

# Direction générale de la santé

## Appel à projets de recherche-intervention 2019

### Adaptation et impact du Nutri-Score à la restauration collective et commerciale



**Date limite de soumission : 23 septembre 2019, 12h00**

Soumission par voie électronique à l'adresse : [DGS-PNNS@sante.gouv.fr](mailto: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. 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, 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.

Cet appel à projets vise à soutenir des expérimentations testant l'adaptation du Nutri-Score au contexte de la restauration collective et commerciale et 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.

Préalablement à la phase d'expérimentation, les lauréats de l'appel à projets devront développer conjointement un outil pour que les divers services de restauration disposent d'un calcul homogène du Nutri-Score sur l'ensemble des plats proposés. Il est prévu que cet outil soit mis à disposition de tout service de restauration souhaitant utiliser le Nutri-Score adapté à la restauration collective et commerciale dans la phase ultérieure d'extension<sup>12</sup>.

## **2. Périmètre de l'appel à projet :**

Sont concernées par cet appel à projet, les services de :

- **Restauration d'entreprise**
  - En gestion directe : gérée par l'établissement
  - En gestion concédée ou déléguée à un prestataire
- **Restauration universitaire**
- **Restauration commerciale**
  - restauration rapide
  - restauration en self-service

### **Pour la restauration commerciale :**

Est concernée toute restauration commerciale 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 en salle.

## **3. Critères d'éligibilité**

Sont éligibles :

- les services de restauration collective autogérée ou concédée ou de restauration commerciale, servant au moins en moyenne dans l'année 500 couverts par jour ouvré dans les lieux où l'expérimentation sera menée; les services de restauration collective autogérée ou concédée

---

<sup>1</sup> Dès l'annonce des résultats, la Direction générale de la Santé proposera aux lauréats de l'appel à projets une réunion pour élaborer cet outil, qui devra être finalisé avant fin 2019

<sup>2</sup> Si l'organisme a préalablement développé un outil ayant pour finalité le calcul du Nutri-Score sur des recettes, après vérification de son adéquation avec les modalités de calcul définies en commun entre les lauréats, il pourra utiliser son outil pour l'expérimentation.

auront obtenu l'autorisation de réaliser l'expérimentation de leur client (unique ou multiple). Ces divers services de restauration doivent s'associer avec une équipe compétente pour mener une expérimentation de cette nature.

- les équipes de recherche qui auront mis en place un partenariat avec une entreprise ou organisme de restauration 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 collective. 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 en septembre 2020.

Les postulants devront s'engager, au cas où ils seraient retenus, à travailler avec les autres lauréats afin d'élaborer l'outil commun de calcul du Nutri-Score et à accepter que l'outil qu'elles mettent en place pour le calcul du Nutri-Score de leurs produits puisse être mis à disposition gratuitement et sans conditions pour tout service de restauration qui en ferait la demande ultérieurement.

Ne sont pas éligibles à cet appel à projets :

- les projets relatifs à la restauration scolaire ou pour les structures d'accueils de la petite enfance ;
- les projets relatifs à la restauration hospitalière ou médico-sociale.

#### **4. 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 envisagées, d'apposition et de contrôle de la validité du Nutri-Score, de présentation en salle de service 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, 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 fruits, légumes...). 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 et directement mis au choix sous leur emballage en restauration collective ou commerciale concernée par cet appel à projet, les services de restaurations ne pourront pas afficher le Nutri-Score. 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.

Les critères de sélection reposeront sur :

- Les compétences de l'équipe chargée de l'expérimentation
- Les modalités envisagées de calcul du Nutri-Score,
- 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 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

## 5. Financement

Budget à répartir entre les projets retenus : 300 000 euros

**Il y aura un seul projet retenu pour chacune des 5 catégories de restauration** mentionnées au point 2 (entreprise, universitaire, commerciale) sauf si aucun projet n'a été retenu dans une de ces 5 catégories.

Le financement sera attribué sur 2 ans aux porteurs de projet retenus (100 000 € à répartir sur l'exercice budgétaire 2019 et 200 000 € à répartir sur l'exercice budgétaire 2020).

Compte tenu de la publication des résultats de l'appel à projets au cours du dernier trimestre 2019, les candidats retenus devront être en mesure de fournir dans de très brefs délais les pièces constitutives de leur dossier de demande de subvention (formulaire de demande, comptes approuvés 2018, RIB, avis de situation au répertoire SIRENE, rapport d'activités 2018 ...) pour que le versement des crédits attribués au titre de l'exercice budgétaire 2019 puisse intervenir avant la fin du mois de novembre 2019.

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).

## **6. Modalités de participation**

### **a. Structures concernées et bénéficiaires de la subvention**

Equipes de recherche, acteurs de la restauration collective, restauration d'entreprise et restauration commerciale (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.

## **7. Conditions de soumission**

Les dossiers de candidature sont à adresser au ministère des solidarités et de la santé au plus tard le 23 septembre 2019 12h00 sous forme électronique (envoi des dossiers à l'adresse suivante : [DGS-PNNS@sante.gouv.fr](mailto:DGS-PNNS@sante.gouv.fr)). Un accusé 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 journées 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.

## **8. 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 chacun des 5 types de restauration mentionnés au point 2. Dans le cas où aucun projet n'aurait été retenu pour un ou plusieurs types de restauration, le comité pourra retenir, si la qualité des projets est jugée suffisante, plus d'un projet dans d'autres types de restauration.

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

## **9. Conventionnement**

Les lauréats devront soumettre à la DGS leur demande de financement dans un délai restreint afin de permettre le versement en 2019 de la première partie de la subvention.

## **10. Calendrier de l'appel à projets**

<b>Date de publication de l'appel à projets</b>	17 juillet 2019
<b>Date limite de soumission du dossier de candidature</b>	23 septembre 2019, 12h00
<b>Réunion du Comité d'évaluation</b>	1ère quinzaine d'octobre 2019
<b>Publication des résultats</b>	Avant le 22 octobre 2019