



ASSEMBLÉE NATIONALE

17ème législature

Arrêtés pour garantir la qualité de l'accueil dans les crèches

Question écrite n° 3000

Texte de la question

M. Thibault Bazin alerte Mme la ministre du travail, de la santé, des solidarités et des familles sur la nécessité de prendre deux arrêtés pour garantir la qualité de l'accueil dans les crèches. D'une part, en application de l'article D. 230-28 du code rural et de la pêche maritime, un arrêté peut être pris afin d'encadrer les repas servis par les services de restauration des établissements d'accueil d'enfants de moins de six ans. Il vise notamment à garantir « le respect d'exigences minimales de variété des plats servis », « la mise à disposition de portions de taille adaptée à l'âge de l'enfant » et « la prise en compte de besoins particuliers propres à l'alimentation infantile ». Un tel arrêté pourrait donc permettre de garantir la qualité des repas servis aux enfants. D'autre part, en application des dispositions du décret n° 2007-230 du 20 février 2007 relatif aux établissements et services d'accueil des enfants de moins de six ans et modifiant le code de la santé publique, un arrêté peut être pris afin de fixer la liste des documents à produire lors des contrôles annuels obligatoires sur pièces réalisés par les services départementaux de la protection maternelle et infantile. Un tel arrêté pourrait donc renforcer l'efficacité des contrôles menés par la protection maternelle et infantile. Or force est de constater qu'en date du 28 décembre 2024, ces arrêtés n'ont pas été pris. Dès lors, il lui demande de bien vouloir lui indiquer si elle entend prendre les arrêtés mentionnés ci-dessus et, si oui, sous quels délais.

Texte de la réponse

L'alimentation et l'hygiène alimentaire jouent un rôle fondamental dans la santé et le développement du jeune enfant. Selon l'Agence nationale de sécurité sanitaire (ANSES), la période de 0 à 3 ans est une période de « développement intense des fonctions immunitaires, neurologiques, gastro-intestinales et des capacités orales ». Ce développement nécessite une alimentation adaptée en quantité (portions, grammages) et en qualité (apports nutritionnels spécifiques). Le jeune enfant est, par ailleurs, particulièrement vulnérable à certains risques microbiens, d'où la nécessité d'assurer des mesures d'hygiène renforcées et d'éviter la consommation de certains aliments. Une attention doit également être portée aux risques allergiques et le rythme d'introduction de nouveaux aliments peut avoir un impact à cet égard. Le choix des aliments progressivement introduits, leur sécurité sur le plan sanitaire et le caractère quantitativement et qualitativement adapté des apports nutritionnels sont donc essentiels. Les modes d'accueil du jeune enfant qui fournissent une restauration collective doivent donc assurer une alimentation en quantité suffisante, adaptée aux besoins nutritionnels du jeune enfant selon son âge, sécurisée pour sa santé (conditions de conservation, etc.) et favorable à sa santé sur le long terme. Des préconisations et repères nutritionnels sont établis depuis 2001 dans le cadre du Programme national nutrition santé (PNNS) établi par l'agence Santé publique France sur la base de l'expertise scientifique de l'ANSES et du haut conseil de la santé publique. Les repères nutritionnels sont détaillés par tranche d'âge et la petite enfance (de zéro à 3 ans) est une des tranches d'âge identifiées. Ces repères font l'objet d'une actualisation régulière pour tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques, le dernier PNNS en date étant le PNNS 4 couvrant la période 2019-2023. Les travaux concernant l'élaboration du PNNS 5 sont en cours. Pour aider les acteurs publics à élaborer leur contrat de restauration collective et à guider leurs achats, une recommandation déclinant les repères nutritionnels, dite « recommandation nutrition à l'intention des acteurs de la restauration

collective de toutes les populations, de la petite enfance aux personnes âgées en institution », a été établie périodiquement, depuis 2007, par le groupe d'étude des marchés consacré à la restauration collective et à la nutrition. Ce groupe avait été mis en place par la décision n° 2006-01 du 1er mars 2007 du comité exécutif de l'observatoire économique de l'achat public. La recommandation couvre les acteurs de la restauration collective de toutes les populations, de la petite enfance aux personnes âgées en institution. Elle est accompagnée, pour en faciliter l'application, de fiches thématiques pour chacun des publics. S'agissant de la petite enfance, elle donne notamment des recommandations et conseils sur les objectifs nutritionnels, la diversification alimentaire, la structure des repas (nombre de composantes par âge et selon le repas), le choix des produits, les aspects sanitaires, la fréquence de service, le contrôle de l'équilibre des repas et le grammage des portions unitaires. Le haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge formule par ailleurs, dans son rapport de décembre 2024 sur la restauration des enfants en dehors de leur domicile, des recommandations afin de favoriser la qualité nutritionnelle des repas servis dans les modes d'accueil du jeune enfant qui seront utiles pour la préparation de l'arrêté précisé. Afin de favoriser une alimentation saine, de qualité, durable et accessible à tous, la loi n° 2020-874 du 27 juillet 2010 portant modernisation de l'agriculture et de la pêche prévoit que les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison. Un décret du 30 janvier 2012 pris pour l'application de cette loi prévoit que les exigences minimales sont définies par un arrêté ministériel conjoint des ministres chargés de l'alimentation, de la santé, de la consommation, de l'outre-mer, des collectivités territoriales, de la cohésion sociale et des solidarités. Le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire a démarré au second semestre 2024 des travaux d'actualisation des recommandations nutritionnelles pour la restauration en établissement d'accueil de jeunes enfants devant donner lieu à un arrêté interministériel en 2025. Enfin, la loi du 18 décembre 2023 pour le plein emploi a renouvelé complètement la politique de contrôle de la qualité des établissements d'accueil de jeunes enfants : - compétence affirmée du président du conseil départemental ; - élaboration d'un programme départemental annuel d'inspection et de contrôle ; - renouvellement tous les 15 ans de l'autorisation accordée aux gestionnaires d'établissements ; - mise en place d'une évaluation de la qualité d'accueil tous les 5 ans ; - obligation de transmission de pièces comptables aux caisses d'allocations familiales et publication de valeurs d'indicateurs par les gestionnaires d'établissements. Les décrets d'application de la loi précisent l'ensemble des informations nécessaires pour assurer les missions de contrôle, et le référentiel qualité et le guide de contrôle en cours de préparation viendront également apporter des préconisations utiles.

Données clés

Auteur : [M. Thibault Bazin](#)

Circonscription : Meurthe-et-Moselle (4^e circonscription) - Droite Républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 3000

Rubrique : Enfants

Ministère interrogé : [Travail, santé, solidarités et familles](#)

Ministère attributaire : [Travail, santé, solidarités et familles](#)

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 3 mars 2025

Question publiée au JO le : [31 décembre 2024](#), page 6856

Réponse publiée au JO le : [18 mars 2025](#), page 1887