

ASSEMBLÉE NATIONALE

4 avril 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

Retiré

AMENDEMENT

N ° CE222

présenté par

Mme Maillart-Méhaignerie, rapporteure pour avis au nom de la commission du développement durable et de l'aménagement du territoire, Mme Le Feur, Mme Rossi, M. Djebbari, Mme Abba, M. Arend, Mme Pascale Boyer, Mme Brulebois, M. Buchou, M. Causse, M. Cesarini, M. Colas-Roy, Mme Couillard, Mme Yolaine de Courson, Mme De Temmerman, M. Dombreval, M. Fugit, M. Haury, Mme Josso, Mme Kerbarh, M. Krabal, M. François-Michel Lambert, M. Leclabart, Mme Marsaud, Mme Meynier-Millefert, M. Morenas, M. Orphelin, Mme Panonacle, Mme Park, M. Perea, M. Perrot, M. Pichereau, Mme Pompili, Mme Riotton, Mme Sarles, M. Thiébaud, Mme Tuffnell, M. Zulesi, Mme Vanceunebrock, M. Ferrand et les membres du groupe La République en Marche

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 11, insérer l'article suivant:**

Le III de l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement est complété par un alinéa ainsi rédigé :

« Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires, en matière plastique, de cuisson, de réchauffe et de service dans le cadre des services de restauration collective. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les matières plastiques peuvent contenir des substances reconnues comme des « perturbateurs endocriniens ». La migration des molécules de synthèse (additifs dont les bisphénols) dans l'alimentation est favorisée par la chaleur, les aliments gras ou acides ; le phénomène est aggravé en cas d'usure des plastiques.

Cet amendement vise ainsi à créer un nouvel article qui a pour objectif de se prémunir contre ces éventuels risques sanitaires et d'introduire un principe de précaution dans le secteur de la restauration collective. Il vise à interdire l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique, au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables au plus tard le 1^{er} janvier 2022.

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 et que la migration s'accroît lors du réchauffement du contenant.

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. À titre d'exemple, l'Agence Régionale de Santé de la Région Nouvelle-Aquitaine, dans son guide de janvier 2017, recommande de « privilégier pour la cuisson, la remise en température et le service, la vaisselle en verre, en inox ou porcelaine (de grade contact alimentaire) qui sont des matériaux simples non identifiés comme sujet aux migrations moléculaires ». Parallèlement, plusieurs collectivités locales comme les villes de Strasbourg, des Sables-d'Olonne, de Montrouge ou encore de Montpellier, se sont également engagées en faveur de la suppression de l'utilisation de barquettes en plastique dans le cadre des services de restauration scolaire. Par ailleurs, 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.