

ASSEMBLÉE NATIONALE

13 avril 2018

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

Retiré

AMENDEMENT

N ° CE1690

présenté par

Mme Brulebois, M. Lauzzana, Mme O'Petit, M. Chalumeau, M. Cesarini, Mme Vanceunebrock,
M. Testé, Mme Bureau-Bonnard, M. Labaronne, M. Masségli et Mme Le Feur

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 11, insérer l'article suivant:**

« L'État met en place, en s'appuyant sur l'initiative déjà existante dans 40 établissements, une expérimentation, pour une durée de deux ans, d'un affichage volontaire de la composition des menus dans la restauration collective. Cet affichage repose sur une iconographie permettant d'identifier les catégories suivantes de produits : « fait maison », « origine biologique », « produits surgelés », « produits à base de poudre », « produits en boîte », « produits industriels ».

« Un décret précise les modalités d'application de cette expérimentation ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Afin de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans la restauration collective, cet amendement prévoit l'expérimentation d'un affichage volontaire garantissant la transparence sur l'origine des produits composant les menus. Cet affichage se matérialise sous la forme d'une grille d'icônes permettant à la clientèle de savoir ce qu'il y a dans leur assiette et d'identifier notamment les plats qui ont été cuisinés sur place où préparés à partir de produits biologiques. Un tel affichage présente de nombreux avantages : sensibiliser le public aux bonnes pratiques alimentaires (notamment les enfants dans les cantines scolaires) ; Éduquer au goût et à la santé ; Inciter les cuisiniers à préparer des menus « fait maison » ; Valoriser le travail de l'équipe restauration ; Lutter contre le gaspillage alimentaire ; Dynamiser les circuits courts ... Autant de gestes d'une consommation plus responsable qui entraînera la montée en gamme du secteur agricole.

Cette expérimentation pourra s'appuyer sur une initiative déjà existante dans le Jura. Le Chef cuisinier du collège Jules-Grévy de Poligny, qui a reçu les palmes académiques pour sa cuisine responsable, a développé, en coopération avec un collectif de grands chefs et de cuisiniers de la restauration collective, une iconographie simple et lisible assurant la transparence sur l'origine des prestations alimentaires. Son projet, connaissant un grand succès sur le terrain, a été soutenu par le Département du Jura et est inscrit à la semaine européenne du développement durable 2018. La

démarche prend aujourd'hui de l'ampleur : elle inspire et mobilise désormais quarante établissements de la restauration collective sur l'ensemble du territoire.