GUIDE OPERATIONNEL DE L'AFFICHAGE

Nutri TOP

Version mars 2021

C.R.E.S.P.
Cellule de Recherche En Soin Paramédical et Prévention Santé
Centre Hospitalier Frédéric-Henri Manhès
8, rue Roger Clavier 91700 Fleury-Mérogis

Agence Régionale de Santé Île-de-France

PRÉVALIM

Romdes

Ville d'Évry Courcouronnes

1. Annonce et information de l'opération NUTRI-TOP au sein de l'épicerie

1 kit de 3 affiches est remis à la responsable de l'épicerie sociale où se déroule l'action « Nutri-Top » qu'elle soit couplée ou non avec des ateliers de prévention (cuisine, échanges…).

- **2 posters format A2 (59,4 cm x 42 cm), mats, verticaux, plastifiés**

❖ **2 posters format A2 (59,4 cm x 42 cm), mat, vertical, plastifié**

❖ **2 posters format B2 (70,7 cm x 50 cm), mat, vertical, plastifié**

Nutri TOP

Les produits alimentaires que je recommande sont notamment :

- **Les légumes** (même en conserves)

- **Les fruits** (même surgelés)

- **Les laitages** (yaourts, fromage blanc...)

- **Huiles** (olive, colza...)

- **Conserves** (légumes, maquereaux, sardines...)

- **Les légumes secs** (lentilles, haricots secs...)

- **Les fruits à coque** (noix, amandes...)

- **Les viandes** (surtout les volailles)

Romdes

C.R.E.S.P. Manhès
Cellule de Recherche En Soin et Prévention

ars Agence Régionale de Santé Ile-de-France

2. AFFICHAGE du logo NUTRI-TOP au sein de l'épicerie

Les aliments « sélectionnés » (suivant les critères abordés au chapitre 3) seront mis en avant grâce au logo remis dans le kit « étiquettes et stickers »

- soit sur la languette des prix grâce à l'étiquette cartonnée

- soit collé sur la feuille présentant le produit grâce au sticker autocollant

3. CRITERES D'ATTRIBUTION du logo Nutri-TOP au sein de l'épicerie

Le choix des aliments à mettre en avant aurait pu se baser sur le système du Nutri-Score[1] (cf. document « contexte et concept du projet Nutri-Top »), mais nous nous sommes demandés si le bénéficiaire ne serait pas induit en erreur puisque ce logo ne figure pas non seulement sur tous les produits mais également sur aucun produit non-emballé comme les légumes et les fruits frais. De même, à notre sens, le Nutri-Score étant calculé sur base de la composition en « mauvais » et « bons » nutriments, il est surtout centré sur une vision quantitative plutôt réductionniste de l'aliment et ne mets pas suffisamment en lumière des aliments pouvant être jugés intéressants pour la santé des bénéficiaires, comme par exemple l'huile de colza (économiquement peu cher) ou encore des poissons en conserves type maquereaux ou sardines (à l'huile d'olive, à la moutarde, à l'escabèche…) classés C dans la nomenclature du Nutri-Score, alors qu'ils sont sources de protéines d'excellentes qualités, de calcium, d'oméga 3…. nutriments qui sont régulièrement pointés des doigts comme déficients au sein d'une population fréquentant les épiceries sociales[2].

Nous avons voulu également être « positif » en ne mettant en avant que les produits qui nous semblent être intéressants pour la santé des bénéficiaires ou peu représentés dans leur choix (par méconnaissances, craintes…) par un logo « neutre » (sans couleur), et ne pas juger négativement d'autres produits au sein des épiceries pour ne pas culpabiliser ou stigmatiser négativement des produits certes moins « sains » mais « économiques » et qui peuvent donc être choisi par les bénéficiaires pour des raisons budgétaires.

Ainsi, nous nous sommes basés essentiellement sur le tableau en fin de rapport de l'analyse nutritionnelle de l'enquête PrévAlim issue de l'appel à projet 2019 de l'INCa (Institut National du cancer) et pilotée par l'association Revivre, en collaboration avec le Centre Hospitalier Manhès à travers sa Cellule de Recherche (CRESP), le laboratoire PNCA (Physiologie de la Nutrition et Comportement Alimentaire) d'Agro Paris Tech et l'ANSA (Agence Nouvelle des Solidarités Actives).

Ce tableau (tableau 22, p 45 de ce rapport d'analyse nutritionnelle des bénéficiaires de 10 épiceries sociales de la région parisienne) propose une série de « recommandations » sur l'axe nutritionnel adaptées aux bénéficiaires d'épiceries sociales, sur un modèle inspiré du nouveau PNNS 4 (2019-2023) avec ses 3 axes « directionnels » (« augmenter », « favoriser », « réduire »). Nous nous sommes également bien entendu basés sur les dernières recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS 4), ainsi que sur des considérations économiques.

---

[1] *JULIA C, ETILE F, HERCBERG S. Front-of-pack Nutri-Score labelling in France: an evidence-based policy. Lancet Public Health. 2018; 2468-2667, Vol: 3, Issue: 4, Page: e164*

[2] *GRANGE D, CASTETBON K, GUIBERT G. et al. Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Etude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005, Santé Publique France - INVS. Mars 2013*

AU TOTAL, le logo Nutri-Top pourra être mis en avant sur les produits suivant :

- Tous les Fruits et Légumes frais
- Tous légumes nature surgelés
- Tous fruits nature surgelés
- Tous les légumes surgelés et cuisinés (type « poêlés » de légumes) affichant sur l'étiquette nutritionnel (tableau des valeurs nutritionnelles) un taux de lipides (matières grasses) inférieur à 5 g pour 100 g
- Tous légumes cuits nature en conserve
- Tous fruits nature en conserve
- Tous les fruits type cocktail de fruits dont la teneur en sucres ajoutés est inférieure sur l'étiquette nutritionnelle à 15 g pour 100 g
- Toutes les compotes sans sucre ajouté
- Tous les légumes secs (pois chiche, lentilles, haricots rouges, flageolets…) en sachets
- Tous les légumes secs (pois chiche, lentilles, haricots rouges…) en conserves (même cuisinés, mais seuls, sans saucisses ou autres charcuteries)
- Tous les « poissons » en conserves (maquereaux, thon, sardines… même à l'huile ou avec aromates)
- La viande blanche (volailles…) non cuisinés
- Poissons surgelés non cuisinés
- L'huile de colza
- Les produits laitiers nature (type Yaourts, petits suisses fromages blancs…)
- Les produits laitiers (type Yaourts, petits suisses fromages blancs…) aromatisés ou aux fruits mais avec une teneur en sucre inférieure à 12 g pour 100 g et/ou une teneur en lipides (matières grasses) inférieure à 5 g pour 100g
- Les produits complets (pâtes, riz…)
- Les produits « bio » s'ils présentent un intérêt nutritionnel (riches en protéines, non raffinés, non ultra-transformés, sans additif, peu salés, peu sucrés).
- Les « nouveaux » produits (à base de soja…) s'ils présentent un intérêt nutritionnel (riches en protéines, non raffinés, non ultra-transformés, sans additif, peu salés, peu sucrés).

Les produits qui sont nutritionnellement intéressants mais qui sont déjà suffisamment choisi par les bénéficiaires (pâtes, riz, farine, lait…) ne seront pas « étiquetés » avec le logo Nutri-Top, le logo Nutri-Score A ou B étant déjà souvent apposés

En cas de doutes, n'hésitez pas à contacter la CRESP (Cellule de Recherche En Soin paramédical et en Prévention santé) du CH Manhès et son service diététique (coordonnées en fin de ce guide).

4. EXEMPLES en photos

L'ensemble des produits présents sur cette étagère sont « éligibles » au logo Nutri-Top

Uniquement le produit de gauche (les produits de droite sont « classiques », déjà bien consommé par les bénéficiaires)

Seuls les œufs « bio » à gauche sont éligibles car riches en oméga 3 et pas élevés en batteries (déjà suffisament choisis par les bénéficiaires)

L'ensemble des produits présents sur cette étagère sont « éligibles » au logo Nutri-Top

L'ensemble des produits présents sur cette étagère sont « éligibles » au logo Nutri-Top

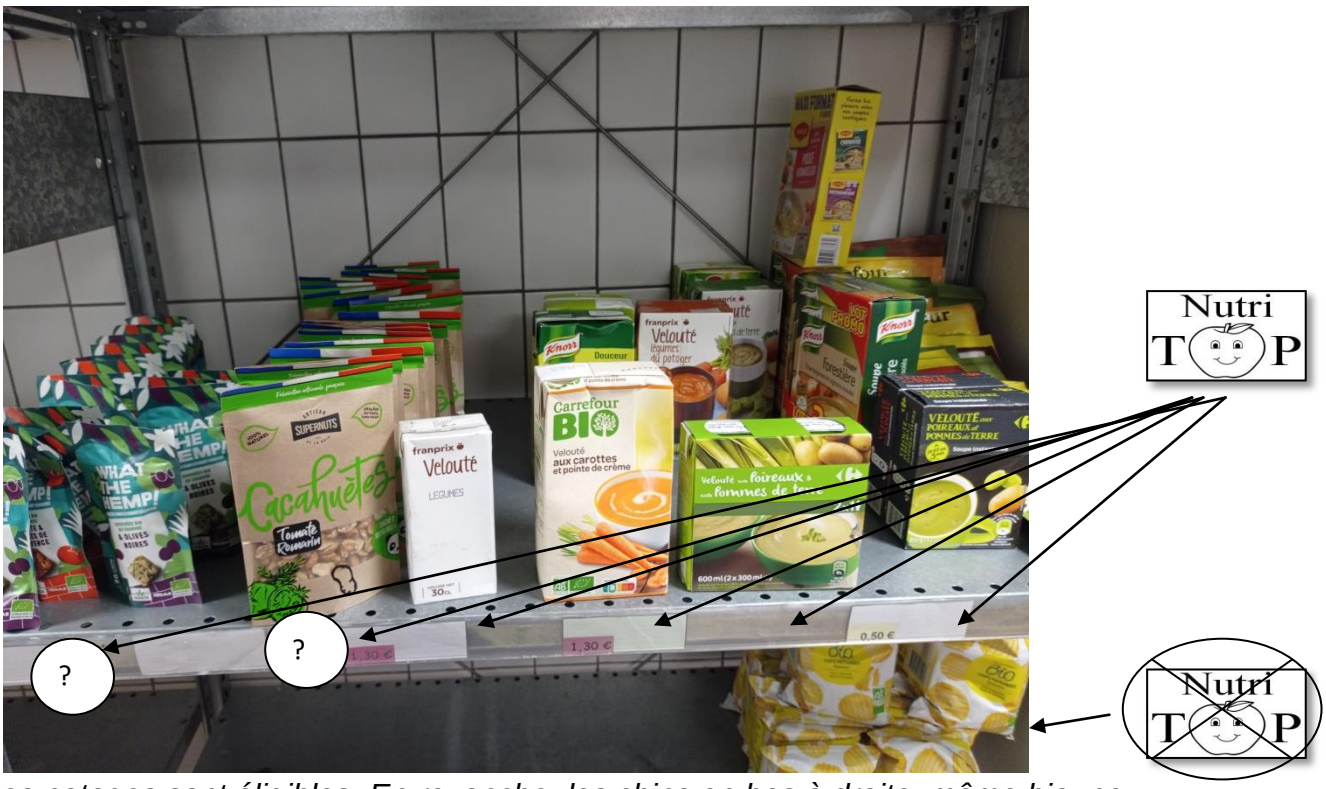
Aucun produit ne serait « éligible » car il s'agit de produits « classiques », déjà suffisamment consommés par les bénéficiaires

Les légumes secs en conserves, les épinards en conserves et peut être la compote (à vérifier «la mention « sans sucre ajouté ») sont éligibles au logo Nutri-Top

Aucun produit ne serait « éligible » car il s'agit de produits « classiques », déjà suffisamment consommés par les bénéficiaires

Uniquement le produit de droite, l'huile de colza, est « éligible » au logo Nutri-Top.
L'huile de tournesol est suffisamment « consommée » (ou ses « oméga 6 »)

Aucun produit ne serait « éligible » car il s'agit de produits « classiques », déjà suffisamment consommés par les bénéficiaires



Les potages sont éligibles. En revanche, les chips en bas à droite, même bio, ne présentent pas d'intérêt nutritionnelle (trop grasses, trop salées, trop raffinées, produit ultra-transformé…). Les cacahuètes et les encas à gauche peuvent être éligibles au logo après vérification de leur teneur en sel et en graisses saturées. Apparemment, les encas de gauche sont très riches en protéines, en graisses insaturées, en fibres et peu salées (donc logo)

Sur cette étagère, seules les pâtes complètes et les pâtes aux légumes secs sont éligibles au logo. Les autres produits sont déjà suffisamment consommés par les bénéficiaires

Vous pouvez contacter pour tous conseils, demandes, interrogations :

Par mails (de préférence)

- Jeanne CORBEL : corbel.jeanne23@gmail.com
- Damien GALTIER : dam.galtier@gmail.com

La CRESP (Cellule de Recherche En Soin paramédical et Prévention santé) du Centre Hospitalier Manhès (Fleury-Mérogis, 91) :

recherche-manhès@ch-manhes.fr

damien.galtier@ch-manhes.fr

01 69 25 64 61

06 10 10 55 77

Le réseau ROMDES

coordination@romdes.net

damien.galtier@romdes.net

Un grand merci à Soraya Ben Boualaya (épicerie Episode d'Evry-Courcouronnes) pour les photos