

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Retiré

AMENDEMENT

N° 4869

présenté par

Mme Le Feur, Mme Toutut-Picard, M. Touraine, M. Perrot, M. Dombreval, Mme Le Peih,
Mme Melchior, M. Pellois, Mme Khedher, Mme Riotton, Mme Claire Bouchet, Mme Sarles,
M. Colas-Roy, Mme Dupont et M. Mahjoubi

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 des besoins des usagers, au plus tard un an après la promulgation de la présente loi, 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. – Les conditions garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et le respect des besoins des usagers sont définis par décret en conseil d'État. »

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. D'autre part, un rapport réalisé par le BASIC pour l'ONG Greenpeace en a prouvé les bénéfices environnementaux.

Selon eux, 1 menu végétarien servi une fois par semaine pour tous permet une réduction de 14 à 19 % d'émissions de GES liées au repas, une réduction de 16 à 18 % des coûts de dépollution de l'eau liée aux activités agricoles (pesticides et nitrates), une réduction de 8 à 11 % de la consommation d'eau liée à la production agricole, une réduction de 22 à 27 % des importations d'aliments pour les animaux d'élevage (et risques de déforestation associés), et une réduction de 16 à 18 % des surfaces nécessaires pour produire l'alimentation servie dans les cantines. Par ailleurs, d'après l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, les cantines qui proposent le plus

de menus végétariens sont également celles qui proposent le plus de viande bio et locale : 20 % des cantines sans menu végétarien proposent de la viande bio locale contre 38 % pour celles qui proposent un menu végétarien hebdomadaire et 50 % pour les cantines avec un menu végétarien quotidien. Ceci est d'autant plus important qu'en restauration collective, les viandes sont souvent importées. Selon les sources et le type de viande, entre 40 et 70 % des volumes ne seraient pas français.

Cet amendement vise à pérenniser cette expérimentation et à l'étendre à l'ensemble de la restauration collective publique et privée (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. Dans cette optique, les menus sans viande ni poisson équilibrés constituent une solution efficace pour lutter contre le réchauffement climatique, davantage encore que le recours à des produits locaux, bio ou de saison. La diversification des sources de protéines est également bénéfique pour la santé. Elle constitue un levier massif de lutte contre l'épidémie d'obésité et l'explosion des maladies cardiovasculaires. Enfin, cela répond à une forte attente sociétale : plus du quart de la population se déclare « flexitarienne », c'est-à-dire ne mangeant de la viande ou du poisson qu'occasionnellement ; 5 % est végétarienne, dont 10 % chez les 16-25 ans. 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.