

■ Evolution de l'algorithme de calcul du Nutri-Score pour les aliments

Les 7 pays engagés dans la gouvernance européenne du Nutri-Score (Allemagne, Belgique, Espagne, France, Luxembourg, Pays-Bas, Suisse) ont adopté le 26 juillet les évolutions de l'algorithme du Nutri-Score pour les aliments, élaborées par le comité scientifique sur la base de preuves scientifiques solides et des demandes des parties prenantes. Les évolutions de l'algorithme permettront d'améliorer la capacité du Nutri-Score à différencier la qualité nutritionnelle des produits au sein de certains groupes d'aliments, en meilleure cohérence avec les principales recommandations alimentaires adoptées par les Etats Membres et la Suisse. Ces groupes alimentaires incluent les matières grasses dont les huiles végétales, les poissons et produits de la mer, les produits céréaliers et en particulier le pain, ainsi que les produits laitiers dont les fromages. Si les boissons ont également été identifiées comme un groupe d'aliments susceptible de faire l'objet d'évolutions de l'algorithme, les propositions du comité scientifique afférentes seront rendues fin 2022. Le calendrier de mise en œuvre du nouvel algorithme de calcul du Nutri-Score dans les pays ayant déjà mis en place le logo sera discuté une fois l'algorithme complet adopté par le comité de pilotage.



Pour plus d'informations : Consultez le rapport du comité scientifique du Nutri-Score à l'adresse ci-dessous [https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/maj_rapport_nutri-score_rapport_algorithme_2022 .pdf](https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/maj_rapport_nutri-score_rapport_algorithme_2022.pdf)

■ Semaine nationale de la dénutrition 2022 : il est encore temps de proposer des projets en vue d'une labellisation – date limite : le 21 septembre



Le Collectif de lutte contre la dénutrition coordonne la 3^e édition de la Semaine nationale de la dénutrition qui se tiendra du 18 au 25 novembre 2022. Le nombre de personnes concernées par la dénutrition est estimé à 2 millions, dont 270 000 personnes âgées vivant en EHPAD et 400 000 à domicile. L'objectif de la semaine nationale est de mobiliser un grand nombre d'acteurs et de sensibiliser au risque de dénutrition des personnes qu'elles soient âgées, hospitalisées ou en perte d'appétit. En 2021, près de 1 500 partenaires locaux

se sont mobilisés, 80 structures têtes de réseau et 4 000 EHPAD. Exemples d'actions réalisées : conférences, expositions, webinaires, ateliers de cuisine, distribution de repas enrichis, ...

Les porteurs d'actions ont jusqu'au 21 septembre pour inscrire leur projet sur le site du Collectif de lutte contre la dénutrition en vue d'une labellisation. Les acteurs labellisés pourront commander des kits de communication et de documentation gratuits afin de les accompagner dans leur mise en place.

Site de la Semaine de la dénutrition : <https://www.luttecontreladenutrition.fr>

Pour accéder au formulaire de référencement :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeuhDieC5VXyhORHxR8Lqn9wnqIwf0ZcDDQM_WmGy9oHegL1A/viewform

■ La nouvelle version de la Fabrique à menus a été mise en ligne courant juillet

Ce nouvel outil de planification, disponible sur mangerbouger.fr :

- **Propose des menus qui intègrent les nouvelles recommandations alimentaires**, notamment des menus à base de légumes secs, de féculents complets, etc. ;
- Permet aux utilisateurs d'améliorer **progressivement** leur alimentation en fixant eux-mêmes leurs objectifs, en **tenant compte des habitudes alimentaires de chacun** et des contraintes comme le temps disponible pour cuisiner au quotidien ;
- Permet une utilisation simplifiée sur mobile pour pouvoir utiliser la Fabrique à menus à tout moment.



Cette nouvelle version de la Fabrique à menus sera encore améliorée dans les mois à venir grâce à des mises à jour régulières. Pour l'essayer rendez-vous sur mangerbouger.fr.

■ Le programme européen « lait et fruits à l'école » : nouveautés pour la rentrée scolaire 2022/2023



Financé par l'Union européenne à hauteur de 35 millions d'euros par an, le programme « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » (appelé "lait et fruits à l'école") soutient la distribution de fruits et légumes frais, et/ou de lait et de produits laitiers aux élèves du primaire et du secondaire dans les établissements scolaires sous contrat avec l'Éducation nationale en métropole et en Outre-mer. L'objectif de ce programme est d'éveiller le goût des enfants et des adolescents et leur faire intégrer la notion de « bien manger » en stimulant leur curiosité et la découverte de produits qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer. Il vise donc à faire adopter aux élèves des comportements alimentaires en accord avec les recommandations de santé publique du PNNS intégrées au programme national de l'alimentation et de la nutrition (PNAN).

Afin de faciliter la mise en œuvre du programme, des nouveautés sont introduites à compter de la rentrée scolaire 2022/2023.

Retrouvez les informations disponibles dans le flyer (animation sur <https://agriculture.gouv.fr/fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole-un-programme-europeen-pour-eduquer-au>) et dans la notice

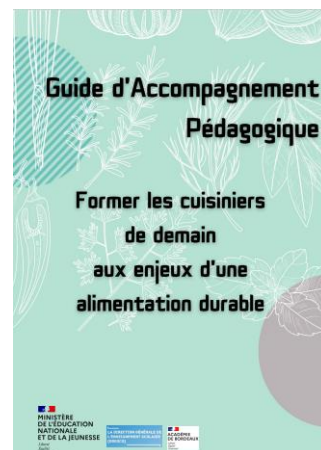


explicative sur les démarches administratives (<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/131465>).

Des outils éducatifs spécifiques au programme (sets de table et courtes vidéos ciblant chaque tranche d'âges) sont toujours mis à disposition par le ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire.

■ Alimentation durable en restauration hors-foyer : publication d'un guide pédagogique dédié à la formation initiale des cuisiniers, et expérimentation de l'option végétarienne quotidienne

Dans le cadre des travaux du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC), en collaboration avec l'Inspection générale de l'Éducation, du sport et de la recherche, le ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse, le ministère de la Santé et de la prévention et le Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire, **un guide d'accompagnement pédagogique « Former les cuisiniers de demain aux enjeux d'une alimentation durable »**, dédié à la formation initiale des cuisiniers est désormais en ligne sur le site national de ressources Hôtellerie-Restauration : https://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/IMG/pdf/guide_pedagogique_former_en_alimentation_durable.pdf. Il répond à un besoin d'évolution des formations existantes dans le domaine de la cuisine avec une prise en compte des enjeux sanitaires, environnementaux, socio-culturels et économiques.



Par ailleurs depuis février 2021, la **plateforme ma-cantine** accompagne les professionnels de la restauration collective dans la mise en œuvre des objectifs de la loi EGAlim et la loi Climat et Résilience. Dans ce cadre, **la première campagne de déclaration concernant les données d'achats de produits durables et de qualité a démarré le 18 juillet 2022**. De plus, l'outil ma-cantine permet désormais aux collectivités qui expérimentent une **option végétarienne quotidienne dans le cadre de la loi Climat et Résilience** de déclarer leur participation et de partager leur expérience quant aux modalités de mise en œuvre, à la composition des repas servis et aux impacts sur la fréquentation, le gaspillage alimentaire ou le coût : Plus d'informations sur : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/24>.

Expérimentation de l'option végétarienne quotidienne pour les collectivités volontaires

Pour participer à l'expérimentation d'une option végétarienne quotidienne, telle que prévue par la loi Climat et résilience, nous vous proposons de répondre à quelques questions sur la mise en œuvre de l'option végétarienne quotidienne dans votre établissement.

En particulier, les questions portent sur les catégories de plats végétariens servis, l'impact sur les pesées de gaspillage alimentaire, la fréquentation, la satisfaction des convives et le coût des repas. Il est également possible de participer si une option végétarienne quotidienne est déjà mise en place dans votre établissement.

Je suis volontaire pour participer à l'expérimentation.

[Mettre à jour mes données](#)

■ Adoption de l'avis 90 du Conseil national de l'Alimentation : « Nouveaux comportements alimentaires »

Le CNA a adopté à l'unanimité, lors de sa séance plénière du 6 juillet 2022, l'avis 90 « **Nouveaux comportements alimentaires : propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables** ».

Cet avis est issu des travaux du groupe de concertation co-présidé par Pascale Hébel, personnalité qualifiée au CNA et directrice associée de C-Ways, et Fabrice Etilé, personnalité qualifiée au CNA, directeur de recherche INRAE et professeur à l'École d'Économie de Paris.

L'avis a identifié les comportements alimentaires qui se diffusent de manière accrue depuis une dizaine d'années et **reflète des préoccupations fortes quant à l'enjeu de la durabilité des systèmes alimentaires**. L'évolution des comportements alimentaires allant dans le sens d'une plus grande durabilité des systèmes alimentaires est pour le CNA **une des réponses essentielles pour atteindre les objectifs fixés par la France en matière de transition agro écologique et de lutte contre le changement climatique à horizon 2030**. Cet avis s'inscrit ainsi dans une réflexion sur les pistes d'action et modalités d'adaptation des acteurs de la chaîne alimentaire et des politiques publiques permettant d'accompagner et de favoriser l'évolution des comportements alimentaires vers une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables en France.

Pour consulter l'avis complet : https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/07/CNA_Avis90_nouveaux_comportements_alimentaires.pdf et le résumé : https://cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2022/07/CNA_Avis-90_Resume-4-pages.pdf

