

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

11 mai 2018

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

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

**AMENDEMENT**

N° 387

présenté par

M. François-Michel Lambert et M. El Guerrab

-----

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

I. – Les aliments ultra-transformés désignent tout aliment vendu dans le commerce ou utilisé par un service de restauration, dont la fabrication ou le traitement ont impliqué l'usage d'additifs et d'ingrédients technologiques destinés à en améliorer le goût, à en modifier la texture, à en maîtriser, au-delà d'une simple standardisation, la composition nutritionnelle, et plus généralement à en imiter des qualités organoleptiques ou enfin pour masquer les défauts du produit mis à la vente.

II. – Le ministère en charge de l'économie se charge de la mise en place, pour le 1<sup>er</sup> janvier 2020, d'un étiquetage supplémentaire sur les denrées alimentaires informant le consommateur sur le caractère ultra-transformé d'un aliment.

III. – Après le troisième alinéa de l'article L. 3231-1 du code de la santé publique, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« - la sensibilisation à la manière de bien choisir les denrées vendues dans le commerce ; »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour bien informer le consommateur, en particulier lorsque celui-ci s'apprête à consommer un aliment ultra-transformé.

A ce jour, les aliments ultra-transformés représentent en France probablement 40-50 % de l'offre actuelle en supermarché et serait selon les chercheurs, la première cause indirecte de mortalité précoce dans les grandes villes, responsable en partie de la stagnation de l'espérance de vie en bonne santé (< 65 ans pour les hommes et les femmes).

Les ingrédients et/ou additifs cosmétiques utilisés dans ces aliments sont en réalité des substances alimentaires qui ne sont pas habituellement utilisées en cuisine et que les industriels utilisent pour imiter les qualités organoleptiques d'un aliment brut et de leur préparation culinaire ou pour masquer des défauts du produit fini. En outre on sait encore peu de choses sur les effets « cocktail » potentiellement délétères de ces additifs sur le long terme ainsi que sur leur action sur la flore microbienne colique.

Il est donc urgent de réguler un tel commerce, avec des dispositions néanmoins transitoires afin de ne pas perturber les acteurs du commerce et de la distribution pour aboutir à une limitation de leur consommation et de leur publicité avec la création d'une éducation à l'alimentation préventive dès l'âge de 3 ans le plus rapidement possible.