

ASSEMBLÉE NATIONALE

23 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 1652

présenté par

Mme Brulebois, Mme Bureau-Bonnard, M. Trompille et Mme Bessot Ballot

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 75, insérer l'article suivant:**

Dans les douze mois suivant la promulgation de la présente loi, le Gouvernement remet au Parlement un rapport sur les possibilités d'instaurer une obligation d'affichage dans les menus des cantines publiques de la provenance, de la nature et de la manière dont sont préparés les repas.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement reprend l'article 26 de la loi EGALIM et réitère la demande de rapport qui a été faite à l'article 30 de la même loi, qui aurait dû être rendu fin décembre 2020 mais ce n'est pas le cas à ce jour. A l'époque, l'article 26 résultait d'un amendement cosigné par 70 députés de la République en Marche pour la transparence des menus en restauration collective avec un affichage d'icônes été voté par l'Assemblée nationale à une large majorité.

Cet amendement visait à mettre en place une expérimentation de trois ans, autorisée par l'État, pour les collectivités territoriales volontaires. Il s'agit de promouvoir une alimentation saine et durable en s'appuyant sur un système d'affichage facile à mettre en oeuvre et qui ne coûte rien.

Il se matérialise sous la forme d'une grille d'icônes inscrits en face de chaque plat permettant d'identifier très vite des catégories simples : « fabriqué maison », « produits surgelés », « boîte de conserve » ou « origine biologique ».

De nombreux cuisiniers sont engagés dans cette démarche, dans la restauration collective, bien sûr, mais des grands chefs la soutiennent, par exemple, les cuisiniers de la République française ou d'Euro-Toques.

Cet affichage est déjà mis en oeuvre dans de nombreux établissements, en particulier dans le Jura.

C'est aussi la réponse à la forte demande des parents, qui veulent de plus en plus savoir ce que mangent leurs enfants et comment la nourriture est fabriquée. C'est aussi une manière de reconnaître le travail exemplaire de cuisiniers qui se donnent le mal d'éplucher des carottes plutôt que d'ouvrir des boîtes. C'est encore une éducation quotidienne des enfants.

Nous le savons, les habitudes alimentaires de nos enfants se prennent dès le plus jeune âge et ceux qui fréquentent nos cantines sont aussi les consommateurs de demain. L'éducation du consommateur est une clé parce qu'au final, quelles que furent les lois successives consacrées à l'agriculture, ce n'est pas le ministre, ni l'agriculteur, ni le transformateur qui décide, mais le consommateur ; c'est lui qui décide de consommer une alimentation citoyenne, saine et de qualité.