

ASSEMBLÉE NATIONALE

27 mars 2018

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

Rejeté

SOUS-AMENDEMENT

N° CD547

présenté par

Mme De Temmerman, Mme Cattelot, Mme Lecocq, M. Perea, Mme Marsaud et Mme Valérie Petit

à l'amendement n° CD|297 de Mme Maillart-Méhaignerie

ARTICLE 11

Compléter l'amendement par un alinéa ainsi rédigé :

« A l'Article L230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, ajouter les alinéas suivants :

« III. Le Conseil National de l'alimentation est chargé de proposer de nouvelles fréquences et de nouveaux

grammages en matière de protéines animales (viandes et produits laitiers en particulier) afin de limiter la part des viandes rouges, de réduire les apports en produits laitiers et d'augmenter la part de légumineuses dans la restauration, conformément au dernier avis du Haut Conseil à la Santé Publique pour réviser les repères alimentaires au sein du PNNS 2017-2021 et paru en 2017. En concertation avec les acteurs déjà engagés dans les démarches d'amélioration de l'alimentation en restauration collective, association d'usagers et collectivités, le Conseil National de l'alimentation élabore un ensemble de logos pédagogiques permettant aux usagers, et notamment aux plus jeunes, d'identifier rapidement l'origine des produits, labels et mention « Fait-maison ». Il promeut également les initiatives locales innovantes.

Le Conseil National de l'alimentation est chargé de veiller au respect de l'article L. 230-5-1. Dans ce but, il recueille les données quantitatives et qualitatives utiles à l'accomplissement de sa mission de suivi transmises par les gestionnaires, publics et privés, d'activités de restauration collective. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les fréquences et les portions recommandées par le gouvernement, et imposés pour partie au secteur de la

restauration collective par l'arrêté du 30 septembre 2011, conduisent à une surconsommation de protéines.

De plus, les recommandations précisées dans cet arrêté datant de 2011 sont aujourd'hui obsolètes.

La

GEMRCN actuellement texte de référence des gestionnaires de restauration collective nécessite une mise à jour au regard des dernières recherches et études en matière alimentaire et diététique. Les recommandations ne correspondent plus aux recommandations du Haut Conseil de la Santé Publique, dont le dernier avis pour réviser les repères alimentaires au sein du PNNS 2017-2021 est paru en 2017. Ce dernier avis préconise en effet de limiter la part des viandes rouges, de réduire les apports en produits laitiers et d'augmenter la part de légumineuses dans la restauration. Il convient donc de supprimer ce texte afin d'établir un nouvel arrêté conforme à ces révisions.

En ce qui concerne les enfants : d'après l'étude INCA 3, ces derniers consomment en moyenne 55 g de protéines par jour, soit entre 200 et 400% des Apports Nutritionnels Conseillés par l'ANSES (sachant pour rappel que les ANC sont déjà, «par sécurité», supérieurs aux besoins). Un constat partagé par l'étude ELANCE, qui a suivi plusieurs dizaines d'individus depuis leur naissance jusqu'à leurs 20 ans. Un fort apport en protéines animales, et en particulier celles issues des produits laitiers, est associé à des risques surpoids et des risques liés à l'obésité plus tard. Ceci n'est pas le cas avec des protéines végétales. Une situation de surpoids chez l'enfant peut avoir des conséquences importantes sur sa santé d'adulte : obésité, diabète, troubles ostéo-articulaires, maladies inflammatoires de l'intestin, troubles hépatiques... avec de plus un risque accru de dépression à l'adolescence.

De nombreux acteurs de la restauration collective sont déjà engagés dans des démarches responsables et durables, parfois avec un manque de visibilité. Certains ont mis en place des logos ou étiquettes propres à leur établissement (« Frais-maison » du collège de Cassel) ; une signalétique commune et concertée peut avoir une vertu pédagogique pour les plus jeunes. Les bonnes pratiques doivent être généralisée par l'inscription dans la loi.

L'article 11 du projet de loi ne prévoyant pas de sanction en cas de manquement aux objectifs fixés, il est nécessaire de prévoir un dispositif de suivi d'atteinte des objectifs et de valorisation des expériences réussies.

Pour diffuser un modèle qui fonctionne, il est indispensable d'accroître la visibilité des bonnes pratiques et de valider les modèles économiques performants. Le Conseil National de l'alimentation semble l'instrument le plus adapté pour assurer ces missions de suivi et de contrôle.