

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Tombé

AMENDEMENT

N ° 4888

présenté par
Mme de Vaucouleurs

ARTICLE 59

Compléter cet article par l'alinéa suivant :

« III. – Sous réserve de respecter les conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et le respect d'exigences adaptées aux besoins des usagers, à compter du 1^{er} janvier 2025, les personnes morales de droit public et privé en charge des restaurants collectifs proposant déjà, au moment où la loi est votée, différents plats protidiques ou menus plusieurs fois par mois au moment où la loi est promulguée et accueillant des publics dits captifs, sont tenues de proposer quotidiennement le choix d'un menu sans viande ni poisson équilibré. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à rendre obligatoire la mise en œuvre d'une option végétarienne quotidienne équilibrée dans les établissements scolaires avec internat, les hôpitaux, les Ehpad, les maisons de retraite, les établissements pénitentiaires et l'armée. Les usagers de ces structures, désignés comme publics captifs, n'ont d'autre choix que de manger ce qui leur est proposé sur place tous les jours, voire toute l'année. L'absence de choix alimentaire dans ces structures est particulièrement problématique dans un contexte où le nombre de convives consommant peu voire pas de viande est en constante augmentation.

Le défenseur des droits préconise la généralisation du repas végétarien car il s'adapte à la grande majorité des habitudes alimentaires. L'option quotidienne sans viande ni poisson permet en effet aux enfants et aux adultes qui ne consomment pas de viande d'avoir des repas équilibrés et non des repas où la viande est simplement retirée de l'assiette. Elle garantit l'accès pour toutes et tous à une alimentation nutritionnellement adaptée et constitue ainsi un levier important de justice sociale. Elle permet également de proposer à l'ensemble des convives une offre diversifiée de protéines au quotidien et ainsi de faire évoluer les habitudes alimentaires en douceur.

L'ANSES, le Haut Conseil à la Santé Publique ainsi que le Programme national nutrition santé préconisent d'augmenter la consommation de fruits et légumes et de légumes secs tout en réduisant celle de viande rouge et de charcuterie. La végétalisation de l'alimentation permet de rééquilibrer le ratio protéines animales/végétales, d'apporter davantage de fibres et de vitamines (dont la population est en carence) et présente un impact positif sur les maladies cardio-vasculaires, le diabète et certains cancers.

Du point de vue environnemental, l'alimentation représente 24 % de l'empreinte carbone des ménages français. Cette empreinte est dominée par l'amont agricole, dont les émissions proviennent à 85 % de la production de viande et de produits laitiers. La végétalisation (partielle) du régime alimentaire des Français-es est une nécessité et a été identifiée comme telle par le Sénat dans son rapport sur l'alimentation durable publié en 2020 et par l'ADEME dans son magazine 142 paru en janvier 2021.

L'introduction de menus équilibrés sans viande ni poisson dans la restauration collective se traduirait par une réduction significative des émissions de gaz à effet de serre. Au-delà de sa pertinence en matière de climat, cette végétalisation de l'alimentation au profit d'une viande de meilleure qualité présente également de nombreux bénéfices pour la biodiversité terrestre et marine, la préservation de l'eau et la lutte contre la déforestation.

Cet amendement est déposé à partir d'une proposition de Greenpeace France, AVF, Assiettes Végétales. Il prévoit toutefois que l'entrée en vigueur de cette disposition soit fixée à 2025 au lieu de 2023 pour laisser aux entreprises et aux collectivités le temps de s'adapter.