

# COMMISSION

## Nutrition

## Qualité

📅 25 MARS 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 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.**

# Liste inscrits

Employeur actuel	Nom de famille	Prénom	Fonction
ANDROS RESTAURATION	DUCOUSSO	clémence	Responsable Marketing offre
ARLA FOODS FRANCE SARL	FISCHESSER - MARTIN	Lélia	Responsable qualité & développement
BEL FOODSERVICE	LACHKAR	Laurine	Chargée de mission nutrition
BEL FOODSERVICE	FUMAT	Virginie	Category Manager Restauration Collective
BONCOLAC	GUIRAUD	Clementine	directrice QHSE et développement durable
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE	SCRUIGNEC	Louna	Chef de produits
FLEURY MICHON LS	LUCAS	Malika	Chef de projet RHD
FLEURY MICHON LS	PEDRONO	Fabien	Responsable commercial RHD
HARI&CO	DELÉGLISE	Julie	Responsable RHF
LACTALIS FOOD SERVICE	POUPARD	helene	cheffe de groupe marketing
LES ATELIERS DU GOÛT	DESAINTPAUL	Christine	Chargée des Affaires Règlementaires – Etiquetage / Service Qualité
MCCAIN FOODSERVICE SOLUTIONS	PERUCHOT	Gautier	Ingénieur Nutrition
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	GUILMIN	Juliette	Ingénieure nutrition
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	DONTOT	Flore	Responsable Affaires Scientifiques et Règlementaires
NUTRITION & SANTE	DUPONCEL	Caroline	Service marketing - Chef de produit
OLGA	GRIESS	stanislas	Chef de marché RHF
OLGA   TRIBALLAT NOYAL RESTAURATION	MAUSSION	Delphine	Cheffe de marque Foodservice
PANZANI SOLUTIONS	KERR	Eléonore	Marketing Manager
PANZANI SOLUTIONS	LEBAS	Emeline	Chef de Produit BtoB
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY FOODSERVICE	BRACHAT REALINI	Justine	Responsable Amélioration Continue
SILLIKER - MERIEUX NUTRSCIENCES	SOUCHAL	Malaurie	Chargée d'Affaires réglementaires
SODIAAL PROFESSIONNEL	BRETON	Virginie	Responsable pôle affaires réglementaires groupe
SODIAAL PROFESSIONNEL	WERY	Cécilia	Responsable 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**

# 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*

Etude Nutriscore et prix

Stratégie Nationale Alimentation Nutrition  
Climat (SNANC)

Avis du HCSP sur le PNNS 5

Alimentation des Seniors

## 2. INFORMATION CONSOMMATEUR / RESTAURATEUR/QUALITE

- Fait Maison
- Les scores environnementaux
- Appellations alternatives végétales

## 3. DIVERS /INFORMATIONS/VEILLE

- Etats Généraux sur le Gaspillage alimentaire
- Education à l'Alimentation PPL Olivia GREGOIRE-Sondage « Les Français et l'Education alimentaire »
- SNRC Etude sur la restauration scolaire

## 4. TOUR DE TABLE

01

# NUTRITION



# Nutrition

## NUTRITION

- Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)
  - -Restauration scolaire le projet d'arrêté scolaire et arbitrages
  - -GT santé et médico-social
- Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat (SNANC)/
- Nouveau rapport HCSP sur le futur PNNS 5
- Alimentation des Seniors

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

CNRC Plénier  
Philippe Vinçon

Toutes les parties  
prenantes de  
l'Ecosystème

GT santé et  
Médico-social

GT Nutrition

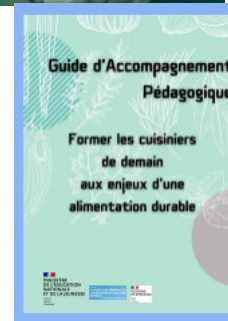
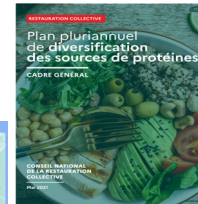
GT Approvisionnements

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)



Les mesures  
de la loi EGAlim,  
complétée par la loi  
Climat et résilience  
concernant  
la restauration  
collective

CONSEIL NATIONAL  
DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

# 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



# 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

De nouveaux arbitrages - Réécriture Partielle de l'Arrêté

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)

**Calendrier des réunions ( dernière ligne droite 19 mars et 21 mai )**

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.**

# > Population scolaire

## Projet Arrêté ministériel 2026 -20 déjeuners

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<sup>er</sup> novembre au 31 mars</i>	<b>20/20</b> <b>4/20 max</b>
Entrées contenant au moins <b>50%**</b> de légumineuses ou desserts contenant au moins 10% de légumineuses	<b>≥ 2</b>
Entrée***, plat protidique ou plat complet de poissons gras	<b>≥ 1</b> ( le plat 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>	<b>≥ 4</b> <b>Dont 2/20 min.</b>
Plat protidique contenant au moins 40% de légumineuses ou plats complets contenant au moins 25% de légumineuses	<b>2/20 min</b>
Pains, entrées, plats complets ou desserts à base de céréales complètes ou semi-complètes	<b>2/20 min</b>
Garnitures contenant au moins 60% de légumes cuits	<b>10/20</b>
Garnitures contenant au moins <b>50% de féculents **</b> <i>Dont céréales complètes ou semi-complètes et/ou légumineuses</i>	<b>10/20</b> <b>Dont 3/20 min</b>

\*Introduction d'un % minimum de legunes crus pour être considéré comme un légume cru ( 60%)

\*\* Demande d'harmoniser les % -->soit **60%** de légumineuses IDEM pour les féculents

\*\*\* pour les entrées de poisson gras ( 50% du grammage recommandé à minima ) ex Rillettes de sardines avec fromage frais

\*\*\*\* précision dans le guide que les dés de poisson, darnes , émiettés ,fruits de mer , encornets pourront être comptabilisés dans le plein filet

Description du critère	Fréquence min/max
<b>Plats protidiques ou plat complet de viande hors volaille dont viande en muscle ( non hachée)</b>	<b>Entre 4/20 et 8/20 MAX 4/20</b>
<del>Entrées , plats protidiques ou garnitures constitués de produits transformés frits ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides 4/20</del> <b>&gt; devient Entrées , plats protidiques ou garnitures contenant plus de 15% MG recos sur la mayonnaise ( Guide)</b>	<b>4/20 max</b>
<b>Entrées, plats protidique ou plats complets de charcuterie*</b>	<b>2/20 max</b>
<b>Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 100mg de calcium / portion dont fromages au moins 150mg de calcium/portion</b>	<b>10/20 min, Dont 8/20 min.</b>
<b>Laits et laitages ( yaourts , laits fermentés ,fromages blancs ) en produits laitier ou dessert à plus de 100mg de calcium par portion dont nature 4/20 mini **</b>	<b>8/20 min.</b>
<b>Desserts contenant plus de 20% de sucres (cf INCO )*** et/ou plus de 15 % de lipides</b>	<b>4/20 max</b>

• Pression INAPORC /FICT pour revoir ce critère très restrictif –quid du jambon blanc ,de la palette et épaule qui pourraient être intégrées dans le critère viande

\*\* dans le guide recommandations de sucrer avec 5 grammes de sucres ?

\*\*\* plus strict que les 20 g de glucides simples par portion mais strict que les 15% - On s'en tient à la déclaration nutritionnelle INCO versus une demande forte de pouvoir mesurer le sucre ajouté

## > Population scolaire

Projet Arrêté ministériel 2026

**Les questions qui se posent versus les retours des tests sur la réalisation de plans alimentaires SNRC, Diet&Coll, AGORES/CENA )**

### **SNRC ( PA 5C, 4C, et choix multiple)**

#### **SNRC** (transmission de plans alimentaires en choix unique, 5C et 4C, et choix multiple)

- Menus 5C en choix unique ou double choix
  - Menus réalisables
  - Impact financier à calculer (céréales complètes, poissons gras)
  - Acceptabilité des enfants?
  - Digestibilité des menus?
  - Manque de variété avec association complexe de plus de céréales complètes/légumineuses et moins de charcuteries
  - Risque de redondance dans les crudités et problématique technique avec légumerie
- Menus 4C en choix unique ou double choix
  - Menus réalisables
  - Idem remarques précédentes (et ++ sur manque de variété)
  - Quid cahiers des charges avec entrée systématique ou absence d'entrée? (ajout guide?)
- Menus avec choix
  - Menus réalisables
  - Idem remarques précédentes (+ manque de variété desserts)

## >Population scolaire

Projet Arrêté ministériel 2026

Les questions qui se posent versus les retours des tests sur la réalisation de plans alimentaires ( SNRC,Diet&Coll,AGORES/CENA )

### **AGORES/CENA ( 4C)**

#### ▣ **Agores/CENA** (transmission de plan alimentaire en 4C)

- Menus à 5C réalisables (des précisions à ajouter dans le guide)
- Menus à 4C réalisables mais peu de choix ou de liberté pour concevoir les menus sur certains critères
  - Poissons gras: difficile à placer en entrée
  - Entrées/desserts de légumineuses : difficile à placer
  - Entrées, accompagnement du plat de crudités de légumes ou de fruits frais ou desserts de fruits crus : préciser le % pour être comptabilisé, et risque de monotonie
  - Pains, entrées, plats complets, desserts à base de céréales complètes ou semi-complètes: difficile à placer
- Critère « garnitures contenant au moins 50% de féculents, céréales et/ou légumineuses dont céréales complètes ou semi-complètes et/ou légumineuses » :
  - Indiquer plutôt 60% comme pour les légumes cuits?
  - Indiquer minimum pour la fréquence de céréales complètes ou semi-complètes et/ou légumineuses : fixée à 3/20
- Critère poisson: ajouter les fruits de mer, crustacés?

Les questions qui se posent versus les retours des tests sur la réalisation de plans alimentaires ( SNRC,Diet&Coll,AGORES/CENA )

### Diets&Coll

#### □ Diets&Coll

- Pas de point de blocage identifié
  - Légumes et fruits crus servis en entrée, accompagnement du plat ou dessert : ajouter un %
  - Garnitures contenant au moins 60% de légumes cuits : difficulté de mise en œuvre
  - Garnitures contenant au moins 50% de féculents dont céréales complètes ou semi-complètes et/ou légumineuses : vigilance sur la digestibilité des céréales complètes
  - Pains, entrées, plats complets ou desserts à base de céréales complètes ou semi-complètes
    - Ajouter plat protidique ( ex : galette végétale)
    - Confusion de ce critère avec le précédent ( critère pas toujours compris)
  - Entrée, plat protidique ou plat complet de poissons gras: ajouter un % (proposition de 50% du grammage recommandé)
  - Charcuteries
    - Proposition : 2/ 20 uniquement sur l'entrée, hors jambon blanc.
    - Pour le plat, la fréquence est de ce fait limitée par les autres critères
  - Entrées, plats protidiques et garnitures à plus de 15% de matières grasses : Préciser que les poissons gras ne sont pas concernés (en bas de page de l'arrêté?)
-

# >Population scolaire

Projet Arrêté ministériel 2026

## Les questions transverses à arbitrer / relecture Guide pour la **prochaine réunion du 21 mai**

### **Offre ( dans le Guide)**

- Difficultés de variétés pour les menus en 4 composantes ( Les administrations répondront aux Collectivités d assumer leurs choix ( le guide précise une préférence pour les 5 C pour la couverture des besoins nutritionnels/ variété)
- Problématique de l'encadrement strict des produits à limiter en multi-choix (collèges et lycées ) --6 repas max avec des entrées 15% MG et 2 entrées Charcuteries 2/20 max -->transition trop violente vs les salad bars
- Cas des laitages nature : 5 g de sucre en dosette ( quid des yaourts sucrés OU Fromages blancs sucrés?)
- Fromages: Dans le guide « ... en limitant la fréquence d'apparition des portions de fromages frais , fondus et spécialités fromagères » →besoins d'arguments

### **Offre végétarienne**

- Présence du Soja Toujours pas arbitrée

*(dans le Guide : l'ANSES ne recommande pas l'utilisation d'aliments à base de soja en restauration collective)*

- **Absence de critère spécifique au menu végétarien dans l'arrêté mais DEFINITION**

*(dans le Guide : rappel de l'article L230-5-6 d'obligation 1 fois/ semaine , de la nature , et des recos générales Reprise des fréquences du guide sur le menu végétarien)*

# >Population scolaire

Projet Arrêté ministériel 2026

Les questions transverses à arbitrer / relecture Guide pour la **prochaine réunion du 21 mai**

## - Alternative quotidienne

*(dans le Guide en cas de choix multiple ou de choix chaque jour par inscription/réservation uniquement, une option végétarienne chaque jour est donc possible, sans introduire de risque nutritionnel en restauration scolaire.*

*En revanche, une inscription à l'année ou au trimestre à l'option végétarienne quotidienne n'est pas conforme au cadre réglementaire.*

Positions de certaines PP contre : pourquoi on encadre les menus « normaux » et pas les menus végétariens qui peuvent être servis tous les jours ( pas de recommandations officielles ) *ex poisson gras*

## les grammages

Dans le guide , liste des grammages recommandés par population et par produits avec une tolérance de + ou – 10%

### Relevé de décisions

Les chapitres du projet de Recommandations CNRC /Tableau de grammages seront envoyés aux membres de la Commission selon les catégories de produits pour relecture. DL pour le 25 avril

# 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

**21 mai**

*Retour sur le guide*

*DL 7 MAI*

# 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

Publication très prochainement  
Livrable 4 pages – synthèse devrait être publiée à la suite

# 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!**

# GT SANTÉ ET MEDICO-SOCIAL (CNRC)

## • SECTEUR DU HANDICAP

### Présentation d'une étude réalisée par le MASA avec l'aide de [NEXEM](#) et FEHAP

#### Présentation de l'enquête

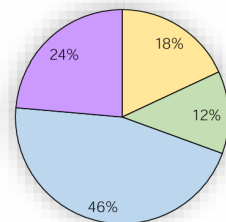
- Objectif : Caractériser les modalités de l'offre alimentaire dans les ESSMS hors EHPAD
- Calendrier : février/mars 2026
- 77 répondants :
  - Etablissements et services pour personnes en situation de handicap adulte/enfant (PHA/PHE), ESAT;
  - Etablissements et services pour personnes en difficultés spécifiques (PDS);
  - Accueil hébergement insertion (AHI);
  - Etablissements et services de protection de l'enfance (PE) ;
  - Protection judiciaire de la jeunesse (PJJ).
- Type d'hébergement, de restauration, type de repas, nombre de repas, ETP restauration

➤ Objectif du GT médico social:  
Elaboration envisagée d'un livrable dédié



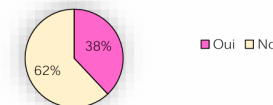
Des efforts de sensibilisation à poursuivre auprès des ESSMS

Degré de connaissance des dispositions de la loi Egalim applicables à la restauration collective



■ Approfondie ■ Aucune  
■ Grands principes ■ Limitée

Méconnaissance de "ma cantine"

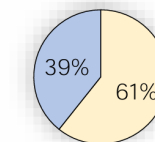


Pourcentage de télédéclaration sur « ma cantine » parmi les connaisseurs de « ma cantine »



La majorité des connaisseurs de « ma cantine » télédéclarent

-> Enjeu de faire connaître « ma cantine »



■ TD 2025 ■ Pas de TD

# NUTRISCORE



- [une nouvelle étude](#) menée en partenariat avec INRAE visant à **étudier le lien entre prix des produits et notes attribuées via le Nutri-Score.**
- base de données dont l'extraction a été réalisée pour la période de janvier 2020 à décembre 2023. Au total, 27 955 produits classés dans 22 catégories et sous-catégories d'aliments, avec des marques engagées ou non dans la démarche Nutri-Score, ont été inclus .
- Globalement, aucune tendance générale entre Nutri-Score et prix n'a pu être mise en évidence. La relation dépend de la catégorie ou sous-catégorie de produits. **3 tableaux récapitulent les catégories de produits pour lesquelles :**
  - Le prix augmente lorsque le Nutri-Score se dégrade, autrement dit les produits avec un meilleur Nutri-Score sont moins chers
  - Le prix diminue lorsque le Nutri-Score se dégrade, autrement dit les produits avec un meilleur Nutri-Score sont plus chers
  - Aucune association significative ou tendance homogène n'a été mise en évidence (Tableau 4).

Dans certains cas, l'ensemble des produits de la sous-catégorie avaient le même Nutri-Score (paëlla, chilis, quenelles...) ou les effectifs étaient assez faibles, limitant la capacité à mettre en évidence des différences significatives.

Un message permettant de réassurer les consommateurs sur ce point pourrait être utile afin d'encourager l'utilisation du logo, notamment par ceux disposant d'un pouvoir d'achat plus faible.

≠ une étude qualitative récente a mis en évidence que les consommateurs percevaient les produits mieux notés par le Nutri-Score comme plus chers (Ducrot, 2024), ce qui serait susceptible de limiter leur utilisation du logo.



# Publication Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat (SNANC)

## Objectifs opérationnels de la SNANC pour 2030.

- 1. Atteindre les objectifs de la SNBC (Stratégie nationale bas-carbone)** à horizon 2030 par une évolution progressive vers des régimes alimentaires conformes aux repères du PNNS,  
**notamment une augmentation de la consommation de fruits et légumes, de légumineuses, de fruits à coque et de céréales complètes ; une consommation suffisante et limitée de poisson et de produits laitiers**  
**une limitation de la consommation de viandes et de charcuterie, en particulier importées**
- 2. Viser une cible de 12 % de consommation de produits bio en valeur et en moyenne pour l'ensemble de la population sur l'ensemble des circuits de consommation**
- 3. Atteindre l'objectif d'achat d'au moins 50 % de produits « durables et de qualité », dont au moins 20 % de produits bio, en restauration collective publique et privée**
  - Imposer dans la loi la transparence des pourcentages d'achats de produits « durables et de qualité » dans les achats annuels des **distributeurs et de la restauration commerciale.**
  - **Accompagner la restauration collective vers l'atteinte des objectifs existants en particulier à travers un accompagnement financier pour les cantines rurales et en assurant l'exemplarité de l'État, notamment en privilégiant les circuits courts et écartant fermement l'achat de denrées alimentaires non européennes.**
  - Intégrer après une **phase pilote et en concertation avec les parties prenantes l'affichage environnemental des produits comme critère d'approvisionnements durables en restauration collective (action 25)**
- 4. Atteindre l'objectif d'une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire d'ici 2025** pour la restauration collective et la distribution, et d'ici 2030 pour les autres secteurs par rapport à 2015, tel que prévu par la loi AGECE
- 5. Atteindre l'objectif d'au moins 80 % du territoire couvert par des Projets Alimentaires Territoriaux reconnus de niveau 2**
- 6. Tendre vers plus de 30 % pour la part de fruits et légumes dans l'offre de l'aide alimentaire;**  
Atteindre le nombre de 3 000 communes bénéficiaires de l'aide à la tarification sociale.

**Attention: le périmètre de la SNANC ne couvre cependant pas l'ensemble du PNNS dont les axes comportent aussi l'activité physique, la sédentarité et l'allaitement.**

**A venir le PNNS 5 et le PNA 4** (décline les priorités de la politique de l'alimentation et les actions à mettre en œuvre dans le cadre de la Loi EGALIM)

# Nouveau rapport HCSP SUR LE FUTUR PNNS 5

- **Juin 2025**, Un 1<sup>er</sup> rapport *Recommandations pour l'élaboration du 5e Programme national nutrition santé (PNNS 5)*
- **Mars 2026** avis pour un PNNS rénové intégrant explicitement l'alimentation durable, notamment dans sa dimension environnementale, l'activité physique, la réduction de la sédentarité et le sommeil.
  - **Les objectifs portent à la fois sur les comportements et sur les environnements (alimentaire, scolaire, professionnel, territorial)** qui conditionnent les choix et les expositions.
  - **Dans un contexte marqué par l'absence de données épidémiologiques récentes mesurées – les résultats de l'étude ALBANE ( INCA+ESTEBAN) étant attendus à partir de 2027-2028**
  - **le HCSP souligne les limites actuelles pour fixer certaines cibles chiffrées et propose d'actualiser les indicateurs à la lumière des prochaines données disponibles.**

**Le PNNS 5 pourrait être publié début Avril**

**>Parmi les objectifs :**

- **Diminuer la consommation de produits d'origine animale et augmenter celle des produits d'origine végétale**
- **Favoriser davantage la consommation des fruits et légumes, des produits complets, des légumes secs et des fruits à coque non salés et de revoir à la baisse le seuil maximal de consommation des viandes et de la charcuterie.**
- **Promouvoir des régimes alimentaires limitant la consommation d'aliments ultratransformés (AUT)**  
*Le rapport d'évaluation du PNNS 4 de l'IGAS-CGAAEER de décembre 2025 suggère d'utiliser la dénomination « aliments ultra-transformés ultra-formulés »*  
*les éléments de preuve sont suffisants pour recommander, comme pour le PNNS 4, une limitation des AUT avec un cadre de régulation visant à limiter leur offre commerciale (d'ici 2 ans)*
- **Réglementer le marketing et interdire les communications commerciales**, les ventes promotionnelles (vente sur les sites Internet, distributeurs à haute fréquentation, vente par lots, jeux promotionnels) associées aux aliments de faible qualité nutritionnelle (classés D et E selon le Nutri-score).
- **Améliorer la qualité nutritionnelle de l'offre par la reformulation des produits transformés les plus mal classés (Nutri-score D et E) en priorité les catégories de produits les plus impactantes pour les enfants**  
*viennoiseries, pâtisseries, gâteaux et biscuits sucrés*  
*yaourts et fromages blancs*  
*sandwich, pizzas, tartes, pâtisseries et biscuits salés*  
*pain et panification sèche raffinée*  
*céréales pour petit-déjeuner et barres céréalières*

**au moins 5 accords collectifs de secteurs alimentaires signés avant 2027 sinon taxe nutritionnelle adossée au NS en 2028,**

# Nouveau rapport HCSP SUR LE FUTUR PNNS 5

## > Parmi les objectifs :

### • Améliorer la durabilité et la qualité nutritionnelle de l'offre en restauration collective

Il est opportun d'évaluer les actions sur ce même volet au sein des écoles, des collèges et des lycées.

**Indicateur de suivi** : Nombre de jours par semaine avec option végétarienne dans les écoles, les collèges, les lycées.

**Cible** Proposition d'une option végétarienne au moins 2 jours par semaine par les écoles, les collèges et les lycées.

**Cible** : Atteindre l'objectif d'achat d'au moins 50 % de produits « durables et de qualité », dont au moins 20 % de produits bio, en restauration collective publique et privée tel que prévu par la loi EGalim.

### • Promouvoir la démocratie alimentaire participative, projets alimentaires de territoire (PAT) et territorialisation

Prise en compte de la dimension santé et environnement dans les projets alimentaires de territoire (PAT)

**Indicateur de suivi** : Pourcentage de projets alimentaires de territoire (PAT) incluant une dimension santé et environnement.

**Cible** : 100 %

### • Dénutrition

Assurance Maladie constate une hausse de 15 % du nombre d'assurés ayant eu au moins une prescription de compléments nutritionnels oraux (CNO) entre 2019 et 2022. Entre ces deux dates, les montants remboursés (et des quantités remboursées) ont augmenté de 12 % [...].

En 2022, près de 600 000 personnes ont eu un **diagnostic de dénutrition à l'hôpital** (secteur MCO : médecine, chirurgie ou obstétrique). Cela représente **10 % des personnes hospitalisées. Une hausse de 32 % des patients hospitalisés avec un diagnostic de dénutrition est observée sur la période 2012-2022.** »

Les objectifs du PNNS4 ne semblent donc pas être atteints. Le HCSP n'est donc pas en mesure de fixer des objectifs sur la dénutrition pour le PNNS 5.

>Le HCSP n'est donc pas en mesure de réviser les objectifs relatifs aux apports nutritionnels du PNNS 4 dans l'attente des résultats de l'étude ALBANE.

>Extraits du rapport de Igas / CGAAER « Évaluation du programme national pour l'alimentation et du programme national nutrition santé » publié le 10 décembre 2025:

*Plus préoccupante est l'impossibilité à pouvoir mesurer l'impact des programmes au regard des objectifs exigeants fixés par le HCSP en amont de la programmation, et à disposer de données actualisées sur la situation nutritionnelle et épidémiologique de la population, comme de certaines données pertinentes de suivi de l'offre alimentaire.*

# GT Alimentation Seniors

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

*Question sur les 45-65 ans?*

Synthétiser, catégoriser et prioriser les sujets pour répondre aux besoins des Adhérents.

Elaborer des livrables/ créer des échanges (ex : des ateliers) pour apporter et renforcer l'expertise sur cette thématique.

Adhésion à ALIM50+



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

## Nutrition et Qualité des Aliments

Nutrition et Qualité des Aliments > Seniors

■ Réunions GT Se...

■ Ateliers (Renco...

■ Etudes support

■ CNA Etudes su...

# Programme 2026-GT SENIORS

## ATELIER N°5 :

- **Portage à Domicile**
- **MARDI 1<sup>er</sup> décembre 2026 PM**
- **(14h30-16h30) suivi d'un cocktail**

## Fil conducteur

### 1/Intervention de XERFI –Brosser le portrait du marché / prospective

-marché estimé à plus de 730 M€, bénéficie de solides moteurs structurels, notamment le vieillissement de la population et la hausse des maladies chroniques.

-De nombreux profils d'acteurs interviennent sur ce marché, **des spécialistes du portage de repas, des acteurs de la restauration collective, des généralistes des services à domicile, des spécialistes du maintien à domicile des personnes dépendantes ou encore des gestionnaires d'EHPAD.**

-partie du marché est contrôlée par des acteurs privés, dont Les Menus Services et La Poste, les associations, à l'image de l'ADMR, et les collectivités restent encore les principaux donneurs d'ordres.

### 2/intervention de l'INSTITUT NUTRITION ( Fondation Restalliance) pour une restitution de leur BAROMETRE DE L'ALIMENTATION DES SENIORS A DOMICILE réalisé avec KANTAR

- Comprendre les routines alimentaires des seniors
- Identifier les besoins et attentes alimentaires des seniors, des plus autonomes aux plus dépendants
- Mieux accompagner les seniors pour prévenir la perte d'autonomie et la dénutrition
- **Ouvrir des pistes de réflexion sur des solutions alimentaires adaptées à leurs goûts, besoins et contraintes**

### 3/ Témoignages d'acteurs :

Saveurs et Vie /**Menus Services**

Tables Communes ( EPCI ) – 43 000 cvts/j dont 1000 repas pour le portage à Domicile

COMPASS ou ELIOR /API RESTAURATION

Un service de SSAD

La Poste

# Programme 2026-GT SENIORS

- **Mise à niveau sur les textures : intervention sur le scoring IDDSI (Evolution des pratiques car des tendances divergentes émergent avec le « tout Mixé » ou la diminution des textures modifiées)**
- **Poursuivre sur la Végétalisation de l'assiette (Attentes convives, décideurs , donneurs d'ordre, soignants )**
- **S'acculturer sur la densité nutritionnelle des repas**
- Etudier les flux des marchés ( Portage, EHPADS , Emergence des Résidences Seniors - Autonomie- des habitations en Co -living)

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



## Nutrition et Qualité des Aliments

Nutrition et Qualité des Aliments > Seniors

■ Réunions GT Se...

■ Ateliers (Renco...

■ Etudes support

■ CNA Etudes su...

02

**INFORMATION**

**QUALITÉ**



# Information

## Consommateur/Restaurateur/Qualité

- Fait Maison
- Les scores environnementaux
- Dénominations alternatives végétales

# FAIT MAISON

- 12 décembre 2025 Lors de la clôture des Assises de la restauration et des métiers de bouche le, Serge PAPIN, Ministre des Petites et Moyennes entreprises, du Commerce, de l'Artisanat, du Tourisme et du Pouvoir d'achat a annoncé la révision de la mention « *fait maison* » applicable au secteur de la restauration commerciale et collective, y compris aux métiers de bouches (traiteurs, bouchers-charcutiers ...) et à la GMS (Grandes et moyennes surfaces).
- Mars 2016 mention « *fait maison* » permet d'informer les consommateurs que les plats servis sont cuisinés sur place (sauf exceptions), à partir de produits bruts, à l'exception de quelques produits non-bruts bénéficiant d'une dérogation et pouvant entrer dans la composition de plats présentés comme « *fait maison* ».  
*Càd crus, non cuits et non transformés, mais pouvant avoir été conservés au frais ou surgelés.*  
*Deux critères d'exemption : (i) produits non bruts que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même (fromages, lait, pains, etc.), ou (ii) qui présentent des risques sanitaires (abats, etc.).*
- Evolution nécessaire de cette mention car les contraintes trop fortes empêchent les restaurateurs de s'en saisir et les consommateurs de consommer des plats « faits Maison »
- Dans cet objectif, trois axes de travail ont été identifiés, sur lesquels le CNC est consulté :
  - 1<sup>er</sup> axe : élargir la liste des exemptions pouvant entrer dans la composition de plats fait maison, pour y intégrer des produits « non-bruts » pour des raisons sanitaires ou pour lesquels le consommateur n'attend pas qu'ils soient préparés par le restaurateur ;
  - 2<sup>ème</sup> axe : proposer des pistes pour mieux valoriser la mention « *fait maison* » et en permettre une meilleure compréhension par les consommateurs, par exemple en faisant évoluer le visuel du logo et/ou ses modalités d'affichage ;
  - 3<sup>ème</sup> axe : pour cet axe de travail dédié à la restauration collective, deux options sont envisagées :
    - Option 1 : Adapter les règles relatives au « fait maison » en ajoutant des dérogations répondant aux spécificités de la restauration collective ;
    - Option 2 : Concevoir une nouvelle mention ad hoc, distincte de la mention « fait maison » utilisée dans la restauration commerciale, qui permettrait à la restauration collective de valoriser son savoir-faire de manière spécifique

# FAIT MAISON

## Pilotage par l'ANIA car membre du CNC

**1<sup>er</sup> axe : élargir la liste des exemptions pouvant entrer dans la composition de plats fait maison, pour y intégrer des produits « non-bruts » pour des raisons sanitaires ou pour lesquels le consommateur n'attend pas qu'ils soient préparés par le restaurateur ;**

> Sollicitation des adhérents afin de recueillir un maximum de propositions de nouvelles exceptions à intégrer dans le FAIT MAISON ; également pour rendre visible la mobilisation du GECO sur ce sujet.

> Document consolidé transmis à l'ANIA pour le CNC mais aussi à la DGCCRF –BUREAU 6A [ICI](#)

**2<sup>ème</sup> axe : proposer des pistes pour mieux valoriser la mention « fait maison » et en permettre une meilleure compréhension par les consommateurs, par exemple en faisant évoluer le visuel du logo et/ou ses modalités d'affichage ;**

Réponse ANIA

*La mention « fait maison » doit rester une allégation volontaire, que le professionnel peut choisir de faire ou non s'il en remplit les conditions.*

*De plus, un opérateur qui n'aurait pas la possibilité de pratiquer le FAIT MAISON, pour des raisons opérationnelles et/ou techniques ne doit se trouver discriminé pour autant car il est tout à fait possible de proposer une offre très qualitative qui ne réponde pas aux contraintes techniques et opérationnelles du FAIT MAISON.*

*Nous recommandons de faire évoluer le dispositif « fait maison » afin qu'il permette aux professionnels de la restauration commerciale et collective, mais aussi des métiers de bouche, de valoriser leurs pratiques de préparation ou de cuisine.*

*Une unique liste d'exemptions applicable à tous et figée dans la législation risque de ne pas servir cet objectif. Nous nous interrogeons donc sur la possibilité que chaque secteur ou métier concerné travaille à une liste propre de matières premières et/ou d'usages par la suite validée par les pouvoirs publics.*

**3<sup>ème</sup> axe : pour cet axe de travail dédié à la restauration collective, deux options sont envisagées :**

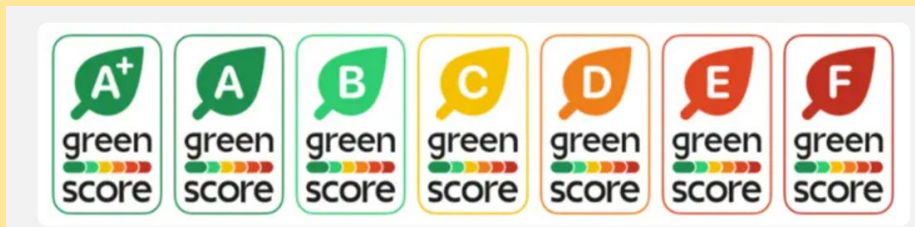
Option 1 : Adapter les règles relatives au « fait maison » en ajoutant des dérogations répondant aux spécificités de la restauration collective ;

Option 2 : Concevoir une nouvelle mention ad hoc, distincte de la mention « fait maison » utilisée dans la restauration commerciale, qui permettrait à la restauration collective de valoriser son savoir-faire de manière spécifique

**3<sup>ème</sup> axe pas de prise de position**

# Information consommateur/Restaurateur/Qualité

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



# Information consommateur/Restaurateur/Qualité

**Sodexo**, premier acteur de la restauration collective à afficher le Green-score® :

Restaurants d'entreprise IDF et régions

Restauration plus durable, avec un objectif clair : réduire l'empreinte carbone de 70% de ses plats sous les 0,9 kg de CO<sub>2</sub> d'ici 2030.

**A<sup>+</sup> A B C D E F** Le Green-score® classe les produits en 7 catégories (A+, A, B, C, D, E, F), de l'impact le plus faible, à l'impact le plus élevé. Il prend en compte plusieurs facteurs tout au long du cycle de vie du produit (ACV), notamment la pollution de l'air, de l'eau, des océans, du sol, ainsi que les effets sur la biosphère. En restauration collective, le calcul prend également en compte les labels, l'origine et la saisonnalité des produits... C'est un outil qui permet d'avoir une vision claire et précise de l'impact environnemental de chaque aliment.



## ELIOR

### Nutri-Score & Green-score® : la complémentarité gagnante

Le Nutri-Score se base sur la qualité nutritionnelle d'un plat et prend en compte la quantité de graisses, sucres, sel, fibres, protéines... Alors que le Green-score® lui, mesure l'impact environnemental d'un plat.

Pour un même plat la valeur du Nutri-Score et celle du Green-score® peut être complètement différente car où, un plat peut être bon pour la santé mais moins bon pour la planète.

Ces outils offrent à chacun la possibilité de choisir son repas en tenant compte non seulement de la qualité nutritionnelle, mais aussi de son impact sur la planète.



## Quels impacts pour vous ?

- Sujet compliqué
- Nécessité de faire des ACV
- Scoring mal compris et décalé
- Comprendre le calcul du score sur une recette ( voir pour invité GREENSCORE)

# DENOMINATIONS ALTERNATIVES VEGETALES

5 mars 2026

Compromis entre les EM et les eurodéputés

>réserver les termes « steak », « bacon » ou « foie » aux seuls produits carnés

>Les hamburgers veggies et les saucisses végétales pourraient garder leurs noms à ce stade.

>Attention : cette proposition doit être soumise à un vote du Parlement et des Vingt-Sept.

>Les associations de consommateurs ont, pour leur part, dénoncé le compromis trouvé. « *Les consommateurs veulent manger plus sainement (...). Les nouvelles règles ne feront qu'accroître la confusion et sont tout simplement inutiles* », a estimé le Bureau européen des unions de consommateurs (BEUC).

03

# DIVERS

## INFORMATIONS



# Divers Informations

- Etats Généraux sur le Gaspillage alimentaire
- Education à l'Alimentation PPL Olivia GREGOIRE-Sondage « Les Français et l'Education alimentaire »
- SNRC Etude sur la restauration scolaire

# Divers Informations

11 Février 2026 Etats Généraux  
sur le Gaspillage alimentaire  
(10 ans après la loi GAROT)



## Trois principaux objectifs d'ici à 2027 :

- Le dépôt d'une **proposition de loi transpartisane contre le gaspillage alimentaire** au printemps 2026 ;
- L'organisation partagée, du 28 septembre au 4 octobre 2026, de la **première Semaine nationale contre le gaspillage alimentaire**, comme proposé dans l'Agenda 2030, dans l'esprit des actions lancées chaque année à l'occasion de la journée du 29 septembre ;
- **La création du Conseil National d'Action contre le Gaspillage Alimentaire (CNAGA)** d'ici la fin d'année, dans le prolongement des engagements pris par le ministre le 11 février.
- D'ici septembre prochain, e **Tour de France de la lutte contre le gaspillage alimentaire**

## 15 mesures phares d'ici 2030



Élargir la liste des produits pouvant être exemptés de DDM : pâtes, riz, céréales...



Encourager l'apposition sur les emballages d'une mention complémentaire après la DDM indiquant que le produit reste consommable après la date indiquée



Une **Semaine annuelle contre le gaspillage alimentaire** : une opération nationale et territoriale de mobilisation, de sensibilisation et d'accompagnement au changement



Inclure la lutte anti-gaspi dans les programmes scolaires et les activités périscolaires



En restauration collective, développer le **don sur place "en deuxième service"**



Cuisiner les surplus alimentaires : un **maillage à construire à l'échelle des territoires**



« Donner plutôt que détruire » : améliorer les incitations au don par les grandes surfaces, mieux contrôler et évaluer la qualité des dons



Quantifier les économies réalisées par les consommateurs et les entreprises grâce à la réduction du gaspillage alimentaire



Une **plateforme numérique de la lutte contre le gaspillage alimentaire** pour centraliser l'information et identifier les acteurs et les bonnes pratiques



Un **Conseil National d'Action contre le Gaspillage Alimentaire (CNAGA)** pour assurer l'engagement et la coordination des parties prenantes



Une **ligne budgétaire de l'État dédiée** à la lutte contre le gaspillage alimentaire



Un **RÉGAL (Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire)** par région : coordonner et accélérer la lutte dans les territoires



Des **baromètres sectoriels** pour une évaluation régulière de la lutte contre le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire



Encourager la transparence et la **publication de données** sur le gaspillage alimentaire



Intégrer la contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les **fiches de postes** décisionnaires et/ou opérationnels

# Divers Informations

## >Education à l'Alimentation PPL Olivia GREGOIRE :

-Faire de l'éducation à l'alimentation une composante à part entière du parcours éducatif, en inscrivant durablement le « bien manger » au coeur du projet républicain de formation du citoyen.

-A titre expérimental, pour une durée de trois ans à compter de la promulgation de la présente loi, les établissements scolaires volontaires, identifiés conjointement par l'État et les collectivités territoriales compétentes, mettent en oeuvre une éducation à l'alimentation adaptée au niveau d'enseignement.

- L'expérimentation prévue par le présent article fait l'objet d'une première évaluation 18 mois après sa mise en oeuvre. Une seconde évaluation est réalisée à l'issue de la période de trois ans mentionnée au I. Ces évaluations associent élèves, enseignants, collectivités territoriales et acteurs locaux et portent sur les impacts éducatifs, sanitaires, sociaux, environnementaux et territoriaux de l'expérimentation. Elles donnent chacune lieu à la publication d'un rapport détaillé transmis au Parlement.



N° 2091

ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

DIX-SEPTIÈME LÉGISLATURE

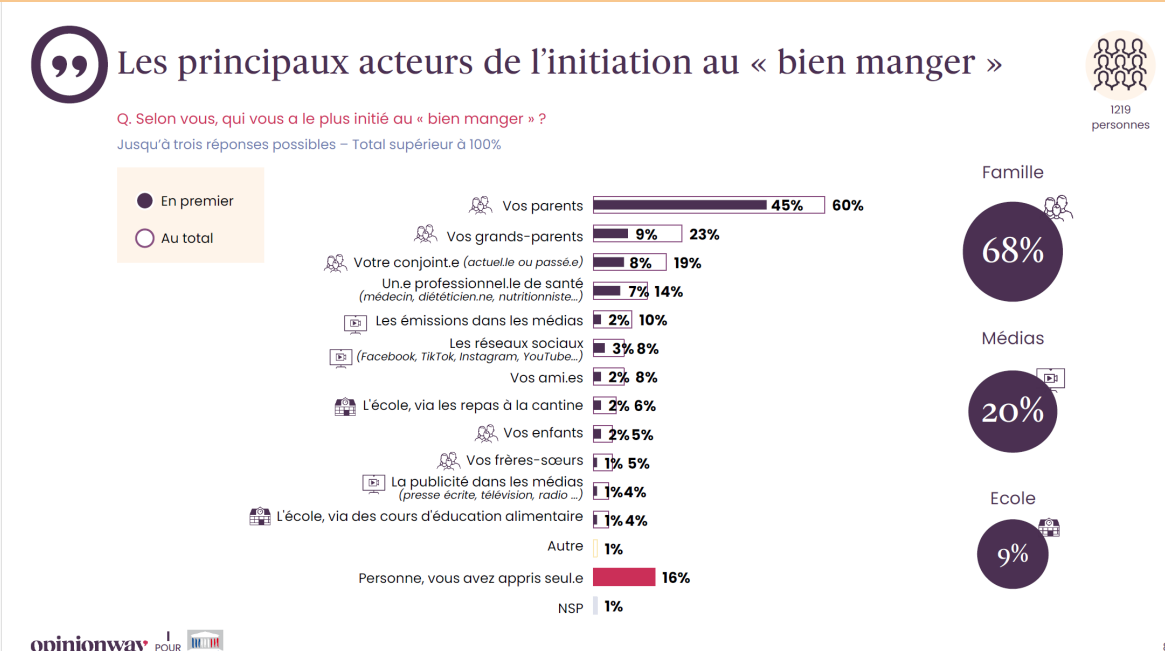
Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 18 novembre 2025.

**PROPOSITION DE LOI**

*d'expérimentation pour l'instauration d'un enseignement d'éducation à l'alimentation obligatoire à l'école,*

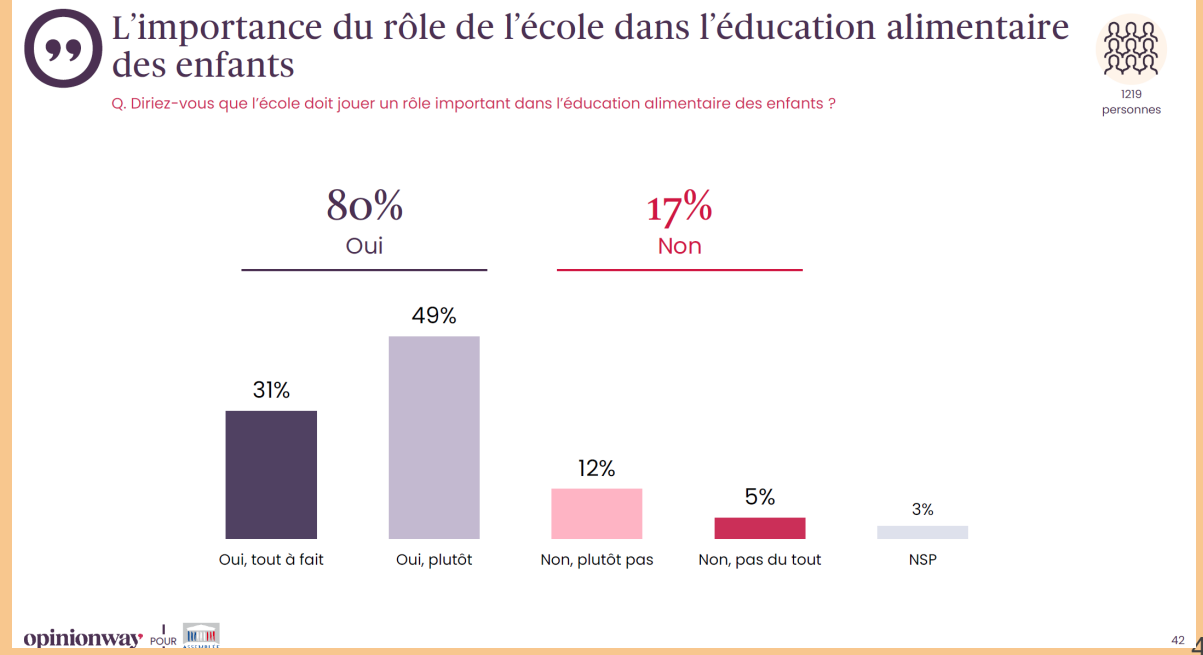
# Divers Informations

## > Sondage « Les Français et l'Éducation alimentaire »



## Les Français et l'éducation alimentaire

Rapport d'étude | Février 2026



# Divers Informations

>SRNC : Sondage IPSOS-BVA la restauration scolaire s'invite à la table des élections municipales

[lien infographie ici](#)



# 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/ PNA 4
- 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 en lien avec la Commission Restauration durable

- 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**

**[laurence.vigne@gecofoodservice.com](mailto:laurence.vigne@gecofoodservice.com)**

124 boulevard Magenta 75010 Paris