

ASSEMBLÉE NATIONALE

2 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Retiré

AMENDEMENT

N° 1676

présenté par

M. Templier, Mme Boyer, M. Pellois, Mme Sarles, Mme Melchior, M. Colas-Roy, Mme Riotton,
Mme Silin, M. Sempastous, Mme Marsaud, Mme Galliard-Minier, Mme Bureau-Bonnard et
Mme Le Feur

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 59, insérer l'article suivant:**

Après l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un article ainsi rédigé :

« *Art. L. 230-5-6-1.* – À compter du 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge, ne peuvent servir à leurs convives plus de quatre plats protidiques sur vingt dont l'élément principal serait issu d'un processus industriel et composé de plus de cinq ingrédients. » »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Une étude, publiée en 2020, a démontré qu'un plat dont l'élément principal est issu d'un procédé industriel et est composé de plus de 5 ingrédients, a plus de 75 % de chances d'être un produit ultra-transformé. Ce seuil d'ingrédients correspond à celui préconisé par les fondateurs de la classification NOVA. La même étude souligne qu'il conviendrait de ne pas dépasser un à deux aliments ultra-transformés par jour. Or la consommation de ces produits se déroule bien au-delà de la restauration collective, et donc dans la sphère privée.

Cet amendement ne vise donc pas à interdire la consommation de produits ultra-transformés mais d'en limiter l'usage là où c'est possible. La restauration collective ne peut être une porte d'entrée à ces produits, notamment en raison de leur impact à la fois sur la santé et sur l'environnement. Ces impacts ont par ailleurs été maintes fois décrits par les scientifiques.

Enfin, cet amendement porte sur les aliments protidiques et n'interdit ou ne limite donc pas la consommation d'aliments ultra transformés non protidiques.