

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N ° 6092

présenté par

M. Garot, Mme Jourdan, M. Potier, Mme Santiago, M. Leseul, M. Faure, Mme Battistel, Mme Laurence Dumont, Mme Tolmont, M. Jean-Louis Bricout, M. Juanico, Mme Victory, M. Letchimy, Mme Rouaux, Mme Manin, M. Naillet et Mme Untermaier

ARTICLE 59

Après l'alinéa 1, insérer les deux alinéas suivants :

« Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, l'État établit une feuille de route pour l'accès à une assiette durable. Cette feuille de route comporte notamment un plan pluriannuel, conforme aux recommandations scientifiques, pour favoriser l'accès à une alimentation de qualité, à moindre impact environnemental et favorisant des circuits alimentaires locaux. Elle permet également d'identifier les moyens à mobiliser par l'État pour renforcer l'accompagnement des services de restauration collective dans la diversification des sources de protéines et développer, en complément à cette démarche de diversification, un recours plus important à une offre de viande de qualité en circuit court.

« Sous réserve de conditions fixées par voie réglementaire garantissant le respect des objectifs nationaux de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'exigences adaptées aux besoins des usagers, ainsi que l'équilibre nutritionnel des repas servis, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, les restaurants collectifs proposent au moins une fois par semaine, le cas échéant au choix du convive, un menu sans viande ni poisson composé de protéines animales ou végétales. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à favoriser l'accès à une « assiette durable », c'est-à-dire à un repas de qualité, à moindre impact environnemental, favorisant des circuits alimentaires locaux.

La notion d'assiette durable implique une diversification des sources de protéines mais ne se résume pas à cette approche. C'est pourquoi, au-delà d'une pérennisation et d'une généralisation (à toutes

les cantines, pas uniquement scolaires) des dispositions inscrites dans la loi EGALIM, il convient de prévoir une feuille de route nationale sur la question de l'accès à l'assiette durable.

Cette feuille de route comportera notamment un plan pluriannuel, conforme aux recommandations scientifiques, listant les actions à entreprendre dans les années à venir pour rendre plus accessible une alimentation de qualité, diversifiée, plus respectueuse de l'environnement. Elle permettra également d'identifier les moyens à mobiliser par l'État pour renforcer l'accompagnement des services de restauration collective dans la diversification des sources de protéines et développer, en complément à cette démarche, un recours plus important à une offre de viande de qualité en circuit court.