

ASSEMBLÉE NATIONALE

5 décembre 2013

CONSOMMATION - (N° 1574)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N ° 453

présenté par

M. Cavard, Mme Abeille, M. Alauzet, Mme Allain, Mme Attard, Mme Auroi, M. Baupin,
Mme Bonneton, M. Coronado, M. de Rugy, M. François-Michel Lambert, M. Mamère,
Mme Massonneau, M. Molac, Mme Pompili, M. Roumegas et Mme Sas

ARTICLE 4 BIS A

Compléter cet article par les six alinéas suivants :

« Section 10 *ter*

« Qualité dans l'élaboration des plats proposés dans le cadre de la restauration collective et introduction de protéines végétales dans les menus

« *Art. L. 121-82-3.* – Les structures de restauration collective privilégient dans la fourniture des denrées alimentaires distribuées, le recours à une agriculture de proximité et à une production locale et biologique, lorsque cela est possible.

« Ces structures proposent une portion de protéines végétales à chaque repas, en cas de choix multiples. Dans le cas contraire, les protéines végétales remplacent les protéines animales dans un repas par semaine.

« Les menus affichés appliquent la même réglementation que celles introduites à la section 10 *bis* pour la restauration commerciale, concernant l'indication du « fait maison ».« Ce dispositif a un caractère expérimental, et prend un caractère obligatoire à partir du 1^{er} janvier 2015. ».**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement vise à encadrer les plats proposés dans le cadre de la restauration collective, dont la qualité interpelle nos concitoyen-nes.

La qualité des menus et des plats proposés dans la restauration collective doit être l'objet, comme l'est la restauration commerciale, d'une plus grande transparence et d'une meilleure information des usagers.

Par ailleurs, la France, engagée dans la réduction émissions des gaz à effet de serre au niveau européen, doit avoir à cœur de tenir les engagements pris. La réduction de consommation de protéines animales participe à l'atteinte de ces objectifs. Enfin, il est également urgent, pour des raisons sanitaires, de réduire de manière importante les protéines animales. En cela, la restauration collective est un levier important, qu'il faut utiliser de manière cohérente avec les objectifs sanitaires et environnementaux que la France se fixe.