

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

17 mai 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 902)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

**AMENDEMENT**

N° 2241

présenté par

Mme Lenne, Mme Khattabi, Mme Le Peih, Mme Guerel, Mme Piron, M. Fugit, Mme Chapelier,  
M. Sempastous, Mme Khedher, Mme Racon-Bouzon, Mme Toutut-Picard, M. Marilossian,  
M. Chalumeau et M. Martin

-----

**ARTICLE 11**

Après l'alinéa 8, insérer l'alinéa suivant :

« 7° Ou acquis en prenant en compte la capacité du produit à réduire les risques en matière de santé. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

La qualité nutritionnelle des produits servis dans les restaurants collectifs est garantie par l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime. L'article 11, en fixant une nouvelle composition des repas proposés dans les restaurants collectifs, poursuit l'objectif d'une alimentation saine et durable et assure indirectement des produits qualitatifs d'un point de vue nutritionnel.

Néanmoins, il est nécessaire de compléter l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime en imposant aux restaurants collectifs de proposer des repas qui prennent en compte la capacité des produits à réduire les risques en matière de santé.

Cet amendement vise ainsi à lier la notion d'alimentation saine et durable à la notion de qualité nutritionnelle en reconnaissant les bienfaits de produits innovants comme des alternatives sûres en vue d'une alimentation moins salée, moins sucrée et moins grasse.

Dans le cadre de la politique de prévention du gouvernement, l'un des objectifs fixés est de réduire d'ici 5 ans la consommation de sel de 20 %. En cohérence avec les États généraux de l'alimentation, le gouvernement souhaite inciter les industriels à réduire la teneur en sel des aliments et à améliorer le contenu en autres nutriments profitables pour la santé.

La restauration collective, comme les industriels, doit garantir pleinement une alimentation saine afin d'améliorer l'état de santé général de la population.