



# Conseil National de la Restauration Collective

# GROUPE DE TRAVAIL NUTRITION



# Ordre du jour

- 1. Mandat du GT Nutrition
- 2. Point sur les travaux en cours
- 3. Expérimentation sur la mise en place d'un menu végétarien en restauration scolaire
  - Résultats de l'enquête sur la mise en œuvre de plats à base de protéines végétales dans la restauration collective (AGORES)
  - Présentation d'une proposition de composition nutritionnelle d'un menu végétarien (AFDN)
- 4. Suite des travaux
- 5. Points divers



# 1- MANDAT

#### Objectifs du Groupe de travail Nutrition

- □ Faciliter la mise en œuvre des actions en nutrition en restauration collective prévues dans le Programme National pour l'Alimentation et la Nutrition (Programme National Nutrition Santé et Programme National pour l'Alimentation)
- Créer un espace d'échanges et de concertation sur les actions nutrition
- Développer des outils d'accompagnement pour faciliter la mise en œuvre de ces actions



# **Composition du GT**

- Copilotage DGS- AGORES
- Secrétariat : DGAL
- Composition
  - Participation des membres du GT nutrition avec un appel à candidatures via le CNRC
  - Demandes spécifiques de participation
  - Experts en nutrition (déclaration des liens d'intérêt)



# Accompagner les actions en nutrition notamment:

- Elaborer, publier et diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective, notamment scolaire
- Mettre en œuvre un choix de menus dirigés dans le secondaire
- Adapter le Nutri-Score à la restauration collective et commerciale
- Expérimenter un menu végétarien une fois par semaine en restauration scolaire (concernant cadrage de la composition nutritionnelle)
- **Mettre en place** un plan de diversification des sources de protéines en restauration collective



#### Action sur les recommandations nutritionnelles

#### Actions portées par le PNNS dans le cadre du PNAN

- Action 6 : Elaborer, publier et diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective, notamment scolaire
- => Elaboration des nouvelles recommandations en restauration collective à destination de :
  - Milieu scolaire
  - Petite enfance
  - Personnes âgées
- ☐ Action 8 : Mettre en œuvre un choix de menus dirigés dans le secondaire
- => Elaboration de recommandations sur la mise en œuvre des choix dirigés dans le secondaire



#### MÉTHODOLOGIE:

• Elaboration d'une proposition de recommandations par le GT nutrition

Consultation et validation ANSES

Présentation au CNRC



# 2- TRAVAUX EN COURS



#### Calendrier prévisionnel (1/3):

- Juin 2019 : Publication par l'Anses des avis sur les populations particulières :
- AVIS de l'Anses relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS Jeunes enfants (0-3 ans)
- AVIS de l'Anses relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS Enfants (4 à 17 ans)
- AVIS de l'Anses relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS Femmes enceintes et allaitantes
- AVIS de l'Anses relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les femmes dès la ménopause et les hommes de plus de 65 ans
- Mai 2019: Saisine du HCSP
- Fin 2019: Publication par le HCSP de l'avis
  - (sur les enfants de la naissance à 3 ans )
  - sur les enfants de 4 à 17 ans



#### Calendrier prévisionnel (2/3)

Début 2020: Mise en place des travaux du GT nutrition sur

- l'actualisation des recommandations pour les menus en restauration scolaire
- l'élaboration de recommandations pour la mise en place des choix dirigés dans le secondaire

<u>Fin 2020 : → proposition de recommandations par le GT nutrition</u>

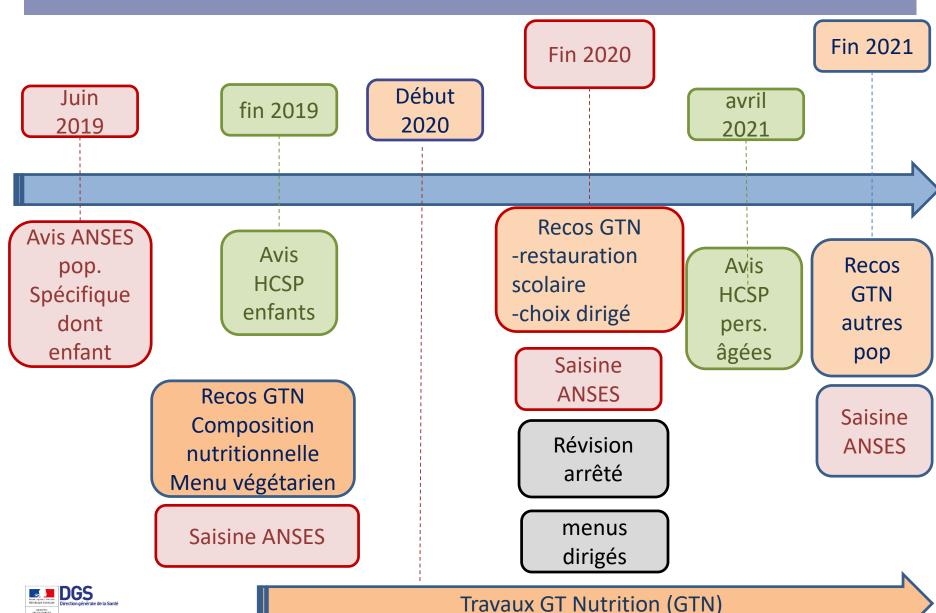
- → Saisine ANSES
- → Révision de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- → Elaboration de recommandations pour les choix dirigés dans le secondaire



#### Calendrier prévisionnel (3/3)

- Avril 2020:
  - → Publication par le HCSP de l'avis sur
    - les personnes âgées
    - (les femmes enceintes et allaitantes)
- Fin 2021
- → Elaboration d'une proposition par le GT nutrition de recommandations pour l'actualisation des menus auprès du secteur <u>de la petite enfance</u> et des <u>personnes</u> <u>âgées</u>
- → Validation ANSES







# 3- EXPÉRIMENTATION D'UN MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION SCOLAIRE

#### **LOI EGALIM**

• « 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.



#### Expérimentation menu végétarien

#### L'analyse juridique de l'article 24 de la loi EGALIM a conclu :

- L'expérimentation est obligatoire dans l'ensemble de la restauration collective scolaire (maternelles, écoles primaires et établissements d'enseignement secondaire), à partir du 1er novembre 2019
- Le menu végétarien peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien.
- Le menu végétarien ne doit pas comprendre de viande, ni de poisson ou crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comporter des œufs ou des produits laitiers.
- Le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011.



#### Expérimentation menu végétarien

Missions du GT nutrition :

Définition de la composition nutritionnelle d'un menu végétarien pour aider et accompagner les collectivités à mettre en place l'expérimentation en milieu scolaire

- → Mission confiée à l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (Président : M. Grodard) d'élaborer une proposition comme base de discussion
- → Echange et concertation avec le GT nutrition
- → Saisine ANSES
- → Remise d'un document au CNRC pour diffusion et valorisation



#### Travaux en cours sur la question

Anses: (Autosaisine) Etablissement de repères alimentaires destinés aux personnes suivant un régime d'exclusion de tout ou partie des aliments d'origine animale

- → point de vue NUTRITIONNEL
- →mi 2021



3-1 Présentation des résultats de l'enquête sur la mise en œuvre de plats à base de protéines végétales dans la restauration collective (Agores)





# 3-2 Présentation d'une proposition de composition nutritionnelle d'un menu végétarien (AFDN)



# 4- SUITE DES TRAVAUX

# 5- POINTS DIVERS

# MERCI DE VOTRE ATTENTION

