

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N ° 3727

présenté par

Mme Gaillot, Mme Bagarry, Mme Batho, Mme Cariou, Mme Forteza, M. Julien-Laferrière et
M. Orphelin

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

Après l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un article L. 230-5-1-1 ainsi rédigé :

« *Art. L. 230-5-1-1.* – À compter du 1^{er} janvier 2023 et pour une durée expérimentale de trois ans, les services de la restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge et les services de restauration collective apparentés à une mission de service public sont tenus de supprimer les produits industriels contenant un additif cancérigène et plus de trois additifs.

« Cette expérimentation fait l'objet d'une évaluation dont les résultats sont transmis au Parlement et rendus public au plus tard six mois avant son terme. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'objectif du présent amendement est de prévoir une expérimentation de la réduction de l'utilisation des additifs alimentaires dans les repas servis dans les cantines scolaires, en imposant aux services de la restauration collective de supprimer les produits industriels contenant un additif cancérigène et plus de trois additifs à partir du 1^{er} janvier 2023.

Cette proposition est issue d'une étude sur les additifs alimentaires dans les produits servis dans les repas à la cantine des écoles maternelles et élémentaires à Gentilly, réalisée par un collectif de parents d'élèves en 2018.

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa santé physique et psychique.

Même si certains additifs seuls peuvent être inoffensifs, l'interaction entre plusieurs additifs – « l'effet cocktail » - peut être nocive, surtout chez un public vulnérable comme les enfants. Même si certains additifs seuls peuvent être inoffensifs, l'interaction entre plusieurs additifs – « l'effet cocktail » - peut être nocive, surtout chez un public vulnérable comme les enfants. De nombreuses études ont montré des associations entre la consommation d'aliments ultratransformés et un risque accru de dyslipidémie, de surpoids, d'obésité et d'hypertension artérielle. Dans une étude de mai 2019, des chercheurs de l'INSERM – sous la direction de Mathilde Touvier -, ont établi un lien entre consommation de ces aliments et le risque de maladies cardiovasculaires.