



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Maisons-Alfort, le 27 janvier 2009

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à un projet de décret et à un projet d'arrêté concernant la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Par courrier reçu le 15 décembre 2008, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie par la Direction générale de la santé et la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'avis relatif à un projet de décret et à un projet d'arrêté concernant la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Contexte :

La qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire a fait l'objet de plusieurs travaux menés par l'Afssa. En 2000, l'Agence a établi un état des lieux des repas servis dans les restaurants scolaires de la maternelle au lycée (Afssa, 2000) et a constaté leur déséquilibre nutritionnel, avec des apports lipidiques excédentaires, des apports en fer et en calcium déficitaires et une offre en produits laitiers et fruits ou légumes insuffisante.

Pour remédier à cette situation, une circulaire relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments a été publiée le 25 juin 2001 (Circulaire n°2001-118, 2001). Elle intègre les recommandations du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN, ex-GPEMDA) relatives aux fréquences de service des plats et des tailles de portions des aliments servis (GPEMDA, 1999). Toutefois, ces recommandations ne revêtent aucun caractère obligatoire. En mai 2004 et septembre 2006 respectivement, le Conseil national de l'alimentation (CNA) et le second Programme national nutrition santé (PNNS) ont recommandé la définition et l'adoption d'un texte réglementaire sur la composition des repas servis en restauration scolaire (CNA, 2004 ; PNNS, 2006). Depuis juillet 2007, sur la base d'une étude menée auprès des collèges et lycées publics de France, l'Afssa recommande également de rendre plus contraignantes les recommandations relatives à la composition des repas, certaines étant peu respectées par les établissements scolaires (Afssa, 2007). Suite à cette étude, l'Afssa (Le Pôle d'Appui Scientifique à l'Évaluation des Risques et l'Unité d'évaluation sur la nutrition et les risques nutritionnels) a participé activement aux travaux du GEMRCN visant à établir de nouvelles recommandations nutritionnelles afin d'évaluer le bien-fondé scientifique de ces recommandations.

Le 4 février 2008, la Direction générale de la santé et la Direction générale de l'alimentation ont entériné le recours à la voie réglementaire en adoptant un texte dont les dispositions s'appuieraient sur les nouvelles recommandations nutritionnelles du GEMRCN publiées en mai 2007 (GEMRCN, 2007). La présente saisine porte sur l'évaluation de ces projets de textes réglementaires.

Le projet de décret prévoit l'adoption, par arrêté, de règles applicables aux repas servis aux élèves dans le cadre de la restauration scolaire en matière de composition journalière des repas, de fréquence de présentation des plats au cours de repas successifs et de taille des portions d'aliments servis. Il impose également la fourniture de fiches techniques concernant les produits destinés à la restauration scolaire permettant de satisfaire aux règles précitées et la conservation de documents justificatifs attestant de la composition des repas et du respect des fréquences de présentation des plats pour une durée de six mois.

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701
Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

Le projet d'arrêté fixe les exigences en termes de composition journalière des repas, de fréquence de présentation des plats sur un nombre minimum de vingt repas successifs, de service de l'eau, du sel, des sauces et du pain et de taille des portions servies, sur la base des recommandations nutritionnelles du 4 mai 2007 établies par le GEMRCN (GEMRCN, 2007).

Le champ d'application de ces textes concerne les repas servis en restauration scolaire dans les établissements publics ou privés.

Méthodologie :

Dans le présent avis, l'Afssa s'appliquera à étudier la transcription des recommandations nutritionnelles du GEMRCN dans les projets de textes réglementaires proposés. Après expertise interne et consultation de deux experts du Comité d'Experts Spécialisé « Nutrition humaine », l'Afssa rend l'avis suivant.

Argumentaire :

Concernant le projet de décret,

Le projet de décret n'appelle pas de remarques particulières.

Concernant le projet d'arrêté,

Dans l'article 2 du projet d'arrêté, le mot « décret » doit être remplacé par « arrêté ».

Le projet d'arrêté reprend dans ses annexes les différentes recommandations du GEMRCN en matière de composition journalière des repas (annexe 1), de fréquence de présentation des plats (annexe 2), de service d'eau, de pain, de sel et de sauces (annexe 3) et de grammage des portions (annexe 4).

Concernant les annexes 1 et 2, les colonnes doivent être réajustées de manière à ce que les exemples d'aliments et de boissons coïncident lisiblement avec le critère correspondant dans la première colonne. En effet, des confusions possibles ont été identifiées :

- dans l'annexe 1, la phrase « cf. ci-dessus les exemples d'aliments du petit déjeuner » apparaît dans la catégorie du déjeuner/dîner alors qu'elle devrait figurer dans la catégorie du goûter ;
- dans l'annexe 2, les recettes composées dont le grammage de poisson n'atteint pas 70% du grammage protidique recommandé figurent parmi les exemples du groupe fréquentiel « plats à base de poisson contenant au moins 70% de poisson » alors qu'elles devraient figurer dans le groupe fréquentiel « préparations à base de viande, poisson, œuf et/ou fromage contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf ».

Concernant la composition journalière des repas,

L'annexe 1 du projet d'arrêté reprend les quatre catégories de repas recommandées par le GEMRCN pour les enfants et les adolescents scolarisés : petit-déjeuner, déjeuner, goûter et dîner et se conforme aux définitions données par le GEMRCN.

Toutefois, certaines observations peuvent être formulées :

- pour les petits-déjeuners, il convient de préciser la quantité de calcium qui doit être apportée par le produit laitier : au minimum 100 mg pour les enfants de 2 à 10 ans et au moins 150 mg pour les enfants de plus de 11 ans ;
- pour les repas principaux,
 - o les légumes cuits ou « cuidités » doivent être ajoutés aux exemples d'entrées ;

- les desserts lactés, considérés par le GEMRCN dans la catégorie des produits laitiers, ne sont pas repris dans les exemples de produits laitiers cités dans l'annexe 1. Les données de l'étude sur la restauration scolaire de l'Afssa de 2005-2006 indiquent qu'ils représentent 22 à 28% des produits laitiers contenant au moins 100 mg de calcium et moins de 5 g de lipides par portion (résultats non publiés¹). Ils constituent donc une source de calcium intéressante qui ne doit pas être exclue même si leur consommation doit rester limitée du fait de leur teneur élevée en glucides simples.
- enfin, pour le goûter, dans la mesure où les groupes d'aliments recommandés ne sont pas identiques à ceux recommandés pour le petit-déjeuner, il serait plus explicite de remplacer la phrase « cf. ci-dessus les exemples d'aliments du petit-déjeuner » par le détail des groupes recommandés pour le goûter (fruits frais, fruits cuits en compote, produits laitiers et produits céréaliers).

Concernant les fréquences de présentation des plats,

L'annexe 2 du projet d'arrêté reprend les fréquences de présentation des plats (appelées également « repères fréquentiels ») établis par le GEMRCN en précisant les objectifs nutritionnels visés.

En revanche, il ne reprend pas les composantes du repas (entrée, plat, dessert) auxquelles s'appliquent les groupes fréquentiels (groupes d'aliments faisant l'objet d'une fréquence de présentation) contrairement à ce qui avait été défini dans les recommandations du GEMRCN. Cette information est cependant fondamentale pour le décompte des plats répondant aux critères des différents groupes fréquentiels, et donc pour l'évaluation du respect des repères fréquentiels qui leur sont affectés. Elle doit être indiquée dans la première colonne pour chacun des groupes fréquentiels définis.

Les fréquences de présentation s'appliquent de manière distincte pour le déjeuner (20 déjeuners consécutifs au minimum) et le dîner (20 dîners consécutifs au minimum). Cette distinction doit être rattachée clairement dans l'annexe 2.

Certaines imprécisions dans les intitulés des groupes fréquentiels et les valeurs des fréquences de présentation des plats ont également été identifiées :

- au niveau des repères fréquentiels des groupes fréquentiels « garnitures de légumes cuits autres que secs » et « garnitures de féculents », l'Afssa recommande de reprendre la fréquence proposée par le GEMRCN qui est de « 10 repas sur 20 repas successifs », et non de « 10 repas sur 20 repas successifs, au minimum » de manière à ce que la moitié des repas contienne des « garnitures de légumes cuits autres que secs » et l'autre moitié des « garnitures de féculents » ;
- au niveau des intitulés des groupes fréquentiels,
 - l'intitulé des desserts gras « desserts contenant plus de 15% de lipides par portion » doit être remplacé par « desserts contenant plus de 15% de lipides » ;
 - l'intitulé des desserts peu gras et sucrés « desserts contenant plus de 20 g de glucides simples totaux et moins de 15% de lipides par portion » doit être remplacé par « desserts contenant plus de 20 g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides » ;
 - la phrase indiquant la fréquence de présentation des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion « pour 8 repas à raison de 20 repas successifs au minimum » doit être remplacée par « à raison de 8 repas sur 20 repas successifs au minimum ».

Le groupe fréquentiel relatif aux « desserts gras ($\geq 15\%$ MG) et sucrés ($\geq 20\text{g}$ /portion de sucres simples) » mentionné dans les recommandations du GEMRCN a été élargi à l'ensemble des desserts gras ($\geq 15\%$ MG) dans le projet d'arrêté. Cette modification est pertinente dans la mesure où elle reprend les derniers ajustements apportés par le

¹ Résultats provenant du Pôle d'Appui Scientifique à l'Evaluation des Risques de l'Afssa.

GEMRCN suite aux récents travaux du Pôle d'Appui Scientifique à l'Évaluation des Risques de l'Afssa (non publiés à ce jour). En effet, en considérant uniquement les desserts à la fois gras et sucrés, la consommation des desserts gras mais peu sucrés n'était pas limitée, contrairement à ce que préconisaient les précédentes recommandations nutritionnelles du GEMRCN de 1999 (GPEMDA, 1999).

Enfin, concernant les exemples de plats correspondant aux groupes fréquentiels cités, certaines remarques doivent être formulées :

- aliments à frire ou pré-frits : « poissons meuniers » doit être remplacé par « poissons meunière » ;
- desserts contenant plus de 15% de lipides : les recettes à base de féculents (type riz au lait ou gâteau de semoule) ne doivent pas être citées comme exemple pour ce groupe compte tenu du fait que leur teneur en lipides est généralement inférieure à 15%².

Concernant le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces,

Les dispositions de l'annexe 3 du projet d'arrêté rejoignent les recommandations du GEMRCN en termes de service de pain et de sauces d'accompagnement ainsi que celles établies en 2002 par l'Afssa en termes de mise à disposition de la salière (Afssa, 2002).

Concernant les grammages,

L'annexe 4 précise les grammages des portions à servir aux enfants selon leur âge. Des modifications ont été apportées par rapport aux tailles de portions proposées par le GEMRCN de façon à tenir compte de celles des produits commercialisés. Ces modifications n'appellent pas de remarques particulières.

En revanche, les tailles de portions relatives aux légumes secs ne sont pas rapportées dans l'annexe.

Une dernière remarque de forme concerne les tailles de portions des « cuités » qui ont été détaillées sous un second intitulé « crudités ».

Conclusions :

Sous réserve des remarques formulées dans cet avis, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis favorable concernant le projet de décret ainsi que le projet d'arrêté.

Principales références bibliographiques :

Afssa. Rapport Sel : Evaluation et recommandations; 2002

Afssa. Evaluation de la connaissance et de l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis et à la sécurité des aliments dans les établissements publics du second degré (2005-2006); 2007.

Avis n°47 du Conseil national de l'alimentation sur la restauration scolaire révisant les avis antérieurs du CNA; 2004.

Circulaire n°2001-118 du 25 juin 2001. Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments. In: Bulletin officiel du ministère de l'Education nationale et du ministère de la Recherche; 2001.

² Résultats provenant de la table de composition des aliments du Centre d'information sur la qualité des aliments de l'Afssa.

Afssa. Czernichow S, Martin A. Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle ou lycée : état des lieux; 2000.

Deuxième Programme National Nutrition Santé 2006-2010. Ministère de la Santé et des Solidarités; Septembre 2006.

Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires. Recommandations du groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) relatives à la nutrition. In: Brochure JO de la direction des Affaires juridiques du ministère de l'Economie, des finances et de l'industrie; 1999. 20 p.

Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN). Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007. In: Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie; 2007. 69 p.

Mots clés : texte réglementaire, restauration scolaire, composition des repas, nutrition

**La Directrice Générale
Pascale BRIAND**