

Paris le 30 juillet 2021

A l'attention de

Madame la Présidente du Conseil National de la
Restauration Collective

Madame Mireille RIOU-CANALS

Par MAIL : mireille.riou-canal@ccomptes.fr

Madame la Présidente, Chère Madame,

Nous venons vers vous afin de solliciter le partage d'une information, au sein du CNRC, tel que ci-dessous exposé, dès que possible.

En effet, nous avons été informés de ce que, finalement, **l'ANSES ne prévoyait pas d'établir un Avis relatif à la notion d'Aliments Ultra Transformés (AUT)**, les conditions n'étant pas réunies pour mener des travaux sur le sujet, faute de disposer de données pertinentes complémentaires à celles précédemment utilisées sur le sujet par l'Agence Nationale d'évaluation des risques sanitaires en Alimentation et Nutrition espagnole (AESAN) en mars 2020.

A date, un avis de l'ANSES sur la notion d'AUT apparaît long, coûteux et sans nécessairement être éclairant pour le gestionnaire du risque, avec des conclusions qui seraient très proches de celles de l'AESAN. L'AESAN avait réalisé **une analyse critique des connaissances sur les liens entre AUT et santé** ([Lien](#)) et conclu que :

- La référence fait à la notion d'AUT **correspond davantage un marqueur d'un régime de mauvaise qualité nutritionnelle**, plutôt que la désignation d'un groupe d'aliments dotés de propriétés particulières.
- Les chercheurs de l'ANSES retiennent **la nécessité de mener des études comparant, à niveau de transformation égale**, les impacts sanitaires des aliments composés d'ingrédients nutritionnellement défavorables, avec ceux composés d'ingrédients nutritionnellement favorables. Il convient de comparer les conséquences sanitaires d'AUT composés **d'ingrédients défavorables** et d'AUT composés **d'ingrédients favorables** nutritionnellement.

- Le concept d'AUT **manque de clarté** ;
- **Il n'existe pas de preuves, à ce jour**, du rôle négatif lié au niveau de transformation des aliments. L'impact sur la santé des AUT semble **davantage lié à leur composition qu'à leur degré de transformation** ;
 - Les compléments vitaminiques peuvent être considérés **comme « ultra-transformés »** mais ne représentent **pas de menaces pour la santé** des consommateurs, s'ils sont consommés à bon escient, idem pour les préparations infantiles.
 - A contrario, **l'absence de transformation peut parfois mener à des situations à risques** (haricots verts crus...).
- Il convient également de **ne pas confondre** AUT et faible qualité nutritionnelle ;

In fine, on pourrait considérer que ce que l'on appelle « **AUT** » correspond à des aliments **transformés de faible qualité nutritionnelle** dont il conviendrait de **réduire la consommation, au même titre** que des aliments de **faible qualité nutritionnelle non transformés**.

Nous venons vers vous **afin que ces éléments d'informations soient partagés rapidement, avant la prochaine rentrée scolaire**, avec les parties prenantes siégeant au sein du **Conseil National de la Restauration Collective**.

Comme vous le savez, la notion d'AUT est l'objet de controverses, elle a notamment été invoquée à de nombreuses reprises à l'occasion des échanges vifs et des discussions menés autour du Menu Végétarien.

Il est indispensable à présent de partager avec tous l'information permettant de **revenir à un rationnel scientifique** sur le sujet des AUT. Tel qu'évoqué lors de notre dernière réunion plénière, les entreprises alimentaires sont très inquiètes de l'absence de rationalité scientifique sur ce sujet.

Les entreprises alimentaires, qui constituent le premier débouché de l'agriculture française (70% de la production agricole), sont pleinement **mobilisées pour permettre aux acteurs de la restauration collective d'atteindre les objectifs** fixés par la loi EGALIM :

- Grâce à la complémentarité des gammes de produits alimentaires (produits bruts, appertisés, surgelés, congelés, pasteurisés, sous vide, etc.), les acteurs de la restauration collective disposent toute l'année des volumes nécessaires pour préparer les 3,7 milliards de prestations par an, et ce, quelques soient les aléas climatiques et économiques.

- Les entreprises alimentaires sont également mobilisées, depuis des années, pour contribuer à la diversification des sources de protéines dans l'alimentation des français, quel que soit leur âge : avoir une offre plus large de produits sources de protéines végétales, pour élargir la consommation des protéines végétales sous des formes diversifiées, en faciliter l'acceptabilité, l'accessibilité et l'absorption.

Ainsi, au motif d'une « ultra transformation », il serait dommageable **de voir les restaurations scolaires se priver de certains produits BIO, durables, végétariens, parfaitement sains et conformes aux critères de la loi EGALIM.**

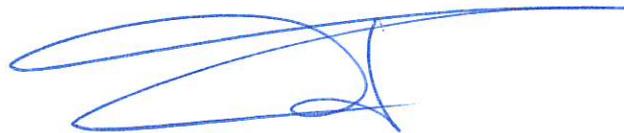
Nous vous remercions de l'attention portée à la présente et restons particulièrement attentifs à votre réponse.

Vous souhaitant bonne réception de la présente,

Nous vous prions de croire, Madame la Présidente, Chère Madame, en l'assurance de notre parfaite considération.

Laurent REPELIN
Président GECO Food Service

Frédérique LEHOUX
Directrice Générale GECO Food Service



Destinataires en copie :

Direction Générale de l'Alimentation Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation : **Monsieur Cédric PREVOST**, Sous-directeur de la politique de l'alimentation – **Madame Mathilde LEYGNAC** Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation.

