

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 21 janvier 2025

AVIS de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

relatif à l'évaluation des seuils maximaux recommandés d'ajout de sel, de sucre et de matière grasse dans les fruits, légumes et produits laitiers distribués dans le cadre du programme européen « Fruits et Légumes à l'École » et « Lait et Produits laitiers à l'École ».

L'Anses met en œuvre une expertise scientifique indépendante et pluraliste.

L'Anses contribue principalement à assurer la sécurité sanitaire dans les domaines de l'environnement, du travail et de l'alimentation et à évaluer les risques sanitaires qu'ils peuvent comporter.

Elle contribue également à assurer la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux, l'évaluation des propriétés nutritionnelles et fonctionnelles des aliments et, en évaluant l'impact des produits réglementés, la protection de l'environnement.

Elle fournit aux autorités compétentes toutes les informations sur ces risques ainsi que l'expertise et l'appui scientifique technique nécessaires à l'élaboration des dispositions législatives et réglementaires et à la mise en œuvre des mesures de gestion du risque (article L.1313-1 du Code de la santé publique).

Ses avis sont publiés sur son site internet.

L'Anses a été saisie le 24 juin 2024 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) et la Direction générale de la santé (DGS) pour la réalisation d'un avis : l'évaluation des seuils maximaux recommandés d'ajout de sel, sucre et matières grasses dans les fruits, légumes et produits laitiers distribués dans le cadre du programme européen « Fruits et Légumes à l'École » et « Lait et Produits laitiers à l'École ».

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Le programme européen « Fruits et Légumes à l'École » et « Lait et Produits laitiers à l'École » (PFLE) vise à promouvoir un comportement alimentaire favorable à la santé et à améliorer les connaissances des enfants sur les produits et les filières agricoles et agroalimentaires.

En France, cela se traduit par la possibilité de distribuer aux enfants des fruits, des légumes, ou du lait et des produits laitiers sans ajout de sucre, de sel ou de matière grasse dans les écoles de la maternelle au lycée.

En finançant la distribution de produits uniquement sous « signes d'identification de la qualité et de l'origine » (SIQO)¹, pendant le déjeuner en restauration scolaire, le programme a vocation à accompagner la montée en gamme de la qualité des produits consommés par les enfants et adolescents telle que prévue dans la loi EGalim. En effet, cette dernière prévoit notamment d'atteindre un objectif de consommation de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Le dispositif² permet de distribuer les produits à trois moments de la journée :

- le matin à l'arrivée des élèves en classe³ : uniquement ouvert pour les élèves des collèges en zone d'éducation prioritaire en métropole (REP et REP+) et des collèges et lycées en Outre-mer ;
- le midi : ouvert à tous les élèves du primaire (maternelle et élémentaire) et du secondaire fréquentant la cantine dans les établissements scolaires pour la distribution de produits sous SIQO uniquement ;
- au goûter à la fin du temps scolaire² : ouvert aux élèves du primaire au secondaire de tous les établissements scolaires.

Bien qu'il existe des dérogations prévues par la réglementation européenne pour permettre l'ajout de sel, de matière grasse (MG) et de sucre, afin de faciliter la consommation de ces produits et d'éveiller ainsi le goût des enfants et des adolescents à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle, la France ne s'en était jusqu'à présent pas saisie.

Or, les membres du groupe de travail portant sur l'évolution de la réglementation européenne du PFLE ont fait part du constat que l'interdiction d'ajout de sel, de sucre et de MG dans les produits distribués constitue un frein majeur à la distribution et à la consommation des produits du programme PFLE, car ils ne correspondent pas aux habitudes de préparation et de consommation, notamment sur le temps du déjeuner en restauration collective (par exemple en ce qui concerne le sel et les MG pour les légumes cuits).

Le projet de stratégie française pour le programme scolaire 2023-2029, notifié par la France à la Commission le 27 avril 2023, évoque la possibilité de faire évoluer ces critères d'ajout de sel, de sucre et de MG en quantités limitées dans les produits distribués dans le cadre du programme PFLE. Tout cela en respectant les recommandations nutritionnelles des politiques alimentaires françaises, dans l'objectif d'accroître l'attractivité de ces produits pour les enfants et adolescents, et après validation par les autorités de santé françaises. L'introduction de cette flexibilité a pour objectif de permettre un meilleur déploiement de cette mesure et donc de favoriser les achats de fruits, légumes et produits laitiers durables et de qualité en restauration scolaire.

Dans le cadre des travaux du Groupe de travail (GT) Nutrition issu du Conseil national de la restauration collective (CNRC), la DGS et la DGAL ont sollicité les associations Clubs experts nutrition & alimentation (CENA) et l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN), le 16 juin 2023 pour émettre une proposition de recommandations de seuils maximaux d'ajouts de sel, de sucre et de MG par catégories alimentaires (légumes, produits laitiers, fruits) dans le cadre du dispositif PFLE. Pour élaborer ces recommandations l'AFDN

¹ Les produits sous SIQO sont les produits issus de l'agriculture biologique, ceux bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée, ceux portant le Label Rouge et les spécialités traditionnelles garanties.

² Description du programme « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école », DGAL : <https://agriculture.gouv.fr/fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole-un-programme-europeen-pour-eduquer-au>

³ Pour les établissements d'Outre-mer, avec accord tacite des autorités de santé, une collation en milieu, en fin de matinée ou début d'après-midi peut être organisée en particulier s'il n'y a pas de restauration scolaire.

et le CENA se sont notamment basés sur les avis et recommandations émis par le Haut Conseil de la santé publique, l'Anses, le Club européen des diététiciens de l'enfance, le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition 2015 (GEM-RCN) , les recommandations alimentaires du PNNS, de l'Organisation mondiale de la Santé, Bureau régional de l'Organisation mondiale de la Santé pour l'Europe (modèle de profil nutritionnel) et la consultation de professionnels de la restauration pour échanger sur leurs pratiques en restauration collective. Ces propositions ont été validées par le GT Nutrition issu du CNRC le 13 février 2024.

Au regard des études scientifiques déjà publiées, des travaux précités, des références utilisées par l'Anses, dans les études de consommation, et les données de l'Observatoire des aliments, il est demandé à l'Anses d'évaluer :

- les seuils maximaux en sel et MG ajoutés dans les légumes selon les composantes (entrée de légumes cuits ou crus ou garniture de légumes cuits), ainsi que du type de MG ajoutées, s'il est estimé pertinent d'en ajouter ;
- les seuils maximaux en sucres totaux pour l'ensemble des produits laitiers frais en comptabilisant le sucre ajouté en plus du lactose naturellement présent, pour les produits laitiers achetés « nature » (sans ajout d'arômes ou autres éléments), les produits achetés déjà sucrés, ou l'ajout de sucre ou produit sucrant (miel/confiture/fruits coupés/fruits secs) par la collectivité dans les produits laitiers frais nature qui pourraient être utilisés pour les trois temps de distribution (matin, midi, goûter), s'il est estimé pertinent d'en ajouter ;
- les seuils maximaux en sucres totaux, pour l'ensemble des fruits, s'il est estimé pertinent d'en ajouter.

2. ORGANISATION DE L'EXPERTISE

L'expertise a été réalisée dans le respect de la norme NF X 50-110 « Qualité en expertise – Prescriptions générales de compétence pour une expertise (janvier 2024) ».

L'Anses analyse les liens d'intérêts déclarés par les experts avant leur nomination et tout au long des travaux, afin d'éviter les risques de conflits d'intérêts au regard des points traités dans le cadre de l'expertise.

Les déclarations d'intérêts des experts sont publiées sur le site internet : <https://dpi.sante.gouv.fr/>.

Cette expertise a été réalisée par l'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition (UERN), de la direction de l'évaluation des risques (DER) avec l'appui de l'unité Observatoire des aliments (UOA). L'Anses a mis en œuvre une expertise comprenant :

- une recherche dans les bases de **données de l'Observatoire de la qualité de l'alimentation (Oqali)**⁴ pour fournir les distributions des valeurs nutritionnelles en matières grasses, sel et/ou sucres pour le lait et les produits laitiers, les salades de crudités ainsi que les légumes cuits. La méthode utilisée est présentée dans l'Annexe 2 ;

⁴ Oqali : Observatoire de l'alimentation, créé par la loi 2010-874 et confirmé par la loi dite « Egalim » du 30 octobre 2018, qui assure le suivi de la qualité nutritionnelle des produits transformés disponibles sur le marché français.

- une comparaison des seuils maximaux proposés de chacun des nutriments d'intérêt suite à leurs ajouts dans les aliments (en g/100 g d'aliment étudié), à l'aide de ces distributions des valeurs nutritionnelles correspondantes (minimum, moyenne, médiane, maximum) ;
- une recherche des différents messages de recommandations pour la population cible issue de précédents avis de l'Anses a été faite sur la base des références suivantes :
 - **Références nutritionnelles en vitamines et minéraux** (Anses 2021), (Anses 2021), pour la population générale et pour les populations spécifiques.
 - **Actualisation des repères du PNNS** (Anses 2016a), révision des repères de consommations alimentaires.
 - **Repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 4 à 17 ans** (Anses 2019).
 - **Actualisation des repères du PNNS : établissement de recommandations d'apport en sucres** (Anses 2016b).

Les travaux ont été présentés au comité d'experts spécialisé (CES) Nutrition humaine tant sur les aspects méthodologiques que scientifiques lors de la séance des 7 et 8 novembre 2024. Ils ont été adoptés par le CES Nutrition humaine réuni le 12 décembre 2024.

3. ANALYSE ET CONCLUSIONS DU CES NUTRITION HUMAINE

3.1. Seuils maximaux proposés par l'AFDN et le CENA

Une synthèse des recommandations de seuils maximaux d'ajout de sel, de sucre et de MG par catégories d'aliments (légumes, lait et produits laitiers, fruits) proposées par l'AFDN et le CENA dans le cadre du dispositif PFLE est présentée dans le Tableau 1.

Tableau 1 : Seuils maximaux préconisés par l'AFDN et le CENA pour différents nutriments dans les matrices alimentaires dans le cadre du projet PFLE

Nutriments ajoutés	Matrices	Seuils maximaux préconisés par l'AFDN	Seuils maximaux préconisés par le CENA
Matières grasses	Entrée de légumes/crudités	10 g MG ajoutés/100 g d'entrée et de crudités	
	Garniture de légumes cuits	5 g MG ajoutés/100 g de garnitures de légumes et de légumes cuits	
Sucres	Lait et produits laitiers	8 g de sucres ajoutés/100 g de produits laitiers	
	Fruits	Pas d'ajout	5 g de sucre ajouté par portion servie maximum
Sel	Légumes	0,6 g de sel ajouté /100 g de légumes	

3.2. Matières grasses dans les légumes

Le seuil maximal en MG ajoutées proposé par l'AFDN et le CENA est de 10 g pour 100 g d'entrées de légumes et crudités et de 5 g pour 100 g de garniture de légumes cuits.

3.2.1. Teneurs en matières grasses dans les entrées de légumes

La distribution des teneurs en MG pour l'ensemble des entrées de légumes déjà préparées présentes dans la base de données Oqali (décrites dans le Tableau 2) est synthétisée dans le Tableau 3.

Tableau 2: Périmètre des produits considérés comme entrées de légumes pour l'expertise et définitions associées (données les plus récentes disponibles par secteur Oqali).

Secteur Oqali	Famille Oqali	Définition de la famille Oqali
Produits traiteurs frais	Autres salades de crudités	Duo ou trio de crudités, salades de chou rouge assaisonnées
	Autres salades de cuités	Macédoine, champignons à la grecque
	Salades coleslaw	Salades de chou blanc et de carottes assaisonnées
	Salades de betteraves	Salades de betteraves rouges assaisonnées
	Salades de carottes	Salades de carottes râpées assaisonnées
	Salades de céleri	Céleri rémoulade, au fromage blanc ou au yaourt
	Salades de concombres	Concombres à la crème ou au fromage blanc ou au yaourt

Tableau 3: Distribution des teneurs en matières grasses pour l'ensemble des entrées de légumes de la base de données Oqali

Teneur en matières grasses (g/100 g)	Entrées de légumes (n = 142)
Teneur minimale	1,0
Teneur maximale	24,0
Teneur moyenne	7,0
Médiane	6,8

Les entrées de légumes présentent une teneur moyenne en matières grasses de 7 g/100 g et une teneur médiane de 6,8 g/100 g. La valeur maximale de 24 g/100 g correspond à une salade de céleri rémoulade à la mayonnaise. Les salades de betteraves et les salades de carottes sont celles qui présentent la proportion la plus élevée de produits avec les teneurs en MG les plus faibles (avec une teneur en MG médiane de 3,6 g/100 g et une moyenne de 3,8 g/100 g pour les salades de betteraves ; une teneur médiane de 5,0 g/100 g et une moyenne de 4,8 g/100 g pour les salades de carottes).

Compte tenu de la teneur moyenne en MG des entrées de légumes disponibles sur le marché, le CES Nutrition humaine propose d'abaisser le seuil maximal proposé par l'AFDN et le CENA. Ainsi le CES Nutrition humaine propose un seuil maximal de 7 g de MG ajoutées pour 100 g pour les entrées de légumes.

Dans un précédent avis de l'agence, concernant la mise à jour des recommandations du PNNS (Anses 2016a), il était indiqué que la consommation moyenne d'huiles végétales et de margarines pauvres en acide alpha-linolénique (ALA) était trop élevée et que cette dernière devrait être diminuée tandis que la consommation d'huiles végétales riches en ALA devrait être considérablement augmentée. La consommation d'huiles végétales riches en ALA (tels que les huiles de noix ou de colza⁵) devrait être quotidienne.

Le CES Nutrition humaine recommande de privilégier l'utilisation des huiles végétales riches en ALA (telles que les huiles de noix ou de colza) pour l'assaisonnement des entrées de légumes.

3.2.2. Teneurs en matières grasses dans les garnitures de légumes cuits

La distribution des teneurs en MG pour l'ensemble des garnitures de légumes cuits déjà préparées présentes dans la base de données Oqali (décrites dans le Tableau 4) est synthétisée dans le Tableau 5.

Tableau 4: Périmètre des produits considérés comme garnitures de légumes cuits pour l'expertise et définitions associées (données les plus récentes disponibles par secteur Oqali).

Secteur Oqali	Famille Oqali	Définition de la famille Oqali
Plats cuisines surgelés	Légumes	Légumes cuisinés, ratatouille, légumes à la crème/au fromage, poêlées de légumes, crumble de légumes, légumes panés ou beignets. Certains produits peuvent contenir des fruits. Les mélanges de légumes avec viande (y compris lardons/jambon) ne sont pas classés dans cette famille.
Plats cuisines ambiants	Légumes cuisinés ambiants	Produits composés uniquement de légumes cuisinés (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients). Les produits contenant des féculents et/ou de la viande et/ou du poisson et/ou des substituts de viande (tofu, seitan, etc.) sont exclus de cette famille. Exemples : Courgettes au basilic, Riste d'aubergine, Petit pois cuisinés à la provençale, Légumes cuisinés à la mexicaine poivrons rouges et cumin
	Ratatouilles	Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « ratatouille ». Exemples : Ratatouille aux légumes ambiants, Ratatouille à la provençale
Plats cuisines frais	Légumes cuisinés	Plats composés uniquement de légumes. Ils peuvent être en sauce (à la tomate, au curry, au vin...) Exemples : Choucroute au riesling, Mon gratin légumes du soleil, Purée de carottes au cumin, etc.

⁵ à consommer selon les conditions d'usage définies dans l'avis de l'Afssa du 22 juin 2005 relatif à la modification du critère de distinction entre les huiles végétales pour « assaisonnement » et pour « friture et assaisonnement » fondé sur la teneur en acide alpha-linolénique (Afssa 2005).

Tableau 5 : Distribution des teneurs en matières grasses pour l'ensemble des légumes cuits considérés de la base de données Oqali

Teneur en matières grasses (g/100g)	Tous plats de légumes cuisinés confondus (n = 395)
Teneur minimale	0
Teneur maximale	22
Teneur moyenne	4,3
Médiane	3,2

Les recommandations de l'Anses présentées au point 3.2.1. relatives au choix des MG sont également valables pour cette section.

Au regard de la distribution en MG ajoutées, des légumes cuits disponibles sur le marché, le CES Nutrition humaine propose d'abaisser le seuil maximal proposé par l'AFDN et le CENA à la valeur de 4 g de MG ajoutées pour 100 g pour les plats de légumes cuits.

3.3. Sucres ajoutés

Le seuil maximal en sucres ajoutés proposé par l'AFDN et le CENA est de 8 g pour 100 g de produits laitiers. Pour les fruits, les deux associations ne préconisent pas les mêmes recommandations. L'AFDN préconise de ne pas ajouter de sucre aux fruits. Le CENA préconise un apport en sucres ajoutés limité à 5 g par portion.

3.3.1. Teneurs en sucres ajoutés dans les produits laitiers

La distribution des teneurs en sucres totaux pour l'ensemble des produits laitiers sucrés ou non sucrés déjà préparés présents dans la base de données Oqali (décrites dans le Tableau 6) est synthétisée dans le Tableau 7.

Tableau 6: Périmètre des produits considérés comme produits laitiers pour l'expertise et définitions associées (données les plus récentes disponibles par secteur Oqali).

Secteur Oqali	Famille Oqali	Définition de la famille Oqali
Produits laitiers et desserts frais	Fromages frais nature non sucrés classiques	Fromages frais, fromages blancs lisses, faisselles et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de fromage blanc/fromage frais, nature non sucrés et non édulcorés, avec une teneur en matières grasses $\leq 3,8$ g/100 g
	Fromages frais nature non sucrés gourmands	Fromages frais, fromages blancs lisses, petits suisses, faisselles, fromages frais avec mousse, mousses de fromage blanc/frais et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de fromage blanc/fromage frais, nature non sucrés et non édulcorés avec une teneur en matières grasses $> 3,8$ g/100 g, principalement due à l'ajout de crème

Fromages frais sucrés classiques	Fromages frais, fromages blanc lisse et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de fromage blanc/fromage frais, sucrés et non édulcorés et avec une teneur en matières grasses ≤ 3,8 g/100 g. Regroupe les produits nature, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits etc.
Fromages frais sucrés gourmands	Fromages frais, fromages blanc lisses, fromages frais avec mousse, mousses de fromage blanc/frais et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de fromage blanc/fromage frais, sucrés et non édulcorés et avec une teneur en matières grasses > 3,8 g/100 g, principalement due à l'ajout de crème. Regroupe les produits nature, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc.
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés classiques	Yaourts, laits fermentés et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de yaourt, nature non sucrés et non édulcorés avec une teneur en matières grasses ≤ 3,6 g/100 g
Yaourts et laits fermentés nature non sucrés gourmands	Yaourts, laits fermentés et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de yaourt, nature non sucrés et non édulcorés avec une teneur en matières grasses > 3,6 g/100 g, principalement due à l'ajout de crème
Yaourts et laits fermentés sucrés classiques	Yaourts, laits fermentés et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de yaourt, sucrés et non édulcorés et avec une teneur en matières grasses ≤ 3,6 g/100 g. Regroupe les produits nature, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc. Contient des produits laitiers à boire avec ou sans ferments
Yaourts et laits fermentés sucrés gourmands	Yaourts, laits fermentés et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de yaourt, sucrés et non édulcorés et avec une teneur en matières grasses > 3,6 g/100 g, principalement due à l'ajout de crème. Regroupe les produits nature, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc.

Tableau 7 : Distribution des teneurs en sucres totaux pour l'ensemble des produits laitiers en distinguant les produits laitiers non sucrés des produits laitiers sucrés de la base de données Oqali

Teneur en sucres totaux (g/100 g)	Produits laitiers non sucrés (n = 538)	Produits laitiers sucrés (n = 1183)
Teneur minimale	0,4	7,2
Teneur maximale	6,7	20,0
Teneur moyenne	3,9	12,6
Médiane	3,9	12,5

Au sein de l'ensemble des produits laitiers non sucrés, la teneur moyenne en sucres totaux ainsi que la médiane sont de 3,9 g/100 g. Concernant les produits laitiers sucrés, ces valeurs sont nettement plus élevées avec une teneur moyenne de 12,6 g/100 g et une médiane de 12,5 g/100 g.

Les sucres totaux comprennent les sucres naturellement présents dans les produits laitiers et les sucres ajoutés.

Afin d'avoir une estimation de cette teneur en sucres ajoutés dans la catégorie des produits laitiers sucrés, il est nécessaire de soustraire les sucres naturellement présents dans cette catégorie de produits (lactose et galactose). La teneur moyenne en sucres naturellement présents dans les produits laitiers est estimée à l'aide de la teneur moyenne en sucre de la catégorie des produits laitiers non sucrés (3,9 g/100 g).

L'estimation de la distribution des teneurs en sucres ajoutés pour les produits laitiers sucrés provenant de la base de données Oqali est synthétisée dans le Tableau 8.

Tableau 8: Estimation de la distribution des teneurs en sucres ajoutés pour les produits laitiers sucrés de la base de données Oqali

Teneur en sucres ajoutés estimée (g/100 g)	Produits laitiers sucrés (n = 1183)
Teneur minimale	3,3
Teneur maximale	16,1
Teneur moyenne	8,7
Médiane	8,6

Les apports en sucres étant trop élevés pour la population cible (Anses 2017) le CES Nutrition humaine recommande l'utilisation d'une valeur en sucre ajouté réduite par rapport à la moyenne des produits laitiers sucrés dans les produits laitiers pour les produits laitiers du dispositif PFLE.

Au regard des teneurs en sucres ajoutés dans les produits laitiers disponibles sur le marché, le CES Nutrition humaine propose d'abaisser le seuil maximal proposé par l'AFDN et le CENA à la valeur de 5 g de sucres ajoutés pour 100 g de produits laitiers dans un but de limiter les apports en sucres ajoutés chez les enfants et les adolescents au moyen d'une dosette de sucre classique (ou une cuillère à café rase).

3.3.2. Sucres ajoutés pour les fruits

Le CES Nutrition humaine s'accorde avec les préconisations de l'AFDN, qui sont de ne pas avoir la possibilité d'ajouter des sucres aux fruits.

Le CES Nutrition humaine recommande de ne pas ajouter des sucres pour les fruits.

3.4. Sel ajouté dans les légumes

Le seuil maximal en sel ajouté proposé par l'AFDN et le CENA est de 0,6 g pour 100 g de légumes.

3.4.1. Teneur en sel dans les légumes

La distribution des teneurs en sel dans les légumes déjà préparés présents dans la base de données Oqali (décrites dans le Tableau 2 et Tableau 4) est synthétisée dans le Tableau 9.

Tableau 9 : Distribution des teneurs en sel pour les légumes (crudités et plats de légumes cuisinés) de la base de données Oqali

Teneur en sel (g/100 g)	Toutes salades de crudités confondues (n = 143)	Tous plats de légumes cuisinés (n = 394)
Teneur minimale	0,30	0,01
Teneur maximale	1,50	3,6
Teneur moyenne	0,84	0,74
Médiane	0,81	0,67

Les entrées de légumes présentent une teneur médiane en sel de 0,81 g/100 g et une moyenne de 0,84 g/100 g. Les salades de carottes correspondent aux produits dont les teneurs en sel sont parmi les plus faibles (50 % de ces produits présentent une teneur en sel comprise entre 0,60 g/100 g et 0,80 g/100 g).

Les légumes cuits présentent une teneur médiane en sel de 0,67 g/100 g et une moyenne de 0,74 g/100 g. Les légumes cuisinés surgelés correspondent aux produits dont les teneurs en sel sont parmi les plus faibles. La quasi-totalité des produits contiennent du sel ajouté et seuls huit produits n'en contiennent pas.

Les apports en sel étant trop élevés pour la population cible (Anses 2017) le CES Nutrition humaine recommande l'utilisation de la valeur de 0,3 g/100 g comme seuil maximal d'ajout pour tous les légumes.

Le CES Nutrition humaine propose d'abaisser le seuil maximal proposé par l'AFDN et le CENA à la valeur de 0,3 g de sel ajouté pour 100 g de légumes afin d'habituer la population cible à une alimentation moins salée.

3.5. Conclusions du CES Nutrition humaine

Au regard des distributions en matières grasses, sucres ajoutés et sel pour les légumes (crudités et garniture de légumes cuits), les produits laitiers et les fruits, le Tableau 10 synthétise les seuils maximaux pour l'ajout de différents nutriments selon les matrices alimentaires dans le cadre du dispositif PFLE.

Le CES Nutrition humaine estime qu'il serait pertinent de réévaluer régulièrement ces propositions au regard de leurs effets sur la consommation des produits-

Tableau 10: Seuils maximaux d'ajout de nutriments préconisés par le CES Nutrition humaine dans différentes matrices alimentaires dans le cadre du projet PFLE

Nutriments ajoutés	Matrices	Seuils maximaux proposés
Matières grasses	Entrée de légumes/crudités	7 g de MG ajoutée /100 g d'entrée de légumes
	Garniture de légumes cuits	4 g de MG ajoutée /100 g de légumes cuits
Sucres	Produits laitiers	5 g de sucres ajoutés/ 100 g de produits laitiers
	Fruits	Aucun
Sel	Légumes	0,3 g de sel ajouté /100 g de légumes

4. CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS DE L'AGENCE

L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) endosse les conclusions du CES Nutrition humaine. Ce travail permet de proposer des seuils maximaux d'ajout en matières grasses, en sucres et en sel pour les légumes (crudités et garniture de légumes cuits), les produits laitiers et les fruits dans le cadre du dispositif européen « Fruits et Légumes à l'École » et « Lait et Produits laitiers à l'École » (PFLE). Ces seuils ne constituent pas des références sanitaires dans la mesure où ils n'ont pas été adossés à une évaluation des risques. Les valeurs proposées résultent d'une comparaison avec la composition des produits référencés dans la base de données de l'Oqali et visent avant tout à éviter le rejet par les enfants des plats s'inscrivant dans la démarche du programme PFLE, dont l'objectif est de promouvoir auprès d'eux une alimentation saine.

Ainsi, les seuils proposés pour les matières grasses sont indexés sur les teneurs moyennes présentes dans les légumes assaisonnés présents sur le marché.

Néanmoins, au-delà des aspects quantitatifs, l'Agence rappelle l'importance de la prise en compte du critère qualitatif des matières grasses ajoutée, et à ce titre la nécessité de privilégier les huiles riches en acide alpha-linolénique (huile de noix, huile de colza) déjà mentionnée à l'occasion de l'élaboration des repères qu'elle avait fixés dans le cadre du PNNS 4.

S'agissant du sucre, dont elle a déjà maintes fois souligné la consommation excessive notamment par les enfants, la prévention optimale des maladies chroniques aurait dû conduire à la fixation d'un seuil nul aussi bien dans les fruits que dans les produits laitiers. Néanmoins, considérant que l'objectif du programme européen PFLE est d'inciter la consommation de produits laitiers, un tel seuil nul étant susceptible de nuire à l'objectif, il a été retenu de proposer un seuil pragmatique non nul, tirant néanmoins la consommation de sucre vers le bas. Une logique analogue a guidé le choix du seuil pour le sel.

Par ailleurs, l'Agence rappelle que ces seuils constituent des valeurs maximales et non des valeurs cibles à atteindre. Elle incite donc les acteurs du programme européen PFLE à privilégier des teneurs en sucre et en sel inférieures et à privilégier les matières grasses riches en acide alpha-linolénique.

Enfin, l'Anses recommande de réévaluer ces propositions au regard de leurs impacts sur la consommation des produits, un an après leur application.

L'Agence rappelle également que le programme européen PFLE permet de soutenir des mesures d'éducation nutritionnelle dans les écoles dans le but de donner dès le plus jeune âge, des habitudes de consommations alimentaires saines. L'Anses encourage les écoles à mener des actions de sensibilisation et à proposer une grande diversité d'aliments de bonne qualité nutritionnelle (notamment riches en vitamines, en minéraux, en fibres et pauvres en sucres et en sel) afin d'éduquer la population cible à une alimentation variée et équilibrée.

Pr Benoît Vallet

MOTS-CLÉS

PFLE, Oqali, distribution des teneurs en matières grasses, sucres et sel, produits laitiers, salades de crudités, légumes cuits, fruits, école

PFLE, Oqali, distribution of fat, sugar and salt content, dairy products, raw vegetables salads, cooked vegetables, fruits, school

BIBLIOGRAPHIE

- Anses. 2016a. Avis de l'Anses relatif à actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires. Anses (Maisons-Alfort). <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2012SA0103Ra-1.pdf>, 280p.
- Anses. 2016b. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'établissement de recommandations d'apport de sucres. Anses (Maisons-Alfort). <https://www.anses.fr/en/system/files/NUT2012SA0186Ra.pdf>, 96p.
- Anses. 2017. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à « la troisième étude individuelle nationale des consommations alimentaires (Etude INCA3) ». Anses (Maisons-Alfort). <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>, 566p.
- Anses. 2019. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'actualisation des repères alimentaires du PNNS pour les enfants de 4 à 17 ans. Anses (Maisons-Alfort). <https://www.anses.fr/en/system/files/NUT2017SA0142.pdf>, 41p.
- Anses. 2021. Avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'« Actualisation des références nutritionnelles françaises en vitamines et minéraux ». Anses (Maisons-Alfort). <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2018SA0238Ra.pdf>, 278p.

CITATION SUGGÉRÉE

Anses. (2025). Note d'appui scientifique et technique de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail relatif à l'évaluation des seuils maximaux recommandés d'ajout de sel, sucre et gras dans les fruits, légumes et produits laitiers distribués dans le cadre du programme européen « Fruits et Légumes à l'Ecole » et « Lait et Produits laitiers à l'Ecole ». (saisine 2024-AST-0087). Maisons-Alfort : Anses, 21p.

ANNEXE 1

Présentation des intervenants

PRÉAMBULE : Les experts membres de comités d'experts spécialisés, de groupes de travail ou désignés rapporteurs sont tous nommés à titre personnel, *intuitu personae*, et ne représentent pas leur organisme d'appartenance.

COMITÉ D'EXPERTS SPÉCIALISÉ NUTRITION HUMAINE (2022-2026)

Présidente

Mme Clara BENZI-SCHMID – Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) – Spécialités : révision et actualisation des bases légales des denrées alimentaires

Membres

Mme Karine ADEL-PATIENT – DR (Université Paris-Saclay, CEA, Inrae) – Spécialités : Allergie alimentaire ; immunologie ; périnatalité ; analyses métabolomiques ; gestion du risque allergique

Mme Charlotte BEAUDART – CR (Université de Liège) – Spécialités : épidémiologie, santé publique, méta-analyses, sarcopénie

Mme Annabelle BEDARD – CR (Inserm UMR 1018, CESP) – Spécialités : Epidémiologie nutritionnelle, Nutrition de l'adulte, de la femme enceinte et de l'enfant, Maladies chroniques non transmissibles, Environnement, Estimation et évaluation des expositions.

Mme Clara BENZI-SCHMID – Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) – Spécialités : révision et actualisation des bases légales des denrées alimentaires

Mme Cécile BETRY – MCU-PH (Université Grenoble Alpes, CHU Grenoble Alpes) – Spécialités : Nutrition clinique, Nutrition artificielle, Dénutrition, Nutrition et diabète, Nutrition et obésité

M Patrick BOREL – DR (Inrae, UMR C2VN) – Spécialités : Biodisponibilité, vitamines liposolubles, micro-constituants, métabolisme des micronutriments, insectes comestibles, nutriginétique

Mme Blandine de LAUZON-GUILLAIN – DR (INRAE, CRESS) – Spécialités : épidémiologie, nutrition infantile, nutrition des femmes enceintes ou allaitantes, santé publique

Mme Christine FEILLET-COUDRAY – DR (Université de Montpellier, Inrae, UMR 866 DMEM Dynamique Musculaire et Métabolisme, Equipe Endocrinologie Mitochondriale et Nutrition) – Spécialités : métabolisme des minéraux, stress oxydant

M Jérôme GAY-QUEHEILLARD – MCU (Université de Picardie Jules Verne, Ineris UMR I-01 INERIS) – Spécialités : Gastroentérologie, nutrition, régime obésogène, système immunitaire, pesticides, perturbateurs endocriniens

Mme Aurélie GONCALVES – MCU (Université de Nîmes, UPR APSY-v) – Spécialités : Activité physique à des fins de santé, comportements sédentaires, nutrition, obésité, biodisponibilité

Mme Tao JIANG – MCU (Université de Bourgogne, Inserm U1028- CNRS UMR5292) – Spécialités : Méthodologies des études de consommation, Méthodologies des études cliniques, Comportement et consommations alimentaires, Biostatistiques

Mme Emmanuelle KESSE-GUYOT – DR (Université Sorbonne Paris Nord, INRAE, UMR Inserm U1153, INRAE U1125, Cnam) – Spécialités : épidémiologie, nutrition et pathologies, nutrition et santé publique, durabilité alimentaire

M Nathanael LAPIDUS – MCU-PH (AP-HP Saint-Antoine, Inserm-UPMC, UMR-S1136) – Spécialités : épidémiologie ; recherche clinique ; méthodologie ; méta-analyses ; santé publique ; biostatistique

Mme Corinne MALPUECH-BRUGERE – PU (Université Clermont Auvergne) – Spécialités : nutrition humaine, métabolisme des macro- et micronutriments

Mme Christine MORAND – DR (INRAE Clermont-Ferrand) – Spécialités : prévention des dysfonctionnements vasculaires et pathologies associées, micro-constituants végétaux

M Thomas MOUILLOT – MCU-PH (Université de Bourgogne, CHU François Mitterrand) – Spécialités : Nutrition, hépatologie, gastro-entérologie, physiologie, comportement alimentaire

M Ruddy RICHARD – PU-PH (CHU de Clermont-Ferrand) – Spécialités : Recherche clinique, Médecine du sport, Nutrition, Maladie chronique, Bioénergétique, Exercice

Mme Anne-Sophie ROUSSEAU – PU (Université Côte d'Azur, iBV, UMR 7277 CNRS, UMR 1091 Inserm) – Spécialités : nutrition et activité physique, stress oxydant, immunométabolisme

M Olivier STEICHEN – PH (Faculté Sorbonne Université, Hôpital de Tenon) – Spécialités : Nutrition et maladies non transmissibles, Fonctions biologiques, Cardiologie, Endocrinologie, Revues systématiques et méta-analyses, Etudes clinique d'intervention

M. Stéphane WALRAND – PU-PH (Université Clermont Auvergne et CHU Gabriel Montpied de Clermont-Ferrand) – Spécialités : physiopathologie, métabolisme protéique, vitamine D, acides aminés

PARTICIPATION ANSES

Coordination scientifique

M Vincent BITANE – Coordinateur scientifique – Direction de l'évaluation des risques

Contribution scientifique

M Vincent BITANE – Coordinateur scientifique – Direction de l'évaluation des risques

Mme Perrine NADAUD – Adjointe au chef d'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition – Direction de l'évaluation des risques.

M Aymeric DOPTER – Chef d'unité d'évaluation des risques liés à la nutrition – Direction de l'évaluation des risques.

Mme Aurore COUDRAY – Chargé de projets – Direction de l'évaluation des risques

Mme Hélène MATHIOT – Chargé de projets – Direction de l'évaluation des risques

Mme Irène MARGARITIS – Adjointe au directeur « Alimentation, santé animale et végétale » – Anses

Secrétariat administratif

Mme Chakila MOUHAMED – Direction de l'évaluation des risques

ANNEXE 2

Méthode pour la réalisation des distributions nutritionnelles par l'Oqali

Les données utilisées proviennent de la base de données de l'Oqali.

Ce projet, mené conjointement par l'Anses et Inrae, a pour objectif de suivre, au cours du temps, la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire de produits transformés disponibles sur le marché français. Ce suivi est réalisé au niveau des références produit (produits de marque). Cette base de données intègre notamment le tableau des valeurs nutritionnelles étiqueté sur les emballages des produits. Elle permet ainsi de disposer de la distribution des teneurs en nutriments au sein des produits transformés disponibles sur le marché français.

Il est important de noter que la base de données de l'Oqali ne comprend qu'un seul conditionnement par recette dès lors que l'ensemble des informations disponibles sur les emballages, à l'exception du code barre et du poids, sont identiques. Ainsi par exemple, si la recette de yaourt de la marque X existe sous format 4*100g et 8*100g (les informations présentes étant strictement identiques), la base de données Oqali ne comprendra qu'un seul enregistrement, pour l'un d'entre eux.

Il faut également noter que seuls les produits présents sur le marché lors des derniers suivis sectoriels sont considérés. Ainsi, si certains produits pris en compte lors des premiers suivis sectoriels ne sont plus disponibles sur le marché, ceux-ci ne sont pas intégrés pour cette demande.

Méthodologie

■ Sélection des produits considérés

Sur la base des données disponibles dans la base de données Oqali, 5 secteurs ont été ciblés (produits laitiers et desserts frais, produits traiteurs frais, plats cuisinés ambients, plats cuisinés frais et plats cuisinés surgelés). Au sein de ces secteurs, seules quelques familles regroupent les produits correspondant au périmètre de l'expertise. Celles-ci sont définies dans le Tableau 11.

A noter que pour le secteur des produits laitiers et desserts frais, les familles de fromages frais édulcorés ainsi que de yaourts et laits fermentés édulcorés ont été exclues pour cet expertise du fait de la présence d'édulcorants qui interfèrent avec la teneur en sucres totaux.

Pour la catégorie de produits « légumes cuits », les produits de type légumes au fromage, beignets de légumes ou légumes panés ont été exclus du périmètre de l'expertise.

■ Précisions sur les produits intégrés au périmètre de l'expertise

Tous les produits Oqali sélectionnés au sein de la catégorie des salades de crudités sont assaisonnés et contiennent du sel ajouté. Ils sont donc tous considérés comme prêts à être consommés.

A l'inverse pour les produits Oqali entrant dans le périmètre de la catégorie des légumes cuits, il est plus difficile de distinguer ceux qui sont prêts à être consommés de ceux qui nécessitent de rajouter de la matière grasse. Les conseils de préparation ont donc été utilisés pour identifier les produits pour lesquels un ajout de matières grasses est recommandé par l'industriel. Ainsi, pour les produits dont les conseils de préparation contiennent les termes « huile », « beurre », « matière[s] grasse[s] » mais ne contiennent pas les termes « sans matière[s] grasse[s] », « sans ajout » et « sans rajout », il a été considéré que l'industriel a conseillé l'ajout de matières grasses avant consommation. Ceux-ci constituent le sous-groupe des produits à cuire avec matières grasses. Les autres produits de ces familles correspondent aux produits consommables en l'état. A noter que la plupart des produits contiennent de la

matière grasse, que l'industriel conseille d'en rajouter ou non. En ce qui concerne le sel, l'étude des ingrédients a permis de distinguer les produits avec du sel ajouté (sous forme de sel ou de sel iodé) des produits sans sel ajouté.

■ Traitement des valeurs nutritionnelles

Pour les produits sélectionnés dans cette expertise, les valeurs nutritionnelles sont données pour 100 g. Par ailleurs, pour certaines références produites, les teneurs sont exprimées comme « inférieures à » une valeur X. Dans ce cas, la valeur affichée a été divisée par 2, comme cela est réalisé pour les traitements des données intégrées aux rapports sectoriels de l'Oqali.

Certains emballages utilisent également la notion de « traces ». Dans ce cas, la valeur 0,0001 g /100 g a été considérée.

Les produits pour lesquels la teneur dans le nutriment considéré n'est pas présente sur l'emballage (absence du nutriment dans le tableau des valeurs nutritionnelles ou valeur non chiffrée) sont exclus de cette expertise.

Tableau 11: Liste des 5 secteurs et des 20 familles Oqali rentrant dans le périmètre des produits considérés pour l'expertise et définitions associées (données les plus récentes disponibles par secteur Oqali).

Secteur Oqali	Famille Oqali	Définition de la famille Oqali	Année de récolte des produits	Catégorie de produits pour l'AST	
Produits laitiers et desserts frais	Fromages frais nature non sucres classiques	Fromages frais, fromages blancs lisses, faisselles et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de fromage blanc/fromage frais, nature non sucrés et non édulcorés, avec une teneur en matières grasses $\leq 3,8g/100g$	2017	Produits laitiers	
	Fromages frais nature non sucres gourmands	Fromages frais, fromages blancs lisses, petits suisses, faisselles, fromages frais avec mousse, mousses de fromage blanc/frais et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de fromage blanc/fromage frais, nature non sucrés et non édulcorés avec une teneur en matières grasses $> 3,8g/100g$, principalement due à l'ajout de crème			
	Fromages frais sucres classiques	Fromages frais, fromages blanc lisse et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de fromage blanc/fromage frais, sucrés et non édulcorés et avec une teneur en matières grasses $\leq 3,8g/100g$. Regroupe les produits nature, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits etc.			
	Fromages frais sucres gourmands	Fromages frais, fromages blanc lisses, fromages frais avec mousse, mousses de fromage blanc/frais et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de fromage blanc/fromage frais, sucrés et non édulcorés et avec une teneur en matières grasses $> 3,8g/100g$, principalement due à l'ajout de crème. Regroupe les produits nature, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc.			
	Yaourts et laits fermentés nature non sucres classiques	Yaourts, laits fermentés et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de yaourt, nature non sucrés et non édulcorés avec une teneur en matières grasses $\leq 3,6g/100g$			
	Yaourts et laits fermentés nature non sucres gourmands	Yaourts, laits fermentés et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de yaourt, nature non sucrés et non édulcorés avec une teneur en matières grasses $> 3,6g/100g$, principalement due à l'ajout de crème			
	Yaourts et laits fermentés sucres classiques	Yaourts, laits fermentés et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de yaourt, sucrés et non édulcorés et avec une teneur en matières grasses $\leq 3,6g/100g$. Regroupe les produits nature, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc. Contient des produits laitiers à boire avec ou sans ferments			
	Yaourts et laits fermentés sucres gourmands	Yaourts, laits fermentés et produits équivalents de type spécialité laitière/dessert lacté à base de ferments ou de yaourt, sucrés et non édulcorés et avec une teneur en matières grasses $> 3,6g/100g$, principalement due à l'ajout de crème. Regroupe les produits nature, aromatisés, aux fruits, sur lit de fruits, avec des inclusions de chocolat/caramel/biscuits/céréales, etc.			
Produits traiteurs frais	Autres salades de crudités	Duo ou trio de crudités, salades de chou rouge assaisonnées	2015	Salades de crudités	
	Autres salades de cuites	Macédoine, champignons à la grecque			
	Salades coleslaw	Salades de chou blanc et de carottes assaisonnées			
	Salades de betteraves	Salades de betteraves rouges assaisonnées			
	Salades de carottes	Salades de carottes râpées assaisonnées			
	Salades de celeri	Céleri rémoulade, au fromage blanc ou au yaourt			
Plats cuisines surgelés	Legumes	Légumes cuisinés, ratatouille, légumes à la crème/au fromage, poêlées de légumes, crumble de légumes, légumes panés ou beignets. Certains produits peuvent contenir des fruits. Les mélanges de légumes avec viande (y compris lardons/jambon) ne sont pas classés dans cette famille.	2020	Légumes cuits	
	Plats cuisines ambiants	Legumes cuisines ambiants			Produits composés uniquement de légumes cuisinés (d'après le nom, la dénomination de vente ou la liste des ingrédients). Les produits contenant des féculents et/ou de la viande et/ou du poisson et/ou des substituts de viande (tofu, seitan, etc.) sont exclus de cette famille. Exemples : Courgettes au basilic, Riste d'aubergine, Ratatouille niçoise, Petit pois cuisinés à la provençale, Légumes cuisinés à la mexicaine poivrons rouges et cumin
		Ratatouilles			Produits dont le nom ou la dénomination de vente contient le terme « ratatouille ». Exemples : Ratatouille aux légumes ambiants, Ratatouille à la provençale
Plats cuisines frais	Legumes cuisines	Plats composés uniquement de légumes. Ils peuvent être en sauce (à la tomate, au curry, au vin...) Exemples : Choucroute au riesling, Mon gratin légumes du soleil, Purée de carottes au cumin, etc.			

ANNEXE 3



GOVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

24 JUIN 2024
Paris, le

Dossier suivi par : Erwan de Gavelle
DGAL/SPPSI/SDATAA/BPAL
Réf. : SDATAA-BPAL-24.35
Tél. : 01 49 55 50 24
Mél. : erwan.degavelle@agriculture.gouv.fr

La Directrice générale de l'alimentation
Le Directeur général de la santé

à

Dossier suivi par : Isabelle de Guido
DGS/EA/EA3
Réf. : 14
Tél. : 01 40 56 68 47
Mél. : isabella.DE-GUIDO@sante.gouv.fr

Monsieur le Directeur général de l'ANSES
14, rue Pierre et Marie Curie
94701 MAISONS ALFORT CEDEX

Objet : Demande d'appui scientifique et technique de l'Anses relatif à l'évaluation de seuils maximaux recommandés d'ajout de sel, sucre et gras dans les fruits, légumes et produits laitiers distribués dans le cadre du programme européen « Lait et Fruits à l'École ».

Contexte

Le programme européen « fruits et légumes à l'école » et « lait et produits laitiers à l'école » vise à promouvoir un comportement alimentaire plus favorable à la santé mais aussi à améliorer les connaissances des enfants sur les produits et les filières agricoles et agroalimentaires.

En France ou en outre-mer, cela se traduit par la possibilité de distribuer aux enfants des fruits, légumes ou du lait et des produits laitiers sans ajout de sucre, sel ou matière grasse dans les écoles de la maternelle aux lycées (Annexe 1).

En finançant la distribution de produits uniquement sous SIQO¹ (agriculture biologique, appellation d'origine protégée, indication géographique protégée, Label Rouge, et spécialité traditionnelle garantie) pendant le déjeuner en restauration scolaire, le programme accompagne notamment la montée en gamme de la qualité des produits consommés par les enfants, et telle que prévue dans la loi EGAlim².

En France, le choix a été fait initialement de ne pas se saisir des possibilités de dérogations permises par la réglementation européenne en termes d'ajouts de sel, de matière grasse et de sucre, compte tenu de l'objectif du programme qui est notamment d'éveiller le goût des enfants et des adolescents à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle, ainsi que de la difficulté à réaliser les contrôles du respect de ces teneurs.

¹ <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO>

² <https://agriculture.gouv.fr/50-de-produits-bio-de-qualite-et-durables-dans-la-restauration-collective-horizon-2022>

Les membres du groupe de travail portant sur l'évolution de la réglementation européenne du PLFE ont fait part du constat que l'interdiction d'ajout de sel, de sucre, de matières grasses dans les produits distribués constitue un frein très important à la distribution des produits du programme PFLE car il ne correspond pas aux habitudes de préparation et de consommation notamment sur le temps du déjeuner en restauration collective (par exemple en ce qui concerne le sel et la matière grasse pour les légumes cuits). Ce frein limite l'engagement des collectivités dans le programme, et qui n'ont donc aucun cadre limitant concernant les ajouts de sel/sucre/matières grasses dans les produits distribués aux enfants.

Le projet de Stratégie française pour le programme scolaire 2023-2029 notifiée par la France à la Commission le 27 avril 2023 évoque la possibilité de faire évoluer ces critères d'ajout de sel, de sucre et de matière grasse en quantité limitée dans les produits distribués dans cadre du programme PLFE, tout en respectant les recommandations nutritionnelles des politiques alimentaires françaises, dans l'objectif d'accroître l'attractivité de ces produits pour les enfants et après validation par les autorités de santé françaises. De plus, les collectivités françaises utilisent un faible pourcentage de l'enveloppe prévue pour la France par ce programme. L'introduction de cette flexibilité permettrait donc de déployer davantage cette mesure et donc les achats de fruits, légumes et produits laitiers durables et de qualité en restauration scolaire. Cette flexibilité permettrait par ailleurs à davantage de collectivités de s'engager dans ce programme, et donc de distribuer des produits avec des ajouts de sel/sucre/matières grasses en quantité définies et limitées. Par ailleurs, le PLFE permet d'augmenter la diversité des produits consommés par les enfants, ainsi que leur qualité, ce qui est de nature à augmenter l'appétence des enfants pour ces produits.

Dans le cadre des travaux du Groupe de Travail Nutrition issu du Conseil National de la Restauration Collective, la DGS et la DGAL ont sollicité les associations Club Expert Nutrition & Alimentation (CENA) et l'Association française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN) le 16 juin 2023 pour émettre une proposition de recommandations de seuils maximaux d'ajout de sel, sucre et gras dans par catégorie alimentaire (légumes, produits laitiers, fruits) dans le cadre du "Programme Lait et Fruits à l'École" (PLFE). Pour élaborer ces recommandations l'AFDN et le CENA se sont notamment basés sur les avis et recommandations émis par le Haut Conseil de la santé publique (HCSP), l'Anses, le Club Européen des Diététiciens de l'Enfance (CEDE), le GEM-RCN 2015, les recommandations alimentaires du PNNS, l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), le WHO Regional Office for Europe (NUTRIENT PROFILE MODEL), et la consultation de professionnels de la restauration pour échanger sur leurs pratiques en restauration collective. Ces propositions ont été validées par le GT nutrition issu du CNRC le 13/02/2024 (en pièce jointe).

Cadre général de la saisine

Au regard des études scientifiques déjà publiées, des travaux précités, et des références utilisées par l'Anses dans les études de consommation et l'observatoire de l'alimentation, il est demandé à l'Anses :

- d'évaluer dans quelle mesure l'ajout de manière encadrée de sel, sucre et matière grasse dans les fruits, légumes et produits laitiers distribués dans le cadre du PLFE est acceptable ;
- et d'évaluer les seuils proposés en sel, sucre et de matière grasse (en g/100g) en termes de risques nutritionnels, en cohérence avec les recommandations nutritionnelles pour les enfants.

Plus spécifiquement, il s'agit d'évaluer, au regard du risque associé à la non consommation de légumes et produits laitiers si proposés « nature » :

- les seuils maximaux en sel et matières grasses ajoutés dans les légumes selon les composantes (entrée de légumes ou garniture de légumes cuits), ainsi que du type de matières grasses ajoutées, s'il est estimé pertinent d'en ajouter ;
- les seuils maximaux en sucre totaux pour l'ensemble des produits laitiers frais en comptabilisant le sucre ajouté en plus du lactose naturellement présent, pour les produits laitiers achetés « blancs » (sans ajouts d'arômes ou autres éléments), les produits achetés déjà sucrés, ou l'ajout de sucre ou produit sucrant (miel/confiture/sucre/fruits coupés/fruits secs.) par la collectivité dans les produits laitiers frais nature qui pourraient être utilisés pour les 3 temps de distribution (matin, midi, goûter) , s'il est estimé pertinent d'en ajouter ;
- les seuils maximaux en sucre totaux pour l'ensemble des fruits, s'il est estimé pertinent d'en ajouter.

Délai de réponse

La remise d'un document est attendu pour un délai de 6 mois après la réception de la demande de saisine.

Destinataires pour la réponse mail :

DGS : isabella.de-guido@sante.gouv.fr, christel.councelle@sante.gouv.fr,

DGAL : erwan.degavelle@agriculture.gouv.fr, marion.louis@agriculture.gouv.fr, saisines-anses.dgal@agriculture.gouv.fr, ariane.chamoin@agriculture.gouv.fr

Nos services se tiennent à votre disposition pour vous apporter toute information complémentaire. Nous vous remercions de bien vouloir accuser réception de la présente demande.

La Directrice Générale de l'Alimentation



Maud FAIPOUX
La Directrice Générale de l'Alimentation
Maud FAIPOUX

Le Directeur Général de la Santé



Pr Dr Grégory EMERY
Sarah SAUVERON