Activité –AFDN - Région Nouvelle Aquitaine Sud

Thème	FODMAP's – Loi EGALIM
Date	28/06/21
Nombre de participants	15

Résumé

Réunion en visioconférence sur deux thèmes principaux :
-**FODMAP's** avec informations, réflexion autour d'un cas de patient et retours d'expériences
Présentation réalisée par S. Gasiglia diététicienne à l'hôpital de Libourne dans le service d'Hépato-gastro-entérologie.
-**Loi EGALIM** : Présentation de la loi, des dispositifs et de sa mise en œuvre.
Présentation par Agnès Matheron Diététicienne SISCO

Diaporamas des présentations joints.

Actualités de l'association :
-Point sur le reclassement des diététiciens en catégorie A suite au SEGUR de la santé
-Nouveau site internet à venir
-Retour sur le COPIL Soins de support avec l'ARS Nouvelle Aquitaine
-Journée d'études du 7 au 9 octobre 2021 : Le programme
-Information Assemblée Générale de l'AFDN
-Arrêt maladie des libéraux : des avancées à compter du 1er juillet 2021
-Télésoin officiellement autorisé pour les diététiciens

Prochaine réunion à la rentrée avec pour projet de délocaliser une réunion dans le sud de la région.
Proposition de thème : actualités en pédiatrie.

Agnès Matheron
Responsable Nutrition Zone Sud Ouest
SYSCO FRANCE

LES ETATS GENERAUX de l'ALIMENTATION

OBJECTIFS:

1. Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur
2. Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production
3. Renforcer le bien-être animal
4. Favoriser une **alimentation saine, sûre et durable** pour tous
5. Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

20 juillet - 21 décembre 2017: Etats généraux de l'alimentation

2 octobre 2018 : Loi adoptée au parlement

30 octobre 2018: promulgation de la loi

23 avril 2019: Décret d'application

Sysco France

LOI EGALIM

Art.24 L. 230-5-1. – I. – Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs comprennent une part au moins égale en valeur à **50 %** de produits, dont au moins **20 %** de produits provenant de **l'agriculture biologique** ou d'exploitations en conversion, répondant à l'une des conditions suivantes :

1° Prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son **cycle de vie**
2° Ou issus de l'agriculture **biologique** y compris les produits en conversion
3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article **L. 640-2**
4° Ou bénéficiant de l'écolabel **Pêche durable**
5° Ou bénéficiant du symbole graphique en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union
6 et 7° Ou issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification **Haute Valeur Environnementale**
8° Ou satisfaisant de manière **équivalente**, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.

Article applicable aux gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires (L. 230-5)

Sysco France

MEMO

AU NOM DE LA LOI...

Art.24.1. – **Au plus tard le 1er janvier 2022: 50%** **produits issus d'une alimentation durable**

DONT

20 % de produits BIO

Et

30% de produits répondant aux conditions suivantes:

- *1° Prise en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son* ***cycle de vie*** **BBC, VPF, VBF, VVF, VF, F&LF**

?

- *2° Ou issus de l'agriculture* ***biologique*** *y compris les produits en conversion*

- *3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article* ***L. 640-2***

SIQO: label rouge, AOP, AOC et IGP

- 4° Ou bénéficiant de l'écolabel **Pêche durable**

- *5° Ou bénéficiant du symbole graphique en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union*

- *6° Ou issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification* ***Haute Valeur Environnementale***

- *7° Ou satisfaisant de manière* ***équivalente****, aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabel ou certification.*

Sysco France

DECRET

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

NOR : AGRG1904273D

Publics concernés *: les personnes morales de droit public et les personnes morales de droit privé qui ont en charge les services de restauration mentionnés à l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime.*

Objet *: composition des repas servis dans les restaurants collectifs.*

Entrée en vigueur *: le texte entre en vigueur le 1er janvier 2022.*

Notice *: le décret précise les catégories de produits pouvant entrer dans le décompte des objectifs quantitatifs d'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et durables fixés pour les restaurants collectifs, ainsi que les modalités de suivi et de mise en œuvre de ces objectifs.*

Références *: le décret est pris pour l'application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime introduit par l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Le code rural et de la pêche modifié par le présent décret peut être consulté, dans sa rédaction issue de cette modification, sur le site Légifrance (https://www.legifrance.gouv.fr).*

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le code de la commande publique ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 ;

Vu les avis du Conseil national d'évaluation des normes en date des 7 mars et 4 avril 2019 ;

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décrète :

Art. 1er. – I. – L'intitulé de la section 3 du chapitre préliminaire du titre III du livre II du code rural et de la pêche maritime est remplacé par l'intitulé suivant : « Qualité nutritionnelle et composition des repas servis en restauration collective ».

II. – Cette section est complétée par les articles R. 230-30-1 à R. 230-30-4 ainsi rédigés :

« *Art. R. 230-30-1.* – La proportion de 50 % de produits servis dans les repas par les restaurants collectifs, mentionnée au I de l'article L. 230-5-1, correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.

« La proportion de 20 % mentionnée à ce même I de l'article L. 230-5-1 correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions exigées pour entrer dans le calcul de cette proportion, rapportée à la valeur totale hors taxe des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque restaurant collectif.

« Ces proportions s'apprécient sur une année civile.

« *Art. R. 230-30-2.* – Pour l'application du 1° du I de l'article L. 230-5-1, la prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie est réalisée selon les modalités prévues au 2° de l'article R. 2152-9 du code de la commande publique et au deuxième alinéa de l'article R. 2152-10 du même code.

« Pour les personnes morales de droit public mentionnées à l'article L. 230-5-1, la pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre économiquement la plus avantageuse est fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, sans pouvoir être inférieure à 10 % ni supérieure à 30 %. La note qui lui est attribuée représente au minimum quatre douzièmes de la note maximale.

« Pour les personnes morales de droit privé mentionnées à l'article L. 230-5-2, les produits sont acquis

imputés aux externalités environnementales liées au produit à un niveau égal à celui fixé par l'arrêté mentionné au deuxième alinéa.

« *Art. R. 230-30-3.* – Les signes ou mentions pris en compte pour l'application du 3° du I de l'article L. 230-5-1 sont :

« 1° Le label rouge ;

« 2° L'appellation d'origine ;

« 3° L'indication géographique ;

« 4° La spécialité traditionnelle garantie ;

« 5° La mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale" ;

« 6° La mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme", pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.

« *Art. R. 230-30-4.* – Un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations prévues par l'article L. 230-5-1 est établi annuellement, au plus tard le 31 mars de l'année suivant celle de l'exercice considéré, sur la base des éléments transmis, dans des conditions fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, par les personnes morales de droit public et de droit privé mentionnées aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2. »

Art. 2. – Jusqu'au 31 décembre 2029, les produits mentionnés au 6° du I de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime sont ceux issus des exploitations auxquelles est attribuée la certification de deuxième niveau dénommée « certification environnementale de l'exploitation » mentionnée à l'article D. 617-3 du même code.

Pour ces produits, l'équivalence prévue au 8° du I du même article L. 230-5-1 est justifiée par une certification par un organisme indépendant accrédité par un organisme d'accréditation signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme relative aux exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services applicable aux organismes procédant à la certification de produits.

Art. 3. – Les dispositions du présent décret entrent en vigueur le 1er janvier 2022.

Art. 4. – Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 23 avril 2019.

Edouard Philippe

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Didier Guillaume

Sysco France

Marine Stewardship Council
11, rue de Châteaudun
75009 Paris

Madame,Monsieur

À la suite de la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, suite également à la création du Conseil National de la Restauration Collective le 13 mars dernier, et parallèlement à l'écriture des décrets d'application de l'article 24 de la loi ci-dessus mentionnée, le Marine Stewardship Council (MSC) souhaite apporter son concours aux ambitions du gouvernement sur le sujet des approvisionnements durables en produits de la pêche. Il nous apparaît en effet essentiel que le label MSC soit considéré pour faire partie des signes et mentions dans le décret d'application[1], afin que les acteurs de la restauration collective puissent avoir accès à des produits de la mer certifiés pêche durable.

Nous soutenons pleinement les objectifs de la loi EGalim qui correspondent aux attentes de la société civile : 92% des consommateurs de produits de la mer sont conscients qu'il est nécessaire de protéger les ressources halieutiques pour les générations futures et 76% souhaitent que la durabilité soit vérifiée par une certification indépendante[2]. Il est crucial de valoriser et d'encourager des modes de production qui minimisent leurs impacts sur l'environnement, de proposer aux citoyens des produits de qualité, plus locaux, sains et durables. Il est urgent d'engager une transition vers une consommation responsable et mieux informée, de revoir nos modèles de production en gérant mieux les ressources sauvages et en privilégiant les modes de pêche respectueux de l'environnement marin.

Le MSC est une ONG environnementale et scientifique internationale à but non lucratif qui lutte contre la surpêche depuis plus de 20 ans. La rigueur du label MSC pêche durable est fondée sur deux garanties :

- notre cahier des charges « Pêcheries » qui repose sur trois principes : des stocks de poissons ciblés en bonne santé, une minimisation des impacts de l'engin de pêche sur l'environnement et un système de gestion efficace, précautionneux et adaptatif ;
- notre cahier des charges « Chaîne de Garantie d'Origine » : les produits MSC sont suivis du bateau à l'assiette grâce à un système de traçabilité efficace et dissuasif concernant les fraudes. Alors que 30% des produits de la mer présentent un étiquetage trompeur, les produits certifiés MSC sont fiables à plus de 99%[3].

Sysco France

Produit végétariens

Date : A partir d'octobre 2019
Cible : Restaurant scolaires de + 200 couverts / jour

Un menu végétarien au moins une fois par semaine

Sysco France

Recommandations plats végétariens (intégrés dans le GEMRCN)

- Pour la composante protidique : densité en protéines d'au moins **10g/100g**
- Pour le plat complet (ex: lasagne): densité en protéines d'au moins **5g/100g**

➔**afin de maintenir des apports en protéines satisfaisants**.

- Choisir des recettes variées avec un P/L> ou = 1.

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	2/20 maxi
Critères s'appliquant aux plats végétariens	
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 légumineuses et /ou œuf et/ou produit laitier	
Composantes ou plats complets associant céréales et/ou œuf et/ou produit laitier	
Critères qui s'appliquent à tous les plats protidiques	
Produits à frire ou pré-frits à + de 15% de lipides	4/20 maxi
Composantes protidiques ayant un P/L ≤1	2/20 maxi

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

Sysco France

La place des produits et plats à base de soja

- 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,

On recommande de se limiter à une composante à base de soja dans le menu.

MERCI DE VOTRE ATTENTION

Agnès Matheron
Responsable Nutrition Sud Ouest
SYSCO FRANCE

Alimentation pauvre en FODMAP’S

28 juin 2021

Sophie Gasiglia Diététicienne, CH R. Boulin Libourne

Sommaire

- Définition
- Cette alimentation pour qui ? Et pourquoi ?
- Objectifs nutritionnels de la prise en charge
- Cas de Mme S
- Les outils
- Conclusion

Définition

- F : Fermentescible
- O : Oligosaccharides – fructanes et galactanes
- D : Disaccharides – lactose
- M : Monosaccharides – fructose
- A : And
- P : Polyols – sorbitol, xylitol, mannitol, maltitol

→ Glucides à chaines courtes qui fermentent rapidement dans l'intestin

Pour quels patients ?

- Douleurs abdominales
- Ballonnements
- Troubles du transit
  → Syndrome de l'intestin irritable

Patients ayant rencontré un gastro-entérologue car exclusions des toutes les autres inflammations et affections abdominales (Cœliaque, Crohn, tumeurs digestives …)

Les causes d’un SII

Causes multifactoriels :

- Troubles motricité intestinale
- Stress et autres facteurs psychologiques et environnementaux
- Déséquilibre du microbiote intestinal
- Trouble au niveau de la perméabilité de la muqueuse …

Objectifs nutritionnels

- Jamais en première intention : mise en place des règles hygieno-diététiques pour soulager certains symptômes du SII.
- Améliorer la qualité de vie
- Dédramatiser et rassurer la personne
- Maintenir un état nutritionnel satisfaisant
- Eduquer pour améliorer les troubles digestifs :
  - ✓ connaissance et repérage des aliments dans chaque famille de FODMAP’s,
  - ✓ identification dans chaque famille de FODMAP’s du seuil de tolérance
  - ✓accompagnement des connaissances acquises.

En pratique

Le cas de Madame S

1 ère consultation

- Recueil de données ++
  - Mode de vie
  - Habitudes alimentaires : préparation repas, temps de repas, denrées utilisées,
  - Histoire du poids
  - Antécédents médicaux
  - Traitements médicamenteux
- Estimation des besoins

Anamnèse

Mme S. 45 ans, divorcée, un enfant, secrétaire médicale, est sédentaire.

Très stressée dans le cadre de son travail, se sent surmenée.

Est adressée par le gastro-entérologue suite à des ballonnements et des douleurs abdominales post-prandiales.

Elle cuisine peu et mange toujours « sur le pouce ». Utilise beaucoup de plats industriels.

Elle consomme 3 repas par jour.

Ne consomme pas régulièrement des fruits, en dessert choisit des crèmes desserts, glaces et pâtisseries.

Boit des sodas « light », jus de fruits et peu d'eau.
Elle a arrêté les produits laitiers et les a remplacé par des desserts et jus végétaux.

Dans sa journée, Madame S consomme 2 à 3 chewing-gum sans sucre

Anamnèse

Mesure 1m50 et pèse 71 kg, soit un IMC à 31,5.

Le poids est actuellement stable mais prise de poids ant de 10kg suite à un choc émotionnel et difficultés familiales

Suivie en rhumatologie pour une pathologie chronique nécessitant un traitement au long court

Traitements :

Rhumato

Anti dépresseur

1 ère consultation

→**Diagnostic diététique** : Alimentation déséquilibrée en lien avec une consommation fréquente d'aliments industriels riches en glucides simples, en polyols se traduisant par de nombreux troubles digestifs et une prise de poids.

→**Objectifs** : Equilibrer l'alimentation – Assurer un confort digestif

→**Préconisations** :

- Repas à heures plus régulières, bien mastiquer et prendre le temps de manger dans le calme.
- Veiller à une bonne hydratation 1.5 à 2 L / jour
- Exclure les aliments sans sucre (avec polyols)
- Augmenter les apports en fibres à 30g par jour
- Amorcer une réduction des préparations industrielles
- Amorcer une activité physique adaptée

Suivi de Mme S à 1mois

- Perte de poids de 2 kg dès la deuxième consultation
- Consomme un peu moins de produits industriels
- A augmenter ses quantités d’eau et réduit ses sodas
- Parle de son travail comme une source importante de stress

- Persistance des troubles digestifs et de l’inconfort
- N’a pas amorcer d’activité physique

Actions nutritionnelles à 1 mois

Au regard de cette évaluation → Alimentation pauvre en FODMAP's prescrite par le médecin.

Alimentation pauvre en FODMAP's en 3 phases :

1. **Éviction de tous les aliments les plus riches en FODMAP'S**
2. **Réintroduction progressive d'aliments**
3. **Eviction des seuls aliments incommodants, identifié au préalable**

Education nutritionnelle

1. **Éviction de tous les aliments riches pendant 4 semaines :**

- Connaissance des aliments riches en FODMAP’s par groupes
- Outil : tableau récapitulatif qui suivra madame tout au long de la prise en charge

2. **Réintroduction progressive d’aliments dans chaque famille de FODMAP’s pendants plusieurs semaines :**

- Avec tableau, réintroduction tous les 3 jours d’un aliment FODMAP’s avec dose croissante

3. **Eviction des seuls aliments incommodants**

Bilan de la prise en charge
A 3 mois

- Amélioration de la qualité de vie
- Moins de douleurs post prandiales et de ballonnements
- Perte de 10kg
- Identification du groupe mal toléré : Groupe P (polyols) et O (fructanes)

- Autre perspectives :

Conseiller au patient une prise en charge spécifique afin de réduire le stress (yoga, sophrologie, activité physique, hypnose …)

- CR des consultations pour le médecin prescripteur

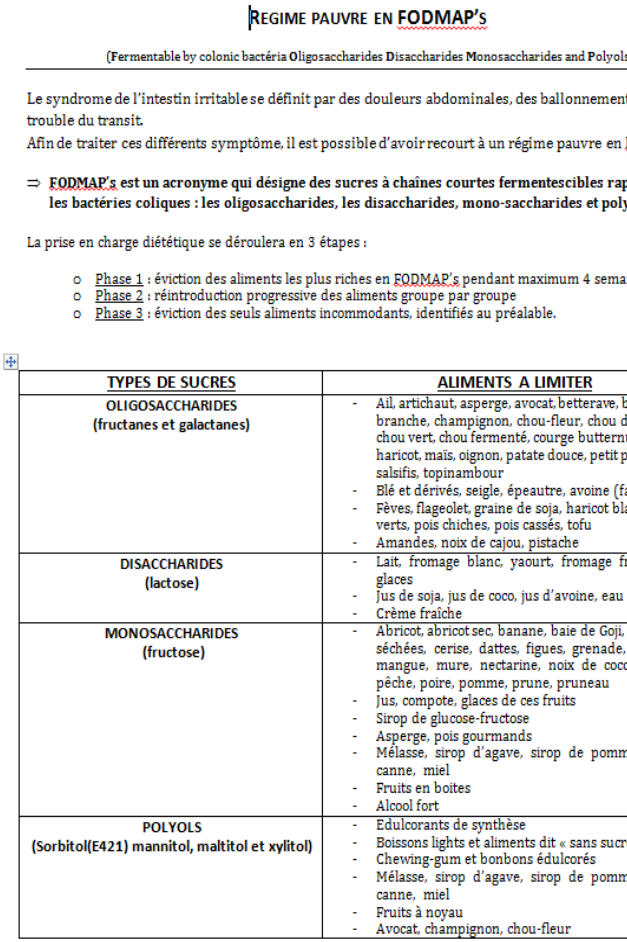
Les outils

Document à donner au patient

Fiche AFDN « La prise en soin diététique d'un adulte une alimentation contrôlée en FODMAP'S »

Bibliographie :

- Le programme FODMAP's – Dr Sue Shepherd



REGIME PAUVRE EN FODMAP'S

(Fermentable by colonic bactéria Oligosaccharides Disaccharides Monosaccharides and Polyols

Le syndrome de l'intestin irritable se définit par des douleurs abdominales, des ballonnement trouble du transit.
Afin de traiter ces différents symptôme, il est possible d'avoir recourt à un régime pauvre en

⇒ **FODMAP's est un acronyme qui désigne des sucres à chaînes courtes fermentescibles rap les bactéries coliques : les oligosaccharides, les disaccharides, mono-saccharides et poly**

La prise en charge diététique se déroulera en 3 étapes :

- Phase 1 : éviction des aliments les plus riches en FODMAP's pendant maximum 4 sema
- Phase 2 : réintroduction progressive des aliments groupe par groupe
- Phase 3 : éviction des seuls aliments incommodants, identifiés au préalable.

TYPES DE SUCRES	ALIMENTS A LIMITER
OLIGOSACCHARIDES (fructanes et galactanes)	- Ail, artichaut, asperge, avocat, betterave, b branche, champignon, chou-fleur, chou d chou vert, chou fermenté, courge butternu haricot, maïs, oignon, patate douce, petit p salsifis, topinambour - Blé et dérivés, seigle, épeautre, avoine (fa - Fèves, flageolet, graine de soja, haricot bla verts, pois chiches, pois cassés, tofu - Amandes, noix de cajou, pistache
DISACCHARIDES (lactose)	- Lait, fromage blanc, yaourt, fromage fr glaces - Jus de soja, jus de coco, jus d'avoine, eau - Crème fraîche
MONOSACCHARIDES (fructose)	- Abricot, abricot sec, banane, baie de Goji, séchées, cerise, dattes, figues, grenade, mangue, mure, nectarine, noix de coco pêche, poire, pomme, prune, pruneau - Jus, compote, glaces de ces fruits - Sirop de glucose-fructose - Asperge, pois gourmands - Mélasse, sirop d'agave, sirop de pomm canne, miel - Fruits en boites - Alcool fort
POLYOLS (Sorbitol(E421) mannitol, maltitol et xylitol)	- Edulcorants de synthèse - Boissons lights et aliments dit « sans sucr - Chewing-gum et bonbons édulcorés - Mélasse, sirop d'agave, sirop de pomm canne, miel - Fruits à noyau - Avocat, champignon, chou-fleur