GOUVERNEMENT

Liberté
Égalité
Fraternité

Conseil National de la Restauration Collective

Groupe de travail

NUTRITION

25 septembre 2025

Coprésidence : Direction Générale de la Santé / AGORES
Secrétariat : Direction Générale de l'Alimentation

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre du jour

1. **Introduction/Validation du CR du 26/06/25**
2. **Reprise des travaux sur l'encadrement des repas pris en scolaire**
   a. Rappel du contexte
   b. Présentation par l'Anses sur l'avis relatif à l'évaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration scolaire
   c. Echanges et stabilisation du projet d'arrêté sur la restauration scolaire
3. **Conclusion et suite des travaux**

1. Introduction/Validation du CR du 26/06/2025

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

2. Reprise des travaux sur l'encadrement des repas pris en restauration scolaire

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

Rappel du contexte :

Travaux d'actualisation de l'arrêté de 2011 relatif à la restauration scolaire

- ❑Travaux de mise à jour de l'arrêté de 2011 en 2021-2022
- ❑Arbitrage interministériel en 2024
- ❑Saisine DGS/DGAL de l'Anses en juillet 2024 sur l'évaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel
- ❑Finalisation de l'avis de l'Anses en mai 2025
- ❑GT du 25/09: Présentation de l'avis de l'Anses et échanges/validation
- ❑GT du 07/07: Poursuite et fin des travaux
- ❑Validation interministérielle
- ❑Avis du conseil national d'évaluation des normes
- ❑Notification à la Commission européenne : à valider

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

Présentation par l'Anses de l'avis relatif à l'évaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration scolaire afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

anses

anses

Le Directeur général

Maisons-Alfort, le 04 juin 2025

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

relatif à l'évaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

I. CONTEXTE ET ENJEUX DE LA SAISINE

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

anses

SAISINE 2024-SA-0098 « RESTAURATION SCOLAIRE »

Evaluation des fréquences de service des plats par les services de restauration des établissements scolaires afin d'atteindre l'objectif d'équilibre nutritionnel

Restitution au GT nutrition du CNRC
25 septembre 2025

1. Evaluation globale du projet d’arrêté

Démarche pour évaluer les fréquences de l'arrêté au regard des repères 4-17 ans

Projet d'arrêté

Anses 2017-SA-0142
Avis relatif à l'actualisation des repères du PNNS pour les 4-17 ans

Annexe

FRÉQUENCES DE PRÉSENTATION DES PLATS

Les fréquences figurant ci-dessous sont définies sur la base de 20 repas successifs.
Pour contribuer aux repères alimentaires pour les enfants définis par le Haut Conseil de la Santé Publique[1], il convient de respecter les règles définies dans le tableau ci-dessous :

Repères alimentaires généraux du Haut Conseil de la santé publique	Critère pour la restauration scolaire	Fréquence sur 20 repas successifs à choix unique (20 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à 2 choix de composantes par repas (40 menus)	Fréquence sur 20 repas successifs à *n* choix de composantes par repas (20**n* menus)
Au moins 5 fruits et légumes par jour	Entrées, accompagnements du plat de crudités de légumes ou de fruits frais ou desserts de fruits crus *Dont possibilité de fruits et légumes cuits en automne et en hiver*	20/20 minimum *Dont 4/20 maximum*	40 / 40 menus minimum *Dont 4/20 repas maximum*	20**n*/20**n* menus minimum *Dont 4/20 repas maximum*
	Garnitures contenant au moins 50% de légumes cuits autres que légumineuses	10/20	20/40 menus	10**n*/20**n* menus
Légumineuses au moins deux fois par semaine	Plats protidiques ou plats complets à base de légumineuses	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum
	Entrées, garnitures ou desserts à base de légumineuses	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum
	Garnitures contenant au moins 50% de féculents, céréales et/ou légumineuses	10/20	20/40 menus	10**n*/20**n* menus
Produits céréaliers chaque jour en privilégiant les produits complets ou semi complets	Entrées, plats protidiques, garnitures ou plats complets à base de céréales complètes ou semi-complètes	2/20 minimum	4/40 menus minimum	2**n*/20**n* menus minimum
3 produits laitiers par jour	Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 400mg de calcium / 100g	a/20 minimum	2*a/40 menus minimum	a**n*/20**n* menus minimum
	Fromages en entrée, plat complet ou en produit laitier contenant au moins 750mg de calcium / 100g	b/20 minimum	2*b/40 menus minimum	b**n*/20**n* menus minimum
	Produits laitiers frais (yaourts, laits fermentés ou fromages blanc), en entrée, produit laitier ou dessert	6/20 minimum	12/40 menus minimum	6**n*/20**n* menus minimum
Poisson 2 fois par semaine, et de la volaille et de œufs en alternance les autres jours	Plats protidiques ou plats complets de poisson ou de préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de lipides (Protéines/Lipides >2) *Dont plein filet de poisson*	4/20 minimum *Dont 2/20 minimum*	8/40 menus minimum *Dont 4/40 menus minimum*	4**n*/20**n* menus minimum *Dont 2*n/20*n menus minimum*
	Entrée, plat protidique ou plat complet de poissons gras	1/20 minimum	2/40 menus minimum	*n*/20**n* menus minimum
Pas plus de 500g/semaine de viande hors volaille	Plats protidiques ou plat complet de viande hors volaille *Dont viande hachée*	Entre 4/20 et 8/20 *Dont 2/20 maximum*	Entre 8/40 et 16/40 menus répartis sur 8 repas maximum *Dont 2/20 repas maximum*	Entre 4*n/20*n et 8*n/20*n menus répartis sur 8 repas maximum *Dont 2/20 repas maximum*
Charcuterie et viandes transformées à consommer en quantité limitée	Entrées, plats protidique ou plats complets de charcuterie	2/20 maximum	2/ 20 repas maximum	2/20 repas maximum

[1] https://www.hcsp.fr/explore.cgi/avisrapportsdomaine?clefr=924

Atteinte ?

anses
agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement, travail
Connaître, évaluer, protéger

Avis de l'Anses
Saisine n° 2017-SA-0142

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 23 décembre 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[1]

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 d'une part la protection de la santé et du bien-être des animaux et de la santé des végétaux et d'autre part à l'évaluation des propriétés nutritionnelles des aliments.
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 12 juillet 2016 par la Direction générale de la santé (DGS) pour la réalisation d'une expertise visant à actualiser les repères alimentaires du Programme National Nutrition Santé (PNNS) pour les enfants et adolescents.

1. CONTEXTE ET OBJET DE LA SAISINE

Les bases scientifiques nécessaires à l'établissement des repères alimentaires du Programme National Nutrition Santé (PNNS) ont été actualisées par l'Anses en 2016 pour la population générale adulte sur la base des nouvelles références nutritionnelles et des données actuelles de consommation et de composition des aliment (Anses 2016d).

Ces repères concernant la population générale, hommes et femmes adultes hors populations particulières, le Directeur général de la santé a saisi l'Anses le 12 juillet 2016 afin que des repères soient également énoncés pour les populations spécifiques que constituent les femmes enceintes et allaitantes, les enfants et adolescents et les personnes âgées et les femmes ménopausées. Le présent avis concerne la population spécifique des enfants âgés de 4 à 17 ans.

[1] Annule et remplace l'avis révisé du 12 juin 2019 (les modifications apportées au texte sont listées dans le tableau de l'annexe 5).

Projet d'arrêté : construction d'un PA de 20 repas

- 20 menus à 4 composantes : entrée, plat protidique, garniture, dessert (PL traités dans question spécifique)
- Application des fréquences de l'arrêté
- 4 menus VG
- Scénario « du pire cas »
  - Application des freq min pour fruits et légumes, légumineuses, produits céréaliers, poissons
  - Application des freq max pour VHV, charcuteries, produits frits, desserts sucrés ou gras
  - Composantes restantes : plat « neutre » (entrées protidiques, entrées de féculents NC, volaille, œufs, fruits cuits)

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

anses

Projet d'arrêté : calcul des ingrédients du PA

PA **unique** selon un scénario du « pire cas »

Non représentatif de l'ensemble des PA possibles

Néanmoins **possible** (respect de l'arrêté) et **réaliste** (diversité des recettes)

- Diversité dans les recettes proposées : identification de « recettes types » dans la base Enscol
- Application des portions moyennes proposées dans le guide du CNRC
- Hypothèses de simplification des calculs
  - Pas de prise en compte des sauces et assaisonnements
  - Estimation des parts relatives de chaque catégorie d'ingrédients au sein des « recettes types »

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

anses

Anses 2017-SA-0142
Avis relatif à l'actualisation des repères du PNNS pour les 4-17 ans

Démarche de l'actualisation des repères 4-17 ans = transposition des **repères femme adulte** au pro rata des **besoins énergétiques** moyens des enfants

	Femme adulte	**4-6 ans**	**7-10 ans**	**11-14 ans**	**15-17 ans**
Besoin énergétique moyen (kcal)	2039	1469	1769	2157	2533
Légumes (g/j)	282	203	245	298	350

→ Repères pour **une journée** de consommations

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

anses

Anses 2017-SA-0142
Avis relatif à l'actualisation des repères du PNNS pour les 4-17 ans

Repères pour **une journée** de consommations

% des apports de chaque groupe d'aliments observés en fonction du repas dans INCA 3

Repères pour **un déjeuner**

X 20

Repères pour **20 déjeuners**

	4-6 ans				**7-10 ans**				**11-14 ans**				**15-17 ans**			
	g/j	% dej	g/dej	g/20 dej	g/j	% dej	g/dej	g/20 dej	g/j	% dej	g/dej	g/20 dej	g/j	% dej	g/dej	g/20 dej
Légumes	203	60	121	**2426**	245	60	146	**2920**	298	55	163	**3257**	350	55	191	**3825**

Résultats : fruits, légumes, féculents

	4-6 ans		7-10 ans		11-14 ans		15-17 ans	
	PNNS	PA	PNNS	PA	PNNS	PA	PNNS	PA
Légumes	2426	1469	2920	1924	3255	2770	3835	2770
Fruits frais et secs	1961	950	2359	1150	3454	1410	4057	1410
Fruits transformés	36	510	43	570	77	750	91	750
Féculents et céréales non complets	111	702	135	920	163	1282	192	1282
Féculents et céréales complets	1055	151	1270	210	1820	284	2139	284

→ Fixer une fréquence minimale pour les crudités de légumes en entrée et une autre pour les desserts de fruits crus

→ Augmenter la fréquence des « Entrées, plats protidiques, garnitures ou plats complets à base de céréales complètes ou semi-complètes »

Résultats : plats protidiques

	4-6 ans		7-10 ans		11-14 ans		15-17 ans	
	PNNS	PA	PNNS	PA	PNNS	PA	PNNS	PA
Légumineuses	257	166	310	228	397	336	467	336
Volaille	239	282	288	428	316	637	371	637
Viande hors volaille	563	220	678	280	806	430	947	430
Charcuterie	0	80	0	105	0	155	0	155
Poisson gras	156	25	188	30	195	50	230	50
Autres poissons, crustacés, mollusques	537	191	647	268	670	459	788	459
Œufs	70	278	85	467	119	528	140	528

→ Revoir les fréquences des plats protidiques afin :

D'augmenter la présence de légumineuses et de poisson, en particulier gras

De limiter la possibilité d'avoir recours à des œufs ou de la volaille

De diminuer la présence de charcuteries

Résultats : produits sucrés ou gras

	4-6 ans		7-10 ans		11-14 ans		15-17 ans	
	PNNS	PA	PNNS	PA	PNNS	PA	PNNS	PA
Produits à base d'amidon sucrés/gras	15	35	18	35	37	50	43	50
Produits à base d'amidon salés/gras	170	280	207	380	245	520	289	520
Desserts sucrés lactés	99	200	120	200	160	200	189	200
Produits sucrés ou sucrés et gras	151	60	181	75	268	85	315	85

→ Produits salés : réduire la fréquence des « Entrées, plats protidiques ou garnitures constituées de produits transformés frits ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides »

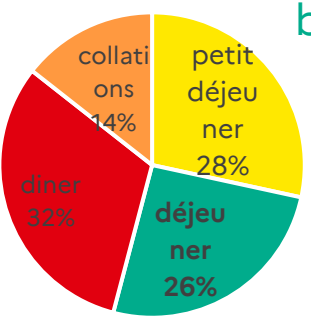
→ Produits sucrés : revoir les tailles de portions des desserts lactés et des produits à base d'amidon sucré (en particulier chez les 4-10 ans)

2. Question spécifique relative aux produits laitiers

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

anses

Quelle part doivent occuper **les fromages** parmi l'ensemble **des produits laitiers, dont la présence est obligatoire à chaque repas**, afin de couvrir les besoins nutritionnels des enfants notamment en calcium et en vitamine D ?



Part du Ca quotidien apportée au déjeuner (INCA 3)

Référence nutritionnelle Ca

Contribution des produits laitier aux apports en Ca (INCA 3)

Quantité de Ca à apporter au déjeuner par les PL pour atteindre la ref nut

(X 20 repas) - (Ca moyen dans 6 portions de PLF)

Quantité de Ca à apporter au déjeuner par le fromage pour atteindre la ref nut

Alt 1 portion 700 mg/1 portion 450 mg

1 portion 700 mg/100 g

1 portions 450 mg/100 g

3. Question spécifique relative aux viandes hors volaille

Fréquence maximale (8/20) vs le seuil maximal de VHV (500 g/j)

Part des VHV consommées au déjeuner (INCA 3) :
0-10 ans : 68,6 %
11-17 ans : 66,9 %

500 g adulte ↔ 360 g 4-6 a
440 g 7-11 ans
500 g 11-17 a

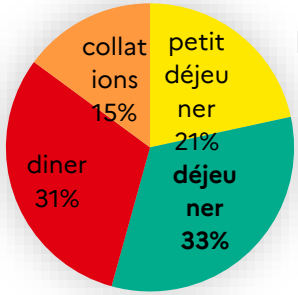
Quantité max de VHV au déjeuner pour rester < 500 g/s

X 20 repas

Portions moyennes (50/70/100)

4-6 ans : 14 portions max
7-11 ans : 12 portions max
11-17 ans : 9 portions max

Fréquence minimale de VHV notamment pour répondre aux besoins en fer des adolescentes



Part du fer quotidien apportée au déjeuner (INCA 3)

RNP
« Fer biodisponible »

Contribution des aliments hors viande et poisson aux apports de fer (INCA 3)

Quantité de fer biodispo à apporter par les viandes et poissons pour atteindre la RNP fer biodispo

X 20 repas – (fer biodispo 2 portions charcuteries + 2 portions poisson)

Si 0 volaille dans le PA

Teneur moyenne fer biodispo/portion VHV

4-10 ans :
0,1 - 0,3 portion

11-17 ans :
2 portions (2,5 si fer haut)

La fréquence minimale de VHV notamment pour répondre aux besoins en fer des adolescentes

Fer biodispo à apporter par les viandes et poissons pour atteindre la RNP fer biodispo

X 20 repas – (fer biodispo 2 portions charcuteries + 2 portions poisson)

Si 0 VHV dans le PA

Teneur moyenne fer biodispo/portion volaille

4-10 ans :
1 portion de volaille

11-17 ans :
5 portions de volaille
(7 si fer haut)

4. Question spécifique relative à l'option végétarienne quotidienne

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

anses

Les fréquences de service des plats proposés garantissent-elles une satisfaction de l'ensemble des besoins nutritionnels dans le cas où un enfant consomme quotidiennement, et toute l'année, l'option végétarienne ?

Article 4 du projet d'arrêté : *Le menu végétarien hebdomadaire défini à l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime* ***ne comprend pas de viande, poisson, mollusque ou crustacé.*** *Il s'intègre ux règles fixées à l'annexe I du présent arrêté.*

Annexe 1 du projet d'arrêté :

- Poisson 4/20 min
- VHV 6/20 min

4. Question spécifique relative aux plats à base de soja

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

anses

Fréquence maximale recommandée de composantes à base de soja (soja et dérivés du soja) en restauration collective scolaire (sur 20 repas successifs)

Cf. avis « isoflavones » 2022-SA-0221 :

Combinées aux données de consommation issues de l'enquête Inca 3, ces données de composition conduisent à des ***dépassements de la VTR*** *chez toutes les tranches d'âge dès lors qu'elles sont catégorisées comme* ***« consommateurs de soja »***

Un ajout récurrent d'aliments à base de soja en restauration collective fait entrer chaque bénéficiaire dans la catégorie « consommateur de soja » par une exposition collective, associée à un dépassement de la VTR établie. De ce fait, ***l'Anses ne recommande pas l'utilisation d'aliments à base de soja en restauration collective****.*

5. Question spécifique relative aux règles en cas de choix multiple

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

anses

Lorsque des choix multiples de repas sont proposés, quelle évaluation des propositions de règles de calcul pour les fréquences de l'arrêté ?

- Discussion sur la pertinence des critères utilisés pour contrôler la qualité nutritionnelle des repas de cantine
  - Complexité de la mise en œuvre de l'ensemble des critères simultanément
  - Ne permettent pas d'atteindre systématiquement l' « objectif d'équilibre nutritionnel »

Cf. Conclusion de l'AST menu végétarien :

Ainsi, les recommandations officielles qui, à ce jour, indiquent des fréquences par composant du menu, devraient dans le futur proposer des combinaisons de composants afin d'optimiser l'équilibre nutritionnel des menus. Une telle approche serait un levier pertinent de l'amélioration de l'offre en restauration scolaire.

Conclusions et recommandations de l'Anses

Analyse du projet d'arrêté *stricto sensu* : nécessaire

- d'augmenter les fréquences associées aux apports de légumes, de fruits frais, de légumes secs, de céréales complètes, de poissons gras
- de diminuer les fréquences associées aux apports de charcuterie et de céréales non complètes

Au-delà du projet d'arrêté

- Réflexion sur le choix de l'approche pour contrôler la qualité nutritionnelle des repas
- Réflexion sur les leviers permettant d'optimaliser la consommation des enfants

Echanges

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

Echanges et stabilisation du projet d'arrêté :

anses

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

Ajustement du projet d'arrêté au regard :

- des recommandations de l'Anses

- de la faisabilité selon les contraintes techniques et budgétaires au sein des établissements scolaires

3. Conclusion et suite des travaux

Calendrier des réunions du GT nutrition en 2025 :

Dates prévisionnelles pour 2025 :

- 7 octobre 14h00-17h00 💻
  - *Suite des travaux sur le projet d'arrêté sur la* ***restauration scolaire***
  - Dès demain: *Mise sur Resana du ppt d'aujourd'hui + tableau de travail*

- 27 novembre 14h00 - 17h00 💻
  - *Reprise des travaux sur la restauration des* ***établissements de la petite enfance***