

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

6 avril 2018

---

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

Retiré

**AMENDEMENT**

N ° CE465

présenté par

Mme Bessot Ballot, M. Lejeune, M. Thiébaud, M. Grau, Mme Jacqueline Dubois, M. Blanchet, M. Vignal, Mme Valetta Ardisson, Mme Colboc, M. Potterie, M. Gaillard, M. Marilossian, M. Chalumeau, M. Rebeyrotte, Mme Tamarelle-Verhaeghe, M. Paluszkiwicz, Mme Le Feur, Mme Robert et M. Folliot

-----

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

Un affichage obligatoire de la composition des menus dans la restauration collective est mis en place. 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 un affichage obligatoire 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 ou préparés à partir de produits biologiques.

Un tel affichage présente de nombreux avantages : sensibiliser le public aux bonnes pratiques alimentaires, inciter les cuisiniers à préparer des menus « fait maison ».