

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Retiré

AMENDEMENT

N° 4868

présenté par

Mme Le Feur, M. Kerlogot, Mme Toutut-Picard, M. Touraine, M. Perrot, M. Dombreval,
M. Pellois, Mme Khedher, Mme Riotton et M. Colas-Roy**ARTICLE 59**

À l'alinéa 3, après le mot :

« impact »,

insérer les mots :

« sur la réduction de l'empreinte carbone des repas, sur l'évolution de l'approvisionnement en produits de qualité des établissements concernés, sur l'évolution du coût de dépollution des eaux liées aux activités agricoles permettant l'approvisionnement des établissements concernés, sur l'évolution de la consommation d'eau liée à la production agricole à l'origine des repas, sur l'évolution des importations d'aliments pour les animaux d'élevage à l'origine des repas, ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à introduire, au sein des critères d'évaluation de l'expérimentation sur une introduction plus fréquente de menus végétariens en restauration collective, des métriques relatives à l'impact climatique et environnemental de la mesure.

Il semble en effet cohérent, voire indispensable, qu'une évaluation d'expérimentation ayant pour objectif de lutter contre le dérèglement climatique et ses effets prenne en compte de tels critères d'évaluation. Sans introduire de pondération ni de hiérarchie dans l'échelle des critères déterminant la réussite ou l'échec de cette expérimentation, l'objectif premier en étant attendu dans ce texte de loi est bien la diminution des émissions de gaz à effet de serre et des impacts environnementaux liés à notre alimentation.

En considérant qu'en moyenne, la consommation actuelle de viande représente environ 60 % des gaz à effet de serre de notre alimentation (selon une étude du BASIC), il est probable que l'introduction de menus sans viande permette de réduire les émissions de GES de serre associées. Suivant la même logique, en considérant qu'en moyenne, la production de menus végétariens permette de réduire les besoins en eau de l'agriculture, les surfaces nécessaires à la production, et

l'importation d'aliments à destination du bétail, il est probable que les menus végétariens aient un impact positif sur l'ensemble de ces aspects. Enfin, il est démontré qu'en réduisant leur consommation de viande, les restaurants collectifs dégagent des marges leur permettant d'accroître leur approvisionnement en produits de qualité. Cela aurait ensuite des impacts positifs en termes de pollutions diffuses, issues de l'agriculture intensive.

Il serait donc biaisé de soustraire ces critères d'évaluation à l'expérimentation, critères jouant de manière prévisible en la faveur d'un bilan positif.