

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

AMENDEMENT

N° 6226

présenté par

M. Fugit, Mme Riotton, Mme Marsaud, Mme Galliard-Minier, M. Bonnell, M. Templier, M. Colas-Roy, Mme Le Feur, Mme Meynier-Millefert, Mme Panonacle, M. Pichereau, M. Baichère, Mme Boyer, Mme Bureau-Bonnard, Mme Delpirou, Mme Dubré-Chirat, Mme Khedher, M. Maire, M. Mis, Mme Park, Mme Piron, M. Raphan, M. Touraine et Mme Vignon

ARTICLE 59

Après l'alinéa 4, insérer les deux alinéas suivants :

« « *I bis.* – 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 2023, les personnes morales en charge des restaurants collectifs mentionnés aux articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2, et qui proposent déjà plusieurs plats ou menus principaux au choix, sont tenues de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien.

« « Deux ans après l'entrée en vigueur de la loi n° du portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, la mise en œuvre de l'alinéa précédent fait l'objet d'une évaluation, notamment en termes d'impact environnemental, de gaspillage alimentaire, de taux de fréquentation, de coûts, de diversité et de qualité nutritionnelle des repas. » ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement propose de généraliser le choix végétarien dans les selfs de la restauration collective publique.

Les premiers résultats de la loi EGalim sont très encourageants. Selon Greenpeace, seuls 6 % des élèves de primaire n'ont aujourd'hui presque jamais accès à un menu végétarien à la cantine, contre 69 % en 2018. Les menus dans les écoles primaires ont par ailleurs gagné en qualité, notamment grâce à la diminution des coûts qu'a entraîné la baisse de la consommation de viande.

Le principe de cet amendement est d'obliger les cantines type « self » à proposer au moins un choix végétarien par jour, ce qui semble assez aisé à mettre en oeuvre, dans la mesure où ce type de restauration effectue déjà plusieurs préparations par jour.

Le menu végétarien participe à la mise en oeuvre de la proposition SN2.1.5 de la CCC de structurer la filière protéagineuse, en augmentant la commande publique pour les protéines végétales. Il est en effet très important que les menus végétariens fassent l'objet d'une réflexion nutritionnelle approfondie, car ils ne peuvent en aucun cas être simplement des accompagnements. De plus, contrairement à certaines idées reçues, cela permet également de soutenir les éleveurs français. En effet, selon l'Interprofession Bétail et Viande (Interbev), 60 % des viandes servies en restauration collective proviennent de l'étranger. La réduction de la quantité de viande servie permet aux organismes de monter en gamme, et de servir de la viande plus qualitative, et donc plus locale. Cela répond d'ailleurs à une demande des français, qui sont 67 % à consentir à une réduction de leur consommation de viande au profit d'une meilleure qualité (Ifop, 2017).

Cette mesure devra faire l'objet d'une évaluation après son entrée en vigueur, afin de vérifier que la trajectoire est adaptée à l'objectif. Il est impératif que les choix végétariens n'entraînent pas de gaspillage alimentaire supplémentaire ni de carences nutritives chez les consommateurs, évitent les produits ultra-transformés qui sont mauvais pour la santé et l'environnement, et bien sûr réduisent l'impact environnemental de la restauration collective publique.