ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N º 5926

présenté par
M. Julien-Laferrière, Mme Bagarry, Mme Batho, Mme Forteza, Mme Gaillot, M. Orphelin, M. Villani et M. Houbron

---

ARTICLE 59

Rédiger ainsi cet article :

« L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est complété par un alinéa ainsi rédigé :

« 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, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° du portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public et apparentés à des missions de service public ont la charge sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu sans viande ni poisson composé de protéines animales ou végétales.

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'expérimentation de la loi no 2018-938 concernant l'introduction d'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires prend fin en octobre 2021. Malgré les conditions de crise sanitaire et les réticences initiales de certains élus, cette expérimentation est une réussite : d'une part, près des trois quarts des villes l'appliquent et proposent des menus de qualité et d'autre part, un rapport réalisé par le BASIC pour l'ONG Greenpeace en a prouvé les bénéfices environnementaux. Cet amendement vise à pérenniser cette expérimentation et à l'étendre à l'ensemble de la restauration collective publique et apparentée à des missions de service public.

Le terme « proposer » signifie que les services de restauration collective ont l'obligation de mettre à disposition des usagers un menu végétarien composé de protéines animales (produits laitiers, œufs) ou végétales (céréales, légumes secs). Il appartient donc aux services de restauration collective d'arbitrer sur le caractère exclusif ou alternatif de ce menu en fonction des contraintes

financières et organisationnelles qui leurs sont propres et dans le respect du cadre réglementaire relatif à la restauration scolaire et à la qualité nutritionnelle des repas.

La diversification de nos sources de protéines et la transition écologique de l'élevage sont plébiscitées par des milliers de scientifiques dans le monde en réponse à l'urgence climatique. Dans cette optique, les menus sans viande ni poisson équilibrés constituent une solution efficace pour lutter contre le réchauffement planétaire, davantage encore que le recours à des produits locaux, bio ou de saison. La diversification des sources de protéines est également bénéfique pour la santé. Elle constitue un levier massif de lutte contre l'épidémie d'obésité et l'explosion des maladies cardio-vasculaires. Enfin, cela répond à une forte attente sociétale : plus du quart de la population se déclare « flexitarienne », c'est-à-dire ne mangeant de la viande ou du poisson qu'occasionnellement ; 5 % est végétarienne, dont 12 % des 18-23 ans.

De plus, l'introduction de menus cuisinés à partir de protéines végétales (hors produits transformés) permet de dégager du budget, qui peut être réinvesti dans de la viande de qualité. L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, qui fait le point chaque année sur l'évolution des pratiques de plus de 6000 communes présentant des taux élevés de produits bio, montre par exemple que plus ces cantines investissent dans des menus sans viande ni poisson, plus elles investissent dans de la viande bio et locale. Ceci est d'autant plus essentiel que les volumes de viande importée sont significatifs en restauration collective.

Cet amendement a été travaillé avec Greenpeace France, Réseau Action Climat, Fondation pour la Nature et l'Homme, WWF France, AVF, Assiettes Végétales.