

ASSEMBLÉE NATIONALE

13 juillet 2018

ÉQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 1135)

Rejeté

AMENDEMENT

N ° CE437

présenté par

Mme Rossi, Mme Abba, M. Damien Adam, M. Arend, M. Attal, Mme Bagarry, Mme Bessot Ballot, M. Bois, Mme Bono-Vandorme, Mme Pascale Boyer, M. Buchou, Mme Bureau-Bonnard, M. Cabaré, M. Causse, Mme Cazarian, M. Cellier, M. Chalumeau, Mme Clapot, M. Colas-Roy, Mme Colboc, Mme Couillard, Mme Yolaine de Courson, M. Damaisin, M. Daniel, Mme De Temmerman, M. Dombreval, Mme Dubré-Chirat, Mme Dufeu, Mme Frédérique Dumas, Mme Fontenel-Personne, M. Fugit, M. Gaillard, Mme Gayte, M. Giraud, Mme Givernet, M. Gouttefarde, Mme Grandjean, Mme Gregoire, Mme Guerel, Mme Hai, M. Julien-Laferrière, Mme Kerbarh, Mme Khattabi, Mme Khedher, M. Kokouendo, M. François-Michel Lambert, M. Lauzzana, Mme Lecocq, Mme Lenne, Mme Magne, M. Maire, M. Marilossian, Mme Marsaud, Mme Mauborgne, M. Mendes, Mme Mirallès, M. Mis, M. Molac, Mme Mörch, Mme Muschotti, M. Nadot, M. Orphelin, Mme Osson, M. Paluszkiewicz, Mme Panonacle, Mme Park, M. Perrot, Mme Petel, Mme Peyrol, Mme Piron, Mme Pompili, M. Portarrieu, M. Questel, Mme Racon-Bouzon, Mme Robert, M. Roseren, M. Rudigoz, Mme Sarles, M. Sorre, Mme Sylla, Mme Tamarelle-Verhaeghe, Mme Tanguy, M. Testé, Mme Thillaye, M. Touraine, Mme Toutut-Picard, M. Trompille, Mme Tuffnell, Mme Valetta Ardisson, M. Vignal, Mme Wonner et M. Zulesi

ARTICLE 11 TER

Après l'alinéa 3, insérer les quatre alinéas suivants :

« 1° *bis* Après le troisième alinéa, il est inséré un alinéa ainsi rédigé : « Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique, dans les services de restauration collective des établissements scolaires et universitaires ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, les dispositions du présent alinéa sont applicables au plus tard le 1^{er} janvier 2028. »

« 1° *ter* Au dernier alinéa, après le mot : « application », sont insérés les mots : « des trois premiers alinéas ».

« III. – Après l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un article L. 230-5-1 ainsi rédigé :

« Art. L. 230-5-1. – Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de

moins de six ans sont soumis aux dispositions du quatrième alinéa du III de l'article L. 541-10-5 du code de l'environnement. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les matières plastiques peuvent contenir des substances reconnues comme des « perturbateurs endocriniens ». La migration des molécules de synthèse (additifs dont les bisphénols) dans l'alimentation est favorisée par la chaleur, les aliments gras ou acides ; le phénomène est aggravé en cas d'usure des plastiques.

Cet amendement créé un nouvel article qui a pour objectif de se prémunir contre ces éventuels risques sanitaires et d'introduire un principe de précaution dans le secteur de la restauration scolaire, universitaire et des crèches. Il vise ainsi à interdire, dans ces établissements, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique à partir du 1^{er} janvier 2025, au profit de l'utilisation de matériaux inertes et durables.

Cet amendement prévoit un délai supplémentaire pour les collectivités territoriales de moins de 2000 habitants, afin de leur laisser un temps d'adaptation supplémentaire à la mise en place de cette interdiction.

En 2015, une étude de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) a démontré que, même à froid, le risque de contamination du contenu alimentaire par le contenant plastique existe et que la migration s'accroît lors du réchauffement du contenant.

Le rapport rendu en 2017 par l'Inspection Générale des Affaires Sociales (IGAS), le Conseil Général de l'Environnement et du Développement durable (CGEDD), et le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER), sur la stratégie nationale relative aux perturbateurs endocriniens, recommande aux pouvoirs publics de renforcer leur action sur ces substances potentiellement toxiques. Cette étude révèle que lors d'une campagne de contrôle des matériaux en contact avec des denrées alimentaires réalisée par la DGCCRF en 2015, 13 % des 92 échantillons analysés ont révélé la présence de bisphénol A.

Certains services de l'État ont également d'ores et déjà introduit ce principe de précaution. À titre d'exemple, l'Agence Régionale de Santé de la Région Nouvelle-Aquitaine, dans son guide de janvier 2017, recommande de « privilégier pour la cuisson, la remise en température et le service, la vaisselle en verre, en inox ou porcelaine (de grade contact alimentaire) qui sont des matériaux simples non identifiés comme sujet aux migrations moléculaires ».

Parallèlement, plusieurs collectivités locales comme les villes de Strasbourg, les Sables-d'Olonne, Montrouge ou encore Montpellier, se sont également engagées en faveur de la suppression de l'utilisation de barquettes en plastique dans le cadre de leurs services de restauration scolaire. Par ailleurs, plusieurs délégataires de service de restauration collective ont indiqué être prêts à introduire ce changement de pratique.

Les exemples existants démontrent que la suppression des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service, en matière plastique n'a généré qu'un faible surcoût, voire un impact financier nul pour les collectivités territoriales ayant fait le choix de la suppression des contenants

alimentaires en plastique. Au contraire, la suppression des contenants en plastique peut être génératrice d'économies pour les communes, compte tenu de la diminution des coûts de collecte, de traitement ou de stockage des déchets et des gains réalisés sur l'achat de consommables (barquettes, films, vaisselle en plastique).

De plus, loin d'être destructrice d'emplois, cette évolution législative renforcera les filières de production de matériaux inertes et durables existantes et permettra l'émergence de filières nouvelles et porteuses d'innovations, comme à Limoges avec le lancement d'une porcelaine résistante aux chocs.

Au-delà de l'enjeu sanitaire auquel répond ce principe de précaution pour nos jeunes générations, celui-ci s'inscrit dans la politique de réduction des déchets initiée par les pouvoirs publics. En effet, l'utilisation de contenants en plastique à usage unique augmente la quantité de déchets générée par les services de restauration collective. Cet amendement s'inscrit ainsi dans la lignée des interdictions précédemment adoptées dans le cadre de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, telles que celles relatives à la vaisselle jetable en plastique et aux sacs plastiques, à usage unique.

L'introduction de ce principe de précaution permet à la fois de se prémunir contre d'éventuels risques sanitaires pour nos enfants, dont on ne mesure pas encore l'ampleur, tout en s'inscrivant dans une démarche environnementale fidèle à nos ambitions.