GECO
FOOD SERVICE



COMMISSION

Nutrition Qualité

3 JUILLET 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**

VOUS INSCRIRE SUR LE LIEN

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**

GECO FOOD SERVICE

LinkedIn

Nous avons besoin de vous !



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

Nous relaierons nos Commissions en citant les participants !*

1. Assurez-vous que vous **suivez notre compte Linkedin** @GECOFOODSERVICE

2. **Likez / Commentez** nos posts régulièrement

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

Liste inscrits

ANDROS RESTAURATION	BERSANO	Caroline	Responsable Marketing Activation
ANDROS RESTAURATION	DUCOUSSO	Clémence	Responsable Marketing offre
BEL FOODSERVICE	LACHKAR	Laurine	Chargée de mission nutrition
BEL FOODSERVICE	PAIS DA SILVA	Elisabeth	Responsable Nutrition France
BONCOLAC	GUIRAUD	Clementine	Directrice QHSE et développement durable
BONDUELLE EUROPE LONG LIFE	CASTAGNA	Eloise	Food&Health expert-TEAM RSE
ESPRI RESTAURATION	BOUTIN	Margot	Chef de Projet R&D
EUREDEN FOODSERVICE - D'AUCY FOODSERVICE FRANCE	MEUNIER	Sylvie	Responsable Affaires Réglementaires et Influence
FLEURY MICHON LS	LUCAS	Malika	Chef de projet RHD
GOÛTERS MAGIQUES	LEROY	Romain	Responsable Commercial Foodservice
HARI&CO	JAYAT	Lucie	Business Developper
JACQUET BROSSARD DISTRIBUTION	FONTOURCY	Marine	KAM utilisateurs
JACQUET BROSSARD DISTRIBUTION	LORY	Raphael	Compte clé
KRAFT HEINZ	PIED	Solène	KAM
LACTALIS FOOD SERVICE	BENOIST	Clément	Responsable Affaires réglementaires
LACTALIS FOOD SERVICE	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
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	GUILMIN	Juliette	Ingénieure nutrition
NESTLE PROFESSIONAL FRANCE	DONTOT	Flore	Responsable Affaires Scientifiques et Réglementaires
NUTRITION & SANTE	DUPONCEL	Caroline	Service marketing - Chef de produit
NXTFOOD	MEERSSEMAN	Iscia	cheffe de projets marketing BtoB
OLGA RESTAURATION	GRIESS	Stanislas	Chef de marché RHF
OLGA RESTAURATION	SALMON (SUREL)	Claire	Chef de projets Coordination innovation - Pôle végétal
PANZANI SOLUTIONS	KERR	Eléonore	Marketing Manager
SILLIKER - MERIEUX NUTRISCIENCES	SOUCHAL	Malaurie	Chargée d'Affaires réglementaires
SODIAAL PROFESSIONNEL	BRETON	Virginie	Responsable pôle affaires réglementaires groupe
SODIAAL PROFESSIONNEL	WERY	Cécilia	Responsable NUTRITION

GECO FOOD SERVICE

À vos agendas !

réunions en 2026

Mardi 27 janvier
9h30 – 12h30

Mercredi 25 mars
14h30 – 17h30

Vendredi 3 juillet
9h30 – 12h30

Jeudi 12 novembre présentiel +cocktail 10h-14h/15h (En fonction du nbre d'intervenants)

GECO FOOD SERVICE

Ordre du jour

NUTRITION

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

- GT Nutrition

Restauration scolaire le projet d'arrêté scolaire, guide de recommandations , tableau de grammages recommandés et arbitrages

- GT santé et médico-social : publication de livrables

Bilan NS

Alimentation des Seniors

2.INFORMATION CONSOMMATEUR / RESTAURATEUR/QUALITE

Label Fait Maison

Origine des viandes dans les denrées pré emballées (projet d'amendement UPSA)

Directive ECGT

Directive Petit déjeuner

Règlement RDUE (Déforestation)

FAQ Etiquetage du BIO

3.DIVERS /INFORMATIONS

Lait et Fruits à l'Ecole

Ateliers du SYNPA

01

NUTRITION



GECO FOOD SERVICE

Nutrition

NUTRITION

- Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

> GT Nutrition

Restauration scolaire le projet d'arrêté scolaire, guide de recommandations , tableau de grammages recommandés et arbitrages

>GT Santé et médico-social : publication de livrables

- Bilan NUTRI SCORE 2025

- Alimentation des Seniors

GECO FOOD SERVICE



Pilotage de la mise en œuvre opérationnelle et l'accompagnement technique des lois EGAlim. AGEC , Climat & Résilience

CNRC Plénier
Président :Philippe Vinçon

Toutes les parties prenantes de l'Ecosystème

GT santé et Médico-social

Rédaction de 2 livrables sanitaire et Médico-social





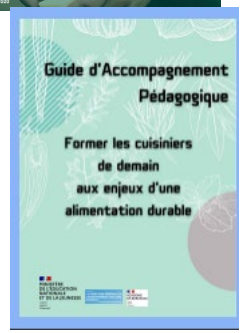
GT Nutrition











GT Approvisionnements





GT « Plastiques »



GT Économique

Indicateur Révisions de prix-RNM ici et référentiel

Clausier



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ma cantine

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



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

Présidé par

DGS :Isabelle de GUIDO- Cheffe du Bureau Alimentation

AGORES: Marie-Noëlle HAYE – VP/ Directrice de la Restauration scolaire SEMGEST –Villejuif

Parties prenantes

AFDN-AGORES-ANIMA –APRIFEL-AVF-CENA-Confédération paysanne-CNIEL-DIETS&COLL-FNSEA-Grossistes Alimentaires de France-INAPORC-INTERBEV-PEEP-Régions de France-RESTAU'CO-SNRC-TERRES UNIVIA

Administrations

MASAA-MS-Santé Publique France –ANSES

Autres parties prenantes selon les populations de restaurations collectives



GT Nutrition (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
- Des repères alimentaires pour les 4-11 ans SPF
- 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



GT Nutrition (CNRC)

Population scolaire : étapes

Depuis 2021

Rédaction d'un projet d'arrêté et de guidelines

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

Fin des travaux
Le 23 juin 2026



GT Nutrition (CNRC)

Population scolaire : le contenu du projet

Un arrêté scolaire
(qui abrogera l'AM du 30/09/2011)

Des Définitions
Des fréquences encadrant des denrées alimentaires
(critères encourageants et limitants)
Encadrement sauces ,sel , pain

Un guide de recommandations <u>alimentaires</u> CNRC
(qui abrogera les recommandations nutritionnelles du GEMRCN)

Un guide détaillé explicitant :
>Les choix versus les politiques publiques
>les fréquences des critères /choix des produits /conseils techniques

Un Tableau de grammages
(Familles de produits)
par population scolaire
Produits cuits dans l'assiette + ou-10%

>Population scolaire

Un arrêté scolaire *(qui abrogera l'AM du 30/09/2011)*

Définitions Articles 1-2-4

- **« 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**

→ **l'annexe 1 correspond au tableau de fréquences**

>Population scolaire

Un arrêté scolaire *(qui abrogera l'AM du 30/09/2011)*

Article 3 : sur les choix

«La variété des repas est appréciée sur la base de la fréquence de présentation des plats **servis au cours de 20 repas successifs** selon les règles fixées à l'annexe I du présent arrêté soit

→ 4 semaines de 5 repas avec centre de Loisirs ou 5 semaines de 4 repas (sans centre de Loisirs)

Lorsque des choix multiples de repas sont proposés, que ces propositions interviennent au jour-le-jour ou dans le cadre d'un choix anticipé en cas de mise en place d'une solution de réservation préalable des repas, les règles fixées à l'annexe I du présent arrêté obéissent aux principes suivants :

- pour les catégories de produits exprimées uniquement avec une fréquence minimale de consommation, les fréquences minimales de service sont calculées de façon proportionnelle au nombre de choix par plat ;

- au moins un produit correspondant à une catégorie exprimée uniquement avec une fréquence minimale de consommation est proposé dans le cas où au moins 3 choix sont proposés par plat ;

- pour les catégories de produits exprimées uniquement **avec une fréquence maximale de consommation,** les fréquences maximales de présentation des plats définies pour 20 repas successifs à choix unique s'appliquent par repas et non par menus ;

il n'est pas proposé plus d'une catégorie de plats à limiter par repas

>Population scolaire

Un arrêté scolaire *(qui abrogera l'AM du 30/09/2011)*

Articles 5-6

La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge.

L'eau est la seule boisson à disposition, sans restriction.
Le sel et les sauces, notamment mayonnaise, vinaigrette ou ketchup, ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats.

Le pain doit être disponible en libre accès.

>Population scolaire

Un arrêté scolaire et un Guide CNRC

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

Recommandations alimentaires de Santé publique France pour les enfants	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Des fruits et légumes à chaque repas	Légumes (60 % minimum) et fruits crus servis en entrée, accompagnement du plat ou dessert *Dont possibilité de fruits et légumes cuits sans sucres ajoutés du 1er novembre au 31 mars*	20/20 minimum *Dont 4/20 maximum*	40 / 40 menus minimum *Dont 4/20 repas maximum*	20**n*/20**n* menus minimum *Dont 4/20 repas maximum*
	Garnitures contenant au moins 60% de légumes cuits	10/20	20/40 menus	10**n*/20**n* menus

Commentaires dans le guide

NEW : Du 1er novembre au 31 mars, 4 entrées ou desserts maximum peuvent être des fruits ou légumes cuits, sans sucres ajoutés, éventuellement sous forme de soupes.

>Les salades de fruits sont prises en compte si elles contiennent 100 % de fruits crus (sans sucre ajouté). Les salades de fruits surgelées, 100 % fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique.

>Il est recommandé de privilégier des fruits et légumes cultivés selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides (produits Bio).

⚠ >Toutes les formes de fruits et légumes sont prises en compte : frais, surgelés ou en conserve, crus ou cuits, natures ou préparés, quel que soit le lieu de fabrication.

> mode de calcul du grammage avec 60% de légumes cuits

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

Recommandations alimentaires de Santé publique France pour les enfants	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Légumes secs au moins deux fois par semaine	Plats protidiques contenant au moins 40% de légumineuses ou plats complets contenant au moins 25% de légumineuses	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum
	Entrées contenant au moins 50% de légumineuses ou desserts contenant au moins 10% de légumineuses	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum
Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets : au moins une fois par jour	Garnitures contenant au moins 60 % de féculents *Dont céréales complètes ou semi-complètes et/ou légumineuses*	10/20 *dont 3/20 mini*	20/40 menus Dont 6/20 menus minimum	10**n*/20**n* menus dont 3*n//20*n menus minium
	Pains, entrées, plats complets ou desserts à base de céréales complètes ou semi-complètes	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum

⚠ Les plats complets entrent dans cette catégorie dès lors que le pourcentage minimum de légumineuses est respecté, que la part protidique du plat soit d'origine végétale ou animale (par exemple : le petit salé aux lentilles

GECO FOOD SERVICE

Commentaires dans le guide posant problèmes

⚠ Paragraphe sur le soja : laissé en l'état non arbitré

>Action 2025 ANIA/SOJAXA/TERRESUNIVIA

>Pour les plats protidiques industriels à base de légumineuses (ex : boulettes, falafel, émincés, galettes), la classification obéit aux règles suivantes :

Si l'ingrédient légumineuse est utilisé dans son intégralité, que ça soit sous forme brute ou sous forme de farine : il est comptabilisé comme une légumineuse et le plat protidique rentre dans la catégorie dès lors que le pourcentage minimum de légumineuses est respecté ;

⚠ Si l'ingrédient légumineuse est utilisé sous une autre forme (ex : ingrédients intitulés « protéines de… » ou « fibres de … ») : il n'est pas comptabilisé comme une légumineuse et donc le plat protidique non plus .

> Courrier signé TERRES UNIVIA/GECOFS soutenu par les GAF –Non arbitré

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

Recommandations alimentaires de Santé publique France pour les enfants	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Légumes secs au moins deux fois par semaine	Plats protidiques contenant au moins 40% de légumineuses ou plats complets contenant au moins 25% de légumineuses	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum
	Entrées contenant au moins 50% de légumineuses ou desserts contenant au moins 10% de légumineuses	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum
Le pain complet ou aux céréales, les pâtes, la semoule et le riz complets : au moins une fois par jour	Garnitures contenant au moins 60 % de féculents *Dont céréales complètes ou semi-complètes et/ou légumineuses*	10/20 *dont 3/20 mini*	20/40 menus Dont 6/20 menus minimum	10**n*/20**n* menus dont 3*n//20*n menus minium
	Pains, entrées, plats complets ou desserts à base de céréales complètes ou semi-complètes	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum

Commentaires sur les féculents

⚠ % : si une portion de féculent pour un élève de primaire est à 170g, il faut minimum 102g de féculent dans l'assiette, pour être comptabilisé dans cette catégorie.

>En l'absence de définition réglementaire d'un produit complet/semi-complet, on peut utiliser :
>La dénomination du produit : si elle indique complet/semi-complet, il n'est pas nécessaire de chercher plus d'informations ;
>En l'absence de dénomination claire : on considère les féculents comme complets/semi-complets lorsqu'ils ont une teneur supérieure ou égale à 3g/100g de fibres

⚠ Orge perlée / quinoa boulgour peuvent être comptabilisés source de fibres

Se référer à la table CIQUAL
Se référer à la fiche technique du produit lorsque la teneur en fibres est indiquée.

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

Recommandations alimentaires de Santé publique France pour les enfants	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Les produits laitiers (lait, yaourts, fromage blanc, fromage) :3 par jour	Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 100mg de calcium / portion *Dont contenant au moins 150mg de calcium/portion*	10/20 minimum Dont 8/20 minimum	20/40 menus minimum Dont 16/20 menus minimum	10**n*/20**n* menus Minimum Dont 8**n*//20 menus minimum
	Laits, lait fermenté et laitages (yaourts, lait, ou fromages blancs), en produit laitier ou dessert, à plus de 100mg de calcium par portion Dont natures	8/20 minimum Dont 4/20 minimum	16/40 menus minimum Dont 8/20 menus minimum	8**n*/20**n* menus minimum Dont 4**n* /20 menus minimum

Commentaires

⚠ Il est recommandé qu'un menu dans lequel l'entrée, le dessert ou le plat principal contient le produit laitier soit structuré en 4 composantes (ex : entrée contenant un produit laitier, plat principal et garniture sans produit laitier et desserts non laitier).

⚠ Afin de promouvoir l'éducation au goût et d'assurer une offre variée, il convient de veiller à diversifier les fromages proposés (pâtes persillées, pâtes molles, pâtes pressées), ~~**en limitant -**~~ **→en modérant** la fréquence d'apparition des portions de fromages fondus et à tartiner (se référer à la dénomination de vente du produit en cas de doute).

Cette liste d'exemples de fromages n'est pas exhaustive. Il convient de se référer aux fiches techniques ou à la table de composition des aliments CIQUAL 2025

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

Recommandations alimentaires de Santé publique France pour les enfants	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Les produits laitiers (lait, yaourts, fromage blanc, fromage) :3 par jour	Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 100mg de calcium / portion *Dont contenant au moins 150mg de calcium/portion*	10/20 minimum Dont 8/20 minimum	20/40 menus minimum Dont 16/20 menus minimum	10**n*/20**n* menus Minimum Dont 8**n*//20 menus minimum
	Laits, lait fermenté et laitages (yaourts, lait, ou fromages blancs), en produit laitier ou dessert, à plus de 100mg de calcium par portion Dont natures	8/20 minimum Dont 4/20 minimum	16/40 menus minimum Dont 8/20 menus minimum	8**n*/20**n* menus minimum Dont 4**n* /20 menus minimum

Commentaires

La réglementation impose de servir un produit laitier à chaque repas, en entrée, plat protidique, plat complet, dessert ou composante à part entière

Lorsqu'il est **servi au sein d'un plat protidique, en accompagnement d'une garniture** (ex : fromage râpé sur des pâtes) ou plat complet, la quantité servie doit **correspondre au grammage de produit laitier définie en annexe 1 pour être considérée comme la composante produit laitier du repas.**

⚠ Les petits-suisses on retrouvé leurs places

Pour les produits laitiers contenant des sucres ajoutés, privilégier les produits avec un Nutri-Score A ou B.
La fréquence de 4/20 produits laitiers natures minimum permet de proposer aux enfants des produits natures, en leur laissant la possibilité de les sucrer par la suite par une dosette de sucre s'ils le souhaitent

La recommandation d'ajout de sucre au produit laitier nature est au maximum 5g de sucres ajoutés pour 100g de produits laitiers).

Tableau d'équivalences avec d'autres aliments sucrants (miel , coulis, confiture , crème de marrons etc.)

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

Recommandations alimentaires de Santé publique France pour les enfants	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Poisson : 2 fois par semaine en alternant poisson gras et poisson maigre	Plats protidiques ou plats complets de produits de la pêche et de l'aquaculture, contenant deux fois plus de protéines que de lipides (protéines/lipides>2[1]) Dont filet de poisson non enrobé	4/20 minimum Dont 2/20 minimum	8/40 menus minimum Dont 4/40 menus minimum	4*n/20*n menus minimum Dont 2*n/20*n menus minimum
	Entrée, plat protidique ou plat complet de poissons gras contenant au moins 60 % du grammage recommandé	1/20 minimum	2/40 menus minimum	*n*/20**n* menus minimum
	Plats protidiques ou plats complets à base de viande ou poisson contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la denrée protidique	3/20 maxi	3/ 20 repas maximum	3/20 repas maximum
Réduire la viande : privilégier la volaille et limiter les autres viandes (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats). **A partir de 11 ans,** comme pour les adultes, limiter les viandes hors volaille à 500 g maximum par semaine	Viande hors volaille *dont non haché*	Entre 4/20 et 8/20 *Dont 4/20 minimum*	Entre 8/40 et 16/40 menus répartis sur 8 repas maximum Dont 8/40 menus minimum	Entre 4*n/20*n et 8*n/20*n menus répartis sur 8 repas maximum Dont 8**n* /20 menus minimum

Commentaires

⚠ On considère comme « non enrobé », le poisson non recouvert de chapelure.

⚠ Si le plat complet **contient un poisson gras,** le plat est compté à la fois dans la fréquence du critère « entrée, plat protidique ou plat complet de poissons gras » et dans la fréquence du critère « plats protidiques ou plats complets de produits de la pêche ou de l'aquaculture P/L >2
Les poissons gras ne sont pas soumis à l'obligation d'avoir deux fois plus de protéines que de lipides.

← Critère déjà existant : 70% de la denrée protidique
Ex maternelle 50 grammes :le plat doit apporter 35 g à minima pour ne pas être discriminé

⚠ La fréquence maximale n'est en aucun cas un objectif à atteindre (plats contenant 100 % de viande en muscle non hachée de bœuf, porc, veau, agneau, caprins, équidés ou cervidés, ou d'abats des bovins, porcins, ovins, caprins, équidés, cervidés)

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

Recommandations alimentaires de Santé publique France pour les enfants	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Limiter la charcuterie **Avant 11 ans,** en dehors du jambon blanc ou de volaille de temps en temps, la charcuterie ne doit être consommée qu'exceptionnellement. **A partir de 11 ans,** comme pour les adultes, limiter la charcuterie à 150 g maximum par semaine.	Entrées, plats protidiques ou plats complets de charcuterie	2/20 maximum	2/ 20 repas maximum	2/20 repas maximum

Commentaires

⚠ **Critère non stabilisé :**
Action interprofession INAPORC et FICT (ANIA)
soutien du GECO FS et RESTAUCO pour revenir à 4/20

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

Recommandations alimentaires de Santé publique France pour les enfants	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Les matières grasses ajoutées (huile, beurre ou margarine) peuvent être consommées tous les jours en petite quantités	Entrées, plats protidiques ou garnitures contenant plus de 15% de matières grasses[2]	4/20 maximum	4/20 repas maximum	4/20 repas maximum
Limiter la consommation de produits sucrés	Desserts contenant plus de 20 % de sucres et/ou plus de 15 % de matières grasses	4/20 maximum	4/20 repas maximum	4/20 repas maximum

⚠ **Teneur en sucres** (cf déclaration nutritionnelle INCO)par exemple de certains biscuits,
pâtisseries, viennoiseries, des entremets,
des crèmes desserts, des flans, des laits gélifiés aromatisés,
des chocolats viennois, des cafés liégeois, des îles flottantes,
des mousses, des glaces, des crèmes glacées, des sorbets, de certaines compotes de fruits, et de certains fruits au sirop

⚠ **Les poissons gras riches en oméga 3 sont exclus de cette catégorie.**
Il est recommandé de limiter les produits gras :
des aliments panés à frire ou à rissoler, ou des aliments pré frits à réchauffer
ou à cuire, servis en entrée, plat principal ou en garniture
ou des aliments accompagnés de sauce grasse (mayonnaise...).
Les poissons façon meunière ne sont pas concernés,
sauf ceux qui sont préfrits.

⚠ Les matières grasses ajoutées (huile, beurre, ou margarine) peuvent être consommées tous les jours en petites quantités.
Il est recommandé de privilégier l'huile de colza, de noix et d'olive.
à réserver à un usage cru ou tartinable et en quantité limitée.

Les matières grasses animales sont à réserver à un usage cru ou tartinable et en quantité limitée.
Le beurre peut être utilisé pour assaisonner certaines recettes (pâtes, purée par exemple), mais en petite quantité. Dans toutes les autres recettes, l'utilisation d'huiles végétales est préconisée.

⚠ **Quid de la crème? Dans le paragraphe Sel et sauces**
Il faut limiter le plus possible les sauces d'accompagnement riches en lipides (béarnaise, mayonnaise traditionnelle, les sauces à base de crème fraiche ...), en sel (sauce soja, ...) ou en sucre (ketchup, ...).

La crème fraîche peut être utilisée pour assaisonner certaines recettes (pâtes, purée par exemple), mais en petite quantité.

Il est également possible d'utiliser des alternatives végétales à la crème , mais en petite quantité.

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

1. Recommandations spécifiques aux menus végétariens

⚠ Le menu végétarien n'est pas explicité en tant que tel dans l'annexe (TABLEAU DES FREQUENCES) de l'arrêté mais il est inscrit dans l'arrêté:

« Article 4

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

➢ Dans le guide CNRC , on retrouve les références au Guide sur le menu végétarien (décembre 2020) et sur la diversification des sources de protéines (dec.2021)





GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

1. Recommandations spécifiques aux menus végétariens

⚠ Paragraphe non finalisé et qui sera donc à revoir dans son entier, notamment à l'issue de l'arbitrage interministériel

>Option végétarienne quotidienne en cas de choix multiple

Le projet d'arrêté actuel permet implicitement (dans la mesure où il ne l'interdit pas) de présenter quotidiennement un menu végétarien en cas d'une offre à choix multiple en respectant la proportionnalité des plats servis (comme c'est le cas également avec l'arrêté de 2011).exemple sur 2 choix

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	Végétarien	Poisson	Végétarien	Autre (volaille, végétarien…)	Végétarien
	Viande hors volaille	Végétarien	Viande hors volaille	Végétarien	Poisson
Semaine 2	Poisson	Végétarien	Viande hors volaille	Végétarien	Viande hors volaille
	Végétarien	Autre (volaille, végétarien…)	Végétarien	Poisson	Végétarien
Semaine 3	Végétarien	Poisson	Végétarien	Viande hors volaille	Végétarien
	Viande hors volaille	Végétarien	Autre (volaille, végétarien…)	Végétarien	Poisson
Semaine 4	Végétarien	Viande hors volaille	Végétarien	Poisson	Végétarien
	Poisson	Végétarien	Viande hors volaille	Végétarien	Autre (volaille, végétarien…)

Questions de l'Administration au GT :

>Faut-il mentionner explicitement dans l'arrêté qu'une option végétarienne quotidienne est compatible avec les fréquences définies ?

>Faut-il mentionner explicitement dans le guide qu'une option végétarienne quotidienne est compatible avec les fréquences définies, et si oui, développe cette partie avec des recommandations générales sur la composition des menus végétariens, sans aller jusqu'à définir des fréquences précises, ce qui irait au-delà de l'obligation législative d'un menu hebdomadaire ?

> Ne pas mettre en avant cette possibilité dans les textes

⚠ Avant de répondre à cette question, l'administration doit trancher sur :
les minima de 4/20 Viande Hors Volaille et 4/20 poisson sont-ils des impératifs de santé publique?
(cf Avis de l'ANSES)

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

⚠ Points de vigilance et/ou points non arbitrés

1. Recommandations spécifiques aux menus végétariens

Paragraphe non finalisé et qui sera donc à revoir dans son entier, notamment à l'issue de l'arbitrage interministériel

⚠

2. Option végétarienne quotidienne via une solution de réservation des repas à l'année

La rédaction retenue assimile la solution de réservation de repas à l'année à un choix multiple, en parallèle du menu servi aux autres enfants.
Le menu classique, servi à tous les autres élèves devrait répondre aux contraintes d'un menu à choix multiples, et donc intégrer des fréquences très élevées de viande hors volaille et poisson pour compenser le menu végétarien en respectant les règles de proportionnalité.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien
Semaine 2	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien
Semaine 3	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien
Semaine 4	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien	Végétarien

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	Viande hors volaille	Poisson	Viande hors volaille	Autre (volaille, végétarien...)	Poisson
Semaine 2	Poisson	Autre (volaille, végétarien...)	Viande hors volaille	Poisson	Viande hors volaille
Semaine 3	Poisson	Poisson	Autre (volaille, végétarien...)	Viande hors volaille	Viande hors volaille
Semaine 4	Autre (volaille, végétarien...)	Viande hors volaille	Viande hors volaille	Poisson	Poisson

la majorité des membres expriment qu'une interdiction de cette pratique d'inscription à l'année ou au trimestre sera difficilement acceptée ou respectée, étant donné le nombre de collectivités ayant mis en place une inscription à des menus végétariens à l'année ou au trimestre.

⚠ La DGS a sollicité le Haut Conseil de Santé Publique sur des recommandations concernant le régime végétarien chez les enfants→ A suivre

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

Annexe du guide CNRC : Tableaux de grammages

>Les grammages mentionnés correspondent à des portions moyennes recommandées d'aliments, nettes à consommer dans l'assiette, pour la tranche d'âge donnée, garantissant la couverture des besoins nutritionnels des enfants pour le déjeuner

Il est ainsi essentiel de bien différencier les grammages des portions destinées aux maternelles de celles destinées aux classes élémentaires

Certains ajustements à la marge pour des catégories

Des nouveaux grammages :

PLAT PROTIDIQUE A BASE D'ALIMENTS SOURCES DE PROTEINES VEGETALES			
Saucisse végétale de 50g pièce crue ou 40g cuite (à l'unité)	1 (40g)	2 (80g)	2 à 3 (80 à 100g)
Galettes moelleuses ou croustillantes, bouchées végétariennes (soja, pois chiche, haricots rouges etc..)	50	70	100 à ~~150~~120
Falafels et autres boulettes (lentilles, pois chiche, flageolets…)	50	70	100 à 150
Seitan, tofu, tempeh	50	70	100 à 120
Pois chiches, haricots rouges, blancs, flageolets, lentilles … (poids cuit de la denrée protidique du plat composé)	~~50 à 70~~40 à 50	~~70 à 90~~60 à 70	~~90 à 110g~~70 à 90
Protéines ~~de soja~~ déshydratées ?	*5-10*	*10-15*	*20-25*
Emincés végétaux (poids cuit de la denrée protidique)	*40 à 50*	*60 à 70*	*80 à 100-~~100~~*

P~~lat protidique ou p~~lat complet dont la source principale de protéines est l'œuf (quantité minimale d'œuf ~~à l'unité~~)	135	501,5	70 à 902
Plat protidique ~~ou plat complet~~ dont la source principale de protéines est un produit laitier~~le fromage (quantité minimale de fromage~~) Ex : nuggets de fromage, beignets stick de fromage, pané au fromage…	50	70	100
Quenelle	60	80	120 à 160
Plats végétariens à base de légumineuses, céréales, tubercules et/ou légumes (parmentier végétarien, lasagnes aux légumes, etc.) ou plats composés additionnés de féculents (dahl de lentilles et céréales, chili sin carne et céréales, couscous de légumes et pois chiches etc.) (poids total avec féculents)	180	250	250 à 300

Haricots verts, plats, beurre, carottes, ratatouille, choux fleur, brocolis, courgette, courge, jardinière, blettes, chou vert, chou de Bruxelles, épinards, fenouil, navet, poireaux, salsifis, tomate	~~70~~ 80 à 100	80 à 100	120 à 150

>Population scolaire

Annexe du guide CNRC : Tableaux de grammages

Fromages 1 seule ligne 16-20g/16-30g/16-40g
Pas d'autres grammages car le chef de production en fonc tion du nombre de composantes doit s'assurer de la quantité s
Pour répondre au critère

FROMAGES			
~~Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion~~	~~16 à 20g~~	~~16 à 25g~~	~~25 à 40g~~
Fromages ~~contenant au moins 100 mg de calcium par portion~~	16 à ~~25g~~20g	16 à 30g	~~25~~ 16 à 40g
~~Garniture de fromage (fromage râpé)~~	~~10g~~	~~15g~~	~~20g~~
~~Fromages en mini cubes ou allumettes en accompagnement~~	~~15g~~	~~20g~~	~~30g~~
~~Fromage servi en entrée (mozzarella, feta…)~~			

LAIT ET LAITAGES			
Fromage blanc, fromages frais (autres que le petit suisse et les fromages frais de type suisse)	60 à 100	90 à 120	90 à 120
Yaourt et autres laits fermentés	100 à 125	100 à 125	100 à 125
Petit suisse et autres fromages frais de type suisse	30 à 60	50 à 60	100 à 120
Lait demi-écrémé en ml des menus 4 composantes	125	125	250
DESSERTS			
Desserts lactés ou entremets	90 à 125	90 à 125	90 à 125
Mousse ~~et entremets ?~~	50 à 60	50 à 60	50 à 60
Fruits crus	70 à 100	80 à 120	100 à 150
Fruits cuits	90 à 100	90 à 100	100 à 150
Fruits secs	20~~30~~	~~2~~50	~~3~~70
Oléagineux sans coquille (fruits à coque non salés, non sucrés, et sans chocolat)	10	1~~5~~0	15 à 20
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux ou mousse, en portions ou à découper	20 à 45	20 à 45	40 à 60
Pâtisseries fraîches, surgelées, ou déshydratées, en portions, à découper en portions ou à reconstituer *(dont beignets, gâteau de patate douce, gâteau de carottes, gâteau de manioc)*	40 à 60	40 à 60	60 à 80
Pâtisserie sèche emballée (tous types de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante)	20 à 30	20 à 30	30 à 50
Biscuits d'accompagnement	15	15	20
Glaces et sorbets (ml)	50 à 70	50 à 100	50 à 120

GECO FOOD SERVICE

>Population scolaire

Rappel des points qui seront soumis à arbitrage interministériel

- **Soja (Avis de l'ANSES sur les isoflavones -Interdiction en restauration collective)**
- **Option végétarienne servie quotidiennement**
  En cas de choix multiple/ en cas de solution de réservation de repas
- **Légumineuses en tant qu'ingrédient et leur comptabilisation**
  la note de Terres Univia/Geco Food Service -les retours des autres membres sur ce sujet dans le guide.
  L'administration va consulter à nouveau les agences (Anses, Santé publique France) sur cette base
  il s'agit d'un sujet transversal
  Selon leur retour, un arbitrage interministériel sera peut-être nécessaire.
  L'arbitrage retenu sera également applicable aux autres secteurs (cf pénitentiaire)
- **Fréquence de charcuteries** Demande d'Inaporc/FICT est bien identifiée.

Pour le 17 juillet

- Les retours sur le guide
  (points de précision, relecture des plans alimentaires, tableau de grammages petit-déjeuner/goûter)

Les autres points d'étape

Passage en conseil d'évaluation des normes

Consultation outre-mer sur le guide

Publication



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
Attentes des arbitrages notamment sur le soja

>Population enfants de moins de 3 ans : Classes d'âges définies Reprise des travaux en septembre 2026

un tableau de fréquences est en cours d'élaboration

> **Proposition d'une réunion pour travailler sur ce tableau de fréquence**
> **Se rapprocher d'Alim' Alliance**



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

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

>Population enfants de moins de 3 ans

Reprise des travaux en septembre 2026

Etat des lieux déjà effectués

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale de la cohésion sociale

Conclusion : Réalité de la restauration

- EAJE PSU restauration sur place : 22% cuisine centrale : 78%
- Microcrèches PAJE restauration sur place : 9% cuisine centrale : 91%
- Crèches parentales PSU **restauration sur place ou apport des parents** : 21%
  cuisine centrale : 79%

GECO FOOD SERVICE



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

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

>Population enfants de moins de 3 ans

Exemples Ville de Poitiers

Présentation Poitiers

- ✓ Crèches publiques (500 déjeuner)
- ✓ Prestation servie : déjeuner et goûter
- ✓ Pas de gestion des laits infantiles
- ✓ Les menus des crèches sont la déclinaison des repas des scolaires (en liaison chaude)
- ✓ Soumis aux codes des marchés publics
- ✓ Fait maison avec l'opportunité de diversifier nos recettes, maîtrise des ingrédients utilisés (pas de fond de sauce industriel…)

Du fait de la liaison chaude et du nombre de couverts sur certains site en crèche nous ne faisons pas de sauté de bœuf (temps de cuisson trop long) et de porc car de plus en plus de sans porc ou sans viande.

Produit non adapté à peu de portion, nécessité de déconditionner pour reconditionner ce qui n'est pas possible actuellement.

Les repas des crèches à Poitiers

Composition des repas

Petit crèche 4 à 12 mois	Grand crèche 12 à 36 mois

Ages approximatifs : diversification alimentaire fonction de l'évolution de l'enfant

Déjeuner petits

3 composantes

- ✓ Plat protidique (sans sauce)
- ✓ Purée de légumes (ni sel, ni lait)
- ✓ Une compote

Goûter petits

2 composantes

- ✓ Produits laitiers
- ✓ Compote

Mercredi 6 Novembre 2024
Sauté de dinde (cr)
Puree carottes Bio
Compote pomme poire

Déjeuner grands

4 composantes

- ✓ Entrée ou Fromage
- ✓ Viande/poisson/œuf/plat végétarien
- ✓ Accompagnement
- ✓ Fruits cuits / crus

Goûters grands

- ✓ Produit laitier (Laitage ou fromage)
- ✓ Fruit ou compote
- ✓ Produits céréaliers : Pain principalement et 1 fois par semaine en alternance (gâteaux peu sucrés, céréales, pain viennois,..)

Mercredi 6 Novembre 2024
Colombo de dinde
<BIO> Carottes Rondelles
Tomme de vache <BIO>
Poire Bio
Pain



GT Nutrition

Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)

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

>Population enfants de moins de 3 ans

Exemples Ville de Poitiers

Nos questionnements

- ✓ GEMRCN et ANSES/SPF catégories d'âges pas les mêmes
- ✓ Les menus végétariens : fréquence hebdomadaire ? Proposition d'une alternative végétarienne quotidienne ?
- ✓ Peut on quand même proposer le soja aux bébés ? Quels impacts sur la santé ?, quelles fréquences ? (ANSES 2016)
- ✓ Fromages au lait cru sauf ceux à pâte pressée cuite : le comté (Lait thermisé) possible de le mettre au menu des bébés ? (Taux de bactéries élevés dans la FT fournisseur)
- ✓ Les produits laitiers sucrés : nature sucrés, aromatisés (arômes naturels)…sont ils autorisés dans le cas d'un taux de sucre à 6% ? Ils apporteraient un peu de variété.
- ✓ Il est recommandé de consommer du lait infantile jusqu'à 3 ans et de ne pas introduire de produits laitiers animaux avant 1 an (PL animaux qui ne remplacent pas le lait infantile)

Bien souvent les besoins de SPF en lait infantile ne sont pas couverts, pas de préparation à base de lait infantile proposée et donc au goûter un produit laitier animaux est proposé principalement lait de vache !

Nos questionnements

- ✓ Le chocolat : du fait d'une teneur en nickel élevée, le HCSP déconseille les aliments à base de chocolat (effets sur le système gastro-intestinal, hématologique, neurologique et immunitaire). Plus de précisions ? Il faut être strict ou pas ?
- ✓ Les produits sans nitrites (jambon), doivent-ils être retirés ? Discours différents selon les professionnels, diminution déjà importante de la part de nitrites par les industriels .
  Peu de produits sans nitrites sur les marchés pour la restauration collective, obligés de se rabattre sur du jambon bio sans nitrites (prix très élevé)
  Absence de nitrites ➡ risque botulique ?
- ✓ Place du Bio chez les petits (moins de perturbateurs endocriniens). Faut-il servir des menus 100% bio pour les bébés ?
  Données floues pour nous, souhait d'avoir un chiffre précis : ex : 50% des approvisionnement en bio pour les crèches
- ✓ Les bases de l'alimentation des petits très souvent méconnues chez leurs parents, besoin d'information ? Afin de poursuivre l'alimentation saine chez eux…
- ✓ Les quantités sont parfois justes pour les enfants de 3 ans qui ne sont pas encore scolarisés (nés en début d'année)

Un discours/argumentaire/ pédagogie pour les clients
A adapter une fois les travaux et l'arrêté publié ?



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 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)

vs **Axe prioritaire n°1**

>Publication de 2 livrables





>En cours de rédaction : Livrable 4 pages -synthèse/infographie devrait être publiée au 2nd semestre 26



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

Sujet d'enrichissement sur le petit déjeuner et collations

> Pour vous , à quels moments votre offre/vos solutions vont 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

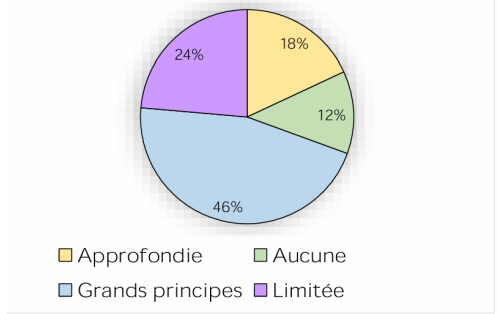
Présentation de l'enquête

- 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

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Des efforts de sensibilisation à poursuivre auprès des ESSMS

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



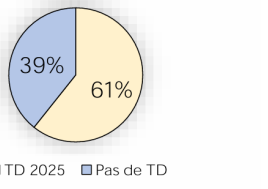
Méconnaissance de "ma cantine"



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

La majorité des connaisseurs de « ma cantine » télédéclarent

-> Enjeu de faire connaitre « ma cantine »



DGAL/SPPSI/SDATAA/BPAL 13 19 MARS 2026

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



NUTRISCORE

Bilan 2025

juin 2025, **1462 entreprises** étaient engagées dans la démarche Nutri-Score en France, contre **1377 en juin 2024.**

• Entre 2018 et 2023, la part de marché estimée des marques engagées a augmenté (avec un ralentissement entre 2021 et 2
puis, s'est stabilisée, entre 2023 et 2024, à 64% des volumes de ventes, avec une légère baisse en 2025 à 63% des volumes de ventes
(dont 32% pour les marques de distributeurs, 20% pour les marques nationales et 11% pour les autres segments de marché)

A noter que les engagements et les désengagements d'exploitants ayant eu lieu après juin 2025 ne sont pas pris en compte dans ce rapport.

• A l'échelle des secteurs, entre 2024 et 2025, les PDM estimées, en volumes de ventes, des marques engagées restent stables pour la quasi-totalité des secteurs alimentaires suivis, excepté pour les secteurs des Céréales pour le petit-déjeuner (-4pp, en volumes de ventes) et des Produits laitiers et desserts frais (-3pp, en volumes de ventes).

• A l'échelle des segments de marché, les parts de marché, en volumes de ventes, des marques engagées restent stables et supérieures à 60% depuis 2023 pour les marques de distributeurs, entrée de gamme ou non (99% à 100%), les enseignes à dominantes marques propre (70%) et les distributeurs spécialisés (65%).

• les PDM marques nationales engagées n'évoluent que modérément depuis 2021 :
elles passent de 33% à 39%, entre 2021 et 2024, avant d'observer un léger recul à 37% en 2025.

Enfin, une **forte progression des parts de marché** des marques **engagées dans les distributeurs spécialisés biologiques** est observée entre 2024 et 2025, de 1% à 11% des volumes de ventes





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+

ALIM50+

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



GECO FOOD SERVICE



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)**
- **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





Programme 2026-GT SENIORS

Prochain GT séniors :Lundi 21 septembre 14h30-16h30

ATELIER N°5 :

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

Fil conducteur

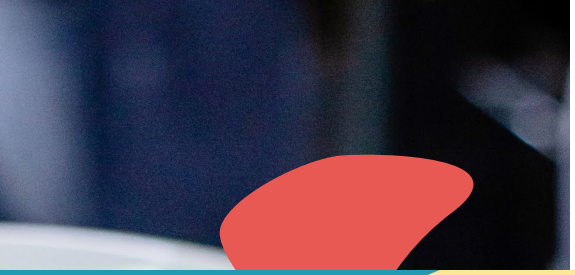
1/Intervention de XERFI –Brosser le portrait du marché / prospective -marché estimé à plus de 730 M€, bénéficie de solides moteurs structurels, notamment le vieillissement de la population et la hausse des maladies chroniques.
-De nombreux profils d'acteurs interviennent sur ce marché, **des spécialistes 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 WorldPANEL

- 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



Nouveauté un G-LAB dédié à la séniorisation de nos marchés -13 octobre

Un atelier unique combinant regards d'experts, décryptages et intelligence collective.

13 octobre 2026






Regards d'experts complémentaires.
Une succession de keynotes d'experts pour comprendre les multiples dimensions du vieillissement.
Avec **François Guillon** (Alim 50+), **Bertrand Fougère**, **Aline Victor** (AVIs'é).

Un retour d'expérience concret.
Antoine Gérard partagera son aventure entrepreneuriale avec les Bistrots Berta.

Une table ronde pour croiser les regards.
Un temps d'échange entre nos 4 intervenants pour dessiner une lecture commune et s'aligner sur les enjeux à adresser.

Un atelier collaboratif entre pairs.
Travail en sous-groupes pour identifier des leviers de développement et d'innovation activables et challenger ses approches.

Clôture de la matinée autour d'un cocktail déjeunatoire de networking.

GECO FOOD SERVICE



13 octobre 2026 **G-LAB #1**

Seniorisation des marchés food service

Comment **anticiper l'impact du vieillissement** de la population sur les **marchés de la RHD** ?

- Evolutions **démographiques**,
- Nouveaux besoins **nutritionnels** et **sanitaires**,
- **Adaptation** des modèles de restauration,
- **Attentes sociétales** croissantes

G-LAB #1
Un livrable exclusif

- **Synthèse** des insights experts
- **Restitution** des travaux d'atelier
- **Dossier Ressources** « Seniorisation des marchés Food Service » : ***Votre boîte à outils*** *pour aller plus loin : une sélection des études récentes, livres blancs, guides, benchmark des acteurs référents et ressources clés.*
- **Document exploitable en CODIR / COMEX** - Réservé exclusivement aux participants.

GECO FOOD SERVICE

02

INFORMATION QUALITÉ



Information Consommateur/Restaurateur/Qualité

- Label Fait Maison
- Directive ECGT
- Directive Petit-Déjeuner
- Règlement RDUE (Déforestation)
- FAQ Etiquetage du BIO
- Origine des viandes dans les denrées pré emballées (projet d'amendement UPSA)

FAIT MAISON

(Suite Assises de la restauration décembre 2025)

Révision d'un décret existant – Mention peu utilisée – Encadrement très strict des produits à utiliser

Saisine du CNC Flash

(Conseil National de la Consommation)

Projet d'Avis du CNC

- **applicable à la restauration commerciale et collective, aux métiers de bouche (traiteurs, bouchers-charcutiers …) et aux GMS (grandes et moyennes surfaces),**
- permet d'informer les consommateurs que les plats servis sont cuisinés sur place,
- à partir de produits bruts,
- à l'exception de quelques produits non bruts bénéficiant d'une dérogation.

Les professionnels peuvent l'utiliser de façon volontaire pour valoriser leur cuisine.

L'utilisation de cette mention est encadrée par les dispositions du code de la consommation.

Logo inchangé

Restauration collective , nécessité d'une valorisation auprès des consommateurs du travail réalisé en restauration collective. Sans que le CNC ne puisse se prononcer sur le dispositif idoine à retenir, il estime que ce dernier devrait être clair et loyal pour le consommateur

Projet de décret

Par rapport à la liste de denrées qui avait servi de base dans les présents travaux :

>**familles retenues telles quelles :** la chair de crabe, de tourteau et d'araignée ; les alternatives végétales à la crème fraiche et au lait, sans additifs, tofu ; les feuilles de brick, feuilles de riz, plaques de feuilletage et pâtes phyllo (ou filo) ; les légumineuses pré-trempées ; les algues déshydratées ; l'agar-agar et la pectine.

• **Famille retenues mais leur libellé a été modifié :**
- les yaourts → " les yaourts nature sans sucres ajoutés, ni additifs, ni arômes "
- les pâtes de fruits secs, crème et pâte de marron, sans additifs ni sucres ajoutés → " les purées de fruits secs oléagineux et la purée de marron, sans additifs ni sucres ajoutés "
- les ovoproduits pasteurisés → " les jaunes d'œufs liquides pasteurisés" ; " les blancs d'œufs liquides pasteurisés " ; " les œufs entiers liquides pasteurisés "
- les crevettes et gambas cuites → " les crevettes et gambas cuites (à l'exception des conserves) "
- les légumes et fruits blanchis → " les légumes et fruits blanchis, sans additifs ni autre ingrédient à l'exception du sel

Des « erreurs » sur les dénominations produits « volontaires »signalées au cabinet du Ministre
Réponse pour satisfaire les journalistes et consommateurs

En attente de publication

Constat final: Peu d'évolution sur la liste des produits donc un label probablement pas davantage utilisé

DIRECTIVE « ECGT »

Cette proposition modifie la directive relative aux pratiques commerciales déloyales et la directive relative aux droits des consommateurs pour donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition écologique grâce à une meilleure protection contre les pratiques déloyales et à de meilleures informations.

DIRECTIVE(UE) 2024/825 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 février 2024

encadre les allégations environnementales et/ou sociales, ainsi que les labels de développement durable, portés par les étiquetages, les diverses formes de publicité et les sites internet des entreprises, pour les produits destinés aux consommateurs. La directive ECGT se limite strictement aux pratiques BtoC.

→Nécessité de transposition en droit français prévue pour le 27 mars 2026 au plus tard et une mise en application des dispositions **à partir du 27 septembre 2026.**

France :
Publication d'une FAQ
Signature d'un protocole le 30/09 + vidéo de leur Matinales sur le sujet + Communiqué le 01/10
Mise à jour de la fiche pratique sur les allégations environnementales
Publication le 12 novembre du projet de loi DDADUE pour la transposition
Publication le 2 décembre de la version 2025 du Guide ADEME Anti Greenwashing mis à jour avec la directive ECGT

Loi DDADUE :
✓ Examinée au Sénat en février (Articles 20 et 21 = transposition directive).
✓ Transmis à l'Assemblée nationale le 20/02 (texte articles 20 et 21) texte transmis. →Saisie de la Commission du développement durable pour avis
✓ **Date d'examen non connue.**

DIRECTIVE « ECGT »

Webinaire DGCCRF sur la directive le 12/06 replay ici

Loi DDADUE et transposition (suite)

➢ Texte non inscrit à l'ordre du jour de l'Assemblée avant l'été, ni au programme de la session extraordinaire de juillet → Pas d'examen avant l'automne, en septembre voire en octobre.

➢ Procédure accélérée → 1 lecture dans chaque chambre du Parlement avant la CMP puis la promulgation de la loi.

➢ Décret en Conseil d'Etat nécessaire pour modifier les dispositions réglementaires qui transposent la directive

→ Pas de transposition en droit français de la directive dans les temps impartis, soit le 27 mars 2026, → Possible qu'elle n'ait pas lieu non plus avant sa date d'entrée en application fixée au 27 septembre 2026.

➢ *DGCCRF: « Même si les EM ont un retard de transposition, le texte est connu depuis février 2024 et les professionnels doivent se préparer à l'entrée en application de la directive, quand bien même les textes seraient applicables plus tard, en janvier 2027 par exemple. »*

Question de l'écoulement des stocks reste en suspens

Attention : à une probable Transposition pour le secteur du BTOB

La transposition de la directive dans l'article L.121-4 du Code de la Consommation[13]
introduit un risque de surtransposition car cet article est lié à l'article L.121-5 qui étend le champ des pratiques commerciales trompeuses du BtoC au BtoB : « *Les dispositions des articles L. 121-2 à L. 121-4 sont également applicables aux pratiques qui visent les professionnels et les non-professionnels.* »

Nécessité de distinction entre les pratiques commerciales entre professionnels et celles des professionnels envers les consommateurs, pour les pratiques nouvellement encadrées par la directive ECGT.
Attention aux communications sur les sites professionnels

DIRECTIVE « ECGT »

Cette proposition modifie la directive relative aux pratiques commerciales déloyales et la directive relative aux droits des consommateurs **pour donner aux consommateurs les moyens d'agir en faveur de la transition écologique grâce à une meilleure protection contre les pratiques déloyales et à de meilleures informations**.

encadre les pratiques commerciales relatives aux caractéristiques environnementales et sociales des produits ou des entreprises ainsi que plus largement aux aspects, incidences et performances dans les domaines environnemental et social.
Elle encadre aussi **les labels de développement durable**.

En ce qui concerne les thématiques environnementales, sont à considérer de manière non exhaustive(0) :

- Les allégations relatives au climat ;
- Les allégations en lien avec le bilan carbone ;
- Les allégations sur la circularité comme l'utilisation de matières recyclées, la biodégradabilité, etc. ;
- Les allégations en lien avec la nature ;
- Les allégations liées à la préservation des ressources dont l'énergie ;
- Les allégations liées aux ressources utilisées comme « biosourcé » ou « énergies renouvelables » ;
- Les allégations en lien avec les émissions de gaz à effet de serre ;
- Les allégations sur l'absence de substances chimiques comme les pesticides ;
- Les allégations de type « vert », « bleu », « écologique », etc.

Directive UE 2024/1438 dite Petit-Déjeuner

Le décret n° 2026-312 du 24 avril 2026 transpose la directive UE 2024/1438, dite « directive petit-déjeuner »
modifie les règles applicables :

CP ici et Fiches pratiques ici

- aux confitures, gelées et marmelades de fruits, à la crème de marrons, au miel,
- aux jus de fruits
- aux laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine.

Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks, s'ils étaient conformes aux dispositions antérieures.

Des questions de vos clients ?

DIVERS

> **FAQ Etiquetage du BIO révisée**
Version révisée suite à l'avis rendu par le Comité national de l'agriculture biologique (CNAB) de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) -séance du 26 mars 2026.

> REGLEMENT RDUE (Déforestation)

L'EUDR est entré en application comme prévu le 1er janvier 2026 avec une période transitoire de six mois (jusqu'au 30 juin 2026) pour les grandes entreprises ICI

>Les petites et micro-entreprises ne seront tenues de soumettre qu'une déclaration simplifiée au lieu d'un devoir de diligence (« due diligence statement »DDS) complet
Leur obligation de conformité sera reportée au 1er janvier 2027.

>Seul le premier opérateur dans la chaîne de valeur devra remplir le devoir de diligence ; les opérateurs en aval se contenteront d'indiquer le numéro de référence (DDS) initial

03

DIVERS INFORMATIONS



GECO FOOD SERVICE

Divers Informations

- Programmes Lait et Fruits à l'Ecole

Notice d'instruction 2026-2027ICI

Webinaire du 18 juin

- SYNPA Invitation à des Ateliers

➢ Un atelier « additifs alimentaires » :

Limité à une vingtaine de participants, il sera animé par deux adhérents experts sur le sujet.
Une participation aux frais d'organisation sera demandée à l'inscription.
L'atelier abordera les thèmes suivants : qu'est-ce qu'un additif alimentaire ? comment s'utilise-t-il ? comment les étiqueter ? quid du bio ? les additifs alimentaires sont-ils naturels ? Pourquoi sont-ils réévalués ? Clean label et additifs alimentaires. Transformation des aliments et additifs alimentaires.

Si intéressé-e en indiquant votre nom, prénom et adresse mail (*seul l'organisateur du sondage a accès à ces informations*)
https://beta.framadate.org/polls/11ea69f68eeeddf7ba37

➢ Un atelier « novel food » :

Limité à une vingtaine de participants, il sera animé par deux adhérents experts sur le sujet.
Une participation aux frais d'organisation sera demandée à l'inscription.
L'atelier abordera les thèmes suivants : Savez-vous vraiment ce que sont les novel food ? Dépôt de dossier : comment s'y prendre ? Retour d'expérience.
L'EFSA peut-elle aider les start-ups dans le dépôt de dossier ? Connaissez les nouvelles règles à anticiper lorsque vous lancez les études de sécurité ? Que change le règlement transparence ?

Si intéressé-e en indiquant votre nom, prénom et adresse mail
(*seul l'organisateur du sondage a accès à ces informations*) https://beta.framadate.org/polls/ab4f6a3792e68013e0b4

04 TOUR DE TABLE/SUJETS

Sujets de fonds	Sujets en cours	Sujets à traiter (urgent)
Nutrition en restauration collective ***obligations réglementaires)*** **Alimentation Seniors** *(Textures végétalisation ,enrichissements, Dénutrition)*	Fait maison Directive ECGT Scores/Labels environnementaux Affichage environnemental	AUT en RHF (les marqueurs)
Alimentation durable NutriScore en RHF	SNANC PNNS 5 PNA 4	Accords collectifs (y c en RHD --lien avec PACT'ALIM/ accords prévoient d'inclure la RHD)

>Invitations : Evelyne Messager Max Havelaar- Isabelle Parmentier Référente AFDN – Association ACENA (Plateforme OCCENA)- SNRC Carole Galissant – Diets&Coll Laure SAPMAZ

> Projet d'un guide sur les nouvelles obligations scolaires
Guide AVANT/APRES

> Projet d'une note sur les AUT pour les collaborateurs /clients

GECO FOOD SERVICE

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 12 novembre présentiel +cocktail 10h-14h/15h (En fonction du nbre d'intervenants)



Merci

CONTACT

Laurence VIGNÉ

06-76-07-84-55

laurence.vigne@gecofoodservice.com

124 boulevard Magenta 75010 Paris