

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

25 juin 2010

MODERNISATION DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE - (n° 2636)

Commission	
Gouvernement	

**AMENDEMENT**

N° 101

présenté par  
M. Lamblin-----  
**ARTICLE PREMIER**

Compléter l'alinéa 29 par la phrase suivante :

« Cette formation intègre obligatoirement l'acquisition de connaissances permettant d'orienter les pratiques alimentaires de leurs clients dans le cadre de l'exercice du libre-service. Les plats proposés au consommateur doivent être élaborés de façon à ce que, quel que soit son choix, la composition de son repas soit équilibrée. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Si l'équilibre alimentaire est indissociable d'une bonne qualité nutritionnelle des repas, il est indispensable que le mode de distribution des repas y contribue également. Or dans les restaurants en libre service, quand bien même existe une offre variée de plats limitant le risque de déséquilibre nutritionnel, les consommateurs peuvent être tentés de privilégier une certaine catégorie d'aliments au détriment d'une autre. C'est pourquoi, il faut veiller à ce que les personnels de ces services de restauration soient formés de façon à orienter leurs clients dans le choix des plats entrant dans la composition de leur repas.