

ASSEMBLÉE NATIONALE

23 mars 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

Rejeté

AMENDEMENT

N° CD389

présenté par
Mme Park

ARTICLE 11

Compléter cet article par l'alinéa suivant :

« *Art. L. 230-5-2.* – Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont tenus de proposer 4 menus sans viande ni poisson sur une fréquence de 20 repas dans les six mois à compter de l'entrée en vigueur de la présente loi. Ces menus pourront être composés de protéines animales (fromage, oeuf) ou végétales (céréales, légumineuses). »

II. – En conséquence, à l'alinéa 1, substituer aux mots :

« il est inséré un article L. 230-5-1 ainsi rédigé »,

les mots :

« sont insérés les articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 ainsi rédigés ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

La consommation de viande et de produits animaux en France est établie aujourd'hui comme étant excessive, si on considère ses effets sanitaires et écologiques. En outre, la massivité de cette consommation implique un recours quasi exclusif à l'élevage industriel, dont les effets en termes de souffrance animale ne sont plus à décrire. Il est aujourd'hui prouvé que, pour rendre nos alimentations plus compatibles avec les exigences de durabilité écologique, et afin de réduire l'incidence des maladies chroniques les plus courantes, une réduction significative de la consommation de produits animaux est nécessaire.

Dans cette perspective, la proposition d'un repas végétarien hebdomadaire est conçue comme une mesure pédagogique, qui participe de l'éducation au goût et à l'éco-citoyenneté, et qui s'inscrit en cohérence avec les contenus des programmes scolaires sur le développement durable. Adoptée à Gand, en Belgique, depuis 2009, ainsi que dans de nombreuses villes et collectivités du monde entier, cette mesure est saluée pour ses impacts directs aussi bien que pour sa valeur éducative. La

majorité des 900 cuisines municipales de Copenhague, qui préparent 60 000 repas par jour, proposent ainsi 90 % de produits bio, tout en réduisant la part de protéines animales dans les assiettes servies. En France, de nombreux établissements proposent déjà des menus végétariens à leurs élèves : c'est le cas des universités et de villes comme Mouans-Sartoux, Grenoble ou encore St-Etienne.