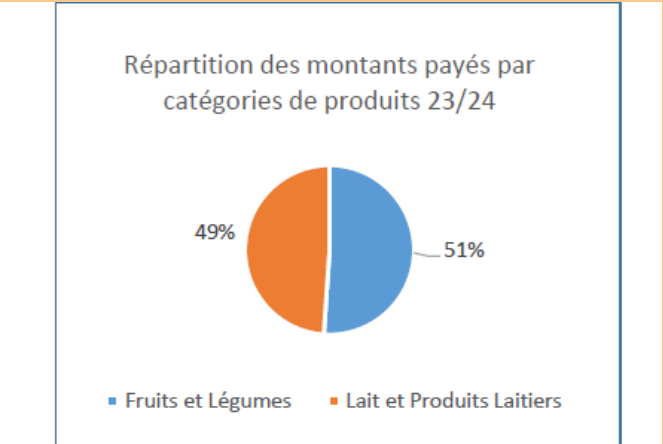
2023 /2024
6800 établissements :
2500 écoles maternelles,

3700 écoles primaires

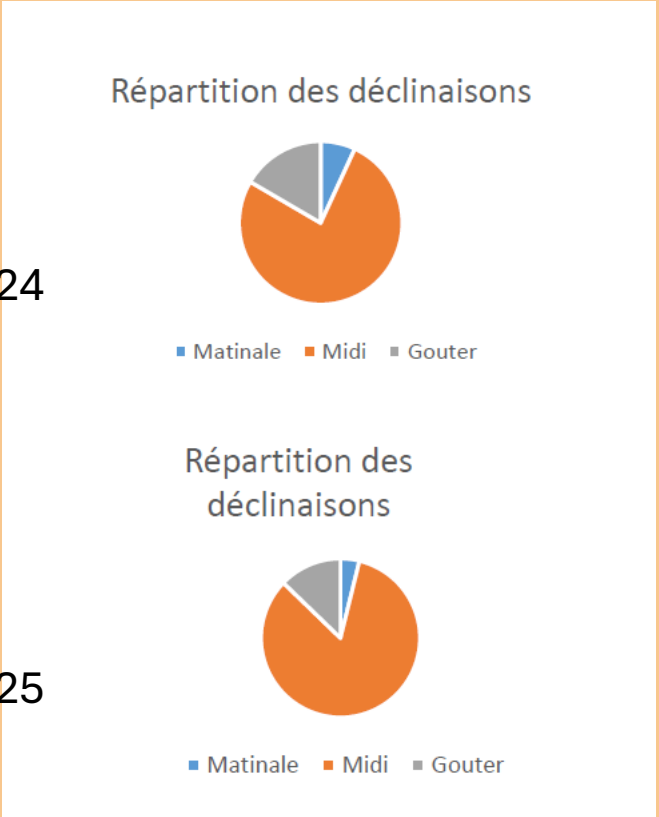
660 etbs secondaires

Montant payé en M€	Année						
	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

23/24



24/25



Divers Informations

>Restauration scolaire :

L'AMF* s'inquiète d'une complexification des normes en matière de composition des repas, et d'une baisse du soutien financier de l'État aux Projets alimentaires territoriaux (PAT). (*Association des Maires de France)

- IL apparaît que le projet d'arrêté, comme l'écrit le président de l'AMF, David Lisnard, dans le courrier qu'il a adressée à la ministre de l'Agriculture le 18 décembre, est « beaucoup plus complexe » que l'arrêté de 2011, et présente « le risque pour les cuisiniers de devoir combiner de nombreuses fréquences minimales pour les produits et les plats ».*
le projet d'arrêté ne donne pas, par ailleurs, suffisamment « d'éclaircissements » sur la prise en compte des repas végétariens, plaide l'AMF, qui demande que des explications suffisamment claires soient fournies pour ne pas que les gestionnaires soient obligés d'avoir recours à des nutritionnistes pour composer les menus. Enfin, rien ne figure dans l'arrêté sur la possibilité, prévue par la loi Egalim, de proposer un repas végétarien par jour (et non par semaine), comme l'a prévu à titre d'expérimentation la loi Egalim – mesure depuis imposée aux seuls restaurants collectifs de l'État (loi Climat et résilience).
- le soutien [aux PAT](#) réduit à zéro*
Plus aucun soutien de l'État aux projets alimentaires territoriaux (PAT) – aussi bien les nouveaux (« PAT émergents ») que les anciens (« PAT opérationnels »). Pour mémoire, 460 PAT sont aujourd'hui reconnus par le ministère.

Divers Informations

>Restauration scolaire :

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

10 POINTS



The image shows a flyer for a manifesto titled 'MANIFESTE' for the 2026 municipal elections. It features logos for 'ASSOCIATION DE L'ALIMENTATION DURABLE' and 'cantines révolution'. The text is in French and discusses school catering quality and engagement for candidates.

MANIFESTE

Engagement à porter le bien manger à l'école
lors des élections municipales de 2026

Candidats et candidates aux élections municipales 2026, engagez-vous pour le bien manger à l'école des enfants de votre commune !

En France, pays de la gastronomie, **seulement un tiers des enfants aiment la cantine de leur école.** Principale raison de ce désamour : ils n'apprécient pas les repas qui y sont servis.

Seuls 1/4 des enfants finissent systématiquement le repas servi à la cantine, 82% de ceux qui ne le finissent pas disent que c'est parce qu'ils ne l'aiment pas et **68% des enfants se sont déjà rabattus sur le pain** à la place du repas proposé¹.

Malgré la loi EGalim, certaines cantines scolaires peinent à transformer leur offre, en adéquation avec les enjeux d'alimentation durable, de nutrition, d'éducation au bien-manger, de satisfaction des élèves et des parents et de lutte contre le gaspillage alimentaire. **Le déjeuner à l'école est pourtant un repas essentiel** pour les enfants, parfois le seul repas équilibré de la journée.

La cantine constitue un véritable levier de lien social, d'engagement collectif et d'ancrage territorial grâce aux passerelles qu'elle tisse avec les producteurs locaux et l'ensemble de la communauté éducative et citoyenne.

Une **cantine de qualité, c'est la promesse d'enfants heureux** et, par ricochet, **de parents et d'électeurs satisfaits.**

- Atteindre ou dépasser les objectifs de la loi EGalim en visant 100% d'approvisionnements de qualité et durables et en incluant le maximum de produits issus de l'agriculture biologique, et communiquer les résultats de façon transparente.
 - Éliminer progressivement les Aliments Ultra Transformés des menus et recourir le plus possible au “fait maison” en maximisant le recours aux produits de saison, bruts et frais.
 - Identifier et accompagner les producteurs locaux en capacité d'approvisionner les cantines avec des produits de qualité et durables, idéalement en approvisionnement direct, y compris les artisans boulangers locaux, afin qu'ils puissent fournir les cantines.
- Étudier la faisabilité d'une ferme publique sur le territoire de ma commune ou à proximité.
- Respecter l'obligation d'un menu végétarien par semaine et instaurer un deuxième menu végétarien hebdomadaire pour tous ou une alternative végétarienne quotidienne, tout en assurant la formation du personnel et l'accompagnement des enfants et de leurs familles vers une alimentation plus végétale.

Divers Informations

>Restauration scolaire :

en complément : un site Internet' et des webinaires



04

TOUR DE TABLE

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

- les AUT
 - > Elaboration d'une fiche thématique pour les collaborateurs et clients
- SNANC /PNNS 5
- NUTRISCORE
- FAIT MAISON
- Alimentation Durable : Nutrition et durabilité (Travaux entre autres de Nicole DARMON)
- les labels / scores environnementaux et réglementation européenne sur les allégations environnementales /
- ECGT (Empower Consumer Green Transition)
- → Intervention de la responsable HD Max Havelaar validée par le GT
- Les accords collectifs



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