

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 novembre 2019

RELATIF À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE - (N° 2274)

Rejeté

SOUS-AMENDEMENT

N° CD1815

présenté par

Mme Genevard, Mme Valentin, M. Bony, M. Lurton, M. Leclerc, Mme Poletti et M. Viala

à l'amendement n° CD|669 de la commission des affaires économiques

ARTICLE ADDITIONNEL**ARTICLE 10**

À l'alinéa 3, après le mot :

« kilogramme ou plus »,

insérer les mots :

« , aux fruits et légumes dont l'emballage plastique permet d'allonger la durée de conservation ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à lutter contre le gaspillage alimentaire des fruits et légumes.

L'emballage plastique peut permettre d'allonger la durée de conservation des aliments entre 2 à 10 jours de DLC suivant les produits, grâce à des calculs de perméabilités et donc la régulation de la respiration des fruits et légumes (échange O₂ / CO₂).

Le calcul permet aussi d'éviter la dessiccation/déshydratation (perte de poids), le flétrissement, l'oxydation, le brunissement, le verdissement, le rosissement etc.

Quelques exemples :

Haricot vert : 3/4 jours en vrac // 14 jours avec calcul de perméabilité (limite la dessiccation, le flétrissement)

Endive : 2 jours en vrac // 8-10 jours avec calcul de perméabilité (limite le rosissement, l'oxydation)

Salade, Epinard (flétrissement) + 2-3 jours de DLC gagnée

Choux de Bruxelles : 3-4 jours en vrac // 8-10 jours avec calcul de perméabilité (limite la perte de poids, déshydratation)

Fraises en barquettes : 1 jour en vrac // 7 jours (évite écrasement et limite déshydratation)