

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT**N ° 7164**

présenté par

M. Aubert, M. Sermier, M. Cinieri, M. Le Fur, M. Menuel, M. Benassaya, M. Therry, M. Cattin,
Mme Poletti, Mme Anthoine, Mme Bazin-Malgras, Mme Audibert, Mme Bouchet Bellecourt,
M. Teissier, M. Bourgeaux, M. Bony, M. Jean-Claude Bouchet, M. Emmanuel Maquet,
Mme Boëlle, Mme Corneloup, M. Viala, M. Viry et M. Parigi

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 59, insérer l'article suivant:**

Après le premier alinéa de l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un alinéa ainsi rédigé :

« Ces règles prévoient l'interdiction de servir un menu unique végétarien. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement prévoit que les règles que doivent respecter les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires prévoient notamment l'interdiction de servir un menu unique végétarien.

En effet un menu végétarien unique risque fortement d'impacter négativement l'apport nutritionnel nécessaire chez les enfants. Ainsi, une étude de l'ANSES de 2019 indique par exemple que 25 % des filles de 13 à 17 ans ont des carences en fer liées au manque de viande, poisson ou œuf. L'imposition d'un menu végétarien ne peut qu'accroître ces carences.

Au demeurant, la mise en place de menus végétariens uniques une fois par semaine dans les cantines scolaires, imposée par la loi Egalim à titre expérimental pendant deux ans, pose déjà de nombreux problèmes. Outre la désorganisation liée à la crise épidémique et aux protocoles

sanitaires changeants, cette mesure nécessite en effet une logistique parfois très lourde pour des établissements qui n'y sont pas adaptés.

D'abord, parce que cela nécessite de nouvelles formations des cuisiniers. La cuisine végétarienne dispose en effet d'une identité propre, avec la connaissance de certaines techniques pour varier les plats.

D'autre part, cela nécessite des aménagements des locaux importants, parfois impossibles à réaliser notamment pour les petites communes. En effet, le végétarien appelle le fait maison, ce qui nécessite de repenser toute la chaîne de restauration lorsque celle-ci est centralisée et industrialisée. Il peut ainsi y avoir des manques de place en chambres froides pour stocker les produits frais. Cela remet d'ailleurs largement en cause l'argument selon lequel les menus végétariens seraient moins onéreux que les menus carnés. En effet, les plats industriels végétariens (servis faute de mieux) coûtent plus cher qu'une viande bio.

Il convient donc d'assurer la diversité alimentaire dans la restauration collective de ces établissements.

Tel est l'objet du présent amendement.