

# Siga : des outils d'aide à la décision pour améliorer le potentiel santé de l'offre alimentaire en restauration collective

Davidou S.<sup>1</sup>, Mocerrea V.<sup>2</sup>, Fardet A.<sup>3</sup>, Christodoulou A.<sup>1</sup>, Ebner P.<sup>1</sup>, et Frank K.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> siga, 5 avenue Du Général De Gaulle, 94160 Saint Mandé, France ; <sup>2</sup> Diététicienne Nutritionniste sendoa, 19 rue Marc Lafargue, 31400 Toulouse ; <sup>3</sup> Docteur en Nutrition Préventive, membre du comité scientifique de sig



## BUT DE L'ÉTUDE

Utiliser les outils Siga pour sélectionner et améliorer le potentiel santé de l'offre alimentaire en restauration collective.

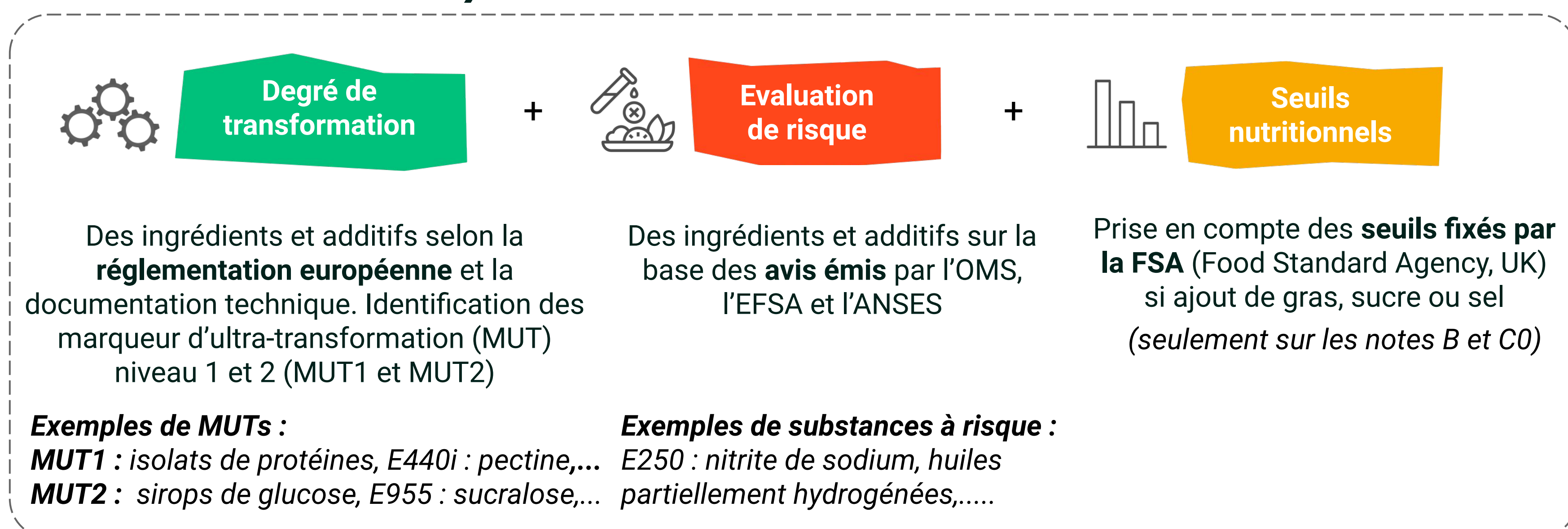
## CONTEXTE

Le PNNS 4 intègre un nouvel objectif de santé publique : diminuer de 20% la part d'aliments ultra-transformés (AUT) d'ici 2023. Pour travailler concrètement à cette amélioration de l'offre alimentaire, les acteurs peuvent disposer des outils Siga: ils permettent d'évaluer le degré de transformation des aliments et ainsi de développer et de sélectionner des produits moins transformés pour le consommateur. Dans ce contexte, la cuisine centrale des lycées de Toulouse (50 000 bouches/jour) a utilisé les outils Siga pour considérer le potentiel santé comme un des critères de sélection de ses fournisseurs.

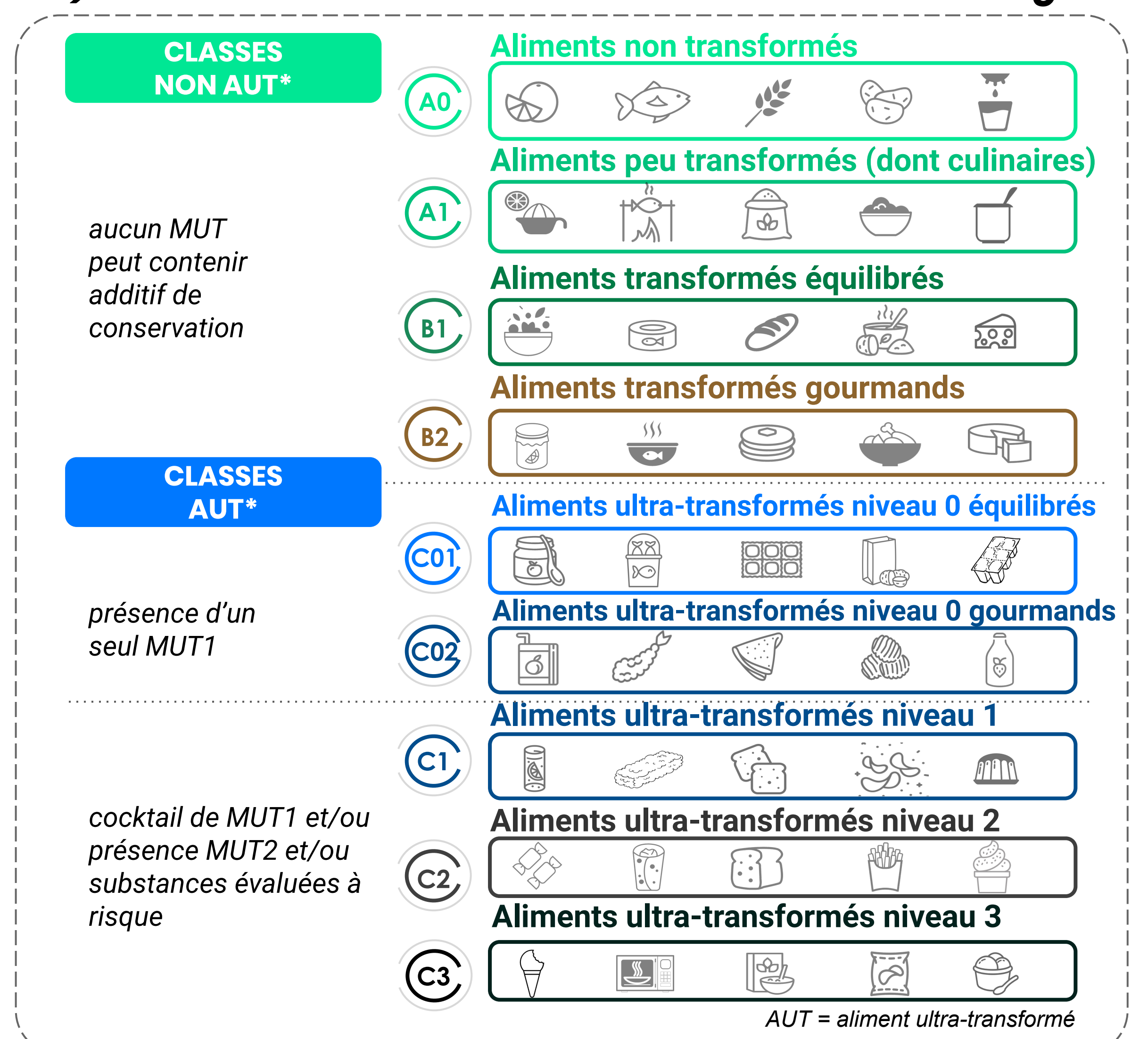
## MATÉRIELS & MÉTHODES

### A Evaluation des aliments de 38 fournisseurs avec l'indice Siga

#### 1) Les 3 critères d'analyse

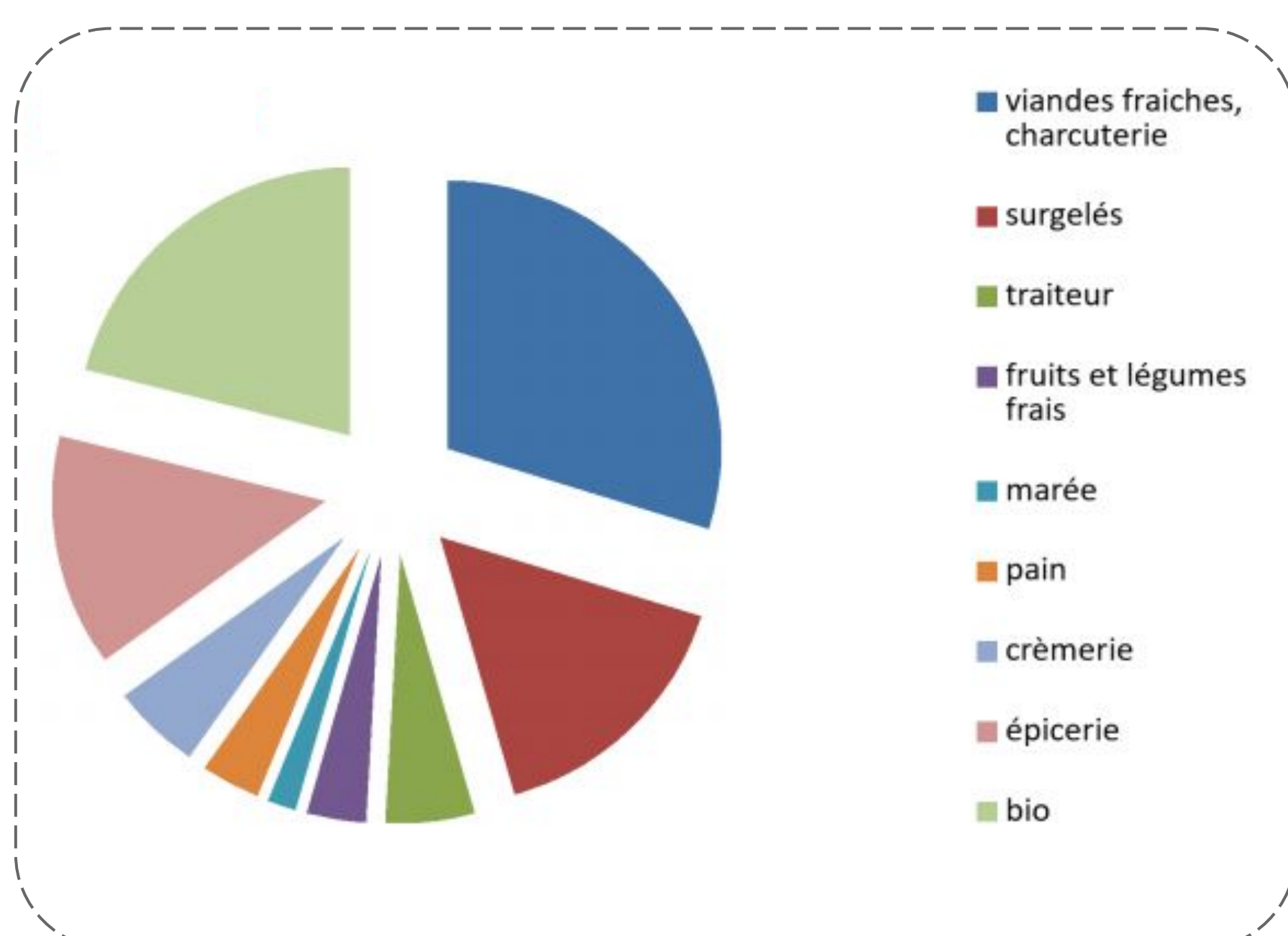


#### 2) Attribution des indices dans la classification Siga

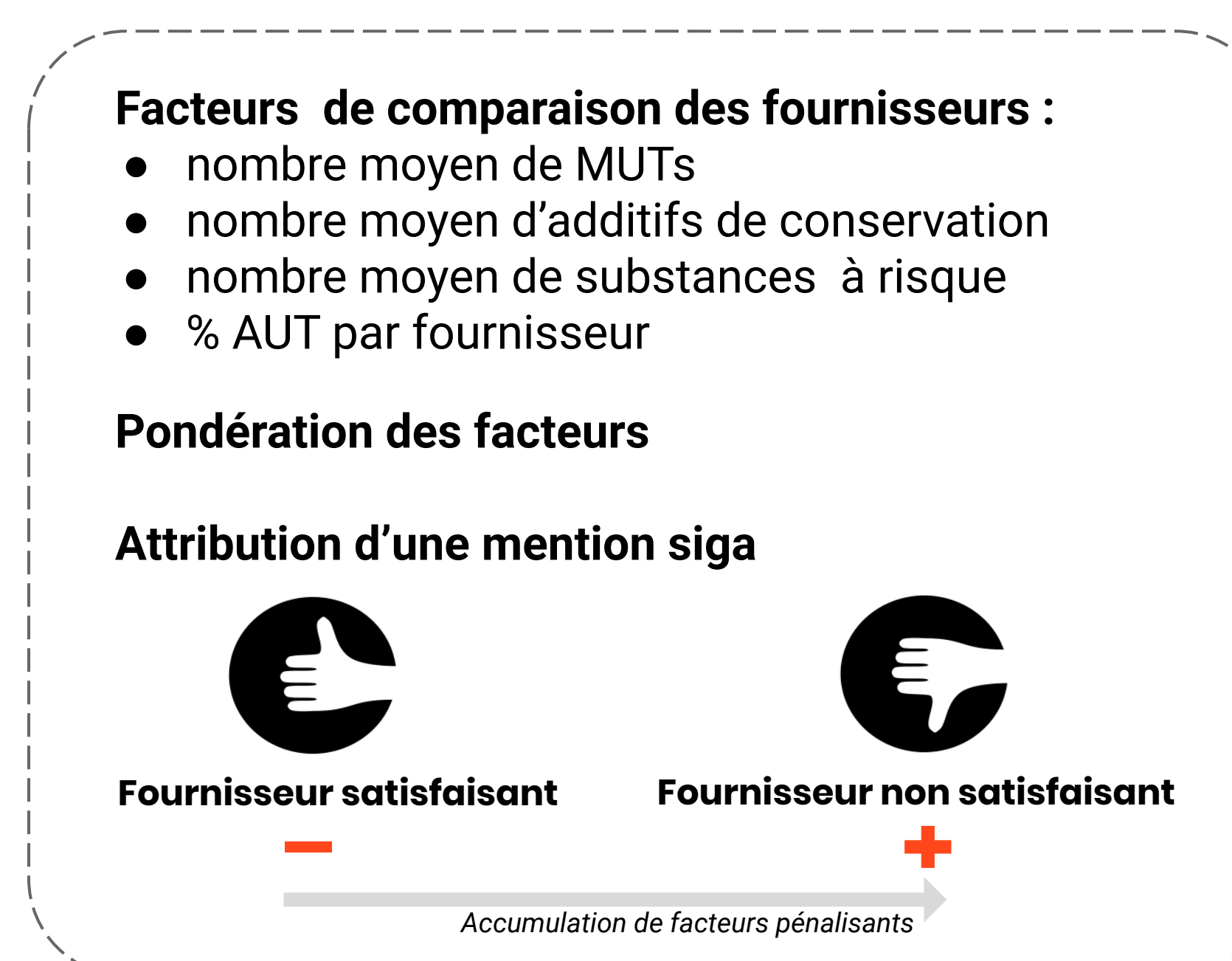


### B Caractérisation et hiérarchisation des 38 fournisseurs

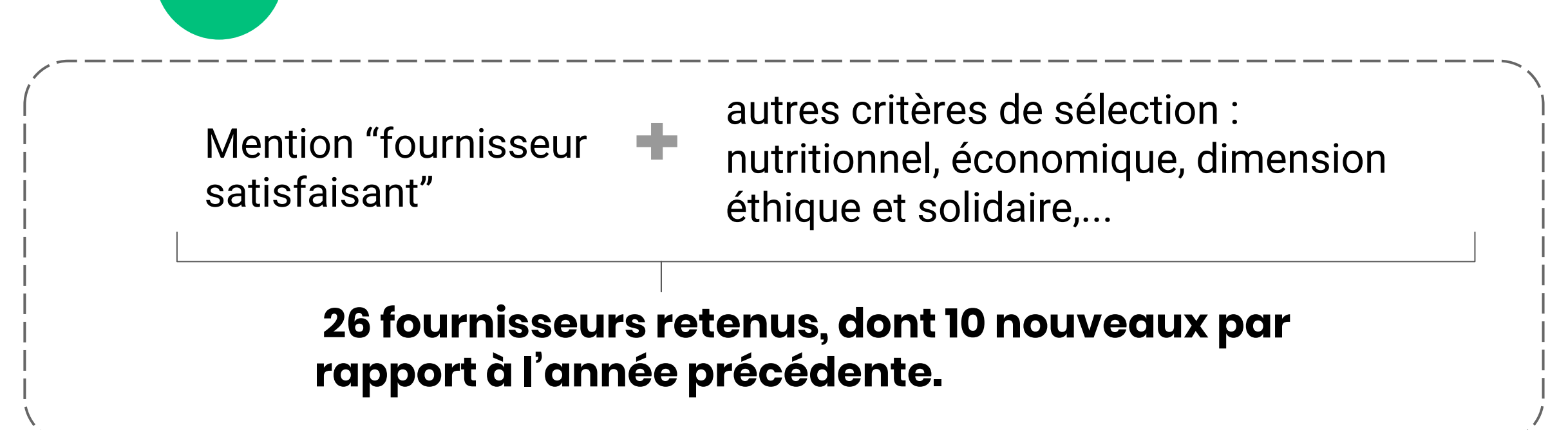
#### 1) Catégories d'aliments couvertes par les différents fournisseurs



#### 2) Classification de 38 fournisseurs selon les facteurs de comparaisons



### C Sélection des fournisseurs retenus



## RÉSULTATS

**Tableau 1 :** Nombre moyen d'additifs de conservation, de marqueurs d'ultra-transformation (MUT), de substances évaluées à risque sur les catégories Traiteur et Viande. Dans les bulles, l'écart observé en % par rapport au groupe de fournisseur Non satisfaisant.

Groupe Fournisseur	Catégorie	Additifs de conservation	MUT	Substances évaluées à risque	%AUT
Satisfaisant	Traiteur	1,3 (-67%)	5,2 (-42%)	0,9 (-72%)	100%
Non satisfaisant		3,9	9	3,2	100%
Retenu		1,3 (-67%)	5,2 (-42%)	0,9 (-72%)	100%
Satisfaisant	Viandes	0,6 (-70%)	1 (-69%)	0,53 (-70%)	67%
Non satisfaisant		2	3,2	1,8	97%
Retenu		0,9 (-55%)	1,4 (-56%)	0,7 (-61%)	71%

**Tableau 2 :** Tableau de synthèse sur le nombre moyen d'additifs de conservation, de marqueurs d'ultra-transformation (MUT), de substances évaluées à risque sur l'ensemble des catégories.

Groupe Fournisseur	Nombre de fournisseurs	Additifs de conservation	MUT	Substances évaluées à risque	%AUT
Satisfaisant	15	0,5 (-41%)	2,7 (-33%)	0,43 (-55%)	53%
Non satisfaisant	16	0,8	4	1	63%
Retenu	16	0,6 (-31%)	3,1 (-23%)	0,5 (-46%)	58%

## CONCLUSION

Les outils Siga ont permis de réduire de 5% le nombre d'AUT dans l'offre proposée aux lycées toulousains. Cela se traduit conjointement par une diminution sensible du nombre moyen d'additifs de conservation, de MUTs et de substances évaluées à risque présents dans les aliments sélectionnés. Si le seul critère de sélection avait été l'indice Siga, la réduction d'AUT aurait été de 10%. Cette première étude dresse un état des lieux du nombre d' AUT par familles de produits qui pourrait servir d'assise à l'amélioration future d'une l'offre en restauration collective.