

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 5395

présenté par
M. Hemedinger

ARTICLE 59

Après l'alinéa 4, insérer l'alinéa suivant :

« À compter du 1^{er} janvier 2023, 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 limiter le recours aux aliments ultra-transformés à raison de un aliment ultra-transformé par repas si c'est un menu unique ou de deux aliments ultra-transformés sur l'offre totale du jour si plusieurs plats ou menus sont proposés. Un décret précise les conditions d'application de la mesure. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les produits ultra-transformés constituent un indicateur holistique mondial de la dégradation de la santé globale (humaine et planétaire). Si la globalisation de ces aliments a permis de fournir au plus grand nombre des calories bon marché et sûres (sécurité sanitaire et alimentaire) cela s'est accompagné d'une dégradation extrême des sécurités nutritionnelle et sanitaire (explosion des maladies chroniques partout où ces aliments pénètrent les marchés) et environnementale (dégradation des systèmes alimentaires). Ainsi, simplement réduire drastiquement leur consommation a un impact très fort sur la santé globale : c'est donc un puissant levier facilement actionnable au quotidien. Les dernières synthèses sur le sujet rapportent que la consommation excessive de produits ultra-transformés augmentent très fortement les risques de nombreuses maladies chroniques, dont cardiovasculaires (première cause de mortalité dans le monde), obésité et diabète de type 2, et de mortalité précoce. Le Haut conseil de la santé publique préconise ainsi d'intégrer dans le Programme national nutrition santé (PNNS) l'objectif d'« interrompre la croissance de la consommation des produits ultra-transformés (selon la classification NOVA) et réduire la consommation de ces produits de 20 % sur la période entre 2018 et 2021 ». Cet amendement vient compléter les amendements sur les menus végétariens, nécessaires pour répondre à l'urgence climatique, afin de s'assurer de la qualité des menus servis en restauration collective. Une telle mesure est également complémentaire des 50 % de produits durables instaurés par

EGAlim : les labels de qualité ne limite en effet en aucun cas le recours aux produits transformés (en magasin bio, un produit sur 4 environ est ultra-transformé par exemple). Le travail d'élaboration du décret réalisé en bonne intelligence avec les professionnels de terrain permettra d'établir la liste des produits dits ultra-transformés et facilement identifiables par les gestionnaires de cantines concernés.

La restauration collective publique, qui permet au plus grand nombre d'accéder à une alimentation diversifiée, ne doit pas constituer une porte d'entrée vers la consommation de ces produits composés de nombreux marqueurs d'ultra-transformation « cosmétiques » issus du « cracking » des aliments (colorants, émulsifiants, exhausteurs de goût, arômes, sucres hydrolysés, isolats de protéines et fibres, graisses hydrogénées...).

Il ne s'agit pas ici d'interdire la consommation de produits ultra-transformés mais simplement d'en limiter l'usage. En effet, d'après la FAO et Monteiro et al, c'est la consommation répétée de produits ultra-transformés qui est dangereuse pour la santé, et non leur consommation ponctuelle. En attendant d'autres études, un premier seuil de précaution suggère de limiter la consommation d'aliments ultra-transformés à 1 à 2 produits par jour, soit 15 % maximum des calories quotidiennes.