

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Rejeté

AMENDEMENT

N° 4657

présenté par

M. Colas-Roy, M. Templier, M. Michels, M. Anglade, Mme Lenne, Mme O'Petit, Mme Romeiro Dias, Mme Khedher, Mme Krimi, M. Dombreval, Mme Toutut-Picard et Mme Zitouni

ARTICLE 59

Rédiger ainsi cet article :

« I. – 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, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit 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. »

« II. – Le I entre en vigueur au plus tard un an après la promulgation de la présente loi. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'expérimentation de la loi n° 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 1 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 (secteur de l'enseignement, du sanitaire et social, des publics captifs, du travail).

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.

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.