

ASSEMBLÉE NATIONALE

24 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

AMENDEMENT

N ° 1986

présenté par

M. Templier, Mme Bono-Vandorme, M. Cabaré, M. Claireaux, M. Barbier, M. Cormier-Bouligeon, M. Colas-Roy, Mme Melchior, M. Sempastous, M. Maire, M. Daniel, Mme Le Feur, Mme Silin, Mme Sylla, Mme Boyer, M. Dombrevail, Mme Park, M. Mahjoubi, Mme Panonacle, M. Fugit, Mme Bureau-Bonnard, Mme Ballet-Blu, Mme Vidal, Mme Riotton et Mme Braun-Pivet

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

Le chapitre préliminaire du titre III du livre II du code rural et de la pêche maritime est complété par un article L. 230-5-9 ainsi rédigé :

« *Art. L. 230-5-9.* – À compter du 1^{er} septembre 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'aliment serait composé de plus de cinq ingrédients et issu d'un processus industriel entraînant une modification sensible de l'état initial des ingrédients qui le composent. Les opérations listées au *d* du 2^o de l'article 3 du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil ne sont pas considérées comme une modification sensible. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Si la loi Egalim a permis des avancées concernant la qualité des produits cuisinés en restauration collective, il faut pouvoir aller plus loin en limitant drastiquement le recours aux produits ultra transformés. L'article L203-5-1 du code rural et de la pêche maritime fixe un objectif de 50 % de produits de qualité dans les repas servis en restauration collective dont au moins 20 % de bio. Or les produits bio peuvent aussi être des produits ultra transformés.

Plusieurs auteurs de SIGA et de l'INRAE ont démontré dans une étude de 2020 portant sur 25.000 produits alimentaires étiquetés – emballés, qu'au-delà de 5 ingrédients, dans plus de 75 % des cas, le produit est ultra-transformé[1]. Ce seuil de 5 ingrédients est aussi celui préconisé par les

fondateurs de la classification NOVA. Ces aliments ont l'avantage d'être peu chers économiquement mais à quels prix écologique et sanitaire ?

En 2019, l'INSERM a démontré que la consommation de ces produits (riches en sucre, sel et matières grasses) était associée à un risque plus élevé de surpoids, d'obésité, d'hypertension artérielle et de dyslipidémie, portes d'entrée vers des maladies plus graves. Près de 35 études épidémiologiques menées depuis 2010 confirment ces observations. De plus, deux chercheurs de l'INRAE ont montré que ces produits étaient néfastes pour la planète (déforestation, élevages intensifs, suremballage)[2], confirmant ainsi d'autres enquêtes sur le sujet[3].

L'étude Siga-Inrae fixe un seuil de précaution à pas plus de 1 à 2 aliments ultra transformés par jour. A l'heure où manger de manière saine pour la planète et pour la santé apparait comme un impératif des politiques publiques, il est clair que la restauration collective ne peut constituer une porte d'entrée aux produits ultra-transformés. Ils sont déjà bien trop présents dans notre vie privée.

Afin d'éviter toute ambiguïté sur l'exclusion des salades composées de plus de cinq ingrédients, cet amendement se réfère aux définitions prévues par l'article 3 du règlement européen n° 1333/2008. De plus, il ne porte que sur le plat protidique. La rédaction de cet amendement est consolidée puisqu'elle n'inclut que les produits protidiques ultra transformés, comme ce peut être le cas avec certains cordons bleus, achetés à bas coût, mais composés de parfois plus de 30 ingrédients (alors que 5 suffisent).

[1] Davidou, S., Christodoulou, A., Fardet, A., Frank, K., (2020). The holistico-reductionist Siga classification according to degree of food processing : An evaluation of ultra-processed foods in French supermarkets. *Food & Function* 11, 2026-2039.

[2] Fardet, A., Rock, E., (2020). Ultra-processed foods and food system sustainability : what are the links ? *Sustainability* 12(15), 6280.

[3] Seferidi, P., Scrinis, G., Huybrechts, I., Woods, J., Vineis, P., Millett, C., (2020). The neglected environmental impacts of ultra-processed foods. *The Lancet Planetary Health* 4(10), e437-e438.