

RECOMMANDATION DU GPEM/DA N° J3-99 DU 6 MAI 1999 RELATIVE À LA NUTRITION

Il est constaté depuis quelques années une dégradation des qualités nutritionnelles des repas servis en restauration collective et cela par absence de critères efficaces de qualité autres que microbiologiques. Cette recommandation a pour but de préciser les objectifs visés pour améliorer la qualité nutritionnelle des repas ainsi que les moyens de contrôle de leur mise en œuvre. Les ressources budgétaires affectées à l'achat des denrées utilisées pour les repas doivent faire l'objet d'une attention toute particulière de la part des collectivités publiques et être suffisantes et en cohérence avec ces objectifs et ces moyens.

1. Besoins nutritionnels

Les apports nutritionnels conseillés (ANC) sont établis par les instances scientifiques des différents pays. Actuellement, en plus des recommandations françaises (1), il existe des recommandations européennes (2) établies par le Comité scientifique de l'alimentation humaine. Les valeurs proposées sont établies pour permettre de couvrir les besoins nutritionnels de la quasi-totalité de la population concernée. Ces valeurs existent pour l'ensemble des nutriments indispensables et ne peuvent pas être transposées dans leur intégralité dans les cahiers des charges d'achat de denrées. Il est donc nécessaire de limiter l'intégration des critères nutritionnels à quelques paramètres clairement définis. Le Conseil National de l'alimentation (CNA), dans son avis n° 18 du 30 septembre 1997 sur la restauration scolaire, a proposé de prendre en compte les critères suivants compte tenu de leur importance pour la santé publique :

- taux de lipides ;
- taux de protéines ;
- teneur en fer ;
- teneur en calcium.

Une étude récente réalisée dans le domaine de la restauration collective (3) montre en effet qu'il existe un certain nombre de points critiques pouvant conduire à des déséquilibres nutritionnels dans des populations à risque. Ces constatations sont aussi valables pour la population française quel que soit son mode de restauration. Il existe une inadéquation entre les apports et les besoins en calcium, en fer, en lipides et en fibres pour certains groupes (4).

Des apports nutritionnels insuffisants de calcium et de fer peuvent conduire respectivement à une fragilité osseuse et à une anémie. L'excès de lipides peut conduire à un surpoids. L'insuffisance d'apports de fibres est préjudiciable au fonctionnement du tube digestif et peut favoriser les maladies cardio-vasculaires et certains cancers.

Ces déséquilibres doivent être prévenus par des apports alimentaires variés et de bonne qualité nutritionnelle.

Il est à noter que l'utilisation des produits allégés ou enrichis ne se justifie pas en restauration collective et, en particulier, en restauration scolaire, à l'exception de ceux autorisés pour des raisons de santé publique lorsque l'état des populations concernées le justifie (le sel iodé par exemple).

(1) Dupin H., Abraham J., Giachetti I. « Apports nutritionnels conseillés pour la population française » TEC et DOC Lavoisier, Paris 1992.

(2) Rapport du comité scientifique de l'alimentation humaine, trente et unième série, *Nutrient and energy intakes for the European Community*, 11 décembre 1992.

(3) Etude DGAL, centre Foch, juillet 1997. « Influence de la structure des repas sur la consommation alimentaire des enfants en restauration scolaire ». Convention A96/12 notifiée le 12 septembre 1996.

(4) Table ronde IFNL/Alliance 7/ANIA du 15 octobre 1998. « Evaluation de la situation nutritionnelle de la population française, d'après des enquêtes récentes » G. Potier de Courcy et le groupe de travail sur les substances nutritives de la CEDAP. Enquête ASPCC/DGAL : conférence du 21 novembre 1997 (ASPCC = Association sucre et produits sucrés consommation et communication).