

# Amélioration de l'information nutritionnelle dans la restauration collective

## RAPPORT

Établi par

Martine CAFFIN -RAVIER

Inspectrice générale  
à l'IGAENR



**igaenr**  
Inspection générale  
de l'administration  
de l'Éducation nationale  
et de la Recherche

N°2017-090

Sylvie ROCQ

Ingénieure générale  
au CGAAER



N°17-018

Pr. Daniel NIZRI

Inspecteur général  
à l'IGAS



INSPECTION GENERALE  
DES AFFAIRES SOCIALES

N°2017-021R



## SYNTHESE

Par lettre du 7 décembre 2016, les ministres de l'Education nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, des Affaires sociales et de la Santé et de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ont saisi l'Inspection générale des affaires sociales (IGAS), l'Inspection générale de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche (IGAENR) et le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) pour une mission sur l'amélioration de l'information nutritionnelle en restauration collective, en application de l'article 15 de la loi 2016-41 traitant de la modernisation de notre système de santé.

Le rôle de la mission interministérielle est de dresser un état des lieux des informations disponibles en restauration collective et de proposer des pistes pour améliorer le choix du consommateur dans un objectif de santé publique.

La mission s'est concentrée sur l'information nutritionnelle en milieu scolaire et en entreprise et a étudié l'existence ou non d'une politique nutritionnelle chez les acteurs de la filière (industriels agro-alimentaires, opérateurs en restauration collective et donneurs d'ordre).

La mission a constaté que l'information nutritionnelle du convive est quasi inexistante mais que certains acteurs ont des démarches pouvant être mises à profit.

L'alimentation fait actuellement l'objet d'inquiétudes de la part des citoyens, de débats et allégations de tous ordres, et de prescriptions et réglementations par les pouvoirs publics. L'alimentation est essentiellement abordée sous l'angle de la composition nutritionnelle des aliments et de la sécurité de la chaîne alimentaire, en ne prenant bien souvent pas en compte, à leur juste valeur, les ressorts psychologiques sous-jacents à l'acte alimentaire.

Il est apparu clairement à la mission que l'information nutritionnelle en restauration collective est un outil qui peut et doit s'intégrer dans une stratégie d'éducation à l'alimentation plus large. Cette dernière constitue la condition incontournable pour permettre aux convives d'être acteurs dans leurs choix et de se réapproprier la dimension holistique de l'alimentation au-delà du seul aspect nutritionnel et santé.

De ce fait la mission a choisi d'étudier les conditions favorables à l'amélioration de l'information nutritionnelle et à l'augmentation de son impact.

Elle considère que la réussite d'une nouvelle politique nationale de l'alimentation, englobant par nature l'éducation à l'alimentation et l'information nutritionnelle, est clairement conditionnée par un portage au plus haut niveau de l'État. Un tel portage est de nature à garantir, dans la durée, la prise en compte de ses dimensions sociétales, la définition d'objectifs intermédiaires et progressifs, une réelle interministérialité et l'implication des acteurs locaux. Par ailleurs, la redécouverte des aliments bruts constitue un fondement pour permettre au mangeur la réappropriation son alimentation, et ainsi de devenir acteur et prescripteur de sa diète.

Pour donner leur plein effet aux outils d'information nutritionnelle, les conditions favorables à leur réception et compréhension doivent être réunies. La mission en a identifié quatre, soit quatre leviers à actionner :

- « Ouvrir l'école » pour faciliter l'éducation à l'alimentation pour tous en optimisant les outils déjà existants (projet d'établissement et d'école, comité d'éducation à la santé, espaces parents, liens avec le périscolaire, utilisation des cuisines pour des ateliers parents/ enfants) ;

- Elargir les compétences des CROUS à l'accompagnement alimentaire des étudiants pour développer les initiatives en la matière, qui dépendent jusqu'à présent de la seule implication personnelle des gestionnaires ;
- Enrichir les cahiers des charges des appels d'offre, en restauration concédée, de deux clauses. La première, dont la généralisation est souhaitable, porte sur l'implication des cuisiniers et préparateurs dans la transmission de messages accompagnant le convive dans ses choix. La seconde concerne une expérimentation permettant l'adaptation de l'étiquetage nutritionnel simplifié Nutriscore aux caractéristiques et aux publics de la restauration collective. Cette dernière mesure présente l'intérêt de faciliter le choix du convive/consommateur en visant la cohérence des modalités d'information quel que soit le mode d'alimentation (hors domicile et au domicile) ;
- Former et favoriser l'implication des cuisiniers, préparateurs, pour qu'ils contribuent mieux à l'éducation à l'alimentation.

La mission souligne l'effet d'entraînement que peut engendrer l'amélioration de l'information nutritionnelle en restauration collective en donnant au convive des repères lui permettant non seulement d'orienter ses choix mais également de formuler ses attentes tant en restauration commerciale qu'au domicile.

## SOMMAIRE

SYNTHESE .....	3
RAPPORT .....	7
1 INTRODUCTION.....	7
2 ALIMENTATION ET NUTRITION, DES PREOCCUPATIONS LARGEMENT PARTAGEES.....	8
2.1 Dans la société.....	8
2.1.1 Les consommateurs perdent confiance dans l’offre alimentaire.....	8
2.1.2 Les consommateurs prennent conscience du lien entre comportement alimentaire et maladies chroniques non transmissibles.....	9
2.1.3 Les consommateurs peuvent être désorientés par la profusion d’informations et de recommandations nutritionnelles.....	9
2.2 Dans la réglementation européenne.....	10
2.3 Dans les orientations nationales .....	10
2.3.1 Les ministères ont des approches réglementaires parallèles .....	10
2.3.2 Les agences de l’Etat traduisent les orientations en recommandations.....	13
2.3.3 Le Conseil national de l’alimentation et les Etats généraux de l’alimentation contribuent à relayer les attentes de la société civile .....	14
2.4 Des stratégies et acteurs multiples mais peu de changement.....	15
3 UN CONSTAT D’ABSENCE D’INFORMATION SPECIFIQUE POUR LE CONVIVE MAIS DES EVOLUTIONS SONT POSSIBLES .....	15
3.1 La restauration collective se caractérise par sa grande diversité .....	15
3.1.1 Cette diversité est pluri factorielle .....	15
3.1.2 L’hétérogénéité des modes de restauration collective entraine un déficit global de données structurées.....	16
3.2 La pauvreté de l’information nutritionnelle du convive a des origines multiples.....	16
3.2.1 Les conditions matérielles de la restauration limitent la portée de l’information nutritionnelle .....	17
3.2.2 La place de la restauration est historiquement accessoire dans le milieu hospitalier et scolaire.....	18
3.2.3 L’évolution des pratiques et des mentalités ne constitue pas un facteur favorable à l’information nutritionnelle .....	19
3.3 L’information existante répond à des obligations légales et réglementaires limitées.....	20
3.4 L’information de type nutritionnel s’arrête au mieux au niveau du préparateur .....	20

3.5	Les opérateurs estiment que la restauration collective ne se prête pas à l'information nutritionnelle du convive.....	21
3.6	En dépit du constat de carence d'information nutritionnelle, la restauration collective offre des dispositions pouvant être mises à profit.....	22
3.6.1	Les grandes sociétés de restauration collective affirment privilégier l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits employés ou confectionnés.....	22
3.6.2	La proximité avec le convive est privilégiée.....	23
3.6.3	Le coût matière n'est pas obligatoirement le premier facteur de choix dans la restauration.....	23
3.6.4	Les donneurs d'ordre commencent à faire évoluer leurs cahiers des charges.....	24
3.6.5	L'étiquetage nutritionnel en distribution, un exemple à suivre ?.....	25
4	L'INFORMATION NUTRITIONNELLE, UNE ETAPE AVANCEE D'UNE EDUCATION GLOBALE A L'ALIMENTATION .....	26
4.1	L'alimentation et « le mangeur » : une nécessaire approche globale.....	26
4.1.1	L'alimentation : de multiples facettes indissociables .....	26
4.1.2	Le « mangeur » versus le « consommateur alimentaire ».....	27
4.2	Les préconisations.....	27
4.2.1	Faire reconnaître l'alimentation comme enjeu de société et de politique publique .....	28
4.2.2	Redonner du sens à l'alimentation par le lien avec les aliments et entre les mangeurs.....	29
4.2.3	Ouvrir l'école pour faciliter l'éducation à l'alimentation pour tous.....	30
4.2.4	Permettre au CNOUS et aux CROUS de prolonger l'éducation à l'alimentation des étudiants.....	31
4.2.5	Enrichir les cahiers des charges des appels d'offre.....	32
4.2.6	Compléter la formation et stimuler l'implication des acteurs .....	33
5	CONCLUSION.....	33
	RECOMMANDATIONS DE LA MISSION .....	35
	LETTRE DE MISSION .....	37
	LISTE DES PERSONNES RENCONTREES .....	39
	PIECE JOINTE 1 .....	43
	PIECE JOINTE 2 .....	45
	PIECE JOINTE 3 .....	51

# RAPPORT

## 1 INTRODUCTION

Par lettre de mission du 7 décembre 2016, en annexe, les ministres de l'Education nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche, des Affaires sociales et de la Santé et de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt ont saisi l'Inspection générale des affaires sociales (IGAS), l'Inspection générale de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche (IGAENR) et le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER). La mission ainsi constituée a été chargée d'établir, en vue de l'élaboration par les services d'un rapport au parlement, un rapport préliminaire sur l'amélioration de l'information nutritionnelle en restauration collective, en application de l'article 15 de la loi 2016-41 traitant de la modernisation de notre système de santé.

Cet article précise que « le gouvernement remet au parlement dans un délai de six mois à compter de la promulgation de la loi, un rapport sur l'amélioration de l'information nutritionnelle dans la restauration collective... ».

Le rôle de la mission interministérielle est de dresser un état des lieux des informations disponibles en restauration collective et de proposer des pistes pour améliorer le choix du consommateur dans un objectif de santé publique.

Mmes Martine Caffin-Ravier et Sylvie Rocq et M. Daniel Nizri, respectivement membres de l'IGAENR, du CGAAER et de l'IGAS ont été chargés de cette mission.

La mission s'est intéressée à la dimension pédagogique (acquisition de connaissance ou de réflexes), sociologique (place du repas en restauration collective dans le rythme nutritionnel de l'individu, etc.), psychologique (relation aux produits alimentaires, souci d'un développement durable, etc.), et aux éléments de contexte favorisant la portée de cette information (locaux, temps accordé au repas, présence d'autres types d'informations, etc.).

Elle a étudié l'existence ou non d'une politique nutritionnelle chez les acteurs de la filière (industriels agro-alimentaires, préparateurs, restaurateurs en régie ou concessions, publics ou privés, etc.), leur éventuelle formation sur la qualité nutritionnelle des repas et l'information qu'ils reçoivent et donnent *in fine* aux consommateurs.

Elle a également étudié plusieurs populations concernées, celles ayant un choix de plats (personnels des administrations et des entreprises, lycéens et étudiants) ou celles n'ayant pas toujours ce choix (élèves de l'enseignement primaire et des collèges), sans méconnaître les contraintes liées aux problématiques culturelles ou culturelles et au coût des repas.

La mission s'est concentrée sur l'information nutritionnelle en restauration en milieu scolaire ou en entreprise.

L'information nutritionnelle en restauration en milieu hospitalier a été traitée au regard des travaux issus du groupe de travail du Conseil national de l'alimentation (CNA).

Celles en EHPAD et en milieu carcéral n'ont pas été étudiées et pourraient faire l'objet d'une autre mission.

Enfin, la mission a jugé nécessaire de préciser les conditions favorables à l'amélioration de l'information nutritionnelle et à l'augmentation de son impact.

Les inégalités sociales n'ont été traitées qu'indirectement car la restauration collective étant subventionnée, il n'y a en théorie pas d'inégalités d'accès à l'offre. Toutefois la capacité de financement des donneurs d'ordre et la faible capacité contributive des familles peuvent limiter la qualité de l'offre.

## 2 ALIMENTATION ET NUTRITION, DES PREOCCUPATIONS LARGEMENT PARTAGEES

### 2.1 Dans la société

#### 2.1.1 Les consommateurs perdent confiance dans l'offre alimentaire

Cette perte de confiance est objectivée par les résultats de l'étude « Inquiétudes »<sup>1</sup>. Les quatre grandes préoccupations qui ressortent de cette étude sont :

- la sécurité sanitaire des aliments et les risques pour la santé ;
- le modèle de production agricole avec la présence de polluants, pesticides, produits chimiques, métaux lourds, résidus, perturbateurs endocriniens ;
- l'origine, la composition et les caractéristiques des produits transformés industriels, avec notamment l'utilisation d'huile de palme et d'acides gras dits trans<sup>2</sup>, de colorants et de conservateurs ;
- les conditions de vie et d'abattage des animaux, leur alimentation et l'impact sur la consommation de toutes les catégories de produits d'origine animale (viandes, poissons, produits laitiers, etc.).

Ces inquiétudes se nourrissent des crises qui se sont enchaînées depuis l'affaire de la vache folle en 1996 et ce, quel que soit leur mode de révélation ( événement mis au jour par le système de veille sanitaire, diffusion d'une information scientifique établissant un lien entre un produit et une pathologie, perte de crédibilité de l'expertise, diffusion d'un document par un lanceur d'alerte, enquête journalistique) et leur traitement médiatique (alors qu'il n'y avait aucun risque sanitaire, la crise des lasagnes à la viande de cheval a démontré l'importance des dimensions sociales et symboliques de l'alimentation).

---

<sup>1</sup> <http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2016/12/synthese-des-resultats-de-l-etude-inquietudes-2016.pdf>

<sup>2</sup> Un acide gras insaturé peut prendre deux formes géométriques différentes, dites « cis » ou « trans », ce qui leur confère des propriétés différentes, et une métabolisation différente.



## 2.1.2 Les consommateurs prennent conscience du lien entre comportement alimentaire et maladies chroniques non transmissibles.

L'OMS estime que « d'ici 2020, les deux tiers de la charge mondiale de la morbidité seront imputables à des maladies non transmissibles chroniques, pour la plupart nettement associées au régime alimentaire<sup>3</sup> ». Lors de la conférence ministérielle européenne de l'OMS sur la nutrition et les maladies non transmissibles dans le contexte de Santé 2020, organisé à Vienne en juillet 2013, les ministres de la santé ainsi que plusieurs partenaires clés et experts se sont réunis pour se pencher sur les défis posés par la charge et la menace des maladies non transmissibles<sup>4</sup>.

En effet le rapport de l'OMS et de la FAO<sup>5</sup> « Alimentation, nutrition et prévention des maladies chroniques » précise que l'excès quantitatif et qualitatif de lipides (excès d'acides gras saturés, déséquilibre entre oméga 3 et 6), de protéines (dont 80 % sont maintenant d'origine animale) et de glucides (sucres rapides) et la pauvreté en fibres du régime alimentaire des « pays riches » contribuent à l'augmentation de la prévalence de ces maladies chroniques évitables que sont l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires, le cancer, l'ostéoporose et peut-être d'autres pathologies pour lesquelles l'existence d'un lien avec l'alimentation est étudié (maladies neurodégénératives, maladies inflammatoires auto-immunes, dégénérescence oculaire, dépression, allergies, troubles du sommeil).

Or le même rapport rappelle que les habitudes alimentaires ont considérablement évolué depuis le milieu du XX<sup>ème</sup> siècle avec le remplacement d'une alimentation traditionnelle principalement basée sur des aliments d'origine végétale (pain, céréales, pommes de terre, légumes secs) par une alimentation centrée autour d'aliments d'origine animale (viande, produits laitiers dont des boissons et desserts lactés sucrés).

Une alimentation suffisante, équilibrée et diversifiée, est nécessaire à la croissance, au maintien de l'immunité, à la fertilité (les études épidémiologiques retrouvent une relation dose-effet entre l'indice de masse corporelle et l'hypofertilité) ou encore à un vieillissement réussi (performances cognitives, entretien de la masse musculaire, lutte contre les infections, etc.). Elle permettrait en outre une réduction de 20% des maladies cardiovasculaires, de 35 % des cancers, de 40 % des cas de diabètes et, en France, de 20 % des décès prématurés qui sont directement imputables à ces trois affections chroniques non transmissibles.

## 2.1.3 Les consommateurs peuvent être désorientés par la profusion d'informations et de recommandations nutritionnelles

Il est impossible de dénombrer les publications et communications traitant de l'alimentation et de la nutrition mises à disposition de la population par les pouvoirs publics, les professionnels de santé, les acteurs de la filière agroalimentaire, les associations de consommateurs et de patients, etc.

---

<sup>3</sup>. Bulletin de l'OMS n°80, 2002

<sup>4</sup>. Déclaration de Vienne du 05 juillet 2013 : <http://www.euro.who.int/fr/publications/policy-documents/vienna-declaration-on-nutrition-and-noncommunicable-diseases-in-the-context-of-health-2020>

<sup>5</sup>. [http://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO\\_TRS\\_916/fr/](http://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_TRS_916/fr/)

Relayées par les médias, elles peuvent induire chez des consommateurs ne disposant pas d'une information de base suffisante, des conduites nutritionnelles inappropriées, comme l'orthorexie<sup>6</sup> ou la consommation d'« alicaments », qui combinent la notion d'aliment et de médicament, de façon naturelle (fibres alimentaires, vitamines, etc.) ou par adjonction de substances (stéroïdes végétaux dans les produits laitiers), dont l'efficacité n'est pas reconnue par tous les auteurs et dont la prise en excès peut être source de maladie.

## 2.2 Dans la réglementation européenne

Pour l'Union européenne, l'alimentation<sup>7</sup> et la nutrition<sup>8</sup> sont traités sous l'angle de la sécurité sanitaire et de l'information du consommateur.

La réglementation européenne a choisi de miser sur l'information de la population afin d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs en matière d'information sur les denrées alimentaires par l'inscription obligatoire de données sur l'étiquette des produits emballés (règlements INCO UE n°1169/2011<sup>9</sup> et CE n°1924/2006<sup>10</sup>).

## 2.3 Dans les orientations nationales

L'alimentation et la nutrition sont également des préoccupations pour les pouvoirs publics français. Ces sujets sont abordés, selon les périmètres et niveaux d'intervention, sous les aspects « politique de l'alimentation », éducation, droit à la santé, prévention et réduction des inégalités sociales.

Les trois niveaux d'intervention sont les ministères, les agences d'Etat et les acteurs de la société civile.

### 2.3.1 Les ministères ont des approches réglementaires parallèles

#### 2.3.1.1 Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation privilégie une approche globale de l'alimentation

Cette approche globale se manifeste notamment au travers des lois de 2010 et 2014.

##### ► La loi de modernisation de l'agriculture de 2010<sup>11</sup>

Il s'agit de la première loi parlant de la politique publique de l'alimentation. Elle précise que cette dernière vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Elle vise à offrir à chacun les conditions du

---

<sup>6</sup> Ensemble de pratiques alimentaires caractérisé par la volonté obsessionnelle d'ingérer une nourriture saine et le rejet systématique des aliments perçus comme malsains.

<sup>7</sup> Tous les processus aboutissant à l'ingestion d'aliments ainsi que l'ensemble des relations entre le sujet et les aliments. Larousse.

<sup>8</sup> Science appliquée qui permet de comprendre le fonctionnement du corps humain et de proposer des recommandations alimentaires ou médicales visant à maintenir celui-ci en bonne santé ; Larousse.

<sup>9</sup> Concerne l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires et s'applique à l'approvisionnement des services de restauration collective.

<sup>10</sup> Concerne les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Ces allégations ne sont autorisées que si figure sur l'étiquette la population cible, la présence, l'absence ou la teneur réduite d'une substance qui s'est révélée avoir un effet bénéfique, établi par des données scientifiques généralement admises. Ces substances doivent être présentes en quantité susceptibles d'être raisonnablement consommées et de produire l'effet désiré.

<sup>11</sup> Loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 dite « loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche »

choix de son alimentation en fonction de ses souhaits, de ses contraintes et de ses besoins nutritionnels, pour son bien-être et sa santé.

Elle est définie par le gouvernement dans le programme national pour l'alimentation (PNA) après avis du Conseil supérieur d'orientation et de coordination de l'économie agricole et alimentaire et du Conseil national de la consommation et en association avec le Conseil national de l'alimentation (CNA) qui contribue au suivi de sa mise en œuvre.

Parmi les actions du PNA, plusieurs contribuent à :

- l'éducation et l'information, notamment en matière de goût, équilibre et diversité alimentaires, de besoins spécifiques à certaines populations, de règles d'hygiène, de connaissance des produits (saisonnalité, origine des matières premières agricoles, modes de production) et de l'impact des activités agricoles sur l'environnement;
- la loyauté des allégations commerciales et des règles d'information du consommateur.

Dans le domaine de l'éducation et de l'information, les actions du PNA sont cohérentes avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé (PNNS), introduit dans le code de la santé publique par un article de la même loi.

#### ➤ La loi d'avenir pour l'agriculture de 2014

La loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 dite « d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt » conforte l'approche globale de l'alimentation par le ministère.

Le titre préliminaire en précise les finalités, dont :

- la garantie d'accès pour la population à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité<sup>12</sup> et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous ;
- la protection de la santé publique, de la santé des agriculteurs et des salariés du secteur agricole.

Le titre III rappelle la vigilance de l'Etat dans le cadre de ses missions régaliennes sur la sécurité sanitaire de l'alimentation ainsi que les objectifs du PNA dont :

- l'éducation alimentaire de la jeunesse au travers d'actions dans les domaines de l'éducation et de l'information pour promouvoir l'équilibre et la diversité alimentaires, les produits locaux et de saison ainsi que la qualité nutritionnelle et organoleptique de l'offre alimentaire, en complétant le code de l'éducation en ce sens<sup>13</sup>;
- le développement des circuits courts et de la proximité géographique entre producteurs agricoles, transformateurs et consommateurs, y compris pour l'approvisionnement de la restauration collective, en produits agricoles de saison ou en produits sous signes de qualité et d'origine (SIQO<sup>14</sup>), notamment issus de l'agriculture biologique.

---

<sup>12</sup> Qualités nutritionnelle, chimique, microbiologique, sensorielle, éthique sociale et environnementale.

<sup>13</sup>. « Art. L. 312-17-3. du code de l'éducation : Une information et une éducation à l'alimentation, cohérentes avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé mentionné à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique et du programme national pour l'alimentation mentionné à l'article L. 1 du code rural et de la pêche maritime, sont dispensées dans les écoles, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial mentionné à l'article L. 551-1 du présent code»

<sup>14</sup> Signes d'information sur la qualité et l'origine

### 2.3.1.2 Le ministère de la santé s'attache à la promotion de la prévention

le constat d'une relation forte entre la survenue de nombreuses maladies chroniques et l'existence de déséquilibre nutritionnels quantitatifs et qualitatifs, a conduit au début des années 2000 à la mise en place d'un programme national nutrition santé : PNNS 1 (2001-2005), PNNS 2 (2006-2010), PNNS 3 (2011-2015). Comme le prévoit la loi, le PNNS favorise, entre autres orientations, « l'éducation, l'information et l'orientation de la population... » et « la création d'un environnement favorable au respect des recommandations nutritionnelles ».

Deux lois contribuent par ailleurs au rééquilibrage entre le soin et la prévention, en particulier au travers de la sécurité sanitaire et la réduction des risques liés à l'alimentation.

#### ➤ La loi portant réforme de l'hôpital et relative aux patients, à la santé et aux territoires de 2009

La loi n° 2009-879 dite « Hôpital, patients, santé et territoire » (HPST) permet, au nom de la prévention en santé publique, de fusionner les objectifs santé et environnement et confie à une agence unique, l'Agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail<sup>15</sup> (Anses) l'expertise sur les substances biologiques et chimiques présentes dans le milieu, l'alimentation ou les matières en contact avec les produits alimentaires.

#### ➤ La loi de modernisation de notre système de santé de 2016

La loi n° 2016-41 du 26 janvier 2016 veut « rassembler les acteurs de la santé autour d'une stratégie partagée » et rappelle dès son titre liminaire que la Nation définit sa politique de santé afin de garantir le droit à la protection de la santé de chacun.

Un de ses axes majeurs est le renforcement de la prévention et de la promotion de la santé avec pour finalité la réduction des risques liés à l'alimentation, à des facteurs environnementaux et aux conditions de vie, notamment sur le lieu de travail et dans les établissements d'enseignement<sup>16</sup>.

L'article 15 rappelle que l'information nutritionnelle dans la restauration collective s'intègre dans ce projet de santé publique articulant qualité de l'accueil et projet d'éducation à la santé, en premier lieu des élèves des établissements scolaires, afin de leur permettre de faire les choix nutritionnels adaptés à leur santé et à leur activité physique.

### 2.3.1.3 Le ministère de l'éducation nationale inscrit depuis peu l'éducation à l'alimentation dans l'interministérialité et la transversalité

Le ministère de l'Education nationale mène depuis très longtemps une politique de santé en faveur des élèves. Cette politique, refondue en 2015, inclut l'éducation à la santé, en harmonie avec l'action des ministères chargés de la santé et de l'agriculture, par le biais de l'intégration des recommandations du PNNS et du PNA. Elle est présentée depuis 2015 sur le site EDUSCOL, portail national d'information et de ressources ouvert aux professionnels de l'éducation.

Le parcours éducatif de santé (PES), créé par la loi n° 2013-595 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école, du 8 juillet 2013 (avec mise en œuvre à la rentrée 2016<sup>17</sup>), prévoit

<sup>15</sup>. Ordonnance n°2010-18 du 7 janvier 2010 réalisant la fusion de l' (Afssa) et l' (Afsset).

<sup>16</sup>. Les articles 3 et 4 (modifiant l'article L121-4-1 du Code de l'éducation) précisent le champ de la mission de promotion de la santé à l'école qui comprend l'élaboration, la mise en œuvre et l'évaluation de programmes d'éducation à la santé destinés à développer les connaissances des élèves à l'égard de leur santé et de celle des autres. Ils complètent l'article L.230-5 du Code rural et de la pêche maritime issu de la loi de modernisation et de la pêche n°2010-874 du 27 juillet 2010 qui mentionne que la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective est régie par des règles déterminées par décret

une intégration de l'éducation à l'alimentation dans le cadre d'une approche transversale d'éducation à la santé qui se décline dans les programmes des différents cycles :

- Du cours préparatoire à la fin du CE2, cycle des apprentissages fondamentaux, « Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets » permet d'aborder les comportements favorables à la santé (hygiène de vie, dont la variété et l'équilibre alimentaire) à partir de l'expérience des élèves (gaspillage alimentaire à la cantine, etc.).
- Le cycle de consolidation (CM1, CM2, 6<sup>ème</sup>) comporte dans ses attendus la compréhension des besoins variables en aliments de l'être humain en fonction de l'âge et des situations et des notions d'hygiène alimentaire. L'élève « complète la découverte du vivant par l'approche des micro-organismes ».
- Dans le cycle 4 (5<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>), le corps humain fait partie du programme des sciences et vie de la terre. L'alimentation est abordée avec le système digestif. Des travaux interdisciplinaires permettent d'aborder la gestion des ressources alimentaires mondiales, l'agriculture, durable ou non et les questions liées à une alimentation mal régulée (obésité).
- Le programme de 1<sup>ère</sup> ES et L reprend le thème « nourrir l'humanité », notamment par la conservation des aliments.

La participation du ministère de l'Education nationale aux actions du ministère de la Santé est courante ; elle concerne également les actions pilotées par le ministère chargé de l'agriculture sur deux programmes: « Un fruit à la rentrée » (distribution périodique gratuite de fruits et légumes dans les écoles et les EPLE volontaires) et « lait scolaire » (distribution de lait et produits laitiers aussi souvent que possible en dehors du temps du déjeuner). Néanmoins, l'interministérialité, dont l'objet est d'établir un diagnostic partagé sur les besoins et attentes en matière de santé des élèves à partir d'enquêtes, trouve ses limites :

- au niveau territorial: sur 21 conventions signées régionalement, une seule fait apparaître la direction régionale de l'alimentation et de l'agriculture à côté du rectorat et de l'Agence régionale de santé.
- au niveau national, l'assiduité du ministère de l'Education nationale aux groupes de travail pilotés par d'autres ministères ne lui apparaît pas toujours comme une priorité.

## 2.3.2 Les agences de l'Etat traduisent les orientations en recommandations

### 2.3.2.1 L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

L'Anses a été saisie le 3 avril 2012 par la direction générale de la Santé (DGS) pour expertiser l'actualisation des repères de consommation du PNNS chez l'adulte et les relations entre consommation de groupes d'aliments et risque de maladies chroniques non transmissibles. Elle a remis en décembre 2016<sup>18</sup> une synthèse de données scientifiques multiples, relatives aux besoins nutritionnels, parfois spécifiques à certains groupes d'individus et à l'épidémiologie, issues d'études sur le lien entre l'alimentation et la santé.

---

<sup>17</sup>. Voir circulaire 2016-008 du 28 janvier 2016. Ce programme vise à développer les compétences psycho-sociales de l'élève et a donc une visée plus large que le simple programme d'enseignement.

<sup>18</sup>. <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012SA0103Ra-1.pdf>

### 2.3.2.2 Le Haut conseil de santé publique

Saisi par le ministère de la santé à la suite de la remise des rapports de l'Anses, il a publié le 16 février 2017 un avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes<sup>19</sup>. Le rapport « pour une politique nationale nutrition santé en France », publié en septembre 2017, détaille ses recommandations, parmi lesquelles figure d'étendre le Nutriscore « à l'ensemble des produits alimentaires proposés directement aux consommateurs, y compris ceux dans la restauration collective, à chaque fois que des recettes standardisées sont mises en place ».

Le périmètre de certains des groupes d'aliments faisant l'objet de recommandations actuelles a été redéfini et de nouveaux repères ont été ajoutés (au total 12 au lieu des 8 actuels)<sup>20</sup>.

Des repères spécifiques sont par exemple définis pour les légumineuses, les fruits à coque sans sel ajouté et les produits céréaliers complets et peu raffinés. Des limites de consommation (en fréquence et portion) sont aussi précisées pour la viande rouge et la charcuterie.

Le HCSP insiste sur l'intérêt de privilégier les légumineuses, les produits céréaliers complets, l'utilisation de produits bruts, les aliments cultivés selon des modes de production limitant les pesticides, et de varier les espèces et les lieux d'approvisionnement pour les poissons. Il préconise d'éviter les portions excessives et le grignotage, et de ne suivre un régime amaigrissant qu'avec l'avis d'un professionnel de santé.

### 2.3.3 Le Conseil national de l'alimentation et les Etats généraux de l'alimentation contribuent à relayer les attentes de la société civile

Les acteurs de la société civile concernés par l'alimentation interviennent régulièrement dans le débat public et expriment leurs attentes, souvent contradictoires. Les pouvoirs publics ont mis en place des espaces de réflexion tels que ceux présentés ci-après, permettant la définition de stratégies.

#### 2.3.3.1 Le Conseil national de l'alimentation

Le Conseil National de l'Alimentation est composé des principaux acteurs de la filière alimentaire et se positionne comme un parlement de l'alimentation. Instance consultative indépendante, placée auprès des ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé, il est consulté sur la définition de la politique publique de l'alimentation et donne des avis sur les questions qui s'y rapportent. Ainsi, après l'adoption de la loi de modernisation de l'agriculture de 2010, il a donné des avis sur le programme national pour l'alimentation (PNA) et contribue maintenant au suivi de sa mise en œuvre. Le 4 juillet 2017 il a émis deux avis sur « Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire<sup>21</sup> » et sur « L'alimentation en milieu hospitalier<sup>22</sup> » et adopté la constitution en son sein d'un groupe de travail sur « L'alimentation favorable à la santé » dont les travaux ont débuté en septembre 2017.

<sup>19</sup><http://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=600><http://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=600>

<sup>20</sup> Les repères sont définis sur la base d'une analyse de santé publique des relations épidémiologiques entre la consommation des différents aliments et le risque de maladies chroniques et la prise en compte du risque d'exposition à des contaminants environnementaux. Chaque repère propose une fréquence de consommation (ou, à défaut, une évolution souhaitable des consommations) et est complété par des informations sur la taille des portions, les aliments composant le groupe ou à privilégier dans ce groupe, des limites de consommation ou sur la prise en compte des contaminants

<sup>21</sup> [http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/07/CNA\\_Avis77.pdf](http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/07/CNA_Avis77.pdf)

<sup>22</sup> [http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/07/CNA\\_Avis78.pdf](http://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/07/CNA_Avis78.pdf)

### 2.3.3.2 Les Etats généraux de l'alimentation

Voulus par le Président de la République, installés par le Premier ministre le 20 juillet 2017 et pilotés par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, ces Etats généraux visent plusieurs objectifs dont la promotion des choix de consommation privilégiant une alimentation saine et durable. Les travaux associent l'ensemble des parties prenantes ainsi que la population qui contribuera via une consultation publique.

## 2.4 Des stratégies et acteurs multiples mais peu de changement

Alors que les conséquences sanitaires de la « Mal Bouffe » sont connues depuis longtemps et en dépit de plusieurs plans et programmes (PNNS, PNA, PNSE, PNSS, etc.) et de campagnes de sensibilisation, les indicateurs macro tels que l'incidence de l'obésité et de certaines des maladies chroniques se détériorent.

L'impact économique de ces affections chroniques telles que les maladies cardiovasculaires, le cancer et le diabète, est important. Ces trois affections concernent 6,4 millions de personnes et représentent près de 70 % des affections prises en charge dans le cadre du régime ALD<sup>23</sup> (affections cardiovasculaires, 32 %, cancers, 19 %, diabète de type 1 et 2, 18 %).

Or en 2015, la prise en charge des 10,1 millions d'assurés sociaux qui bénéficiaient du régime d'ALD coûtait 80 Md € soit 60 % des dépenses totales de l'assurance maladie.

## 3 UN CONSTAT D'ABSENCE D'INFORMATION SPECIFIQUE POUR LE CONVIVE MAIS DES EVOLUTIONS SONT POSSIBLES

La mission s'est posé la question de savoir si l'espace de restauration collective était un lieu favorable à l'information nutritionnelle du consommateur et dans quelle mesure elle y contribue.

### 3.1 La restauration collective se caractérise par sa grande diversité

#### 3.1.1 Cette diversité est pluri factorielle

La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé la restauration hors domicile regroupant aussi la restauration commerciale. Elle représente près de 3,7 Mds de repas par an soit 50 % de la restauration hors domicile<sup>24</sup>.

Elle se caractérise par son caractère social qui vise à fournir un repas aux convives d'une collectivité déterminée à un prix moindre que celui pratiqué par les restaurants commerciaux grâce à un mécanisme de subventions.

Elle concerne les secteurs de l'enseignement (scolaire et supérieur), des entreprises (et des administrations publiques), du médico-social (maisons de retraite, établissements sociaux, hôpitaux, établissements de santé) et pour une part plus faible la formation professionnelle continue, l'armée, les établissements pénitentiaires, les centres de vacances, etc.

<sup>23</sup>. Affections de longue durée prises en charge à 100% par l'AMO

<sup>24</sup> Rapport CGAAER janvier 2017 ; sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité

Elle se caractérise par des situations très diverses du fait de la combinaison entre modes de gestion (gestion privée ou publique, directe ou concédée et déléguée à un prestataire) et nature des donneurs d'ordre (collectivité, comité d'entreprise, organisme de gestion)<sup>25</sup>.

Sur le plan de la réglementation sanitaire<sup>26</sup>, les unités de restauration collective relèvent de trois catégories d'établissement : les cuisines qui fabriquent les repas consommés sur place, les cuisines centrales qui fabriquent des préparations destinées à être livrées à des restaurants satellites ou à domicile et les restaurants satellites desservis principalement par une cuisine centrale.

À ces caractéristiques multiples s'ajoute la localisation territoriale (urbaine, suburbaine ou rurale). Ces diverses implantations influent sur les attentes des convives, la politique de l'alimentation définie par les donneurs d'ordre et les solutions proposées par les acteurs opérationnels en termes de qualité gustative et nutritionnelle, de modalités de production, d'approvisionnement et d'information.

### 3.1.2 L'hétérogénéité des modes de restauration collective entraîne un déficit global de données structurées

La restauration collective ne s'appuie que marginalement sur des cuisines centrales pour la confection des repas<sup>27</sup> ; elle se caractérise plutôt par une déconcentration de l'exécution et laisse une forte marge de manœuvre au préparateur sur le lieu de restauration. Ce morcellement nuit à la constitution d'un appareil statistique fiable et explique que la restauration collective demeure mal connue, à la fois

- des organismes qui la pilotent réglementairement (le ministère de la santé ne recense pas ce qui se fait sous le logo PNNS, le Centre national des œuvres universitaires-CNOUS- n'a pas autorité sur les centres régionaux -CROUS-, les sociétés de restauration privée délèguent localement la responsabilité des menus) ;
- et de ceux qui la structurent (Syndicat national de la restauration collective -SNRC-, Industrie agro-alimentaire -IAA...) ou la fédèrent (Association des maires, Assemblée des départements et association des régions de France), en raison de leur taille réduite et donc de leur faible appareil administratif et statistique.

Les constats de la mission ne reposent donc pas sur un échantillon représentatif et sont faits sous cette réserve. Elle a néanmoins recueilli de ses différents interlocuteurs des observations qui se recoupent, et qu'elle a retenues pour ses constats puis propositions.

## 3.2 La pauvreté de l'information nutritionnelle du convive a des origines multiples

Si la place relativement faible de la restauration collective dans les repas consommés peut expliquer la pauvreté de l'information destinée aux convives, le poids de l'histoire et l'évolution des pratiques et des mentalités contribuent aussi à cette faiblesse.

<sup>25</sup> Tableau en pièce jointe 1

<sup>26</sup> Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ; <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000028081402>

<sup>27</sup> Dans les Yvelines, sur les 111 collèges publics (sur 116) que gère le département, seuls 20 sont alimentés par deux cuisines centrales.



### 3.2.1 Les conditions matérielles de la restauration limitent la portée de l'information nutritionnelle

#### 3.2.1.1 La restauration collective ne représente qu'une faible part des repas hebdomadaires que consomme chaque convive

Les publics les plus captifs en matière de restauration collective sont ceux des maisons de retraite et des établissements pénitentiaires, qui prennent tous leurs repas selon ce mode de restauration dans un environnement qui devient de fait leur domicile. La mission ne les a pas retenus dans son périmètre, d'autant que pour les premiers le problème est plus celui d'empêcher leur dénutrition globale que de les inciter à changer des habitudes alimentaires installées de longue date.

À l'inverse, les malades en milieu hospitalier font, sauf exception, des séjours de plus en plus brefs au cours desquels ils ne consomment souvent pas la totalité des repas proposés, notamment faute d'appétit à la suite d'une intervention.

Les entreprises quant à elles proposent essentiellement de la restauration à midi et sont fortement concurrencées sur ce créneau par la consommation nomade (produits à emporter) ou par la restauration rapide sur place (voir *infra*).

Le public scolaire représente une forte part de la restauration collective sous toutes ses formes, de la régie à la concession, mais avec une fréquentation :

- qui n'excède pas 36 semaines par an et quatre repas par semaine pour les élèves et les collégiens (en excluant les pensionnaires) ;
- qui va diminuant au fil de l'année scolaire. Même si les lycées publics servent à eux seuls 220 millions de repas par an<sup>28</sup>, ils perdent une partie de leurs rationnaires aux beaux jours ; cette évaporation est favorisée par le système de facturation, de moins en moins fondé sur le forfait complet obligatoire (quatre à cinq repas par semaine) et de plus en plus sur le forfait réduit ou la facturation à la prise (ticket ou carte rechargeable) ;
- qui s'amointrit au fil de la scolarité : l'année scolaire en lycée-centre d'examen est amputée du mois de juin, les universités voient les cours s'arrêter en mai et se concentrer durant l'année sur la tranche mardi-jeudi, tandis que l'amplitude de la journée de cours a tendance à se contracter.

Il est à noter que l'argument économique n'intervient pas dans la fréquentation des élèves et des étudiants qui n'acquittent jamais le coût complet de ce qu'ils consomment : le prix du repas au CROUS est de 3,25€, alors que son prix de revient est de 6,5 € et de 13 € environ si l'on inclut les amortissements. Pour un repas en collège dont les tarifs oscillent entre 2,62 et 4,83 €, le prix de revient est de 8 €, dont 1,8 € en coût matière<sup>29</sup>. Des aides individuelles peuvent encore réduire le prix du repas pour les familles, dont le fonds social pour les cantines<sup>30</sup>.

#### 3.2.1.2 Le temps de la pause méridienne est réduit

Les sociétés de restauration collective soulignent la tendance des personnels des entreprises à réduire la pause méridienne en consommant dans leur bureau des produits à emporter ou des

<sup>28</sup> Source Association des Régions de France (ARF).

<sup>29</sup> Source CNOUS et département des Yvelines.

<sup>30</sup> Destiné aux collégiens et aux lycéens, le FSC a été créé par la circulaire n° 97-187 du 4 septembre 1997 (voir aussi BOEN 32 du 18 septembre 1997)

repas préparés à la maison pour diverses raisons. La pause méridienne paraît globalement plus longue en province mais la mission n'a pas mené d'investigations dans ce domaine.

Malgré les efforts pour accorder aux collégiens et lycéens une pause d'au moins 45 minutes sur l'heure et demie théoriquement prévue, cette dernière se limite parfois à 30 minutes, soit en raison de la complexité des emplois du temps, soit parce que des activités périscolaires sont installées sur cette plage horaire pour respecter les contraintes des transports scolaires en fin de journée.

La forte concentration des cours sur la semaine et la journée universitaire entraîne une pression sur un temps limité ; les queues peuvent atteindre 45 minutes aux moments de forte affluence.

Le corollaire de la réduction de la pause méridienne est la difficulté, pour les sociétés de restauration comme pour les intervenants dans le domaine de la nutrition, à organiser des animations et une information ; la gêne qu'elles peuvent entraîner dans la circulation, le peu de temps dont disposent le personnel de service pour faire fonctionner la chaîne et les convives pour faire leur choix, rendent l'information peu opérationnelle, quand elle est remarquée.

### 3.2.2 La place de la restauration est historiquement accessoire dans le milieu hospitalier et scolaire

#### 3.2.2.1 Pour le milieu hospitalier, le patient l'emporte sur l'individu

L'absence en milieu hospitalier d'une information nutritionnelle (à l'exception, comme on l'a vu, des services dédiés à la diététique et à la nutrition) ne relève pas uniquement du manque de personnel ou de sa disponibilité restreinte. La prééminence historique accordée au soin, qui est vécue comme la raison d'être du milieu hospitalier, tend à réduire le patient à sa pathologie. L'absence de communication entre les personnels chargés des soins et ceux chargés de l'hôtellerie, et parfois même entre ceux qui pratiquent le soin et ceux qui assurent la suite d'intervention, fait de l'information nutritionnelle un élément marginal de la prise en charge. Le temps de l'hospitalisation, de plus en plus restreint, n'incite pas non plus à informer des patients qui seront très bientôt de retour chez eux.

#### 3.2.2.2 Pour l'Education nationale, la restauration scolaire, dont elle a perdu la responsabilité, relève plutôt de l'action sociale, de la famille ou des collectivités locales

La durée de la scolarité des élèves, puis des étudiants, devrait favoriser l'instauration d'une politique progressive et suivie d'information nutritionnelle. Si les textes prévoient une éducation à la nutrition, elle est rarement considérée dans les faits comme une priorité.

Historiquement, la restauration scolaire n'est pas une obligation mais un service (avec obligation théorique d'équilibre budgétaire), qui commence avec la mise à disposition d'un endroit où les élèves peuvent consommer la nourriture qu'ils ont apportée ; parfois, un plat chaud (en général une soupe) est servi aux élèves les plus pauvres. La nature d'œuvre sociale de cette restauration explique le caractère facultatif persistant de la création des cantines scolaires par les communes alors même que les collèges et lycées ont dans les années soixante l'obligation de prévoir un système de restauration.

Lorsque la construction de cantines devient obligatoire en 1936 dans les écoles primaires neuves, c'est pour lutter contre la dénutrition des enfants et c'est encore ce rôle qu'elles jouent dans certains départements où le repas de midi est parfois le seul vrai repas que les enfants prendront. La généralisation des cantines et restaurants scolaires n'a pas supprimé la césure entre le domaine public de l'instruction, voire de l'éducation, que l'école assume pleinement, et celui, privé, de

l'alimentation, qui lui paraît relever de la responsabilité des familles, auxquelles elle sert de relais ou de substitut sans désir d'entrer dans les aspects culturels, et encore moins culturels, de la nutrition.

La loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales, en transférant aux départements et aux régions la responsabilité de la restauration scolaire dans les collèges et les lycées, a contribué à concentrer l'attention des établissements sur le volet hygiène et sécurité alimentaire (dont le respect relève toujours du chef d'établissement).

La qualité nutritionnelle, qui constituait le deuxième volet de la politique de restauration depuis les années 1990, relève désormais des collectivités<sup>31</sup>, faisant ainsi porter à ces dernières, pour celles dont le budget est limité, l'arbitrage entre qualité des repas et accès aux plus démunis.

On observe que les gestionnaires respectent souvent de leur propre chef les recommandations du GEM RCN en limitant le pain et en retirant les salières des tables.

Les établissements scolaires sont même dispensés de l'information concernant les produits allergisants, les élèves allergiques étant repérés et pris en charge dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé.

Dans l'enseignement supérieur, la restauration collective est prise en charge par les CROUS. Le caractère d'œuvre sociale inscrit dans leur dénomination exclut la santé, et par suite les questions de nutrition et d'information nutritionnelles, de leur champ d'intervention réglementaire.

### 3.2.3 L'évolution des pratiques et des mentalités ne constitue pas un facteur favorable à l'information nutritionnelle

#### 3.2.3.1 Le repas de midi se prend moins à table et au même endroit

Sans que l'on puisse déterminer un lien de causalité, la réduction du temps de pause méridienne s'accompagne d'un accroissement de la consommation nomade, dans les entreprises comme dans le monde étudiant et dans une moindre mesure chez les lycéens. Aujourd'hui 65 % des repas pris en CROUS sont encore servis « au plateau » et 35 % en cafétéria (en augmentation). Ce mode de consommation permet de diversifier le type d'alimentation et l'environnement du repas mais altère le temps de regroupement pendant lequel on peut dispenser une information nutritionnelle en multipliant les lieux où il faudrait la dispenser.

#### 3.2.3.2 Le message de l'autorité est de plus en plus remis en question

Les slogans de type nutritionnel (« cinq fruits et légumes par jour »), parce qu'on ne peut les détailler, peuvent être mal compris et ne pas répondre aux attentes ; leur modification (« cinq portions de fruits et légumes par jour ») peut semer le doute sur leur pertinence.

De manière générale, l'information à caractère médical et à coloration « santé » passe mal auprès des consommateurs, sauf par des voies détournées ou une communication ciblée ; ainsi :

- l'opération « Campus gourmand » du CROUS de Toulouse permet un travail sur les fruits et légumes de saison en partenariat avec la Ligue contre le cancer ;

---

<sup>31</sup>. Voir entre autres le rapport Assemblée nationale n° 2616 du 4 mars 2015 de Mme Gilda Hobert sur la proposition de loi visant à garantir le droit d'accès à la restauration scolaire.

- les sociétés de restauration proposent des « Menus malins » plutôt que des « Menus équilibrés ».

Le message nutritionnel se fait sous une forme ludique : « quiz » pour les étudiants, jeux pour les scolaires, questionnaires à remplir en famille, petites récompenses (un produit offert pour un plateau « bien » composé en CROUS, une réduction de prix pour le choix d'un « Menu malin » en restauration d'entreprise).

### **3.3 L'information existante répond à des obligations légales et réglementaires limitées**

Cette information n'est pas prévue réglementairement, à l'exception de celle concernant les allergènes contenus dans les préparations dont les établissements scolaires sont dispensés.

En outre, l'attente des convives est faible : les enquêtes de satisfaction en restauration d'entreprise ou en milieu scolaire<sup>32</sup> recueillent moins de 25 % de réponses, les demandes d'informations ou d'aide au choix ne représentent que 20 % des réponses et en milieu scolaire, 60 % des parents partent du principe que les repas servis sont équilibrés au motif que « la cantine répond à un Programme national nutrition santé qui inclut des directives très strictes ».

Dans leur étude sur « l'influence de l'étiquetage sur l'utilisation et la compréhension de l'information nutritionnelle » réalisée en restauration collective, P. Gomez et A.-E. Le Minous<sup>33</sup> montrent que 42,9 % des convives font attention à l'étiquetage nutritionnel mais que seulement 5,2 % déclarent l'utiliser et précisent que l'information sur les aliments est plus facile à utiliser que celle sur les nutriments.

### **3.4 L'information de type nutritionnel s'arrête au mieux au niveau du préparateur**

Les producteurs agroalimentaires sont dans l'obligation légale de fournir aux distributeurs une information sur les données nutritionnelles des produits qu'ils commercialisent, sous forme de fiches techniques pour les distributeurs ou d'impression de données nutritionnelles normées sur les produits conditionnés pour la vente aux particuliers.

Pour autant, les acheteurs de la restauration collective rencontrent des difficultés pour obtenir ces informations : certaines petites entreprises n'ont pas la capacité de les élaborer, ou les industriels ne fournissent pas systématiquement aux acheteurs une information utilisable par les différents logiciels d'appui dont ces derniers disposent (pour l'aide aux menus, le recensement des allergènes, etc.). En outre, les intermédiaires des acheteurs sont majoritairement les distributeurs, qui peuvent souhaiter protéger leurs relations avec les fournisseurs en ne pratiquant pas une totale transparence sur les produits et leur coût. Ainsi, les informations de GS1, base de données sur tous les produits du monde, disposant de toutes les données, de la composition du produit à son prix, regroupables sous un code-barres unique, ne sont pas communiquées par les distributeurs aux acheteurs.

Ces derniers, le plus souvent, mettent en place des alternatives: le CNOUS dispose par exemple de la plate-forme EASILYS<sup>34</sup> et de ses fiches techniques industrielles comprenant les informations

---

<sup>32</sup> Cf. PJ 2

<sup>33</sup> P. Gomez et A.-E. Le Minous ; l'influence de l'étiquetage sur l'utilisation et la compréhension de l'information nutritionnelle ; Revue d'épidémiologie et de santé publique ; volume 60, n°1 ; février 2012.

<sup>34</sup> . Solution internet pour la gestion de la restauration collective ; easilys-restauration.com

nutritionnelles du GEM RCN<sup>35</sup>, notamment sur les allergènes. Certaines régions ont recours à AGORIA<sup>36</sup>.

Au niveau des préparateurs, l'arrêté du 30 septembre 2011<sup>37</sup> sur les grammages détaille les quantités à prévoir par assiette, le rythme de retour des plats dans les menus et s'impose aux donneurs d'ordre comme aux préparateurs ; des guides pratiques précis sont également fournis à ces derniers, qui disposent également des logiciels d'aide, notamment à la confection des menus dans le respect des recommandations du GEM RCN.

Les opérateurs de la restauration collective considèrent qu'il n'est pas envisageable de diffuser plus en aval une information nutritionnelle complète aux consommateurs finaux. Pour eux il n'est pas réaliste d'imposer un étiquetage informatif sur tous les plats servis (il existe en moyenne 1 000 recettes avec environ 1 500 produits combinables<sup>38</sup>), la fiche devant être modifiée à chaque changement de recette ou de fournisseur. Dans le meilleur des cas, ils mettent quotidiennement à disposition des convives une feuille contenant les allergènes de chaque plat proposé dans le restaurant. Les affichettes, qui peuvent paraître un vecteur peu coûteux, sont peu utilisées car peu consultées. Même « Mon restaurant responsable », labellisation qui sanctionne le bien-être des convives, la qualité nutritionnelle, l'agrément des locaux et « l'assiette responsable », ne prend pas en compte l'information nutritionnelle du convive. Cette dernière se limite bien souvent, dans le cadre d'un menu « diététique » ou « de forme », à la valeur calorique du plat qui lui est proposé, critère dont la pertinence est discutée.

### 3.5 Les opérateurs estiment que la restauration collective ne se prête pas à l'information nutritionnelle du convive

Compte tenu de la fragmentation du paysage de la restauration, la mission n'a interrogé que les sociétés et syndicats de taille assez importante pour que leurs réponses soient représentatives

L'information nutritionnelle des convives leur apparaît ponctuelle et moins dynamique que les actions visant à l'amélioration de la qualité nutritionnelle des plats.

Ainsi, des pictogrammes « Nutri-stick<sup>39</sup> » incitent les adolescents à manger en priorité des plats « protecteurs », l'opération « Equilibre et variété sont les clés de la vitalité » propose aux enfants huit affiches sous forme de bandes dessinées sur les différents groupes d'aliments et aux adultes les encadrant un guide pédagogique mais ces actions sont limitées. Le matériel de base des opérations est souvent l'écrit (affichettes présentant, conseillant ou déconseillant), dont l'effet est peu durable et d'autant plus mince que la tonalité est « médicale ».

Les mêmes constats sont faits par les sociétés de restauration collective pour adultes : l'information nutritionnelle est difficile à concevoir et à faire passer, sauf dans le cas d'opérations ciblées sur un problème particulier (prévention du cancer du côlon, etc.) ; elle touche surtout les publics déjà sensibilisés et sa rémanence est faible.

---

<sup>35</sup> . Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition.

<sup>36</sup> . Logiciel d'achat dont certaines régions ont doté les EPLE, avec les besoins, les quantités et les qualités des produits, ces dernières étant communiqués par les fournisseurs.

<sup>37</sup> . En application du décret n° 2011-1227 du même jour relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

<sup>38</sup> . Source : RESTAUCO et AGORES

<sup>39</sup> Quatre pictogrammes du programme Nutri'Stick : « Mange moins sucré », « Mange moins salé », « Mange moins gras », « + 5 fruits et légumes par jour ». Opération, Avenance Enseignement (filiale Elior).

Le constat dressé par les opérateurs est donc celui d'une efficacité discutable et limitée dans le temps quand l'information est faite sur le lieu de restauration.

### 3.6 En dépit du constat de carence d'information nutritionnelle, la restauration collective offre des dispositions pouvant être mises à profit

#### 3.6.1 Les grandes sociétés de restauration collective affirment privilégier l'amélioration de la qualité nutritionnelle des produits employés ou confectionnés

La mission a constaté que les normes et recommandations nutritionnelles réglementaires ne semblent pas constituer une contrainte mais plutôt un cadre prescriptif bien accepté par les sociétés de restauration collective. Elle observe en revanche que ces prescriptions posent un problème aux donneurs d'ordre mal équipés (mairies, petits départements, etc.): les contraintes d'HACCP<sup>40</sup> en ont poussé certains à concéder leur restauration collective. Les recommandations du GEM RCN ont participé peu à peu à faire disparaître la cuisine « artisanale »<sup>41</sup>.

Disposant de nombreux diététiciens et nutritionnistes (plus de 400 dans leurs différents services<sup>42</sup>), les grandes sociétés affirment être attentives à la qualité nutritionnelle des repas qu'elles proposent.

Ainsi, le syndicat national de la restauration collective (SNRC), qui regroupe les sociétés de restauration les plus importantes en volume (87 % du chiffre d'affaires réalisé par l'ensemble de la restauration collective concédée), s'est engagé aux côtés de ses membres dans « une démarche durable », concrétisée entre autres par une charte d'engagements nutritionnels comportant six axes prioritaires (valoriser les fruits et légumes, diminuer le sucre dans les produits laitiers, diminuer le sel, sélectionner les matières grasses, informer sur la nutrition, former les équipes de restauration à la nutrition).

Cet engagement se traduit entre autres par la sélection et l'élimination de produits laitiers ou compotes pré-sucrés, par la diminution du poids des sachets de sel individuels, par le choix de margarines enrichies en oméga 3, par l'élaboration avec les industriels, pour les plus grosses sociétés, de produits de cuisine « sur mesure » (fonds de sauce moins salés que ceux du marché). Certaines sociétés affirment appliquer les recommandations du PNNS sur le sucre, le sel et les matières grasses dans leurs marchés internationaux. La formation des personnels de cuisine, entre autres sur le grammage, est également importante.

Ces engagements laissent augurer de la mobilisation des acteurs en matière d'information nutritionnelle.

---

<sup>40</sup>.Hazard Analysis Critical Control Point ; la démarche HACCP s'inscrit dans le paquet hygiène, défini par cinq règlements et directives européens (entre 2002 et 2004) et basé non plus sur une obligation de moyens mais sur une obligation de résultats.

<sup>41</sup>. Source : Association des maires de France AMF

<sup>42</sup>. Source : Syndicat national de la restauration collective SNRC

### 3.6.2 La proximité avec le convive est privilégiée

#### 3.6.2.1 Les repas sont très majoritairement confectionnés sur le lieu de restauration

Cette proximité s'inscrit dans une tradition historique pour la restauration scolaire, où, quel que soit le mode de gestion (régie ou concession) et l'encadrement par le donneur d'ordre (très ferme ou largement délégué à l'établissement), la confection sur place des repas demeure largement la règle.

Cette proximité est également la règle pour les grandes sociétés de restauration, qui cuisinent « sur place » (confectionnent, assemblent, finalisent)<sup>43</sup> et laissent à leur responsable de cuisine local une marge de manœuvre réelle. Les cuisines centrales sont peu nombreuses (pour la SODEXO, une cinquantaine pour toute la France représentant 20 % des repas produits).

Cette proximité peut favoriser le partage de messages entre l'équipe de cuisine et les convives.

#### 3.6.2.2 L'offre de restauration s'adapte aux goûts et pratiques des convives pour les transformer progressivement

Parmi les exemples, la mission a retenu celui du CROUS de Toulouse, qui propose aux étudiants des produits proches de leurs habitudes mais de meilleure qualité nutritionnelle (« hamburger gourmand » confectionné avec de la viande de bœuf locale de qualité, « formule repas » dans laquelle l'eau remplace le soda).

L'élaboration des menus, l'introduction de nouveaux plats, associent de plus en plus les lycéens et les étudiants à la décision par le biais des commissions de menus.

### 3.6.3 Le coût matière n'est pas obligatoirement le premier facteur de choix dans la restauration

Même si, comme on l'a vu, la restauration scolaire publique est supposée constituer un service qui doit s'équilibrer budgétairement, elle est largement subventionnée, y compris pour les familles qui paient les tarifs les plus élevés. La restauration universitaire, en tant qu'œuvre sociale, est structurellement déficitaire, l'Etat comblant intégralement le déficit.

Malgré la charge financière, les collectivités locales, et surtout les communes, ont affirmé à la mission rester très attachées au service de restauration et notamment de restauration scolaire et ne se résoudre à le concéder que lorsque les normes rendent trop lourde la mise à niveau des locaux et des techniques. Dans les cahiers des charges, elles peuvent s'attacher moins au prix des repas qu'à la continuité du service de restauration, en prévoyant des pénalités pour toute perturbation de la prestation.

En revanche, les établissements scolaires privés, parce qu'ils doivent inclure dans leurs coûts l'amortissement, entre autres, des bâtiments et les salaires des personnels de restauration<sup>44</sup>, pratiquent une facturation plus proche du prix de revient et prêtent une attention prioritaire au coût de la prestation lorsqu'il est fait appel à un concessionnaire.

---

<sup>43</sup> Les produits transformés les plus utilisés en restauration collective sont les fonds, les produits laitiers et les desserts ; Source SNRC.

<sup>44</sup> Le forfait d'externat versé aux établissements privés pour leur contribution au service public de l'éducation exclut entre autres la restauration et la majorité des dépenses liées aux bâtiments.

Les grandes sociétés de restauration disent fixer, par souci de leur réputation, un prix minimal d'achat de la matière d'œuvre dans les contrats qu'elles concluent pour assurer une qualité convenable du repas fourni. De la même façon, elles disent sélectionner dans un catalogue fermé des produits pour leur qualité et pas uniquement pour leur prix.

### 3.6.4 Les donneurs d'ordre commencent à faire évoluer leurs cahiers des charges

La mission observe que la volonté de sortir des sentiers battus du « nourrissage » et de promouvoir la qualité nutritionnelle des repas et celle de leur environnement repose très souvent sur la volonté et la détermination d'une personne : président du conseil départemental, direction du CROUS, nutritionniste d'une société...

#### 3.6.4.1 Rassasier le convive n'est plus toujours le seul objectif

L'association des maires de France observe depuis une quinzaine d'années une prise de conscience de l'importance de l'alimentation et de son environnement dans l'éducation des élèves et, en corollaire, un moindre attachement à la taille des portions. Certains départements, comme les Yvelines, se sont dotés d'un plan alimentaire départemental, d'autres procèdent à des audits de ce qui est servi aux élèves, pour constater parfois que la valeur calorique des rations excède les valeurs optimales (jusqu'à 3 700 calories pour un élève pour les 2 200 qu'il devrait atteindre par jour).

Les donneurs d'ordre ont aussi pris conscience de l'importance de la qualité dans la restauration :

- en ayant recours à des diététiciens et des nutritionnistes, de manière ponctuelle ou permanente, quand ils le peuvent ;
- en faisant porter leur effort sur la préparation des repas, la qualité gustative, l'ambiance générale dans laquelle se déroule le repas ;
- en prenant conscience de la nécessité de former les cuisiniers et personnels de restauration à la nutrition et à l'accueil des convives.

#### 3.6.4.2 L'environnement du repas inclut de plus en plus la valorisation des produits locaux

La mission a noté une volonté grandissante des donneurs d'ordre, et surtout des collectivités territoriales, de développer une « identité culturelle départementale » en valorisant les productions locales, biologiques, voire en les faisant simplement découvrir, comme dans l'opération « Un fruit par jour », conçue pour élargir l'horizon alimentaire de certains enfants.

Cette valorisation est étroitement liée à la promotion de filières courtes d'approvisionnement, principalement en fruits et légumes et parfois produits frais et ultra-frais quand la production locale est suffisante. Elle peut aller jusqu'à la mise à disposition des cuisiniers de fiches techniques « régionalisées ».

La valorisation des produits locaux peut dépasser le temps du repas : le CROUS de Toulouse a mis en place un partenariat avec une AMAP<sup>45</sup> pour permettre aux étudiants en résidence universitaire de cuisiner des fruits et légumes de qualité à prix réduit, ou en offrant de participer à un atelier « soupe » (animation DiscoSoupe).

---

<sup>45</sup>. Association pour le maintien de l'agriculture paysanne.



### 3.6.4.3 Une sensibilisation au gaspillage commence à accompagner les repas

La mission a relevé l'initiative d'un CROUS qui a placé dans la salle de restauration un « silo » transparent rempli du pain retrouvé sur les plateaux après les repas pour faire prendre conscience des quantités non consommées. Elle a également noté que dans certaines cantines de collèges ou de lycée les légumes sont désormais proposés en buffet où on peut prendre les quantités souhaitées et se resservir, comme on peut revenir chercher du pain mais pas en prendre plusieurs morceaux au passage à la chaîne.

### 3.6.5 L'étiquetage nutritionnel en distribution, un exemple à suivre ?

L'information du consommateur a pour objet de faciliter ses choix alimentaires, qu'il doit pouvoir faire en pleine connaissance des produits qu'il achète ou qu'on lui propose comme convive. L'objectif est d'en faire un acteur de sa santé.

Dans le cadre de l'article 14 de la loi de modernisation de notre système de santé, une expérimentation sur l'impact des différents logos a été conduite en « conditions réelles » d'achat dans les magasins, afin de déterminer le plus efficace sur les comportements d'achat. Elle a été menée par la DGS et le Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS) de septembre à décembre 2016<sup>46</sup>. Elle a été suivie d'une décision ministérielle en faveur du dispositif « Nutriscore » en avril 2017, d'une mise en œuvre par Santé publique France en mai 2017<sup>47</sup> puis de la publication d'un arrêté le 31 octobre 2017<sup>48</sup>.

L'objectif est de rendre les informations lisibles, simples et faciles d'interprétation par tous. Cette approche par un étiquetage clair vise également à réduire les inégalités sociales de santé en matière de nutrition.

L'amélioration de l'information nutritionnelle est un des axes du PNNS 2011-2015<sup>49</sup>. Pour les produits vendus emballés dans le commerce, l'information du consommateur doit comprendre :

- la liste des ingrédients par ordre décroissant, avec mise en relief des allergènes éventuels ;
- un tableau des valeurs nutritionnelles pour 100g, par portion-type (céréales) ou par élément (pâtisserie emballée séparément) : énergie (valeur calorique), matières grasses dont acides gras saturés, glucides dont sucres, fibres, protéines, sel ; les apports de tel ou tel élément dans les apports de référence pour un adulte-type sont présentés en pourcentage.

Ce tableau des valeurs nutritionnelles, de taille réduite et très peu compréhensible, n'est actuellement regardé que par une minorité de consommateurs. Il peut en outre s'accompagner d'allégations de type publicitaire ou d'images qui peuvent tromper le consommateur.

L'étiquetage nutritionnel simplifié Nutriscore, en face avant de l'emballage, choisi pour faciliter le choix du consommateur, prend appui sur des process de transformation spécifiques aux industries agroalimentaires. Un dispositif équivalent pour la restauration collective, s'appuyant sur les

<sup>46</sup>[http://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/20170425\\_rapport\\_etiquetage\\_nutritionnel.pdf](http://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/20170425_rapport_etiquetage_nutritionnel.pdf)

<sup>47</sup>. Cf. PJ 3

<sup>48</sup>. <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2017/10/31/SSAP1730474A/jo/texte>

<sup>49</sup> PNNS 3 ; Mesure 3.1: Favoriser spécifiquement l'accessibilité à des aliments de bonne qualité nutritionnelle dans le but de réduire les inégalités sociales de sante par la poursuite des analyses visant l'amélioration de l'information du consommateur sur le plan nutritionnel afin de faciliter ses choix

recettes standardisées, éventuellement adapté aux capacités de compréhension d'un jeune public, n'existe encore pas.

## 4 L'INFORMATION NUTRITIONNELLE, UNE ETAPE AVANCEE D'UNE EDUCATION GLOBALE A L'ALIMENTATION

Ce chapitre présente l'analyse et les recommandations portées par la mission et issues du constat précédemment exposé.

### 4.1 L'alimentation et « le mangeur » : une nécessaire approche globale

Quand il est question d'information nutritionnelle, il est question de l'alimentation et du mangeur. Ces deux sujets ont fait l'objet d'études socio psychologiques qui mettent en évidence les points suivants.

#### 4.1.1 L'alimentation : de multiples facettes indissociables

##### 4.1.1.1 L'alimentation en tant que réponse aux besoins nutritionnels fondamentaux.

Deux options se présentent :

- l'aborder principalement sous l'angle strict des nutriments. Cette option nécessite de la part du consommateur un corpus de connaissances minimum pour être intelligible et présente un caractère pouvant être perçu comme proche du médical. C'est cette approche qui a été retenue pour les données nutritionnelles figurant sur les produits pré-emballés du commerce mais également pour les programmes du ministère de l'éducation nationale dès le collège ;
- ou la concevoir à partir des aliments constitutifs de base (viande blanche, viande rouge, fruits, légumes verts, légumes secs, féculents, etc.). Cette approche s'appuie sur une proximité du « mangeur » avec les aliments bruts.

##### 4.1.1.2 L'alimentation constitutive de liens sociaux :

Cet aspect de l'acte d'alimentation sous-tend, souvent de façon inconsciente, le comportement alimentaire humain :

- ce que l'on mange participe, par le fait d'ingérer et assimiler des éléments, à construire son identité personnelle et son appartenance à une communauté (culturelle et/ou culturelle) ;
- le contexte dans lequel on se nourrit (en famille, seul, entre pairs) oriente les choix alimentaires. En phase d'apprentissage, pour les jeunes enfants, l'atmosphère influe sur le processus d'acceptation de l'aliment qui serait spontanément rejeté<sup>50</sup>, processus qui est à la base de la diversification de l'alimentation ;
- le lien avec le producteur de l'aliment (brut ou transformé) contribue à répondre au besoin de liens sociaux associés à l'alimentation, et à lui donner du sens.

---

<sup>50</sup> C.Esnouf, J.Fioramonti, B.Laurieux ; « L'alimentation à découvert » ; CNRS Editions ; 32-33

L'alimentation est donc la résultante des actions de l'ensemble des parties prenantes de la « filière du manger<sup>51</sup> ».

#### 4.1.2 Le « mangeur » versus le « consommateur alimentaire »

**Le comportement alimentaire se construit** dès les premières années de la vie grâce à l'éveil gustatif. Il est ensuite fondé sur les habitudes acquises qui demandent beaucoup de temps si on doit les modifier, ce qui explique la difficulté à convaincre les patients d'adopter un régime approprié en milieu hospitalier, sauf dans les services spécialisés en nutrition ;

**Le comportement du « mangeur » peut être paradoxal** : les messages « PNNS » sont connus de lui mais peu mis en pratique ; il exige la transparence et toujours plus d'informations, sans en tirer vraiment parti lors de ses achats au quotidien. Il est également **changeant** au long de la journée et au fil du temps (il est notoire que les goûts alimentaires évoluent avec l'âge) ;

**L'ingestion alimentaire a une forte composante neuro-psychologique** peu compatible avec l'édiction et l'application de normes destinées à influencer le comportement alimentaire. Les injonctions nutritionnelles, ressenties comme intrusives, ont montré leurs limites. Des mécanismes neurobiologiques liés à la récompense alimentaire (notion de plaisir à manger) influencent fortement le comportement alimentaire<sup>52</sup> ;

**La nature des messages est primordiale** : une information fondée essentiellement sur les aspects de santé a un impact réduit auprès des adolescents, voire des jeunes adultes, plus sensibles en revanche à la question de l'impact de leur alimentation sur l'environnement, ou sur le bien-être animal, d'où le succès des actions anti-gaspillage en restauration collective et celui du mouvement « vegan » (aucune utilisation de produits d'origine animale).

Ces rappels synthétiques débouchent sur une évidence : **l'information nutritionnelle devrait constituer une étape avancée dans une politique globale de l'alimentation**. Pour être efficace, c'est-à-dire influencer le comportement alimentaire des français, elle doit respecter les mécanismes et ressorts à la base de ce comportement et s'inscrire dans une éducation à l'alimentation.

## 4.2 Les préconisations

A de nombreuses exceptions notables, intéressantes et de terrain, la mission constate l'absence d'information nutritionnelle en restauration collective à destination du convive hors celle concernant les allergènes.

En outre les conditions de prises de repas, la profusion d'informations parfois contradictoires dans la vie quotidienne brouillant les messages et les nombreux mécanismes qui entrent en jeu dans la perception de ces messages par le convive limitent l'efficacité des quelques tentatives faites par les opérateurs de la restauration collective.

La mission a donc jugé nécessaire de porter sa réflexion au-delà de la question des contenus et méthodes de l'information nutritionnelle en mettant l'accent sur les conditions de réussite de cette dernière.

Les préconisations qui suivent, dans la perspective d'une éducation à l'alimentation, constituent des pistes d'actions visant à intégrer à leur juste place les fondements des comportements alimentaires.

<sup>51</sup>. Expression de J.P. Corbeau, professeur de sociologie à l'université François Rabelais de Tours

<sup>52</sup> C.Esnouf, J.Fioramonti, B.Laurieux ; « L'alimentation à découvert » ; CNRS Editions ; 25-26

Elles s'appuient sur trois principes dont le respect constitue, pour la mission, autant de facteurs favorables à l'atteinte par les « mangeurs » d'une alimentation équilibrée et appropriée à leur situation.

Ces principes sont :

- afficher et affirmer l'ampleur sociétale de la question de l'alimentation,
- veiller à inscrire les orientations et les actions dans la durée.
- s'appuyer sur des dynamiques collectives et créatrices de liens sociaux,

#### 4.2.1 Faire reconnaître l'alimentation comme enjeu de société et de politique publique

Cette qualification entraîne la nécessité pour chacun des acteurs de la chaîne « De la fourchette à la fourche <sup>53</sup>» de prendre en considération, dans son domaine d'intervention, l'approche globale de l'alimentation. Elle affirme la transversalité du sujet en impliquant un équilibre entre les aspects sociaux, économiques et environnementaux.

Elle relève également d'une réelle stratégie de prévention qui pourra progressivement prendre le pas sur les actuelles mesures curatives face au développement de maladies chroniques évoqué plus haut.

L'intérêt de **reconnaitre l'alimentation comme enjeu de société et de politique publique** est d'assurer au plus haut niveau politique la mobilisation coordonnée des acteurs et de rappeler en tant que de besoin ce socle commun et partagé.

Par ailleurs l'impact d'un changement du comportement alimentaire sur la santé publique requiert une ampleur qui ne peut être atteinte que sur du **long terme**.

- L'éducation alimentaire de la jeunesse (le « flux ») nécessite une politique (scolaire et périscolaire) sur la durée afin d'assurer une continuité et une progressivité de la maternelle au secondaire adaptée au développement de l'enfant, la première phase essentielle étant l'éveil sensoriel dès le plus jeune âge.
- La décision alimentaire chez les adultes (« le stock ») est sous l'emprise de l'habitude. Selon Jean-Pierre Corbeau, le changement s'appuie sur des expériences et événements de découverte en jouant sur des goûts différents de ceux habituels (ex : rôle des aromates) et sur le mode collectif pour permettre la verbalisation des impressions et des surprises et donc une meilleure appropriation. La répétition est nécessaire et l'évolution est lente.

De façon générale, le respect de ce « temps nécessaire » est le facteur essentiel pour permettre la progressivité du changement et éviter de mettre en danger (économique ou social) les acteurs qui y contribuent.

Enfin les initiatives constatées par la mission montrent qu'elles sont souvent la résultante de la rencontre, de la mobilisation et de l'implication d'acteurs de terrain, qu'ils soient responsables ou agents des services déconcentrés ou de collectivités territoriales, de personnels de la restauration collective (en entreprise, en milieu hospitalier ou scolaire) et de membres d'association.

---

<sup>53</sup> L'expression usuelle « De la fourche à la fourchette » des années 80 est ici « actualisée » pour insister sur le rôle prépondérant du mangeur sur les orientations des filières. La marque « C'est qui le patron ?! » (fin 2016) illustre ce principe en insistant sur le rôle du « consomm'acteur ».

Il est donc important de favoriser ces dynamiques locales et de pouvoir s'appuyer sur un réel fonctionnement interministériel au sein des services de l'Etat en évitant la multiplication des stratégies et programmes.

**Recommandation n°1 : Porter une politique nationale de l'alimentation au plus haut niveau de l'Etat**

- **s'appuyant sur un fonctionnement interministériel, des administrations centrales aux services déconcentrés**
- **favorisant voire impulsant les partenariats et initiatives des acteurs locaux (collectivités territoriales, associations, etc.)**

**4.2.2 Redonner du sens à l'alimentation par le lien avec les aliments et entre les mangeurs**

**4.2.2.1 La relation est très distendue entre le mangeur et les aliments bruts.**

La consommation d'aliments « ultra transformés<sup>54</sup> » se développe (en 2013, la France est au 26<sup>ème</sup> rang sur 80 en vente (en kg) de produits ultra-transformés par an<sup>55</sup>). Ce mode d'alimentation coupe tout lien entre le mangeur et les aliments de base, jusqu'à l'ignorance des caractéristiques de ces derniers (aspect, origine, goût, principaux apports nutritionnels, mode d'utilisation, saisonnalité). Cette rupture induit une absence de repères personnels pour établir une diète appropriée et gagner en autonomie. Elle favorise la dépendance et une sensibilité (par adhésion ou rejet) à des allégations publicitaires ou artisanales.

Pour recréer ce lien fondamental, la mission recommande de favoriser les initiatives offrant la possibilité aux mangeurs d'être en contact avec les aliments de base et de redécouvrir les quelques principes utiles pour les accommoder et en faciliter ainsi l'usage.

**4.2.2.2 L'acte de se nourrir a une valeur profondément sociale.**

Il est observé que les modifications de comportements individuels sont plus aisées en collectif qu'en solitaire<sup>56</sup>. La recherche d'évolution des comportements alimentaires doit pouvoir s'inscrire dans une dynamique sociale et plurielle : elle ne peut être le fait des seuls « mangeurs » mais doit également impliquer une évolution de l'offre de tous les acteurs de la « filière du manger » (agriculture, transformation agroalimentaire y compris restauration, distribution), qui soit accessible financièrement.

Par ailleurs, les constats de la mission l'amène à insister sur l'importance de messages abordant l'alimentation comme **source de mieux-être et plaisir**, plutôt que comme source de santé, et ce d'autant plus que ce dernier terme est la plupart du temps réduit à la présence/absence de maladie, contrairement à la définition de l'OMS<sup>57</sup>.

---

<sup>54</sup>. Classification des aliments NOVA – Carlo Monteiro – 2010- Cette classification est basée sur l'étendue et le but du traitement alimentaire industriel. Définition d'un aliment ultra transformé : formulation industrielle réalisée à partir de plus 5 ingrédients (certains pouvant être spécifiques aux processus industriels), dont l'objectif est de créer des produits prêts à l'emploi et destinés à remplacer les produits bruts ou peu transformés. Leurs caractéristiques sont notamment « l'hyperpalatabilité », des emballages sophistiqués, des allégations de santé.

<sup>55</sup> Ultra-processed food and drinks in latin america – PAHO 2015

<sup>56</sup> « L'omnivore » ; Claude Fischler, Odile Jacob, 2001.

<sup>57</sup> Définition de la santé depuis 1948 dans la constitution de l'OMS : la santé est un état de complet bien-être physique, mental et social, et ne consiste pas seulement en une absence de maladie ou d'infirmité.

La notion d'expérience (par approche ludique et événementielle) trouve donc ici toute son importance aussi bien pour un jeune enfant (qui découvre de nouveaux aliments au fur et à mesure de son avancée en âge), que pour un adulte qui découvre d'autres habitudes alimentaires.

À titre d'illustration, la campagne « Moi(s) sans tabac » de novembre 2016, dont les premières évaluations sont encourageantes, a mobilisé cette stratégie d'approche fortement collective et positiviste, en rupture avec les campagnes précédentes, moralisatrices.

**Recommandation n°2 : Développer des actions d'éducation à l'alimentation qui vise à rendre le mangeur acteur et prescripteur de sa propre alimentation en commençant par la redécouverte des aliments bruts.**

#### 4.2.3 Ouvrir l'école pour faciliter l'éducation à l'alimentation pour tous

L'avis n° 77 du CNA sur les enjeux de la restauration scolaire (juillet 2017) expose dans ses recommandations les différents leviers pouvant être mobilisés pour développer une éducation à l'alimentation pour les jeunes. Une mission interministérielle (ministères de l'agriculture, de l'éducation nationale et de l'enseignement supérieur-recherche-innovation) est en cours sur « l'éducation alimentaire de la jeunesse ».

Il n'existe pas d'organisations similaires (de type formation) pour s'adresser aux adultes dont les habitudes sont déjà acquises. La mission met donc l'accent sur l'intérêt à porter aux **outils de l'« école »** qui, peuvent non seulement apporter une éducation de l'alimentation adaptées aux tranches d'âge scolarisées (que l'on peut qualifier de « formation initiale » à l'alimentation), mais également favoriser la mise en réseau entre équipe éducative et parents, établissements et collectivités responsables du service de restauration. Cette mise en réseau présente l'avantage de créer une continuité entre les politiques et programmes d'action, et de faciliter une percolation des messages des enfants vers les parents.

« L'ouverture de l'école » s'appuie sur des outils existants :

➤ L'élaboration du projet d'école ou d'établissement :

Instauré en 1989, ce projet a pour objet de fédérer la communauté scolaire autour de quelques axes jugés prioritaires. Dans un contexte où les marges de manœuvre laissées à l'établissement sont réduites (le projet d'établissement est souvent la simple déclinaison du projet académique), cet outil est actuellement souvent perçu comme une obligation. Une plus grande latitude d'initiative laissée aux établissements offrirait l'opportunité, sans qu'il soit nécessaire de modifier les programmes scolaires, d'établir un projet intégrant la question de l'alimentation en utilisant les parcours éducatifs, dont le parcours éducatif de santé, qui permettent d'aborder des sujets très variés depuis la santé jusqu'à la citoyenneté ;

➤ Le comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté dans les collèges et lycées :

Cette instance, associant les parents et différents partenaires en lien avec les sujets traités, possède une certaine latitude pour proposer un projet éducatif intégré au projet d'établissement. Sa souplesse en fait depuis 2011 un élément bien adapté de politiques « péripédagogiques » ;

➤ Les « espaces parents » :

Créés par la loi de refondation de l'école du 8 juillet 2013, ils sont animés par les parents. Ils sont propices aux échanges entre les personnels et les parents et entre parents eux-mêmes. Ils offrent l'opportunité de créer un lien enfants/ parents sur le sujet de l'alimentation et de limiter le risque de fracture « messages à l'école » versus « alimentation familiale » ;

➤ Le renforcement des liens entre actions éducatives/ actions périscolaires :

La restauration scolaire relève des collectivités concernées (communes ou regroupement de communes, départements et régions). Toutefois la responsabilité du chef d'établissement est toujours engagée sur l'aspect sanitaire et les conditions de restauration influent largement sur les conditions d'apprentissage scolaire (le temps de restauration est théoriquement un temps de ressourcement avant les cours de l'après-midi).

Le lien entre temps scolaire et temps périscolaire est particulièrement important dans le primaire et encore plus en maternelle en matière d'éducation à l'alimentation, l'apprentissage social de la cantine étant particulièrement prégnant aux âges concernés.

Il a paru nécessaire à la mission de préconiser le renforcement des liens entre établissements et collectivités sur le sujet de l'alimentation, l'élaboration du projet d'établissement pouvant en offrir l'opportunité, dans le respect des compétences, tout en créant une plus grande coordination entre les actions de chacun.

- L'ouverture des cuisines pour l'organisation d'ateliers destinés aux jeunes ainsi qu'aux adultes, possibilité offerte par la circulaire du 2 mars 2011<sup>58</sup> et la note de service du 16 août 2011<sup>59</sup>.

Pour faciliter d'initiatives il sera nécessaire de renforcer l'information ou la formation des différents acteurs publics ou privés chargés de la mise en œuvre de la réglementation, voire d'adapter la réglementation, notamment celle relative à l'hygiène alimentaire.

**Recommandation n°3 : Intégrer un volet alimentation dans les projets d'établissements ou d'école et encourager les initiatives fédératrices entre personnels/ parents/ enfants.**

#### 4.2.4 Permettre au CNOUS et aux CROUS de prolonger l'éducation à l'alimentation des étudiants

Les CROUS, établissement public à caractère administratif ont pour mission de faciliter la vie au quotidien des étudiants en matière de vie sociale (aides, bourses, logements, restauration, emploi) et culturelle. Ils proposent une restauration incluant une formule de repas complet subventionné à un prix réduit.

Au niveau national, le CNOUS fait l'interface entre les CROUS et le ministère de tutelle, chargé de l'enseignement supérieur. Il répartit les crédits de fonctionnement et investissement, certaines bourses, insuffle une politique nationale et mutualise les bonnes pratiques des CROUS. En matière de restauration, il fixe le prix du repas après validation du ministère chargé des finances et établit un catalogue de référencement pour les achats des CROUS (85% de leurs achats).

Alors que les étudiants construisent leur autonomie, notamment dans leurs pratiques alimentaires, et se situent à l'interface entre la période scolaire et la vie professionnelle, aucun accompagnement institutionnel adapté à leur situation ne leur est proposé. Pour autant, certains CROUS mettent en place des actions de promotion de santé, parfois en partenariat avec des mutuelles avec à ce jour des objectifs « minceur » et « forme ». Le CROUS de Nice teste le Nutriscore dans son offre en cafétéria. Celui de Toulouse diversifie les initiatives pour mieux « faire manger » les étudiants et utiliser les filières courtes.

---

<sup>58</sup>[http://www.fnab.org/images/files/actions/politiques\\_agricoles/programme\\_national\\_alimentation\\_circulaire\\_mars\\_2011.pdf](http://www.fnab.org/images/files/actions/politiques_agricoles/programme_national_alimentation_circulaire_mars_2011.pdf)

<sup>59</sup>. [http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2011/08/cir\\_33650.pdf](http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2011/08/cir_33650.pdf).

Le CNOUS et les CROUS pourraient assurer ce rôle de façon institutionnelle sous réserve de la modification et de l'élargissement de leur objet.

**Recommandation n°4 : Elargir le champ réglementaire des Crous aux questions de santé (et donc d'éducation à l'alimentation).**

#### 4.2.5 Enrichir les cahiers des charges des appels d'offre

➤ Les cuisiniers et préparateurs

L'importance des relations des cuisiniers et préparateurs avec les convives, ajoutée à la qualité des plats offerts, est unanimement mise en avant par les interlocuteurs de la mission, en particulier en restauration scolaire, pour susciter l'envie de découvrir d'autres repères alimentaires et limiter l'« évasion » des lycéens vers la restauration rapide extérieure à l'établissement.

La mission estime donc nécessaire que soit intégré dans les cahiers des charges le rôle des cuisiniers comme porteurs de messages auprès des convives. Il leur serait ainsi demandé de valoriser les produits de base et leur utilisation culinaire et nutritionnelle.

➤ L'étiquetage nutritionnel

Dans leur ouvrage « La restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire français », Thierry Mathé et Aurée Francou<sup>60</sup> mettent en évidence le rôle de la restauration collective dans l'évolution des comportements alimentaires des convives.

Ils affirment que « Dispositif au service des usagers, la restauration collective se doit aussi d'être attractive si elle entend œuvrer au bien-être des salariés, sans qu'il s'agisse d'imiter la restauration commerciale et de perdre sa spécificité. Il s'agit sans doute de concevoir la restauration collective comme un univers de liberté en même temps que d'apprentissage et de transmission. Autrement dit, il s'agit moins d'enjoindre à ses usagers à suivre des normes que d'apprendre aux usagers à choisir. Dans un système de libre-service et de large choix, la qualité de ce que l'on mange ne dépend pas seulement de l'offre mais aussi de ce que l'on choisit. Cela donne à l'utilisateur une responsabilité. »

Il reste que cette responsabilité du convive présuppose une information préalable et sa capacité à l'utiliser.

La transposition appropriée à la restauration collective du dispositif d'information retenu pour la distribution présenterait l'avantage de permettre aux convives/ consommateurs d'élaborer plus aisément leurs choix nutritionnels sur la semaine quel que soit son mode d'alimentation (hors domicile et au domicile) grâce à des modalités d'information similaires. *A contrario*, la multiplication des dispositifs contribuerait à aggraver la confusion et les difficultés de choix chez le convive/consommateur.

Cette cohérence est d'autant plus importante que les repas pris dans le cadre de la restauration collective participent à l'équilibre nutritionnel de chaque convive pour une journée, voire une semaine.

De plus la restauration collective pourrait contribuer à la réduction des inégalités par son côté exemplaire en s'appuyant sur le transfert de connaissances enfants/parents en restauration scolaire et en offrant l'exemple de repas équilibrés en restauration d'entreprise.

---

<sup>60</sup>. Thierry Mathé et Aurée Francou ; La restauration collective au travail conforte le modèle alimentaire français ; Credoc, décembre 2014.



En l'absence d'une expérimentation inscrite dans le cahier des charges, en lien et cohérence avec l'affichage nutritionnel en distribution (Nutriscore), cette transposition en l'état se heurte à des difficultés : celles du préparateur pour qualifier un plat type, en fonction de la valeur nutritionnelle de ses composants, de leurs proportions relatives et de l'importance des portions, et celle du convive dont la formation préalable reste à parfaire.

**Recommandation n°5 : Mobiliser la restauration collective**

- **par l'inclusion de clauses adaptées dans le cahier des charges**
- **par la conduite d'une expérimentation permettant l'adaptation de l'étiquetage nutritionnel simplifié Nutriscore aux caractéristiques et aux publics de la restauration collective**

#### 4.2.6 Compléter la formation et stimuler l'implication des acteurs

Cuisiniers, préparateurs et enseignants sont les premiers relais auprès des convives pour encourager à une alimentation adaptée.

L'amélioration des compétences des cuisiniers et préparateurs passe par la formation (initiale et/ou continue), et l'amélioration du classement indiciaire. Des animations du type « organisation de concours de chefs de cuisine collective » peuvent apporter une émulation entre professionnels.

Les enseignants étant un exemple et un vecteur, leur présence même épisodique au moment des repas pris à la cantine complèterait utilement leur implication dans l'éducation à l'alimentation.

La mission estime comme le CNA que les professionnels de santé, au-delà du milieu hospitalier<sup>61</sup>, ont un rôle important à jouer en matière d'éducation à l'alimentation de la population, à l'occasion de soins ou consultations familiales. Pour cela il est indispensable d'accorder le temps nécessaire à ce changement en les accompagnants par la formation.

**Recommandation n°6 : Former et impliquer les cuisiniers et préparateurs, pour mieux contribuer à l'éducation à l'alimentation.**

## 5 CONCLUSION

Alimentation et nutrition font l'objet d'inquiétudes de la part des citoyens, de débats et allégations tous azimuts, et de prescriptions et réglementations par les pouvoirs publics. Elles sont essentiellement abordées sous l'angle de la santé, en ne prenant bien souvent pas en compte, à leur juste valeur, les ressorts psychologiques sous-jacents à l'acte alimentaire du mangeur.

Sur le thème de l'information nutritionnelle auprès des convives de la restauration collective, la mission a constaté que celle-ci est quasi inexistante mais que les dispositions actuelles de cette restauration peuvent être mises à profit.

Il lui est apparu clairement que l'information nutritionnelle doit être conçue comme étant un outil parmi d'autres et s'intégrer dans l'éducation à l'alimentation. Cette dernière constitue la condition incontournable pour permettre aux convives d'être acteurs dans leurs choix et de se réapproprier la dimension holistique de l'alimentation au-delà du seul aspect nutritionnel et santé.

---

<sup>61</sup> Avis n° 78 du CNA : l'alimentation en milieu hospitalier, juillet 2017

La mission considère que la réussite d'une nouvelle politique nationale de l'alimentation, englobant par nature l'éducation à l'alimentation et l'information nutritionnelle, est clairement conditionnée par un portage au plus haut niveau de l'État. Un tel portage est de nature à garantir, dans la durée, la prise en compte de ses dimensions sociétales, la définition d'objectifs intermédiaires et progressifs, une réelle interministérialité et l'implication des acteurs locaux. Par ailleurs, la redécouverte des aliments bruts constitue un fondement pour permettre au mangeur la réappropriation de son alimentation et ainsi de devenir acteur et prescripteur de sa diète.

Avant de développer des outils d'information nutritionnelle, les conditions favorables à leur réception et compréhension doivent être réunies. La mission a identifié quatre conditions, soit quatre leviers à actionner :

- « Ouvrir l'école » pour faciliter l'éducation à l'alimentation pour tous en optimisant les outils déjà existants (projet d'établissement et d'école, comité d'éducation à la santé, espaces parents, liens avec le périscolaire, utilisation des cuisines pour des ateliers parents/ enfants) ;
- Elargir les compétences des CROUS à l'accompagnement alimentaire des étudiants pour développer les initiatives en la matière, qui sont jusqu'à présent dépendantes de la seule implication personnelle des gestionnaires ;
- Enrichir les cahiers des charges des appels d'offre, en restauration concédée, de deux clauses. La première, dont la généralisation est souhaitable, porte sur l'implication des cuisiniers et préparateurs dans la transmission de messages accompagnant le convive dans ses choix. La seconde concerne la participation à une expérimentation traitant des conditions de transposition d'un étiquetage nutritionnel de type Nutriscore. Cette dernière présente l'intérêt de faciliter le choix du convive/consommateur en visant la cohérence des modalités d'information quel que soit le mode d'alimentation (hors domicile et au domicile) ;
- Former et favoriser l'implication des cuisiniers, préparateurs, enseignants et professionnels de santé pour qu'ils contribuent mieux à l'éducation à l'alimentation.

La mission souligne l'effet d'entraînement que peut engendrer l'amélioration de l'information nutritionnelle en restauration collective en donnant au convive des repères lui permettant non seulement d'orienter ses choix mais également de formuler ses attentes tant en restauration commerciale qu'au domicile.

Mme Martine Caffin-Ravier

Inspectrice générale  
à l'IGAENR

Mme Sylvie Rocq

Ingénieure générale  
au CGAAER

Pr. Daniel Nizri

Inspecteur général  
à l'IGAS

## RECOMMANDATIONS DE LA MISSION

N°	Recommandation	Niveau de priorité	Autorité responsable	Echéance
	<p>Porter une politique nationale de l'alimentation au plus haut niveau de l'Etat</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• s'appuyant sur un fonctionnement interministériel, des administrations centrales aux services déconcentrés</li> <li>• favorisant voire impulsant les partenariats et initiatives des acteurs locaux (collectivités territoriales, associations, etc.)</li> </ul>		Gouvernement Suites des Etats généraux de l'alimentation	Décembre 2017
	Développer des actions d'éducation à l'alimentation qui vise à rendre le mangeur acteur et prescripteur de sa propre alimentation en commençant par la redécouverte des aliments bruts.		Gouvernement, collectivités territoriales, donneurs d'ordre de la restauration collective et associations Suites des Etats généraux de l'alimentation	2018
	Intégrer un volet alimentation dans les projets d'établissements ou d'école et encourager les initiatives fédératrices entre personnels/ parents/ enfants.		DGESCO Collectivités territoriales	Rentrée scolaire 2018
	Elargir le champ réglementaire des Crous aux questions de santé (et donc d'éducation à l'alimentation).		Ministère chargé de l'enseignement supérieur	Rentrée universitaire 2018
	<p>Mobiliser la restauration collective</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• par l'inclusion de clauses adaptées dans le cahier des charges</li> <li>• par la conduite d'une expérimentation permettant l'adaptation de l'étiquetage nutritionnel simplifié Nutriscore aux caractéristiques et aux publics de la restauration collective</li> </ul>		Donneurs d'ordre de la restauration collective	2018
	Former et impliquer les cuisiniers et préparateurs pour mieux contribuer à l'éducation à l'alimentation		Ministères chargés de l'éducation nationale, de la formation professionnelle et les sociétés de restauration collective	2018



# LETTRE DE MISSION



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE  
MINISTÈRE DES AFFAIRES SOCIALES ET DE LA SANTÉ  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT,  
PORTE-PAROLE DU GOUVERNEMENT

*Les Ministres*  
Cab MT/NP/SPSS/VMG/D-16-030103

*Paris, le* - 7 DEC. 2016

La ministre de l'Éducation nationale, de  
l'Enseignement supérieur et de la Recherche

La ministre des Affaires sociales et de la Santé

Le ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et  
de la Forêt, Porte-parole du Gouvernement

à

Monsieur Pierre BOISSIER  
Chef de l'Inspection générale des affaires sociales

M Jean-Richard CYTERMANN  
Chef de service de l'Inspection générale de  
l'administration de l'éducation nationale et de la  
recherche

M Alain MOULINIER  
Vice-Président du Conseil général de l'alimentation,  
de l'agriculture et des espaces ruraux

Objet : Rapport sur l'amélioration de l'information nutritionnelle dans la restauration collective  
(art 15 de la loi de modernisation de notre système de santé)

L'article 15 de la loi de modernisation de notre système de santé (LMSS) n° 2016-41 du 26 janvier 2016 dispose que : « Le Gouvernement remet au Parlement, dans un délai de six mois à compter de la promulgation de la présente loi, un rapport sur l'amélioration de l'information nutritionnelle dans la restauration collective. Cette mesure s'intègre dans un projet de santé publique qui articule la qualité d'accueil dans les restaurations collectives avec un projet d'éducation à la santé permettant aux usagers de la restauration collective, en premier lieu les élèves des établissements scolaires fréquentant la cantine, de faire des choix nutritionnels adaptés à leur santé et à leur activité physique ».

.../...

110 RUE DE GRENELLE – 75357 PARIS SP 07  
14 AVENUE DUQUESNE – 75350 PARIS SP  
78 RUE DE VARENNE – 75349 PARIS 07

L'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime issu de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche mentionne que la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective est régie par des règles déterminées par décret. Seuls les textes réglementaires liés à la restauration scolaire ont été publiés. Il s'agit du décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Plus de 3 milliards de repas sont servis chaque année en restauration collective. L'enjeu de l'information nutritionnelle et de l'éducation à la santé durant ce moment privilégié concerne notamment la question des inégalités sociales de santé en nutrition.


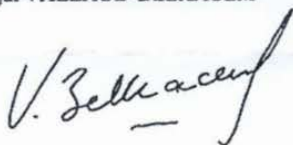
Sur un sujet qui relève de la santé et de l'éducation de la population, notamment des élèves, et d'une réglementation portée par le code rural et de la pêche, nous souhaitons que vos inspections puissent mener un travail conjoint en vue de produire le rapport gouvernemental prévu par l'article 15 de la LMSS.

L'objectif du rapport serait, en donnant un accent particulier à la restauration scolaire ainsi qu'à la restauration d'entreprise de *« faire un état des lieux des informations mises en place en restauration collective et visant à permettre aux convives de faire des choix nutritionnels adaptés et proposer des pistes en termes d'information nutritionnelle en restauration collective pour améliorer le choix du consommateur dans un objectif de santé publique. »*

La remise du rapport est souhaitée dans les trois mois.

Nous vous prions de croire, Messieurs, à l'assurance de notre sincère considération.

Najat VALLAUD-BELKACEM



Marisol TOURAINE

Stéphane LE FOLL



# LISTE DES PERSONNES RENCONTREES

## Les ministères

- **Ministère chargé de la santé**

Yann BUBIEN, directeur adjoint du cabinet de la ministre des Solidarités et de la Santé

Aude MUSCATELLI, directrice adjointe du cabinet de la ministre des Solidarités et de la Santé

Joëlle CARMES, DGS, sous-directrice EA

Magali NAVINER, DGS, cheffe du bureau EA3

Christel COURCELLE, DGS, PNNS / EA3, chargée de mission

Michel CHAULIAC, DGS, PNNS / EA3, chargé de mission

- **Ministère chargé de l'agriculture**

Arnaud MILLEMANN, conseiller chargé de l'agroalimentaire et de l'alimentation au cabinet du ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

Marie-Cécile NAVES, conseillère santé au cabinet du ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt

Patrick DEHAUMONT, DGAL, directeur général de l'alimentation

Laurence DELVA, DGAL, cheffe du service de l'alimentation

Anne-Cécile COTILLON, DGAL- SD PAL

- **Ministère chargé de l'éducation nationale et de l'enseignement supérieur**

Marie-Cécile NAVES, conseillère en charge de la santé, du sport, du handicap et de l'éducation populaire au cabinet de la ministre de l'Education nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

Véronique GASTÉ, DGESCO, cheffe du bureau B3-1 de la santé, de l'action sociale et de la sécurité

Henri CAZABAN, DGESCO, adjoint à la cheffe de bureau

Michel LUGNIER, inspecteur général de l'éducation nationale (IGEN), groupe économie-gestion, responsable de la filière hôtellerie-restauration.

## Les donneurs d'ordre : les Collectivités locales par l'intermédiaire des associations nationales

- **Association des maires de France (AMF)**

Isabelle MAINCION, co-présidente du groupe de travail Restauration scolaire

Nelly DENIOT, responsable du département de l'action sociale, éducative, sportive et culturelle

Sébastien FERRIBY, conseiller technique

- **Assemblée des départements de France (ADF)**

Pierre MONZANI, directeur général

Gaëlle CHARLEMANDRIER, conseillère

Jérôme BRIEND, conseiller, service juridique

- **Département des Yvelines :**

Amélie BRISSET, Direction de l'Éducation et de la jeunesse, Service d'appui aux établissements, chargée du suivi de la restauration collective

- **Association des régions de France (ARF)**

Jean RAINAUD, conseiller éducation

- **Région Occitanie**

- ARS

Francette MEYNARD, directrice de la santé publique

Laurence BERTHERAT, chargée des programmes de santé publique

Nassera MENOUE, responsable de la gestion de crise sanitaire

- DRAAF

Bruno LION, directeur adjoint DRAAF, responsable de la mission « durabilité de l'agriculture »

Catherine PAVÉ, directrice adjointe, cheffe du service régional de l'alimentation

Caroline QUINIO, cheffe d'unité, politique publique de l'alimentation

- CROUS de Toulouse

Françoise BIR, directrice

Fabienne RIVIER-MONRIBOT, directrice adjointe

Michel SAINT-FÉLIX, conseiller technique restauration

- Conseil régional Occitanie

Gilles BALAGEAS, directeur de l'éducation et de la jeunesse

Catherine VALVERDE, chef de service à la direction de l'éducation

- CISALI

Muriel GINESTE, sociologue, facilitateur d'innovation



- Conseil général du Gers (32)

Mme COMBI, chef du service de restauration durable des collèges

Françoise MASSOUTIER, technicienne restauration

- Lycée Bellevue (AUCH)

Thierry BIZEUL, proviseur

- Mme DALOU, gestionnaire, secrétaire générale

### **Les services de l'Etat responsables des marchés de la restauration**

- Le Centre national des œuvres universitaires et scolaires (CNOUS)  
Dominique FRANCON, sous-directeur restauration et achats

### **Les prescripteurs :**

- Le Haut conseil de la santé publique (HCSP)  
Franck CHAUVIN, président
- Le Conseil national de l'alimentation  
Karine BOQUET, CNA, secrétaire interministérielle

### **Les opérateurs et associations de la restauration collective :**

- Sodexo  
Carole GALISSANT, directrice du pôle culinaire Education- Expertise nutrition- Services aux opérations
- Elios  
Viviane ABJEAN UGUEN  
Emmanuel PARCHAP  
Arnaud FULMES
- Agores  
Christophe HÉBERT, président
- Restau'co.  
Eric LEPECHEUR, président
- Syndicat national de la restauration collective (SNRC)  
Dominique-Ph. BENEZET, délégué général  
Sophie LEYMERIGIE, directrice qualité et sécurité (ELIOR)

Carole GALISSANT(SODEXO)

**L'industrie agro-alimentaire:**

- GECO food service pour l'Association nationale des industries alimentaire (ANIA)  
Frédérique LEHOUX, déléguée générale  
Laurence VIGNE, secrétaire générale adjointe

**Les associations de consommateurs :**

- UFC Que choisir  
Olivier ANDRAULT département des études, Chargé de mission agriculture et alimentation

**Des relais d'information :**

- Le Conseil supérieur de l'audiovisuel.  
  
Fabien MIGNET  
Albin SOARES-COUTO  
Géraldine VANHILLE

**Des personnes ressources notamment**

- Jean-Pierre Corbeau, professeur de sociologie de l'alimentation de l'université de Tours
- Mme Soraya LAGARRIGUE, expert analyse sensorielle

## PIÈCE JOINTE 1

Catégorie	Type de restaurant collectif	Responsabilité	Opérationnel
<b>Restauration scolaire publique</b>	Restaurant scolaire municipal (crèche, école maternelle et primaire)	Mairie, ou intercommunalité selon la compétence	Chef de cuisine/ gestionnaire/ responsable de restauration
	Collège	Conseil Départemental	
	Lycée	Conseil Régional	
	Université	Etat/CROUS	
<b>Restauration scolaire privée</b>	Ecole, collège, lycée	OGEC	
<b>Restauration médico-sociale</b>	Hôpital	Conseil d'Administration de l'établissement	
	Maison de retraite	Mairie, intercommunalité selon la compétence	
<b>Restauration d'entreprise</b>	Restaurant administratif	Etat	
	Restaurant d'entreprise	Comité d'entreprise ou direction	
<b>Autres</b>	Armée, prison	Etat via le ministère compétent	

Source : *Portail régional de la restauration collective bio, locale et de qualité en Aquitaine*



## PIECE JOINTE 2

Exemples de questionnaires de satisfaction en restaurant d'entreprise (proposé et interprété par la commission restaurant) et en restaurant scolaire (proposé et interprété par les parents)

### Restaurant d'Entreprise

#### Enquête de satisfaction :

Thèmes	Indice de satisfaction			
	Déjeuner		Dîner	
	2013	2014	2013	2014
Qualité globale du restaurant	96 %	94 %	100%	94 %
La restauration	96 %	94 %	97%	100 %
L'espace de service	96 %	88 %	93%	95 %
Le personnel d'Eurest	100 %	99 %	96 %	100 %
Le rapport qualité/prix	91 %	90 %	88 %	94 %
Fraîcheur et qualité des entrées	93 %	93 %	94 %	100 %
Qualité des desserts	98 %	97 %	90 %	100 %
Quantités servies	96 %	94 %	93 %	100 %
Variété des plats chauds	91 %	88 %	97 %	89 %
Goût et cuisson des viandes et poissons	90 %	79 %	94 %	95 %
Assaisonnement et cuisson des légumes d'accompagnement	89 %	82 %	94 %	100 %
Température des plats chauds	91 %	89 %	96 %	100 %
Présentation des plats	94 %	95 %	97 %	100 %
Propreté de la vaisselle	76 %	77 %	94%	100 %

Thème : Le lieu de restauration	Indice de satisfaction			
	Déjeuner		Dîner	
	2013	2014	2013	2014
La salle de restauration	72 %	61 %	93 %	53 %
Le niveau sonore (pas trop de bruit)	54 %	44 %	83 %	52 %
Le confort de la salle (espace disponible - mobilier - luminosité)	54 %	51 %	90 %	50 %

Questions	Réponses	
	Déjeuner	Dîner
Le choix proposé dans votre restaurant correspond-t-il à vos attentes ?	96 % de réponses positives	100 % de réponses positives
Seriez-vous intéressé par :		
Application smart phone apportant conseils et informations	18 %	7 %
Un plat bistrot traditionnel	82 %	70 %
Un bar à pâtes	62 %	67 %
Des pizzas à la demande	64 %	63 %
Des galettes et des crêpes	67 %	62 %
Une formule repas express	45 %	77 %

Même si on observe une légère baisse des indices de satisfaction par rapport à l'année précédente, l'avis des convives laisse indiquer clairement un a priori très favorable sur la prestation d'ensemble du restaurant d'Entreprise.



**Que retrouvons-nous comme remarques particulières ?**

La principale concerne le lieu de restauration ce qui n'est pas surprenant au vu de la fréquentation en hausse permanente depuis quelques années (record de nouveau battu avec 94484 repas servis en 2014, pour rappel : 83620 en 2013).



Face à ce constat, le Comité d'Etablissement ne reste pas inactif et a sollicité la Direction locale pour un projet d'agrandissement (voir communication précédente sur ce sujet).

Ce dossier est en voie de constitution finale (présentation de la nouvelle implantation à la Commission « Restaurant » effectuée par le Bureau d'Etude [redacted] étude de financement réalisée) avec comme objectif de le présenter à la Direction ce 1<sup>er</sup> semestre 2015.

**Que prévoit-il comme améliorations :**

- ⊙ Limitation des zones de croisement entre les personnes (problème actuel à la cafétéria, à l'entrée du self, au bar à légumes. ...).
- ⊙ Création d'un espace « stand express » (possibilité de réaliser son menu complet sur un seul stand).
- ⊙ Suppression du self linéaire et mise en îlots par domaine (entrées, plats chauds, desserts, ...)
- ⊙ Création d'un stand pasta/pizza assurant un service quotidien.
- ⊙ Doublement possible de la caisse.
- ⊙ Augmentation de la capacité d'accueil de 44 places assises.
- ⊙ Création d'une salle de restauration « Direction ».
- ⊙ Déplacement de la cafétéria et du stand « sandwichs/salades composées » vers une zone plus vaste permettant d'accueillir plus de monde et d'assurer une prestation supérieure.



Ce projet prend donc en compte le besoin de capacité supérieure mais également il proposera une gamme de restauration qui répondra à l'intérêt des convives pour de nouvelles prestations. Courant juin, il appartiendra à la Direction de l'inscrire au prochain plan d'investissements en souhaitant que la prise de décision n'attende pas 10 ans comme ce fut le cas à Vélizy. Le road show de jeudi dernier nous a informés d'un agrandissement du restaurant d'Entreprise réalisé à Gloucester en 2014. Il sera donc difficile de refuser celui de Bidos qui s'avère indispensable.

**Tarifification 2015 :**

Suite à la demande exprimée par la Commission « Restaurant » du site de Bidos, notre prestataire Eurest privilégie les circuits courts dans ses approvisionnements comme la viande, par exemple, qui vient d'élevages locaux.

Ceci présente des avantages comme la connaissance du produit et l'assurance de bénéficier d'un bon niveau de qualité mais est également synonyme d'une maîtrise des coûts plus délicate avec la possibilité moindre de « pouvoir de négociation » sur les prix.

Ce constat explique la revalorisation des tarifs pour l'année 2015 demandée par notre prestataire [redacted] et après discussions avec leurs représentants, cela se traduira concrètement à partir du lundi 02 février par :

- ⊙ Une augmentation de 0,01 € de chaque produit servi au restaurant d'Entreprise (entrée, plat, dessert, ...),
- ⊙ Une participation du CE supérieure de 1,3 % à celle de 2014 sur le frais fixes, sans répercussion pour les convives sur les frais d'admission.

## ENQUETE DE SATISFACTION POUR LA CANTINE

105 réponses sur 405 demi pensionnaires

Les chiffres sont ramenés en pourcentages mais attention plusieurs réponses étaient possibles et certains n'ont pas répondu à toutes les questions.

En violet quelques commentaires à propos des résultats ou du fonctionnement de la cantine

Les nombreuses remarques et appréciations vont nous permettre d'amener des éléments lors des commissions cantine qui ont lieu une fois par trimestre.

### 1° Avez-vous connaissance des menus ?

Oui par votre enfant : 62%  
oui en consultant les menus par l'intranet: 2,85%  
Non je ne sais pas ce qu'ils mangent : 30,5%

Nous sommes plus de 2/3 des parents à nous intéresser à ce que mange notre enfant

### 2) Est-ce que le menu affiché correspond au menu Servi ?

Oui : 40%  
Non : 21%  
Ne sais pas : 34,3%

### 3) Votre enfant a-t-il le choix entre :

Plusieurs entrées : 91,4%  
Plusieurs viandes : 26,65%  
Plusieurs accompagnements : 15,23%  
Plusieurs laitages : 49,5%  
Plusieurs desserts : 67,6%

### Remarques :

Ces commentaires ont trait essentiellement à la qualité, la variété.

Il est à noter que sur 1600 repas lorsqu'il y a du porc en plat principal, sont préparés 200 autres plats destinés pour moitié aux personnes de religion musulmane. Il reste donc 100 plats proposés à ceux qui le veulent mais de façon échelonné tout le long du service afin qu'il y en ait jusqu'à la fin.

### 4) Est-ce qu'il y a toujours du pain en libre service ?

Oui : 72,4%  
Oui, mais pas assez : 1,9%  
Non : 13,3%

**5) Quel est ressenti de votre enfant ?**

	BON	MOYEN	MAUVAIS	NE SAIT PAS
Sur la quantité de nourriture	51,4 %	39 %	7 %	6,7 %
Sur la qualité de nourriture	7,6 %	56,2 %	33,3 %	0
Sur la variété des plats	30,5 %	53,3 %	12,4 %	1,9 %
Sur les entrées	32,4 %	41 %	24,8 %	2,9 %
Sur les viandes	29,5 %	46,7 %	21,9 %	1,9 %
Sur les poissons	18 %	41 %	37,1 %	3,8 %
Sur les accompagnements	22,8 %	48,6 %	21 %	4,8 %
Sur les laitages	58,1 %	13,5 %	8,6 %	3,8 %
Sur les desserts	71,4 %	21,9 %	1,9 %	2,9 %

**6) Quels sont les plats qu'il n'apprécie pas ?**

Là encore des appréciations sur la qualité, la cuisson et la préparation des repas seront reprises en vue d'être améliorées.

**7) Votre enfant a-t-il du mal à digérer ?**

souvent: 4,8%

Parfois : 13,3%

Pas du tout : 62,8%

18% des enfants peuvent avoir du mal à digérer les repas, ( cuisson et graisse sont mis en avant)

**8) Quelle est la température des plats servis ? Une seule réponse**

Froid : 6,7%

Tiède : 55,2%

Bonne température : 25,7%

Chaud 2,9%

68% des plats sont considérés comme tièdes ou froids



**9) votre enfant sort-il parfois de table à la cantine en ayant encore faim ?**

Oui, parce qu'il est difficile dans ses goûts : 10,5%

Oui, parce qu'il ne trouve pas la nourriture bonne : 40%

Non, mais parfois il se contente des entrées ou des desserts : 35,2%

Non, car il mange de tout : 19%

Seulement 19% mangent de tout à la cantine, ceci explique les grandes quantités jetées régulièrement à la poubelle. Ce sont les légumes qui ont le plus souvent du mal à passer auprès des élèves.

**10) Votre enfant amène-t-il de la nourriture de l'extérieur pour pallier les insuffisances éventuelles de la restauration du collège ?**

oui: 9,2%

Non : 88,5%

ne sait pas 1%

Les enfants très majoritairement (88,5%) se contentent de ce repas .

**11) Pensez-vous que les repas sont équilibrés ?**

Oui : 59%

Non : 19%

Ne sait pas 1,9%

La cantine répond à un Programme National Nutrition Santé qui se déroule sur 20 jours, qui inclut des directives très strictes en matière de quantité de fritures (pas plus de 5), de féculents ( pas plus de 10) ... crudités ou fruit (15 au minimum) , légumes autres que secs ( 10 au minimum),....

**12) Combien de temps dispose-t-il pour déjeuner (passé à table et non dans la file d'attente ) ?**

Moins de 20 minutes : 22, 8%

Entre 20 et 30 minutes : 32,4%

Plus de 30 minutes : 13,3%

**13) Combien de temps passe-t-il dans la file d'attente ?**

5 à 10 minutes : 15,2%

10 à 15 minutes : 36,2%

Plus de 15 minutes : 35,2%

**14) Durant le repas, les conditions, l'atmosphère de la cantine sont :**

Bonnes : 41%

Assez satisfaisantes : 53,3%

pas satisfaisantes: 4,8%

Des vols de nourriture par les plus grands sont plusieurs fois cités.  
Le bruit et la saleté des tables aussi.

**15) Vous comptez sur la cantine pour :**

Apprendre à votre enfant à manger de tout : 8,6%

Pour découvrir de nouveaux goûts : 5,7

Pour que votre enfant ait un repas équilibré : 53,3%

Vous êtes sans illusion sur votre enfant et sa capacité à manger de tout : 20%

Votre enfant mange de tout et vous êtes sans illusion sur la qualité des repas à la cantine : 26,7%

Il est nécessaire de rappeler que le coût du repas est faible et les denrées dans l'assiette représentent 1,76 euro ( le reste est attribué aux salaires et au fonctionnement).

**16) Quelles améliorations souhaiteriez-vous en général ou en particulier à la cantine ?**

Vous souhaitez voir les conditions d'organisation s'améliorer ( files d'attentes, repas chauds, vols ...) et la qualité ( utilisation de denrées de qualité, repas moins gras, plus goûteux... ) et l'introduction de soupes, fruits, plats exotiques,...

**17-questionnaire rempli avec l'enfant**

oui 77,1%

non 2,8%

## PIECE JOINTE 3



Paris, le 15 mars 2017

### COMMUNIQUÉ DE PRESSE

#### **Marisol TOURAINE se félicite des résultats des études sur l'impact d'un logo nutritionnel : leur intérêt et l'efficacité du logo Nutri-score sont démontrés**

Marisol TOURAINE, Ministre des Affaires sociales et de la Santé, a reçu hier les résultats de l'étude comparative de quatre systèmes d'étiquetage nutritionnel, évaluée par un comité scientifique indépendant. Cette étude démontre l'intérêt de ces logos pour améliorer la qualité nutritionnelle du panier d'achat des consommateurs, ainsi que l'efficacité du logo Nutri-score (appelé aussi « 5 C »), comparativement aux autres systèmes d'étiquetage nutritionnel. Ce résultat permettra le choix du logo qui sera pris par arrêté dès le mois d'avril.

Afin de contribuer au choix du système d'étiquetage nutritionnel le plus adapté, une étude a été conduite à partir de septembre 2016 : 60 supermarchés situés dans 4 régions de France ont participé pendant 10 semaines à l'évaluation comparative de 4 systèmes d'étiquetage nutritionnel simplifié, en conditions réelles d'achat. Les résultats de cette étude, évaluée par un comité scientifique indépendant, indiquent notamment :

- « la première question [...] était de savoir si, oui ou non, des systèmes d'étiquetage nutritionnel simplifié étaient susceptibles d'entraîner des modifications dans les comportements d'achat des consommateurs. La réponse est clairement oui. Trois des systèmes testés (Nutri-Couleurs, Nutri-score et SENS) ont sans ambiguïté un effet positif au regard du critère qu'a retenu le comité scientifique, à savoir le score FSA\* » : l'évaluation confirme le succès de cette étude inédite, réalisée en conditions réelles d'achat : l'intérêt de l'étiquetage nutritionnel est démontré pour la 1<sup>ère</sup> fois.
- concernant l'efficacité des systèmes testés : « la combinaison d'approches multiples explorées systématiquement (par catégories de produits, d'acheteurs, etc.) fait apparaître une supériorité d'ensemble assez nette pour Nutri-Score [...]. Cet avantage de Nutri-score est plus marqué encore lorsqu'on observe spécifiquement le comportement des consommateurs qui achètent les produits les moins chers. [...] Au regard de l'ensemble de l'étude, Nutri-Score apparaît donc comme le système le plus efficace ».

Parallèlement, une seconde étude a été menée du 21 novembre au 12 décembre 2016 pour mesurer l'impact de plusieurs systèmes d'étiquetage nutritionnels à travers une méthode expérimentale en laboratoire. 809 participants ont testés cinq systèmes d'étiquetage. **Les résultats confirment l'impact des systèmes testés sur les achats des consommateurs. Ils confirment également l'efficacité du système Nutri-score, tout particulièrement sur le tiers des consommateurs ayant les revenus les plus faibles.**

Ces résultats permettront le choix du logo qui sera recommandé aux entreprises de l'agroalimentaire et aux distributeurs. Le Ministère s'appuiera sur ce rapport pour finaliser le cahier des charges qui sera adressé à l'ANSES pour avis. L'arrêté définissant le système d'étiquetage nutritionnel que les industriels pourront mettre en œuvre sera pris début avril.

« Avec la loi de modernisation de notre système de santé, j'ai donné une impulsion forte en faveur de la prévention et de la lutte contre les inégalités de santé. La nutrition est un déterminant majeur de la santé, pour le surpoids, l'obésité et le diabète notamment, mais aussi certains cancers et les maladies cardiovasculaires. Elle est aussi un profond marqueur des inégalités sociales de santé : le risque d'obésité pour les enfants d'ouvriers est près de 5 fois plus élevé que pour les enfants de cadre. Aujourd'hui, nous franchissons une étape majeure : pour la première fois, l'intérêt d'un logo nutritionnel et l'efficacité du logo Nutri-score sont démontrés. », a déclaré Marisol TOURAINE.

**Contexte :**

La loi de modernisation de notre système de santé a inscrit dans le droit la possibilité de recommander un système d'étiquetage nutritionnel pour faciliter le choix d'achat du consommateur, au regard de la composition nutritionnelle des produits. Ainsi que l'impose la réglementation européenne, son application sera facultative et reposera sur le volontariat des entreprises de l'agroalimentaire et des distributeurs.

Dès le mois de mars 2015, une concertation a été conduite avec des représentants des industriels, des distributeurs, des consommateurs, des autorités sanitaires et des scientifiques pour déterminer les différents systèmes graphiques possibles. Plusieurs logos ont été proposés, suivant les deux approches existant aujourd'hui : analytique et synthétique.

**Chiffres clés :**

- 15 % des français, soit près de 7 millions d'adultes, sont obèses ;
- l'obésité touche 2,7 fois plus les femmes peu éduquées par rapport aux plus éduquées (et 1,6 fois plus chez les hommes), selon l'OCDE ;
- un tiers des adultes est en surpoids ;
- la surcharge pondérale touche 7,2% des enfants de cadres contre 15,6% pour ceux d'ouvriers (2,2 fois plus) et l'obésité touche 1,3% des enfants de cadres contre 5,8% d'ouvriers (4,5 fois plus).

\* Food Standards Agency

**Contact presse :**

Cabinet de Marisol TOURAINE : 01 40 56 60 65 - [cab-ass-presse@sante.gouv.fr](mailto:cab-ass-presse@sante.gouv.fr)

10/10/2017 Santé publique France - Lancement du NUTRI-SCORE : Santé publique France met en ligne un espace pour tout savoir sur les modalités...

<http://www.santepubliquefrance.fr/Actualites/Lancement-du-NUTRI-SCORE-Sante-publique-France-met-en-ligne-un-espace-pour-tout-savoir-sur-les-modalites-et-les-regles-d-apposition-du-logo>



23 | 05 | 2017

## Lancement du NUTRI-SCORE : Santé publique France met en ligne un espace pour tout savoir sur les modalités et les règles d'apposition du logo

Comment obtenir le logo ? Quelles sont les règles d'utilisation de la charte graphique ? Quelle est la procédure pour s'engager dans la démarche... ? Santé publique France, engagé pour la promotion et l'utilisation du NUTRI-SCORE, met à disposition dès aujourd'hui au profit des entreprises de l'agroalimentaire et des distributeurs un espace dédié sur son site internet pour tout savoir sur les modalités et les règles d'apposition du logo NUTRI-SCORE.

« UN ÉTIQUETAGE NUTRITIONNEL SIMPLIFIÉ POUR AIDER LES CONSOMMATEURS À ACHETER DES ALIMENTS DE MEILLEURE QUALITÉ NUTRITIONNELLE »



### NUTRI-SCORE : c'est parti

La Loi de modernisation de notre système de santé du 26 janvier 2016 prévoit de faciliter l'information du consommateur sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires, par une information synthétique, simple et accessible à tous, au moyen de « graphiques ou symboles sur la face avant des emballages ».

À l'issue d'une évaluation en conditions réelles\*, le ministère chargé de la santé a annoncé que la signalétique simplifiée prendrait la forme d'un logo : **LE NUTRI-SCORE**.

Dès à présent, les entreprises de l'agroalimentaire et distributeurs peuvent s'engager dans la démarche et apposer sur leurs produits le logo NUTRI-SCORE. Un espace dédié sur le site internet permet de faire une demande de droit d'usage de la Marque NUTRI-SCORE via un formulaire d'enregistrement.

TOUT SAVOIR SUR LES MODALITÉS ET LA DÉLIVRANCE DE LA MARQUE

### L'action de Santé publique France dans la mise en œuvre de l'étiquetage nutritionnel simplifié

Sur demande du ministère chargé de la Santé, Santé publique France :

- a créé la marque et le logo NUTRI-SCORE ;
- a élaboré une charte graphique permettant l'usage du NUTRI-SCORE dans le respect des dispositions européennes et sur la base des travaux et expérimentations scientifiques conduits ;
- a rédigé son règlement d'usage, faisant l'objet d'un dépôt auprès des autorités françaises et européennes de protection intellectuelle (Inpi et EUIPO) afin de permettre le meilleur usage de la marque sur le territoire français et européen ;
- met à disposition l'ensemble des éléments graphiques pour accompagner sa mise en œuvre ;
- assure la gestion de la marque et permet, à l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali) de réaliser la mission de suivi et d'évaluation prévue, en lien avec ce dernier.

### Programme nutrition de Santé publique France

Le programme nutrition de Santé Publique France s'inscrit dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) qui vise à améliorer l'état de santé de l'ensemble de la population, en agissant sur l'un de ses déterminants, la nutrition. Il prend en compte tant les apports nutritionnels que les dépenses énergétiques via l'activité physique. Le site « mangerbouger.fr » ou encore « la Fabrique à menus » permettent à chacun de s'approprier au quotidien les recommandations du PNNS. L'agence développe également de nombreuses initiatives pour augmenter la pratique d'activité physique et réduire la sédentarité des Français et notamment des jeunes.

Aujourd'hui, dans le cadre de ses missions, Santé publique France contribue à la mise en place d'une signalétique nutritionnelle.

<http://www.santepubliquefrance.fr/Actualites/Lancement-du-NUTRI-SCORE-Sante-publique-France-met-en-ligne-un-espace-pour-tout-savoir-sur-l...> 1/2

10/10/2017 Santé publique France - Lancement du NUTRI-SCORE : Santé publique France met en ligne un espace pour tout savoir sur les modalités...

### **Le logo NUTRI-SCORE**

Le logo NUTRI-SCORE a été conçu en s'appuyant sur les travaux de l'équipe du Professeur Serge Hercberg (Université Paris 13), les expertises de l'ANSES et du Haut Conseil de Santé Publique.

Le logo NUTRI-SCORE reprend les principes d'un logo coloriel classant les produits en 5 catégories (de A 'bon' à E 'A limiter'), pour optimiser son accessibilité et sa compréhension par le consommateur. La catégorie à laquelle appartient l'aliment est mis en exergue sur le logo par une lettre plus grande.

### **Voir aussi**

- communiqué de presse
- NUTRI-SCORE : un nouveau logo nutritionnel apposé sur les produits alimentaires (16/03/2017)

*\* Le choix du logo Nutri-Score résulte d'une étude comparative de quatre systèmes d'étiquetage en fonction de leur impact sur la composition nutritionnelle des paniers alimentaires achetés dans des supermarchés par les clients ordinaires.*

[RETOUR À LA LISTE DES ACTUALITÉS](#)