



MINISTÈRE
DE LA SANTÉ
ET DE LA PRÉVENTION

*Liberté
Égalité
Fraternité*

BILAN DES ETUDES PILOTES ISSUES DES APPELS À PROJETS DE LA DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ

Application du Nutri-Score en restauration hors foyer



SOMMAIRE

CONTEXTE	4
OBJECTIF	6
1. Principes de calcul du Nutri-Score d'une recette définis dans les études pilotes	7
Etape 1: la liste d'ingrédients	8
Etape 2: les valeurs nutritionnelles	
2.1. Quelles sont les données nécessaires au calcul ?	
2.2. Où trouver ces données ?	
Etape 3: calcul de la part comestible	9
Etape 4: calcul du rendement de cuisson	10
Etape 5: calcul du Nutri-Score de la recette	
2. Application pratique du Nutri-Score en restauration hors foyer dans le cadre des études pilotes	12
Etiquetage des recettes et produits avec le Nutri-Score	
Modalités d'affichage	13
Formation du personnel	16
Communication auprès des convives	
ANNEXE 1: Exemple de calcul du Nutri-Score d'une recette de pâtes élaboré dans le cadre des études pilotes	17
ANNEXE 2: Tableau de coefficients de facteurs de comestibilité et de rendement de cuisson utilisé pour le calcul du Nutri-Score dans le cadre des études pilotes	18
ANNEXE 3: Exemple de modules de formation à mettre en place à destination du personnel de restauration (à partir des exemples de formations utilisées lors des études pilotes)	24
ANNEXE 4: Exemple de dépliant de communication à destination des convives (à partir des exemples de communications utilisées lors des études pilotes)	25

CONTEXTE

Le Nutri-Score est un logo nutritionnel en face avant des emballages alimentaires recommandé par les pouvoirs publics. Il informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit à l'aide d'une échelle à 5 niveaux allant du vert foncé associé à la lettre A pour les produits de meilleure qualité nutritionnelle à l'orange foncé associé à la lettre E pour les produits de moins bonne qualité nutritionnelle.

Le calcul du Nutri-Score est défini par l'arrêté du 30 août 2019¹ modifiant l'arrêté du 31 octobre 2017 fixant la forme de présentation complémentaire à la déclaration nutritionnelle recommandée par l'Etat en application des articles L.3232-8 et R.3232-7 du Code de la santé publique. **L'algorithme de calcul du Nutri-Score ainsi que sa forme, sont déposés auprès de l'Institut national de la propriété industrielle par Santé publique France.**

Le Nutri-Score est complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire fixée par la réglementation européenne². Il s'applique de façon volontaire aux aliments et boissons non alcoolisées pré-emballés. Son apposition permet aux consommateurs de comparer la qualité nutritionnelle des produits et ainsi de choisir les alternatives les plus favorables à la santé. Il incite aussi les producteurs à reformuler des recettes ou à en concevoir de nouvelles afin d'améliorer le classement des produits mis en vente sur l'échelle du Nutri-Score. Il contribue ainsi à l'amélioration pour tous de l'offre alimentaire.

Le Nutri-Score évalue la qualité nutritionnelle des aliments. Il est scientifiquement démontré que la qualité nutritionnelle des aliments consommés a des conséquences sur la santé³. Toutefois, le Nutri-Score ne prend en compte que la dimension nutritionnelle mais pas les additifs, le degré de transformation des produits, ou la présence de pesticides. Si ces éléments sont également importants à prendre en considération, toutes ces dimensions ne peuvent être regroupées dans un logo unique. Le Nutri-Score est un outil complémentaire à d'autres logos tels que les labels de qualité (Label Rouge, AOP, AOC, IGP, Bio), qui informent sur le mode de production et le lien avec un terroir ou un savoir-faire.

Afin de permettre aux consommateurs de comparer les différents produits entre eux, le Nutri-Score est basé sur une référence de 100 g ou 100 mL. Il ne prend donc pas en compte la notion de portion ou de fréquence.

Au quotidien, il ne faut pas chercher à consommer que des produits ou plats avec un Nutri-Score A ou B, même s'ils doivent être privilégiés. Les aliments ou plats classés D ou E avec le Nutri-Score peuvent être consommés dans le cadre d'une alimentation équilibrée. Informer les consommateurs sur la qualité nutritionnelle de ces produits n'exclut pas de les consommer, mais en petite quantité et pas trop souvent, conformément aux recommandations nutritionnelles du Programme national nutrition santé élaborées par Santé publique France.

Avec plus de 3 milliards de prestations servies chaque année en France, la restauration collective représente près de la moitié de la restauration hors domicile. Permettre aux consommateurs d'améliorer leurs choix alimentaires dans ce contexte est donc un élément particulièrement important.

¹ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000039034274>

² <https://eur-lex.europa.eu/>

³ <https://www.who.int/publications/i/item/924120916X>

Le Programme national nutrition santé 2019-2023 prévoit la mise en place du logo Nutri-Score dans le contexte de la restauration collective et commerciale hors foyer. C'est également une des conclusions de la consultation engagée dans le cadre des États généraux de l'alimentation en 2017 et une action dans la feuille de route 2018-2022 qui en a découlé.

L'application du Nutri-Score en restauration hors foyer sera **facultative**. Sa mise en place sur l'ensemble des produits proposés au choix reposera sur le volontariat des sociétés, organismes et cuisines en charge de la restauration collective et commerciale.

Le but sera de mieux informer les convives sur la qualité nutritionnelle des aliments et plats proposés en restauration collective et commerciale pour faciliter leur choix dans un objectif de santé, et inciter les gestionnaires à proposer des plats de qualité nutritionnelle favorable à la santé.

Mettre en place le Nutri-Score en restauration collective et commerciale nécessite de tester dans les divers types de restauration et auprès de différents convives, la faisabilité de cette mise en place et l'impact du Nutri-Score sur les choix alimentaires, dans les conditions de la restauration hors foyer.

Un premier appel à projets de recherche-intervention de la Direction générale de la santé sur le Nutri-Score en restauration collective, lancé le 17 juillet 2019, a permis de sélectionner trois lauréats en octobre 2019 concernant **le secteur de la restauration universitaire, la restauration d'entreprise en gestion concédée et la restauration d'entreprise autogérée**:

- Pour la restauration universitaire: le CROUS de Versailles, le Centre Hospitalier Manhès et AgroParisTech
- Pour la restauration d'entreprise en gestion concédée: la société Elixir et l'Équipe de

Recherche en Épidémiologie Nutritionnelle (EREN) de l'Université Sorbonne Paris Nord

- Pour la restauration d'entreprise autogérée: le bureau d'études ECO2 Initiative avec GIE-GAM Restaurant et l'INRAE

Un deuxième appel à projets a été lancé le 16 juillet 2020 afin de soutenir des expérimentations testant l'application du Nutri-Score au contexte de **la restauration commerciale rapide et de la restauration commerciale proposant une offre de livraison via un service digital**, et évaluant l'impact de sa mise à disposition des convives. Deux lauréats ont été retenus en octobre 2020:

- Pour la restauration commerciale rapide: Pomme de Pain avec l'INSEAD
- Pour la restauration commerciale proposant une offre de livraison via un service digital: Deliveroo avec le Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse

Alors que le Nutri-Score ne s'applique qu'aux produits pré-emballés et est donc calculé sur la composition nutritionnelle du produit tel que vendu, les lauréats des appels à projets ont travaillé à l'élaboration, dans le cadre de leurs études pilotes, d'une méthodologie d'adaptation du Nutri-Score au contexte de la restauration hors foyer, **sans modifier l'algorithme en lui-même**. Les études ont également testé les moyens à mettre en œuvre, tant auprès des convives que des cuisiniers et gestionnaires de la restauration, pour que le Nutri-Score contribue à une alimentation favorable à la santé en respectant les goûts des consommateurs et pour permettre une mise en place du logo qui soit adaptée à l'environnement de travail du personnel de la restauration.

OBJECTIF

Ce bilan a été élaboré avec les lauréats des appels à projets de la DGS et décrit la **méthodologie utilisée dans le cadre des études pilotes pour tester la mise en place du Nutri-Score sur les recettes en restauration hors foyer**. L'extension d'usage du Nutri-Score en restauration hors foyer prévue par le Programme national nutrition santé se fera lors de la publication du cadre juridique et opérationnel en cours d'élaboration.

1. PRINCIPES DE CALCUL DU NUTRI-SCORE D'UNE RECETTE DÉFINIS DANS LES ÉTUDES PILOTES

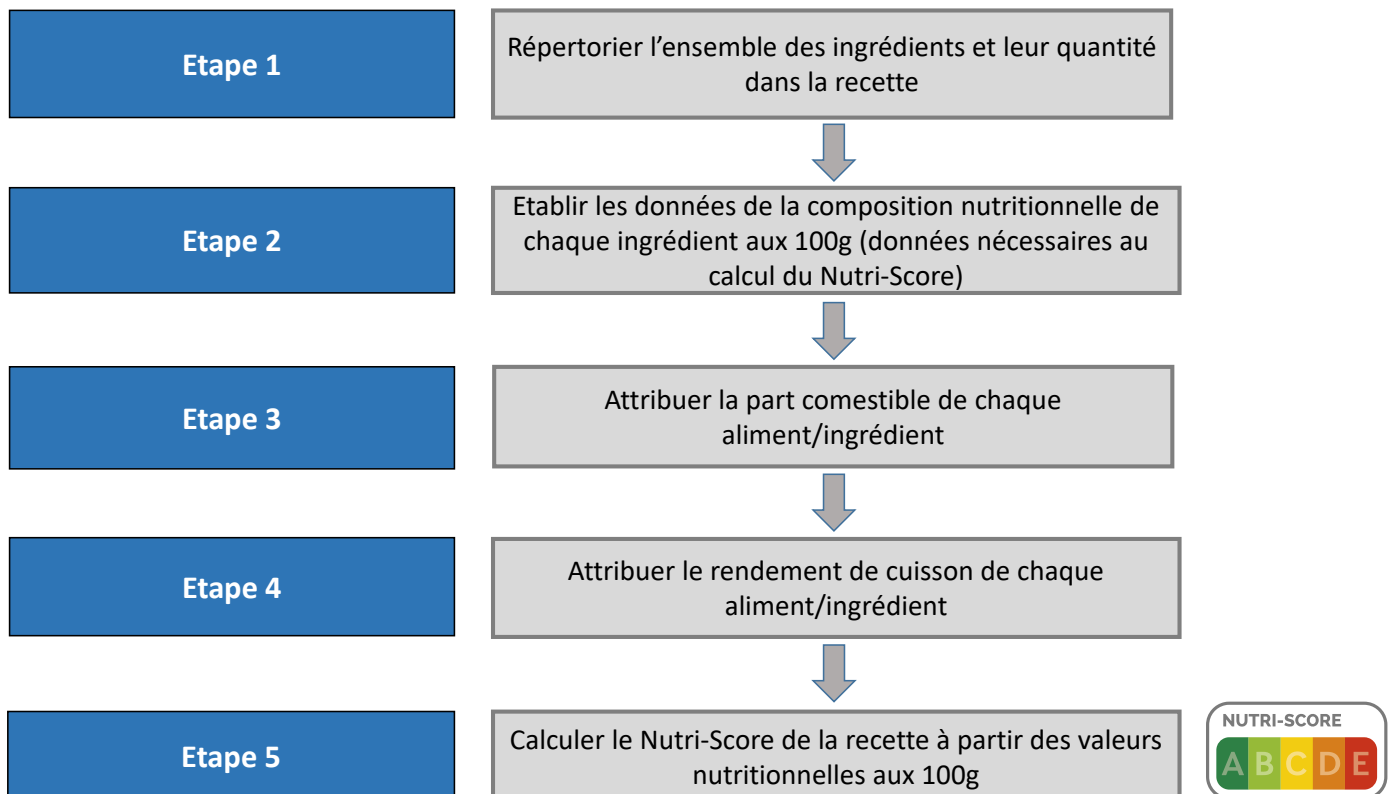
Le Nutri-Score a été calculé pour la recette et non pour un ingrédient de la recette.

En magasin, le Nutri-Score informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit alimentaire pré-emballé tel que vendu. Sur le même principe, dans les études pilotes en restauration, le Nutri-Score visait à informer sur la qualité nutritionnelle de chaque composante du plateau (entrée, chaque composante du plat principal, dessert, assaisonnement, etc.), telle que servie, et non de l'ensemble du plateau ou du menu, afin

de permettre au consommateur de choisir par exemple entre les entrées de différentes qualités nutritionnelles. **L'objectif était de permettre au convive d'équilibrer au mieux l'ensemble de son plateau et l'informer de manière à équilibrer son alimentation sur la journée ou la semaine, mais sans en calculer de Nutri-Score moyen.**

La méthodologie de calcul du Nutri-Score dans le cadre d'une recette (par exemple: « céleri rémoulade » ou « salade tomates-fêta ») élaborée par les lauréats pour les études pilotes, s'articule en cinq étapes présentées ci-dessous.

Un exemple de calcul du Nutri-Score pour une recette est présenté en Annexe 1.



Etape 1: la liste d'ingrédients

La première étape du calcul du Nutri-Score d'une recette consistait à **répertorier** à l'aide de la fiche recette, **l'ensemble des ingrédients inclus** et leurs quantités respectives dans la recette. En particulier, il était important de tenir compte des matières grasses et du sel ajouté dans les ingrédients de la recette, en standardisant leur usage.

Pour connaître le poids de l'aliment/ingrédient, la fiche technique de la recette était utilisée. Si le poids n'était pas précisé ou qu'il ne

figurait pas en gramme, les données de poids standards figurant dans le rapport « Poids et Mesures - [Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires. Conseil Supérieur d'Hygiène Révision Janvier 2005 CSH N° 6545-2](#) » étaient utilisées. Les recettes devaient être standardisées pour que le calcul soit précis et qu'il n'y ait pas d'incohérence entre ce qui était servi et ce qui était affiché.

Etape 2: les valeurs nutritionnelles

2.1. Quelles sont les données nécessaires au calcul ?

Les données nutritionnelles nécessaires étaient celles incluses dans l'algorithme de calcul du score du Nutri-Score: énergie (kJ), acides gras saturés (g), sucres (g), sodium (mg), protéines (g) et fibres (g) aux 100g. (Questions- Réponses scientifique et technique du Nutri- Score disponible sur le site de Santé publique France)

De plus, le pourcentage en **fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, huiles d'olive, de colza et de noix** était calculé pour chaque ingrédient.

Pour les ingrédients bruts, le pourcentage était de 0 ou 100% en fonction de leur

inclusion dans la liste des aliments entrant dans la définition de la composante « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, huiles d'olive, de colza et de noix ».

Un calcul plus fin n'était nécessaire que pour les ingrédients de la recette transformés et contenant une part significative (>40%) de « fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, huiles d'olive, de colza et de noix ».

Lorsque ce pourcentage était $\leq 40\%$, le calcul de la composante n'était pas nécessaire car aucun point ne sera attribué dans l'algorithme du Nutri-Score.

2.2. Où trouver ces données ?

Si la structure disposait **d'analyses de la composition nutritionnelle** des produits et recettes tels que servis, ces données étaient utilisées de préférence.

Si pour les aliments/ingrédients **achetés à des fournisseurs**, on disposait des valeurs nutritionnelles (tableau ou fiche produit des fournisseurs), ces données étaient à privilégier. Ainsi, si le produit issu du

fournisseur était acheté cru, les valeurs nutritionnelles correspondaient à l'aliment cru. Si le produit était déjà cuit, les valeurs correspondaient à l'aliment cuit.

Néanmoins, il était parfois difficile d'obtenir l'ensemble des données nutritionnelles. Dans ce cas, la méthodologie appliquée était la suivante :

• S'il n'y avait pas de possibilité de disposer des données des fournisseurs, les données du CIQUAL¹ (<https://ciqual.anses.fr>) correspondant aux produits crus si l'aliment est consommé cru dans la recette, ou les valeurs de l'aliment cuit si ce dernier est consommé cuit par les convives étaient utilisées.

Si l'aliment est cuit mais que les valeurs nutritionnelles de l'aliment cuit n'étaient pas disponibles dans la table du CIQUAL, les valeurs nutritionnelles de l'aliment cru étaient utilisées. Par ailleurs, si pour des raisons pratiques, il n'était pas possible de distinguer pour chaque recette les aliments crus ou cuits, il était préconisé d'utiliser pour tous les

¹ Pour plus d'informations sur l'utilisation de la table CIQUAL, une page de questions-réponses est disponible sous : <https://ciqual.anses.fr/#/cms/questions-reponses/node/23>

Etape 3 : calcul de la part comestible

Afin que le Nutri-Score calculé corresponde à ce qui est réellement servi et consommé par les convives, il était important de prendre en compte pour chaque ingrédient de la recette **sa part comestible, c'est-à-dire la part du produit prête à être consommée après toutes préparations nécessaires** (ex. épluchage, émondage, désossage, etc.).

Le rapport « [Poids et Mesures. Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires. Conseil Supérieur d'Hygiène Révision Janvier 2005 CSH N° 6545-2](#) », synthétisé en annexe 2 du bilan, était la source de données des parts comestibles utilisée par les lauréats.

Dans le cas d'un aliment/ingrédient dans la recette qui ne peut pas être consommé entièrement par le consommateur (ex. épluchure de légumes, os du pilon de poulet, etc.), le poids de l'aliment/ingrédient comestible présent dans la recette devait être calculé proportionnellement à sa part comestible. Il fallait donc appliquer le **facteur de comestibilité au poids de l'ingrédient**. S'il est possible de consommer l'aliment avec la

aliments des recettes, les valeurs nutritionnelles des produits crus et d'appliquer un facteur de rendement de cuisson si nécessaire (cf. étape 4).

• Si sur le tableau de valeurs nutritionnelles du fournisseur, il y avait une donnée manquante, notamment les fibres, cette dernière était complétée avec la table du CIQUAL si possible. Dans le cas de produits transformés pré-emballés (ex. yaourts, boissons) et mis à disposition des convives tels quels, les données d'étiquetage des fournisseurs étaient utilisées. Elles étaient être si besoin complétées par la base de données Open Food Facts (<https://fr.openfoodfacts.org>).

peau et que l'épluchage est laissé au convive, on calculait le Nutri-Score à partir des valeurs nutritionnelles de l'aliment entier.

Nota Bene : Dans la table du CIQUAL, les valeurs nutritionnelles sont toujours exprimées pour 100g de partie comestible c'est-à-dire par exemple, sans les os pour la viande, sans le trognon pour la pomme, etc.

Par exemple, si l'on considère 150g d'oignons dans une recette dont seulement 92% sont comestibles (part comestible = 0,92 en raison des épluchures de la peau, etc.) : le poids des oignons comestibles (avant cuisson) est seulement de $150 \times 0,92 = 138g$.



Etape 4: calcul du rendement de cuisson

Lorsqu'un aliment était consommé cru par le convive, il n'était donc pas nécessaire de suivre cette étape du calcul.

En revanche, pour chaque aliment/ingrédient qui faisait l'objet d'une cuisson, il fallait appliquer à la masse de l'aliment comestible ajouté dans la recette, **un facteur de rendement lié à la cuisson, permettant de prendre en compte une modification de la masse**. Cette modification de masse peut être négative, en cas de perte hydrique (ex. réduction de la masse des légumes lors de la cuisson ou positive pour les aliments absorbants de l'eau (ex. augmentation du volume des pâtes par absorption d'eau).

Le facteur de rendement était appliqué au poids de l'ingrédient une fois que la part comestible avait été prise en compte.

Pour reprendre l'exemple précédent, à la cuisson, les 138g d'oignons seront réduits à 81% du poids initial (rendement de cuisson

= 0,81 en raison de la perte d'eau lors de la cuisson), soit $138 \times 0,81 = 112\text{g}$ au final d'oignons cuits comestibles dans la recette.

Les sources de données des facteurs de rendement utilisées par les lauréats étaient : « [Poids et Mesures. Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires. Conseil Supérieur d'Hygiène Révision Janvier 2005 CSH N° 6545-2 \(Belgique\)](#) » et « [Valeurs nutritionnelles des viandes cuites. Effets de la cuisson sur la composition des viandes. Gilles Gandemer & Christelle Duchène \(Centre d'Information des Viandes\)](#) ».



Les coefficients de facteurs de comestibilité et de rendement de cuisson utilisés dans les études pilotes sont disponibles dans un tableau en annexe 2 de ce bilan.

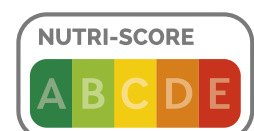
Etape 5: calcul des valeurs nutritionnelles et du Nutri-Score de la recette

À partir des valeurs nutritionnelles et du poids de chacun des ingrédients de la recette (prenant en compte les parts comestibles et les facteurs de rendement de cuisson), les valeurs nutritionnelles de la recette finale aux 100g étaient alors calculées.

Le Nutri-Score de la recette était ensuite calculé à partir des valeurs nutritionnelles aux 100g ou 100 ml (pour les aliments liquides), selon la méthodologie de calcul de

Santé publique France (annexe du [Questions-Réponses scientifique et technique du Nutri-Score](#) disponible sur le site de Santé publique France).

Le schéma ci-dessous résume la méthodologie de calcul des valeurs nutritionnelles finales de la recette, élaborée dans le cadre de ces études pilotes, permettant d'attribuer le Nutri-Score correspondant.



PARTIE 1 : CALCUL DU POIDS DES INGREDIENTS ET DE LA RECETTE

ETAPE 1 : Liste des ingrédients et le poids initial de chaque ingrédient : Poids initial	Ingrédient 1= Poids initial 1 Ingrédient 2 = Poids initial 2 Etc.
ETAPE 2 : Suppression du poids des parties non comestibles de chaque ingrédient : Poids comestible	Pour chaque ingrédient : Retirer le poids des parties non comestibles = multiplier par le facteur de comestibilité Poids comestible 1 = Poids initial 1 x facteur de comestibilité 1 Le facteur de comestibilité est souvent à 1 = pas de changement de poids dans ce cas
ETAPE 3 : Calcul du poids de l'ingrédient après sa cuisson : Poids final ingrédient	Pour chaque ingrédient : Poids de l'ingrédient cuit = multiplier par le facteur de rendement Poids final ingrédient 1 = Poids comestible 1 x facteur rendement 1 Si l'ingrédient est ajouté cru, cette étape n'est pas nécessaire
ETAPE 4 : Calcul du poids total de la recette : Poids total recette	Poids total de la recette = additionner les poids finaux de chaque ingrédient Poids total recette = Poids final ingrédient 1 + Poids final ingrédient 2 + etc. Point de vérification : il y a autant de poids que d'ingrédients dans la recette

PARTIE 2 : RECENSEMENT DES VALEURS NUTRITIONNELLES DES INGREDIENTS

ETAPE 5 : Recensement des valeurs nutritionnelles aux 100g de chaque ingrédient	Ingrédient 1 = Energie, acides gras saturés, sucres, sel, protéines, fibres, teneur en fruits & légumes ; Ingrédient 2 = Energie, acides gras saturés, sucres, sel, protéines, fibres, teneur en fruits & légumes ; Etc.
ETAPE 6 : Déterminer si les valeurs nutritionnelles (VN) sont adéquates	Séparer les ingrédients pour lesquels les valeurs nutritionnelles sont adéquates (VN crues pour un ingrédient cru, VN cuites pour un ingrédient cuit) et celles non adéquates

PARTIE 3 : CALCUL DES VALEURS NUTRITIONNELLES DE LA RECETTE

ETAPE 7 : Calcul des valeurs nutritionnelles des ingrédients adéquats dans la recette	VN des ingrédients adéquates dans la recette = multiplier les VN par le Poids final ingrédient et diviser par 100 Energie Ingrédient 1 = Energie ingrédient(100g) x Poids final ingrédient 1 / 100 Etape à répéter pour tous les ingrédients et toutes les valeurs nutritionnelles (Energie, acides gras saturés, sucres, sel, protéines, fibres, teneur en fruits & légumes)
ETAPE 8 : Calcul des valeurs nutritionnelles des ingrédients non adéquates dans la recette	VN des ingrédients non adéquates dans la recette = multiplier les valeurs par le Poids comestible de l'ingrédient et diviser par 100 Energie Ingrédient 1 = Energie ingrédient(100g) x Poids comestible 1 / 100 Etape à répéter pour tous les ingrédients et toutes les valeurs nutritionnelles (Energie, acides gras saturés, sucres, sel, protéines, fibres)
ETAPE 9 : Calcul des valeurs nutritionnelles pour 100g de la recette totale	Additionner les VN de tous les ingrédients calculés aux étapes 7 et 8, diviser ensuite par le Poids total recette puis multiplier le tout par 100 $VN\ recette(100g) = (VN\ Ingrédient\ 1 + VN\ Ingrédient\ 2 + Etc.) / Poids\ total\ recette \times 100$

2. APPLICATION PRATIQUE DU NUTRI-SCORE EN RESTAURATION HORS FOYER DANS LE CADRE DES ÉTUDES PILOTES

Étiquetage des recettes et produits avec le Nutri-Score

Chaque recette disposait d'un Nutri-Score.

Si la recette concernait un plat en sauce, le Nutri-Score le Nutri-Score devait être affiché pour le plat dans sa globalité avec la sauce. Il était par ailleurs recommandé d'indiquer également le Nutri-Score du plat sans la sauce pour aider le convive à faire son choix, si l'ajout de sauce est optionnel pour le convive. Chaque accompagnement choisi par le convive (ex. légumes, féculents, etc.) avait son propre Nutri-Score.

Cas particuliers:

Concernant **les bars à salades** et **les bars à desserts**, le Nutri-Score devait être renseigné pour chaque entrée et chaque dessert proposés.

Concernant **les assaisonnements** (ex. vinaigrettes, condiments, etc.) qui peuvent être rajoutés ensuite par les convives, le Nutri-Score pouvait être apposé devant chaque contenant.

Les fruits et légumes bruts servis en restauration hors foyer avaient un Nutri-Score A.

Les boissons alcoolisées sont exclues de l'application du Nutri-Score.

Le Nutri-Score affiché pour les **frites** était

celui des frites telles que servies au convive. Il fallait donc prendre en compte, non seulement la quantité de sel ajoutée s'il y en a, en cohérence avec la recette, mais également le taux d'absorption de l'huile par les pommes de terre dans le cadre de frites.

Pour les produits pré-emballés fabriqués par une tierce entreprise et directement proposés aux convives sous leur emballage, les services de restauration ne pouvaient pas afficher le logo classant du Nutri-Score directement sur les produits eux-mêmes. Ils pouvaient néanmoins afficher le Nutri-Score sur les supports d'affichage séparés des Produits Distribués et les supports de communication, sous réserve du respect des conditions d'utilisation du logo classant par l'Exploitant Distributeur prévues par les articles sur les Produits Distribués du règlement d'usage du logo Nutri-Score.



Pour cela, les services de restauration devaient transmettre un avis préalable d'utilisation aux titulaires des droits de propriété intellectuelle des produits distribués. Afin de garantir une transparence maximale sur la qualité nutritionnelle des aliments mis à la disposition des consommateurs en restauration hors foyer, il était vivement recommandé aux entreprises de restauration qui participaient aux études pilotes de la DGS de suivre cette procédure afin d'informer les convives sur le Nutri-Score des produits pré-emballés.

Modalités d'affichage du Nutri-Score dans les études pilotes

Le Nutri-Score de chaque plat devait être directement visible par le convive au moment du choix de son repas, afin de lui permettre de comparer de manière instantanée la qualité nutritionnelle de plusieurs recettes et l'aider à faire des choix éclairés.

- En restauration collective, le Nutri-Score devait être visible au moment où le convive se sert. **Ainsi, le Nutri-Score devait être affiché à minima au niveau des étiquettes de prix ou sur les lignes de self, et en complément si possible** au niveau des menus affichés par exemple ou sur des applications smartphones.

- **En restauration commerciale, le Nutri-Score devait être directement visible au moment où le convive fait son choix.** En fonction des conditions de vente, le Nutri-Score devait alors être affiché **au niveau des étiquettes de prix** ou sur la borne de commande, le site internet/l'application smartphone de commande ou au niveau des menus affichés, à côté du produit. Il pouvait être également affiché en complément sur l'emballage des produits à emporter.

Dans le cas d'un affichage sur une borne de commande, un site internet ou une

application, aucune opération ne devait être nécessaire au client pour rendre le Nutri-Score visible lors du choix.

Le logo devait être affiché sur un support permettant sa visibilité par les convives au moment du choix des recettes/produits, sans porter à confusion.

En complément du Nutri-Score, il était recommandé d'afficher la taille de la portion en énergie (kJ/Kcal) ou le poids (g) lorsque le produit était proposé aux consommateurs en différents formats (ex. différentes tailles de sandwiches, de boissons ou de frites).

Exemples de photos prises dans le cadre des expérimentations menées lors des appels à projets sur l'application du Nutri-Score en restauration collective et commerciale :



elior®

Logement
Bourse
Action sociale
Restauration
Culture / CVEC
International

Crous Resto'

Entrées	Plats	Laitages / Desserts
Œuf dur BBC à la sauce curry 1 pt 	Dahl de lentilles corail 3 pts 	Comté AOP 2 pts
Radis noir en julienne 1 pt 	Omelette BBC au fromage 3 pts 	Camembert au lait cru 1 pt
Salade de chou blanc et chou rouge 1 pt 	Tarte à la tomate et au chèvre 3 pts 	Ananas en tranche au sirop 1 pt
Salade de carotte au miel 1 pt 	Pomme de terre sautée 	Crème aux œufs 1 pt
Céleri rémoulade 1 pt 	Poêlée de brocolis et champignons 	Fruits du jour 1 pt

Logement
Bourse
Action sociale
Restauration
Culture / CVEC
International

Crous Resto'

Entrées	Plats	Laitages / Desserts
Œuf dur BBC à la mayonnaise 1 pt 	Croque végétarien 3 pts 	Brie AOC 2 pts
Achard de légumes 1 pt 	Tarte aux légumes 3 pts 	Fromage de chèvre 1 pt
Salade de champignon 1 pt 	Tortilla de pomme de terre aux oignons 3 pts 	Crème à la vanille 1 pt
Chou-fleur à la vinaigrette 1 pt 	Coude rayé 	Litchi au sirop 1 pt
Friand au fromage 		Fruits

Courgette



MENU Gourmet 8,60€

POTATOES OU TABOULÉ + BOISSON OU DESSERT | EAU 50cl' OU L'ESTIVALE 40cl' OU FORMAT 33cl' + 0,20€ pour un format 50cl' EXPRESSO

- Le Ruban Bleu** 4,30€
Jambon, comté AOP, beurre
Nutri-Score: A B C D E
- Le Niçois** 4,95€
Thon à la mayonnaise, œuf dur, tomate, roquette
Nutri-Score: A B C D E
- Le Grilladin** 4,95€
Viande de bœuf ou émincé végétal, comté AOP, salade, sauce
Nutri-Score: A B C D E BŒUF ou ÉMINCÉ VÉGÉTAL
SAUCE: BÉARNAISE ou POIVRE
- Le Mozzarella** 4,95€
Tomate, mozzarella, tapena de tomates cerise, roquette
Nutri-Score: A B C D E



Formation du personnel

Afin de garantir la fiabilité de l'information apportée par le Nutri-Score, il était particulièrement important d'insister auprès du personnel de cuisine sur la nécessité de se conformer au maximum à la fiche recette, en particulier en ce qui concerne les ajouts de matières grasses ou de sel lors de la préparation.

Au besoin, une révision des recettes pour assurer une cohérence entre les pratiques en cuisine et la recette était réalisée.

De plus, une formation du personnel de restauration chargé de l'affichage du Nutri-Score dans les restaurants de test était mise en place, afin qu'il soit en mesure de répondre à d'éventuelles questions sur l'étude, le logo et son utilisation en restauration hors foyer.

Des exemples de modules de formation à destination du personnel de restauration ont été élaborés par les lauréats et sont disponibles en Annexe 3 de ce bilan.

Communication auprès des convives

Il était important de bien communiquer auprès des convives sur cette action visant à tester l'effet du Nutri-Score en restauration hors foyer.




Un dépliant spécifique pour l'application du Nutri-Score en restauration hors foyer a été élaboré par les lauréats des appels à projets de la DGS en Annexe 4.

Les lauréats qui ont apposés le Nutri-Score sur leurs plats/aliments/boissons, dans le cadre de l'appel à projets, devaient être en mesure de mettre à disposition auprès des convives les valeurs nutritionnelles de la recette ayant servies au calcul du Nutri-Score.

ANNEXE 1



Exemple de calcul du Nutri-Score d'une recette de pâtes élaboré dans le cadre des études pilotes

PARTIE 1 : CALCUL DU POIDS DES INGREDIENTS ET DE LA RECETTE			
ETAPE 1 : Liste des ingrédients et le poids initial de chaque ingrédient : Poids initial	Spaghetti :  Poids initial 1 = 1000 g	Lardons :  Poids initial 2 = 500 g	Oignons :  Poids initial 3 = 150 g
ETAPE 2 : Suppression du poids des parties non comestibles de chaque ingrédient : Poids comestible	Poids comestible 1000 g x 1 = 1000 g	Poids comestible 500 g x 1 = 500 g	Poids comestible 150 g x 0,92 = 138 g
ETAPE 3 : Calcul du poids de l'ingrédient après sa cuisson : Poids final ingrédient	Poids final ingrédient 1000 x 2,5 = 2500 g	Poids final ingrédient 500 x 0,78 = 390 g	Poids final ingrédient 138 x 0,81 = 112 g
ETAPE 4 : Calcul du poids total de la recette : Poids total recette	Poids total recette = 2500 + 390 + 112 = 3002 g		
PARTIE 2 : RECENSEMENT DES VALEURS NUTRITIONNELLES DES INGREDIENTS (Exemple pour l'énergie)			
ETAPE 5 : Recensement des valeurs nutritionnelles aux 100g de chaque ingrédient (Exemple pour l'énergie)	Spaghetti cuites : VN 1 = 535 kJ ; <i>Exemple théorique : on ne dispose pas de la VN cuite pour les lardons.</i>	<i>Exemple théorique : on ne dispose pas de la VN cuite pour les lardons.</i>	Oignons cuits : VN 3 = 146 kJ
ETAPE 6 : Déterminer si les valeurs nutritionnelles (VN) sont adéquates (Exemple pour l'énergie)		Lardons crus : VN 2 = 1140 kJ ; <i>Exemple théorique : on ne dispose que de la VN crue des lardons alors qu'ils sont cuits dans la recette.</i>	
PARTIE 3 : CALCUL DES VALEURS NUTRITIONNELLES DE LA RECETTE			
ETAPE 7 : Calcul des valeurs nutritionnelles des ingrédients conformes dans la recette	Energie spaghetti = $535 \times 2500 / 100 = 13375 \text{ kJ}$		Energie oignons = $146 \times 112 / 100 = 164 \text{ kJ}$
ETAPE 8 : Calcul des valeurs nutritionnelles des ingrédients non adéquates dans la recette		Energie lardons = $1140 \times 500 / 100 = 5700 \text{ kJ}$	
ETAPE 9 : Calcul des valeurs nutritionnelles pour 100g de la recette totale	VN recette(100g) = $(13375 + 5700 + 164) / 3002 \times 100 = 641 \text{ kJ}$		

On calcule ensuite le Nutri-Score de la recette⁵:



⁵ <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/articles/nutri-score>

ANNEXE 2

Tableau de coefficients de facteurs de comestibilité et de rendement de cuisson⁶ utilisé pour le calcul du Nutri-Score dans le cadre des études pilotes

Catégorie	Sous-catégorie	Part comestible	Commentaires	Facteur de rendement de cuisson	Commentaires
Boissons	Alcools	1		1	perte de l'alcool à la cuisson
	Eau	1		1	Si l'eau n'est utilisée que pour la cuisson, elle n'est pas prise en compte dans la recette (eau de cuisson jetée)/ Si l'eau est utilisée dans la recette comme un ingrédient comme pour un bouillon une soupe ou une sauce préciser
Produits sucrés	Pâtisseries	1		1	
	Biscuits	1		1	
	Bonbons et chocolats	1		1	
Divers	Bouillons en cubes	1		1	appliquer le ratio de dilution indiqué dans la fiche produit pour le bouillon
	Gélatine	1		1	
	Levure	1		1	
	Cacao en poudre	1		1	
	Moutardes	1		1	
	Concentré de tomate	1		1	
	Cornichon (en conserve)	1		1	
	Olive (dénoyautée)	1		1	
	Substituts de viande / produits à base de soja	1		1	
	Sauces chaudes	1		1	respecter le ratio de dilution nécessaire à la recette
Sauces vinaigrettes	1		1		
Fruits	Abricot	0,9		1	
	Ananas	0,6		1	
	Avocat	0,7		1	
	Banane	0,65		1	
	Carambole	1		1	
	Cerise	0,9		1	
	Citron	0,62		1	
	Clémentine/Mandarine	0,67		1	
	Coing	0,7		1	
	Figue	1		1	
	Fraise	0,94		1	
	Framboise	1		1	
	Fruit de la passion	0,52		1	
	Grenade	0,6		1	
	Groseille à maquereau	1		1	
	Groseille rouge	0,9		1	
	Kaki	0,85		1	
	Kiwi	0,85		1	
	Kumquat	1		1	
	Litchi	0,75		1	
	Mangue	0,68		1	
	Melon	0,75		1	
	Mineola / Tangelo	0,6		1	
	Mûre	0,94		1	
	Myrtille	0,98		1	
	Nectarine	0,81	0,85 si consommé avec la peau	1	
	Orange	0,68		1	
	Pamplemousse	0,7		1	
	Papaye	0,5		1	
	Pastèque	0,75		1	
	Pêche	0,87	0,90 si consommé avec la peau	1	
Physalis	0,92		1		
Poire	0,8	0,95 si consommé avec la peau	1		
Pomélo	0,59		1		
Pomme	0,8	0,90 si consommé avec la peau	1		
Prune	0,9		1		

⁶ à partir des données issues des rapports « Poids et Mesures. Manuel de quantification standardisée des denrées alimentaires. Conseil Supérieur d'Hygiène Révision Janvier 2005 CSH N° 6545-2 » et « Valeurs nutritionnelles des viandes cuites. Effets de la cuisson sur la composition des viandes. Gilles Gandemer & Christelle Duchène (Centre d'Information des Viandes) »

	Raisin	0,8	0,97 si consommé avec la peau et les	1	
	Rhubarbe	0,85		1	
	Oroblanco	0,6		1	
	Ugli	0,65		1	
	Moyenne des fruits type baies	0,96	Moyenne des fruits suivants : myrtille, mûre, groseille, groseille, framboise, fraise	1	
	Moyenne des fruits exotiques	0,72	Moyenne des fruits suivants : physalis, papaye, mangue, litchi, kiwi, kaki, grenade, fruit de la passion, carambole, ananas, banane	1	
	Moyenne des fruits type agrumes	0,68	Moyenne des fruits suivants : ugli, oroblanco, pomélo, pamplemousse, orange, mineloa, kumquat, clémentine, citron	1	
Fruits séchés	Abricot sec	1		1	
	Datte sèche	1		1	
	Figue sèche	1		1	
	Pruneau	1		1	
	Raisins secs	1		1	
Matières Grasses	Beurre	1		1	
	Margarine	1		1	
	Huile	1		1	
	Jus de cuisson	1		1	
	Crème fraîche	1		1	
Produits Laitiers	Fromage	1	Certains fromages possèdent une croûte, considérée comme comestible.	1	
	Lait	1		1	
	Yaourt	1		1	
Légumes	Ail	0,77		1	
	Artichaut	0,4		1	
	Asperge	0,75		0,91	
	Aubergine	0,85		0,93	
	Betterave rouge	0,8		0,85	
	Carottes	0,87		0,9	
	Céleri blanc	0,66		0,83	
	Céleri branche	0,83		1	
	Céleri rave	0,7		0,86	
	Cerfeuil	0,6		1	
	Champignon de Paris	0,93		0,6	
	Chou blanc	0,85		0,93	
	Chou brocoli	0,6	0,30 si consommé sans les tiges	0,94	
	Chou chinois	0,85		0,7	
	Choucroute	1		1	
	Chou de Bruxelles	0,85		1	
	Chou de Milan	0,8		0,8	
	Chou-fleur	0,64		0,94	
	Chou frisé	0,55		0,8	
	Chou rutabaga	0,8		0,92	
	Chou rouge	0,83		0,93	
	Concombre	0,94		0,88	
	Courgette	0,83		0,88	
	Cresson de fontaine	0,6		0,6	
	Cressonnette	1		1	
	Echalote	0,95		0,81	
Endive	0,85		0,8		

	Epinard	0,9		0,6	
	Fenouil	0,85		0,83	
	Fève de marais	0,45		0,94	
	Germes de soja	1		0,8	
	Haricot à couper	0,95		0,91	
	Haricot vert	0,95		0,88	
	Germes de luzerne	1		0,2	
	Laitue feuille de chêne	0,8		0,77	
	Laitue frisée	0,85		0,77	
	Laitue mâche	0,88		0,77	
	Laitue pommée	0,8		0,77	
	Laitue romaine	0,85		0,77	
	Laitue iceberg	0,8		0,77	
	Maïs en épi	0,7		1	
	Navet	0,72		1	
	Oignon	0,92		0,81	
	Persil	0,6		1	
	Petits pois	0,39		0,92	
	Piment	1		1	
	Pleurote	0,93		0,6	
	Poireau blanc	0,5		0,81	
	Poireau blanc et vert	0,75		0,81	
	Pois mange-tout	0,9		0,91	
	Poivron	0,8		0,87	
	Potiron	0,68		1	
	Pourpier	0,95		0,6	
	Radis	0,61		1	
	Raifort	0,9		1	
	Salsifis	0,65		1	
	Scarole	0,83		0,77	
	Tomate	0,95		0,78	
	Moyenne des légumes en salades	0,83	Moyenne des légumes suivants : scarole, iceberg, romaine, pommée, mâche, frisée, feuille de chêne, endive	0,77	
	Moyenne des légumes feuilles	0,80	Moyenne des légumes suivants : épinard, chou rouge, chou frisé, chou de milan, chou chinois, chou blanc, endive	0,79	Moyenne des légumes suivants : épinard, chou rouge, chou frisé, chou de milan, chou chinois, chou blanc, endive
	Moyenne des légumes tubercules	0,80	Moyenne des légumes suivants : raifort, navet, chou rutabaga, céleri rave, carotte, betterave	0,92	Moyenne des légumes suivants : raifort, navet, chou rutabaga, céleri rave, carotte, betterave
Noix	Amandes	1		1	
	Cacahuètes	1	1 si décortiquées	1	
	Châtaignes	1	1 si décortiquées	1	
	Noisettes	1		1	
	Noix	1	1 si décortiquées	1	
	Noix de cajou	1		1	
	Noix de coco	1	1 si décortiquées	1	
	Noix de pécan	1		1	
	Noix du Brésil	1		1	
Pistaches	1	1 si décortiquées	1		
Œufs	Général	1	(nb : coquille = 10% du poids)	1	
Poissons	Général (filet)	1		0,8	
	Anchois	0,55		0,8	
	Anguille	0,65		0,8	
	Bar	0,5		0,8	
	Barbue	0,5		0,8	
	Cabillaud	0,7		0,8	

	Carrelet / Plie	0,45		0,8	
	Colin filet	1		0,8	
	Flétan fumé	1		0,8	
	Hareng	0,9		0,8	
	Limande / Sole	0,55		0,8	
	Lotte	0,8		0,8	
	Loup de mer	0,64		0,8	
	Maquereau	0,74		0,8	
	Merlan	0,43		0,8	
	Raie	0,8		0,8	
	Rouget	0,65		0,8	
	Sardine	0,6		0,8	
	Saumon entier	0,39		0,8	
	Saumon darne	0,9		0,8	
	Sole	0,55		0,8	
	Sprat fumé	1		0,8	
	Thon boîte (égoutté)	1		0,8	
	Truite	0,55		0,8	
	Coquille Saint-Jacques	0,14		1	
	Coquille Saint-Jacques	1	sans coquille	1	
	Crabe	0,44		1	
	Crabe (décortiqué)	1	sans carapace	1	
	Crevette	0,75		1	
	Crevette (décortiquée)	1	sans carapace	1	
	Ecrevisse	0,22		1	
	Escargot	0,2		1	
	Escargot (décortiqué)	1	sans coquille	1	
	Homard	0,38		1	
	Huître	0,17		1	
	Moule	0,2		1	
	Moule (sans coquille)	1	sans coquille	1	
	Frites moyennes	1		0,65	
	Frites allumettes	1		0,5	
	Pommes de terre	0,8		1	
	Pommes de terre nouvelles	0,95		1	
	Pommes duchesses	1		0,5	
	Pommes noisettes	1		0,5	
	Riz	1		2,5	
	Pâtes	1		2,5	
	Tortellini	1		2,5	
	Légumes secs	1		2,75	
	Farines	1		1	
	Pains	1		1	
	Viennoiseries	1		1	
	Agneau côtelette simple	0,7		0,7	
	Agneau épaule	0,85		0,7	
	Agneau gigot	0,72		0,7	
	Mouton général	0,7 - 1		0,7	
	Bœuf général	1		0,84	
	Bœuf bifteck / rumsteak	1		0,84	
	Bœuf bourguignon / carbonnades	1		0,6	
	Bœuf châteaubriand	1		0,84	
	Bœuf entrecôte	0,93		0,84	
	Bœuf foie	1		0,8	
	Bœuf jarret	0,45		0,55	
	Bœuf langue	0,8		0,84	
	Bœuf queue	0,35		0,6	

	Bœuf rosbif	1		0,84	
	Bœuf tournedos	1		0,84	
	Bœuf cervelle	1		0,8	
	Bœuf cœur	1		0,84	
	Cheval général	1		0,84	
	Porc général	1		0,7	
	Porc côte au filet	0,9		0,77	
	Porc côte échine	0,84		0,77	
	Porc côte première	0,8		0,77	
	Porc côtelette échine	0,5		0,75	
	Porc filet pur	1		0,7	
	Porc foie	1		0,7	
	Porc lard de poitrine	0,95		0,775	
	Porc lard gras	1		0,225	
	Porc rognon	1		0,7	
	Porc rôti	1		0,7	
	Porc sauté mince	1		0,7	
	Porc sauté moyen	1		0,7	
	Porc sauté moyen pané	1		0,9	
	Veau général	1		0,7	
	Veau blanquette	1		0,45	
	Veau côtelette	0,75		0,7	
	Veau escalope	1		0,7	
	Veau foie	1		0,7	
	Veau langue	0,8		0,7	
	Veau osso bucco	0,6		0,7	
	Veau ris de veau	1		0,7	
	Veau rôti	1		0,7	
	Veau sauté	1		0,7	
	Veau sauté pané	1		0,87	
	Boudin	1		1	
	Chipolata	1		0,7	
	Merguez	1		0,7	
	Saucisse fraîche	1		0,7	
	Saucisse de Strasbourg	1		1	
	Viande hachée boulette	1		0,9	
	Viande hachée steak	1		0,8	
	Oiseau sans tête	1		0,7	
	Paupiette	1		0,75	
	Cordon bleu	1		0,9	
	Manchon / aile de poulet	0,78		0,9	
	Nuggets	1		0,85	
Charcuteries	Bacon	1		0,775	
	Blanc de poulet	1		1	
	Jambon cru	1		1	
	Jambon cuit	0,9	gras et couenne (1 si absence de couenne)	1	
	Lardons	1		0,775	
Volaille	Caille	0,3		0,8	
	Canard entier	0,5		0,8	
	Canard magret	0,95		0,8	
	Dinde entière	0,775		0,8	
	Dinde cuisse	0,75		0,8	
	Lapin entier	0,85		0,8	
	Pigeon	0,5		0,8	
	Pintade	0,54		0,8	
	Poulet entier petit (900g)	0,4		0,8	
	Poulet entier moyen	0,65		0,8	
Poulet entier gros (1500g)	0,5		0,8		

	Poulet aile	0,45		0,8	
	Poulet cuisse entière	0,58		0,8	
	Poulet cuisse pilon	0,58		0,8	
	Poulet filet	1		0,8	
	Poulet foie	1		0,8	

Gibier	Chevreuril gigue	0,8		0,84	
	Chevreuril selle	0,8		0,84	
	Grenouille cuisses	0,58		0,8	
	Faisan	0,54		0,8	
	Lièvre cuisse	0,85		0,8	
	Perdrix	0,6		0,8	

ANNEXE 3

Exemple de modules de formation à mettre en place à destination du personnel de restauration (à partir des exemples de formations utilisées lors des études pilotes)

Objectifs de la formation

- Comprendre les enjeux de la mise en place du Nutri-Score dans la restauration hors foyer
- Assimiler le fonctionnement du Nutri-Score
- Être capable d'aider les convives à comprendre et utiliser de manière appropriée le Nutri-Score

1^{ère} partie : qu'est-ce que le Nutri-Score ?

- Historique/Création du Nutri-Score
- Définition et interprétation du Nutri-Score
- Rôle et intérêt de l'affichage du Nutri-Score : ce qu'il évalue (qualité nutritionnelle) et ce qu'il ne comprend pas (additifs, degré de transformation des aliments, présence de pesticides)

2^{ème} partie : le Nutri-Score et le personnel de la restauration

- Recommandations alimentaires pour les adultes du Programme National Nutrition Santé élaborées par Santé publique France. Equilibre alimentaire en lien avec l'usage approprié du Nutri-Score, lien avec les fréquences et portions
- Définition des composantes du Nutri-Score
- Exemple concret sur le détail du calcul illustré avec une recette type du restaurant en questions
- L'affichage du Nutri-Score dans les outils mis à disposition par la société de restauration
- Les bonnes pratiques du Nutri-Score avec sensibilisation au respect des recettes (ingrédients référencés, pesées, étapes de fabrication, respect des quantités en particulier pour les matières grasses ajoutées et le sel) pour garantir le bon affichage du Nutri-Score

3^{ème} partie : le Nutri-Score et nos convives

- Outils de communication à disposition
- Savoir expliquer aux convives comment se calcule le Nutri-Score de frites telles que servies au convives (influence du mode de cuisson (four ou friteuse par exemple), du type d'huile utilisée (plus ou moins riche en acides gras saturés) et de la quantité de sel ajoutée). Il est important de rappeler que c'est également l'ajout de sel, de ketchup ou de mayonnaise par le convive qui modifiera le score.
- Savoir expliquer aux convives que les aliments classés D et E (comme les gâteaux, les fromages, etc) peuvent tout à fait s'inscrire dans une alimentation équilibrée, à condition de les consommer en petite quantité et pas trop souvent.
- Gestion des réclamations/questions client
- FAQ

Quizz

ANNEXE 4

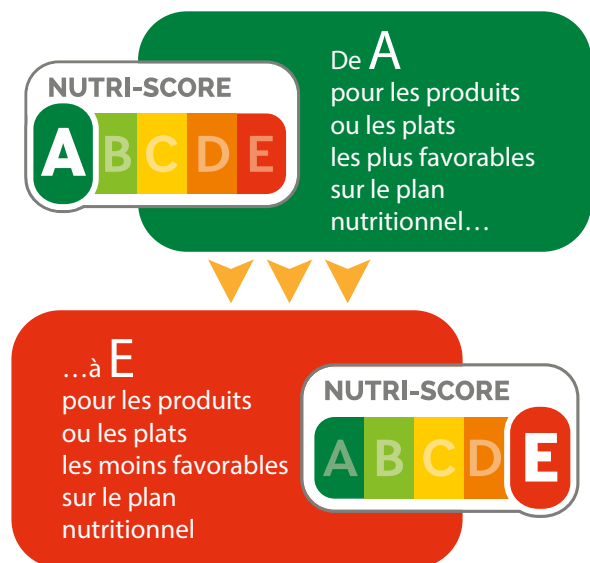


Exemple de dépliant de communication à destination des convives (à partir des exemples de communications utilisées lors des études pilotes)

Nutri-Score: le choix de bien manger au quotidien

• Qu'est-ce que le Nutri-Score ?

Le Nutri-Score est un logo qui vous informe sur la qualité nutritionnelle d'un produit ou d'un plat, en le positionnant sur une échelle à 5 niveaux associant des lettres à des couleurs:



• Comment le Nutri-Score va-t-il m'aider à choisir mes plats?

Le Nutri-Score vous permet de comparer facilement la qualité nutritionnelle de plats du même type (les entrées entre elles, les plats principaux entre eux, les desserts entre eux). Par exemple votre cœur balance entre plusieurs entrées, vous verrez en un coup d'œil laquelle est de meilleure qualité nutritionnelle.

• Faut-il choisir uniquement des plats A ou B ?

L'objectif n'est pas de choisir que des plats A ou B et d'exclure les D ou E, mais d'équilibrer votre plateau avec une entrée, un plat et un dessert, tout en connaissant la qualité nutritionnelle des différentes recettes proposées. L'équilibre alimentaire ne se construit pas sur un repas mais plutôt sur la journée ou la semaine.

Par exemple, si vous avez choisi une entrée avec la lettre D, vous pouvez choisir de préférence un plat principal et un dessert avec la lettre A ou B.

Des produits ou plats classés D et E peuvent tout à fait s'inscrire dans une alimentation équilibrée, à condition de les consommer en quantité et fréquence adaptées.

• Comment le Nutri-Score est-il calculé ?

Le calcul du Nutri-Score a été mis au point par des équipes de recherche internationales, composées de scientifiques, de médecins et de nutritionnistes.

Il tient compte :

— DES NUTRIMENTS ET ALIMENTS À FAVORISER

fibres, protéines, fruits et légumes, légumineuses, fruits à coques, huiles de colza, de noix et d'olive

— DE L'ÉNERGIE ET DES NUTRIMENTS À LIMITER

calories, acides gras saturés, sucres, sel

C'est bon pour ma santé !

Le Nutri-Score permet de choisir plus facilement les produits et les plats de meilleure qualité nutritionnelle. Une alimentation variée et équilibrée aide à rester en bonne santé.

Composez votre plateau avec sérénité et faites-vous plaisir en mangeant sainement.

Le Nutri-Score est un logo développé et soutenu par les pouvoirs publics.

Plus d'information sur www.mangerbouger.fr et <https://solidarites-sante.gouv.fr/>
