

ASSEMBLÉE NATIONALE

23 mars 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

Rejeté

AMENDEMENT

N° CD280

présenté par
Mme Brulebois

ARTICLE 11

I. - Compléter cet article par les deux alinéas suivants :

« *Art. L. 230-5-2.* – Au plus tard le 1^{er} janvier 2019, les personnes morales de droit public affichent, dans les restaurants collectifs dont elles ont la charge, sur un panneau d’affichage et sur les menus, des icônes permettant à la clientèle de savoir si les plats ont été cuisinés sur place et si ceux-ci ont été élaborés à partir de produits naturels. Les icônes affichées distinguent ainsi les catégories suivantes : « fait maison », « origine biologique », « produits surgelés », « produits à base de poudre », « produits en boîte », « produits industriels ».

« Un décret précise les modalités d’application du présent article, et notamment la création d’icônes obligatoires sur l’ensemble du territoire, ainsi que le contrôle de l’utilisation légale de celles-ci ».

II. – En conséquence, à l’alinéa 1, substituer aux mots :

« il est inséré un article L. 230-5-1 ainsi rédigé »,

les mots :

« sont insérés les articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 ainsi rédigés ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet article propose de rendre obligatoire dans la restauration collective l’affichage d’icônes permettant à la clientèle de savoir si les plats ont été cuisinés sur place et si ceux-ci ont été élaborés à partir de produits naturels. Il s’agit ainsi d’assurer une information transparente sur les prestations alimentaires. Ce dispositif représente une demande forte, notamment des parents d’élèves qui souhaitent sensibiliser leurs enfants à la bonne hygiène alimentaire dans les cantines scolaires.

En outre, grâce à ces icônes, les consommateurs de plus en plus soucieux de choisir une alimentation de qualité, locale et ayant un faible impact sur l’environnement, se tourneront en priorité vers les plats « faits maison » et « d’origine biologique ». Les acteurs de la restauration

collective seront quant à eux incités à cuisiner eux-mêmes les produits et à éviter les repas industriels livrés par des centrales externes (ex : barquettes en plastique souvent réchauffées). Cette démarche entrainera ainsi un cercle vertueux pour la montée en gamme de notre agriculture, valorisera les circuits courts, incitera la cuisine « sur place » et permettra de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Afin d'assurer le succès de ce nouvel affichage, celui-ci devra s'étendre sur l'ensemble du territoire et être mis en place à travers un classeur de traçabilité numérique, à la disposition des acteurs de la restauration collective, ce qui leur permettra de s'approprier l'utilisation légale des logos, à l'instar du système « e. pack hygiène ».

Cet affichage pour la transparence des menus a déjà été expérimenté avec succès par un collectif de professionnels de l'alimentation, dont font partie de grands chefs cuisiniers. Il s'agit donc de répliquer ce projet et de l'étendre à l'échelle nationale.