

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

24 mars 2023

---

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

Tombé

**AMENDEMENT**

N ° CE87

présenté par  
M. Caron

-----

**ARTICLE 2**

Après l'alinéa 2, insérer l'alinéa suivant :

« Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent une option végétalienne à tous les repas ou, chaque semaine, quatre menus végétaliens sans autre choix. Un menu végétalien est composé de protéines végétales et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis. Les gestionnaires des services de restauration collective scolaire veillent en outre à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité, de saisonnalité, de préservation de l'environnement et de respect du bien-être animal. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Par cet amendement, il est proposé de mettre en place soit une alternative végétalienne dans les cantines scolaires à tous les repas, soit quatre menus végétaliens sans autre choix, pour quatre raisons principales : la réduction des émissions de GES, la lutte contre la malnutrition, le respect du bien-être animal et l'égalité et l'inclusivité au sein des écoles de la République.

Le rapport du GIEC, dans son chapitre consacré à la sécurité alimentaire, décrit la réduction de consommation de viande, rouge mais pas seulement, comme une mesure d'adaptation afin de baisser nos émissions de GES, notamment afin de réduire la pression sur les terres et les eaux, et donc notre vulnérabilité au changement climatique et les limitations d'intrants. Le rapport explique que « l'intensité des émissions dues à la viande rouge signifie que sa production a un impact disproportionné sur le total des émissions de gaz à effet de serre. ».

L'alimentation végétalienne est également bonne pour la santé. Contrairement aux préjugés, un régime végétarien ou même végétalien n'entraîne aucune carence, à partir du moment où il est

équilibré. Les protéines sont bien présentes dans les végétaux, comme le montre l'exemple du soja. Des préparations comme le tofu, le tempeh ou le seitan sont des alternatives aux produits carnés.

De nombreuses études démontrent les bienfaits de la végétalisation de l'alimentation, l'Organisation mondiale de la santé (OMS), dans un rapport de novembre 2021, estimant que « De nombreux éléments plaident en faveur d'une réorientation des populations vers des alimentations saines majoritairement végétales qui réduisent ou éliminent la consommation de produits animaux. ». De plus, l'OMS indique que l'alimentation végétale permet une réduction des émissions de gaz à effet de serre, prévient la perte de biodiversité et nécessite moins de surface agricole.

La transition vers une agriculture plus végétale coûterait également moins cher. Le rapport de l'OMS estime en effet qu'en 2020, 2,4 millions de décès dans le monde et environ 240 millions d'euros de coûts de soins de santé ont été imputables à la consommation excessive de viande rouge et transformée.

La transition vers une agriculture plus végétale coûterait également moins cher. Dans le cadre d'une étude menée par l'un des partenaires du projet TRUE, le Trinity College de Dublin, des chercheurs ont classé les légumineuses en fonction de leur coût environnemental de production (en tenant compte des émissions de gaz à effet de serre, de la pollution des eaux souterraines et de l'occupation des sols) et de leur teneur en nutriments.

Par ailleurs, l'élevage, y compris pour la production laitière, fromagère ou des œufs, est source de souffrance animale intolérable : entassés les uns sur les autres dans des cages, sans espace pour bouger, plus de 8 animaux sur 10 sont victimes de l'élevage intensif, qui entrave leurs besoins les plus essentiels. Les associations estiment qu'en France, 99,9% des lapins sont élevés en cages, sans aménagement ni limites de densité, 95% des cochons sont élevés en bâtiment fermé sans accès à l'extérieur, sur du béton sans paille.

Ces faits sont une aberration lorsqu'on considère que l'article L.214-1 du Code rural et de la pêche maritime déclare que « tout animal étant un être sensible doit être placé par son propriétaire dans des conditions compatibles avec les impératifs biologiques de son espèce. »

Les animaux tués pour la consommation humaine ne sont d'ailleurs que des bébés : les cochons et les veaux sont tués en moyenne à l'âge de 6 mois, alors qu'ils ont une espérance de vie de 15 à 20 ans, les agneaux sont tués entre l'âge d'1 et 10 mois, les lapins sont abattus au bout de 73 jours de vie. À l'éclosion, les poussins sont triés : les mâles (qui ne pondent évidemment pas d'œufs) sont éliminés, soit gazés, soit broyés.

Enfin, les conditions mêmes de l'abattage des animaux font état d'une violence sans nom : les méthodes actuellement pratiquées étant le choc électrique, la perforation de la boîte crânienne, l'asphyxie au gaz, mais également des méthodes plus longues et douloureuses comme le gazage au dioxyde de carbone des cochons, qui plonge les animaux dans une lente et douloureuse asphyxie. C'est aussi le cas du bain d'eau électrifié utilisé majoritairement pour les volailles, qui nécessite un accrochage des oiseaux par les pattes en pleine conscience.

Enfin, le repas végétalien est le repas le plus laïc qui existe, et est le seul régime alimentaire qui correspond aux restrictions alimentaires confessionnelles. Le repas végétalien permet d'unir tous les Français, quelles que soient leur religion, leurs croyances et leurs convictions. C'est en cela le repas de la réconciliation, car il met un terme aux polémiques qui ont pu naître ces dernières années quant aux menus scolaires qui excluent une partie des jeunes Français en raison de leur confession. Ces polémiques peuvent être tuées aujourd'hui grâce au repas vegan, qui est le repas qui respecte le plus les différences, et ainsi créer une société apaisée, où les régimes alimentaires ne sont pas un facteur de division.