

Après la lecture du rapport de GREENPEACE sur le contrôle de l'assiette de nos enfants, les diététiciens de l'AFDN membre du comité nutrition du GEM RCN souhaitent apporter quelques éclairages

https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/12/rapport_greenpeace_viande_et_pr_oduits_laitiers_a_la_cantine-1.pdf

Les enjeux de la restauration scolaire qui ont guidé les travaux :

La restauration scolaire répond à des enjeux de santé, des enjeux éducatifs, des enjeux nourriciers et des enjeux de justice sociale. Pour de nombreux enfants, le repas pris à l'école est le seul repas complet et équilibré de la journée. Il doit donc garantir une part importante des apports nutritionnels ce qui bien entendu ne concerne pas uniquement les protéines mais également les vitamines et minéraux dont les enfants ont besoin et que les autres repas de la journée ne peuvent suffire à couvrir. .

Revendiquant le caractère social de la restauration scolaire, le groupe a donc choisi de favoriser la qualité et la diversité des apports du déjeuner.

Précisions sur le mode de fonctionnement du GEM RCN

Le GEM RCN s'intéresse à la restauration scolaire mais pas seulement, il couvre l'ensemble de l'offre alimentaire de la restauration collective.

Pour chacun des groupes de travail mis en place, sont invités des représentants des acteurs concernés au niveau des pouvoirs publics (économie agriculture, santé, etc.), des structures de restauration collective autogérée et déléguée, des filières alimentaires ainsi que des experts scientifiques.

L'originalité et la force du GEM RCN a été de fonctionner sous le modèle de la concertation; l'objectif de la concertation étant pour les acteurs en présence de trouver un accord et de rédiger ensemble un guide pour un secteur d'activité.

Un tel objectif implique la réunion et la participation active et de longue durée des acteurs concernés, dans une optique de coopération.

C'est de la part des acteurs, une mise en commun de leurs compétences, expérience de terrain mais aussi de leurs motivations particulières et des intérêts de leur secteur d'activité qui peuvent être parfois divergents.

Pourquoi, l'AFDN s'est engagée : la force du GEM-RCN.

En fixant une norme, il a permis d'instaurer des attendus en matière de qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective, mesurables et évaluables par les acheteurs publics. Mais aussi de fournir aux convives de la restauration collectives (ou leurs ayant droits) des repères pour juger objectivement de cette qualité nutritionnelle.

Avant le GEM-RCN : aucune possibilité d'effectuer cette analyse technique de façon unilatérale et objective.

Il a permis une avancée notable de la qualité des repas sur l'ensemble du territoire, toutes les enquêtes réalisées le montrent.

Pour la population scolaire, comme pour l'ensemble des populations nourries en collectivité, les recommandations du GEM-RCN demeurent un guide pratique pour les acheteurs (qui ne sont pas des experts en nutrition), permettant de veiller à la qualité nutritionnelle des repas servis.

Cette recommandation a évolué au fil des années (depuis 1999) et tient compte des données nouvelles concernant les convives, les pratiques de restauration et la santé publique.

Réponses à certaines interrogations du rapport de GREENPEACE :

« Qui décide du contenu des assiettes ? En particulier des quantités de viande et de produits laitiers servis aux enfants à la cantine ? »

En théorie, c'est l'état, en pratique, ce sont les acteurs du terrain qui ont réalisé ce travail, piloté par le ministère des finances, sans autre financement que la mise à disposition du coordinateur.

Au niveau scolaire, il existe une réglementation depuis 2011 et la réglementation prévaut : elle relève bien de l'Etat et peu de pays « bénéficient » de ce genre de cadre.

La réglementation s'est inspirée des premières versions du GEM RCN puis l'actualisation de celui-ci s'est appuyée sur la Loi en précisant et explicitant certains points

A lire le rapport, ce serait donc les lobbies de la viande et des produits laitiers qui tiendraient la main des rédacteurs des recommandations nutritionnelles.

«L'influence des lobbies serait criante » ?

Notre vision est différente, ce qui nous paraît criant, c'est que le ministère des finances ait supprimé le GEM RCN, cette instance de concertation qui a permis de faire progresser la qualité de l'offre alimentaire en proposant aux responsables des établissements un guide pratique pour concevoir une offre cohérente avec les objectifs de santé publique.

Un nombre de réunions du comité nutrition soutenu :

Ce sont plus de 40 réunions qui ont permis d'aboutir à la rédaction de la recommandation de 2015 et des 6 fiches conseils. Les diététiciens-nutritionnistes représentaient 80% des acteurs réunis : un taux important puisque le secteur de la restauration collective, des collectivités, notamment étaient représentés essentiellement par des diététiciens nutritionnistes.

Nos représentants associatifs étaient pilotes du groupe missionné pour travailler à la rédaction de la fiche sur les plats protidiques. La filière Bio et la filière soja (ou des protéines végétales à base de soja notamment) ont été intégrées aux travaux du groupe dès qu'ils en ont fait la demande à la coordinatrice du comité nutrition, aucune stratégie d'évitement.

Nous avons débattu du document QUESTIONS/RÉPONSES rédigé par la DGAL sur les règles nutritionnelles en restauration scolaire de janvier 2013 destiné à faciliter l'application de la réglementation, la **réponse 50 nous posait question.**

Dans quelle mesure peuvent être intégrés des plats sans protéines animales

Dans son « questions/réponses » destinées aux gestionnaires, la DGAL¹ a écrit : « *Huit repas sur 20 doivent comporter du poisson, de la viande ou des abats et pour bénéficier de la classification "poisson", "viande" ou "abats", ceux-ci doivent répondre à des caractéristiques de produits spécifiques. Concernant les autres repas, aucune disposition particulière quant à la nature du plat protidique n'est fixée. Une alternative végétarienne peut être proposée dans le cas de choix multiples.* »

Les membres du groupe ont eu des réserves sur l'interprétation, craignant une dégradation de la qualité des repas proposés aux enfants si aucune précision n'était apportée quant à la nature et les caractéristiques nutritionnelles des plats protidiques proposés (en GMS, ces plats sont de qualité variable et inégale). Le groupe a quand même proposé d'inclure les plats à base de protéines végétale en les classant dans la catégorie des plats contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf (fréquence de service limitée à 3 repas/20).

Par ailleurs, l'enquête INCA 3 est venue renforcer notre position du fait de la très faible habitude de consommation des plats à base de protéines végétales². Nous savons qu'à trop vouloir bouleverser les habitudes, nous sommes contre productifs

¹ Règles nutritionnelles en restauration scolaire / Questions-réponses pour gestionnaires / MAAF /v2/01- 2013

² INCA 3 : Substituts de produits animaux à base de soja et autres végétaux : chez les 0-10 ans : 2,6% de la population en consomme- Boissons végétales (amande, riz, soja, avoine, noisette, châtaigne, épeautre), laits infantiles au soja, yaourts et crèmes desserts au soja, substituts de viande au soja (saucisses, tofu, steaks hachés, boulettes, escalopes, nuggets, protéines déshydratées), tempeh, flans au soja, steaks de céréales - Les taux de consommateurs sont calculés sur la base des 2 ou 3 jours de rappels disponibles pour chacun des individus - (p100 - rapport d'expertise collective- avril 2017)

en générant du gaspillage sans enclencher l'envie de changement. Nous nous positionnons dans une visée de promotion de la santé telle que définie dans la charte d'Ottawa.

Les valeurs que nous avons défendues durant ces années d'investissement quasi militant : des repas de qualité pour tous, respectueux des finances publiques

Des travaux conduits avec recours à plusieurs expertises :

Lors des travaux du comité nutrition, la couverture des besoins nutritionnels en macro et micronutriments des convives, était au cœur des objectifs du sous-groupe amené à rédiger notamment la fiche plats protidiques.

Les travaux se sont appuyés sur des rapports scientifiques, des recommandations officielles, etc.

Plusieurs experts de l'ANSES et de l'INRA ont également été auditionnés afin d'éclairer les arbitrages. Ces experts n'ont pas participé à l'ensemble des réunions de travail car l'essentiel des échanges portaient sur des aspects pratico pratiques, d'organisation concrète des services, de sélection des produits sur des données de densité nutritionnelle, des simulations par des calculs d'apports. Il faut être nutritionnistes pour « goûter » à l'exercice.

Le poids des lobbies

Des représentants, dont des diététiciens-nutritionnistes, des secteurs industriels et des filières alimentaires dont celle des produits laitiers et celle de la viande étaient présents aux réunions du GEM-RCN pour y défendre les intérêts des filières qu'ils représentaient mais également apporter des informations spécifiques aux produits de ces filières ainsi que leurs expertise technique-. Nous n'avons pas ressenti plus de pression venant de ce front que de celui des restaurateurs

Nous rappellerons ici, l'originalité et la force du GEM RCN qui est de fonctionner sous le modèle de la concertation entre acteurs aux intérêts différents afin de trouver un accord et de rédiger ensemble un guide pour un secteur d'activité.

Les arguments scientifiques qui ont guidé les arbitrages du GEM RCN

De la consultation des différents experts (ANSES, INRA, INSERM) et d'une large bibliographie nous avons retenu que :

L'ANC en protéines est une valeur de référence. Elle est constituée d'une borne basse, la plus petite que l'on puisse scientifiquement objectiver pour un apport de

protéines de haute valeur nutritionnelle et d'une borne haute. Entre ces deux bornes, il n'y a pas de risque pour la santé.

La consommation spontanée actuellement en France, est bien supérieure et il n'y a pas d'éléments actuellement pour indiquer qu'elle présente un risque pour la santé³.

Dans ses récentes recommandations nutritionnelles⁴, l'ANSES souligne que la limite basse des ANC en protéines est de 6 % de l'AET pour les 3-5 ans, à 7 % pour les 6-9 ans, à 9 % pour les 10-13 ans et à 10 % pour les 14- 17 ans. Par ailleurs, chez les enfants, on ne dispose pas d'arguments dans la littérature pour établir une limite haute précise.

L'ANSES a donc choisi de proposer des valeurs augmentant avec l'âge et passant de 15 % des AET à 3 ans à 20 % à 14-17 ans pour la borne haute.

Entre ces deux tranches d'âge, des limites hautes ont été fixées à :

- 16 % pour les 3-5 ans,
- 17 % pour les 6-9 ans et
- 19 % pour les 10-13 ans.

C'est dans cette logique, que les membres de la commission nutrition du GEM RCN ont avancé.

Par ailleurs, en l'absence de repères pour les protéines végétales, nous avons pris en compte les repères de consommation du PNNS pour la famille des VPO (Viande, poisson, œuf) et la famille des produits laitiers, 2 familles sources de protéines animales sont respectivement de :

- pour les enfants: VPO une fois par jour (= une fois à midi, pas de VPO le soir) et 3 produits laitiers par jour (1 le matin, 1 à midi, 1 le soir)
- pour les adolescents : VPO une à 2 fois par jour et 3 produits laitiers par jour (1 le matin, 1 à midi, 1 le soir)

Les éléments qui ont déterminé les arbitrages du comité nutrition du GEM RCN :

- Tenant compte des ANC en énergie pour ces tranches d'âge et du pourcentage respectif de ces apports énergétiques par les protéines, les lipides et les glucides
- Tenant compte du fait que les apports nutritionnels se répartissent différemment au cours des différentes occasions de consommation de la

³ AFSSA, 2007, Apport en protéines : consommation, qualité, besoins et recommandations : synthèse du rapport de l'AFSSA.

⁴ Anses, 2016, Actualisation des repères du PNNS : élaboration des références nutritionnelles

journée : le repas du midi des enfants de 3 à 17 ans est plus riche en protéines (40,6 % des apports en protéines journaliers) que les autres repas de la journée.

- Tenant compte de la nécessité d'atteindre les apports recommandés en vitamines et minéraux pour les enfants tout en respectant ces proportions d'apport énergétique via les protéines, lipides et glucides.
- Tenant compte de la complémentarité entre les aliments d'origine animale et d'origine végétale en termes d'apports en vitamines, minéraux, fibres ou autres composés nutritionnels mais aussi de leur interaction sur la biodisponibilité des nutriments apportés
- Tenant compte du fait que les viandes, poissons, œufs et produits laitiers sont sources de micronutriments essentiels (zinc, fer, oméga 3 à longue chaîne, vitamine B12, vitamine D, calcium, etc...).
- Tenant compte des habitudes alimentaires des familles françaises (étude INCA 2⁵)

Nous avons confirmé les grammages et fréquences recommandés pour les enfants et adolescents.

Les simulations que nous avons réalisées sur 20 jours successifs de plusieurs cycles de menus respectant les fréquences de service et les grammages ont bien confirmé que les apports moyens se situaient à 25g de protéines pour les enfants de maternelles et 32g pour les enfants d'élémentaire, par repas, dont 65% de protéines animales (2/3 de protéines VPO + 1/3 de protéines laitières) et 35% de protéines végétales.

Enfant de 10 ans - INCA2, p 91	Journée	Midi
Apport énergétique total moyen 3-10 ans dont 33,6% le midi	1659 Kcal/j	557 Kcal
Protéines 9% dont 40,6% le midi	37g/j	15g
Protéines 19% dont 40,6% le midi	79g/j	32g
Apport moyen en protéines/j INCA 2	62,5g/j	25g
Apport moyen en protéines, le midi selon GEM RCN		32g
% de couverture selon la borne basse minimale		200%
% de couverture selon la borne haute		100%

Pour la suite.

L'AFDN comme tous les membres du GEM RCN est prête à poursuivre le travail de concertation malgré la disparition de l'observatoire économique de l'achat public et la suppression du poste de coordinateur des travaux des GEM. Elle souhaite

⁵ AFSSA, 2009, Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires 2 (INCA2).2006-2007.

continuer à faire évoluer cette recommandation en tenant compte de l'évolution des connaissances en matière de nutrition et des besoins des convives, avec un objectif d'alimentation responsable (donner à chacun l'alimentation qui lui convient (satisfaction des besoins, limitation des maladies nutritionnelles), en respectant les ressources et en limitant le gaspillage alimentaire. Mais elle souhaite également que cet espace soit organisé selon le même modèle de fonctionnement, respectant la pluralité des acteurs, des intérêts, des secteurs d'activités.

C'est la signature du GEM RCN qui a fait sa force.