

RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES

- Complément de la fiche plat protidique de 2015-
Diversification des sources de protéines en restauration collective
(Hors structures petite enfance et établissements pour personnes âgées)

Version 1.0 du 29 mars 2019

SOMMAIRE

OBJECTIF DE CETTE ANNEXE.....	2
PREAMBULE.....	2
PRESENTATION DES CONVIVES	2
PRECONISATION DES POLITIQUES PUBLIQUES	2-4
QUALITE NUTRITIONNELLE DES PROTEINES ET DES ALIMENTS SOURCES DE PROTEINES VEGETALES	4-5
RECOMMANDATION EN VUE DE LA MISE EN APPLICATION DE LA LOI EGALIM	5-6
RAPPEL DES GRAMMAGES	6-7
CONDITIONS DE LA REUSSITE DU PLAN DE DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES	7
BIBLIOGRAPHIE – WEBOGRAPHIE	8
REMERCIEMENTS	9

OBJECTIF DE CETTE ANNEXE

La loi EGALIM acte la mise en place d'un plan pluriannuel de diversification des protéines pour les restaurants qui servent plus de 200 couverts par jour en moyenne, ainsi que la mise en place, à titre expérimental, une fois par semaine, d'un menu végétarien (ovo-lacto-végétarien).

Cette annexe fait le point sur :

- l'état des connaissances
- les qualités nutritionnelles spécifiques des aliments sources de protéines

Et apporte un éclairage pratique aux responsables de la restauration pour mettre en place le plan de diversification des plats protidiques.

Elle fera l'objet d'une mise à jour dès que les nouvelles recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les enfants et les adolescents seront publiées par Santé Publique France.

PRÉAMBULE

Pourquoi **diversifier les sources de protéines** :

Le propos n'est pas d'opposer les protéines animales et les protéines végétales.

Il s'agit d'encourager la diversité des sources de protéines dont les apports nutritionnels complémentaires permettent l'équilibre global (vitamines, minéraux, etc.), le plaisir de manger et une meilleure utilisation des ressources naturelles

PRÉSENTATION DES CONVIVES

Tenant compte de l'actualisation en cours des repères de consommation, cette annexe ne prend en compte que la population des enfants d'âge scolaire : primaire et secondaire.

Cette recommandation peut être adaptée aux restaurants collectifs accueillant des adultes ex : CROUS, restaurants d'entreprise ...

PRECONISATIONS DES POLITIQUES PUBLIQUES

-Rappel de la loi EGALIM Article N°24

« Art. L. 230-5-4.-Les gestionnaires des restaurants collectifs servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne sur l'année sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes un **plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des plats à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.**

« Art. L. 230-5-6.-A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, **des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.**

« L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.

-Dans les recommandations sur l'alimentation l'activité physique et la sédentarité de Santé Publique France 2019, les légumes secs constituent un nouveau groupe d'aliments à part entière compte tenu de leurs qualités nutritionnelles : teneurs élevées en protéines, en glucides, en fibres. Une consommation d'au moins 2 fois par semaine est recommandée.

Les politiques publiques d'alimentation (PNNS et PNA) favorable à la santé encouragent

- De diversifier nos régimes alimentaires
- D'accorder une plus grande place aux légumes secs et d'encourager les féculents complets.

-La circulaire de 2001 (dite la circulaire de l'écolier) précise les attendus du repas pris à l'école :

Le repas servi à l'école doit satisfaire à 40% des besoins en énergie de l'enfant.

Apports recommandés :

- Enfants de maternelle : 8g de protéines/ 180mg de Calcium/ 2,4mg de fer
- Enfants d'élémentaire : 11g de protéines/ 200mg de Calcium/ 2,8mg de fer
- Collégiens-Lycéens : 17-20g de protéines/ 300mg de Calcium/ 4,7mg de fer

-L'avis N° 77 du CNA de 2017 rappelle les rôles de la restauration collective en milieu scolaire :

La restauration scolaire vise avant tout à répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des enfants et des jeunes, leur permettant de suivre les enseignements de l'après-midi. Pour cela, il est nécessaire de leur donner des aliments sûrs, sains, en quantité suffisante et à leur goût. Plusieurs objectifs peuvent être repérés. Les objectifs éducatifs sont de l'ordre de la découverte des produits, de l'apprentissage de l'équilibre alimentaire (grâce aux aliments servis mais aussi aux actions éducatives), de la transmission culturelle, des valeurs de l'aliment et de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La restauration scolaire est un lieu privilégié pour apprendre à territorialiser les productions agricoles et les transformations agroalimentaires et à se construire en tant que citoyen.

Au-delà de l'enjeu nourricier, le groupe G RCN est attentif aux enjeux environnementaux, culturels et sociaux d'une alimentation saine et durable.

La satisfaction des besoins nutritionnels :

-Les recommandations GEM RCN de 2015 insistent sur :

- la consommation suffisante de **fruits et légumes**, sources de vitamine C, B9, potassium, oligo-éléments et fibres ;
- la variété des **féculeux** (légumes secs, pommes de terre ou céréales), sources de glucides complexes, vit B6, et fibres ;
- la quantité limitée des **matières grasses** utilisées et leur nécessaire variété pour équilibrer les apports en acides gras essentiels et vitamines liposolubles ;
- la place des **poissons gras**, notamment sources d'acides gras essentiels (**oméga 3 : DHA et EPA**) et de vitamine D
- la quantité limitée d'aliments contenant du **sucre ajouté** ;
- la consommation suffisante de **bœuf, veau, agneau et abats de boucherie**, viandes sources de zinc, de fer bien assimilés par l'organisme, de sélénium, de vitamines B12;
- la consommation suffisante de **produits laitiers** (dont fromages) variés, principales sources de calcium, d'iode, de potassium, de vitamine D ;
- les apports contrôlés en **sel**, vecteur de sodium.

Ces recommandations permettent d'encourager les aliments dont les bénéfices nutritionnels sont reconnus, de limiter ceux dont les bénéfices sont moindres, de proposer des grammages recommandés qui servent de repères aux acheteurs. Ils permettent de satisfaire aux besoins des convives selon la tranche d'âge et répondent également à des enjeux de justice sociale, tous les enfants ne bénéficiant pas d'une alimentation adaptée en qualité et quantité dans leurs familles.

- l'Actualisation des repères du PNNS

Dans son avis de décembre 2016 sur l'Actualisation des repères du PNNS : élaboration des références nutritionnelles, l'ANSES définit les recommandations suivantes en matière d'apports en protéines par rapport à l'apport énergétique :

3-5 ans : 6 à 16 % de l'Apport énergétique total (AET)

6-9 ans : 7-17 %

10-13 ans : 9-19 %

14-17 ans : 10-20 %

D'après l'étude Inca 3 de l'Anses, les apports en protéines des enfants de 0 à 10 ans contribuent à **15 %** de l'apport énergétique (58 g de protéines /1574 kcal pour les garçons et 53 g /1433 kcal pour les filles) et ceux des adolescents de 11 à 17 ans à **16 %** (70 g de protéines/1818 kcal pour les filles et 83 g/2123 kcal pour les garçons).

➤ **Ils sont donc globalement cohérents avec la fourchette des références nutritionnelles énoncées ci-dessus.**

Le plus gros contributeur à l'apport protéique chez les enfants et adolescents est le groupe des viandes poissons œufs (avec 34 % pour les moins de 10 ans et 38 % pour les 11-17 ans), puis les produits laitiers (avec 27% pour les moins de 10 ans et 19 % pour les adolescents), arrivent ensuite les produits céréaliers (à respectivement 11 % et 14 %).

-L'étude « Qualité nutritionnelle des repas servis en restauration primaire » réalisée par Nicole Darmon, Florent Vieux et Christophe Dubois, met en évidence que les menus élaborés en respectant les recommandations du GEM RCN (fréquences et grammages) apportent en moyenne 36% des apports journaliers en énergie et la moitié des besoins journaliers en nutriments protecteurs.

Elle montre qu'en l'absence de définition précise des fréquences et des caractéristiques nutritionnelles des plats protidiques sans viande ni poisson, la généralisation du service de repas sans viande ni poisson détériorerait la qualité nutritionnelle globale des séries de repas.

Au-delà de 4 plats sans viande ni poisson sur 20 menus successifs, on observe un risque de déficit en micronutriments associés aux aliments sources de protéines animales (fer, zinc, iode, sélénium, DHA, EPA, vitamines B3, B6, B12 et D), et un risque d'augmentation de l'apport de matières grasses, les plats actuellement servis en remplacement étant peu diversifiés, consistant essentiellement en des plats à base d'œufs et/ou de fromage et de céréales.

QUALITE NUTRITIONNELLE DES PROTEINES ET DES ALIMENTS SOURCES DE PROTEINES VEGETALES

Les acides aminés sont l'unité de base **constituant les protéines**. Il existe un très grand nombre d'acides aminés différents mais seulement **vingt sont utilisés par l'organisme pour la fabrication des protéines**. Parmi ces 20 acides aminés, **11 peuvent être fabriqués par le corps humain et les 9 autres sont dits indispensables** car l'organisme est incapable de les synthétiser en quantité suffisante pour satisfaire ses besoins. **Ces acides aminés doivent par conséquent être apportés par l'alimentation.**

La composition en acides aminés des protéines est prise en compte pour évaluer la qualité protéique de notre alimentation.

La qualité des sources alimentaires de protéines est définie par leurs capacités à couvrir les besoins en protéines et en acides aminés indispensables, leur vitesse de digestion et leur digestibilité.

- **Les protéines animales** proviennent notamment des **produits laitiers, de l'œuf, des poissons et des viandes**.
- **Les protéines végétales** proviennent essentiellement des céréales et des légumes secs, ainsi que des fruits à coque : noix, noisettes, amandes, pistaches, etc. (qu'on choisira de préférence non salés pour limiter l'apport en sel).

Les protéines animales sont riches en acides aminés indispensables et généralement plus riches que les protéines végétales. En ce qui concerne la biodisponibilité, elle est en général plus élevée pour les protéines animales que pour les protéines végétales.

Exception faite des protéines de soja, les protéines végétales présentent une teneur limitante en certains acides aminés indispensables, la lysine pour les céréales, et les acides aminés soufrés pour les légumes secs. Pour obtenir une alimentation équilibrée en acides aminés à partir de protéines végétales, il est ainsi nécessaire **d'associer différents aliments végétaux : des légumes secs** (pois cassés, pois chiches, haricots cocos, rouges, noirs et blancs, flageolets, lentilles, fèves) **avec des céréales** (riz, blé, maïs, orge, avoine, épeautre, millet) **ou pseudo-céréales** (sarrasin, quinoa) **au cours du même repas.**

En l'absence de données scientifiques abouties, l'usage est d'associer dans un même repas, 1/3 de légumes secs et 2/3 de céréales.

A noter :

- **Le quinoa est une pseudo-céréale** (les vraies céréales sont des graminées ; les pseudo-céréales n'en sont pas, mais elles sont utilisées sensiblement de la même manière que les vraies céréales) dont le profil en acides aminés indispensables est plus avantageux que celui des céréales telles que blé ou riz, mais il reste de faible densité en protéines (il faudrait manger 500 g de quinoa cuit pour apporter la même quantité que 100g de viande).
- **Le soja est une légumineuse.** Il y a cependant une différence entre les légumes secs et le soja, les légumes secs sont sources de protéines et de glucides, le soja quant à lui est source de protéines et de lipides. Il a également la particularité de contenir des phyto estrogènes.

Afin de prendre en compte la recommandation de l'ANSES de 2005 « Sécurité et bénéfices des phyto-estrogènes apportés par l'alimentation » et de maîtriser la consommation d'isoflavones, **nous recommandons de se limiter à une composante à base de soja dans le menu.**

Simulation d'un repas à 1 composante « soja » en restauration scolaire (maternelle, élémentaire, collège-lycée): Menu :

- Chiffonnade de salade + œuf dur
- Nuggets de Soja + sauce tartare : (2 nuggets de 20g, 3 nuggets et 4 nuggets respectivement en maternelle, élémentaire et collège-lycée)
- Poêlée de légumes et pommes de terre
- Dessert lacté aux fruits (100g par convive)

	Maternelle	Elémentaire	Secondaire
	Enfants en maternelle (3-6 ans, 15-20kg)	Enfants en élémentaire (7-11 ans, 22-32kg)	Collégiens -Lycéens 60-70kg
Apport en protéines *	9g	12g	18g
Apport en isoflavones du repas (mg)	7 mg	10mg	13 mg
% de la recommandation 2005 de l'ANSES**	35%	31%	21%

* (incluant l'apport protéique des nuggets et ceux d'1/2 œuf pour maternelle et élémentaire ou d'1 œuf pour collège-lycée)

RECOMMANDATION EN VUE DE LA MISE EN APPLICATION DE LA LOI EGALIM

Forts des éléments décrits précédemment et afin d'aider les acteurs de la restauration scolaire à introduire de manière progressive les menus végétariens, dans le respect de l'arrêté du 30 septembre 2011 (relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire), et toujours dans un objectif de bénéfices pour les enfants, nous apportons nos contributions à la pleine réussite de la diversification des sources de protéines en restauration scolaire par les recommandations suivantes :

Précision sur les terminologies :

Le menu végétarien de la loi EGALIM correspond à un menu qui ne contient ni viande ni poisson et produits de la mer dans l'ensemble de ses composantes (entrée et plat).

Pour le plat du menu végétarien, deux possibilités :

- **Composante protidique** accompagnée d'une garniture
Ex: omelette, galette végétarienne, boulette type falafel (servies avec légumes et/ou féculents)
- **Plat complet.**
Ex : parmentier végétarien, lasagnes végétariennes, chili végétal.

Le tableau de la fiche actuelle (recommandations nutritionnelles sur les plats protidiques de 2015) peut être remplacé par le tableau ci-dessous :

Nouveau tableau de fréquence présentant les différentes composantes protidiques :

Critères	Fréquences
Critères qui s'appliquent aux plats à base de viande ou de poisson	
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson et ayant un P/L ≥ 2	4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie	4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour une portion de viande, de poisson	3/20 maxi
Critères s'appliquant aux plats végétariens (actualisation 2019)	
Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses *	4/20**
Composantes ou plats complets associant œuf et/ou produit laitier	
Composantes ou plats complets associant céréales et/ou pommes de terre et/ou légumineuses + œuf et/ou produit laitier	
Composantes ou plats complets à base de soja	
Critères qui s'appliquent à tous les plats protidiques	
Produits à frire ou pré-frits à + de 15% de lipides	4/20 maxi
Plats protidiques ayant un P/L ≤ 1	2/20 maxi

*il convient dans ce cas de respecter la complémentarité des acides aminés (cf. paragraphe sur les acides aminés)

**il faut lire cette fréquence en prenant en compte les objectifs de l'article. L. 230-5-6 de la loi EGALIM

Pour les internats, la fréquence de composantes ou plats complets végétariens est de 4/20 pour le déjeuner et 4/20 pour le dîner.

Le groupe G RCN recommande, dans l'attente des nouvelles recommandations sur l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité pour les enfants et les adolescents :

- De maintenir la fréquence de service des 4 plats de viande non hachée de boucherie et des 4 services de poisson sur 20 menus successifs.
- De proposer pour la composante protidique une densité en protéines* **d'au moins 10g/100g** et pour le plat complet (type lasagne végétarienne, ...) une densité en protéines* **d'au moins 5g/100g** afin de maintenir des apports en protéines satisfaisants. Et de choisir des recettes variées avec un P/L > 1.
- De proposer des entrées et /ou desserts qui complètent les apports en protéines (œufs, légumes secs, céréales, produits laitiers).

***En deçà de ces densités en protéines, les produits ne sont pas considérés comme des plats protidiques.**

RAPPEL DES GRAMMAGES

Les grammages recommandés dans le GEM RCN de juillet 2015 sont à prendre en compte.

	Plat complet Poids de la portion servie	Composante / plat protidique
Maternelle	180 g	50g
Elémentaire	250 g	70g
Collégiens-Lycéens	250 g à 300 g	100 à 120g
Adulte	250 g à 300 g	100 à 120g

Rappel

Les grammages correspondent à des portions moyennes d'aliments (poids nets), qui permettent d'assurer la couverture des besoins nutritionnels des convives (en macro et micro nutriments) mais aussi sur un plan pratique qui aide les acheteurs dans la passation des commandes. Ils doivent donc être lus comme **des repères**.

Les grammages préparés et servis doivent être adaptés à l'appétit des convives, au moment de la distribution. Par ailleurs, il ne serait pas raisonnable de les abonder de façon systématique : risque d'excès d'apports énergétiques et de gaspillage alimentaire, à craindre.

Il n'est pas opportun d'annexer des exigences de grammages visant à augmenter les quantités servies au-delà des recommandations nutritionnelles, dans un contrat de sous-traitance. Ce type de pratiques se traduisant très souvent par une augmentation du gaspillage alimentaire néfaste à la bonne réalisation du contrat et à la qualité des denrées servies

CONDITIONS DE LA REUSSITE DU PLAN DE DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTEINES

La démarche de diversification

Afin de garantir l'équilibre alimentaire et la variété des plats proposés aux enfants, on recommande la diversité des composantes protidiques et des plats complets végétariens proposés sous toutes leurs formes (Produits bruts, semi élaborés, élaborés) en prenant soin de préparer/ informer les enfants et les adultes en amont de l'introduction de ces plats.

L'éducation alimentaire reste l'outil indispensable à la réussite de ce plan de diversification des protéines.

Il convient notamment de tenir compte des habitudes alimentaires (locales) des enfants. Il est indispensable de sensibiliser les adultes qui les accompagnent sur les objectifs de la diversification.

Nous recommandons un plan de diversification progressif qui permettra aux convives de se familiariser avec ce type de plat et limitera le gaspillage alimentaire.

Il est important de veiller aux conditions de la formation et de l'information :

La formation ou l'information des professionnels est une étape importante : connaissance des produits, maîtrise des cuissons et des assaisonnements, communication positive.

On recommande également de ne pas multiplier les découvertes dans un même menu.

L'expérience montre par ailleurs, que les enfants ont plus de chance d'accepter les plats s'ils en ont une image familière.

Quelques exemples :

- boulettes de pois chiches accompagnées de spaghettis ou de boulgour
- wraps (galette de blé, falafel et crudités),
- parmentier de lentilles,
- lasagnes végétales aux légumes,
- curry de lentilles accompagné de riz
- quiche aux légumes et au tofu,
- chili végétal (haricots rouges tomatés accompagnés de riz)

La sécurité : Information consommateur.

Les signalements reçus par le Réseau d'Allergo Vigilance ont permis d'identifier des allergènes émergents : il s'agit du sarrasin, du lait des petits ruminants (chèvre et brebis), du kiwi, du pignon de pin, du pois et des lentilles. L'Anses rappelle l'importance de la mise à disposition des consommateurs allergiques d'une information adaptée, comme cela est prévu à l'article R112-12 du code de la consommation.

Pour les collectivités qui vont au-delà d'un menu végétarien par semaine

Il y a un risque de dégradation des apports nutritionnels si les composantes du menu ne sont pas de bonne qualité nutritionnelle, se traduisant par un risque d'apports insuffisants en certains micronutriments et une augmentation des apports en lipides, comme le démontre l'étude de Nicole Darmon.

En restauration scolaire, dans le cadre d'une offre alimentaire diversifiée, saine et durable, une fréquence de service d'un plat source de protéines d'origine végétale par semaine est compatible avec les objectifs nutritionnels de la restauration collective et ses missions (justice sociale, santé, nourricier, éducation).

Par ailleurs, nous alertons les collectivités excluant tous les aliments d'origine animale (végétalisme) sur les risques de carences délétères pour la santé des enfants.

Enfin, le groupe encourage les collectivités à recourir aux services de personnels qualifiés tels que les diététiciens et les nutritionnistes, pour les accompagner dans la définition des recettes et des menus.

BIBLIOGRAPHIE - WEBOGRAPHIE

Loi EGALIM Article N°24

https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do;jsessionid=896F8F5C8AED09F6E9B0C2CE7279AC47.tplgfr24_s_2?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id

Recommandations nutritionnelles sur les plats protidiques – GEM RCN 2015

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/fiche-nutrition-plats-protidiques.pdf

Recommandations du GEM RCN de 2015

https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

Décret et arrêté du 30 Septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2011/9/30/2011-1227/jo/texte>

<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>

Circulaire Education Nationale de 2001 (dite circulaire de l'écolier) qui précise les attendus du repas pris à l'école :

<http://www.education.gouv.fr/bo/2001/special9/default.htm>

Rôles de la restauration collective en milieu scolaire : avis N° 77 du Conseil National de l'Alimentation

https://www.cna-alimentation.fr/v2/wp-content/uploads/2017/09/CNA_Avis77.pdf

Fonctions dans l'organisme, et besoins alimentaires en oméga 3

<https://www.anses.fr/fr/content/les-acides-gras-oméga-3>

Etude réalisée par Nicole Darmon, Florent Vieux et Christophe Dubois sur la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration primaire 2018

[https://umr-](https://umr-moisa.cirad.fr/content/download/6600/46353/version/2/file/Rapport+Etude+Restauration+Scolaire+2018+avec+resume.pdf)

[moisa.cirad.fr/content/download/6600/46353/version/2/file/Rapport+Etude+Restauration+Scolaire+2018+avec+resume.pdf](https://umr-moisa.cirad.fr/content/download/6600/46353/version/2/file/Rapport+Etude+Restauration+Scolaire+2018+avec+resume.pdf)

ANSES Actualisation des repères nutritionnels de 2016

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

ANSES Sécurité et bénéfices des phyto-estrogènes apportés par l'alimentation, 2005

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT-Ra-Phytoestrogenes.pdf>

INCA 3 : Evolution des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition 2017

<https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-mati%C3%A8re-de>

ANSES Avis relatif à « l'actualisation des données du rapport « allergies alimentaires : état des lieux et propositions d'orientations » 2019

<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2015SA0257.pdf>

REMERCIEMENTS

Anne-Guyllaine PERILLON, membre de l'association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES),

Marie-Line HUC, administrateur de l'association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN)

Alain COINTAT, président du groupe nutrition

Remercient les personnes dont les noms suivent pour leur concours à la rédaction de la présente fiche :

Béatrice BUTEAU SAUGER	Service de la Restauration Scolaire Mairie de Nantes
Danièle COLIN	Association Club Expert Nutrition et Alimentation (CENA)
Brigitte COUDRAY	Centre de recherche et d'informations nutritionnelles (CERIN)
Sandrine DUFAY	Syndicat national de la restauration collective (SNRC) – Groupe SODEXO
Carole GALISSANT	Syndicat national de la restauration collective (SNRC) – Groupe SODEXO
Jean-Jacques HAZAN	Association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES)
Christophe HEBERT	Association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES)
Sylvie HERAULT	Syndicat national de la restauration collective (SNRC) –Groupe COMPASS
France-Anne HUARD	Syndicat national de la restauration collective (SNRC) – Groupe DUPONT RESTAURATION
Véronique MOURIER	Syndicat national de la restauration collective (SNRC) – Groupe Elior
Marie-Line HUC	Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN)
Christine HUSS	Syndicat National des Entreprises de Restauration et Services (SNERS) – Groupe API Restauration
Gwénaële JOUBREL	Association des fabricants français d'aliments au soja (SOJAXA)
Brice LACOMBE	Association pour le Développement de l'hygiène et l'équilibre nutritionnel (ADHEN)
Michel LE JEUNE	Ligue de l'enseignement
Anne-Guyllaine PERILLON	Association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES)
Laurence VIGNÉ	Association d'industriels GéCo Food service