

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Rejeté

AMENDEMENT

N ° 2833

présenté par
M. Cinieri

ARTICLE 59

Après l'alinéa 3, insérer l'alinéa suivant :

« Cette expérimentation s'accompagne d'un dispositif construit en collaboration avec des diététiciens et nutritionnistes. Il a pour objectif de renforcer l'éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans le cadre de l'enseignement en école primaire et secondaire. Ce dispositif s'adresse également aux gestionnaires des restaurations collectives scolaires. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'article 24 de la loi EGAlim a instauré, pour toutes les restaurations collectives scolaires, une expérimentation obligatoire consistant à proposer un menu végétarien une fois par semaine. Cette expérimentation, en cours depuis le 1^{er} novembre 2019, doit permettre de tirer les enseignements en matière de gaspillage alimentaire, d'apports nutritionnels, et sur les modalités de valorisation des produits français avant sa normalisation.

Si la disposition prévue par l'article 59 interfère avec l'expérimentation en cours de la Loi EGAlim, elle pose par ailleurs question sur sa faisabilité pratique, en particulier au sein des cantines scolaires à menu unique, et de santé pour certaines classes d'âge. Les premiers retours des collectivités montrent bon nombre de difficultés à plusieurs niveaux : augmentation des coûts et du gaspillage alimentaire, formation inadaptée des cuisiniers, équilibre nutritionnel des repas servis.

Pour ces raisons, les enjeux liés à l'éducation à l'alimentation doivent être pris en compte dans le dispositif, pour permettre une meilleure compréhension par les citoyens des modes de production, du milieu agricole et agroalimentaire, et des éléments nécessaires à l'atteinte de l'équilibre alimentaire.

Pour ce faire, la présence des diététiciens et des nutritionnistes est primordiale auprès des établissements scolaires, et également auprès des gestionnaires de restauration collective scolaire.

Ces derniers doivent être en mesure d'utiliser les évolutions induites par cette réglementation à bon escient, afin d'orienter la diversification protéique vers des produits bruts, locaux et de bonne

qualité, tout en limitant le recours aux produits ultra-transformés, généralement importés, peu tracés et moins coûteux, sensés remplacer les produits carnés.