

Maisons-Alfort, le 8 mars 2005

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'évaluation de la pertinence de la recommandation relative à la nutrition du GPEMDA n°J3-99 du 6.5.1999 mise à jour en 2001, pour l'alimentation des enfants en crèche

Par courrier reçu le 26 janvier 2004, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie d'une demande d'évaluation de la pertinence de la recommandation relative à la nutrition du GPEMDA n°J3-99 du 6.5.1999 mise à jour en 2001, pour l'alimentation des enfants en crèche.

Après consultation du Comité d'experts spécialisé « Nutrition humaine » réuni le 25 mars 2004, l'Afssa rend l'avis suivant :

Considérant que le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA) a établi une recommandation relative à la nutrition afin d'aider les acheteurs publics à élaborer les cahiers des charges de restauration collective ; que ce document, réactualisé en 2001, indique les objectifs prioritaires à atteindre pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis dans les collectivités publiques pour des populations d'enfants en maternelle et en primaire, pour les adolescents et adultes et pour les personnes âgées autonomes ; qu'il s'agit ici d'évaluer la pertinence d'une adaptation des recommandations pour les enfants accueillis en crèche ;

Considérant que la recommandation du GPEMDA ne mentionne pas d'apports nutritionnels particuliers pour les enfants en bas âge et ne traite pas des conditions d'accueil des enfants âgés de moins de trois ans en crèche collective ;

Considérant que le guide fixe des objectifs généraux qui peuvent convenir aux enfants en bas âge alors que d'autres sont soit inadaptés (diminution des apports en lipides, augmentation des apports en calcium, en fer, en vitamines), soit potentiellement dangereux comme l'augmentation de la consommation des fibres ; que pour les repas, les suggestions de composition alimentaire des repas ne s'appliquent pas aux enfants de moins de 3 ans (ex : œuf, jambon ou café pour le petit déjeuner), la présentation et la composition des plats et la taille des portions s'adressent à des enfants de 3 à 11 ans, les grammages relatifs aux aliments à consommer ne sont pas fournis pour la population concernée ; qu'ainsi, cette recommandation ne concerne, dans aucune partie, les enfants de 10 mois à 3 ans accueillis en crèche et qu'elle n'est donc pas adaptée à l'alimentation des enfants en crèche ;

↳ L'Afssa estime qu'en raison de la spécificité de la population considérée non homogène en termes de besoins, d'apports nutritionnels et d'approches alimentaires (fréquence, composition, diversification des repas...), il serait plus judicieux de proposer un texte particulier qu'une adaptation de la recommandation actuelle.

En conséquence, les recommandations adaptées aux enfants en bas-âge devraient prendre en compte :

- La situation nutritionnelle des enfants accueillis : apports alimentaires et besoins nutritionnels des enfants en bas âge, en proposant des grammages pour au moins 2 tranches d'âge : les 1-2 ans et les 2-3 ans ;
- Les spécificités alimentaires essentielles pour l'enfant en bas âge : l'allaitement maternel et préparations pour nourrissons, préparations de suite et laits de croissance, diversification alimentaire, évolution des nombres et horaires des

- prises, les boissons avant l'âge de trois ans, apprentissage du comportement alimentaire, aspect prévention, régimes particuliers... ;
- Les caractéristiques des structures de restauration en crèche collective : la structure « habituelle » de restauration collective et l'organisation mise en place doivent prévoir la possibilité de poursuivre l'allaitement maternel, la mise à disposition des divers laits industriels utilisés par tous les enfants accueillis, une qualité garantie pour les aliments offerts (qualités organoleptique, microbiologique, toxicologique...), une assurance qualité pour la préparation et la conservation des biberons, des conditions particulières d'offre des repas : assiettes ou plateaux, aide à la prise alimentaire, nombre d'enfants à servir, niveaux de bruit, équipements et mesures d'hygiène adaptées, traçabilité.

**Martin HIRSCH**