

ASSEMBLÉE NATIONALE

12 mars 2015

SANTÉ - (N° 2302)

Rejeté

AMENDEMENT

N ° AS377

présenté par

Mme Louwagie, M. Lurton, M. Cherpion et M. Jean-Pierre Barbier

ARTICLE 5

Compléter l'alinéa 3 par la phrase suivante :

« Ce décret doit prendre en compte l'applicabilité d'une telle mesure sans préjudice à la préservation et à la valorisation du modèle alimentaire français et à l'image d'excellence et de qualité de la filière alimentaire française. ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à rappeler l'importance du modèle alimentaire français, reconnu sur le plan de la santé publique, fondé sur la diversité, la convivialité et le plaisir.

Le modèle alimentaire français, qui se caractérise par un équilibre nutritionnel structuré autour de la prise de quatre repas par jour (petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner), de portions raisonnables, d'un équilibre sur plusieurs jours, mérite d'être préservé. Il constitue la richesse du patrimoine culinaire français.

Ce modèle alimentaire structuré qui consiste à manger de tout, sans interdit, en quantité raisonnable est une exception française bâtie autour de ce qui est communément appelé les « 4 E » :

- **Equilibre** : l'équilibre alimentaire se construit sur une grande diversité, et se caractérise par la prise de quatre repas par jour. Un comportement équilibré permet de lutter contre l'obésité en organisant tout au long de la journée les prises alimentaires.
- **Emotion** : le pouvoir émotionnel de l'aliment, au travers de son goût et du plaisir qu'il procure est au cœur de notre culture.
- **Ensemble** : la dimension sociale de l'alimentation est capitale. Préparer un repas, puis s'asseoir ensemble, autour d'une table pour le partager et parler de ce que l'on mange, fait partie de notre culture ancestrale.
- **Education** : l'éducation qui repose sur la diversité alimentaire et sur la transmission d'un savoir faire culinaire fait partie de nos atouts à conserver et à développer.

Nos produits d'alimentation s'inscrivent dans le modèle alimentaire et sont l'incarnation d'un véritable patrimoine. En 2012, l'UNESCO a d'ailleurs classé le "repas gastronomique des Français" comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité, une catégorie créée en 2003 pour protéger les pratiques culturelles et savoir-faire traditionnels, aux côtés des sites et monuments. Cette marque de distinction montre que le « repas gastronomique des Français » doit être valorisé et préservé.

Le modèle alimentaire a en outre permis de limiter la montée de maladies chroniques comme l'obésité. Le taux d'occurrence de l'obésité est d'ailleurs plus faible en France que dans les pays anglo-saxons qui développent une approche beaucoup plus fonctionnelle de l'alimentation.

Sous prétexte de garantir une meilleure information au consommateur sur la qualité nutritionnelle des aliments, la mise en place d'un dispositif stigmatisant ne correspond pas à la culture alimentaire et à l'image de produits français. Il mettrait en danger des siècles de savoir-faire, de connaissances, d'expériences et bannirait de l'alimentation les notions de diversité, d'équilibre, de convivialité qui font la force et la fierté du modèle alimentaire français.

Ainsi, toute information nutritionnelle complémentaire doit être de nature à aider le consommateur à conforter de bonnes pratiques alimentaires et le bon usage des aliments.