

ASSEMBLÉE NATIONALE

24 mars 2023

MIEUX MANGER EN SOUTENANT LES FRANÇAIS FACE À L'INFLATION ET EN FAVORISANT L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINE - (N° 889)

Tombé

AMENDEMENT

N ° CE35

présenté par

M. Jumel, M. Chassaigne et M. William

ARTICLE 2

À la première phrase de l'alinéa 2, supprimer les mots :

« sans autre choix ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le présent amendement vise à supprimer la restriction de l'article 2 qui contraint la restauration collective à proposer sans autre choix deux menus végétariens par semaine.

Les députés GDR sont attentifs à la préservation d'une alimentation de qualité et pensent qu'il est essentiel de ne pas opposer les usages alimentaires, mais au contraire renforcer la diversité nutritive, garante d'une alimentation saine.

Une récente étude de l'UFC Que Choisir a ainsi mis en évidence que les menus végétariens conduisaient encore à un trop large recours aux produits industriels contenant des additifs et des perturbateurs endocriniens. Un constat particulièrement vrai pour les enfants, les plus exposés à ces intrants industriels. L'analyse conduite sur 800 menus végétariens servis aux enfants, la proportion de produits industriels est en moyenne plus élevée dans les établissements qui proposent quotidiennement un menu végétarien (35 % de plats industriels contre 23 % pour les autres cantines) et qu'elle peut atteindre jusqu'à 84 % dans certaines cantines.

Beaucoup de ces produits sont élaborés à partir de soja, une source de composés soupçonnés d'être des perturbateurs endocriniens (phytoœstrogènes). Alors que le Conseil National de la Restauration Collective recommande aux cantines de ne pas servir plus d'un produit à base de soja par mois aux élèves, 22 % des cantines analysées dépassent ce seuil. Pire, pour les menus végétariens quotidiens, c'est en moyenne deux fois le nombre maximal recommandé.

L'option végétarienne unique ferait également porté un risque sur la consommation de poisson. Parmi les critères réglementaires sur l'équilibre nutritionnel, les cantines doivent proposer sur 20 jours au moins 4 menus à base de poisson (non pané) qui est un apport de vitamine D et l'unique

source d'acides gras essentiels, insuffisamment consommés chez 90 % des enfants. Or, 50 % des cantines ne semblent pas respecter pas cette obligation selon UFC Que Choisir et la situation empire avec l'instauration du menu végétarien quotidien.