



NUBEL ASBL

Rapport annuel  
2022

---

2022 : DES  
NOUVEAUTÉS

NOS  
REALISATIONS

A L'AGENDA

LES  
PARTENAIRES

LES CHIFFRES

LE POINT  
PRESSE

L'ESSENTIEL  
EN 1 IMAGE

ZOOM SUR  
2023

## 2022 - Des nouveautés

Après des années perturbées par le Covid et du temps passé à s'adapter à cette situation inédite, Nubel a pu se focaliser, en 2022, sur de nouveaux projets et outils.

Le début de l'année a été occupé par la toute nouvelle édition de la table de composition belge des aliments. Un outil de base pour tous les professionnels de la nutrition, les entités scolaires et les consommateurs. Toute l'équipe de Nubel s'est mise à l'œuvre pour fournir un livre de qualité enrichi en nombreux éléments.

Pour accompagner la table, un jeu pédagogique de soutien scolaire est maintenant disponible. Il permet aux professeurs de faire réviser ludiquement les bases d'une alimentation saine. Nous vous en disons plus dans ce rapport.

Des projets mis de côté lors de la crise sanitaire ont également pu voir le jour. Notamment, des formations sur la mise en œuvre de recettes « santé » auprès des futurs restaurateurs.

Du côté nouvel outil, une stagiaire diététicienne a pu poursuivre le développement du projet « évaluer les portions avec les mains ».

Enfin, l'équipe a travaillé sur la préparation du nouveau site internet disponible début 2023.

Dans sa gestion au quotidien, Nubel a continué à :

- Poursuivre ses analyses et enrichir la base de données.
- Développer sa communication vers le consommateur privé.
- Entretenir ses liens avec le secteur public.
- Multiplier les contacts avec ses partenaires.
- Participer à divers projets et groupes de travail.
- ....

Une nouvelle année qui s'écoule, riche en avancées dont nous sommes ravis de vous présenter le compte rendu des activités.

## LES OUTILS

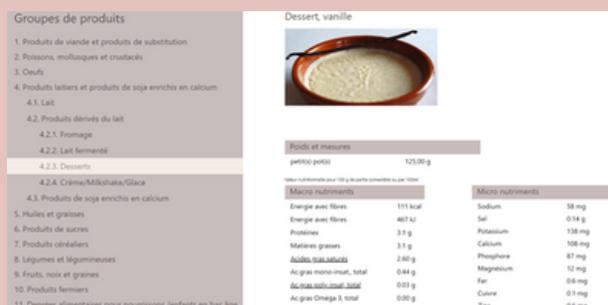
### La base de données

La banque de données de noms de marques (Internubel) est constamment actualisée avec les nouveaux produits des entreprises participant à ce projet. Depuis octobre 2016, la mise à jour peut se faire par le biais d'un système informatique en ligne au départ de « My product Manager » de GSI vers la base de données NIMS (\*).

La mise à jour de la banque de données de noms de marques fait partie des tâches du gestionnaire de la base de données et fait l'objet d'un suivi particulièrement qualitatif au moyen du renouvellement de la composition des produits, des produits qui sont retirés du marché et des nouveaux produits qui sont ajoutés. Les portions et les unités de conditionnement des produits de marques sont également tenues à jour.

Les données de composition de la banque de données des noms de marques est accessible gratuitement à l'adresse: [www.internubel.be](http://www.internubel.be).

(\*)La base de données NIMS a été adaptée pour intégrer les données de la base de données «trustbox » de GSI. Le code EAN permet de relier facilement les produits entre les deux bases de données. La composition de deux produits identiques est comparée et les données les plus récentes sont ajoutées aux données NIMS après vérification.



The screenshot displays the NIMS database interface. On the left, a list of product groups is shown, with '4.2.3. Desserts' selected. On the right, the nutritional information for 'Dessert, vanille' is presented. It includes a photo of the dessert, its weight (125,00 g), and a table of nutrients.

Macro nutriments		Micro nutriments	
Energie avec fibres	111 kcal	Sodium	58 mg
Energie sans fibres	487 kcal	Sel	0,14 g
Fibres	3,3 g	Potassium	138 mg
Matières grasses	3,3 g	Calcium	108 mg
<u>Acides gras saturés</u>	2,60 g	Phosphore	87 mg
Ac gras mono-insat., total	0,64 g	Magnésium	13 mg
Ac gras poly-insat., total	0,07 g	Fer	0,6 mg
Ac gras Omega 3, total	0,00 g	Cuivre	0,1 mg
		Zinc	0,1 mg

Les marques de distributeur de Carrefour, Delhaize, Lidl, Aldi ne peuvent pas être liées. La composition nutritionnelle de leurs produits n'est pas disponible via la « trustbox ». Ces données sont envoyées directement à Nubel. Seules les données de Colruyt peuvent être liées.

Ces données sont également transmises à la banque de données de noms de marques. Les aliments de base et ceux de la banque de données de noms de marques sont ensuite encodés dans le système de classification FoodEx2 de l'EFSA.

Nombre d'encodages FoodEx2-2022: **2 211**

## LES OUTILS

### Programme d'analyse

Pour déterminer la composition nutritionnelle des aliments, diverses sources d'informations sont utilisées. La priorité absolue est donnée aux résultats des analyses chimiques effectuées par des laboratoires agréés, selon des méthodes normalisées. Il s'agit des données analytiques de base qui donnent une valeur médiane reflétant, de manière aussi précise que possible, la quantité d'un nutriment donné dans une denrée déterminée. Sont également pris en considération à cet effet, les variations saisonnières et d'autres facteurs qui font que la valeur réelle peut varier. Ensuite, le conseil scientifique de Nubel valide les résultats d'analyses avant qu'ils soient enregistrés dans la table de composition des aliments.

### Focus 2022

Produits typiquement belges  
(produits locaux)  
Produits végétaux  
Edulcorants  
Inclusion des sucres ajoutés

Depuis 2020, un nouveau groupe d'aliments est revu chaque année.

2020: Barres de céréales, pains et produits pour sportifs

2021: Produits végétariens et produits pour sportifs

2022: Iode et sodium dans les pains

---

## Nombre de produits analysés



156

dont 129 analyses sur les édulcorants dans les catégories suivantes:

- Boissons aromatisées
- Shake
- Barres énergétiques
- Edulcorant de table
- Sirop
- Produits laitiers



Types d'analyses:  
Glucides (dont sucre)  
Profil lipidique  
Vitamines  
Minéraux



Coût total des analyses:  
49 935 €

Laboratoires:



Ecca  
Sciensano

Nos fiertés

La 7ème édition de la table de composition des aliments!



Une nouvelle édition enrichie en nombreux aliments avec un focus sur la nutrition d'origine végétale et la nutrition sportive. En annexe, les informations essentielles sur l'alimentation (recommandations officielles, applications pratiques, informations liées aux additifs, édulcorants, compléments alimentaires, des informations de poids et mesures...)  
Un travail pointilleux dont toute l'équipe Nubel est particulièrement fière!



# INTERNUBEL

## Utilisation

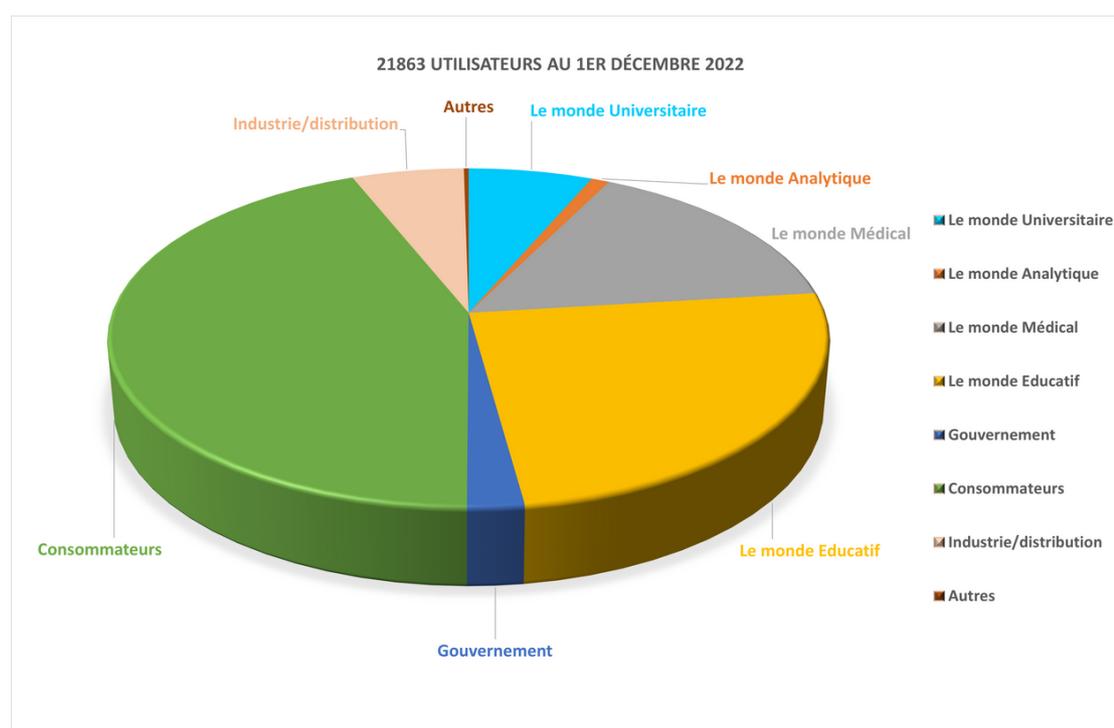
11 150 produits sur le site web dont 1 543 produits de base.

→ 717 nouveaux produits ajoutés en 2022

→ 2 231 produits mis à jour

Ces produits ont été intégrés dans la banque de données de noms de marques.

Nombre et type d'utilisateurs de la banque de données de noms de marques



On peut constater que le consommateur privé reste l'utilisateur majoritaire de ce programme.

## LES OUTILS

# La table de composition 7ème édition

Nubel présente la 7ème édition de la table belge de composition des aliments !

La consommation alimentaire belge évolue. Le consommateur est plus que jamais conscient du rôle capital que joue l'alimentation dans la protection de la santé. C'est la raison pour laquelle, il est important de fournir une information scientifiquement exacte et objective.

Une nouvelle édition de la table de composition permet d'avoir accès aux valeurs les plus complètes. Cette 7ème édition s'est étoffée de nouveaux produits dans différents groupes de denrées alimentaires tels que la nutrition d'origine végétale et la nutrition sportive. La motivation accrue à faire de l'exercice a augmenté l'intérêt pour ce groupe alimentaire, ce qui rend une information correcte d'autant plus importante.

La table belge de composition des aliments est l'outil de référence pour tout professionnel en lien avec la nutrition (prise en charge nutritionnelle, enseignement, scientifiques, l'Etat, industries..). Cet outil permet également au consommateur de calculer la valeur nutritionnelle de ses repas et donc de faire de meilleure choix pour lui et sa famille.

Les aliments sont classés par groupes alimentaires. La composition nutritionnelle donne les informations relatives à l'énergie, aux protéines, aux glucides, aux sucres, aux lipides, au profil des acides gras et cholestérol, aux fibres, à l'eau, aux vitamines et minéraux.

Dans les annexes de la table se trouvent des informations sur les conseils nutritionnels, les recommandations officielles, leurs applications pratiques, les nutriments, les informations liées aux additifs, édulcorants, compléments alimentaires, des informations de poids et mesures...

Nombre de pages

**120**

Nombre de  
nouveaux produits:

**144**

Nombre  
total de produits

**1 544**

---

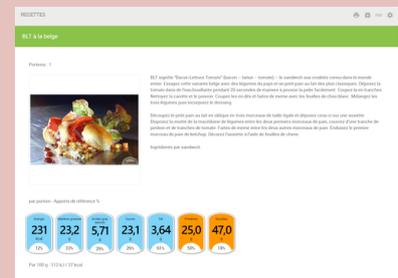
## LES OUTILS

# Planning alimentaire RESTO Facteurs de Yield et de rétention

Le planning alimentaire RESTO propose aux professionnels de la restauration un programme d'encodage et d'analyse nutritionnelle de leurs recettes. Dès que la recette est encodée, sa composition nutritionnelle est disponible.

Il s'agit donc d'un outil complet qui permet aux restaurateurs, caterings, mess d'entreprise, cantines scolaires et tout autre professionnel amené à créer des recettes de :

- Connaître la composition nutritionnelle précise des menus.
- Créer des menus « Santé » (ex. recettes riches en fibres, recettes riches en oméga3...).
- Sauvegarder et gérer les recettes.
- Partager les recettes entre collaborateurs.
- Adapter ou améliorer facilement une recette (ex. soupe à la tomate > ajouter des boulettes > soupe de tomates aux boulettes de viande)
- Charger les recettes en format PDF, Excel et les imprimer.



Fin 2021, Nubel a implanté dans son programme la possibilité de prendre en compte l'impact des facteurs de Yield et de rétention. Ceci permet d'avoir des données de composition encore plus précises et scientifiquement validées. En 2022, de nombreuses contact ont été pris vers les professionnels de l'HORECA pour les informer de cette nouvelle fonctionnalité.

### Yield factor:

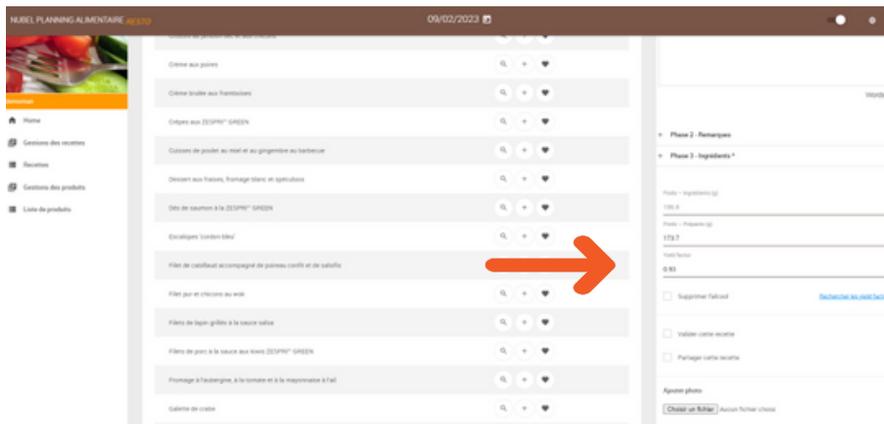
est calculé au niveau de la recette et donne les informations de variation de poids suivant la technique de préparation de l'aliment. Cette variation peut résulter d'une perte ou d'un gain de liquide (par exemple de l'eau) et/ou de solides (par exemple de la graisse).

### Facteur de rétention:

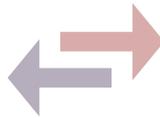
est calculé au niveau des ingrédients et donne les informations relatives à la perte de contenu nutritif après la préparation des aliments. Ceci s'applique aux changements dans la teneur en eau, en graisse, en vitamines et en minéraux.



L'impact des facteurs de Yield et de rétention sur les données de composition.



Ingredient(s)/unité(s)	Quantité	Unité	profil ID	Mode de cuisson
Aubergine	1,00	portion	109220	n.a.
Pâtis, œufs, non cuits	200,00	g	109220	Pâtis cuits à l'eau/à l'huile
Oranges, entières, grilles, blanche, pelée	1,00	entière(s) et coupe	109220	n.a.
Isolates	1,00	portion	109220	n.a.
Vin blanc, sec	100,00	l	109220	n.a.
Fromage de chèvre de la ferme, Petit	200,00	g	109220	n.a.
Crème extra légère 4% MG	50,00	g	109220	n.a.
Profil - Ingrédients (g)			109220	
Profil - Ingrédients (g)			109220	
Yield Factor (new)			0,95	
Yield Factor (old)			1,00	



Adaptage	Composition par ingrédient				
	Par 100 g	Contenu de référence	Par 100 g	Par Portion	Unité
Pâtis, extra, non cuits, n.					
Orange avec fibres	28		28	200	mg
Orange avec fibres	155		155	500	g
Isolates	9	95	9	3	mg
Protéines	7	99	7	21	mg
Crabik	7	995	7	18	mg
Phosphore	16	935	16	14	mg
Magnésium	9	920	9	24	mg
Far	0,7	975	0,7	1,7	mg
Farine	0,7	95	0,7	0,7	mg
Œuf	0,1		0,1	0,4	mg
Œuf dur	1,28		1,28	10,00	mg
Œuf à la coque	7	95	7	27	mg

Un nouveau mode d'emploi a également été rédigé. Cela permet de naviguer avec facilité dans le programme et d'utiliser au mieux les nouvelles possibilités du planning alimentaire RESTO.

Nos fiertés:  
Facteur de Yield et de rétention



Le planning RESTO prend maintenant en compte les facteurs de Yield et de rétention dans ses calculs. Ceux-ci permettent de calculer les variations d'eau, de graisses, de vitamines et de minéraux suivant la technique de préparation. Un sacré défi pour les implanter dans le programme de planning alimentaire, tester les résultats et communiquer dessus. Avec comme résultat, des données de composition encore plus précises!



# Actions de communication

Nubel poursuit ses actions de communication envers le consommateur privé. En plus des publications sur la page Facebook, les messages nutritionnels sont publiés sur Instagram, envoyés par mailings à ceux qui le souhaitent et relayés sur le site de Nubel.

Chaque mois un groupe alimentaire est choisi et décliné en communications hebdomadaires. Informations, nouveautés, conseils nutritionnels, recettes, jeux, concours, quizz sur l'alimentation... La thématique du mois est annoncée par un mailing envoyé à la base de données Nubel.

Nouveauté: ponctuellement, des vidéos Nubel sont proposées sur sa chaîne Youtube. On y trouve les présentations des outils mais aussi des interviews de professionnels de la nutrition sur une thématique ciblée.

Le mailing et les réseaux sociaux permettent également de communiquer sur tout événement particulier comme la nouvelle édition de la table de composition de Nubel, des nouveautés dans le planning alimentaire ou sur Internubel ou encore les nouveaux outils pédagogiques.

Nombre de thématiques traitées :

12

Nombre de publications faites (FR + NL) :

120

Nombre de mailings envoyés :

69

---

Couverture de la page Facebook (FR&NL)  
Nombre de comptes qui ont vu le contenu des pages, y compris les publications.

→ 37 315

Couverture Instagram (FR&NL)  
Nombre de comptes qui ont vu les publications.

→ 567

Nombre de followers de la page Facebook (FR&NL)

→ 2 455

Nombre de followers Instagram (FR&NL)

→ 233

Nombre de personnes inscrites à la mailing-liste

→ 304

Nombre d'abonnés à la chaîne Youtube

→ 15



Nos fiertés  
Les formations dans les écoles  
d'HORECA



Depuis cette année, Nubel propose des formations dans les centres d'excellence des métiers de l'HORECA. La formation s'intitule: "Création et gestion de recettes « santé » à l'aide du Planning alimentaire RESTO". Pour arriver à faire passer le message de la meilleure des façons, nous avons travaillé avec des outils pédagogiques innovants et mettant l'interactivité au premier plan. Le cours est composé de parties théoriques, démonstration et mise en pratique. Il permet d'apprendre les bases d'une alimentation saine et l'utilisation du planning RESTO pour composer les menus.



## Planning alimentaire RESTO Formations HORECA



Le planning RESTO est l'outil idéal pour créer et gérer des recettes à connotation « santé » pour les professionnels de l'HORECA.

Outre le calcul de la composition nutritionnelle des menus, le programme permet également de stocker, valider et partager les recettes. Celles-ci peuvent être facilement adaptées en fonction des améliorations souhaitées par le restaurateur. Il peut, par exemple :

- Diminuer la quantité de graisses en les remplaçant par un ingrédient moins gras
- Sélectionner un nutriment en fonction des nutriments qu'il veut privilégier
- Complexifier facilement sa recette
- Améliorer la liste des ingrédients
- ...

Nubel a développé une formation destinée aux futurs restaurateurs. Ils y apprennent les bases d'une alimentation équilibrée et réfléchie ainsi que l'utilisation du planning RESTO comme outil de support.

Depuis la rentrée 2022, le cours est proposé dans le catalogue de différents centres de formations à l'HORECA. La première formation a été donnée en décembre 2022 dans le Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie, à Saint-Ghislain.

### Contenu de la formation :

- Présentation de Nubel
- Bases de nutrition (grandes lignes diététiques, composition d'une assiette équilibrée, groupes alimentaires, apports recommandés, nutriments importants...)
- Table de composition des aliments
- Présentation du planning alimentaire RESTO + démonstration
- Exercices pratiques

### Connaissances en fin de formation:

- Encoder et sauvegarder les recettes dans le planning alimentaire RESTO
- Déterminer, analyser et adapter la composition nutritionnelle des repas
- Prévoir des menus variés et équilibrés
- Sélectionner des ingrédients à nutriments spécifiques pour des recettes « santé » (ex : riches en oméga-3, riches en fibres...)
- Connaitre l'impact des facteurs de Yield et de rétention
- Adapter les recettes et les partager
- Transformer ses recettes en fiches au format Excel ou PDF

# Outil : Jeu pédagogique Nutrition Panic

La table de composition des aliments est un outil de choix pour enseigner les bases d'une alimentation saine. Pour faciliter cet apprentissage, Nubel a développé un jeu pédagogique d'accompagnement pour les écoles secondaires et les jeunes adultes.

Il s'agit d'un escape game ludique de type "Print and play", à réaliser en classe, comme outil de support nutritionnel. Ce jeu permet de réviser ou développer les matières vues aux cours sur la thématique de la nutrition.

L'idée de base est d'offrir une alternative aux cours plus classiques pour casser la routine d'apprentissage. Se servir d'un format original pour revoir les notions du cours ou pour en introduire de nouvelles. Le tout en utilisant l'intelligence collective et en favorisant la communication et l'organisation au sein d'un groupe. Du côté des élèves, les retours sur ce concept sont très positifs. Ce type d'outil permettant aux étudiants de relever un défi et d'avoir un sentiment d'accomplissement, de vivre une aventure qui sort du quotidien dans un nouveau décor, de ressentir des émotions comme le stress, la surprise, la tension, la joie... Une bonne manière de motiver les élèves dans l'apprentissage et l'esprit d'équipe.

L'équipe de Nubel a créé des épreuves originales facilement réalisables en classe, par groupes de 4-5 élèves. Le scénario confronte les étudiants à une situation future de crise alimentaire qualitative. Leurs connaissances, réflexions et esprit d'équipe les aideront à résoudre les épreuves avec le support de la table de composition et de ses annexes.

Le jeu Nubel est idéal pour les écoles (de la 4ème à la 6ème secondaire) mais également pour animer des ateliers ou des groupes sur l'alimentation équilibrée. Le jeu permet d'approfondir les connaissances sur l'alimentation et d'apprendre à manipuler la table de composition des aliments et ses différentes annexes théoriques.

### Nos fiertés Nutrition Panic - Jeu pédagogique



La table de composition Nubel est un outil de choix pour enseigner les bases d'une alimentation saine. Pour faciliter l'apprentissage, Nubel a développé un jeu pédagogique d'accompagnement pour les écoles secondaires et les jeunes adultes. Il s'agit d'un escape game à faire en classe, de type "Print and play". Développer ce jeu fut un beau challenge pour l'équipe de Nubel. Et c'est avec une grande fierté que nous avons pu ajouter ce nouvel outil aux produits de support de Nubel.





## Outil : Evaluer les portions avec les mains

Nubel a poursuivi le projet entamé l'année précédente avec le soutien d'une étudiante en diététique de la Haute école Léonard de Vinci. Il s'agit de la création d'un outil d'évaluation des portions avec les mains. Le travail de fin d'étude de l'étudiante sera défendu en juin 2023.

L'outil est destiné aux utilisations suivantes :

- Permettre d'interpréter et évaluer le plus correctement possible la consommation du patient (outil d'anamnèse).
- Faciliter la mise en application des recommandations du professionnel (outil pour les conseils et journées types).
- Aider les consommateurs à mettre en œuvre les recommandations générales des politiques nutritionnelles (outil de soutien).
- Pouvoir être utilisé à distance pour les consultations online dont l'essor a grandi avec la crise du Covid (outil pratique et utilisable pour tous).



Il s'agit donc de proposer un outil permettant à chacun de comprendre la taille d'une portion. Paume, poing, doigts... deviennent des repères. Par exemple : quand on parle d'une portion de viande, celle-ci correspond à la paume de la main. L'avantage de cette méthode est, outre le fait qu'on ait toujours l'outil avec soi, de prendre en compte les variations individuelles. Une femme d'1m60 n'a pas le même besoin qu'un homme d'1m90. La taille proportionnelle de leurs mains permet de prendre en compte cette individualité.

L'outil terminé se présentera sous différentes formes :

- Une version PDF ludique à imprimer ou qui peut être envoyée.
- Une version digitale, interactive, sur le site de Nubel.
- Une vidéo explicative sur la chaîne Youtube de Nubel.

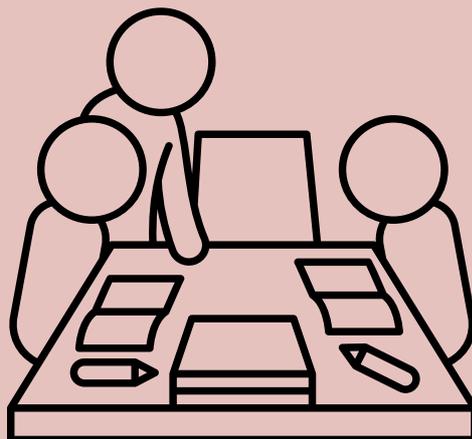




## Divers La vie de l'asbl



-  Au niveau dossiers du personnel: le talent exchange venant de l'Agence fédérale des médicaments et produits de santé (AFMPS) a pu poursuivre sa mission au sein de l'équipe. Ses tâches principales sont liées à la communication de Nubel et à la gestion de certains projets.
-  Une étudiante en diététique de la Haute école Léonard De Vinci a effectué son travail de fin d'études (TFE) chez Nubel. Son TFE se termine en 2023 par la réalisation d'un outil d'évaluation des portions avec les mains.
-  Fusion des 3 sites internet de Nubel en une plateforme unique "www.nubel.be". Un design moderne, des couleurs attrayantes, une plus grande facilité de déplacement à travers les rubriques. Le nouveau site de nubel permet de trouver les informations essentielles regroupées en une seule adresse: informations sur les outils Nubel, page de connexion aux programmes, lien vers internubel, informations nutritionnelles...
-  En tant qu'association privé-public, Nubel est étroitement lié au SPF Santé Publique. L'équipe a donc naturellement participé à la journée du SPF du 15 novembre 2022 sur les valeurs de l'organisation.
-  Gestion quotidienne de la comptabilité stricte de l'asbl. Les ventes des outils, les licences, les sponsors... Ainsi que les différentes dépenses telles que les frais de personnel, la gestion du site et des programmes de planning alimentaire, les frais de fonctionnement
-  Vérification par le réviseur d'entreprises : À la demande des membres du Conseil d'administration, la situation financière de l'asbl a été examinée par un réviseur d'entreprises. Les rapports concluent que les états financiers de l'exercice clos le 31/12/2022 donnent une image fidèle du patrimoine, de la situation financière et des résultats de la société. Veuillez noter que conformément à l'article 3:48, paragraphe 6, du CSA, le rapport annuel doit mentionner que les règles comptables de continuité sont appliquées au cas où le compte de résultats fait apparaître une perte de l'exercice pendant deux exercices successifs.



# A L'AGENDA

## LES PARTICIPATIONS

### Réunions internes:

Réunions d'équipe, brainstormings, réunions avec le Conseil d'administration, réunions avec le Conseil scientifique...

### Réunions groupes de travail:

Réunion du Groupe utilisateurs, enquête de consommation, CSS, projet Freeglutamate, échange avec le cabinet du ministre de l'éducation, Comité de reconnaissance des diététiciens, Gouvernement flamand, réunions avec organismes externes...

### Journées d'études et formations:

Journée d'étude du CSS, projet européen Best-Remap : Vers une enfance exempte de marketing alimentaire malsain, conférence sur l'alimentation : Stratégie alimentaire du Gouvernement flamand, Congrès de diététique thérapeutique HUB Erasme-Bordet-Huderf...

### Représentations:

Présentation du planning alimentaire dans les écoles et aux organisations, stand Nubel pour le 80e anniversaire de la Diabetesliga - Technopolis Mechelen

# PROJETS, ECHANGES, REUNIONS, COOPERATIONS

Dans sa pratique quotidienne et conformément à sa mission, L'asbl Nubel est amenée à rencontrer de nombreux partenaires. Que ce soit pour travailler sur des projets, faire partie d'un groupe de travail, échanger des informations ou encore présenter les programmes de plannings alimentaires.

Les partenaires peuvent être classés en quatre types d'organismes :

### Les organismes scientifiques

- Nubel fait partie de différents groupes de travail notamment comme expert du groupe de travail permanent sur la nutrition.

### Les organismes publics

- Participation au groupe de travail "enquête nationale de consommation alimentaire" - Sciensano.
- Nubel collabore également avec Sciensano pour le système de classification Foodex2 .
- Un partenariat est fait avec la Direction générale des soins de santé (SPF Santé Publique) pour le programme de screening de la dénutrition.
- Réunion avec le réseau "One world, one Health" pour envisager des pistes de collaboration.
- Echange avec la cellule nutrition de l'AVIQ sur les points communs de nos différentes missions.

### Les organismes internationaux

- Eurofir : Nubel fait partie du réseau européen des bases de données de nutrition et participe à l'assemblée générale.
  - Metrofood : Participation aux activités du consortium international de bases de données.
  - Implication dans le projet Européen: IMEKOFODS "Metrology in Foods and Nutrition".
-

# LES PARTENAIRES

---

## Les organismes privés

- Citons les partenaires de l'industrie qui transmettent leurs données de composition dans GSI.
- Nubel a poursuivi les réunions avec le CEDE (Club Européen des Diététiciens de l'Enfance) pour étudier la possibilité de développer une partie pédiatrie dans le planning alimentaire.
- Rencontre avec le Collectif des cantines durables pour envisager de possibles pistes de collaboration.
- Réunion de suivi du groupe utilisateurs (15 mars 2022). Il s'agit d'une réunion où sont conviés les différents groupes cibles des utilisateurs des produits Nubel. Cela fait partie d'un processus d'amélioration continu permettant de faire le point sur les besoins, d'améliorer les outils et d'échanger sur les projets. Cette réunion a d'ailleurs permis de lancer différentes actions comme la mise à jour des modes d'emploi des plannings alimentaires.
- Participation au projet NUHCAS - Nutrition Health Care System - NuHCaS rassemble des recherches multidisciplinaires, fondées sur des données probantes, concernant l'impact d'une alimentation équilibrée pour la santé – Alimentation et soins unis sur une même plateforme.
- Participation au projet Quilo : Suivi du quinoa local: 3ème réunion du groupe utilisateurs.
- Participation au projet PulseBake : Les légumineuses et dérivés comme ingrédients dans le secteur des céréales et de la boulangerie.
-  Participation au projet InFLOOD - L'objectif général d'InFLOOD est d'étudier l'influence des messages médiatiques sur les habitudes de consommation alimentaire en Flandre et, sur la base de ces connaissances, d'élaborer des stratégies de communication efficaces pour l'industrie alimentaire et les institutions de santé.
- Participation au projet Leg-O (LEGuminosen) : projet sur la culture de légumineuses.
- Participation au projet Mobilab & Care - Application smartphone de conseils et régime alimentaire personnalisés pour personnes atteintes du syndrome du colon irritable.



## Participation aux projets de nutrition



Nos partenaires:



Nos sponsors:

---

**Yakult**



Good food, Good life



*Coca-Cola Belgium*

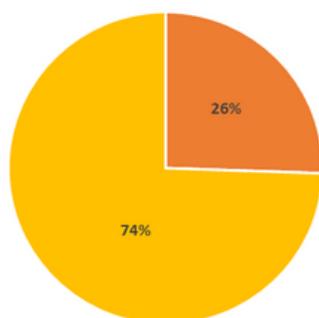


**MARS**

# LES CHIFFRES

## Les ventes des outils

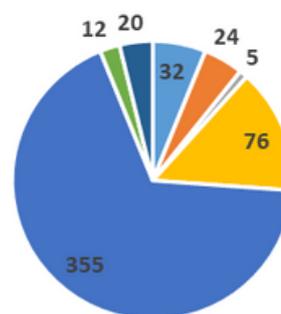
Pourcentage de tables de composition vendues par rôle linguistique (6ème et 7ème édition)



■ Table de composition FR (1014) ■ Table de composition NL (2958)

**TOTAL: 3 972**

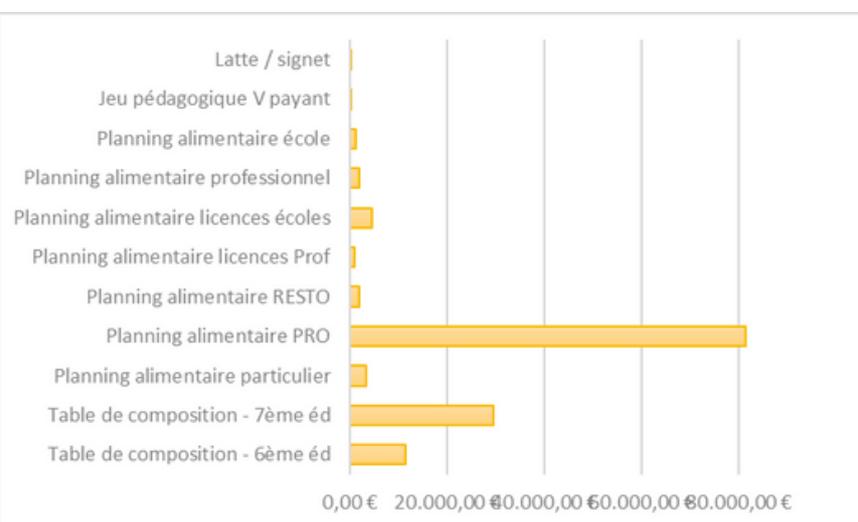
Nombre de plannings alimentaires vendus par type de programmes



■ Planning alimentaire particulier ■ Planning alimentaire PRO  
 ■ Planning alimentaire RESTO ■ Planning alimentaire licences Prof  
 ■ Planning alimentaire licences écoles ■ Planning alimentaire professionnel

**TOTAL : 524**

Rentrées budgétaires par outils



**TOTAL: 135 368,89 €**

Extras:

+ Licences: 2 450 €

**TOTAL VENTES  
2022 :**

**137 818,89 €**



# Publications externes

**Fevia**  
 Développement durable | Domaines d'expertise | Actualités | Industrie alimentaire | A propos de Fevia | MyFevia

**NUBEL publie la 7ème édition de la Table Belge de composition des aliments**

06.08.2022

Personnes de contact:  
**John Halbaert**  
 Fevia/MS Director

ALIMENTATION ET SANTÉ

**Logo Mechelen**  
 26 août 2022

De voedingsmiddelentabel is aan zijn 7e editie toe! → Ze: [www.nubel.com/nl/voedingsmiddelentabel.html](http://www.nubel.com/nl/voedingsmiddelentabel.html)

- Er zijn nieuwe producten geïntroduceerd in de verschillende voedingsgroepen namelijk bij de plantaardige voeding "T" en sportvoeding.
- Nubel is ook dat Nubel eigen recepten met de ingrediëntlijst heeft toegevoegd. Dit geeft een idee van de samenstelling van de bereide gerechten.
- In de bijlagen van de tabel staat informatie over voedingsadviezen, officiële... **Voir plus**



**News**

**Nubel présente la 7ème édition de sa table de composition !**

Depuis le 1<sup>er</sup> août, la nouvelle édition de la table belge de composition des aliments est disponible.

**Les diététicien·nes**  
 Union Professionnelle des Diététiciens de Langue Française

**De nieuwe Nubel tabel is daar!**

In de herwerkte versie werden er heel wat producten toegevoegd zoals plantaardige producten en sportvoeding. In de bijlagen vind je informatie over aanbevelingen, voedingsadviezen, praktische toepassingen, info over additieven, zoetstoffen, ...

Voedien is de Nubel in zakmaat gratis te verkrijgen!

Bestel de tabel via de website van Nubel.



**Federatie overheidslid**  
 VOLKSGEZONDHEID, VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETTEN EN LIEFDEBUD

**Nieuw - NUBEL publiceert de 7de editie van de Belgische voedingsmiddelentabel!**

26/08/2022

**Artikel**

**Nieuw - NUBEL publiceert de 7de editie van de Belgische voedingsmiddelentabel!**

De Belgische voedingsaanpak is aan het veranderen. Consumenten zijn zich meer dan ooit bewust van de belangrijke rol die voeding speelt bij de bescherming van hun gezondheid. Daarom is het belangrijk dat wetenschappers (jullie en objectieve informatie wordt verstrekt. Een nieuwe editie van de samenstellingstabel geeft toegang tot de meest complete waarden. Deze 7de editie is uitgebreid met nieuwe producten in verschillende voedingsgroepen, zoals plantaardige voeding en sportvoeding. Door de grotere motivatie om meer te bewegen is de interesse in deze voedingsgroep toegenomen en is correcte informatie des te belangrijker.

De Belgische voedingsmiddelentabel is het referentie-instrument voor alle professionals op het gebied van voeding (voedingsspecialisten, onderwijs, wetenschappers, overheid, industrie...). Dit instrument stelt de consument ook in staat de voedingswaarde van zijn maaltijden te berekenen en zo betere keuzes te maken voor hem en zijn gezin.

**1544 opgenomen voedingsmiddelen**

Sinds de vorige editie zijn er in totaal 144 producten bijgevoegd (1400 in 2017 - 1544 in 2022). De voedingsmiddelen zijn ingedeeld in voedingsgroepen. De voedingsaanpak geeft informatie over: energie, eiwitten, koolhydraten, suikers, vetten, vezelgehalte en cholesterol, vezels, water vitamines en mineralen.

Nieuw voor deze editie is dat Nubel eigen recepten met de ingrediëntlijst heeft toegevoegd aan de voedingsmiddelentabel. Dit geeft ons een idee van de samenstelling van de bereide gerechten.

In de bijlage bij de tabel vindt u informatie over voedingsadviezen, officiële aanbevelingen, de praktische toepassing ervan, informatie over

**Belgisch foodnieuws vmt**



**Nubel publiceert nieuwe editie voedingsmiddelentabel**

Consumenten zijn zich meer dan ooit bewust van de belangrijke rol die voeding speelt bij de bescherming van hun gezondheid. Daarom is het belangrijk...

**NIEUWS INGREDIËNT & PRODUCT**

**news.belgium**

Source: **Conseil des ministres** | **Institutions fédérales** | **Media**

**BLKAD 2022** | INSTITUTIONS FÉDÉRALES

**NUBEL présente la 7ème édition de la table belge de composition des aliments**

La consommation alimentaire belge évolue. Le consommateur est plus que jamais conscient du rôle capital que joue l'alimentation dans la protection de la santé. C'est la raison pour laquelle, il est important de fournir une information scientifiquement exacte et objective.

1544 produits alimentaires, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement

**PRpro** search

**RESULTATEN 2022**

26/08/2022 17:40  
 SA SPADEL NV  
 Spadel boekt sterke omzetgroei en marktaandeelwinst, maar bedrijfsresultaat negatief beïnvloed door stijgende grondstof- en energieprijzen

**Union Saint-Gilles - Anderlecht: de Brusselse derby**

27/08/2022 07:00  
 Entain Operations Limited

**Nieuw - NUBEL publiceert de 7de editie van de Belgische voedingsmiddelentabel**

26/08/2022 15:05  
 Presscenter.org

**Logo Limburg vzw**  
 176 abonnees  
 1 sem. <

**NUBEL publiceert de 7de editie van de Belgische voedingsmiddelentabel!**

Deze 7de editie is uitgebreid met nieuwe producten in verschillende...voir plus

**Voir la traduction**



**DE BELGISCHE VOEDINGSMIDDELENTABEL**  
 7<sup>de</sup> editie 2022

**AgriPRESS**  
 BELGISCHE VOEDING

Home | Over Ons | Contacteer Ons | Zoek een artikel | Recente artikels | Actief

26 aug. 2022 17:44

**AgriPRESS**  
 NUBEL publiceert de 7de editie van de Belgische voedingsmiddelentabel

De Belgische voedingsaanpak is aan het veranderen. Consumenten zijn zich meer dan ooit bewust van de belangrijke rol die voeding speelt bij de bescherming van hun gezondheid. Daarom is het belangrijk dat wetenschappelijk juiste en objectieve informatie wordt verstrekt.

26 aug. 2022 17:44  
 Nieuwsflash  
 Nationaal federatie vraagt om plukkaarten voor Oeltraaners te verlengen

26 aug. 2022 17:44  
 Drogge 2022 heeft zijn jaaropbouw, ook in de vertelmaatschappij

26 aug. 2022 17:44  
 Drogge 2022 hangt van zijn eigen succes af

**Brood, goed verhaal.**  
 MET GRAAN UIT EUROPA

gebruiksmogelijkheden. In de voedingsector wordt er steeds meer aandacht besteed aan de kwaliteit van de voeding. Dit wordt onder andere bereikt door het gebruik van hoogwaardige grondstoffen. Het gebruik van graan uit Europa is een voorbeeld van een hoogwaardige grondstof. Het gebruik van graan uit Europa is een voorbeeld van een hoogwaardige grondstof. Het gebruik van graan uit Europa is een voorbeeld van een hoogwaardige grondstof.

**Nieuw - NUBEL publiceert de 7de editie van de Belgische voedingsmiddelentabel**

26/08/2022 15:05  
 Presscenter.org



# L'ESSENTIEL EN 1 IMAGE

2022

Personnel Nubel



Deux collaborateurs fixes  
Un talent exchange  
Une étudiante pour son TFE  
Externe (site internet, graphisme)

Nombre de produits analysés



156

Montant des analyses



49 935 €

Ventes totales



137 818,89 €

Outils proposés



Table de composition  
Banque de données de noms de marques  
Trois versions du planning alimentaire  
Nubel en format de poche  
Communication nutritionnelle  
Jeu pédagogique

Communications faites



120 publications  
69 mailings



# ZOOM SUR 2023

En 2023, l'asbl NUBEL va poursuivre ses actions de promotion de la santé par le développement, entre autres, de formations et webinaire. L'élargissement de sa base de données, les nouveaux outils nutritionnels, le développement de sa communication, les partenariats scientifiques et avec le secteur de l'éducation ainsi que l'organisation d'une journée d'étude lui permettent de mener à bien sa mission.



## Les analyses

Nubel poursuit l'extension de la base de données de noms de marques (Internubel) ainsi que la mise à jour de la base de données NIMS.

Le comité scientifique de Nubel a établi les focus pour les analyses 2023 :

- Les aliments contenant des protéines végétales..
- Les analyses sur les produits typiquement belges (produits locaux).
- Un nouveau groupe alimentaire sera choisi pour la mise à jour des données..



## Les données de composition

L'inclusion des sucres ajoutés va être ajoutée à la base de données de noms de marques sur base volontaire des entreprises.

Les résultats analytiques des édulcorants et glycosides de stéviol dans différents groupes alimentaires vont être présentés au Conseil scientifique.



## La communication/Les formations

Nubel va continuer à communiquer sur le jeu de soutien pédagogique "Nutrition Panic" auprès des écoles secondaires.

Les formations à l'utilisation du planning alimentaire classique et RESTO seront poursuivies. Celles-ci permettront d'utiliser les outils pour créer des menus santé et seront données en classe ou via webinaire.

Nubel souhaite également proposer de nouvelles actions de communication auprès du consommateur privé.



## Les projets

Nubel continue à s'investir dans différents projets et partenariats liés à la nutrition.

On peut citer, entre autre, le Groupe de travail permanent nutrition (CSS) ou encore son implication au niveau international avec Eurofir et Metrofood.

L'outil "évaluer les portions avec les mains" sera ajouté aux produits Nubel dès l'été 2023. Il permettra d'évaluer plus facilement les quantités ingérées.

Enfin, une matinée d'étude sur le thème de l'alimentation à l'école sera proposée à la rentrée 2023. Cette matinée est destinée principalement aux directions d'école, aux enseignants et aux pouvoirs organisateurs.

WELCOME 2023



Nutrition Information.  
At your disposition.

