

Direction générale de la santé

Appel à projets de recherche-intervention 2020

Adaptation et impact du Nutri-Score à la restauration commerciale



Date limite de soumission : 16 septembre 2020, 12h00

Soumission par voie électronique à l'adresse : DGS-PNNS@sante.gouv.fr

Objectif et action du Programme National Nutrition Santé 4 (2019-2023) concernés par cet appel à projets :

Axe 1 : Améliorer pour tous l'environnement alimentaire et physique pour le rendre plus favorable à la santé

Objectif 2 : Mieux manger en restauration hors foyer

Action 7 : Adapter le Nutri-Score à la restauration collective et commerciale

1. Contexte et objectif de l'appel à projets

Le Nutri-Score est un logo en face avant des emballages alimentaires d'application volontaire. Son algorithme qui permet le calcul du Score à la base de la classification dans les 5 classes du Nutri-Score est défini par 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. Il ne peut être modifié, non plus que sa forme déposée auprès de l'Institut national de la propriété industrielle par Santé Publique France.

Il informe sur la qualité nutritionnelle des produits alimentaires. Il est complémentaire à la déclaration nutritionnelle obligatoire fixée par la réglementation européenne. Il s'applique de façon volontaire aux aliments transformés et aux boissons non alcoolisées. Son apposition permet aux consommateurs d'estimer simplement et rapidement la qualité nutritionnelle du produit et notamment la qualité relative de deux produits pouvant avoir une place équivalente dans un repas. Il incite aussi les producteurs à reformuler des recettes ou à en concevoir de nouvelles afin d'améliorer le classement sur cette échelle des produits mis en vente. Il contribue ainsi à l'amélioration pour tous de l'offre alimentaire.

Le Plan Priorités « prévention » décliné dans 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 Etats généraux de l'alimentation en 2017 et une action dans la feuille de route 2018-2022 qui en a découlée.

Le but est de mieux informer les convives sur la qualité nutritionnelle des aliments (plats, voire menus standardisés) proposés en restauration collective et commerciale pour faciliter leur choix dans un objectif de santé.

L'application du Nutri-Score en restauration hors foyer sera facultative. Il a vocation à être directement lisible et utilisable par les convives fréquentant les lieux de restauration hors foyer concernés au moment de leurs choix de plats, aliments et boissons (hors alcools). 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.

Mettre en place le Nutri-Score en restauration collective et commerciale nécessite, au préalable, 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, dans les conditions de l'offre alimentaire en restauration collective et commerciale.

Un premier appel à projets de recherche-intervention de la Direction générale de la santé sur Nutri-Score et restauration collective a permis de sélectionner 3 lauréats en octobre 2019 concernant le secteur de la restauration universitaire, la restauration d'entreprise en gestion concédée et la restauration d'entreprise autogérée. Ce premier appel à projets n'a pas permis de sélectionner de projets pour la restauration commerciale.

Dans le cadre des travaux du 1^{er} appel à projets, un guide est en cours de création pour que les divers services de restauration collective disposent d'un calcul homogène du Nutri-Score sur l'ensemble des recettes proposées. Il sera mis à disposition gratuitement de tout service de restauration souhaitant utiliser le Nutri-Score adapté à la restauration collective et commerciale dans la phase ultérieure d'extension.

Le présent appel à projets vise à soutenir des expérimentations testant l'adaptation de l'usage du Nutri-Score au contexte de la restauration commerciale rapide et de la restauration commerciale proposant une offre de livraison via un service digital, ainsi qu'à évaluer l'impact de sa mise à disposition des convives. Cet impact sera mesuré principalement par l'évolution de la composition nutritionnelle des repas choisis par les convives.

Sont concernés par cet appel à projet, exclusivement les services de :

- **Restauration commerciale rapide**
- **Restauration commerciale proposant une offre de livraison via un service digital (site internet ou application numérique)**

Est concernée tout service de restauration proposant une offre de produits à **recettes standardisées**, conservées sous une forme informatisée mentionnant les ingrédients et quantités utilisés, leur origine, notamment la marque et la dénomination commerciale des produits entrant dans la composition de la recette finale. La seule possibilité d'intervention du consommateur est un ajout de condiments disponibles sur le lieu de consommation ou à domicile si la livraison est intégrée dans la vente du produit.

2. Critères d'éligibilité

Sont éligibles :

- les entreprises de services de restauration commerciale rapide servant au moins en moyenne dans l'année 500 couverts par jour ouvré dans les lieux où l'expérimentation sera menée ;
- les entreprises de services de restauration commerciale effectuant en moyenne dans l'année (seul ou groupé) 300 livraisons par jour ouvré via une plateforme numérique.

Ces divers services de restauration doivent s'associer avec une équipe de recherche compétente dans le domaine de la nutrition et du comportement alimentaire pour mener l'expérimentation.

- les équipes de recherche qui auront mis en place un partenariat avec un organisme de restauration commerciale éligible pour mettre en œuvre l'expérimentation.

Les partenariats pourront inclure une ou plusieurs équipes en charge de l'expérimentation et une ou plusieurs entreprises de restauration commerciale. Les candidats devront montrer leur capacité à collecter et traiter les informations nécessaires pour évaluer les objectifs visés.

Le rapport final de l'évaluation devra être rendu au plus tard au 30 juin 2021.

Ne sont pas éligibles à cet appel à projets :

Les services de restauration ou les plats ou recettes mettant en exergue dans leur argumentaire de vente une promesse de régime thérapeutique ou d'amaigrissement.

3. Projets attendus

Les projets attendus doivent provenir d'équipes de recherche, d'organismes ou entreprises pouvant montrer une compétence pour traiter le sujet. Ils devront être conformes au cadre réglementaire de la recherche.

La méthodologie de cette expérimentation devra être décrite avec précision, depuis les modalités de calcul du Nutri-Score envisagées, d'apposition et de contrôle de la validité du Nutri-Score, de présentation en salle de service (ou sur l'application/site internet), et d'explication aux convives, jusqu'aux moyens mis en œuvre pour estimer les évolutions de choix. Une discussion sur les moyens et limites d'une extension / reproductibilité est attendue.

Les services de restauration qui apposeront le Nutri-Score sur leurs plats/aliments/boissons devront être en mesure d'afficher ou de communiquer aux convives, sur le service digital de livraison (application ou site web) ou si c'est en salle en cas de demande, les mêmes éléments que ceux de la déclaration nutritionnelle obligatoire pour les aliments préemballés et les items nécessaires au calcul du Nutri-Score (% de fibres, fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, huile de noix, colza, olive, ...). Dans un souci de transparence, il s'agira surtout d'être capable d'expliquer au consommateur la manière dont a été calculé le Nutri-Score tout en lui indiquant les données exactes qui ont été utilisées pour le calcul du Nutri-Score du plat proposé.

Pour les produits pré-emballés fabriqués par une entreprise n'ayant pas adhéré au Nutri-Score et directement mis au choix sous leur emballage en restauration commerciale concernée par cet appel à projets, les services de restauration ne pourront pas afficher le logo classant du Nutri-Score directement sur les produits eux-mêmes. Dans le respect de l'article R. 3232-7 du code de la santé publique, seuls les fabricants et les industriels peuvent décider de s'engager dans la démarche volontaire d'apposer le Nutri-Score sur leurs produits pré-emballés.

Sous réserve du respect des conditions d'utilisation du logo classant par l'Exploitant Distributeur prévues par l'article 6.2 du règlement d'usage du logo Nutri-Score, les services de restauration auront néanmoins la possibilité d'afficher le Nutri-Score sur l'étiquetage ou le support

d'information de rayonnage séparé des Produits Distribués. Pour cela, les services de restauration devront notamment transmettre un avis préalable d'utilisation aux titulaires des droits de propriété intellectuelle des produits distribués.

Les critères de sélection reposeront sur :

- Les compétences de l'équipe chargée de l'expérimentation,
- Les modalités envisagées de calcul du Nutri-Score, notamment la prise en compte des pertes de masses liées à la cuisson, le cas échéant,
- La méthodologie : modalités d'affichage et de mise en place du Nutri-Score, contrôles internes de qualité, modalités de conservation des contrôles, modalités d'information et de participation des personnels de cuisine et de service, de mise à disposition des convives le demandant (ou sur l'application/site internet) des éléments du calcul du Nutri-Score, localisation, nombre et typologie des convives attendus, type de données à collecter et modalités de leur collecte...
- La description de la communication prévue associée à l'expérimentation visant à attirer l'attention des convives sur le Nutri-Score,
- Le calendrier de l'expérimentation,
- La définition d'indicateurs (quantitatifs et/ou qualitatifs) d'évaluation de processus et de résultats, afin d'estimer l'impact de l'expérimentation et d'identifier les éléments de reproductibilité de celle-ci,
- Les modalités et moyens d'évaluation : ceux-ci devront notamment montrer comment la question des biais liés à la variabilité de l'offre dans le temps et l'espace est prise en compte,
- Les modalités de traitement des données,
- La capacité à estimer les résultats en tenant compte de la répartition socioéconomique des convives sera un point positif,
- L'estimation de l'évolution de l'offre au regard du Nutri-Score serait également un point positif,
- Le budget

4. Financement

Budget à répartir entre les projets retenus : 95 000 euros

Il y aura un seul projet retenu pour chacune des 2 catégories de restauration mentionnées au point 2 (restauration commerciale rapide, restauration commerciale proposant un service de livraison via un service digital) sauf si aucun projet n'a été retenu dans une de ces 2 catégories.

Le financement sera attribué aux porteurs de projet retenus sur l'exercice budgétaire 2020.

Les candidats retenus devront être en mesure de fournir dans de brefs délais (au plus tard le lundi 9 novembre 2020) les pièces constitutives de leur dossier de demande de subvention (formulaire de demande, comptes approuvés 2019, RIB, avis de situation au répertoire SIRENE, rapport d'activités 2019 ...) pour que le versement des crédits attribués au titre de l'exercice budgétaire 2020 puisse intervenir avant la fin du mois de décembre 2020.

Dans une optique d'extension et de reproductibilité, le budget demandé ne comprendra pas de frais de personnels supplémentaires pour la cuisine, le service (y compris le temps de mise en

place du Nutri-Score sur les plats...). Aucun frais engagés pour la préparation, service des plats ne pourra être financé.

Si les candidats choisissent de se constituer en groupement en vue de proposer un dossier ensemble à l'appel à projets, il est attendu qu'un seul membre de ce groupement soit identifié en tant que mandataire. Il représente le groupement vis-à-vis de l'administration, remet la candidature et recevra la subvention si le projet est retenu. La convention de groupement qu'il présentera au moment de la demande de subvention, précisera a minima la durée de celui-ci, la désignation du mandataire et la gestion financière (modalités de versement du financement aux autres organismes associés).

5. Modalités de participation

a. Structures concernées et bénéficiaires de la subvention

Equipes de recherche, restauration commerciale rapide, restauration commerciale proposant une offre de livraison via un service digital (cf. critères d'éligibilité).

b. Composition du dossier de candidature

Le dossier joint doit être complété et comprendre l'ensemble des éléments requis et nécessaires à l'évaluation scientifique et technique du projet.

Les dossiers ne présentant pas le budget du projet, le montant de l'aide attendue et son affectation, seront déclarés irrecevables.

6. Conditions de soumission

Les dossiers de candidature sont à adresser au ministère des solidarités et de la santé au plus tard le 16 septembre 2020 12h00 sous forme électronique (envoi des dossiers à l'adresse suivante : DGS-PNNS@sante.gouv.fr). Un accusé de réception du dossier sera délivré, après vérification de sa complétude. Dans le cas où des éléments de nature administrative seraient incomplets sur un dossier, le candidat, informé par courriel disposera de 2 jours pour adresser le correctif.

La date d'envoi du dossier électronique fait foi. Les dossiers électroniques déposés après échéance du délai de dépôt seront déclarés irrecevables.

7. Modalités de sélection des projets

La DGS réunira un comité d'évaluation des projets constitué d'experts ayant complété préalablement une déclaration de liens d'intérêt, conformément aux procédures en vigueur au ministère des solidarités et de la santé.

Le comité analysera le fond des dossiers au regard des critères de sélection, y compris les aspects budgétaires. Il retiendra un projet pour les 2 types restauration mentionnés au point 2. Dans le

cas où aucun projet n'aurait été retenu pour un type de restauration, le comité pourra retenir, si la qualité des projets est jugée suffisante, plus d'un projet dans l'autre type de restauration.

Le comité proposera sa sélection à la DGS qui informera les postulants de la décision finale par courriel.

8. Conventonnement

Les lauréats devront soumettre à la DGS leur demande de financement (cf. point 4) dans un délai restreint afin de permettre le versement en décembre 2020 de la subvention.

9. Calendrier de l'appel à projets

Date de publication de l'appel à projets	16 juin 2020
Date limite de soumission du dossier de candidature	16 septembre 2020, 12h00
Réunion du Comité d'évaluation	Octobre 2020
Publication des résultats	Avant le 31 octobre 2020