

A S S E M B L É E N A T I O N A L E

X V ^e L É G I S L A T U R E

Compte rendu

Commission spéciale chargée d'examiner le projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets

– Suite de l'examen du projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (n° 3875 rect.) (*M. Jean-René Cazeneuve, rapporteur général, M. Damien Adam, M. Erwan Balanant, Mme Aurore Bergé, M. Lionel Causse, Mme Célia de Lavergne, Mme Cendra Motin, M. Mickaël Nogal et M. Jean-Marc Zulesi, rapporteurs*)..... 2

Jeudi

18 mars 2021

Séance de 9 heures 30

Compte rendu n° 40

SESSION ORDINAIRE DE 2020-2021

**Présidence de
Mme Laurence
Maillart-Méhaignerie,
Présidente**



La commission spéciale poursuit l'examen du projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (n° 3875 rect.) (M. Jean-René Cazeneuve, rapporteur général, M. Damien Adam, M. Erwan Balanant, Mme Aurore Bergé, M. Lionel Causse, Mme Célia de Lavergne, Mme Cendra Motin, M. Mickaël Nogal et M. Jean-Marc Zulesi, rapporteurs).

Mme la présidente Laurence Maillart-Méhaignerie. Mes chers collègues, nous avons examiné 3 383 amendements, à un rythme de 40 amendements par heure. Il nous reste à examiner 472 amendements sur les titres V et VI.

TITRE V SE NOURRIR

CHAPITRE I^{er}

Soutenir une alimentation saine et durable pour tous peu émettrice de gaz à effet de serre

Avant l'article 59

Amendement CS5290 de la rapporteure.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure pour le titre V. Il s'agit d'un amendement de clarification rédactionnelle du titre.

La commission adopte l'amendement.

Article 59 (articles L. 230-5-6 et L. 230-5-6-1 [nouveau] du code rural et de la pêche maritime) : *Expérimentation d'un choix végétarien quotidien dans la restauration collective publique*

Amendements de suppression CS3030 de M. Vincent Descoeur et CS3204 de Mme Anne-Laure Blin.

M. Jean-Marie Sermier. L'État n'est pas là pour penser à la place de nos concitoyens mais pour assurer leur liberté de choix, dès lors que celui-ci est responsable. Il faut arrêter l'« *agribashing* » et le « viande *bashing* ». Notre pays compte des éleveurs de grande qualité, qui travaillent sur des races de bovins, d'ovins et de porcins d'aussi grande qualité : il faut leur faire confiance. Nous devons expliquer aux jeunes qu'on a besoin de protéines, et aussi probablement de réduire la consommation de viande. Tout est dans

l'explication, dans la formation, quelquefois dans la dégustation, en tout cas pas dans la suppression !

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Force est de constater que nos régimes alimentaires ont évolué. De plus en plus de Français mangent végétarien – 5 % de la population, 12 % chez les 18-25 ans ; surtout, ils sont de plus en plus nombreux à introduire une alternative végétarienne dans leur alimentation, près de 30 % se disant délibérément flexitariens. Les attentes de nos concitoyens ont évolué, pour des raisons environnementales mais pas uniquement. Ils attendent plus d'alternative végétarienne dans nos cantines et de la viande de meilleure qualité, à l'heure où 50 % de la viande servie dans nos cantines est importée. L'aspiration à « moins mais mieux », qui doit nous guider, anime aussi les éleveurs que nous avons auditionnés.

Le projet de loi nous donnera les moyens d'y répondre. Nous allons aborder de nombreuses questions sur l'expérimentation obligatoire d'un menu végétarien hebdomadaire, prévue dans la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire (ÉGALIM), sur l'alternative quotidienne lorsqu'il existe un choix multiple de menus, et sur les conséquences du menu végétarien dans la restauration scolaire comme dans l'ensemble de la restauration publique et privée.

Le repas végétarien est bon pour l'environnement : il émet 20 % à 30 % de gaz à effet de serre de moins qu'un repas carné moyen. Il a donc sa place dans le présent projet de loi dédié au climat. Pour autant, nous n'avons pas à dire aux gens quoi manger, ce qui implique de conduire notre réflexion selon deux axes : la liberté de choisir son régime alimentaire – force est de constater que nous avons du retard dans ce domaine –, et la qualité. Notre boussole doit nous guider vers le « moins mais mieux », pour ne plus donner à nos enfants de la viande hachée mixée avec des os et des poils et d'une qualité nutritionnelle réduite, mais bien de la viande de qualité à forte valeur nutritionnelle.

Loin de moi l'idée de vous décevoir aujourd'hui, mais nous devons encore faire preuve de patience, car il nous manque une brique essentielle pour légiférer : l'évaluation de l'expérimentation prévue par la loi ÉGALIM d'un menu végétarien hebdomadaire dans nos cantines ne sera disponible que d'ici à la séance. Je remercie le ministre M. Denormandie, qui s'est engagé à accélérer cette évaluation, initialement prévue pour fin avril, afin que nous disposions des résultats à temps pour légiférer en toute connaissance de cause. On sent bien que cette expérimentation a fait bouger les lignes, parfois significativement, mais il est indispensable pour nous d'avoir des données consolidées. D'ici là, je m'en tiendrai strictement à l'expérimentation sur la base du volontariat, telle que proposée dans l'article 59.

Les amendements de suppression s'opposent à une expérimentation volontaire des collectivités proposant un menu végétarien quotidien. Je n'y suis pas favorable.

M. Julien Denormandie, ministre de l'agriculture et de l'alimentation. Avis défavorable à ces amendements de suppression.

Dans ce débat, les deux maîtres mots sont la liberté de choix et la qualité. L'un des défis dans nos cantines, c'est évidemment la montée en qualité, qui sera bénéfique à tous. L'expérimentation que vous aviez décidée dans la loi ÉGALIM d'au moins un menu végétarien par semaine devait initialement être évaluée pour le mois de mai. Pour pouvoir en analyser avec précision les premiers résultats, lever les incertitudes et les *a priori*, et avoir un débat éclairé sur cette question, je me suis engagé à en avancer le planning.

M. André Chassaigne. J'avais déposé trois amendements avant l'article 59 qui visaient à limiter l'importation de viande. Je regrette que ces trois amendements aient « sauté » – comme je suis sanguin, cela aurait tendance à mettre en colère !

Le problème de l'expérimentation d'un repas végétarien par semaine, c'est sa dimension idéologique en ce qu'elle vise à démontrer que la viande aurait des effets néfastes sur l'environnement. Or cela est contesté par des scientifiques.

Autre problème, beaucoup plus personnel, j'ai une petite fille qui, à l'âge de 8 ans, a fait le choix de devenir végétarienne. Pas une seule fois, pendant sa scolarité dans le primaire et au collège, elle n'a pu déjeuner de façon correcte, car il n'y avait pas d'alternative compatible avec son choix. Ma sensibilité de grand-père me dicte qu'il faut donc se montrer ouvert sur cette question. J'ai ressenti comme une blessure que quelqu'un de ma famille ne puisse pas avoir un repas correct à midi. Cela existe dans beaucoup de familles, mais toutes ne peuvent pas forcément compenser lors du repas du soir.

M. Bruno Millienne. Chers collègues du groupe Les Républicains, il n'est pas question de supprimer ou d'imposer des choix aux citoyens. Il faut, au contraire, permettre à tous, enfants comme adultes, de manger ce qu'ils veulent dans la restauration collective.

Je crains cependant que la discussion ne prenne un tour dogmatique, le terme « végétarien » évoquant encore, pour nombre de Français, des mangeurs de brocolis. Ce n'est pas tout à fait le cas, et nous devons nous expliquer sur ce point. Il est compliqué de trouver d'autres termes – « flexitarien » me plaît bien, mais il donne l'impression qu'il s'agit seulement de mangeurs de viande, ce qui n'est pas le cas non plus.

J'aimerais que l'on axe le débat sur les pourcentages de protéines animales et de protéines végétales qu'il faut manger pour avoir un repas équilibré, sachant qu'ils peuvent évoluer au fur et à mesure de la croissance des enfants. Cela relève des nutritionnistes qui établissent les repas avec les parents d'élèves, notamment dans les collèges et les lycées. Encore faudrait-il que ces nutritionnistes ne soient pas à la solde des grands fournisseurs de repas collectifs tels que Sodexo. Ça, c'est un problème.

M. Jean-Marie Sermier. Il n'est pas raisonnable de changer les choses avant d'avoir les résultats de l'expérimentation. Nous maintenons donc nos amendements.

Je partage avec le ministre et la rapporteure l'idée qu'il faut laisser le choix aux gens, et surtout qu'il faut « mieux de viande ». Le message clair que nous devons adresser aux éleveurs de notre pays, c'est que nous comptons sur eux pour produire de la viande de grande qualité.

M. Guillaume Garot. Je regrette que nombre d'amendements n'aient pas passé le filtre de la recevabilité dans ce chapitre.

Concernant l'article 59, il faut sortir des caricatures. Tout le monde ne mange pas de la viande deux fois par jour et tout le monde n'est pas vegan ou végétarien. La question est de savoir ce que serait une feuille de route pour une alimentation durable : une alimentation qui permette de nourrir les enfants correctement, avec la meilleure qualité possible, que ses conditions de production rendraient respectueuse du climat, et qui permette de lutter contre le gaspillage alimentaire. Telle est la feuille de route que nous défendrons. Nous voulons tout concilier, car nous pensons que cela est possible.

M. Thierry Benoit. Vous vous fourvoyez en vous concentrant exclusivement sur la démarche végétarienne. Je m'étonne que, depuis le début de cette législature, l'on ne propose pas d'offrir systématiquement le choix entre de la viande, du poisson, des légumes, des fruits et du laitage, c'est-à-dire de tout, un peu, comme on le propose dans le cadre d'une rééducation nutritionnelle. Voilà ce que l'on devrait proposer dans les écoles. En vous concentrant uniquement sur le végétarien, vous alimentez une polémique entre les végétariens et celles et ceux qui veulent continuer de manger de la viande. C'est malsain.

M. Stéphane Travert. Je salue le travail de notre rapporteure et l'équilibre auquel nous pourrions parvenir dans cet article 59 qui est fondé sur la liberté de choix. Je fais partie de ceux qui défendent les filières de la viande, mais la raison pour laquelle j'avais refusé tous les amendements obligeant les écoles à proposer un menu végétarien quotidien, lors de l'examen de la loi ÉGALIM, était précisément cette liberté de choix que je voulais laisser s'exprimer à travers l'expérimentation dont nous devrions avoir les résultats pour la séance. Nous devons travailler pour parvenir à une alimentation sûre, saine et durable pour nos enfants, sans rien imposer à qui que ce soit.

Mme Delphine Batho. La restauration collective doit répondre à trois exigences. La première est que ce qu'elle sert, en particulier dans les cantines, soit bon et que les enfants aient envie de le manger. La deuxième est qu'elle participe à la défense de l'élevage français – l'élevage à l'herbe, celui du bocage, celui qui préserve les haies dans nos paysages – en renonçant à toutes les viandes importées, qui posent des problèmes environnementaux d'une autre ampleur. La troisième exigence est d'assurer l'égalité sociale dans l'accès aux légumes et aux légumineuses.

Je ne comprends pas ces amendements de suppression. Si le sens des propositions de la Convention citoyenne, c'est de manger moins de viande, mais d'en manger mieux, en y mettant plus de valeur, les dispositions de l'article du projet de loi en sont très éloignées. Les collectivités qui sont volontaires peuvent déjà faire le choix du repas végétarien ; elles n'ont pas besoin d'un article de loi pour cela. De plus, le périmètre de cette disposition est réduit à la seule restauration scolaire, là où la Convention citoyenne visait l'ensemble de la restauration collective.

M. Julien Dive. Je ne sais pas dans quelle caricature notre collègue du MoDem souhaite nous enfermer, mais je tiens à signaler que l'un des amendements de suppression a été déposé par des membres de la majorité.

Comme Stéphane Travert, je défends les filières agricoles, y compris la filière végétarienne, essentielle en termes de débouchés pour les acteurs agricoles. N'opposons pas les agriculteurs aux consommateurs, ni les consommateurs entre eux : chacun est libre de manger de la viande ou non. La question est précisément celle du choix. L'expérimentation me convient à la condition qu'elle n'impose rien. Si une commune souhaite proposer un menu végétarien chaque jour, elle doit laisser la possibilité aux enfants de consommer autre chose.

M. Antoine Herth. Je souscris aux propos de la rapporteure, en mettant l'accent sur le choix. Celui-ci recouvre deux dimensions importantes : la liberté et la responsabilité. Cette dernière doit faire l'objet d'un accompagnement, d'une pédagogie pour assurer une alimentation diversifiée. Nous connaissons tous des jeunes gens, souvent des jeunes filles, qui s'imposent des régimes très stricts parce qu'ils veulent se conformer à des canons de beauté, mettant ainsi leur santé en danger. L'école doit, au travers de cette expérimentation, apprendre aux jeunes à s'alimenter correctement.

Il n'est pas question de faire le procès de la viande à travers l'article 59. J'aurai bientôt l'occasion de donner des éléments d'information à ceux que l'impact sanitaire et environnemental de la viande bovine intéresse, car je dois présenter une note à l'Office parlementaire d'évaluation des choix scientifiques et technologiques (OPECST) sur cette question, le 1^{er} avril prochain.

M. Éric Coquerel. En dépit du fait que cet article ne va pas suffisamment loin et que nous attendons toujours le bilan de l'expérimentation prévue dans la loi ÉGALIM, je m'opposerai à ces amendements de suppression.

Tout d'abord, les enfants auront le choix, ils ne seront pas contraints. Il faut sortir de l'idée qu'un menu végétarien ne permettrait pas d'avoir une alimentation riche et équilibrée : on sait parfaitement le faire et certains pays comme le Portugal le pratiquent déjà. En revanche, nous devons assumer qu'il est nécessaire de manger moins de viande, dans l'intérêt des individus et pour améliorer le bilan des émissions de gaz à effet de serre (GES) sur la planète. Manger moins de viande n'est pas contradictoire avec la défense de notre filière viande, au contraire, car 60 % des viandes consommées dans la restauration collective sont importées, dans des conditions insupportables du point de vue tant de l'écologie que de l'élevage de ces bêtes.

M. Jean-René Cazeneuve, rapporteur général. Il faut aborder ce débat sans passion, sans rompre le bon esprit qui règne dans cette commission depuis douze jours. Nous proposons un double choix, d'une part, aux élus, qui pourront décider ou non de faire cette expérimentation et, d'autre part, aux enfants, qui auront systématiquement un choix dans leurs menus.

Par ailleurs, personne ici ne nie l'importance de la viande dans notre mode d'alimentation, et même dans notre culture. En revanche, un peu moins de viande peut, et c'est tout l'enjeu, nous permettre de donner une viande de meilleure qualité à nos enfants. Cela signifie que la viande sera probablement davantage d'origine française.

Enfin, que les menus comportent de la viande ou qu'ils soient végétariens, ils assurent dans tous les cas des débouchés pour les agriculteurs.

M. Julien Denormandie, ministre. Les cantines sont des lieux de la République où on lutte contre l'inégalité sociale alimentaire, à laquelle j'ai été confronté lorsque j'étais ministre de la ville. Il faut les accompagner dans ce rôle avec des financements dédiés, comme nous l'avons fait dans le plan de relance. Il faut aussi s'opposer à toute idéologie : nous ne devons rien imposer mais, au contraire, garantir la liberté de choix.

L'enjeu impérieux, sur lequel il y a consensus, est la qualité, pour les légumes comme pour la viande. Il faut garder à l'esprit que la moitié de la viande est importée, et un fruit et légume sur deux, dans toute la restauration hors domicile, y compris les cantines. Comment faire pour monter en qualité ? Comment s'assurer que les viandes servies à nos enfants proviennent d'élevages du territoire, d'élevages de qualité, d'élevages sous label, etc. ? Les jeunes bovins sont une viande parfaite pour nos enfants, mais nous en consommons très peu et les exportons. Parallèlement, nous importons de la viande d'autres pays. Nous devons donc agir avec beaucoup de force sur la question des origines.

Enfin, s'agissant de l'alimentation durable et saine, mon rôle de ministre n'est pas de dire à quiconque d'adopter tel ou tel régime alimentaire. En revanche, ma responsabilité est

d'assurer le caractère sain et durable de son alimentation : c'est tout l'enjeu de l'arrêté de 2011, qui fixe les règles nutritionnelles dans notre pays.

La commission rejette les amendements.

Amendements CS2470 de M. Mohamed Laqhila, CS4496 de M. Loïc Prud'homme, CS1310 de Mme Nathalie Bassire, CS4869 de Mme Sandrine Le Feu et sous-amendements CS5484 et CS5485 de M. Guillaume Garot, amendements CS2918 de M. Matthieu Orphelin, CS3081 de Mme Nicole Dubré-Chirat, amendements identiques CS221 de M. Stéphane Testé et sous-amendements CS5487 et CS5488 de M. Guillaume Garot, CS1344 de M. Richard Ramos, CS2469 de M. Mohamed Laqhila et C4657 de M. Jean-Charles Colas-Roy, amendements CS4910 de M. Philippe Chalumeau et CS3015 de Mme Fiona Lazaar (discussion commune).

M. Éric Coquerel. Le temps n'est plus aux expérimentations dans les collectivités volontaires. Même si nous attendons toujours le bilan de l'expérimentation de la loi ÉGALIM, nous savons désormais que l'alimentation végétarienne assure les apports nutritionnels nécessaires et qu'elle est adaptée à tous les âges de la vie.

De plus, il y a urgence à limiter toutes les émissions possibles de gaz à effet de serre, dont l'élevage est responsable pour 14,5 %. Donner aux élèves le choix d'un menu végétarien permettrait une baisse de 14 % à 19 % de ces émissions. Au-delà du choix laissé aux élèves, il faut également proposer à ceux-ci une viande élevée dans notre pays et dans de bonnes conditions.

M. Jean-Marie Sermier. L'amendement de Mme Bassire a pour objet de garantir une meilleure qualité nutritionnelle des repas dans la restauration collective.

Mme Sandrine Le Feu. Dans l'objectif de favoriser la liberté de choix et pour faire écho à l'histoire partagée par notre collègue M. Chassaing, cet amendement propose de rendre l'expérimentation obligatoire, mais uniquement dans les établissements proposant un choix de menus. À défaut, il est à prévoir que seuls les établissements déjà volontaires poursuivraient en ce sens, ce qui n'aurait pas d'effet significatif.

Le choix sera toujours donné à celles et ceux qui préfèrent la viande. Il s'agit de permettre aux comportements alimentaires d'évoluer en douceur, sans stigmatiser et surtout en limitant drastiquement l'empreinte environnementale de notre alimentation. Cette possibilité de choix est une forte demande de la part de nos jeunes, qui ne se considèrent pas nécessairement comme végétariens mais qui souhaitent ne pas consommer de viande à certains repas.

Je vous demande de penser à vos enfants et à vos petits-enfants, à l'urgence climatique, et donc de voter en faveur de mon amendement.

M. Guillaume Garot. Le sous-amendement CS5484 vise à insister sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, nécessaire pour lutter contre les émissions de gaz à effet de serre. Il est indispensable que ces objectifs soient inclus dans les dispositions concernant les restaurants scolaires pour aboutir à une alimentation de meilleure qualité. Plus de qualité dans l'assiette, c'est moins de gaspillage ; moins de gaspillage, c'est moins de gaz à effet de serre.

Quant au sous-amendement CS5485, il vise à insister sur le choix du convive.

Mme Delphine Batho. L'article ne prévoit qu'une expérimentation – les collectivités n'en ont donc pas besoin – et il ne s'applique qu'à la restauration scolaire. Nous proposons d'étendre cette disposition à tous les restaurants collectifs publics, qui devront proposer une fois par semaine un repas végétarien composé de protéines végétales ou animales, sans viande ni poisson. Il est proposé d'étendre, dans un deuxième temps, l'option végétarienne à chaque repas dans toutes les cantines servant déjà quotidiennement plusieurs menus.

M. Guillaume Garot. Comme les précédents sous-amendement, ceux-ci visent, pour le CS5487, à ce que l'on respecte les objectifs nationaux de lutte contre le gaspillage alimentaire adoptés dans la loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC), et, pour le CS5488, à donner un choix au convive.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Le ministre s'est engagé à nous présenter l'évaluation de l'expérimentation ÉGALIM d'ici à la séance, alors qu'elle était prévue pour fin avril, début mai, pour nous permettre de légiférer sur l'aménagement ou la généralisation de la mesure.

Le débat adopte un profil distinguant entre menus à choix multiples et menus uniques. Indépendamment de leur appartenance partisane, des maires ont décidé, dans un certain nombre de villes, telles Lille, Chartres et Valence, d'offrir le choix entre un menu carné et un menu végétarien, parfois quotidiennement. De manière générale, cela fonctionne bien et permet de réduire le gaspillage alimentaire. Nous ne devons pas opposer les solutions mais voir l'intérêt que recèle, en cas de menus à choix multiples, la proposition végétarienne. D'autant que les jeunes sont de plus en plus nombreux – 12 % des 18-25 ans – à vouloir pratiquer un régime végétarien. Plutôt que de les contraindre à renoncer à la viande quitte à déséquilibrer leur repas, mieux vaut leur proposer un menu pensé pour assurer un équilibre nutritionnel végétarien, qui apporte les composants nécessaires à une bonne santé.

Les auditions l'ont montré, nous n'avons pas encore trouvé la solution pour que les collectivités ne subissent pas de contraintes ou de surcoûts excessifs dans l'hypothèse où elles proposent systématiquement un menu végétarien à côté du menu unique. C'est tout le sens de l'expérimentation de l'article 59, qui vise à tester, entre autres choses, l'inscription préalable et les menus mixtes, et qui doit nous permettre de réfléchir à des solutions.

Pour apprécier les options proposées par vos amendements, il nous manque une brique essentielle : le retour précis, consolidé, chiffré de l'évaluation d'ÉGALIM. En attendant de voir comment les collectivités se sont approprié l'expérimentation, je vous demande de retirer vos amendements. Nous pourrons statuer en séance.

M. Julien Denormandie, ministre. Je demande également le retrait des amendements en attendant la transmission de l'évaluation, dont je me suis engagé à ce qu'elle intervienne plus tôt que le 1^{er} mai pour vous permettre de légiférer en toute connaissance de cause. Elle nous parviendra avant que vous ne votiez sur cet article dans l'hémicycle.

M. Julien Aubert. Quand j'étais petit, on vivait dans un monde « avec » : on me disait que, pour faire un bon repas, il fallait manger une viande, un laitage, un fruit... On est maintenant dans un monde « sans » : sans gluten, sans sel, sans poisson, sans viande. C'est déjà un changement dans la manière d'aborder les choses.

S'agissant de la possibilité qui est donnée de choisir un menu végétarien, je trouve étrange qu'on ne fasse pas la distinction entre l'écolier, le collégien et le lycéen, comme si, à tout âge, on était capable de choisir son repas. Quand j'étais enfant, je n'avais pas du tout envie de manger de la viande, et pas forcément pour de bonnes raisons.

De surcroît, le végétal fait le bonheur de l'industrie de la viande synthétique. Comme par hasard, ceux qui ont poussé en faveur d'un référendum sur la cause animale étaient de grands investisseurs dans le domaine de la fausse viande, *in vitro* ou végétale. Ne soyons pas naïfs : ce n'est pas seulement une affaire de CO₂, c'est aussi une affaire d'argent.

Mme Sandrine Le Feur. Je précise que j'ai défendu tout à l'heure l'amendement CS4867 en lieu et place du CS4869.

Quoi qu'il en soit, l'ambition d'introduire des menus végétariens et de pérenniser les mesures faisant l'objet de l'expérimentation d'ÉGALIM est essentielle pour la majorité des membres du groupe LaREM. Je retire l'amendement, madame la rapporteure, et vous donne rendez-vous en séance pour concrétiser cette volonté.

M. Dominique Potier. Ces questions ont donné lieu à des débats très documentés, en présence de tous les acteurs concernés, lors des états généraux de l'alimentation (EGA), dont j'ai présidé les ateliers « De la fourche à la fourchette ». Le choix de l'alimentation durable est l'horizon à suivre. Les EGA ont montré l'importance du rééquilibrage entre protéines animales et végétales, l'enjeu essentiel étant que les protéines animales soient issues de modes de production qui valorisent le végétal et l'autonomie protéique de notre pays. Cela répond à des exigences liées à l'agroécologie mais aussi à la souveraineté alimentaire. La santé de la terre de France et d'Europe dépend des modèles agroécologiques qu'elles suivront. Elle conditionne la santé des hommes, au-delà de la part des menus végétariens dans les cantines. Prenons de la hauteur sur ces sujets !

Mme Jennifer De Temmerman. Ayant été gestionnaire au sein d'un collège où j'avais en charge la cantine, les obligations me mettent très mal à l'aise. Déjà, le projet de loi n'impose des règles qu'à la restauration scolaire, qui dépend des collectivités, et non aux services de restauration pris en charge par l'État.

Je rejoins l'avis de la rapporteure : l'obligation ferait peser de fortes contraintes sur les établissements. Le menu unique risquant d'entraîner des problèmes de désertion, notamment dans les lycées qui sont déjà confrontés au phénomène – 12 % seulement des élèves seraient intéressés par les menus sans viande –, il faudrait mettre en place deux menus, ce qui renchérirait les coûts pour la collectivité.

Mme Delphine Batho. Une collectivité désireuse de procéder à une expérimentation, d'instituer un choix quotidien entre plusieurs menus peut d'ores et déjà le faire. Je ne vois pas l'utilité de l'article. Par ailleurs, pourquoi se limiter à la restauration scolaire, alors que la Convention citoyenne proposait de viser l'ensemble de la restauration collective publique ?

Mme Frédérique Tuffnell. Quand j'étais enfant, les légumineuses étaient considérées comme la viande du pauvre. Les médecins nous encourageaient à manger plus de viande. La consommation de viande a été multipliée par quatre, et la consommation de légumineuses divisée par dix au cours du XX^e siècle. Aujourd'hui, nous connaissons une période de transition nutritionnelle, marquée par un retour vers les légumineuses, qui

apportent de nombreuses protéines. Pour produire 15 grammes de viande, il faut cultiver 100 grammes de protéines végétales. Une partie de celles-ci peut servir à la consommation du bétail, et l'autre partie à l'alimentation humaine. Je suis plutôt favorable à des menus mixtes dans les cantines, car cela permet un équilibre entre les protéines animales et végétales.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Monsieur Aubert, on peut voir le verre à moitié plein ou à moitié vide ; le menu sans viande ni poisson ou bien avec protéines végétales, produits laitiers ou œufs. Les gens qui pratiquent un régime végétarien ou flexitarien ne le voient pas comme « sans » mais, au contraire, comme un choix offrant un goût différent et de nouvelles saveurs. Connaissant votre intérêt pour celles-ci, je ne doute pas vous avoir convaincu qu'il s'agit d'un menu « avec ».

Madame Batho, un travail aura lieu en vue de la séance pour améliorer la rédaction de l'article. J'aimerais toutefois qu'on ne dénigre pas les expérimentations institutionnalisées par la loi. Celles-ci donnent lieu à des évaluations qui nous permettent d'identifier les problématiques, de fixer un cadre, de chiffrer les avancées et de mieux légiférer, soit pour généraliser une mesure, soit pour aménager la législation.

Madame Tuffnell, je partage votre point de vue concernant les protéines. Nous avons dit qu'un de nos critères serait la qualité des produits proposés dans les cantines. Qui dit plats végétariens dit qualité des ingrédients. Je tiens à souligner l'effort considérable que nous avons fait avec le plan « protéines végétales », qui est unanimement reconnu. Il nous permettra à la fois d'être plus autonomes en matière d'alimentation animale, d'améliorer l'empreinte carbone de l'élevage français, et de fournir nos cantines pour l'alimentation humaine.

M. Julien Denormandie, ministre. Monsieur Aubert, la viande cellulaire, que j'appelle aussi « viande paillasse », autrement dit un gigot sans agneau, un blanc de poulet sans poulet, est, à mes yeux, une perte de repères totale de notre société. Seule une science sans conscience pourrait envisager la viande de laboratoire, d'éprouvette comme une solution.

Le rôle de l'information est essentiel. Elle doit être évidemment adaptée à l'âge de l'enfant.

Monsieur Potier, notre pays est en effet importateur net de protéines végétales, tels le soja ou le colza. Nous importons ce faisant la déforestation et la dégradation de la biodiversité. C'est tout l'enjeu du plan de soutien aux protéines végétales que d'y remédier et de regagner notre souveraineté en la matière.

Madame Batho, la situation n'est pas du tout la même selon qu'on se trouve en milieu scolaire ou extrascolaire, en présence d'enfants ou d'adultes. On peut lire, dans le rapport de la Convention citoyenne : « La notion de menu végétarien a peut-être moins de sens pour la restauration collective extrascolaire, dans la mesure où les adultes peuvent choisir de ne pas prendre la viande ou le poisson proposés et où, de plus en plus souvent, existe une offre diversifiée. »

L'enjeu est de parvenir à un équilibre alimentaire. On sait qu'on a des carences en fer et en vitamines et que l'on a besoin de diversification. Nos enfants ne mangent pas assez de légumineuses. Il faut améliorer la qualité de l'ensemble des produits.

L'amendement CS4869 est retiré et les sous-amendements CS5484 et CS5485 tombent.

La commission rejette successivement les amendements et sous-amendements restants.

Amendements CS2083 et CS2084 de M. Guillaume Garot (discussion commune).

Mme Chantal Jourdan. Ces amendements visent à établir une feuille de route pour atteindre une assiette durable en 2050, c'est-à-dire une alimentation composée de moitié moins de viande, deux fois plus de légumineuses, davantage de légumes et de fruits. Ce rééquilibrage répondrait aux enjeux sanitaires et procurerait une alimentation de qualité à l'ensemble des citoyens. Cette feuille de route s'appliquerait à la restauration collective. Elle conférerait une visibilité aux producteurs agricoles, tant sur le plan de l'élevage que de la production de légumineuses, fruits et légumes. Elle permettrait aux agriculteurs de vivre de leur travail.

Il nous semble important que les comportements alimentaires évoluent et que la production agricole se sente sécurisée au regard de l'objectif de 2050. À cette échéance, en effet, il incombera à l'agriculture de répondre à des enjeux sanitaires et de réduire les émissions de gaz à effet de serre.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. L'assiette durable que vous évoquez est déjà promue par le programme national pour l'alimentation (PNA). Créé par la loi ÉGALIM à l'initiative de M. Travert, celui-ci définit trois axes thématiques – la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'éducation alimentaire –, ainsi que deux axes transversaux : les projets alimentaires territoriaux (PAT) et la restauration collective. Cela satisfait votre demande. Avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis, pour les mêmes raisons.

Mme Chantal Jourdan. Il me paraît essentiel que l'on ait cette visibilité. Cela rejoint l'objectif, communément partagé, de manger moins de viande, mais mieux.

La commission rejette successivement les amendements.

Suivant l'avis de la rapporteure, la commission rejette successivement les amendements CS4924 de M. Philippe Chalumeau et CS2355 de Mme Michèle Crouzet.

Amendement CS3240 de M. Julien Dive.

M. Julien Dive. Cet amendement vise à ce que, dans le cadre de l'expérimentation d'un menu végétarien journalier, la liberté des usagers de manger un repas non végétarien soit garantie. On respecterait ainsi la liberté de choix que vous avez défendue, Madame la rapporteure.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. La liberté de choix existe. Les cantines proposent systématiquement des repas carnés aux élèves. En tant que législateurs, il nous appartient de rattraper le retard pris par rapport aux attentes sociétales. Avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis. Il me semble que la bonne approche est celle de l'arrêté du 30 septembre 2011 que j'ai évoqué. Ce texte détermine la périodicité de la présentation des aliments dans les menus scolaires en laissant une liberté de choix. Je précise que sa rédaction est en train d'être revue.

M. Julien Dive. Un arrêté n'est pas la loi, et la périodicité de présentation des aliments ne serait en rien entravée par la précision que nous proposons d'ajouter – ou alors, elle le serait également par l'adoption de l'article. Si je suis vos arguments, Madame la rapporteure, une collectivité pourrait, à titre expérimental, proposer un menu végétarien unique, chaque jour, à la cantine, au nom du principe du rattrapage – comment, jusqu'à quand ? – par rapport à ce qui a été fait jusqu'à présent. Ce n'est pas un argument recevable ! Mais peut-être vous opposez-vous à la liberté de choix que vous aviez pourtant défendue tout à l'heure ?

Mme Delphine Batho. En fait, l'amendement de M. Dive vise la mairie de Lyon, dont le ministre avait dit que la décision était une « honte » – heureusement que la ministre de la transition écologique était là pour dénoncer un « débat préhistorique » ! Je rappelle que Lyon propose un choix quotidien de menus depuis le moment où Gérard Collomb en est devenu le maire. Dans le contexte particulier de la covid, la municipalité est passée au menu unique pour gagner dix minutes par service. Ce système temporaire, dicté par des raisons sanitaires, ne devrait pas susciter un scandale national. La mairie de Lyon est en train de passer au 100 % bio et 100 % local, y compris pour la viande.

La commission rejette l'amendement.

Amendements CS2993 de Mme Fiona Lazaar et CS4867 de Mme Sandrine Le Feur (discussion commune).

Mme Sandrine Le Feur. L'amendement vise à expérimenter l'introduction d'un menu végétarien quotidien dans les établissements de restauration collective proposant un choix de menus.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Je souhaite attendre les résultats de l'évaluation d'ÉGALIM avant de me prononcer sur votre amendement, auquel je porterai une attention particulière. Demande de retrait ou, à défaut, avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis.

M. Julien Aubert. Lorsqu'on invoque le principe de la liberté de choix dans un établissement public, il est difficile d'expliquer pourquoi on propose un menu végétarien mais pas un menu hallal.

L'amendement CS4867 est retiré.

La commission rejette l'amendement CS2993.

Amendement CS895 de M. Julien Aubert.

M. Julien Aubert. L'amendement vise à ce que l'expérimentation du menu quotidien végétarien, que vous appelez de vos vœux, privilégie des produits locaux. Cela favoriserait les circuits courts et réduirait les émissions de CO₂.

Pour revenir sur mon propos précédent, il y a beaucoup plus d'établissements scolaires où on souhaite manger hallal que végétarien. Il est difficile de proposer un menu répondant aux attentes d'une partie des élèves tout en le refusant à d'autres, au motif que la laïcité s'oppose à ce qu'on serve un menu hallal. À partir du moment où on diversifie les menus, on crée nécessairement des frustrations.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. L'amendement témoigne de la volonté, partagée par l'ensemble des parlementaires, de privilégier des produits locaux. C'est le sens des projets alimentaires territoriaux, qui sont notamment financés dans le cadre du plan France relance. D'un point de vue juridique, il n'est toutefois pas possible d'introduire la référence aux « produits issus d'une production locale ». Le choix a donc été fait de privilégier le critère de la qualité, au travers des signes officiels de qualité. Nous examinerons, à l'article 60, une liste de produits éligibles. Avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Demande de retrait ou, à défaut, avis défavorable. Nous cherchons, depuis de très nombreuses années, à introduire la notion de circuit court, qui offre, à nos yeux, une qualité supérieure à celle proposée par d'autres systèmes, mais la législation européenne ne nous permet pas d'écrire les choses ainsi. Les PAT me paraissent une piste de travail intéressante, sans pour autant être certain que les produits issus des PAT peuvent être inclus dans les objectifs que vous aviez fixés dans la loi ÉGALIM.

En tout état de cause, votre amendement n'est pas conforme aux principes qui régissent les marchés publics. Je vous propose que l'on travaille sur cette question, afin de déterminer si on pourrait faire la part belle à des produits issus des PAT, qui favoriseraient les circuits courts, notamment dans la restauration collective scolaire.

M. Julien Aubert. J'ai une approche juridique différente de la vôtre. D'une part, dire que cette disposition n'est pas conforme à la législation européenne tout en cherchant à contourner cette dernière n'est pas forcément plus clair. D'autre part, privilégier des produits issus d'une production locale ne signifie pas qu'on achèterait uniquement ces produits mais qu'on leur accorderait la priorité. S'approvisionner en produits locaux réduit les émissions de CO₂. Par conséquent, on peut spécifier, dans un marché public, que l'on privilégie les produits végétaux dont le transport émet le moins de CO₂, autrement dit, les plus proches. Cela me semble parfaitement compatible avec le texte.

Mme Delphine Batho. Je soutiens l'amendement. Nous pourrions reconnaître, de manière consensuelle, que nous devons passer au 100 % local – et j'ajouterais au 100 % bio – pour les produits végétaux mais aussi pour la viande, dans la restauration collective.

M. Julien Denormandie, ministre. Je m'emploie, depuis ma prise de fonctions, à défendre les produits frais et les produits locaux, mais on ne peut pas faire référence à un critère géographique dans la réglementation européenne. La décision du Conseil d'État dans

l'affaire Lactalis fait directement référence à un arrêt de la Cour de justice de l'Union européenne sur la question du critère géographique. Or les PAT n'ont pas nécessairement un caractère géographique : ils peuvent désigner une démarche, des caractéristiques liées au produit ou au producteur. C'est pourquoi je souhaite qu'on travaille dans cette direction.

La commission rejette l'amendement.

Amendement CS2216 de M. André Chassaigne.

M. André Chassaigne. Je reviens à mon vécu familial : au repas du dimanche où sont servis un poulet label rouge ou une viande de production locale, on sert bien souvent à la personne végétarienne une galette ou une boulette achetée au supermarché, et cela ne gêne personne. Cela me semble transposable au collectif, en soumettant toutefois le menu végétarien à certaines conditions. Je les ai inscrites, dans l'amendement, en négatif – sans additif, sans colorant, sans stabilisant ou autres émulsifiants – mais on pourrait les envisager en positif, en imposant le respect du règlement européen sur l'agriculture biologique, les écolabels et les certifications exigeantes. En tout cas, il faut inscrire de telles conditions dans la loi, faute de quoi le végétarien peut-être tout et n'importe quoi.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. J'ai à cœur de ne pas stigmatiser systématiquement l'assiette végétarienne par rapport à l'ensemble des repas servis dans nos cantines. La question se pose davantage au regard des additifs, des colorants, des stabilisants et des émulsifiants d'une part, et de la transformation d'autre part, les deux enjeux étant souvent liés.

La France a démontré son leadership sur la question des additifs : ainsi a-t-elle été précurseur en interdisant le dioxyde de titane, ce que cette assemblée a voté dans le cadre de la loi ÉGALIM. Les études de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) alimentent ce travail de manière continue.

Avec les 50 % de produits locaux et durables, et les 20 % de bio, cette même loi nous tire vers le haut, les produits sous signe de qualité étant des produits non transformés. Nous visons, en atteignant cet objectif, 50 % de produits non transformés dans nos cantines, ce qui représente un premier pas vers l'abandon des réflexes d'ultra-transformation, qui je l'espère appartiennent au passé.

M. Julien Denormandie, ministre. Je suis également défavorable à l'amendement, même si je comprends pleinement le sens des propos du président M. Chassaigne.

Sur cette question, il peut y avoir une double approche : celle dont Mme la rapporteure vient de faire état, qui est essentielle, et celle qui porte sur l'origine. Si l'on prend le poulet, par exemple, les standards de production en Europe n'ont rien à voir avec ceux d'autres États à l'extérieur de celle-ci. La moitié de la viande consommée dans la restauration hors domicile (RHD) est importée. Comment donc, informer sur son origine ? Grâce à un amendement à la loi ÉGALIM que vous avez adopté, on devrait, d'ici à l'été, pouvoir imposer qu'elle soit renseignée dans l'ensemble de cette restauration.

M. Éric Coquerel. Je voterai cet amendement, même si je suis d'accord avec la rapporteure sur le fait que cette préoccupation ne devrait pas concerner les seuls repas végétariens. On voit bien qu'au travers de cet article, on aborde le manger mieux, qui

implique des repas non transformés et le retour, dans toute la restauration collective, à des cuisines internes, les repas livrés étant rarement de qualité.

La commission rejette l'amendement.

Amendement CS3676 de Mme Yolaine de Courson.

Mme Yolaine de Courson. Il faut certes que les collectivités territoriales s'engagent à se fournir au sein de leurs projets alimentaires territoriaux (PAT), mais également auprès d'autres PAT, dans une démarche démocratique et d'échange, faute de quoi, en Bourgogne, les petits bourguignons ne mangeront plus que de la charolaise et jamais de poisson breton, ni d'asperges de l'Est ou de fruits du Sud.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Je comprends votre préoccupation, la question étant de savoir dans quelle mesure nous facilitons l'approvisionnement des cantines par les PAT. Je ne pense pas que votre amendement dédié au menu végétarien soit le bon moyen pour cela. Avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis pour les mêmes raisons, même s'il nous faut, d'ici à l'examen dans l'hémicycle, trouver comment inclure les produits issus des PAT.

La commission rejette l'amendement.

Amendement CS3747 de Mme Frédérique Tuffnell.

Mme Frédérique Tuffnell. L'amendement vise, d'une part, à rendre la rédaction plus rigoureuse en supprimant la référence au choix d'un menu, qui ne correspond pas à la réalité de l'école maternelle ni à celle de l'école élémentaire ; d'autre part, à faire référence à des menus mixtes, riches en céréales et légumineuses, associant davantage de protéines végétales que de protéines animales, plutôt qu'un menu végétarien, qui fait débat.

L'appellation protéines végétales, beaucoup plus pertinente, doit, en outre, être préférée au menu végétarien, qui comprend les œufs et les produits laitiers même s'il s'agit de protéines animales.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. L'ANSES doit rendre en septembre 2021 une évaluation portant sur l'équilibre nutritionnel des repas végétariens pour les différents publics. Si votre idée est judicieuse, et pourrait faire partie de l'expérimentation figurant à l'article 59, je vous demande de retirer votre amendement car il ne semble pas judicieux de l'ajouter ainsi.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis.

M. Bruno Millienne. Nous nous focalisons sur la sémantique, ce qui provoque de la dissension entre nous puis entre nos concitoyens, et qui risque de conduire à une hystérisation du débat autour du menu de nos enfants. Or la seule chose qui compte est le pourcentage de

protéines d'origine végétale par rapport à celles d'origine animale. La définition proposée par ma collègue Frédérique Tuffnell est frappée au coin du bon sens.

*La commission **rejette** l'amendement.*

*Elle **adopte** l'amendement rédactionnel CS5291 de la rapporteure.*

*Suivant l'avis de la rapporteure, la commission **rejette** l'amendement CS2255 de Mme Laurence Trastour-Isnart.*

Amendements CS5307 de la rapporteure et CS4868 de Mme Sandrine Le Feu (discussion commune).

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. L'amendement, en phase avec l'objet du projet de loi, vise à mesurer l'impact sur le climat de l'expérimentation du repas végétarien dans nos cantines.

Mme Sandrine Le Feu. Mon amendement vise à introduire, au sein des critères d'évaluation de l'expérimentation, des métriques relatives à l'impact climatique et environnemental de la mesure, de manière explicite et précise. Sans introduire de pondération ni de hiérarchie dans l'échelle des critères déterminant sa réussite ou son échec, l'objectif premier est bien la diminution des émissions de gaz à effet de serre et de l'ensemble des impacts environnementaux liés à notre alimentation.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Mon amendement me semble plus large que le CS4868 : la méthodologie pour mesurer l'impact sur le climat de tels repas doit s'appuyer sur des bases existantes. Vous mentionnez des critères, que je vous suggère d'ailleurs de transmettre au ministère afin qu'ils soient pris en compte, dont certains me semblent très difficiles à évaluer, comme « l'évolution du coût de dépollution des eaux lié aux activités agricoles permettant l'approvisionnement des établissements concernés ». Il y en a d'autres qui permettront d'évaluer l'impact sur le climat. Demande de retrait.

M. Julien Denormandie, ministre. Je suggère le retrait de l'amendement CS4868 au profit du CS5307 de la rapporteure, auquel j'émetts un avis favorable.

*L'amendement CS4868 est **retiré**.*

*La commission **adopte** l'amendement CS5307.*

Amendement C1376 de M. Sylvain Templier.

M. Sylvain Templier. Il s'agit d'introduire parmi les critères majeurs d'évaluation de l'expérimentation la cartographie du dispositif. Une analyse géographique précise permettrait de savoir quels territoires sont en difficulté ou éprouvent des réticences et de

procéder à une analyse au cas par cas pour proposer des solutions. Elle permettrait également d'analyser les profils des populations concernées.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. L'idée est très intéressante. J'aimerais que nous puissions collectivement disposer d'éléments d'évaluation de la répartition territoriale de ces repas, à la fois en termes de taille et de type de collectivité, ainsi que de nature de territoire. Je vous demande, cependant, de retirer votre amendement en vue de le redéposer en séance afin qu'il puisse toucher l'ensemble des dispositifs que nous voterons alors, et pas uniquement cette expérimentation volontaire.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis. L'évaluation est compliquée dans la mesure où elle se fait sur une base volontaire. Les collectivités ne renseignent que si elles le souhaitent.

L'amendement est retiré.

Amendement CS2217 de M. André Chassaigne.

M. André Chassaigne. L'amendement vise à ce que l'expérimentation porte également sur l'origine et le caractère transformé des produits servis ainsi que sur la consommation d'additifs alimentaires. Il élargirait son champ de manière très intéressante.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Pour les mêmes raisons, je crois nécessaire de ne pas stigmatiser le repas végétarien. Je vous propose donc de retirer l'amendement afin d'avoir un débat plus large à l'article 60, en vue de la séance.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis.

M. André Chassaigne. Vous me décevez ! Vous aviez une petite fenêtre de tir pour sortir nos amendements, qui sont systématiquement rejetés, du confinement.

La commission rejette l'amendement.

Elle adopte l'amendement rédactionnel CS5292 de la rapporteure.

Amendement CS5294 de la rapporteure.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Il s'agit d'un amendement rédactionnel qui vise également à rendre publics les résultats de l'évaluation afin de progresser collectivement.

La commission adopte l'amendement.

Amendements CS1207 de M. Stéphane Travert, CS2833 de M. Dino Cinieri et CS824 de M. Julien Dive (discussion commune).

M. Stéphane Travert. Mon amendement vise à accompagner l'expérimentation d'un dispositif construit en collaboration avec les diététiciens et les nutritionnistes, et avec un maximum d'acteurs, notamment les gestionnaires de restauration collective scolaire.

M. Julien Dive. Il s'agit effectivement de renforcer l'expérimentation au travers d'un dispositif impliquant les diététiciens et les nutritionnistes, à la fois pour permettre une meilleure compréhension par les citoyens des modes de production et de transformation agricoles et agroalimentaires, mais également des éléments nécessaires pour atteindre l'équilibre alimentaire. Cela leur permettrait d'orienter la diversification protéique vers des produits bruts locaux de bonne qualité et de limiter le recours aux produits très transformés, généralement importés, peu tracés et moins coûteux, censés se substituer aux produits carnés.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Vous abordez le repas végétarien d'une manière qui pourrait laisser croire qu'une assiette végétarienne n'est pas équilibrée. L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail dit pourtant le contraire. De surcroît, l'équilibre alimentaire de nos enfants se construit certes à la cantine, où ils prennent quatre à cinq repas sur les quatorze de la semaine, mais aussi à la maison.

Nous ne pouvons pas laisser prospérer cette idée reçue que le repas végétarien serait déséquilibré. Le travail avec les diététiciens et les nutritionnistes se fait, à l'échelle de la restauration scolaire, sur tous les types de repas, et c'est l'objet tant de l'évaluation que l'ANSES rendra en septembre 2021 que de l'arrêté de 2011 sur l'équilibre nutritionnel des repas, qui est en cours de révision. Je demande le retrait des amendements, sinon j'y serai défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis. J'ajoute que la question de la formation est essentielle.

*La commission **rejette** successivement les amendements.*

*La commission **adopte** l'amendement rédactionnel CS5293 de la rapporteure.*

Amendements CS4780 et CS4779 de Mme Liliana Tanguy, CS3480 et CS3481 de M. Hubert Julien-Laferrière, CS3770 de Mme Anne-France Brunet, CS1378 de M. Sylvain Templier et CS4329 de M. Jean-Luc Fugit (discussion commune).

Mme Delphine Batho. L'amendement CS3480 de Hubert Julien-Laferrière vise à ce qu'une fois par semaine soit servi dans la restauration collective privée un menu sans viande ni poisson, composé de protéines animales ou végétales.

L'amendement CS3481 vise à ce que cette même restauration, lorsqu'elle propose déjà plusieurs menus, soit tenue de proposer une option composée de protéines animales ou végétales.

Mme Anne-France Brunet. L'amendement vise à ce qu'à partir du 1^{er} janvier 2023, les restaurants collectifs proposent une option sans viande ni poisson. Il s'agit d'une liberté de choix pour tous ceux qui passent à table autant qu'une façon de découvrir les différentes sources de protéines végétales au travers d'un menu équilibré.

Mme Véronique Riotton. L'amendement de notre collègue Jean-Luc Fugit, auteur du rapport intitulé « L'agriculture face aux défis de la production d'énergie », et qui reçoit ce matin le ministre Joël Giraud en circonscription, propose d'obliger les cantines en self-service à proposer au moins un choix végétarien par jour.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Tous les amendements requièrent, pour statuer, de disposer des résultats de l'évaluation de l'expérimentation prévue par la loi ÉGALIM afin que nous puissions décider ou non de sa généralisation ainsi que d'éventuels aménagements, notamment un élargissement à la restauration privée. Je demande donc le retrait des amendements afin que nous puissions travailler ensemble en vue de la séance.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis.

Mme Delphine Batho. Une telle option existe dans la restauration collective, à l'Assemblée nationale. *Quid* de l'État, c'est-à-dire de la restauration collective publique, qui constitue un levier extrêmement important mais qui pose problème en s'approvisionnant en viande importée au détriment des filières françaises ?

M. Julien Dive. Il ne me semble pas que les amendements soient dénués de sens. Je note, pour répondre à l'argument de l'attente des résultats de l'évaluation prévue par la loi ÉGALIM, que si nous avions attendu tous les résultats, l'article n'aurait jamais vu le jour. L'argument ne tient donc pas.

Madame Batho, au même titre qu'un repas végétarien, un repas carné peut aussi être équilibré. Ne tombons pas dans la caricature inverse !

L'amendement CS4329 est retiré.

La commission rejette successivement les amendements restants.

Amendements CS3721 et CS3724 de Mme Yolaine de Courson (discussion commune).

Mme Yolaine de Courson. Le certificat d'aptitude professionnelle (CAP) de cuisinier compte vingt-cinq recettes de base dans lesquelles les légumes ne sont présents qu'à titre d'accompagnement. Les produits végétaux doivent avoir une place dans cette formation, car aujourd'hui les cuisiniers ne savent pas les traiter. Les cuisiniers recrutés dans les cantines doivent également être formés dans ce sens afin que l'accessoire devienne essentiel.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Il s'agit d'un sujet essentiel. Pour faire du repas végétarien un succès dans nos cantines, il faut qu'il soit bon au goût mais également pour la santé, ce qui demande un changement des pratiques de nos cuisiniers.

Depuis l'expérimentation d'ÉGALIM, le Conseil national de la restauration collective s'est organisé afin de proposer un guide pour la conception d'un tel repas, qui comprend des recettes. En outre, le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) met en place, pour le 1^{er} septembre, une formation pour cuisiniers.

Les choses étant en train de se mettre en place, je demande le retrait des amendements. À défaut, j'y serai défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. La dynamique est en cours et doit être consolidée, mais je ne suis pas sûr que cela passe par un article de loi qui impose la nature des formations.

Mme Yolaine de Courson. Un guide ne suffit pas. Il faut que cette dimension soit présente dans le CAP et exigée des cuisiniers au moment de leur embauche dans les différentes structures scolaires.

M. Mounir Mahjoubi. S'il faut mieux de viande, il faut aussi mieux de végétaux. Après avoir fait un tour de France des cantines avec de nombreux collègues, et étant moi-même titulaire d'un CAP cuisine, je confirme qu'il y a un grave défaut de formation sur ces sujets, même si ce qui a été annoncé par la rapporteure et par le ministre va dans la bonne direction.

J'espère que l'évaluation qui nous sera présentée d'ici à l'examen du projet de loi dans l'hémicycle comprendra des éléments sur les critères de succès des cantines qui ont mis en place le repas végétarien.

Mme Jennifer De Temmerman. Je soutiens les amendements de Yolaine de Courson. Dans le collège où j'étais gestionnaire avant de devenir députée, lors du changement de chef de cuisine, la part de produits locaux a baissé de 60 % à 10 %, le nouveau n'étant pas formé.

La commission adopte l'amendement CS3721.

En conséquence, l'amendement CS3724 tombe.

Amendement CS2085 de M. Guillaume Garot.

M. Guillaume Garot. Il s'agit de faire le point sur les moyens de la restauration collective, en particulier sur ceux des petites unités qui, plus que d'autres, ont besoin d'être bien accompagnées dans la durée. Des crédits ont bien été débloqués dans le cadre du plan de relance, mais ce dernier ne durera que deux ans. Or, sur ces sujets, l'efficacité c'est la durée.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Je ne suis pas favorable à un nouveau rapport. D'ailleurs, en tant que président du Conseil national de l'alimentation, vous avez les moyens de mener les enquêtes nécessaires.

M. Julien Denormandie, ministre. Je suis du même avis, et rappelle que la loi ÉGALIM a créé le Conseil national de la restauration collective.

M. Guillaume Garot. Ici, on ne mélange pas les casquettes, Madame la rapporteure. Par ailleurs, si nous soutenons cet amendement, c'est parce que tous les autres ont été déclarés irrecevables.

M. Thierry Benoit. J'appuie l'amendement de notre collègue Guillaume Garot. Au terme de l'examen de l'article 59, qui porte sur l'expérimentation du menu végétal, je m'étonne qu'aient été rejetés à la fois l'amendement de notre collègue André Chassaigne sur l'origine et le caractère transformé des produits servis, comme ceux de Stéphane Travert et de Julien Dive visant à s'adjoindre les compétences de nutritionnistes et de diététiciens. On

refuse enfin de dire quels moyens seront consacrés à son évaluation qui devra être précise, transparente et objective.

M. André Chassaing. Je suis, moi aussi, très favorable à cet amendement. Une évaluation précise des moyens mobilisés est nécessaire. Vous nous dites : « Il faut faire des omelettes », mais vous voudriez qu'on ne comptabilise pas le nombre d'œufs utilisés !

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Nous venons de décider qu'une évaluation de l'expérimentation serait rendue publique. J'imagine que le Gouvernement évaluera à cette occasion les moyens mobilisés pour mettre en œuvre l'expérimentation. D'une certaine manière, l'amendement est satisfait.

Je ne souhaite pas qu'il y ait un deuxième rapport ; il est préférable de traiter cette question dans le premier.

M. Julien Denormandie, ministre. Je ne suis en aucune manière défavorable à un renforcement de la formation ni à la prise en compte de l'origine des produits, Monsieur Benoit. Bien au contraire, je pense que nous devons aller plus loin et continuer à travailler sur ces sujets d'ici à l'examen du texte dans l'hémicycle.

La commission rejette l'amendement.

Elle adopte l'article 59 ainsi modifié.

Après l'article 59

Amendement CS2142 de Mme Chantal Jourdan.

Mme Chantal Jourdan. Cet amendement vise à interpeller le Gouvernement sur l'urgence d'un accès universel à une alimentation saine, locale et durable. Aujourd'hui, 2,5 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire : c'est inadmissible. Il existe des réponses d'urgence grâce aux associations caritatives ; diverses idées émergent : mettre en place un chèque alimentaire, créer des « territoires zéro faim »... Nous proposons de créer un comité scientifique afin d'engager une réflexion sur le sujet et concevoir une forme de protection universelle contre la faim, une « sécurité sociale de l'alimentation ».

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Avis défavorable. Vous proposez de créer un comité scientifique pour évaluer l'expérimentation mentionnée à l'article 59 alors que ce dernier prévoit déjà qu'un rapport d'évaluation sera remis.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis.

M. Julien Aubert. Pourquoi créer un comité scientifique ? D'abord, cela ferait une autorité administrative indépendante supplémentaire. Ensuite, c'est un facteur d'opacité. C'est une bonne chose d'avoir mentionné que les fonctions étaient exercées à titre bénévole, mais il eût été bon d'avoir un développement sur les éventuels conflits d'intérêts et les déclarations

de transparence à la Haute Autorité. C'est tout le problème du *codex alimentarius* : on découvre après coup que certains des experts qui s'expriment sur les questions alimentaires sont liés à des groupes industriels.

Si nous pouvons tous partager l'objectif d'instaurer une sécurité sociale de l'alimentation, une idée qui date de 1946, je ne vois pas pourquoi on aurait besoin de scientifiques pour le faire.

Mme Chantal Jourdan. Il est inadmissible que tant de Français et de Françaises aient recours à l'aide alimentaire, et il me semble qu'on ne peut pas se passer d'une réflexion sur le sujet. Comment faire en sorte que tout le monde accède, d'abord, à l'alimentation, ensuite, à une alimentation saine et durable, selon la définition que nous en avons donnée ? Divers organismes ont commencé à travailler sur la question. Il faut continuer.

La commission rejette l'amendement.

Amendement CS897 de M. Julien Aubert.

M. Julien Aubert. Il convient de prévoir l'interdiction de servir un menu uniquement végétarien pour les services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et d'autres types d'établissements. Il ne me semble pas bon de raisonner de manière globale, quels que soient les cantines ou les modes de restauration. On ne peut pas accepter qu'on serve à des enfants de moins de 6 ans, en pleine croissance, un menu unique végétarien. Il importe que nous ayons un débat sur les établissements qui pourraient être soumis à une expérimentation de ce type.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Nous avons déjà eu ce débat, Monsieur Aubert, et par solidarité avec la petite-fille du président M. Chassaigne, j'émettrai un avis défavorable sur votre amendement.

La commission rejette l'amendement.

Article 59 bis (nouveau) (article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime) : *Exclusion, en restauration publique, des denrées alimentaires issues de cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux*

Amendement CS896 de M. Julien Aubert.

M. Julien Aubert. Il s'agit peut-être de l'amendement auquel je tiens le plus. Il va nous permettre de clarifier les positions.

Il tend à interdire expressément que l'on introduise dans les menus des denrées alimentaires qui se composent de cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux, c'est-à-dire de la viande artificielle. Si vous êtes de bonne foi, si votre objectif est vraiment de proposer des menus végétariens, avec éventuellement de la viande végétale, mais pas de la

viande synthétique, alors vous n'aurez aucun problème à adopter cet amendement. C'est urgent, car certains investissent massivement dans la viande artificielle. Il ne faudrait pas que dans quelques années, un maire qui aurait reçu certains fonds ou bénéficié de mécénat décide de tester ce type de denrées dans une des cantines placées sous son autorité.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Je partage votre préoccupation, Monsieur Aubert. Voulons-nous avoir un jour de la viande de synthèse dans nos assiettes ? C'est une question que nous devrions nous poser pour l'ensemble de notre alimentation, et pas seulement à propos de la restauration collective publique.

Il se trouve qu'elle est traitée au niveau européen : les nouveaux aliments sont régis par le règlement européen 2015/2283. C'est la Commission européenne qui autorise et inscrit une denrée sur la liste des nouveaux aliments autorisés, sous réserve qu'elle remplisse les conditions suivantes : qu'elle ne présente aucun risque pour la santé, compte tenu des données scientifiques disponibles ; que sa consommation n'entraîne pas un déséquilibre nutritionnel. Pour l'heure, la Commission n'a été saisie d'aucune demande. Je considère donc que votre amendement est satisfait et en demande le retrait.

M. Julien Denormandie, ministre. Que les choses soient claires : je m'oppose formellement à la consommation de viande cellulaire – cette viande de paille, de laboratoire.

À l'heure actuelle, la Commission européenne ne l'autorise pas. Si elle venait un jour à le faire – mais la France marquerait son opposition –, quelle solution législative pourrions-nous trouver ? Il faudrait que, sur la base d'autres considérants, la loi française émette une interdiction.

Votre amendement, tel qu'il est rédigé, ne tient donc pas compte de la compétence européenne sur le sujet. Si le Parlement tenait à anticiper la décision de la Commission européenne, il faudrait le retravailler en fonction de la procédure que je viens d'indiquer.

M. Antoine Herth. Sur le fond, je suis d'accord, mais qu'est-ce que la notion de « culture cellulaire ou tissulaire dérivée d'animaux » englobe exactement ? Il ne faudrait pas que cela touche les produits d'origine animale utilisés, par exemple, en œnologie ou dans d'autres processus de production.

M. Julien Aubert. Les mots ont bien évidemment été pesés pour qu'ils correspondent à la cible, c'est-à-dire la viande artificielle, cher collègue. S'il m'arrive de le critiquer, le principe de précaution doit pouvoir s'appliquer aussi dans un sens positif.

Ensuite, on invoque souvent l'Europe pour dire qu'une disposition n'est pas conforme au droit européen ou que c'est à l'Union européenne de la mettre en œuvre. Mais ce n'est pas à la seule Commission européenne de décider de notre modèle de vie ! Si nous sommes tous d'accord au sein de cette commission pour refuser que l'on autorise un jour ce type de viande, eh bien, inscrivons-le dans la loi ! Vous savez bien que des lobbies agiront en sens inverse. Le jour où la question sera examinée à Bruxelles, le gouvernement français sera en mesure de dire que la France a formellement interdit ces denrées. Nous serions de surcroît le premier pays européen à le faire : ce serait un symbole fort.

Cela étant, si la rapporteure ou le ministre veulent sous-amender en ajoutant une précision sur la Commission européenne, je n’y suis pas opposé – même si je pense que cela ne sera d’aucune utilité.

M. André Chassaigne. La référence à l’Europe est en effet toujours à géométrie variable... Ne serait-ce que dans ce texte, quand nous discutons de la publicité, on nous disait que cela concernait la législation française, et qu’il fallait que nous prenions nos propres décisions sans nous laisser enfermer dans l’Union européenne !

Cet amendement est extrêmement important. Il convient d’être attentif à la question de la viande cellulaire : il y a des intérêts financiers derrière, qui alimentent les campagnes antivieande. Il existe en outre des lacunes au niveau de l’Union européenne : dans notre récent rapport sur la sécurité alimentaire au sein de l’Union européenne, Catherine Osson et moi avons souligné que l’Autorité européenne de sécurité des aliments n’étudiait pas assez attentivement ce type de denrées.

M. Erwan Balanant. Je pense qu’il faut acter le fait que notre pays refuse ce type de viande – j’aime bien l’expression « viande de paille », cela fait penser à de la viande plastique...

M. Julien Aubert. Comme dans *L’aile ou la cuisse* !

M. Erwan Balanant. ...et aussi à « paillasse ». L’idée qu’on puisse un jour nous proposer de la nourriture de synthèse me terrorise. Cela commencera par la viande et un jour, on finira, comme dans les livres de science-fiction, par se nourrir de pilules !

Le ministre paraît ouvert à la discussion. Essayons de concevoir, d’ici à la séance, une disposition juridiquement plus carrée : si nous voulons manger plus équilibré et plus végétal, il faut refuser la viande de synthèse !

Mme Delphine Batho. Nous devons refuser la malbouffe, quels qu’en soient les atours. L’Organisation mondiale de la santé estime qu’un Français mange en moyenne 45 % de protéines en trop. La réponse n’est pas dans l’artificialisation.

Cet amendement interroge notre rapport au vivant, et j’invite ses auteurs à étendre leur raisonnement aux additifs de synthèse, aux organismes génétiquement modifiés (OGM) et aux pesticides de synthèse. Là aussi, on trouve derrière de puissants intérêts financiers – comme le soulignait, à juste titre, M. Chassaigne.

M. Éric Coquerel. Au pire, cet amendement ne servira à rien. C’est un amendement de principe, un amendement de précaution – pour ma part, je trouve que c’est utile, surtout quand on connaît les dérives de l’agrobusiness. Je voterai pour.

Mme Hugnette Tiegna. À l’occasion de l’examen de ce projet de loi portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, nous définissons notre rapport avec la nature pour les années à venir. Si je comprends que la perspective de consommer de la viande cellulaire puisse choquer, je ne suis pas du tout d’accord pour qu’on parle à son sujet de « paillasse ». Derrière les paillasses, mes chers collègues, il y a des chercheurs ; et cette viande de paille que vous dénoncez n’est qu’un des nombreux aboutissements de la recherche scientifique. À travers ces techniques, on cherche aussi des solutions pour les êtres humains – non pour la consommation, mais pour lutter contre des maladies. Merci donc de ne pas insulter les chercheurs.

Mme la présidente Laurence Maillart-Méhaignerie. Que décidez-vous, Monsieur Aubert ?

M. Julien Aubert. Je maintiens mon amendement « L'aile ou la cuisse », Madame la présidente.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Dans ce cas, je m'en remets à la sagesse de la commission – étant entendu que le débat devrait être étendu à l'ensemble de l'alimentation.

M. Julien Denormandie, ministre. Il serait tout de même préférable d'y retravailler d'ici à la séance, pour une plus grande sécurité juridique.

La commission adopte l'amendement.

M. Erwan Balanant. Eh bien, voilà ! Un de vos amendements a été adopté, Monsieur Aubert !

Après l'article 59

Amendement CS1676 de M. Sylvain Templier.

M. Sylvain Templier. Dans une étude de 2020 portant sur 25 000 produits alimentaires étiquetés, quatre auteurs de Siga et de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE) ont démontré que lorsqu'un produit comporte plus de cinq ingrédients, il est dans plus de 75 % des cas ultra-transformé – ce même seuil étant aussi retenu par les fondateurs de la classification NOVA. Ces aliments ont l'avantage d'être peu chers, mais à quel prix ! En 2019, l'Institut national de la santé et de la recherche médicale (INSERM) a démontré que la consommation de ces produits était associée à un risque plus élevé de surpoids, d'obésité, d'hypertension artérielle ou de dyslipidémie, porte d'entrée vers des maladies plus graves ; cela a été confirmé par près de trente-cinq études épidémiologiques menées depuis 2010. De plus, deux chercheurs de l'INRAE ont montré que ces produits étaient néfastes pour la planète : déforestation, élevage intensif, suremballage... L'étude de Siga et de l'INRAE fixe comme seuil de précaution de ne pas consommer plus d'un à deux aliments ultra-transformés par jour. Alors que manger de manière saine apparaît comme un impératif pour la planète et pour notre santé, la restauration collective ne saurait être une porte d'entrée aux produits ultra-transformés.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. La question est déjà traitée par les dispositions de la loi ÉGALIM, notamment celle imposant 50 % de produits de qualité et durables dans la restauration collective, ainsi qu'à travers la formation des cuisiniers, notamment dans le cadre du plan France relance, et l'ensemble des dispositifs d'amélioration de la restauration collective.

De plus, l'arrêté du 30 septembre 2011, en cours de révision, préconise de servir moins de quatre repas avec une préparation à base de viande, poisson ou œuf contenant moins de 70 % de ces produits. Il existe d'autres moyens que celui que vous proposez pour lutter contre la transformation. Demande de retrait ou, à défaut, avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis – j’ai une pensée pour la salade niçoise.

M. Sylvain Templier. Par amour pour la salade niçoise, je retire l’amendement.

L’amendement est retiré.

Amendement CS898 de M. Julien Aubert et sous-amendement CS5466 de M. Thibault Bazin.

M. Julien Aubert. Il est proposé qu’à compter du 1^{er} janvier 2022, dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge, on serve au moins une fois par semaine un menu inspiré de la tradition culinaire de la région dans laquelle l’établissement est implanté. Il s’agit, là encore, de mieux prendre en considération l’environnement local, ainsi que nos traditions.

M. Thibault Bazin. Comme je crains que vous ne soyez pas très sensibles à l’excellente idée de mon collègue M. Aubert, mon sous-amendement est de repli : il s’agirait de servir – pour commencer – un repas par mois. Il importe de transmettre ce patrimoine culinaire aux nouvelles générations. Dans ma région, en Lorraine, on a vraiment de très bons plats !

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Si je défends le patrimoine culinaire français, j’émettrai un avis défavorable au sous-amendement et à l’amendement : une telle mesure ne comporte aucun enjeu climatique et ferait peser sur les gestionnaires une contrainte supplémentaire importante. En outre, comment définir la « tradition culinaire régionale » ?

M. Julien Denormandie, ministre. Même avis.

M. Erwan Balanant. Ce qui serait plus intéressant, c’est qu’on fasse découvrir le patrimoine culinaire des autres régions...

M. Julien Aubert. Ne souhaitez-vous pas sauver la salade niçoise, Monsieur le ministre ?

La commission rejette successivement le sous-amendement et l’amendement.

Article 59 ter (nouveau) (article L. 534-1 [nouveau] du code de l’éducation) :
Modulation des tarifs de restauration scolaire

Amendements CS4415 et CS4422 de M. Gaël Le Bohec, et CS2683 de M. Guillaume Garot (discussion commune).

M. Gaël Le Bohec. Il ne saurait y avoir de résilience sans solidarité. Vous avez souligné tout à l’heure, Monsieur le ministre, le rôle essentiel des cantines dans notre société.

Ce projet de loi pouvant avoir des effets de bord, il importe de veiller à ce que ceux-ci n'aient aucune répercussion sur la solidarité entre nos concitoyens.

Il convient, d'abord, de combattre les inégalités territoriales. Dans son rapport, l'Association des maires de France et des présidents d'intercommunalité (AMF) mentionne que 75 % des communes de moins de 10 000 habitants, c'est-à-dire la grande majorité des communes françaises, pratiquent une tarification fixe dans les cantines scolaires. Il faut, ensuite, engager la lutte contre la pauvreté : les enfants des familles les plus pauvres sont deux fois moins nombreux à manger à la cantine. Il y a aussi des enjeux de santé publique. Enfin, la cantine est un instrument de cohésion sociale.

Notre objectif est la généralisation de la cantine à 1 euro. Comment inciter l'ensemble des communes à mettre en place une tarification sociale ? Avec 130 collègues, nous avons ouvert ce chantier, il y a deux ans ; certains des cosignataires de la proposition de loi sont entre-temps entrés au Gouvernement. J'espère donc que celui-ci examinera mes deux amendements avec bienveillance.

M. Guillaume Garot. On ne peut parler de climat et d'alimentation sans évoquer la précarité alimentaire. Nombre de nos amendements sur le sujet ont été jugés irrecevables, mais celui-ci a passé le filtre. L'idée est d'expérimenter des « territoires zéro faim », car cela devrait être un objectif de politique publique. Concrètement, il s'agit, premièrement, d'affirmer le principe qu'aucun enfant ne doit être empêché d'accéder à la cantine pour des raisons financières ; deuxièmement, d'instaurer une tarification progressive et solidaire dans l'ensemble des restaurants scolaires ; troisièmement, d'envisager la création de chèques d'accompagnement personnalisés permettant à ceux qui ont faim d'accéder à des produits frais ou locaux de qualité ; enfin, de proposer, en liaison avec les producteurs, une offre commerciale de qualité à l'échelle du territoire considéré.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Je suis très favorable à l'amendement CS4415. Il s'agit d'un enjeu important de ce projet de loi : améliorer la qualité des produits servis dans les cantines peut en faire augmenter le tarif, et cela ne doit pas être un frein pour certaines familles. Vivant en zone rurale, je connais des mères qui ne travaillent pas parce que, tous les midis, elles vont chercher leurs enfants pour le déjeuner, les frais de cantine représentant un budget trop lourd pour elles. La tarification sociale que vous proposez, Monsieur Le Bohec, non seulement contribuerait à améliorer la qualité de la restauration scolaire, mais aussi contribuerait à l'égalité entre les femmes et les hommes et à l'équité entre les territoires.

Les deux autres amendements, qui visent, pour l'un à lancer une expérimentation, pour l'autre, à demander un rapport, me semblent moins concrets. Avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Avis défavorable sur l'ensemble des amendements en discussion commune.

Si le Gouvernement partage la préoccupation de leurs auteurs – comme le prouve le lancement en avril 2019 de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté, qui inclut un soutien financier pour les communes rurales –, imposer la tarification sociale dans les cantines ne me semble pas souhaitable pour au moins deux raisons : d'une part, parce que cela contreviendrait au principe fondamental de libre administration des collectivités territoriales ; d'autre part, parce que, selon une étude de 2014, près de 80 % des communes de plus de 10 000 habitants ont déjà instauré cette tarification. Il me semble préférable d'aider

financièrement les communes de plus petite taille, pour lesquelles le coût d'une telle mesure serait trop important.

Mme Jennifer De Temmerman. Sur le principe, je ne suis pas opposée à la généralisation de la tarification sociale. Néanmoins, comment l'État pourrait-il y apporter une contribution financière ? Pour les calculs, on a tendance à ne considérer que le prix de l'assiette, qui est en général inférieur à 3 euros ; on imagine donc que la tarification à 1 euro, c'est faisable. Or, si l'on ajoute les frais de personnels, le coût du matériel etc., un repas coûte en réalité 8,60 euros – je le sais, parce que j'ai dû déterminer le prix d'un repas pour une personne extérieure dans l'établissement dont j'étais la gestionnaire. Dans le département du Nord, on a réussi à mettre en place une tarification exemplaire – certains élèves ne payent rien pour la restauration scolaire –, mais il faudrait quand même examiner comment l'État pourrait accompagner les collectivités territoriales dans cette démarche.

M. Gaël Le Bohec. Notre objectif, c'est la généralisation de la cantine à 1 euro, avec une augmentation de 2 euros à 3 euros de l'abondement de l'État pour toutes les communes. Les actuelles inégalités territoriales sont difficilement acceptables. Le ministre l'a dit : aujourd'hui, dans 80 % des communes de plus de 10 000 habitants, on a droit à la tarification sociale, alors que ce n'est pas le cas dans 75 % des communes de moins de 10 000 habitants. Il est impératif d'aller vers une plus grande justice territoriale.

L'argument concernant la libre administration des collectivités ne tient pas. Prenez les activités périscolaires : partout en France, leur tarification est calée sur le quotient familial, ce que personne ne remet en cause ; au contraire, si la collectivité territoriale ne pratique pas de tarification sociale, elle ne bénéficie d'aucune aide de la part de la caisse d'allocation familiale. Pourquoi cela ne serait-il pas possible pour la tarification de la cantine ?

M. Guillaume Garot. Les commissaires du groupe SOC voteront en faveur de l'amendement CS4415. Toutefois, nous signalons que nous avons déposé un amendement sur la tarification sociale dans les restaurants scolaires, qui, étonnamment, a été déclaré irrecevable.

Mme la présidente Laurence Maillart-Méhaignerie. Il l'a été en application de l'article 40 de la Constitution, Monsieur Garot.

M. Guillaume Garot. Dont acte, mais c'est difficilement compréhensible.

Je le répète, on ne peut pas parler d'alimentation sans évoquer la précarité alimentaire. Il faut que nous prenions position en faveur de l'accès de tous les enfants à la cantine.

M. Nicolas Turquois. Je partage les interrogations de Mme De Temmerman. J'ai exercé des responsabilités dans une commune rurale, et essayé d'atteindre l'objectif de « faim zéro ». Mais on nous demande en parallèle d'améliorer la qualité des repas, ce qui signifie qu'il faut acheter des produits locaux, plus chers. Si l'on veut tout faire – ce qui est louable –, *in fine*, ce sont des difficultés financières supplémentaires pour la commune. C'est une équation difficile à résoudre.

La commission adopte l'amendement CS4415.

En conséquence, l'amendement CS4422 tombe.

Elle rejette l'amendement CS2683.

Mme la présidente Laurence Maillart-Méhaignerie. Je dois dire que je suis heureuse que l'amendement CS4415 ait été adopté, car j'avais cosigné votre proposition de loi, monsieur Le Bohec. C'est l'aboutissement d'un beau travail.

Article 59 quater (nouveau) : *Expérimentation, en restauration collective publique, d'une solution de réservation des repas*

Amendements CS4754 de M. Bruno Millienne, CS1585 de Mme Nicole Le Peih, CS4755 de M. Bruno Millienne, CS2102 et CS2103 de M. Guillaume Garot (discussion commune).

Mme Nicole Le Peih. Quatre milliards de repas sont préparés par la restauration collective française chaque année. Selon l'Agence de la transition écologique (ADEME), le gaspillage représente une dépense inutile de 2,7 milliards d'euros et un impact en termes d'émissions proche de quatre millions de tonnes de gaz à effet de serre. Les enquêtes montrent que l'inadéquation entre l'offre et la demande est l'une des premières causes de ce gaspillage. Il appartient au législateur d'intervenir.

L'amendement propose d'accélérer le déploiement des systèmes de réservation pour tous les acteurs de la réservation collective. Il prévoit qu'en 2023, les restaurants collectifs dont le service moyen dépasse 100 couverts par jour doivent disposer d'une solution de réservation de repas ; la solution de réservation en ligne devra représenter au minimum 50 % des repas servis en 2025 et 70 % en 2030.

M. Guillaume Garot. Madame la présidente, je vous précise que l'amendement que j'avais déposé sur le principe de la tarification sociale a été déclaré irrecevable au titre de l'article 45, et non pas de l'article 40. Et ce n'est pas le premier.

Mme Delphine Batho. Il y a un problème.

M. Guillaume Garot. Je poursuis sur la réservation des repas, dont je suis convaincu qu'elle est l'un des leviers de lutte contre le gaspillage alimentaire. Plus nous allons vers la liberté de choix des menus, plus il faut être responsable. C'est à chacun, et aux familles pour leurs enfants, de l'être. L'amendement propose donc que des collectivités territoriales expérimentent la réservation préalable des repas dans les restaurants scolaires. Il faut concilier lutte contre le gaspillage alimentaire et diversité de choix ; c'est à notre portée.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Avis favorable à l'amendement CS4755, défavorable aux autres.

Nous avons besoin d'expérimenter pour mesurer l'impact de ces solutions de réservation de repas sur le gaspillage alimentaire et pour évaluer les modalités de réservation de repas en fonction de l'âge de l'enfant et de l'accès au numérique – dont je rappelle qu'il n'est pas assuré partout. Restons-en au stade d'une expérimentation assez large.

M. Julien Denormandie, ministre. Avis de sagesse à l'amendement CS4755, avis défavorable aux autres.

Mme Jennifer De Temmerman. Le secteur de la restauration scolaire n'utilise que des logiciels fournis par le secteur privé. Il serait intéressant pour l'État de développer des logiciels publics, sur le modèle de ce qui est utilisé pour la gestion comptable et financière.

Mme Frédérique Tuffnell. Au nom de mon collègue Bruno Millienne, je remercie la rapporteure et la ministre pour leur avis.

*Successivement, la commission **rejette** les amendements CS4754 et CS1585, **adopte** l'amendement CS4755 et **rejette** les amendements CS2102 et CS2103.*

Après l'article 59

*Suivant l'avis de la rapporteure, la commission **rejette** l'amendement CS4284 de Mme Barbara Bessot Ballot.*

Amendement CS2099 de M. Guillaume Garot.

M. Guillaume Garot. Nous avons adopté des dispositions très importantes pour la restauration collective à l'article 59. Il est tout aussi important de les évaluer. L'amendement propose donc la mise en place d'un comité scientifique chargé d'évaluer leur impact sur le gaspillage alimentaire.

Allons plus loin : ce comité pourrait aussi déterminer les conditions permettant d'expérimenter une prime « anti-gaspi » dans la restauration collective universitaire, destinée à responsabiliser les usagers. Il faut se fixer une ambition pour cette restauration collective universitaire grâce à un travail cohérent, global et durable portant sur la formation des cuisiniers et sur la qualité des produits.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Avis défavorable. Mettre en place un comité scientifique uniquement pour une expérimentation sur une prime « anti-gaspi » dans la restauration collective universitaire me paraît disproportionné. Par ailleurs, ce sujet n'a pas directement de lien avec l'article 59.

Il est dommage que votre groupe ait retiré de l'ordre du jour de sa journée réservée la proposition de loi pour une nouvelle étape contre le gaspillage alimentaire que vous avez déposée.

M. Julien Dive. Je soutiens cet amendement. Nous savons combien le gaspillage alimentaire est prégnant dans notre société, même si un travail réel a été effectué ces dernières années – auquel notre collègue Guillaume Garot a contribué. La France s'inscrit donc dans une bonne dynamique, mais il reste encore beaucoup à faire.

Aborder la question du gaspillage alimentaire dans la restauration universitaire a du sens. J'avais, pour ma part, déposé un amendement prévoyant la mise à disposition de *doggy bags* dans les restaurants collectifs universitaires, mais il a été déclaré irrecevable au titre de l'article 40.

M. Guillaume Garot. Je précise à la rapporteure que mon amendement n'a pas seulement trait à la restauration universitaire – qui malheureusement constitue un angle mort dans l'article 59. Il vise aussi à évaluer les conséquences en termes de gaspillage alimentaire de ce que nous avons voté pour la restauration collective. Cela me paraît relever du bon sens pour le législateur.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. L'article 59 prévoit déjà que le rapport au Parlement évaluant l'expérimentation du choix d'un menu végétarien aborde son impact sur le gaspillage alimentaire

La commission rejette l'amendement.

Amendements CS3482 de M. Hubert Julien-Laferrière et CS967 de Mme Jennifer De Temmerman (discussion commune).

Mme Delphine Batho. L'amendement CS3482 est un amendement « top chef ». Il propose que les certificats, les brevets, les diplômes et les concours relatifs à la cuisine intègrent dans leurs référentiels des modules de formation permettant de tenir compte des recommandations nutritionnelles du Haut Conseil de la santé publique (HCSP) et de l'ANSES. Il s'agit aussi de faire évoluer les enseignements pour améliorer la connaissance des recettes végétariennes.

Mme Jennifer De Temmerman. J'avais déposé cet amendement lors de la discussion du projet de loi ÉGALIM, et je l'avais retiré à la suite d'engagements pris à l'époque par le Gouvernement. Trois ans après je le dépose à nouveau, ce qui donne une idée de la manière dont a évolué la situation.

La formation préalable des cuisiniers est une condition du succès de la mise en place d'une expérimentation permettant le choix d'un menu végétarien. L'amendement propose donc d'intégrer dans les formations des enseignements sur les menus végétariens, sur les produits transformés, sur le gaspillage alimentaire et sur les recommandations nutritionnelles, mais aussi sur les projets d'accueil individualisé (PAI) – très importants dans la restauration scolaire, notamment pour mieux accueillir les diabétiques.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Je suis d'accord avec tout ce qui a été dit sur la nécessité d'adapter la formation initiale et continue, afin que les menus végétariens proposés dans la restauration scolaire soient de qualité, équilibrés et réalisés à partir de produits locaux issus de l'agriculture durable. Néanmoins, d'un point de vue juridique, les dispositions proposées par les amendements n'ont pas leur place dans la loi, car il n'appartient pas à celle-ci de déterminer le contenu des programmes d'enseignement.

Grâce au Conseil national de la restauration collective (CNRC), un bouquet de ressources pour accompagner la mise en œuvre de la loi, élaboré en partenariat avec le CNFPT, sera diffusé à la rentrée. C'est un premier pas. Avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Je suis absolument convaincu qu'il faut renforcer les formations.

Il revient à la loi de déterminer si un type de formation est nécessaire pour pallier un manque. Ces amendements détaillent le contenu même des enseignements, et je ne suis pas certain que cela relève du domaine de la loi. En tout état de cause, ils montrent qu'il appartient au Gouvernement de préciser la manière dont il entend améliorer le contenu des enseignements. Demande de retrait.

La commission rejette successivement les amendements.

Amendements identiques CS2090 de M. Guillaume Garot et CS2361 de Mme Graziella Melchior, amendement CS2091 de M. Guillaume Garot (discussion commune).

M. Guillaume Garot. La taille des portions servies aux convives est l'un des facteurs de gaspillage alimentaire. Les acheteurs des denrées et les cuisiniers se réfèrent à des recommandations de grammage établies par le groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN). L'amendement prévoit que le Gouvernement remet au Parlement un rapport concernant l'effet en matière de gaspillage alimentaire de ces recommandations. Il faut actionner tous les leviers pour lutter contre celui-ci.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. Au travers de ces amendements d'appel, vous interpellez le ministre sur la révision de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, qui prévoit la taille adaptée des portions. Je le laisse répondre sur l'état d'avancement des travaux. Avis défavorable.

M. Julien Denormandie, ministre. Je me suis engagé à ce que cette révision intervienne d'ici à la fin de cette année ou au début de l'année prochaine. Les travaux sont en cours, qu'il s'agisse du rapport de l'ANSES ou de ceux du groupe chargé de la nutrition au sein du GEMRCN.

Mme Jennifer De Temmerman. J'avais déposé le même amendement lors de la discussion du projet de loi ÉGALIM ; la même réponse sur l'imminence de la révision de l'arrêté du 30 septembre 2011 avait alors été faite. Plus de trois ans après, il n'en est toujours rien. J'invite donc à voter les amendements identiques afin de mettre un coup de pression pour accélérer le travail.

M. Guillaume Garot. J'entends bien la réponse du ministre et je l'en remercie sincèrement. Mais les travaux de révision en cours n'empêchent en aucun cas que le Parlement soit informé par un rapport. Voter ces amendements contribuerait à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La commission rejette successivement les amendements.

Article 60 (articles L. 230-5-1, L. 230-5-2, L. 230-5-3 et L. 230-5-4 du code rural et de la pêche maritime) : *Extension à la restauration collective privée de l'obligation d'améliorer la qualité des repas servis*

Amendements CS4870 de Mme Sandrine Le Feur et CS2066 de M. Dominique Potier (discussion commune).

Mme Sandrine Le Feur. Mon amendement vise à garantir un approvisionnement de la restauration collective en produits de la mer issus de la pêche durable.

Mme Célia de Lavergne, rapporteure. La loi ÉGALIM prévoit que la restauration collective devra proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables. Sa philosophie est de fixer un objectif d'ensemble, et non par filière.

De nombreux amendements similaires portant sur la viande ont été déclarés irrecevables au titre de l'article 40. Nous reviendrons sur le sujet en séance. Demande de retrait.

La commission rejette successivement les amendements.

