

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

3 mars 2021

**LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)**

Rejeté

**AMENDEMENT**

N° 3747

présenté par

Mme Tuffnell, M. Millienne, Mme Yolaine de Courson et M. Balanant, rapporteur thématique

-----

**ARTICLE 59**

Compléter l'alinéa 2 par la phrase suivante :

« S'agissant de la restauration servie en école primaire, les collectivités territoriales volontaires proposent une offre de menus mixtes, riches en céréales et en légumineuses, associant davantage de protéines végétales que de protéines animales. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

L'objet de cet amendement est d'une part d'apporter de la rigueur à la rédaction en supprimant la référence aux termes « choix d'un menu » qui ne correspond pas à la réalité de ce qui est proposé dans tout milieu scolaire. En effet, s'agissant de la restauration scolaire, en école primaire (école maternelle et école élémentaire), dans la grande majorité des cas, aucun choix n'est possible pour l'élève. Le choix effectif de la composition du repas, n'est possible qu'au collège, lycée et ensuite en restauration universitaire. Le terme de « choix » est donc inapproprié à la situation concrète de l'école primaire, il doit donc être écarté, en ce cas.

D'autre part, la suppression de la référence à un choix de menus, impose de revenir ensuite sur la locution de « menu végétarien », car sans choix possible, donc option avec un repas carné -seuls des menus végétariens seraient donc proposés quotidiennement (produits végétaux, poisson, œufs et produits laitiers).

Pour éviter cet écueil s'agissant des classes de maternelles jusqu'aux classes élémentaires, la rédaction proposée lui préfère donc la référence à des « menus mixtes, riches en céréales et légumineuses associant davantage de protéines végétales que de protéines animales ».

Préférer la locution « protéines végétales » à celle de « menus végétariens » nous semble, au surplus, pertinent du fait que rentrent dans un menu végétarien les œufs et les produits laitiers qui sont pourtant des protéines animales dont la disposition dont on veut se doter entend justement réduire l'importance.

D'autre part, cet amendement donne droit au consensus de la communauté des nutritionnistes qui

---

soulignent les bienfaits de régimes riches en légumineuses. Il est vrai que les légumineuses constituent la première source de protéines qui représentent 60 % de leur poids sec, contre 20 % du poids sec de la viande, par exemple. Par ailleurs, d'un point de vue global, l'angle de cet amendement s'inscrit en cohérence avec l'objet du projet de loi car la production de légumineuses est également vertueuse vis-à-vis de l'usage d'intrants visé à l'article 62, ne nécessitant pas de recourir aux engrais azotés, l'accroissement de la production de légumineuses tendra à limiter les émissions en protoxyde d'azote. Cette option est totalement en phase avec la relance du plan protéines. La promotion des protéines végétales, a, en effet, été actée dans le nouvel élan du plan protéines, qui donne la préférence aux productions locales, pour gagner en autonomie et contribuer à lutter contre la déforestation importée.

Ce plan gouvernemental annoncé de 100 millions d'euros, loin de n'être que fourrager, fléchera particulièrement la production de légumineuses pour la consommation humaine, il convient de trouver des débouchés pour cette filière dynamisée. Enfin la référence aux « protéines végétales » nous semble aussi dictée par cohérence avec l'art L. 230-5-4 qui impose aux gestionnaires de restauration collective publique et privée servant plus de 200 couverts / jour de présenter à leur structure dirigeante « un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales » L'option portée par cet amendement donne droit à la sagesse populaire qui s'est perpétuée historiquement et qui constitue un héritage culinaire comprenant des spécialités comme le couscous, le petit salé aux lentilles, le cassoulet, le chili con carné... Cette formule serait, de plus, avantageuse en termes de coût pour les économats des restauration collectives, elle est, par ailleurs, plus apte à lutter contre le gaspillage alimentaire, dont font, au contraire, état les premiers bilans d'étape de l'expérimentation du menu strictement végétarien.