

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 5942

présenté par

M. Julien-Laferrière, Mme Bagarry, Mme Batho, Mme Forteza, Mme Gaillot, M. Orphelin,
M. Villani et M. Houbron

ARTICLE 59

Rédiger ainsi cet article :

« 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, à compter du 1^{er} janvier 2023, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public et apparentés à des missions de service public ont la charge et qui proposent différents plats protidiques ou menus plusieurs fois par mois à partir du moment où la loi est promulguée sont tenus de proposer une option sans viande ni poisson quotidiennement, à chaque repas. Ces options peuvent être composées de protéines animales ou végétales.

EXPOSÉ SOMMAIRE

L'expérimentation de la loi no 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 BASIC pour l'ONG Greenpeace en a prouvé les nombreux bénéfices environnementaux. Cet amendement vise à pérenniser cette expérimentation au quotidien et à l'étendre à l'ensemble de la restauration collective publique et apparentée à des missions de service public (secteur de l'enseignement et des publics captifs en particulier). 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). Les restaurants ciblés dans le présent amendement étant ceux qui proposent déjà plusieurs choix de plats ou de menus,

l'obligation que l'un de ces choix au moins ne contienne ni viande ni poisson tout en étant équilibré ne pose pas de difficulté logistique ni d'investissement matériel supplémentaire. Ceci est d'autant plus facile que le Conseil National de la Restauration Collective a publié en 2020 des guides concernant l'offre et l'élaboration de menus végétariens équilibrés. De plus, cet amendement précise que les structures concernées sont celles en mesure de proposer plusieurs fois par mois différentes options. Cette précision est nécessaire dans la mesure où sur le terrain, les structures de restauration collective ne proposent pas forcément différentes options quotidiennement. Or, l'objectif ici est de viser les structures ayant une capacité logistique et structurelle déjà établie pour changer une partie du plat principal, servir plusieurs plats ou plusieurs menus différents. Dès lors qu'elles le font déjà plusieurs par mois, il s'agit ici de considérer qu'elles sont en mesure de le faire quotidiennement pour l'option végétarienne.

Le défenseur des droits préconise la généralisation du repas végétarien car il s'adapte à la grande majorité des habitudes alimentaires. L'option quotidienne sans viande ni poisson permet en effet 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 l'accès pour toutes et tous à une alimentation nutritionnellement adaptée et constitue ainsi un levier important de justice sociale : elle permet à de nombreux usagers jusqu'alors exclus de la cantine, faute de menus adaptés, de bénéficier de ce service si important en matière de santé, de socialisation et de réussite scolaire. Elle permet également de proposer à l'ensemble des convives une offre diversifiée de protéines au quotidien et ainsi de faire évoluer les habitudes alimentaires en douceur.

En matière de santé, l'ANSES, le Haut Conseil à la Santé Publique 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.

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.

Cet amendement a été travaillé avec Greenpeace France, Réseau Action Climat, Fondation pour la Nature et l'Homme, WWF France, AVF, Assiettes Végétales.