

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

18 février 2019

PROTÉGER LA POPULATION DES DANGERS DE LA MALBOUFFE - (N° 1561)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

**AMENDEMENT**

N ° 33

présenté par  
Mme Brulebois

-----

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 4, insérer l'article suivant:**

I. – À titre expérimental et pour une durée de trois ans, l'État peut autoriser les collectivités territoriales qui le souhaitent, à mettre en place 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 ».

II. – Les modalités d'application de l'expérimentation prévue au I sont définies par décret en Conseil d'État.

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Afin de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans la restauration collective et de lutter contre les dangers de la malbouffe, 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) ; Eduquer 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 entrainera la montée en gamme du secteur agricole.