

**Discours de Mme Yaël Braun-Pivet,
Présidente de l'Assemblée nationale**

**Ouverture des États généraux de l'Éducation à l'Alimentation
et au Bien manger**

Mercredi 15 octobre 2025 - Galerie des Fêtes

SEUL LE PRONONCÉ FAIT FOI

Madame la Ministre, et Présidente du groupe d'études : gastronomie, métiers de bouche et arts de la table, chère Olivia Grégoire,

Mesdames et messieurs les parlementaires,

Mesdames et messieurs les élus locaux,

Monsieur le Délégué interministériel à la protection économique des consommateurs,

Mesdames, messieurs, chers participants à ces États-généraux,

« La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent ».

Cette sentence du Révolutionnaire **Brillat-Savarin** - qui légua son nom à un fromage et participa à d'autres États généraux, en 1789 - pourrait sembler un brin exagérée.

Et pourtant : ce qui se mijote dans nos assiettes déborde de loin la seule question du goût.

Le bien-manger, c'est en effet un enjeu essentiel pour notre société.

C'est une exigence, tout d'abord, **de santé publique**. Une véritable épidémie silencieuse frappe en effet notre société : près d'un adulte sur deux est en surpoids et le taux d'obésité a doublé en 25 ans, ce qui accroît les risques de maladie chronique comme le diabète ou l'hypertension artérielle.

C'est ensuite une **exigence écologique et budgétaire** : puisque nos assiettes pèsent un quart de notre empreinte carbone, tandis que nos mauvaises habitudes alimentaires coûtent 19 milliards par an à la collectivité. En période de contraintes budgétaires, voici bien un levier d'économie structurelle qui ferait consensus !

Le bien-manger, c'est également une **exigence de justice sociale**, tant l'obésité frappe d'abord les plus modestes. Cette injustice criante et flagrante, je l'ai constatée, chaque soir de distribution, aux Restos du Cœur, quand des familles privilégiaient des plats ultra-transformés à des légumes. Ce colloque sera d'ailleurs l'occasion de démentir un préjugé tenace : **non, mieux manger ne coûte pas forcément plus cher !** Cuisiner une bonne ratatouille ou un pot-au-feu pour toute une famille, c'est en effet très souvent plus économique que multiplier des plats préparés.

Le bien-manger, c'est également une **exigence de souveraineté agricole** : car privilégier des produits français, en circuit court et de qualité, c'est un acte citoyen et une recette gagnant-gagnant pour nos agriculteurs comme pour les consommateurs.

Enfin, le bien-manger est aussi **indispensable pour nourrir notre lien social**. Le repas gastronomique des Français, classé au patrimoine immatériel mondial de l'UNESCO, c'est en effet l'art de se retrouver tous autour de la table, d'échanger, de prendre des nouvelles, de partager non seulement un repas, mais encore des rires et des sourires. C'est le ciment de nos familles et du vivre-ensemble - et dans nos sociétés ultra-connectées, nous avons plus que jamais besoin de tels moments.

Ainsi, face à toutes ces exigences et ces urgences, nous avons un devoir collectif : **faire du bien-manger non plus un luxe, mais un droit**.

**

À l'Assemblée nationale, nous avons pris la pleine mesure de cet enjeu depuis 2017. En particulier, les lois EGalim de 2018 et 2021 ont permis des avancées majeures :

- En favorisant une alimentation plus saine et une meilleure rémunération des producteurs par l'encadrement des promotions ;

- En instaurant un quota, dans les cantines scolaires, de 50 % de produits de qualité dont 20 % de bio ;

- En renforçant l'obligation pour les écoles de délivrer une vraie éducation au goût et à l'alimentation, en particulier au primaire et au collège.

Car oui, apprendre à bien manger devrait faire partie des fondamentaux au même titre qu'apprendre à lire, écrire, compter ou bien se comporter.

Mieux légiférer, c'est aussi corriger des absurdités toxiques pour notre santé. Un exemple très simple : la TVA sur les bonbons est au taux réduit de 5,5%, alors qu'elle est de 20 % pour le dentifrice au fluor ou l'entrée à une salle de sport. C'est ubuesque !

**

Dans ce combat contre la malbouffe, **l'Assemblée nationale, qui nourrit chaque jour environ 2 000 députés, fonctionnaires et collaborateurs, se doit elle-même d'être exemplaire.**

C'est pourquoi j'ai tenu à ce que notre restauration signe la charte ETICA, pour des produits plus sains et respectueux du bien-être animal.

C'est pourquoi j'ai créé et multiplié les partenariats avec les lycées agricoles, pour former nos talents et proposer plus de produits locaux.

Et c'est aussi pourquoi l'Assemblée nationale progresse, année après année, pour atteindre voire dépasser tous les objectifs des lois Egalim : en multipliant les produits bio, locaux ou de saison ; en luttant contre le gaspillage alimentaire ; ou en proposant des plats végétariens à chaque repas.

Désormais, à l'Assemblée nationale, un repas servi sur cinq est ainsi végétarien [contre près d'un 1 sur 10 avant 2022].

**

Mesdames, Messieurs,

Certes, la loi peut donner la recette, mais c'est à nous tous de nous mettre aux fourneaux.

Ainsi, sur l'alimentation comme sur tous les autres sujets, je suis convaincue d'une chose : il serait vain de tout attendre de la puissance publique, de l'État ou de la loi.

Nous avons besoin d'une mobilisation collective, d'une **véritable société de l'engagement** qui implique chacun d'entre nous : agriculteurs, industriels, grande distribution, chefs à toque, et, bien sûr, nous-mêmes, les citoyens-consommateurs.

Moi qui suis d'un naturel optimiste, j'ai toute confiance dans la formidable inventivité de nos concitoyens. C'est eux qui font d'ores et déjà germer, partout sur le territoire, les solutions les plus fertiles.

C'est pour cela que je multiplie les déplacements sur le terrain – plus de 75 depuis 2022 : afin de m'inspirer des initiatives et talents qui foisonnent dans nos départements, et en particulier dans nos ruralités.

Je pense, par exemple, à mon déplacement, en juin, dans les Côtes-d'Armor, à la ferme de Marie-Jeanne, qui propose la vente de volailles élevées en plein air avec des normes éthiques exigeantes.

Je pense aussi à l'initiative « C'est qui le patron ?! », qui engage les consommateurs en rémunérant mieux les producteurs. J'ai pu en mesurer tous les bienfaits à la laiterie de Saint-Denis-de-l'Hôtel, dans le Loiret, en janvier.

Cette dernière initiative le prouve : l'alliance entre nos concitoyens et ceux qui les nourrissent, entre la terre et la table, est appelée à se nouer. Au fond, les préoccupations convergent : favoriser une alimentation protégeant la santé et valorisant le savoir-faire français.

**

Mieux manger pour le bien de toute la société : telle est donc la substantifique moelle de ces États généraux.

Pour leur organisation, je voudrais te remercier, **chère Olivia Grégoire**. Toi dont je connais l'investissement pour défendre le savoir-faire et l'excellence française.

Et je sais que tu comptes bientôt continuer ton engagement, avec une proposition de loi ambitieuse pour renforcer la place de l'éducation à l'alimentation.

Quoi qu'il en soit, je te félicite pour nous avoir concocté ce colloque au menu fort appétissant, avec des invités prestigieux qui nourriront notre intelligence collective : élus, experts, médecins, chercheurs, industriels, cuisiniers, chefs étoilés et critiques gastronomiques...

Merci donc à tous nos nombreux colloquants.

Et si vous manquez d'inspiration, vous pourrez toujours vous remémorer le conseil d'un ancien Président de la République en 1995.

Un conseil qui tient en trois mots : « *Mangez des pommes !* »