

ASSEMBLÉE NATIONALE

31 juillet 2018

ÉQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 1175)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 1

présenté par

M. Vialay, Mme Bassire, Mme Trastour-Isnart, M. Brochand, Mme Louwagie, Mme Bazin-Malgras, M. Masson, M. Emmanuel Maquet, Mme Le Grip, M. Leclerc, Mme Valérie Boyer, M. Lorion, M. Pauget, Mme Kuster, M. Rolland, M. Reda, Mme Corneloup, M. Ferrara, Mme Beauvais, M. Ramadier, M. Lurton, M. Sermier, Mme Lacroute, M. Bony, M. Pierre-Henri Dumont, M. Cinieri, M. Thiériot, M. Perrut, Mme Valentin et M. Furst

ARTICLE 11 TER

Après le mot :

« à »,

rédiger ainsi la fin de l'alinéa 6 :

« l'utilisation de bouteilles en plastique dans le cadre des services de restauration collective. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les matières plastiques peuvent contenir des substances reconnues comme des « perturbateurs endocriniens ».

Cet amendement a pour objectif de se prémunir contre ces éventuels risques sanitaires et, à l'appui d'un principe de précaution d'engager cette démarche de façon large dans le secteur de la restauration collective.

Il vise à interdire l'utilisation de bouteilles en plastique de toute sorte (eau plate, gazeuse, soda, soupe, boissons liquides de toute sorte...) dans le cadre des services de restauration collective (scolaire, centres de loisirs, restaurants d'entreprises...), au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables, et prioritairement du verre, au plus tard le 1^{er} janvier 2020.

En 2015, une étude de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) a démontré que, même à froid, le risque de contamination du contenu alimentaire par le contenant plastique existe.

Le rapport rendu en 2017 par l'Inspection Générale des Affaires Sociales (IGAS), le Conseil Général de l'Environnement et du Développement durable (CGEDD), et le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER), sur la stratégie nationale relative aux perturbateurs endocriniens, recommande aux pouvoirs publics de renforcer leur action sur ces substances potentiellement toxiques.

Cette étude révèle que lors d'une campagne de contrôle des matériaux en contact avec des denrées alimentaires réalisée par la DGCCRF en 2015, 13 % des 92 échantillons analysés ont révélé la présence de bisphénol A.

Certains services de l'État ont d'ores et déjà introduit ce principe de précaution, et plusieurs délégataires de service de restauration collective ont indiqué être prêts à introduire ce changement de pratique.

Au-delà de l'enjeu sanitaire que présente ce principe de précaution pour les jeunes générations, celui-ci s'inscrit dans la politique de réduction des déchets initiée par les pouvoirs publics. En effet, l'utilisation de contenants en plastique à usage unique augmente la quantité de déchets générée par les services de restauration collective.

Cet amendement s'inscrit dans la lignée des interdictions précédemment adoptées dans le cadre de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, telles que celles relatives à la vaisselle jetable en plastique et aux sacs plastiques, à usage unique.