

ASSEMBLÉE NATIONALE

17 mai 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 902)

Commission	
Gouvernement	

Adopté

AMENDEMENT

N° 1601

présenté par

M. Viala, M. Dive, M. Emmanuel Maquet, M. Pierre-Henri Dumont, M. Bazin, M. Fasquelle,
Mme Lacroute, M. de Ganay, M. Jean-Claude Bouchet, M. Jean-Pierre Vigier, M. Saddier,
M. Schellenberger et M. Forissier

ARTICLE 11 TERDECIES

Supprimer cet article.

EXPOSÉ SOMMAIRE

La création d'une nouvelle mention valorisante « issue d'une production à haute valeur nutritionnelle » nuit directement à l'ambition de l'objectif d'approvisionnement en produits locaux, issus de l'agriculture biologique ou sous SIQO décrit dans l'article II du présent projet de loi.

En effet, l'usage de cette mention pourra facilement se développer sur des produits standards, notamment hors-sol, et sur des produits d'importation, ce qui écartera définitivement les produits locaux/BIO/SIQO en restauration collective, étant donné les différences de prix.

Par exemple, des salaisonniers français s'approvisionnent déjà à partir de filières porcines espagnoles utilisant les pratiques d'alimentation visées par cette mention (« alimentation riche en Oméga 3 ») tout en bénéficiant de faibles coûts de revient.

Ensuite, il convient de s'interroger sur la désinformation qui serait alors organisée officiellement auprès des consommateurs et acheteurs grossistes, la notion de « haute valeur nutritionnelle » sur des produits destinés à la consommation humaine sera interprétée comme « haute valeur nutritionnelle pour l'homme », ceci sans aucune analyse nutritionnelle et recommandations médicales. Sachez que, pour le champ des omégas qui seront concernés par cet amendement, les omégas se dégradent à la cuisson et ne seront donc plus présents au moment de la consommation du produit cuit par le consommateur.

Il convient également de savoir que de nombreuses filières se lancent dans une alimentation plus équilibrée de leurs animaux, ce qui est une excellente direction, mais pour autant, les filières les plus avantagées, et de loin, par cette nouvelle mention seront les filières intensives et hors-sol, déjà compétitrices en prix. La politique encourageant un modèle désapprouvé par les consommateurs. Les activités agricoles en zones rurales sont de nouveau mises à mal par cet article.

Au-delà de ces incohérences (économiques, politiques et de discours sur la santé humaine), la création de cette mention dans le Code rural pose des questions à plus d'un titre :

- Cette mention serait très confuse pour les consommateurs, car elle porterait sur de modes d'élevages très hétérogènes, du plus extensif au plus intensif. Dans la filière œufs, par exemple, des élevages de l'ensemble de la gamme suivent déjà ce type de pratiques : des œufs de poule en cage, au sol, en plein air, aux œufs Label Rouge et biologiques.

- Quelle compatibilité et quelle lisibilité d'une telle mention avec la réglementation européenne sur les allégations nutritionnelles (Règlement (UE) N O 116/2010) ? Ce règlement harmonise les pratiques des entreprises en Europe, justement en termes d'allégations nutritionnelles, pour que les consommateurs aient confiance, et cela fonctionne bien depuis sa création, il a 10 ans, alors pourquoi créer une nouvelle mention qui brouille les messages ?

- Quelle lisibilité de cette mention pour les consommateurs à côté du Nutriscore, le système d'étiquetage nutritionnel volontaire ?

- Quel fondement pour cette mention, car elle n'est basée sur aucune analyse sur produits finis et consommés, ni sur le calcul des recommandations nutritionnelles ?

Pour toutes ces raisons, il est proposé ici de supprimer cet article issu d'un amendement adapté en Commission des Affaires économiques.

La Loi devrait rester cohérente avec les plans stratégiques adoptés par les filières agricoles françaises et favoriser la montée en gamme de l'agriculture française en aidant développer les SIQO, porteurs de nombreuses réponses aux demandes sociétales.

Les EGA ont largement mis en avant les nombreux aspects positifs des SIQO pour les producteurs et les filières de production, grâce à la création de valeur, mais également pour les consommateurs, car ils sont très complets : respect du bien-être animal, de l'environnement et de la biodiversité, mise en œuvre de l'agroécologie, goût supérieur, origine contrôlée, garanties de contrôles, et également très bonnes valeurs nutritionnelles.

Ils ont même des qualités reconnues par les professionnels de la restauration collective qui permettent d'en limiter les surcoûts : moins de pertes d'eau à la cuisson, grammages des portions pouvant être adaptés au type de convives, produits plus appréciés par les convives donc moins de gaspillage...