

AU MENU

Le point sur : Actualisation des recommandations Nutrition du GEM-RCN

Mieux comprendre : Le GEM-RCN Nutrition

Quoi de neuf : L'étiquetage nutritionnel - Conférence du FFAS le digital et l'aliment - Lancement de l'action conjointe européenne Nutrition et activité physique

Initiatives des industries alimentaires : 4ème bilan de l'ARPP sur les Comportements alimentaires - Brochure FDE sur les actions en nutrition

N° 55 / OCTOBRE 2015

page 1

Le point sur...

Actualisation des recommandations Nutrition du GEM-RCN

Une nouvelle version de la recommandation Nutrition du GEM-RCN vient de paraître ainsi que 6 fiches inédites par thème.

La recommandation Nutrition a été mise à jour pour :

- Tenir compte des connaissances actualisées des besoins des convives de la restauration collective notamment les personnes âgées et la petite enfance,
- Prendre en compte les objectifs du Programme National de l'Alimentation à travers ses axes d'éducation alimentaire, d'ancrage territorial de l'alimentation et de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Poursuivre les efforts d'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective.

Les fiches ont été élaborées pour :

- Aider les professionnels de la restauration collective (décideurs, gestionnaires, acteurs de la restauration et de la distribution des repas),
- Faciliter l'application des recommandations nutritionnelles couvrant les populations de la petite enfance aux personnes âgées,
- Synthétiser des points essentiels de la Recommandation pour 2 catégories de produits (plats protidiqes et produits laitiers) et 4 typologies de populations.

Fiche thématique « plats protidiqes » :

Elle vise à redéfinir les objectifs nutritionnels pour :

- Garantir les apports en protéines et veiller à leur qualité nutritionnelle
- Maitriser les apports lipidiques et rééquilibrer les apports en acides gras

- Assurer les apports en minéraux dont le fer et vitamines notamment B12, A et D

Elle précise **les plats protidiqes à encourager**, notamment les viandes en muscle, **les poissons** dont le rapport P/L (protéine/lipide) est supérieur à 2, **les plats protidiqes à limiter** (Matières grasses et Rapport P/L).

Enfin elle définit les plats protidiqes végétariens : le plat protidique végétarien est un plat sans viande ni poisson qui contient d'autres sources de protéines : végétales et/ou animales (œuf, produit laitier) et positionne ces plats protidiqes végétariens dans le critère nutritionnel suivant (fréquence d'apparition limitée selon les populations) « préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf ».

Fiche thématique « Produits laitiers »

Elle vise à redéfinir les objectifs nutritionnels dictant le choix en matière d'apports en calcium, de contrôle des apports en matières grasses et en sucres simples.

Un point réglementaire rappelle que certains aliments sont soumis à des normes, ce qui a permis un éclairage sur les différences entre fromages, yaourts, fromages frais, desserts lactés. Un outil d'aide permet de rechercher les éléments clés sur l'étiquetage des produits laitiers afin de classer les produits selon les critères définis de calcium, matières grasses et sucres. La mention de « calcium » laitier » a par ailleurs été supprimée.

Fiche thématique « petite Enfance »

Les recommandations nutritionnelles pour la petite Enfance n'ont pas été bouleversées. Seuls des éclairages ont été apportés et surtout un découpage en 3 tranches d'âge a été instauré correspondant mieux aux pratiques des structures d'accueils de la petite enfance.

Les recommandations nutritionnelles ont été complétées par un volet sanitaire s'appuyant sur les avis de l'ANSES.

Fiche thématique « Milieu scolaire »

Aucune modification n'a été apportée aux critères nutritionnels ni aux fréquences d'apparition des plats car la qualité nutritionnelle des repas servis en milieu scolaire est encadrée par un décret et un arrêté publiés le 30 Septembre 2011.

Un outil d'aide pour la lecture des étiquettes des produits a été rédigé.

Un tableau avec les repères clés pour classer les plats selon les repères nutritionnels a été élaboré pour aider les acheteurs publics dans leurs choix en insistant sur la nécessité de rédiger leurs propres fiches recettes.

Fiche thématique « personnes âgées »

Les objectifs nutritionnels sur les apports en énergie, protéines, calcium, micronutriments, fibres et eau ont été redéfinis afin de prévenir la dénutrition sans oublier d'apporter de la variété aux menus et de satisfaire le plaisir des personnes âgées.

Fiche thématique Milieu carcéral

Cette fiche rappelle le cadre institutionnel et les enjeux du repas avec des objectifs nutritionnels spécifiques dus à la captivité mais aussi des enjeux de respect social et confessionnel.

Il s'agit de la seule population où le service de plats alternatifs végétariens est envisageable sous condition d'apports de 15g de protéines végétales /portion.

La pratique du « cantinage » est source de déséquilibre des journées alimentaires et donc un accent a été mis sur un nécessaire encadrement de ces pratiques.

<http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>

Mieux comprendre...

Qu'est-ce que le GEM-RCN ?

Le GEM-RCN (Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) est un lieu de concertation créé par l'Observatoire Economique des Achats Publics (OEAP) du ministère de l'Economie et des Finances. L'objectif de cette instance est de **mettre en place des groupes de travail associant acheteurs publics et acteurs économiques** destinés à étudier tous les aspects techniques de l'Achat public.

Il existe 12 groupes de travail GEM (Groupe

d'Etudes des Marchés) qui **élaborent des documents techniques d'aide à la passation et exécution des marchés publics** sous forme de spécifications techniques, Cahier de clauses techniques particulières, etc.

Le GEM-RCN (Restauration Collective et Nutrition) est composé de 125 entités professionnelles issues de **trois fonctions publiques** (Etat, Collectivités territoriales et fonction publique hospitalière) et du **secteur privé** (syndicats, associations professionnelles, entreprises).

Quatre sujets ont été traités en 2015 :

- Actualisation de la Spécification technique applicable aux viandes hachées (Avril 2015)
- Actualisation de la Recommandation Nutrition et élaboration de 6 fiches thématiques (Juillet 2015)
- Actualisation du guide relatif à la conception, la réalisation et l'installation des locaux de restauration collective (en cours)
- Rédaction d'une spécification technique applicable aux œufs et ovo produits (en cours)

Pour retrouver les publications : <http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications>

Quoi de neuf ?

Logos et étiquetages nutritionnels simplifiés

« *Beaucoup de bruits pour rien ?* »... c'est le titre de l'Edito du professeur Bernard Guy-Grand sur les systèmes d'étiquetage nutritionnel en face avant, publié dans le numéro de septembre 2015 des **Cahiers de Diététique et de Nutrition**. L'Edito rappelle qu'autour de ce débat polémique « passionné et parfois confus », les instances consultatives (ANSES, CNA, HCSP) rendent à ce sujet des avis nuancés et en partie contradictoires. Il souligne également que parmi les nutritionnistes, chercheurs ou praticiens, un consensus peine manifestement à s'établir.

Dernier rapport en date, le **Haut Conseil de Santé Publique (HCSP)** s'est prononcé en août 2015, pour la mise en place d'un système d'information nutritionnelle basé sur un code à 5 couleurs. Tout en soulignant que le système « 5C » a le mérite « d'être simple et d'attirer l'attention du consommateur », le Haut Conseil reconnaît néanmoins que ce dispositif n'est pas « parfait ».

Dans son Edito, le professeur Guy-Grand rappelle qu'aucun des systèmes en discussion n'est dépourvu de potentiels effets pervers. Quant à leur efficacité pour agir sur les comportements d'achats, il semble tout à fait indispensable qu'avant toute mise en place de ces systèmes, des **études**

de terrain en conditions réelles soient effectuées. Le Fonds Français Alimentation Santé (FFAS) réfléchit actuellement à une méthodologie en la matière, dans la continuité du colloque tenu en juin dernier sur l'étiquetage.

Action commune sur la nutrition et l'activité physique (JANPA)

Le lancement de JANPA a eu lieu le lundi 28 Septembre à Luxembourg, sous les auspices de la Direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire (DG SANTE) et des Consommateurs-Santé-Agriculture et Agence Exécutive Aliments (CHAFEA).

Cette action vise à contribuer à enrayer la montée de l'obésité et du surpoids, en particulier chez les enfants et les adolescents. Elle le fera à travers le partage de données et de bonnes pratiques, contribuant à :

- estimer et prévoir les coûts économiques du surpoids et de l'obésité de l'enfant
- améliorer la mise en œuvre des interventions visant à promouvoir la nutrition et l'activité physique pour les femmes enceintes et pour les familles avec de jeunes enfants
- encourager des actions intégrées en milieu préscolaire et scolaire
- accroître l'utilisation de l'information nutritionnelle par les autorités de santé

publique, les intervenants et les familles et promouvoir la reformulation des aliments.

JANPA est coordonnée par la France (Anses et DGS sont leaders du projet) regroupe les Ministères de la santé de 26 pays et est cofinancée par le programme de santé de l'UE. Elle a débuté le 1er Septembre et durera 27 mois.

Conférence du FFAS du 6 Octobre 2015 sur le digital et l'aliment

Entre vague sociale, émergence du *big data*, expansion d'internet et des objets connectés, le marketing se doit d'adopter de nouvelles approches. Celles mettant en jeu l'expérience alimentaire vont de l'approvisionnement au partage de l'expérience culinaire, en passant par des aspects plus techniques.

Pour les marques, l'enjeu est non seulement d'être présentes dans l'esprit de consommateur au moment de l'achat, mais aussi de pénétrer ces nouveaux appareils de la consommation (listes de courses, recettes, avis, prescription, objets connectés).

Pour voir la vidéo de la conférence: <http://alimentation-sante.org/Event/conference-le-digital-et-laliment/>

Pour télécharger la lettre scientifique: <http://alimentation-sante.org/documentation/lettres-scientifiques-fonds/>

Initiatives des industries alimentaires

4ème bilan d'application de la Recommandation de l'ARPP sur les Comportements alimentaires

Ce bilan publié le 30 juin dernier s'inscrit dans le cadre des engagements de la *Charte visant à promouvoir une alimentation et une activité physique favorables à la santé dans les programmes et les publicités diffusés à la télévision*, signée par les professionnels en 2013, au Conseil supérieur de l'audiovisuel avec six Ministres.

Conformément aux années précédentes, ce quatrième bilan confirme la parfaite prise en compte des dispositions déontologiques par les professionnels : aucun manquement n'ayant été relevé pour la publicité télévisée.

L'engagement, dépasse même les demandes formulées dans la Charte puisque les messages publicitaires diffusés en presse, affichage, radio et sur internet ont également été analysés pour ce bilan.

En 8 mois 6151 publicités présentant des comportements alimentaires ont été examinées. 11 manquements ont été relevés, essentiellement sur internet : 1 concerne une référence à la consommation excessive ; 10 visent des scènes où les individus consomment des produits alimentaires en

regardant un écran de télévision ou d'ordinateur.

Pour en savoir plus :

http://www.arpp-pub.org/charte_alimentaire.html

http://www.arpp-pub.org/IMG/pdf/bilan_ca_2014.pdf

FoodDrinkEurope recense les actions en nutrition des industries alimentaires

A l'occasion des 10 ans de la Plateforme Européenne d'action pour la nutrition et la santé, FoodDrinkEurope, qui est l'un de ses membres fondateurs, a publié une brochure sur l'équilibre alimentaire et les modes de vie sains.

Cette brochure présente certaines initiatives mises en place par des entreprises, associations sectorielles européennes ou fédérations nationales afin d'optimiser la composition nutritionnelle de leurs produits, d'innover pour offrir plus de choix aux consommateurs, d'encourager la recherche pour soutenir cette innovation, d'accroître et de promouvoir l'information des consommateurs, de contribuer à un marketing et une publicité responsables, en particulier vis-à-vis des enfants, et plus

généralement d'insister sur l'importance des modes de vie sains.

De nombreuses initiatives de l'ANIA ou de ses membres y sont recensées : chartes d'engagements PNNS, accords collectifs du PNA, Oqali, vidéo sur la déclaration nutritionnelle, charte CSA sur la promotion de bons comportements alimentaires à la télévision, programmes courts Alfridge, Programme Alimentation et Insertion (PAI).

<http://www.fooddrink-europe.eu/S=0/publication/balanced-diets-and-healthy-lifestyles-food-and-drink-industry-initiatives/>

ANIA: « Retour sur Les défis d'Alfridge » pour la semaine du goût

Pendant la Semaine du Goût (12 au 18 octobre 2015), France 2 a choisi les Défis d'Alfridge pour illustrer la bande annonce de promotion de cet événement national.

La série « Les Défis d'Alfridge » a été financée par les entreprises agroalimentaires et pilotée par l'ANIA dans le cadre de la charte initiée par le Conseil Supérieur de l'Audiovisuel pour lutter contre l'obésité.

<http://www.ania.net/alimentation-sante/evenement-du-12-au-18-octobre-cest-la-semaine-du-gout>

Prochain numéro : Décembre 2015

Pour recevoir cette lettre contactez Sylvie Pillon : spillon@ania.net