COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Mardi 8 Décembre 2020

GECO
Food Service
Nos solutions alimentent votre performance

ORDRE DU JOUR

Tour de table & Introduction du président

Calendrier 2021

Nutrition

-Révision des critères nutritionnels sur les repas scolaires -Point à date des réunions du GT Nutrition du CNRC et Analyse des risques pour nos marchés (réunion du groupe restreint GECO 6 novembre)

-Expérimentation du Menu végétarien - Audition du GECO FS du CGAAER – futur projet loi suite à la CCC

-Plan pluriannuel de diversification des protéines – Rédaction d'un guide

-Nutri score :

Retour sur la rencontre ANIA et Santé Publique,

Les expérimentations en Restauration collective (Publication du CROUS de Versailles)aux Journées Francophones de Nutrition

Expérimentation en restauration commerciale

Développement d'un outil d'optimisation du NS en restauration collective (MS Nutrition)

- Adhésion à Alim 50+ : les publications /Participation aux GT – Atelier Séniors janvier 2021

Information du consommateur& veille réglementaire

-DDM Nouvelles mentions / Décret LOI AGEC --→ quid de nos produits ingrédients en Food service ?

-Loi sur la transparence des produits agricoles et agroalimentaires Juin 2020 Où en est-on ?

-Etiquetage des denrées aromatisées / Mis en ligne d'une mise à jour de la fiche DGCCRF

-Groupe de réflexion sur l'origine des denrées alimentaires au sein du Conseil National de la Consommation

-Règlement Bio : report de sa mise en application au 1er janvier 2022

Divers

Nutrition LAB BY Elior group

Sécurité sanitaire : Point sur le règlement (UE) 2019/1381, applicable à compter du 27/03/2021, modifie principalement la « General Food Law », i.e. le règlement (CE) n°178/2002.

COMMISSION NUTRITION QUALITÉ SANTÉ

Calendrier 2021

Jeudi 11 Février

Mardi 8 juin

Mardi 5 octobre

Mardi 7 décembre

Tour de table

Introduction Laurent Haegeli

LISTE PRÉSENTS

ALPINA SAVOIE	HUYNH	Amélie	marketing Food service
ANDROS Restauration	DEVIGNERAL	Clémence	Responsable Mkg
BERGAMS	DIVERGER	Faty	Compte Clé
BONDUELLE	FAVARD	Jean-Yves	Diététicien-Nutrition Project manager
BONDUELLE Long Life Food Service	RAQUET	Christian	Responsable Contrats Commerciaux
CAP TRAITEUR	HAEGELI	Laurent	Directeur Commercial / Président de la commission
D'AUCY FoodService	HAUTE	Stéphanie	Chef de produit surgelé et plats cuisinés en conserve
ESPRI RESTAURATION	LEPREVOST	Valentin	marketing Food service
FLORETTE Food Service France	MEWTON	Claire	Chef de Projets RD
GECO Food Service	VIGNE	Laurence	Secrétaire Générale Adjointe
HILCONA	CASSIER	Claire	Responsable Trade Marketing France
LACTALIS Consommation Hors Foyer	DROMER	Pauline	Affaires Réglementaires et Nutrition
LES ATELIERS DU GOUT	DESAINTPAUL	Christine	Responsable QSE
LESIEUR Professionnel	BOEGLIN	Anaîs	Affaires Réglementaires&Nutrition
LSDH	BOMBART	Aurélie	Affaires réglementaires
MacCain	TRUPIN	Manuelle	Key Account Manager Restauration Sociale
MARIE /LDC	BON	Alexandra	Responsable Nutrition Cellule Recherche et Innovation
MARTINET	FIORI	Emma	marketing Food service
MERIEUX NutriSciences	PELLETIER	Hélène	Responsable Conseil réglementaire
NESTLE Professional France	MATHERON	Hélène	Responsable Qualité
NESTLE Professional France	JUTANT	Marguerite	Ingénieur Nutrition
NESTLE France	CATRYCKE	Laurent	Affaires réglementaires
NUTRITION SANTE	TIXIER	Georgine	Scientific & Regulatory Manager
NUTRITION SANTE	ROQUES	Elodie	Ingénieur R&D
SAVENCIA Fromage & Dairy Foodservice	REALINI	Justine	Responsable Qualité
Sodiaal Food Experts	CHOQUE	Benjamin	Responsable Pôle Nutrition
Sodiaal Food Experts	SOUYRIS	Léa	Responsable Qualité SFE
SOULIE RESTAURATION	BOUSQUET	Dorothée	responsable Qualité
ST MICHEL Biscuits	PAYARD	Isabelle	Réglementaire et Qualité
TRIBALLAT Foodservice	JOUBREL	Gwenaële	Directeur Nutrition
UNILEVER Food Solutions	MARQUEZ	Luisa	Directrice AF Nutrition

NUTRITION

-CNRC GT Nutrition

Révision des critères nutritionnels sur les repas scolaires -Point à date des réunions du GT Nutrition du CNRC et Analyse des risques pour nos marchés (réunion du groupe restreint GECO 6 novembre)

-Expérimentation du Menu végétarien - Audition du GECO FS auprès du CGAAER

Futur projet de loi suite à la CCC

-Plan pluriannuel de diversification des protéines(Rédaction d'un guide)

***-**Nutri score :*

Retour sur la rencontre ANIA et Santé Publique,

Les expérimentations en Restauration collective (Publication du CROUS de Versailles) aux Journées Francophones de Nutrition

Expérimentation en restauration commerciale

Développement d'un outil d'optimisation du NS en restauration collective (MS Nutrition)

Alimentation de la personne âgée

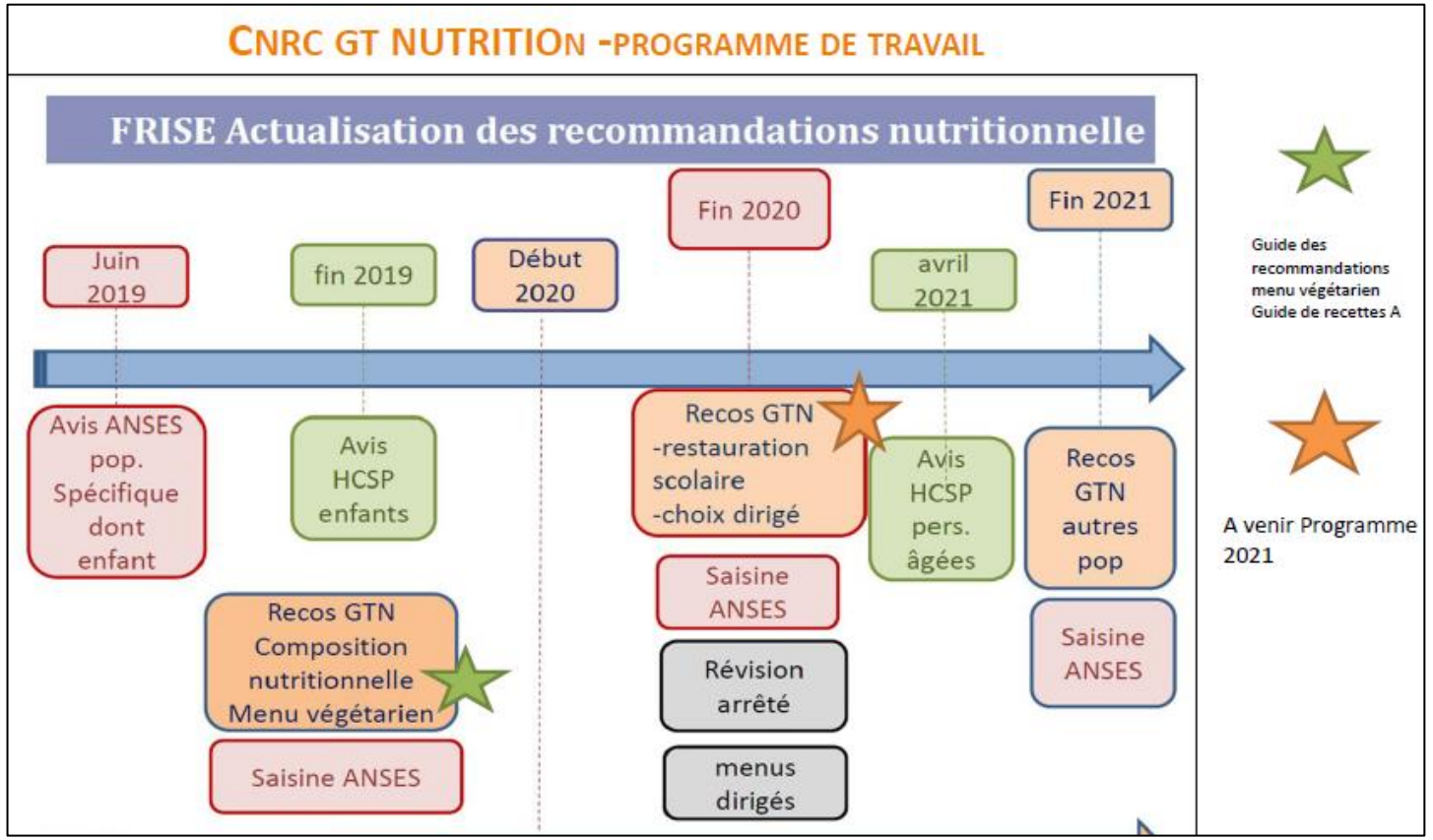
- Adhésion à Alim 50+ : les publications /Participation aux GT – Atelier Séniors janvier 2021

RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Objectif du GT Nutrition du CNRC :

Refonte **de** l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011

- Pour se mettre en adéquation avec la loi EGALIM (introduction d'un menu végétarien par semaine) et le PNNS 4
- Pour être en conformité avec l'avis de l'ANSES sur les nouveaux repères alimentaires pour les enfants de 4 à 17 ans –juin 2019
- Pour suivre les recommandations du HCSP de Juin 2020 relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans



RÉVISIONS DES CRITÈRES NUTRITIONNELS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE

Rétroplanning

Octobre 2020: Début des travaux du GT nutrition sur l'élaboration des recommandations en restauration scolaire

2021: Saisine de l'Anses sur des questions scientifiques spécifiques identifiées

2021: Elaboration de recommandations alimentaires en restauration scolaire et sur des menus dirigés dans le secondaire par le GT nutrition

Juin 2021? : Rédaction par les administrations de l'arrêté révisé sur la qualité nutritionnelle en restauration scolaire

Fin 2021? Validation du projet de texte par l'Anses (*format de la saisine et délai à discuter avec l'Anses*)

Méthodes de travail adoptées

- Identifier deux scénarios d'actualisation des critères de l'arrêté du 30/09/2011 à partir de l'avis du HCSP de juin 2020

intégration dans l'outil Ms Nutrition pour "tester" les impacts sur la qualité nutritionnelle

- Valider les deux scenarios lors de la réunion plénière du GT Nutrition *du 11 décembre*
- Travaux à poursuivre sur les portions, sur les résultats des scenarios,
- Intégrer les résultats de l'expérimentation sur le menu végétarien

Que dit l'Avis du HCSP de Juin 2020?

RAPPEL ETUDE N.DARMON-MS NUTRITION

Etude 2: 'Impact-Recos'

Cahiers de nutrition et de diététique (2019) 54, 22–34
SANTÉ PUBLIQUE

Implications nutritionnelles des directives françaises sur l'offre alimentaire en restauration scolaire et place des plats protidiques

Florent Vieux[a], Christophe Dubois[b], Christelle Duchêne[c], Nicole Darmon[d,e,*]

Objectif : Analyser l'impact des critères fréquentiels sur la qualité nutritionnelle des séries de repas,

- à partir de séries de menus et de fiches techniques de plats **réellement servis** dans des écoles primaires
- avec un focus sur les **plats protidiques**.

Données

- **40 séries de 20 menus à 5 composantes**
- **Un échantillon non représentatif mais qui reflète la diversité :**
  - Géographique
  - Taille des communes
  - Type de structures (délégué, autogéré)
  - Taille des structures
  - Nombre de convives
  - Saisons : printemps (n=20) et automne (n=20)
- **Un des enjeux de l'étude: travailler sur les plats réellement cuisinés et servis**
  - SNRC et Restau'co ont contacté leurs réseaux pour inciter les structures intéressées à transmettre leurs menus et les fiches techniques (FT) des plats
  - Quand une structure acceptait de participer, un cahier des charges était envoyé afin de garantir au maximum l'homogénéité, la qualité et la précision des données

Au total
- 4199 fiches techniques vérifiées,
- 2448 fiches techniques saisies
- 40 fiches additionnelles de plats sans viande ni poisson

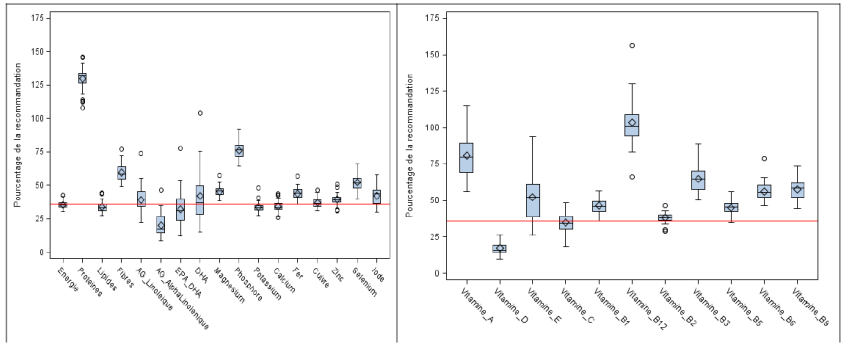
11/34

Utilisation de ces bases de données pour établir les scenarios (BDD de 2015)

RESULTATS

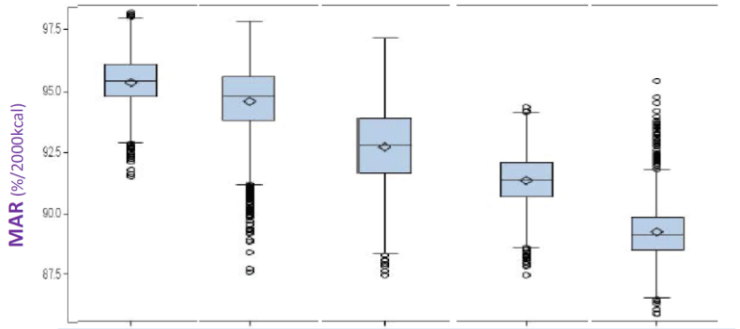
Qualité nutritionnelle des séries observées (n=40)

Pourcentage de couverture des ANC en nutriments essentiels



⇒ **Pour la grande majorité des nutriments, % de couverture des ANC très satisfaisant** (taux de couverture > 36,5% sauf pour ALA et vit. D)

RESULTAT PRINCIPAL



➢ Ordre de qualité nutritionnelle des scénarios :

Respect total des critères > Conformes aux séries observées > Aucun respect des critères > Remplacement des viandes et poissons par des plats n'en contenant pas > Retrait du plat protidique Sans remplacement

➢ Le respect des critères fréquentiels permet de limiter l'occurrence de séries de mauvaise qualité nutritionnelle

23/34

AVIS DU HCSP-JUIN 2020

Rappel :
Mai 2019 : Saisine de la DGS pour réactualiser les recommandations nutritionnelles pour :
-Enfants 0-3 ans et 4-17 ans
-Femmes enceintes et allaitantes
-Personnes âgées

Juin 2020 HCSP Publication d'un avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les enfants

Prochaine étape: Santé Publique France actualisation des messages pour le grand public *(cf Adultes*)
Avec en support l'avis du HCSP, l'Avis de l'Anses – les Repères nutritionnels adultes – le carnet de santé- des auditions d'experts

Avis du HCSP-Juin 2020 s'adresse:

- à la population générale
- Aux professionnels "de terrain" qui suivent les enfants (professionnels de la petite enfance, de l'Éducation Nationale, professionnels de santé)
- Aux professionnels et structures impliqués dans l'alimentation des enfants (restauration en crèche, restauration scolaire…).

AVIS DU HCSP-JUIN 2020

-Teneur des messages (Recommandations pour SPF) :
Des notions de plaisir, de convivialité, de culturalité de l'acte alimentaire
La taille des portions à prendre en compte avec des représentations graphiques adaptées

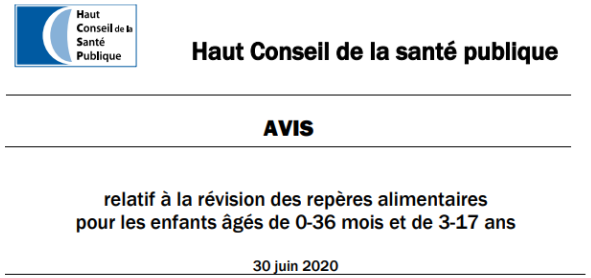
-Repères pour un état de santé et une croissance optimale à tous les enfants

-**Encourager l'accessibilité physique et économique aux groupes d'aliments recommandés** (politique de prix)

-**Réduire l'accessibilité et l'attractivité des produits de moins bonne qualité** (*contrôle du marketing des produits amélioration de la qualité nutritionnelle meilleure accessibilité cf PNNS*)

-**Utilisation du Nutri Score pour les produits transformés**

-Amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire dans le cadre des recommandations du HCSP du 12 septembre 2017


Haut Conseil de la santé publique

AVIS

relatif à la révision des repères alimentaires
pour les enfants âgés de 0-36 mois et de 3-17 ans

30 juin 2020

CONCRETEMENT : TRAVAUX A DATE NON VALIDÉS

Critères (1/4)

Groupe alimentaire PNNS	Repère alimentaire du HCSP (avis du 14/10/2020)	Précision	Groupe alimentaire restauration collective	Critère arrêté du 30/09/2011 sur 20 repas successifs	Modifications d'intitulé envisageables	Modifications de fréquences envisageables	Remarques
Fruits et légumes[1]	au moins 5 par jour	Sous toutes les formes Privilégier des légumineuses cultivées selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides (produits Bio) selon un principe de précaution	Entrée de crudités	≥10	Intitulé : ajout des légumes cuits (y compris sous forme de soupes)	≥10	
			Dessert de fruits crus	≥8	Intitulé : ajout des fruits cuits sans sucres ajoutés	≥8	
			Garniture de légumes cuits	10		10	Sur les grammages : cette composante est souvent gaspillée, mais est nécessaire à la qualité nutritionnelle. Il ne faut donc pas (trop) diminuer les grammages.
Fruits à coque sans sel ajouté[2]	Une petite poignée par jour	Plutôt au goûter ou petit déjeuner			Dans les recommandations, pour collège/lycée uniquement : ajout proposé en "topping" ou dans un mélange de fruits	≥1/20	Pour maternelle et primaire : problème de fausse route, et d'allergies. Produits chers, qui se conservent mal.
Légumineuses[2]	≥ 2 fois par semaine	Privilégier des légumineuses cultivées selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides (produits Bio) selon un principe de précaution	Garniture de légumes secs, féculents ou céréales	10	Nouvelle catégorie de garnitures à base de légumes secs Nouvelle catégorie d'entrées à base de légumes secs Nouvelle catégorie de plats à base de céréales et/ou légumes secs	2/20 (donc 6/20 pour garniture de féculents ou céréales non complètes) ≥2/20 ≥2/20	Prendre en compte le manque d'habitude de ces produits et les questions de digestibilité. Introduction progressive.
Produits céréaliers[2]	A consommer tous les jours	Privilégier les produits complets Privilégier des légumineuses cultivées selon des modes de production diminuant l'exposition aux pesticides (produits Bio) selon un principe de précaution			Nouvelle catégorie de pain complets Nouvelle catégorie de garniture de céréales complètes ou semi complètes	≥4/20 2/20 (donc 6/20 pour garniture de féculents ou céréales non complètes)	Prendre en compte le manque d'habitude de ces produits et les questions de digestibilité. Introduction progressive.

[1] repère PNNS qui n'a pas évolué

[2] repère PNNS qui a évolué

CONCRETEMENT : TRAVAUX A DATE NON VALIDÉS

Critères (2/4)

Groupe alimentaire PNNS	Repère alimentaire du HCSP (avis du 14/10/2020)	Précision	Groupe alimentaire restauration collective	Critère arrêté du 30/09/2011 sur 20 repas successifs	Modifications d'intitulé envisageables	Modifications de fréquences envisageables	Remarques
Produits laitiers[2]	3 par jour	Privilégier ceux qui sont riches en calcium, peu salés, gras et sucrés. (Les petits suisses sont moins riches en calcium.) Les tailles de portion pourront dépendre de l'âge de l'enfant, (de son stade de croissance et de son activité physique) Ne sont pas considérés au même titre que des produits laitiers car ils n'ont pas un intérêt nutritionnel suffisant : crèmes desserts et desserts lactés, flans, entremets, spécialités laitières, crèmes glacées, biscuits frais même enrichis en calcium. Privilégier les produits avec un Nutri-Score A ou B pour ceux ayant du sucre ajouté.	Entrée ou produit laitier avec fromage contenant au moins 150mg de calcium	≥8	calcium exprimé /100g et non par portion	≥8	
			Entrée ou produits laitier avec fromage contenant entre 100 et 150mg de calcium	≥4	calcium exprimé /100g et non par portion	≥4	
			Produit laitier frais ou dessert lacté contenant >100mg de calcium et <5g de matières grasses par portion	≥6	Exclure les desserts lactés de cette catégorie Enlever le critère de matière grasse	≥6	Mention des produits laitiers nature? Pour les convives allergiques, dans les recommandations, mention d'autres sources de calcium?

CONCRETEMENT : TRAVAUX A DATE NON VALIDÉS

Critères (3/4)

Groupe alimentaire PNNS	Repère alimentaire du HCSP (avis du 14/10/2020)	Précision	Groupe alimentaire restauration collective	Critère arrêté du 30/09/2011 sur 20 repas successifs	Modifications d'intitulé envisageables	Modifications de fréquences envisageables	Remarques
Poisson[1]	2 fois par semaine		Plat protidique : poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses	≥4	Nouvelle catégorie poisson gras ? (problèmes de coût et de qualité)	≥1	Le poisson gras est cher, et souvent servis sous forme de miettes, hachées... Critère de qualité : non-haché?
Volaille et œufs[2]	En alternance les autres jours.	Il n'est pas nécessaire d'en consommer à chaque repas. Possible de consommer des sources alternatives de protéines (légumes secs, céréales complètes).	Inclus dans la définition du plat protidique (contrairement aux plats à base de protéines végétales)				
Produits transformés à base de volaille[2]	Point d'attention.	Privilégier la cuisson au four. Consulter les listes des ingrédients et des d'additifs pour choisir ceux en contenant le moins	Plat protidique : préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits	≤3	Ajouter les protéines végétales : préparation à base de viande, de poisson, d'œuf, légumes secs ou céréales contenant moins de 70 % de ces produits Les plats végétariens ne sont pas dans ces catégories	≤3	
			Plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou préfrits contenant plus de 15% de lipides	≤4		≤4	
Viande hors volaille[2]	Limiter à 500g/semaine		Plat protidique : viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie	≥4	Nouvelle catégorie sur viande de bœuf et de porc (hors charcuterie) Garder la catégorie en l'état (apports en fer)	≤ 8 ≥ 3 ou 4 à tester?	Nécessité de compter toutes les consommations de viande hors volaille dans la catégorie avec une valeur maximale
Charcuterie[1]	Quantité limitée. Pas recommandé. Il n'y a pas de justification nutritionnelle à en consommer.	Jambon blanc moins défavorable. Privilégier les mieux classés sur l'échelle du Nutri-Score.	Entrées constituées de produits gras (Lipides>15%)	≤3	Nouvelle catégorie "charcuterie" ou "produits traités en salaison" (selon nomenclature) en entrée Nouvelle catégorie "plat à base de charcuterie" en plat protidique	≤ 1 ≤ 2	Tout type de charcuterie (porc, bœuf, volaille...) Dans les fait, ce type de produit est de moins en moins proposé en restauration scolaire, du fait de la défiance vis-à-vis des nitrites et des questions cultuelles.

CONCRÈTEMENT : TRAVAUX A DATE NON VALIDÉS

Critères (4/4)

Groupe alimentaire PNNS	Repère alimentaire du HCSP (avis du 14/10/2020)	Précision	Groupe alimentaire restauration collective	Critère arrêté du 30/09/2011 sur 20 repas successifs	Modifications d'intitulé envisageables	Modifications de fréquences envisageables	Remarques
Matière grasse ajoutée[1]	Eviter la consommation excessive. Privilégier huiles de colza, noix et olive.	Graisses animales pour cru ou tartinable en quantité limitée.	Sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup)	Pas en libre accès et servis en fonction des plats			Compliqué d'imposer des critères dans l'arrêté. Les huiles d'olive et de noix ont un coût important. En recommandation : assaisonnement avec huile d'olive, noix ou colza. Cuisson avec huiles végétales, en privilégiant les huiles riches en colza.
Produits sucrés (concerne aussi les produits gras et sucrés)[1]	Limiter	Particulièrement les pâtisseries, chocolat, desserts lactés et crèmes glacées, pâtes à tartiner Les produits sucrés incluent les biscuits, pâtisseries, viennoiseries, boissons sucrées et jus de fruit, confiseries, crèmes desserts, crème glacée, poudre chocolatée, ketchup, pâtes à tartiner, miel	Desserts constitués de produits sucrés (>20g de sucre par portion) et contenant moins de 15 % de matières grasses.	≤4	Fusionner les deux catégories en : "Desserts constitués de produit sucrés (>20g/100g) ou gras (>15g/100g)"	≤ 4	En recommandation : éviter les édulcorants Tester si cette nouvelle catégorie intègre bien les catégories alimentaires du HCSP?
			Desserts constitués de produits gras (lipides >15%)	≤3			
Boissons[1]	Seule l'eau est recommandée (à volonté)	Limiter les boissons sucrées et au goût sucré.	Eau	Sans restriction	Modifier dans l'arrêté : "L'eau est la seule boisson servie, sans restriction".		
Sel[1]	Limiter la consommation	Limiter les produits gras et salés (produits apéritifs, fromages, charcuteries, snacks salés) Limiter les ajouts de sel en cuisine et à table. Ne pas mettre la salière sur la table Goûter avant de saler les plats. Ne pas ajouter de sel lors de la consommation de produits en conserve. Utiliser le sel iodé	Sel	Pas en accès libre et servis en fonction des plats			Question du sel dans le pain : mention de l'accord collectifs en cours. Les recommandations pourront intégrer les seuils définis dans l'accord collectif par type de pain. En recommandation : adapter le pain à disposition en fonction de l'accompagnement (si féculents, moins de pain, pour éviter le gaspillage).

TRAVAUX A DATE NON VALIDÉS

Attention ce ne sont pas les critères retenus !
Travaux sur quelles modélisations (quelles fréquences maxi ,mini au-delà ,etc quelles variables ..)
Quelles retranscriptions pour en faire un outil simple ?
Travaux sur les grammages
Elaboration d'un guide
Validation de l'ANSES

TRAVAUX A DATE NON VALIDÉS

Question des portions

-S'assurer que les simulations soient pertinentes (des portions trop importantes risquent de biaiser l'atteinte objectifs nutritionnels).

Plusieurs pistes identifiées :

1)Un travail a déjà été effectué dans le cadre du collectif EnScol avec des portions alternatives pour certains d'aliments

→ Partage de ces portions avec tout le groupe restreint, pour les soumettre aux professionnels de restauration collective sur le terrain.

2)Les grammages gaspillés par composante du repas et niveau scolaire ont été mesurés par l'ADEME. Rapporter ce grammage aux portions du GEM-RCN permettrait d'avoir un ordre de grandeur de la marge sur les portions.

→ L'ADEME partage les données avec le groupe restreint.

3)**L'Anses prévoit la publication d'un avis sur la consommation hors foyer dans l'étude INCA3 fin 2020. Cet avis donnera des informations sur les portions consommées en restauration scolaire.**

A partir de ces trois sources de données:

-Adaptation des portions aux besoins nutritionnels et à la lutte contre le gaspillage alimentaire

-Attention à l'importance du goût des enfants, de la formation en cuisine, de l'accompagnement à la cantine, et de la perception de la personne servant les portions.

Travaux sur les grammages prévus au 1er trimestre 2021

Collectif EnScol

Nicole Darmon[a] et Florent Vieux[b] (animateurs du collectif), Romane Poinsot[a,b] (doctorante), Lugdivine Cocchiello[c], Constance De Alexandris[d], Christophe Dubois[e], Carole Galissant[f,g], Marie-Line Huc[h,i], Brice Lacombe[j], Delphine Le Gonidec[k], Luc Lignon[k], Caroline Méjean[a], Sandrine Monnery-Patris[l], Sophie Nicklaus[l], Marlène Perignon[a], Angélique Rodhain[m,n], Marie-Cécile Rollin[o], Maxime Sebbane[p]

[a] MOISA, INRAE, Univ Montpellier, CIRAD, Montpellier SupAgro, CIHEAM-IAMM, Montpellier, France
[b] MS-Nutrition, faculté de médecine La Timone, 13385 Marseille
[c] Aix Marseille Provence Metropole, Direction de l'Agriculture, Service Alimentation, économie Agricole et Innovation, 13002 Marseille
[d] Ecoceaty, 13012 Marseille
[e] Trophis, 13170 Les Pennes Mirabeau
[f] Sodexo, Service aux Opérations France, Pôle culinaire Education-Expertise Nutrition, 78043 Guyancourt
[g] SNRC, Syndicat national de la restauration collective, Commission Nutrition, 75008 Paris
[h] CENA, Club Experts Nutrition et Alimentation, 73570 Brides-les-Bains
[i] AFDN, Association Française des Diététiciens-Nutritionnistes, 75012 Paris
[j] ADHEN, Association Pour Le Développement de l'Hygiène et l'Equilibre Nutritionnel, 45000 Orleans
[k] Mairie de Montpellier, Direction de la Politique Alimentaire, Département de la Réussite Educative et Patrimoine Immobilier, 34 000 Montpellier
[l] Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, AgroSup Dijon, CNRS, INRA, Univ. Bourgogne Franche-Comté, 21000 Dijon, France
[m] Association des parents d'ÉlÈves des Écoles du plan des 4 seigneurs, 34090 Montpellier
[n] Montpellier Recherche en Management, Université de Montpellier, 34090 Montpellier.
[o] Restau'Co, 75009 Paris
[p] Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse, 69130 Ecully

GT NUTRITION

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

Rappel de la Loi

Art. L. 230-5-6.-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires,publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

« L'expérimentation fait **l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme ---→***soit Fin Avril 2021*

Article L.230-5-4 Obligation des gestionnaires - pour la restauration collective de plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année - de présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines, alternatives à base de protéines végétales.

GT NUTRITION

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

2020 : Publication d'un guide ,complété par un 4 pages et un livret de 12 recettes testées comprenant un glossaire sur les légumes secs et céréales.

A titre indicatif, et dans l'attente de l'expertise scientifique de l'Anses permettant d'établir des fréquences optimisant l'adéquation nutritionnelle, le groupe de travail nutrition du CNRC propose les fréquences suivantes (sur les 4 ou 5 menus végétariens au minimum par 20 repas successifs) :

Critères pour 20 repas (4 ou 5 déjeuners hebdomadaires)	Critères complémentaires	Exemples
≥ 4 repas avec des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie[1].		Langue sauce piquante, rôti de bœuf, blanquette de veau, tajine d'agneau, tranche de foie de bœuf
≥ 4 repas avec du poisson ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2		Dos de cabillaud poché, filet de saumon ciboulette, portion de lieu meunière, brandade de poisson (contenant au moins 70 % de poisson)
4 ou 5 repas avec plat végétarien[2]	≤ 2 plats protidiques avec un rapport P/L (protéines/lipides) ≤ 1 ≤ 4 produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides (ce critère concerne, l'entrée, le plat protidique et la garniture)	
≥ 2 avec plat protidique ou plat complet dont les sources principales de protéines sont les **céréales et/ou les légumes secs (hors soja)**		Timbale de riz semi complet et lentilles du Puy, dahl de lentilles corail, potée de haricots blancs aux légumes, chili végétarien
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est l'**œuf**[3]		Omelette, œufs durs
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet dont la source principale de protéines est le **fromage**[4]		Pané fromager, palet moelleux au gouda, lasagnes chèvre-épinard, tartiflette (sans lardons), pâtes farcies au fromage
≤ 1 avec **plat transformé à base de protéines végétales**		Boulette, galette, nuggets végétariens
≤ 1 avec plat protidique ou plat complet contenant du **soja**		Tofu, tempeh, protéines texturées de soja, boisson de soja
≤ 3 repas avec une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf, contenant moins de 70 % de ces produits		Nuggets de poisson, boulettes de viande ou de poisson

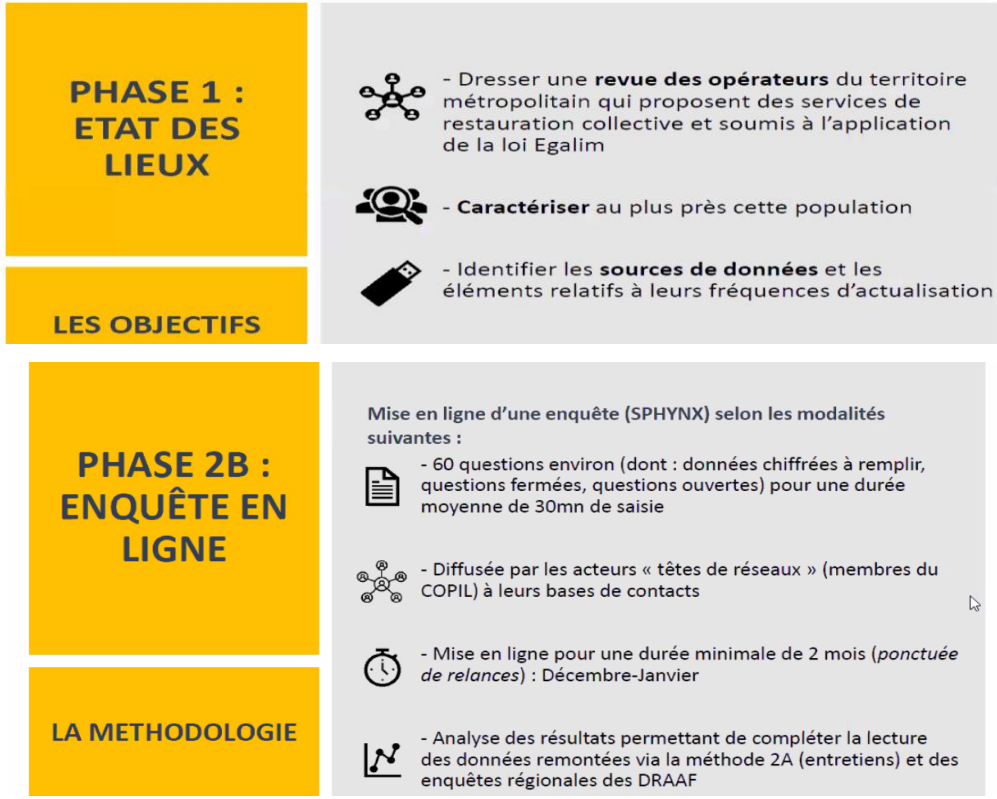
1. A la Réunion : 3 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées ou des abats contenant au moins 2 mg de fer pour 100 g de produit
2. Les fréquences indiquées ne concernent que les 4 ou 5 menus végétariens obligatoires. Par exemple, la limite de 1 plat à base d'œuf ne s'applique que pour les 4 ou 5 plats végétariens «obligatoires».
3. S'il contient moins de 70% d'œuf, sa fréquence est encadrée et s'inscrit dans les « moins de 4 repas avec en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70% de ces produits ».
4. Si le menu végétarien est composé d'un plat à base de fromage, il est conseillé de ne pas l'associer à du fromage pour la composante produit laitier, mais privilégier yaourt, fromage blanc, petits suisses.

GT NUTRITION

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

SUITE DES TRAVAUX

- Une étude diligentée par la DGAL dans le cadre de la mesure du TO des approvisionnements durables et de qualité incluant un questionnaire sur les menus végétariens (coûts ,gaspillage alimentaire et acceptabilité)+ étude CGAAER
- Un guide pour répondre à l'article de la Loi sur le plan pluriannuel de diversification des protéines pour les collectivités de plus de 200 couverts/jour



GT NUTRITION

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

ETUDE

« *L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme* →*soit Fin Avril 2021*

- Etude diligentée par le MAA et France Agrimer avec deux objectifs (AO attribué en Août)

  Cabinets retenus : SPQR, associé à Cantinéo -GECO Food service membre du COPIL

- **Mesurer à T0 l'état des approvisionnements durables** en restauration collective Rappel : 50% de produits durables dont 20% de bio obligatoires au 1er janvier 2022

- **Faire un état des lieux de la mise en œuvre de l'expérimentation d'au moins un menu végétarien par semaine en restauration collective scolaire.**

Questionnaire proposé (voir slides suivantes)

PROJET DE QUESTIONNAIRE ETUDE MENU VÉGÉTARIEN

Les préparations à base de légumineuses , soja, et/ou céréales

EGALIM: les menus végétariens

*Un **menu végétarien** est un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots…), les céréales (blé, riz, boulgour…), les œufs et/ou les produits laitiers.*

Proposez-vous des menus végétariens aux convives ?

- (●) Oui
- ( ) Non

← Précédent | Suivant →

Le jour où est servi un menu végétarien, il s'agit d'un…

- menu végétarien en alternative à d'autres menus non-végétariens
- choix entre plusieurs menus végétariens uniquement ✔
- menu végétarien unique

A quelle fréquence ? *(mettre "0" si moins d'une fois par semaine)*

1 fois par semaine

A quelle fréquence tous les 20 repas successifs

4 fois tous les 20 repas successifs

Depuis quand ?

12/2019

← Précédent | Suivant →

A quelle fréquence sont servies les catégories de plats végétariens suivants (/20 repas successifs) ?

Plats ou préparations à base d'œufs (omelette, œuf dur, clafoutis ou tortillas, etc.)	1 fois tous les 20 repas successifs
Plats ou préparations à base de fromage (pané fromager, tartiflette sans lardons…)	1 fois tous les 20 repas successifs
Galettes/boulettes/nuggets végétariens prêt à l'emploi (à base de soja oui/non)	1 fois tous les 20 repas successifs
Galettes/boulettes/nuggets végétariens fait maison (à base de soja oui/non)	1 fois tous les 20 repas successifs
Plats à base de céréales, légumineuses (hors soja) et légumes (dahl de lentilles corail, chili végétarien…)	2 fois tous les 20 repas successifs

Faites-vous / avez-vous déjà fait des enquêtes de satisfaction sur les menus végétariens auprès des convives ?

Oui | Non

← Précédent | Suivant →

Les avis…

	Retours très négatifs	Retours négatifs	Retours mitigés	Retours positifs	Retours très positifs
Quel est le retour global concernant la mise en place des menus végétariens ?	( )	( )	(●)	( )	( )

Quels sont les 3 principaux motifs évoqués concernant ce mécontentement ?

1 Gout / Texture	Opposition dogmatique
Quantité / grammage	Méconnaissance / crainte (nouveauté)
2 Variété des recettes	3 Autre

Si 'Autre' précisez : acceptabilité nouveaux produits (légumineuses)

De qui proviennent les critiques négatives ?

- [x] Convives
- [ ] Parents
- [ ] Personnel
- [ ] Animateurs
- [x] Enseignants
- [ ] Autre

← Précédent | Suivant →

PROJET DE QUESTIONNAIRE ETUDE MENU VÉGÉTARIEN

La mise en place des menus végétariens a eu une incidence sur la fréquentation moyenne constatée...

- (●) À la hausse, différence sur le nombre d'élèves inscrits avant et après la mise en place
- ( ) À la baisse, différence sur le nombre d'élèves inscrits avant et après la mise en place :
- ( ) sans effet
- ( ) Je ne sais pas

Combien d'élèves (en plus ou en moins) s'inscrivent le jour du menu végétarien ?

A la hausse, nombre d'élèves supplémentaires inscrits le jour du menu végétarien	20 élèves
A la baisse, nombre d'élèves en moins inscrits le jour du menu végétarien	élèves

← Précédent | Suivant →

Le(les) Cuisinier(s) de votre établissement ont-ils suivi une formation à la cuisine ?

- ( ) Non, ils n'en ont pas exprimé le besoin
- (●) Non, cela n'a pas été possible (moyens financiers, temps)
- ( ) Oui, la formation a permis une adaptation facilitée
- ( ) Oui mais la formation n'a pas été utile
- ( ) Je ne sais pas / non concerné

Quel est le résultat du diagnostic obligatoire de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Quantité moyenne de denrées consommables pesée dans les restes des assiettes (si disponible)	grammes/semaine
Quantité de denrées consommables pesée dans les restes assiettes le jour du menu végétarien (si disponible)	grammes/semaine
Quantité de denrées consommables pesée dans les restes assiettes les jours de menus non-végétariens (si disponible)	grammes/semaine

Selon-vous, la mise en place des menus végétariens a-t-il eu une incidence sur le gaspillage alimentaire ?

- (●) à la hausse
- ( ) à la baisse
- ( ) sans effet
- ( ) Je ne sais pas

← Précédent | Suivant →

Problème du surcoût non dimensionné en dessous de <1 euro

La mise en place des menus végétariens a eu une incidence sur le coût des repas...

- (●) à la hausse
- ( ) à la baisse
- ( ) sans effet

Pour quel montant ?

À la hausse, coût moyen supplémentaire par repas	1,000 €
À la baisse, coût moyen en moins par repas	€

La mise en place des menus végétariens a eu une incidence sur le coût facturé aux familles...

- ( ) à la hausse
- ( ) à la baisse
- (●) sans effet

← Précédent | Suivant →

A quelle fréquence ?

- ( ) Une fois par an
- (●) Mensuellement
- ( ) De manière hebdomadaire

Par quel (s) moyen(s) *(plusieurs réponses possibles)* **?**

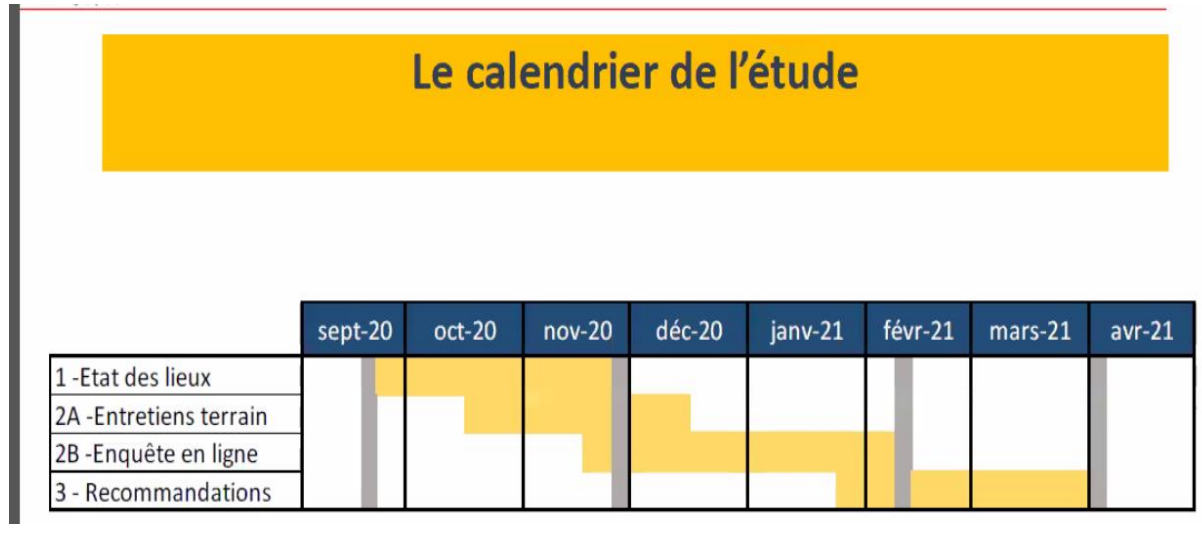
- [x] Site internet
- [x] Application mobile / tablette
- [ ] Envois papier
- [ ] Affichage physique sur site
- [ ] Autre

Au quotidien, vous communiquez auprès de vos usagers sur *(plusieurs réponses possibles)* **:**

- [ ] la composition du menu
- [ ] Les informations nutritionnelles
- [ ] La mention "fait maison"
- [ ] La saisonnalité
- [ ] La présence d'allergènes
- [ ] Les labels qualité des produits
- [ ] La part de produits de qualité et durables entrant dans l'objectif Egalim
- [ ] Le fournisseur du produit
- [ ] Le lieu de production
- [ ] Le mode de transformation
- [ ] Autre

← Précédent | Suivant →

PROJET DE QUESTIONNAIRE ETUDE MENU VÉGÉTARIEN



Sphynx-60 questions -35 mn / 2 mois en ligne à partir de Fin Novembre

Quelle proportion de répondants ? Diffusion la plus large possible de statut différent

Tris des répondants par typologie d'acteurs

Redressement par stratégie statistique

NUTRITION

EXPERIMENTER LE REPAS VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

ETUDE MENU VÉGÉTARIEN

-Audition du CGAAER qui s'est vu confier une mission d'évaluation de l'expérimentation du menu végétarien par le MAA (*en complément de l'étude SQR/CANTINEO)*

-Identifier les freins et leviers à la mise en place du menu hebdomadaire

-Analyser l'impact sur le gaspillage alimentaire , la fréquentation et le coût

-Evaluer l'impact sur la diversité et l'équilibre des repas servis et leur qualité nutritionnelle

-Formuler des propositions quant aux suites à donner (prolongation , généralisation , modification) et leur mise en œuvre

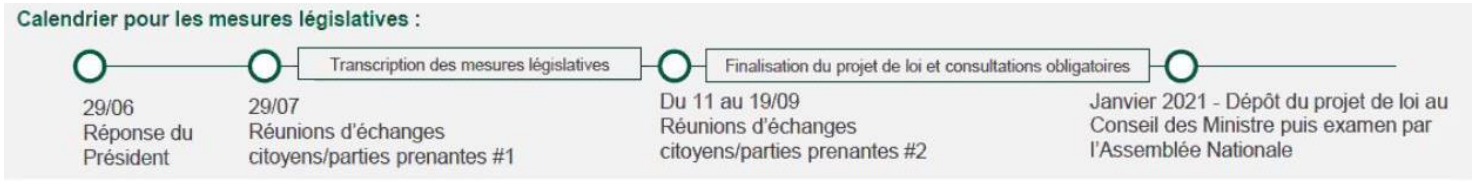
Audition du GECO Food service: Mardi 14 décembre
Que voulons -nous faire passer comme message ?

- Ne pas discriminer les plats à base d'œufs, de soja, fromages et les préparations à base de légumes secs /et ou céréales
- Eviter la stigmatisation des préparations à base de légumineuses (type galettes boulettes)-Les MPV sont dans le champ de la stratégie gouvernementale sur le développement des legumes secs
- Attirer l'attention sur les évolutions à venir notamment d'introduction de légumineuses en restauration scolaire (acceptabilité , fragilité digestive) Notion de progressivité nécessaire

NUTRITION

SUITE CONVENTION CITOYENNE POUR LE CLIMAT (CCC)

Axe se nourrir



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Mesures relatives à la restauration collective

PT 7.1	Renforcer les **clauses environnementales dans les marchés publics**
SN.1.1.1	Mettre en place une **prime à l'investissement** pour les établissements permettant de s'équiper en matériel, de former les personnels, de mener des campagnes de sensibilisation, afin d'atteindre les objectifs de la loi EGALIM
SN.1.1.2	Proposer un **bonus de 10 cts par repas pour les petites cantines bio et locales** (moins de 200 repas par jour) pour les aider à absorber le surcoût les 3 premières années de leur transition
SN.1.1.3	Créer un **"observatoire de la restauration collective"** ayant pour objectif de partager les bonnes pratiques et de suivre l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM
SN.1.1.4	Mettre en place un **organisme de contrôle** pour assurer la bonne mise en œuvre de la loi EGALIM
SN.1.1.5	Encourager la réflexion pour **réécrire l'arrêté du 30 septembre 2011** relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire

TRANCRIPTION LEGISTIQUE

NUTRITION

SUITE CONVENTION CITOYENNE POUR LE CLIMAT (CCC)

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Mesures relatives à la restauration collective

SN.1.1.8	**Étendre la liste des produits éligibles** aux 50% définis par la loi aux agriculteurs en transition vers le bio, et aux produits à faible coût environnemental
SN.1.3.1	Utiliser le levier de la **commande publique pour valoriser les produits issus de circuits courts, locaux, durables et à faible coût environnemental**, sous la forme d'un "guide d'achat" à adresser aux acheteurs publics, afin de permettre aux producteurs locaux de répondre avec plus d'efficacité que les grandes centrales alimentaires qui importent des produits plus émetteurs de gaz à effet de serre
SN.1.4.1	**Réguler les portions distribuées** en fonction de la consommation réelle, réduire le tonnage à partir duquel le tri sélectif et le compostage sont obligatoires pour les restaurateurs, proposer un double choix pour les cantines ne proposant qu'un seul menu pour réguler les commandes en fonction de la demande, établir une liste des produits dont la date de péremption peut être allongée
SN.1.1.7	Étendre toutes les dispositions de la loi EGALIM à la restauration collective privée à partir de 2025
SN.1.1.6	Passer à un choix végétarien quotidien dans la restauration collective publique à partir de 2022 y compris dans la restauration collective à menu unique

TRANCRIPTION LEGISTIQUE

GT NUTRITION

PLAN PLURIANNUEL DIVERSIFICATION DES PROTEINES

SUITE DES TRAVAUX

- Une étude diligentée par la DGAL dans le cadre de la mesure du TO des approvisionnements durables et de qualité incluant un questionnaire sur les menus végétariens (coûts ,gaspillage alimentaire et acceptabilité)+ étude CGAAER

- Rédaction d'un guide pour répondre à l'article de la Loi sur le plan pluriannuel de diversification des protéines pour les collectivités de plus de 200 couverts/jour

Proposition de partir d'un document du World Resource Institute intitulé« Playbook for guiding diners toward plant-rich dishes in food service », qui a fait la synthèse de la littérature scientifique sur les actions visant à diversifier les sources de protéines en restauration collective et commerciale:

Que dit l'étude : la mise en place des plats végétariens nécessitent des actions regroupées en 5 groupes, les « 5P ». Les groupes se réfèrent à la cible principale :

- le plat ou le produit lui-même **(Produit),**
- la manière dont les aliments sont présentés aux convives **(Positionnement),**
- la manière dont les menus sont organisés et conçus **(Présentation),**
- la manière dont le prix des aliments est fixé et dont la promotion est faite **(Promotion),**
- **La formation du Personnel**

GT NUTRITION

PLAN PLURIANNUEL DIVERSIFICATION DES PROTEINES

Déroulé du guide

-Rappel du contexte

-Ces orientations ne visent pas à prôner les régimes sans viande (même si chacun est libre de consommer ce qu'il souhaite), mais à contribuer à favoriser la **diversité de notre alimentation** et réapprendre aux différents publics, et en particulier les plus jeunes, à apprécier certains aliments parfois oubliés comme les lentilles, les haricots rouges ou encore les pois chiches**.**

-**L'augmentation de la part des aliments sources de protéines végétales est un des leviers de réduction du coût matière identifiés** pour la **montée en gamme des denrées servies en restauration collective, en lien avec l'objectif d'au moins 50% de produits durables et de qualité dont 20% issus de l'agriculture biologique en 2022**.

Cette montée en gamme concerne l'ensemble des denrées servies en restauration collective (viande, poisson, œufs, produits laitiers, fruits, légumes, légumineuses, féculents).

Qui est concerné?

Quelles obligations ?

Le plan pluriannuel (NB les dispositions seront étayées d'exemples de villes ,ou établissements)

- **Agir sur les plats et produits PLAT** (mettre en place un plan alimentaire, redéfinir les portions pour diversifier les sources de protéines , et limiter le gaspillage et améliorer le goût et la texture des plats proposés ,introduire un menu par semaine où tous les plats sont à base de PV, proposer des plats à base de PV dont les recettes sont familières ,proposer des plats associant des légumes secs à des produits carnés en petites quantités)

- **Agir sur la manière dont les aliments sont présentés aux convives (POSITIONNEMENT)**
  Veiller à rendre tous les plats protiques, végétaux comme animaux, attrayant dans les selfs,,,

- **Agir sur la manière dont les menus sont organisés et conçus (PRESENTATION) -**Souligner les attributs positifs des plats à base de protéines végétales à travers leur description dans les menus,

- **Agir sur la manière dont la promotion est faite (PROMOTION) –R**ecommander les plats à base de PV à travers leur description, proposer des dégustations et évènements pour de nouvelles recettes , faire connaître les intérêts environnementaux et nutritionnels et informer sur les modes de production plus durables

- **Agir le personnel travaillant dans le service (PERSONNEL)-**Former le personnel à l'accompagnement des convives dans la découverte de nouvelles recettes et réaliser des ateliers d'éducation au goût, former les cuisiniers et personnels sur les intérêts nutritionnels et environnementaux de la diversification des sources de protéines et sensibiliser aux modes de production plus durables, İnvestir dans des outils, équipements et ingrédients permettant de préparer les plats à base de protéines végétales et légumes

- **Proposition d'un plan de développement sur 3 ans (calendrier avec actions)**

EX Pour intégrer la diversification protéique dans une démarche de qualité globale, l'EHPAD d'une commune rurale d'Ariège a misé sur l'implication forte du personnel et un travail à différents niveaux :

- une augmentation des produits Bio et sous SIQO,
- une évolution de l'origine des matières premières en faveur des produits issus du département en passant par des plateformes de producteurs locaux (pour les légumes, les viandes, les produits laitiers, la farine, les pâtes) et au maximum en origine France pour le reste ; les résidents étant particulièrement sensibles à ce critère d'origine,
- plusieurs sessions de formations-actions avec les cuisiniers sur de nouvelles recettes de légumes de saison et légumineuses (*crème de lentilles corail pour favoriser la consommation des légumes ; curry de légumes avec légume sec et riz, etc.*), sur des recettes avec un mélange protéique animal et végétal (*tourtes légumes et viande, pizza complète avec pâte type polenta, etc.*) et sur de nouvelles techniques culinaires pour améliorer la qualité organoleptique des plats de viandes et de poisson et mieux satisfaire les résidents (*cuissons lentes à basse température, marinades avant les cuisson poêlées, etc.*).

Validation en cours

NUTRI SCORE

Suite réunion Santé Publique France /ANIA LE 14 Octobre

UTILISATION DU NUTRI-SCORE ENTRE PROFESSIONELS

Santé publique France

INCO permet de reporter les informations obligatoires sur les documents commerciaux se rapportant aux denrées alimentaires pour les produits destinés aux collectivités. De ce fait, pouvons-nous également reporter le Nutri-Score uniquement sur ces documents commerciaux sans le mentionner sur l'emballage de la denrée ?

- Nous comprenons ici une question relative à l'utilisation du Nutri-Score entre industriels et collectivités (sans que le consommateur ne soit impliqué)
- **Dans le cadre des relations en professionnels (BtoB), il n'est pas nécessaire de s'enregistrer** pour utiliser le Nutri-Score et son utilisation est libre (possible de choisir de présenter le Nutri-Score que pour certaines gammes). Il est possible de l'apposer uniquement sur les fiches produits, brochures ou autres.
- Cependant, **si le produit est remis ensuite en l'état au consommateur (emballage de l'industriel), il devient alors nécessaire de s'engager** pour la marque et les modalités usuelles s'appliquent
- De plus, il reste important de **respecter la charte graphique et les modalités de calcul** décrites dans les documents de références en toute circonstance

Notre livrable Fiche GECO Food service--- > en relecture

NUTRI SCORE

RAPPEL :L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE LANCÉE EN OCT.2019

Le projet attendu

Une méthodologie décrite avec précision, depuis les modalités de calcul envisagées, d'apposition et de contrôle de la validité du Nutri-Score, de présentation en salle de service et d'explication aux convives jusqu'aux moyens mis en œuvre pour estimer les évolutions de choix..

Un guide en open data cours de création pour un calcul homogène du Nutri-Score sur l'ensemble des recettes proposées,mis à disposition gratuitement de tout service de restauration souhaitant utiliser le Nutri-Score adapté à la restauration collective et commerciale.

Trois lauréats ont été retenus en octobre 2019 pour 3 types de restauration collective proposant des choix multiples :

Pour la restauration universitaire : le CROUS de Versailles, le Centre Hospitalier Manhès et l'AgroParisTech

Pour la restauration d'entreprise en gestion concédée : la société Elior et l'Equipe de Recherche en Epidémiologie Nutritionnelle de l'Université Paris 13

Pour la restauration d'entreprise autogérée : le bureau d'études ECO2 Initiative avec GIE-GAM Restaurant (structure de gestion de la restauration collective de BNP-PARIBAS) et l'INRA

Résultats attendus pour JANVIER 2021 mais :

- **Une communication d'Elior dès septembre sur un lancement en restauration scolaire (lycées)**
- **Une réaction du CROUS de Versailles avec une communication aux Journées Francophones de Nutrition**

NUTRI SCORE

Rappel Intervention de Nathalie Beugnot Directrice Restauration CROUS Versailles en janvier 2020

Son retour « informel » en Octobre :

Entre -30 et -50% de fréquentation à date selon les sites

Suite au COVID, la poursuite de l'expérimentation a été chamboulée :

✓ <u>Enquêtes en ligne menées auprès des étudiants leur proposant des</u> menus avec et sans LOGO (Questionnaire monitoré par AGROPARISTECH)

Ses 1ers constats : *Le Nutri Score c'est un truc industriel pas confiance dans ce label – davantage de confiance dans le BIO et dans les achats locaux*

Analogie entre l'endroit et le produit consommé le Nutri Score (=produits qu'ils achètent en proxi ou Pôles snacking de la fac comme Sandwichs SODEBO)

Demande des étudiants est plus forte sur les préoccupations environnementales

Pour Nathalie , il manque une pédagogie qui explique ce qu'est le Nutri Score afin d'en faciliter la compréhension

Sur un plateau compliqué – Evaluer ton plateau en tant que tel

Ex: plat B entrée D et un gâteau D (50g)--→ Quid du résultat? Qu'est ce que cela veut dire? →Réflexion sur un « menu équilibre »

Verbatim « *Les jeunes femmes présentent un intérêt à cette information , elles font très attention à leur ligne (IMC un peu bas)*

versus -un seul repas pour le jeune homme boursier de Nanterre qui ne se préoccupe pas de la qualité nutritionnelle «

✓ <u>Enquêtes in situ avec AGROPARIS TECH A venir</u>

NUTRI SCORE

L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE LANCÉE EN OCT.2019

Retour plus formel aux JFN

Effets d'un étiquetage nutritionnel sur les choix alimentaires en restauration collective universitaire : résultats d'une expérience en ligne de composition de repas

Lynn Akl Abou Jaoude[1], Nathalie Beugnot[2], Olga Davidenko[1], Nicolas Darcel[1]

[1]*UMR 914 PNCA, INRA AgroParisTech Université Paris-Saclay, Paris*
[2]*Centre régional des œuvres universitaires et scolaires - CROUS, Versailles*

Journées Francophones de Nutrition, 25-27 novembre 2020

- Si plusieurs études ont tenté de mesurer les effets du système d'étiquetage nutritionnel Nutri-Score® sur les décisions d'achat des consommateurs en magasin, peu d'études se sont concentrées sur l'influence d'une telle information sur les choix réalisés en restauration collective.
- Cette situation de consommation présente notamment la particularité que les convives doivent composer un repas, c'est à dire faire un choix structuré parmi des entrées, des plat principaux et leurs accompagnement, des fromages et des desserts.

→ Le but de cette étude était de comprendre si le Nutri-Score® modifiait les choix des convives et, le cas échéant, quelles étaient les composantes les plus influencées par la présence de l'étiquetage.

NUTRI SCORE

L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE LANCÉE EN OCT.2019

→ **Une expérience de composition de menu a été conçue en partenariat avec les services du CROUS de Versailles.**

→ Cette tâche informatisée invitait à composer successivement 5 menus

→ D'après des menus réels (établis avec le CROUS).

→ Chaque participant était aléatoirement dirigé soit vers une interface de choix présentant le Nutri-Score® à côté de la désignation des plats, soit vers une interface présentant les plats sans afficher de Nutri-Score®.

Matériels et méthodes

Capture d'écran de la tâche informatisée

NUTRI SCORE

L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE LANCÉE EN OCT.2019

- 371 étudiants (âge moyen 22,9 ans ± 3,26; 77% de femmes)

→ **L'apposition du Nutri-Score® à côté de la désignation des plats a significativement modifié les choix** (test du χ^2 d'indépendance, p<0.05)

→ Une analyse portant sur l'ensemble des cinq menus montre:

- une diminution significative de la probabilité de choisir les plats de catégorie Nutri-Score® C (OR=0,76; McNemar's K= 5,05, p<0,05)
- une diminution de la probabilité de choisir des entrées de catégorie Nutri-Score® C (OR=0,71;McNemar's K= 5.64,p<0,05)
- une diminution de la probabilité de choisir des entrées de catégorie Nutri-Score® D (OR=0,57; McNemar's K= 6.57, p<0,05)

! une diminution de la probabilité de choisir des accompagnement de catégorie Nutri-Score® A (OR=0,66; McNemar's K= 11.91, p<0,001)

→ **Les effets observés semblent concerner davantage les composantes "périphériques"que les plats principaux**

Conclusion

Cette expérience propose une approche expérimentale simple à mettre en oeuvre qui est complémentaire des études de terrain pour étudier les effets d' une information sur les comportements de consommation.

Si elle met en évidence des effets sensibles du Nutri-Score® sur les choix de consommation des convives de la restauration universitaire, cette étude révèle aussi la complexité des stratégies de choix mises en œuvre dans des conditions réelles de consommation.

NUTRI SCORE -L'EXPERIMENTATION EN RESTAURATION COMMERCIALE

Nouvel appel à projets 2020 : Adaptation et impact du Nutri-Score en restauration commerciale

Ce nouvel appel à projets vise à soutenir des expérimentations testant l'adaptation de l'usage du Nutri-Score au contexte de la restauration commerciale. Cet impact sera mesuré principalement par l'évolution de la composition nutritionnelle des repas choisis par les convives.

Deux lauréats ont été retenus en octobre 2020 :

- Pour la restauration commerciale rapide : **INSEAD avec Pomme de Pain**
- Pour la restauration commerciale proposant une offre de livraison via un service digital : **le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse avec Deliveroo**

Les résultats de l'expérimentation sont attendus en juin 2021.

NUTRI SCORE

INRAE Unité Mixte de Recherche MOISA Marchés Organisations Institutions Stratégies d'Acteurs — MS Nutrition La solution quantitative

Développement d'un outil d'optimisation du Nutri-Score et d'autres critères de durabilité : application à des plats servis en restauration scolaire

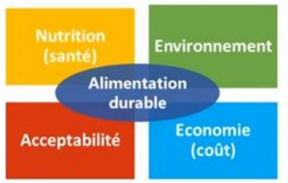
Romane Poinsot[*1,2], Florent Costagliola[2], Matthieu Maillot[2], Rozenn Gazan[2], Nicole Darmon[1], Florent Vieux[2]

[1]INRAE, UMR MOISA, Montpellier,
[2]MS-Nutrition, Marseille, France

romane.poinsot@ms-nutrition.com
florent.vieux@ms-nutrition.com

02:02

INTRODUCTION



L'objectif de l'étude était d'**optimiser des plats proposés en restauration scolaire pour améliorer leur Nutri-Score, tout en prenant en compte 3 autres caractéristiques liées à l'alimentation durable (impact environnemental, coût et acceptabilité).**

NUTRI SCORE

MATERIELS ET METHODES

Compo nut. pour 100 g
+ IC + prix
+ NUTRI-SCORE

Fiche technique
(récoltée en 2015 ou 2019)

MS Food

Cibles nutritionnelles à atteindre pour passer à la classe Nutri-Score supérieure (max 10)

MS Recipe

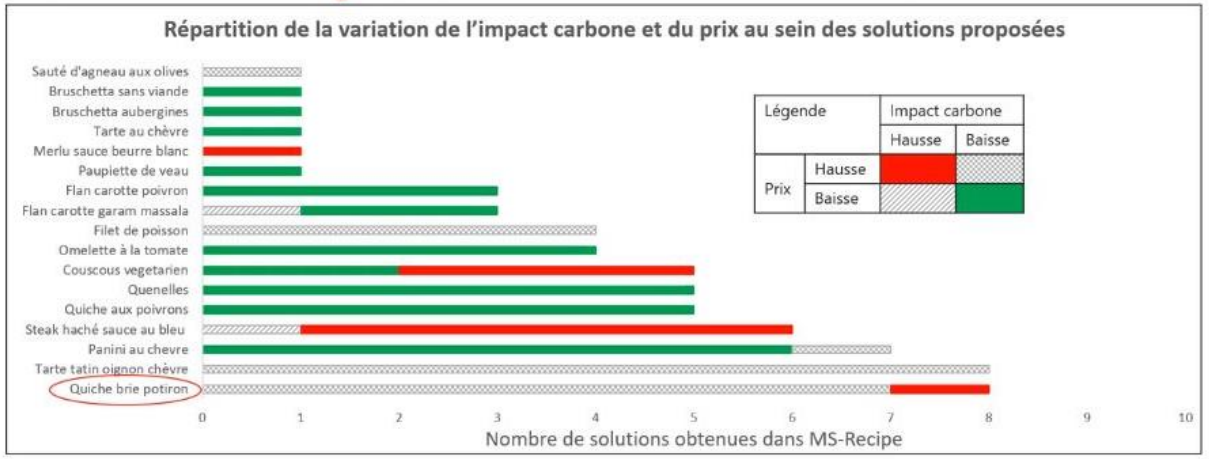
×19 plats

- Saisie de la recette (ingrédients et quantités relatives)
- Optimisation: -Respect des cibles nutritionnelles déterminées par MS-Food
  -Maintien de l'ordre pondéral des ingrédients
  -Proximité / à la recette initiale

10 Recettes optimisées max par plat NUTRI-SCORE

RESULTATS

- Sur les 19 plats étudiés, 17 avaient au moins une solution d'amélioration du Nutri-Score



- Toutes les solutions n'aboutissaient pas à une réduction du prix et/ou de l'impact carbone
- 8 solutions proposées pour la quiche brie potiron: aucune ne présentait une réduction de prix

NUTRI SCORE

RESULTATS

Quiche au brie et potiron

	Amande (g)	Cannelle (g)	Crème (g)	Brie (g)	Lait (g)	Œuf (g)	Pâte sablée (g)	Potiron (g)	Sel (g)	Sucre roux (g)	Prix (€)	IC (gCO2)
Originale	1,3	0,3	4,1	6,3	4,1	5,7	44,4	28,5	0,1	5,1	0,39	432,31
Solution la - chère	**1,27**	**0,81**	**2,18**	**6,34**	**2,18**	**5,77**	**40,48**	**38,73**	**0,06**	**2,18**	**0,42**	**406,82**

- **La solution la moins chère** s'obtenait par une réduction des teneurs en AGS, sucres et sodium et une augmentation de la teneur en fibres.
- Cette solution présentait une **diminution de l'impact carbone** et passait par une augmentation du potiron et des réductions de pâte sablée, crème, lait et sucre roux.

CONCLUSION

- Pour chaque plat, **plusieurs recettes optimisées permettant d'améliorer le Nutri-Score** ont été obtenues.
- Approche **flexible** = possibilité d'ajouter de nouvelles contraintes pour affiner les solutions et contrôler la durabilité

MS . Food → MS . Recipe (Approche flexible)

Cibles d'amelioration du Nutri-Score → Recettes optimisées plus durables

NUTRI-SCORE A B C D E

NUTRI-SCORE A B C D E + prix, IC, nutriments, ...

romane.poinsot@ms-nutrition.com
florent.vieux@ms-nutrition.com

NS est de plus en plus présent sur des sites de recettes

marmiton Etiquettable

FoodChéri.

On vous livre où aujourd'hui ?

ALIMENTATION DES SENIORS

Nos actions

- Atelier Séniors en Janvier 2020 avec la participation de ALIM 50+,groupe SOS, Silver Fourchette et Elior Santé

Suite Atelier :

➢ **Adhésion à Alim 50+ en octobre**

➢ **Des demandes ciblées sur**

-Portage à domicile

-Les séniors en restauration commerciale (Cible 65-74 ans)

-Les séniors actifs en restauration d'entreprises et commerciale

-Un atelier spécifique sur la Dénutrition Personnes âgées (besoins physiologiques, Alimentation enrichie , dépistage, prévention Dénutrition)-→janvier 2021?

ALIMENTATION DES SENIORS

Adhésion à Alim 50+ en octobre

Une association pour imaginer et d'accompagner le futur de l'alimentation des seniors, ainsi que des aliments, ingrédients et compléments alimentaires spécifiquement adaptés.

Un principe fondateur :

- L'alimentation des seniors, pour leur santé et leur bien-être, est un tout qui n'exclut a priori aucune voie ni moyen.
- Cela signifie une alimentation équilibrée mais aussi un régime fait d'aliments conçus spécifiquement, de compléments alimentaires et de dispositifs médicaux pris par voie orale.

Organes et structure de direction

Conseil d'administration et Bureau d'ALIM 50+, élus en Assemblée générale le 25 juin 2019

	Administrateur	Structure	Bureau	Échéance
1	AUBRY-LECOMTE Corinne	CASINO		2023
2	BIDAN Barbara	FLEURY MICHON		2023
3	DEGRAVE Marie-Hélène	ALGOFIT	Trésorière	2023
4	DELAYRE Carine	UNILASALLE		2023
5	AG2R LA MONDIALE	AG2R LA MONDIALE		2023
6	GUILLON François	à titre personnel	Président	2023
7	LE REVEREND Brigitte	à titre personnel	Secrétaire générale	2023
8	MENET Nicolas	SILVER VALLEY		2023
9	MOURIER Véronique	ELIOR		2023
10	SOUSTRE Yvette	CNIEL		2023
11	SULMONT-ROSSÉ Claire	INRA		2023
12	Dr. FERRY Monique	à titre personnel	Membre	2023

Les adhérents

Des centres de recherche ,des écoles (UNILASALLE Beauvais),Institut Paul Bocuse , AgroSup Dijon,
des entreprises privées
des organisations professionnelles (AGORES ,SYNPA,CNIEL)

ALIMENTATION DES SENIORS

Adhésion à Alim 50+ en octobre

-des newsletters , de l'information comme NL de Nutri culture

-des Groupes de travail pluridisciplinaires

-des événements

Groupe de travail (GT), Etude (ET) ou Groupe de réflexion(GR)	Livrable(s)	En cours	Prochain événement
(GT) Jeunes seniors Phase 2 "Communication"	(1) Différenciation des catégories de "jeunes seniors" - (2) Guide pratique à usage professionnel	**(Livrable 1)** Etude "Recensement, analyse et synthèse opérationnelle des typologies existantes de jeunes seniors - multimétiers, France et étranger" - Projet tuteuré YNCREA - Démarrage septembre 2020	Session de restitution de l'étude (date à programmer décembre-janvier)
(ET) Retraitement du fichier INCA 3 sur les "jeunes seniors"	Analyse et synthèse des données retraitées sur l'alimentation et le styles de vie des tranches d'âge concernées	**(Livrable)** Projet tuteuré confié à UniLaSalle Beauvais - Démarrage septembre 2020	Session de restitution de l'étude (date à programmer décembre-janvier)
(GT) Alimentation des personnes âgées dépendantes à domicile	(1) Cartographie de l'écosystème autour du senior à domicile : existant et solutions innovantes - (2) Proposition d'un ou plusieurs business model « idéaux », diffusion "politique"	**(Livrable 1)** Trois études parallèles de cartographie territoriale visant à consolider les informations existantes sur cet écosystème complexe, diagnostic des fonctionnements et dysfonctionnements, identifier les enjeux et opportunités, communiquer sur les solutions déjà existantes et en proposer de nouvelles : UniLaSalle (Picardie et abords Normandie), YNCREA (Nord-Pas de Calais) et AgroSupDijon (Bourgogne-Franche Comté) - Démarrage septembre 2020	Session intermédiaire de restitution et coordination des études (date à programmer janvier-février)
(GT) Education - Formation	(1) Recenser les actions et programmes existants - (2) Développer les stages, projets étudiants, thèses, etc.) - (3) Sensibiliser les PP et Administrations, organiser une journée d'échanges et de bilan,	**(Livrable 1)** Etude de recensement et de *mapping* des formations visant toutes les catégories de professionnels (B2B) : projet tutoré (INRAE, Dijon et Paris) par une équipe d'étudiants en M2 nutrition clinique - Janvier-avril 2021 - **(Livrable 2)** Nous poursuivons notre rapprochement avec les Écoles, Universités, Formations de diététicien(ne)s, etc.	Restitution du Livrable 1 à la fin du printemps 2021
(GR) Diététicien(ne)s	Définition lors de la séance de cadrage du 5 octobre		

Quelles participations du GECO?
Revue de presse, de littérature mensuelle ?

ALIMENTATION DES SENIORS

Un atelier spécifique sur la Dénutrition Personnes âgées (besoins physiologiques, Alimentation enrichie , dépistage, prévention Dénutrition)-→janvier 2021?

Contacts identifiés :
- Isabelle Maitre ESA
-Claire Sulmont-Rossé : claire.sulmont-rosse@inra.fr
-Virginie Vanwymelbeke Virginie.Vanwymelbeke@Chu-Dijon.Fr

Quelques liens utiles

Le plaisir dans l'assiette Institut PAUL BOCUSE

"Le portage de repas est-il un levier pour prévenir la dénutrition des personnes âgées à domicile". Ségolène Fleury

https://www.cerin.org/etudes/fragilite-de-la-personne-agee-et-proteines/

https://independanceroyale.com/share/journal2.jpg

Sujets information du Consommateur – Veille Réglementaire

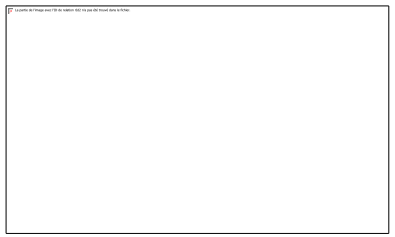
-DDM Nouvelles mentions / Décret LOI AGEC - quid de nos produits ingrédients en Food service ?

-Loi sur la transparence des produits agricoles et agroalimentaires Juin 2020 Où en est-on ?

-Etiquetage des denrées aromatisées / Mis en ligne d'une mise à jour de la fiche DGCCRF

-Groupe de réflexion sur l'origine des denrées alimentaires au sein du Conseil National de la Consommation

-Règlement Bio : report de sa mise en application au 1ER janvier 2022



DDM Nouvelles mentions / Décret LOI AGEC -quid de nos produits ingrédients en Food service ?

RAPPEL « *Art. L. 412-7.-Lorsqu'un produit alimentaire comporte une date de durabilité minimale, celle-ci peut être accompagnée d'une mention, précisée par décret, informant les consommateurs que le produit reste consommable après cette date.* »

- **Dans le cadre du Pacte ToogoodTogo, proposition ANIA FCD**

  « *Pour une dégustation optimale, à déguster de préférence* »

Septembre

DGCCRF soulève deux objections à cette mention :

- considère que « *pour une dégustation optimale* » vient modifier la mention règlementaire, car elle n'est pas indépendante et se greffe à la mention obligatoire. Il ne s'agirait donc pas d'une mention complémentaire, comme entendue dans le projet de décret. **Elle n'est donc pas certaine que cette mention soit conforme au règlement (UE) n°1169/2011 et serait acceptée par la Commission européenne.**
- considère que cette mention, et en particulier le terme « *dégustation* », n'est pas objective et porte une appréciation sur le produit, au-delà des critères règlementaires.

Novembre

DGCRRF propose ***« Ce produit peut être consommé après cette date »***

Cette mention pourrait être accompagnée d'un renvoi vers un support approprié apportant des précisions sur la notion de DDM de la DLC. Elle devrait être inscrite dans le même champ visuel que la DDM, dans un corps de caractère de 1,2mm minimum.

TooGoodToGo mène actuellement une consultation auprès des signataires du Pacte afin de déterminer la position qu'ils souhaitent privilégier :

- continuer de soutenir la mention "pour une dégustation optimale" auprès de la DGCCRF

- faire en sorte que la mention « pour une dégustation optimale » puisse être utilisée comme mention similaire équivalente à celle proposée par la DGCCRF (problématique de cohérence et d'harmonisation des informations transmises aux consommateurs)

- favoriser la mention de la DGCCRF, tout en s'assurant qu'un écoulement des stocks portant la **mention "pour une dégustation optimale" soit permis.**

DDM Nouvelles mentions / Décret LOI AGEC -quid de nos produits ingrédients en Food service ?

Dans le cadre des produits « ingrédients » de la RHF , nécessité de ne pas se caler sur cette mention ?

Pourquoi ?

des DDM précises et les plus longues possibles qui garantissent aux utilisateurs toutes les qualités sanitaires mais aussi organoleptiques des produits

⇒ Engagement qualitatif auprès du professionnel en terme d'image de marque

⇒ Engagement du professionnel versus son consommateur

⇒ Les distributeurs ne seraient pas favorables →Problématique de leur responsabilité

Autre point de vue ?

⇒ Dans le cadre de cette démarche anti-gaspillage qui concerne aussi la RHF/RHD, il pourrait être effectivement intéressant d'autoriser, à titre facultatif, la possible mise en évidence de cette mention sur les fiches techniques par exemple des produits pour sensibiliser les professionnels

Qu'en pensez-vous ?

Autres mentions en cours pour certaines entreprises du Pacte :

Exemple : BEL

DDM Nouvelles mentions / Décret LOI AGEC -QUID de nos produits ingrédients en Food service

Autres Informations

- un lien Youtube vers un Webinar organisé par l'association X Food fin novembre sur le thème « pertes et gaspillage alimentaires ».animé par Laurence Gouthière (Ademe), avec Guillaume Garot (Député), Simon Foucault (Association To good To go) et Florence Pradier (Président de la coopérative agricole).

4 thématiques ont été abordées durant les échanges :

1/ Enjeux réglementaires

2/ Date de péremption, DDM, DLC

3/Création de valeur

4/ Education et intérêt du consommateur

- L'EFSA a développé un outil d'aide à la décision destiné aux opérateurs afin de les guider dans la détermination du type de marquage (date limite de consommation ou date de durabilité minimale) adapté à leurs denrées.

Ce guide, dont l'approche est fondée sur l'analyse des risques,
est structuré comme un arbre de décision avec une série de questions auxquelles les opérateurs doivent répondre pour les aider à décider si leur denrée
nécessite une date limite de consommation ou une date de durabilité minimale.

INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Acte d'exécution sur l'origine de l'ingrédient primaire (INCO)

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2018/775 DE LA COMMISSION du 28 mai 2018 Dispositions applicables à partir du 1er Avril 2020

En vertu de ce règlement, l'origine de l'ingrédient primaire est requise:

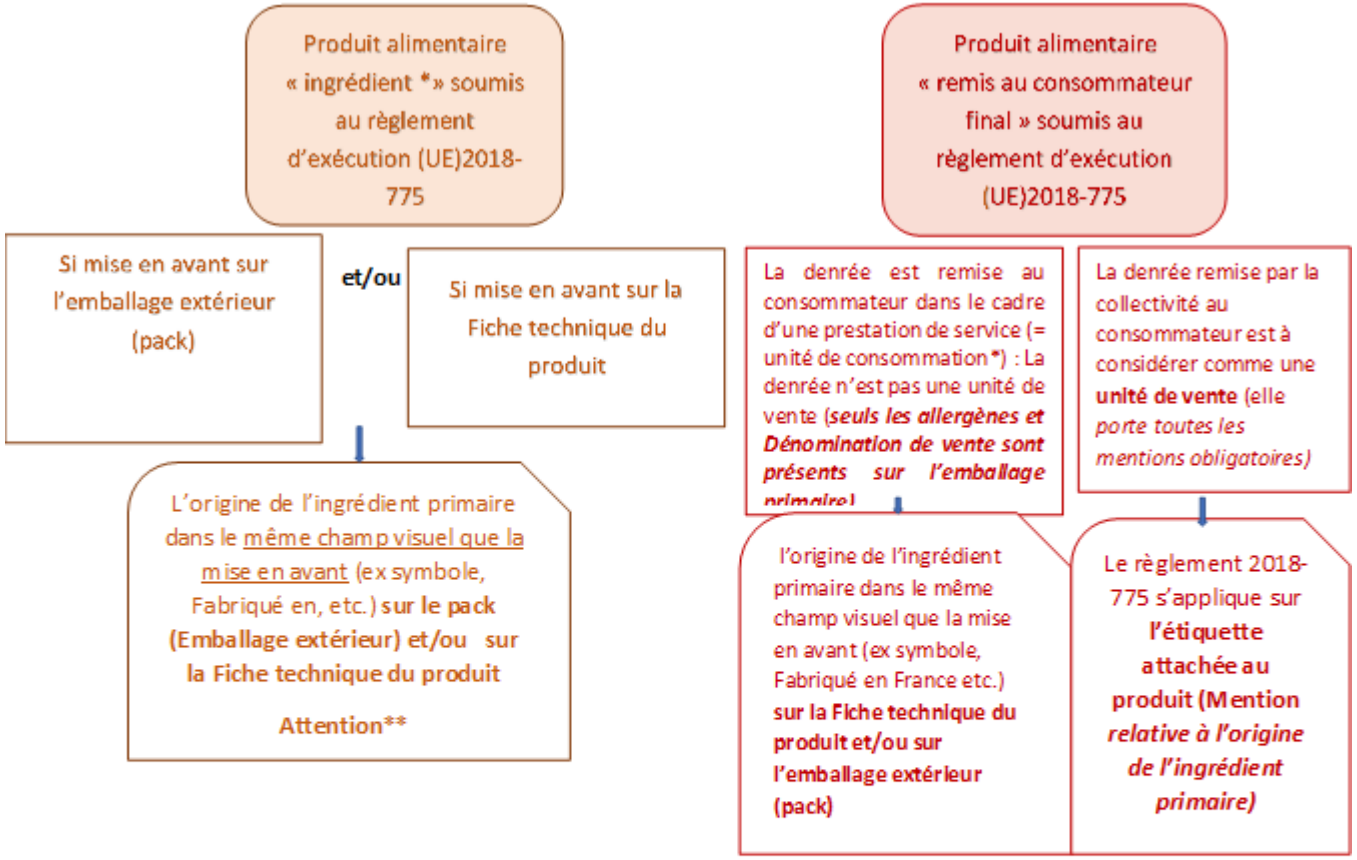
- lorsque le pays d'origine/le lieu de provenance de la denrée alimentaire est fournie sur une base volontaire par l'opérateur

- ou en vertu d'une règlementation **et que le pays d'origine/le lieu de provenance de l'ingrédient primaire est différente de celle de la denrée.**

Note INCO RHD finalisée

INCO INFORMATION DU CONSOMMATEUR

La transmission de l'information est différente selon les fonctions des denrées alimentaires. On considère :



** On entend par produit ingrédient, une denrée alimentaire qui va être préparée, transformée, **fractionnée** ou découpée (cf guide ANIA FCD sur INCO- Cas particulier des produits Commercialisés en RHD)*
***Le fractionnement** correspond à toute action d'extraction ou désolidarisation d'une denrée alimentaire de son emballage de regroupement (unité de vente) pour être allotie en vue d'une livraison dans un restaurant satellite ou assemblée sur un plateau pour être servie à un patient, en présentoir ou dans une vitrine à un consommateur final **(=unité de consommation)**.*

*** Si l'opérateur a fait le choix d'apposer toutes les mentions y c l'origine ou lieu de provenance sur l'emballage primaire, alors le règlement (UE)2018-775 s'impose.*

Le règlement d'exécution ne s'applique pas aux catalogues en B to B.

REVISION DU REGLEMENT INCO

Dans le cadre de la stratégie « De la ferme à la table », la Commission européenne va lancer une consultation publique sur l'analyse d'impact initiale sur la révision du règlement (UE) n° 1169/2011, en décembre 2020.

Cette analyse d'impact devrait se concentrer sur la présentation de différentes options politiques que la Commission européenne prévoit d'évaluer concernant :

- l'étiquetage nutritionnel des produits alimentaires
- l'étiquetage du pays d'origine
- le marquage des dates

Consultation ANIA pour Draft FOOD DRINK EUROPE

AUTRES -INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (texte adopté définitivement par l'Assemblée nationale le 27 mai 2020)notifiée à la CE le 5 juin

la Commission Européenne **considère que la procédure de notification a été violée.**

La DGCCRF considère donc que le **texte n'est pas applicable et inopposable.**

Le Ministère de l'agriculture envisagerait de **rédiger les décrets d'application prévus par la loi et de les notifier à la Commission européenne, considérant que cela régulariserait en partie la situation.**

Pour la DGCCRF, le moyen de rendre applicable des dispositions de la loi serait par l'adoption de décrets sur la base du Code de la consommation, indépendamment de cette loi. En attente des avis des services juridiques des deux Ministères ,il convient d'attendre la position interministérielle,

Concernant les articles, individuellement :

- Article 1 - Cet article prévoit la mise à disposition du public, en ligne, des informations relatives aux denrées préemballées a été discuté. L'ANIA a souligné que si un décret était pris, il serait ainsi intéressant qu'il fasse référence à CodeOnline Food, qui répond à l'objectif ; la DGCCRF y est apparue favorable

- Article 2 - cacao : pour la DGCCRF, l'article est contraire au droit communautaire. L'administration indique qu'elle ne va pas demander de décret pour le cacao mais que si celui-ci est exigé par le gouvernement, il sera certainement retoqué par la Commission européenne lors de la notification.

- Article 3 - miel : la DGCCRF a préparé un décret, qui devrait en principe être accepté par la Commission européenne en cas de notification.

- Article 4 - indication du pays d'origine des viandes en RHD : la DGCCRF a préparé un décret qui devrait être notifié sous forme d'expérimentation (extension du décret sur l'expérimentation applicable à la vente au consommateur. C'est bien l'origine de la viande qui sera à indiquer.

- L'article 5 interdit l'emploi des dénominations utilisées pour désigner les denrées alimentaires d'origine animale, pour décrire, commercialiser et promouvoir les denrées alimentaires contenant des protéines végétales, au-delà d'un seuil qui sera fixé par décret.

- l'article 6, l'appellation « fromage fermier » pourra être maintenue en cas d'affinage à l'extérieur de l'exploitation, notamment pour les petits producteurs fermiers, sous réserve d'une information claire du consommateur.

AUTRES -INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Loi relative à la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires (texte adopté définitivement par l'Assemblée nationale le 27 mai 2020)notifiée à la CE le 5 juin

Article 2 - cacao : pour la DGCCRF, l'article est contraire au droit communautaire. L'administration indique qu'elle ne va pas demander de décret pour le cacao mais que si celui-ci est exigé par le gouvernement, il sera certainement retoqué par la Commission européenne lors de la notification

- ✓ échanges avec la DGCCRF considère que les produits concernés par cette disposition seraient les produits de chocolat tels que définis dans la Directive Chocolat.

la directive dite "Chocolat" vise à assurer une harmonisation complète des mesures relatives au cacao au sein de l'Union européenne, en vue de supprimer les obstacles à la libre circulation des marchandises dans le marché unique

Pour information, une plainte officielle contre la France a été déposée par FoodDrinkEurope auprès de la Commission européenne. Des plaintes ont également été déposées par des associations sectorielles nationales

Article 3 - miel : la DGCCRF a préparé un décret, qui devrait en principe être accepté par la Commission européenne en cas de notification. Pas de retour à date

Article 4 - indication du pays d'origine des viandes en RHD : la DGCCRF a préparé un décret sous forme d'expérimentation (extension du décret sur l'expérimentation applicable à la vente au consommateur)

Notification aux instances européennes le 19/11/2020 limite de réponse 19/02/2021

Détails de la notification

Décret modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

Numéro de notification: 2019/564/F (France)
Date de réception: 18/11/2019
Fin de la période de statu quo: 19/02/2020

Texte de projet:

Texte du message:

Cliquez ici pour une version imprimable de cette page

AUTRES -INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Conseil National de la Consommation (CNC) :

Constitution d'un groupe de travail sur l'origine des denrées

Présidence : Claire SERVOZ, Cheffe du Bureau 4A de la DGCCRF

Rapporteurs

- ✓ Consommateurs (L'ADEIC), représentée par Jean-Louis BLANC.
- ✓ Pour le collège des organisations professionnelles et entreprises la Fédération du commerce et de la distribution (FCD), Emilie TAFOURNEL.

Objectif du groupe de travail

Préciser quelles sont les attentes du consommateur

Apprécier dans quelle mesure les obligations règlementaires, notamment celles découlant de l'entrée en application le 1er avril 2020 du règlement relatif à l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, permettent de satisfaire la demande d'information du consommateur

Examiner les dispositifs volontaires d'indication de l'origine afin d'apprécier si l'information supplémentaire qu'ils apportent au consommateur est comprise et de nature à répondre à ses attentes

Dégager des perspectives susceptibles d'être portées à l'échelon européen dans le cadre de la stratégie « Farm to fork », de la révision du règlement INCO notamment

AUTRES -INFORMATION DU CONSOMMATEUR

Conseil National de la Consommation (CNC) :

le groupe de travail pilote par sera chargé :

- De faire un état des lieux des attentes des consommateurs.
- D'apprécier dans quelle mesure les obligations règlementaires, notamment celles découlant de l'entrée en application le 1er avril 2020 du règlement relatif à l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire, permettent de satisfaire la demande d'information des consommateurs et le cas échéant d'en améliorer l'effectivité.
- D'examiner les dispositifs volontaires d'indication de l'origine afin d'apprécier si l'information supplémentaire qu'ils apportent aux consommateurs est comprise et de nature à répondre à leurs attentes.
- De dégager des propositions susceptibles d'être portées à l'échelon européen dans le cadre de la stratégie « de la ferme à la table »,
- De dégager les recommandations que les professionnels pourraient mettre en œuvre de manière volontaire de façon à mieux répondre aux attentes du consommateur et à renforcer la lisibilité des étiquettes.

Un questionnaire a été adressé à l'ensemble des participants du groupe de travail et une synthèse par collège (collège des consommateurs/collège des professionnels) sera réalisée.

Fin des travaux pour mars 2021

Réflexion sur un livrable destiné aux clients expliquant nos obligations sur les origines

RÉFLEXION SUR UN LIVRABLE GECO FOOD SERVICE DESTINÉ AUX CLIENTS EXPLIQUANT NOS OBLIGATIONS SUR LES ORIGINES

Typologie de produits	Obligations réglementaires spécifiques	Qui?	Fonction
Toutes catégories avec ingrédient primaire	Chapeau commun		
Produits laitiers et fromages Crèmes beurres			
Poisson			
Œufs et ovoproduits			
Viandes			
Huiles			
Epices ,aides culinaires			
Légumes (appertisés, surgelés)			
Pâtes riz etc.			
Miel			
Pâtisseries , biscuits			

ETIQUETAGE DES DENRÉES AROMATISÉES

La DGCCRF a mis en ligne une version mise à jour de sa fiche sur l'étiquetage des denrées aromatisées. Par rapport à la version de 2017, les modifications sont les suivantes :

- Dans la partie Mentions d'étiquetage (p.2), la phrase suivante a été ajoutée : « Ces mentions complémentaires sont à articuler si nécessaire avec les textes réglementaires applicables qui comporteraient des dispositions spécifiques dans ce domaine (dénomination imposée, représentation graphique interdite...). La mention complémentaire est à ajouter dans les limites de ce que prévoient ces dispositions. »

- La mention du délai accordé aux professionnels pour la mise en conformité a été supprimée (p.4)

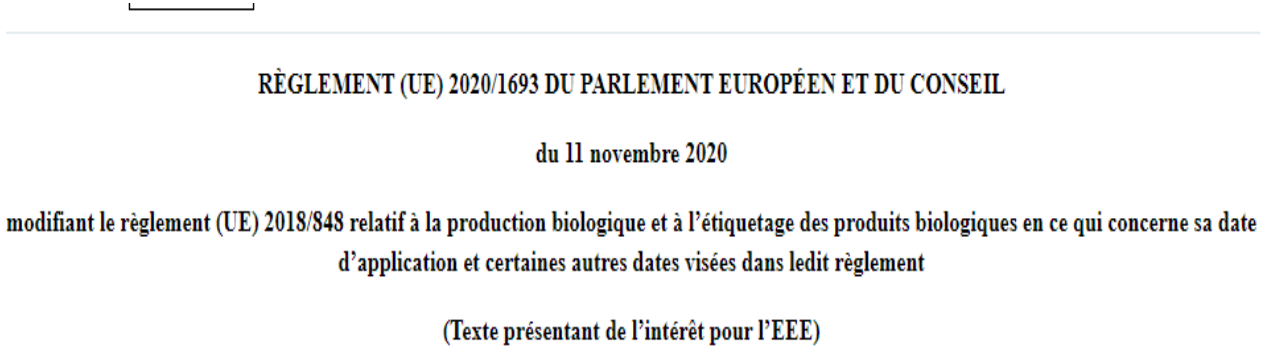
- Le cas n°4 (lorsqu'un un arôme autre qu'un arôme naturel issu de X est utilisé) ne figure plus dans la fiche

L'ANIA est dans l'attente d'un retour de la DGCCRF afin d'avoir des informations sur cette évolution des cas envisagés.

NOUVEAU REGLEMENT BIO

suite au vote favorable du Parlement européen et du Conseil de la proposition de la Commission européenne de reporter d'un an l'entrée en application du règlement (UE) n°2018/848, le règlement (UE) 2020/1693 a été publié, officialisant **notamment le report de l'application au 1er janvier 2022.**

Pour assurer une parfaite cohérence juridique, la réglementation actuelle, notamment le règlement n°889/2008 de la Commission, et les deux actes secondaires du règlement n°2018/848, à savoir le règlement délégué (UE) 2020/427 et le règlement d'exécution (UE) 2020/464, seront mis à jour : il n'y aura donc pas de discontinuité dans les dispositions transitoires.



RÈGLEMENT (UE) 2020/1693 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL

du 11 novembre 2020

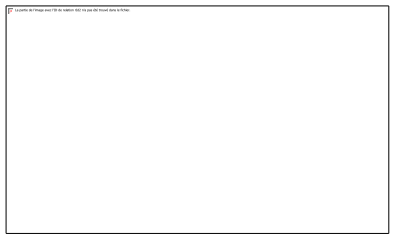
modifiant le règlement (UE) 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne sa date d'application et certaines autres dates visées dans ledit règlement

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

Autres sujets divers

Nutrition LAB BY Elior group et INCO

Colloque FFAS Equilibre et Taille des portions



NUTRITION LAB

Elior est partenaire d'un programme dédié aux start-ups qui agissent dans le domaine de la Nutrition : **le Nutrition Lab.** L'appel à candidatures est lancé aujourd'hui et ouvert jusqu'au 31 décembre 2020.
C'est un programme d'accompagnement pour les start-ups gratuit sur 6 mois, mixant ateliers collectifs et suivi individuel, pour tester et développer sa solution, en bénéficiant du soutien d'INCO et de notre expertise. Les start-ups seront sélectionnées pour le caractère innovant de leurs produits ou services, la viabilité de leur modèle économique et leur potentiel de développement, mais surtout sur leur capacité à proposer une réponse clairement identifiée aux enjeux de la nutrition santé.

Autour de 4 défis :

1. Développer de nouveaux produits alimentaires gourmands et respectueux de notre santé pour mieux se nourrir tout en se faisant plaisir ;
2. Favoriser la nutrition personnalisée en s'appuyant sur l'apport des nouvelles technologies pour améliorer les comportements et pratiques alimentaires ;
3. Mieux soigner par la nutrition pour améliorer la prise en charge et la qualité de vie de patients souffrants de maladies chroniques, de troubles de la santé mentale et autres pathologies ;
4. Lutter contre les pathologies alimentaires pour éviter que notre alimentation et la nutrition soit une source de risques pour la santé (obésité, troubles du comportement alimentaire...).

Plus d'informations sur le programme **www.prevent2carelab.co/nutritionlab**

FFAS COLLOQUE DU 9 OCTOBRE

COLLOQUE "TAILLE DES PORTIONS ET ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE"

Date : **9 octobre 2020** Heure : **9h00 - 16h30**

En raison des circonstances actuelles de crise sanitaire, le colloque "taille des portions et équilibre alimentaire", normalement prévu le 27 avril 2020, est reporté au 9 octobre 2020.

Colloque

« Taille des portions et équilibre alimentaire »

Au vu du contexte actuel,
le colloque se tiendra uniquement par visioconférence

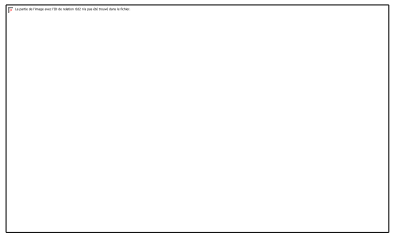
Vendredi 9 octobre 2020

de 9h à 16h30

Centre de conférences VERSO, 52 rue de la Victoire, 75009 PARIS
(Métro : Ligne 12 Trinité ou Lignes 7/9 Chaussé d'Antin)

Autre communication:
Taille des portions (communication EUFIC)

MERCI DE VOTRE PARTICIPATION



CNRC GT NUTRTION

POINT ETUDES SUR LES MENUS VÉGÉTARIENS /LÉGUMINEUSES

Etude Nicole Darmon Mars 2020 (Composition nutritionnelle des plats complets végétariens et non non-végétariens proposés en restauration scolaire : une étude du collectif EnScol)

WORKING-PAPER – UMR MOISA

Résumé

Contexte : En France, depuis le 1er novembre 2019, tous les restaurants scolaires de la maternelle au lycée sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. La présente étude a été initiée et co-élaborée par les membres du collectif EnScol, un collectif de chercheurs et de professionnels de la restauration scolaire.

Objectif : Evaluer la composition nutritionnelle de plats végétariens servis aux enfants à l'école primaire.

Méthodes : La composition nutritionnelle de plats complets (c'est-à-dire l'association plat protidique et accompagnement) a été étudiée, et comparée selon qu'ils étaient végétariens (n=315) ou non-végétariens (n=669). Au sein des plats complets végétariens, trois catégories ont été définies et comparées entre elles : plats sans aucun ingrédient d'origine animale, plats avec fromage, plats contenant des œufs et/ou des produits laitiers autres que du fromage.

Résultats : Les plats complets, qu'ils soient végétariens ou non-végétariens, affichent des teneurs élevées en protéines et des teneurs convenables pour tous les nutriments « protecteurs », à l'exception des acides gras oméga 3 (acide alpha-linolénique-ALA et acide docosahexaénoïque-DHA) et de la vitamine D. Les teneurs en calcium sont convenables pour les plats végétariens dans leur ensemble mais pas pour les non-végétariens. Les trois catégories de plats complets végétariens affichent des teneurs convenables en plusieurs nutriments « protecteurs » (fibres, vitamines A, B1, B3, B6, B9, E, fer, magnésium, cuivre, iode, sélénium), chaque catégorie présentant ses propres caractéristiques nutritionnelles :
- les plats sans aucun ingrédient d'origine animale contiennent beaucoup de fibres et peu d'acides gras saturés (AGS) mais ils présentent des teneurs faibles en vitamines B2 et B12, et en calcium et ils manquent totalement de vitamine D et de DHA. Ils contiennent beaucoup de fer, mais il s'agit de fer non-héminique dont l'absorption est plus faible que le fer héminique d'origine animale.
- les plats végétariens avec fromage sont ceux qui contiennent le plus de calcium mais ils ont davantage d'AGS que les deux autres catégories.
- les plats végétariens contenant des œufs et/ou des produits laitiers autres que du fromage ont des teneurs intermédiaires entre celles des plats des deux précédentes catégories pour la plupart des nutriments. Ils apparaissent comme un bon compromis, car ils apportent les nutriments essentiels associés aux œufs et aux produits laitiers frais, sans apporter les teneurs potentiellement élevées d'AGS et de sodium liées au fromage quand il est présent en quantité importante.

Conclusion : Il est nécessaire d'assurer un équilibre entre ingrédients d'origine végétale non raffinés (légumes, légumes secs, céréales complètes, …) et ingrédients d'origine animale (œufs et produits laitiers) en quantité adaptée, dans l'élaboration des plats composant les menus végétariens en restauration scolaire.

les fiches techniques ont été transmises au premier trimestre 2019 par quatre partenaires :

-La ville de Montpellier,

-Sodexo,

-L'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)

-L'Association pour le Développement de l'Hygiène et de l'Equilibre Nutritionnel (ADHEN).