

16ème législature

Question N° : 3328	De Mme Francesca Pasquini (Écologiste - NUPES - Hauts-de-Seine)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire
Rubrique >hôtellerie et restauration	Tête d'analyse >Produits laitiers dans les cantines scolaires	Analyse > Produits laitiers dans les cantines scolaires.
Question publiée au JO le : 22/11/2022 Réponse publiée au JO le : 10/01/2023 page : 217		

Texte de la question

Mme Francesca Pasquini attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur le statut d'exception dont bénéficient les produits laitiers dans les cantines scolaires. Cette question intervient dans une période stratégique puisque le Conseil national de la restauration collective (CNRC) vient de remettre ses travaux au ministère pour permettre la réécriture de l'arrêté n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Il paraît injustifié à Mme la députée qu'un produit laitier soit obligatoire à chaque repas, d'autant que cette règle s'apprête à être pérennisée dans le prochain arrêté. Les produits laitiers sont la seule catégorie d'aliments soumis à une obligation. Il se trouve que le Haut Conseil à la santé publique (HCSP) n'a jamais ni imposé ni suggéré un tel régime d'exception par rapport aux autres catégories d'aliments. À titre d'exemple, les fruits et légumes n'ont pas été rendus obligatoires alors que les fréquences recommandées par le HCSP dans son avis du 20 juin 2020 sont comparativement très élevées : « au moins 5 fois par jour » contre « trois maximum » pour les produits laitiers. Pourtant, les fruits et légumes ne sont pas obligatoires dans le futur arrêté cantines, contrairement aux produits laitiers. Par ailleurs, Mme la députée s'étonne que la recommandation du HCSP qui invite à privilégier « les produits laitiers qui sont riches en calcium, mais avec des compositions nutritionnelles favorables (peu salés, gras et sucrés) » ne soit pas prise en compte. Par rapport à l'arrêté 2011, la fréquence des fromages gras et salés ne va pas être revue à la baisse, en dépit des recommandations nutritionnelles actuelles. Pour rappel, INCA-3 indique que les produits laitiers sont les plus gros pourvoyeurs d'acides gras saturés (29 % chez les 1-10 ans et 22 % chez les 11-17 ans). En outre, Mme la députée souhaite attirer l'attention de M. le ministre sur le risque de surconsommation de fromage chez les enfants et les adolescents. Il lui semble que les petites portions de fromage (dés de fromage dans la salade, fromage râpé dans les pâtes, etc.) doivent être prises en compte dans le mode calcul des grammages pour éviter un surdosage. Concernant les nombreuses alternatives végétales au calcium comme les légumineuses, elles sont clairement mises en avant comme alternative au calcium laitier dans l'avis 2020 du HCSP. Actuellement elles sont ignorées par le futur arrêté. Dans son dernier avis, le HCSP pointe notamment la problématique de l'intolérance au lactose : Mme la députée souhaite rappeler ici qu'en fonction du patrimoine génétique des sujets, l'intolérance au lactose peut toucher 20 % des enfants âgés de 5 ans. Plus largement, Mme la députée s'étonne que la rédaction d'un arrêté traitant de la qualité nutritionnelle des repas soit réalisée sous la supervision et selon les arbitrages du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et non pas du ministère de la santé et de la prévention. Les débouchés économiques que représentent les produits laitiers semblent plus importants que la santé des enfants et l'urgence climatique. Aussi, elle souhaiterait savoir si le ministère s'engage à revenir sur le caractère obligatoire des produits laitiers dans les cantines scolaires ainsi que sur les modalités de calculs de leur grammage, en tenant compte des recommandations



nutritionnelles les plus récentes, des enjeux de santé publique et de la lutte contre le réchauffement climatique.

Texte de la réponse

L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, pris en application de l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, fixe des règles concernant la structure des repas, les fréquences de services et les grammages des produits « prêt à consommer » en restauration scolaire. Dans ce cadre, le produit laitier est obligatoire à chaque repas, en tant que composante parmi les 4 ou 5 composantes obligatoires avec le plat protidique, la garniture, l'entrée et/ou le dessert. L'avis du haut conseil de la santé publique (HCSP) du 30 juin 2020 recommande la consommation de 3 produits laitiers par jour pour les enfants de 3 à 17 ans, notamment en raison de leur teneur en calcium, qui est indispensable pour la santé osseuse. La consommation d'un produit laitier au petit-déjeuner, au déjeuner et au dîner permet donc de respecter cette recommandation. Ainsi, en l'état actuel des discussions sur la révision de l'arrêté du 30 septembre 2011, il a semblé nécessaire de conserver la fréquence obligatoire d'un produit laitier par repas en restauration scolaire. Les autres recommandations du HCSP sont également déclinées dans l'arrêté. Par exemple, pour les fruits et légumes, les fréquences imposées par l'arrêté rendent obligatoire une entrée de crudités ou un dessert de fruits frais par repas, ainsi qu'une garniture de légumes cuits dans la moitié des repas, ce qui représente un minimum obligatoire de 1,5 fruits et légumes par repas. De même, les légumineuses sont également mises en avant, en accord avec ces recommandations, avec une fréquence minimale correspondant à une entrée, plat ou dessert de légumineuses obligatoire par semaine. Les avis scientifiques existants n'ont pas permis de quantifier la place recommandée des fromages parmi les produits laitiers. C'est pourquoi en l'état actuel des discussions, aucune fréquence n'a été arbitrée concernant le fromage et cette question spécifique sera posée à l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Enfin, les échanges concernant le contenu de l'arrêté ont eu lieu dans le cadre du groupe de travail « nutrition » du conseil national de la restauration collective, chargé d'élaborer les recommandations nutritionnelles en restauration scolaire. Celui-ci est co-présidé par la direction générale de la santé. Il associe l'ensemble des parties prenantes, représentants de la restauration collective, des producteurs de produits agricoles et agroalimentaires, des fournisseurs, des collectivités territoriales, des associations environnementales, des associations de parents d'élèves et des ministères chargés de l'alimentation, de l'environnement, de l'éducation. Le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire assure le secrétariat de ce groupe de concertation. Ainsi, la rédaction du guide des recommandations nutritionnelles en restauration scolaire s'appuie sur les recommandations des autorités de santé. La rédaction du projet d'arrêté et les arbitrages concernant les critères retenus ont par ailleurs lieu en associant l'ensemble des ministères concernés, notamment le ministère de la santé et de la prévention, le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire et le ministère de la transition écologique et de la cohésion des territoires, signataires de l'arrêté. L'Anses sera saisie une fois la rédaction du projet d'arrêté finalisée, et avant sa publication, pour assurer la cohérence de l'arrêté révisé avec les recommandations nutritionnelles pour les enfants.