ASSEMBLÉE NATIONALE

24 mars 2023

MIEUX MANGER EN SOUTENANT LES FRANÇAIS FACE À L'INFLATION ET EN FAVORISANT L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINES - (N° 889)

Tombé

AMENDEMENT

N ° CE67

présenté par

M. Chassaigne, M. Jumel et M. William

ARTICLE 2

Après la deuxième phrase de l'alinéa 2, insérer la phrase suivante :

« La composition des produits du menu végétarien est garantie sans additifs, colorants, stabilisants, émulsifiants ou exhausteurs de goût. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Les auteurs de cet amendement souhaitent s'assurer que les produits entrant dans la composition des repas végétariens proposés sont de grande qualité nutritionnelle et non transformés.

Les retours d'expérience des repas servis dans la restauration scolaire dans le cadre du choix d'un menu végétarien démontrent aujourd'hui très souvent l'utilisation de produits transformés ou ultratransformés, sous la forme de boulettes ou galettes végétales, conduisant à la consommation d'additifs contraires aux enjeux nutritionnels et à la qualité alimentaire des repas servis.

En outre, une enquête conduite par l'Association UFC Que choisir en 2022 sur près de 800 menus végétariens servis aux enfants démontrait "que la proportion de produits industriels est en moyenne plus élevée dans les établissements qui proposent quotidiennement un menu végétarien (35 % de plats industriels contre 23 % pour les autres cantines) et qu'elle peut atteindre jusqu'à 84 % dans certaines cantines. Or, ces produits sont généralement ultra transformés et contiennent de nombreux additifs dont certains sont pointés du doigt par les autorités scientifiques, tel que le dioxyde de silicium E551, suspecté de contenir des nanoparticules néfastes sur l'intestin, le rein et le foie, ou encore le phosphate de calcium E341 et le diphosphate de calcium E450 qui pourraient augmenter les risques cardiovasculaires." L'étude précisait également que "beaucoup d'entre eux sont élaborés à partir de soja, une source de composés soupçonnés d'être des perturbateurs endocriniens (phytoœstrogènes). Alors que le Conseil National de la Restauration Collective recommande aux cantines de ne pas servir plus d'un produit à base de soja par mois aux élèves, 22 % des cantines analysées dépassent ce seuil. Pire, pour les menus végétariens quotidiens, c'est en moyenne deux fois le nombre maximal recommandé."