

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 4811

présenté par
Mme Bassire

ARTICLE 59

Rédiger ainsi cet article :

« L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est complété par deux alinéas ainsi rédigés :

« À compter du 1^{er} janvier 2025, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge proposent une option sans viande ni poisson à chaque repas ou servent chaque semaine deux repas sans viande ni poisson en menu unique à tous les convives. Dans les deux cas, ces menus peuvent être composés de protéines animales ou végétales et respectent les conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et le respect d'exigences adaptées aux besoins des usagers.

« Les cantines servant moins de 100 couverts par repas ne sont pas concernées. »

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. Cette expérimentation est une réussite : d'une part, près des trois quarts des villes l'appliquent et proposent des menus de qualité et d'autre part, un rapport réalisé par le Bureau d'analyse sociétale pour une information citoyenne (BASIC) en a prouvé les nombreux 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). L'option quotidienne sans viande ni poisson à la cantine permet aux enfants et aux adultes qui ne consomment pas de viande d'avoir des repas équilibrés et non des repas où la viande est simplement retirée de l'assiette. Elle garantit ainsi l'accès pour toutes et tous à une alimentation adaptée.

Dans certains cas cependant (offre de menus uniques), l'alternative quotidienne peut être délicate à mettre en oeuvre. De plus, elle ne garantit pas que tous les convives diversifieront leurs sources de protéines, en particulier si elle se fait sur inscription préalable. L'instauration de deux menus sans viande ni poisson équilibrés chaque semaine et pour tous les convives permet d'apporter des réponses à ces problématiques. Cet amendement permet d'assurer aux gestionnaires des cantines la liberté de mettre en oeuvre la solution qui convient le mieux à leur situation. Il est essentiel d'y attribuer un caractère obligatoire car sans cela, il ne sera pas suivi d'effet significatif (à titre d'exemple, l'expérimentation des contrôles vidéos dans les abattoirs volontaires n'a abouti qu'au lancement de 4 abattoirs sur 1000 depuis la loi EGAlim). Cet amendement constitue la troisième et dernière étape d'une diversification nécessaire des sources de protéines dans l'alimentation des cantines, les premières étant la pérennisation de la loi EGAlim (menu végétarien hebdomadaire pour tous) et la mise en place d'une option végétarienne quotidienne dans toutes les cantines qui proposent déjà plusieurs choix de repas au quotidien. Du point de vue environnemental, l'alimentation représente 24 % de l'empreinte carbone des ménages français. Cette empreinte est dominée par l'amont agricole, dont les émissions proviennent à 85 % de la production de viande et de produits laitiers. La végétalisation (partielle) du régime alimentaire des Français-es est une nécessité et a été identifiée comme telle par le Sénat dans son rapport sur l'alimentation durable publié en 2020 et par l'ADEME dans son magazine 142 paru en janvier 2021.

L'introduction de menus équilibrés sans viande ni poisson dans la restauration collective se traduirait par une réduction significative des émissions de gaz à effet de serre. Au-delà de sa pertinence en matière de climat, cette végétalisation de l'alimentation au profit d'une viande de meilleure qualité présente également de nombreux bénéfices pour la biodiversité terrestre et marine, la préservation de l'eau et la lutte contre la déforestation. En matière de santé, l'ANSES, le Haut Conseil à la Santé Publique 20 ainsi que le Programme national nutrition santé préconisent d'augmenter la consommation de fruits et légumes, légumes secs et céréales complètes tout en réduisant celle de viande rouge et de charcuterie. La végétalisation de l'alimentation permet de rééquilibrer le ratio protéines animales/végétales, d'apporter davantage de fibres et de vitamines (dont la population est en carence) et présente un impact positif sur les maladies cardio-vasculaires, le diabète et certains cancers