

ASSEMBLÉE NATIONALE

24 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

AMENDEMENT

N ° 2769

présenté par

M. Mahjoubi, M. Gouffier-Cha, Mme Charrière, Mme Le Feur et M. Templier

ARTICLE 59

Après l'alinéa 1, insérer l'alinéa suivant :

« Sous réserve de respecter des conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et le respect d'exigences adaptées aux besoins des usagers, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° du portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ou privé ou apparentés à des missions de service public ont la charge et qui ne proposent pas plusieurs plats ou menus principaux au choix sont tenus de proposer, au moins deux fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le présent amendement vise à la mise en place de deux menus végétariens hebdomadaire dans les restaurations collectives publiques comme privées.

Il est en effet primordial de rendre possible un choix d'alimentation végétarienne pour ceux qui le souhaitent, et qui font souvent face à des choix 100% viande ou poisson. Il s'agirait ici de rééquilibrer l'offre en proposant 2 jours par semaine (donc 30 à 40% du temps) un menu végétarien.

Selon l'évaluation de l'expérimentation de la loi issue des ÉGAlim, 72% des sondés proposent un menu végétarien unique pour respecter l'obligation du menu végétarien hebdomadaire. En particulier, 91% des écoles en proposent, ce qui prouve la capacité des petites cantines à mettre en place des menus végétariens. Contrairement à une idée reçue bien ancrée, la restauration collective n'est pas l'endroit qui permet

aux plus démunis de satisfaire leurs besoins en viande. Au contraire, ils en mangent en moyenne plus que le reste de la population chez eux, mais il s'agit souvent de viande de mauvaise qualité.

Cet amendement, loin d'être une contrainte, se veut plutôt être une opportunité donnée aux gestionnaires de la restauration collective, leur permettant de repenser les menus, de faire des économies, d'augmenter la qualité des repas, y compris de la viande qui est trop souvent importée, et de satisfaire l'ensemble des convives. Il s'agit également d'une opportunité pour l'environnement, puisque nous savons qu'un menu végétarien permet de réduire de 20 à 30% les émissions de GES liées à l'alimentation.

Il ne semble par ailleurs pas nécessaire d'attendre plusieurs années pour repenser et transformer ces menus.

Cet amendement se veut complémentaire à celui mettant en place une option végétarienne lorsque les restaurations proposent plusieurs menus par repas, en permettant aux petites cantines de prendre davantage part à la transition.