



DGS
Direction générale de la Santé



Conseil National de la Restauration Collective

GROUPE DE TRAVAIL

NUTRITION



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**

Accompagner les actions en nutrition notamment:

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

Composition du GT nutrition

- **Copilotage DGS- AGORES**
- **Secrétariat : DGAL**
- **Composition**
 - **Participation des membres du GT nutrition avec un appel à candidatures via le CNRC :**
 - Acteurs de la restauration collective
 - Producteurs agricoles
 - Transformateurs/distributeurs
 - Opérateurs de l'état et des collectivités
 - Représentants société civile et des convives
 - Partenaires sociaux
 - Associations secteur santé
 - Experts de la santé -Secteur public
 - Représentants de l'Etat
 - **Demandes spécifiques de participation**

Réunions du GT nutrition

- **2 réunions du GT nutrition :**
 - **4 octobre 2019**
 - **8 novembre 2019**

 - ***à venir* : 13 décembre 2019**



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DES SOLIDARITÉS
ET DE LA SANTÉ

DGS

Direction générale de la Santé

2. MESURE DE LA LOI EGALIM

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.



3.1 RÉDACTION D'UNE PROPOSITION DE COMPOSITION NUTRITIONNELLE D'UN MENU VÉGÉTARIEN

Expérimentation menu végétarien- cadrage nutritionnel

- 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 préalable 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 (2 réunions)

Expérimentation menu végétarien- cadrage nutritionnel

- Livrable : Guide sur la composition nutritionnelle d'un menu végétarien
 - Cadrage réglementaire
 - Sources scientifiques
 - Recommandations nutritionnelles

Prochaines étapes

- Saisine de la Direction des Affaires Juridiques du MAA sur la compatibilité entre la loi EGALIM et l'arrêté de 2011 et la Loi Egalim (*en cours*)
- Saisine Anses
- Remise d'un document au CNRC avant diffusion et valorisation

3.2 QUELS OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT ?

Accompagnement mesure « menus végétariens »

Le Groupe de Travail Nutrition du CNRC recommande de travailler sur des outils d'accompagnement à cette mesure :

- ✓ **Mettre à disposition une offre de formation de qualité** sur l'ensemble du territoire, (pour mettre en place des menus qui soient à la fois de bonne qualité nutritionnelle et organoleptique et d'un point de vue organisationnel et matériel),
 - Mettre en place un outil permettant le **partage de recettes de plats végétariens et de plans alimentaires avec des menus végétariens** adaptés à la restauration collective et de bonne qualité nutritionnelle,
 - Proposer un **accompagnement généralisé sur la révision des marchés publics** prenant en compte la mesure,
 - Définir des **indicateurs d'évaluation** permettant une analyse précise et pertinente à la fin de l'expérimentation.
 - Elaborer une **campagne d'information, de communication** afin de faire connaître et comprendre le dispositif,

Accompagnement mesure « menus végétariens »

Mise en place de travaux en sous-groupes sur :

1. La rédaction d'un référentiel de formation
 1. continue (CROUS, CNFPT)
 2. initiale (SNRC, MENJ)
2. La mise à disposition de recettes de plats et de menus végétariens (AGORES)
3. La rédaction des marchés publics (DGAL, AMF)
4. Les indicateurs d'évaluation/suivi de l'expérimentation

→ Appel à candidature dans le GT nutrition



3- CALENDRIER –TRAVAUX EN COURS

Actualisation des recommandations nutritionnelles

MÉTHODOLOGIE :

- Elaboration d'une proposition de recommandations par le GT nutrition
- Consultation et validation ANSES
- Présentation au CNRC

Actualisation des recommandations nutritionnelles

Calendrier prévisionnel (1/3):

- **Juin 2019 : Publication par l'Anses des avis sur les populations particulières dont :**
 - les enfants
 - les jeunes enfants
 - 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

Actualisation des recommandations nutritionnelles

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

Fin 2020 : → proposition de recommandations par le GT nutrition

→ Validation 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

Actualisation des recommandations nutritionnelles

Calendrier prévisionnel (3/3)

- Avril 2020:

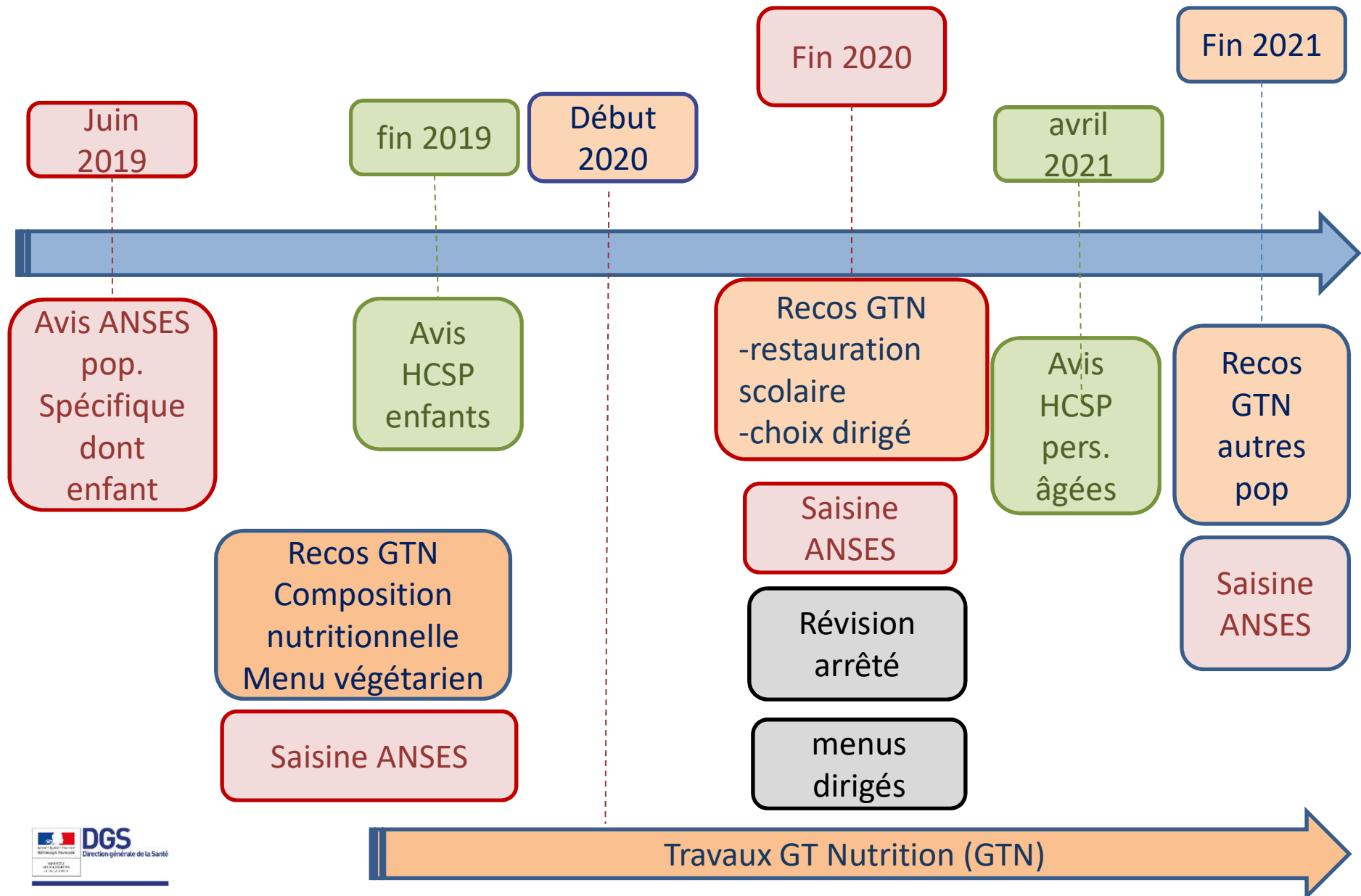
→ Publication par le HCSP de l'avis sur les personnes âgées

- Fin 2021

→ Elaboration d'une proposition par le GT nutrition de recommandations pour l'actualisation des menus auprès du secteur de la petite enfance et des personnes âgées

→ Validation ANSES

FRISE Actualisation des recommandations nutritionnelles



Travaux en cours sur la question des végétariens

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



Merci de votre attention