

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 ° CE88

présenté par
M. Caron

ARTICLE 2

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

Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent une option végétalienne à tous les repas ou, chaque semaine, trois 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 de repli, est proposée la mise en place soit d'une alternative végétalienne dans les cantines scolaires à tous les repas, soit la mise en place de trois 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.

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.

De la même manière, 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.