

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)

Rejeté

AMENDEMENT

N ° CE98

présenté par
M. Caron

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 2, insérer l'article suivant:**

À partir du 1^{er} septembre 2023, les établissements publics et privés de formation en hôtellerie-restauration intègrent dans leur programme de formation un objectif de réduction d'utilisation de produits carnés dans les modules de formations de cuisine d'au moins 50 %.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à concrétiser les objectifs mis en avant par les scientifiques de diminution de la consommation de viande, qui contribue en grande part aux émissions de gaz à effet de serre (GES).

Le rapport des scientifiques du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) concernant le changement climatique et les terres, publié le 8 août, l'avait confirmé avec force : la chaîne alimentaire pèse pour environ un tiers des émissions de gaz à effet de serre, et la consommation de viande en est un des principaux contributeurs, en raison notamment des terres déforestées pour l'élevage ou l'alimentation du bétail et des rejets de méthane.

L'agriculture est en effet le deuxième poste d'émissions de GES de la France (19 % du total national et 85 MtCO₂ eq. émis en 2019). L'élevage (fermentation entérique et gestion des déjections) est la source de 68 % des émissions nationales de méthane.

Seule une transformation profonde de nos habitudes alimentaires pourra contribuer à une baisse durable de nos émissions de GES, et cela passe d'abord par la formation des professionnels des secteurs concernés. Cet amendement vise ainsi à ce que l'empreinte carbone des établissements

hôtelières soit réduite, et que les futurs professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration soient sensibilisés aux conséquences de la consommation de viande, sur l'environnement et sur la santé.

Notre groupe croit fermement que c'est en encourageant certaines pratiques dans l'apprentissage des jeunes professionnels qu'une transformation durable de notre société pourra s'opérer, et ainsi diminuer notre empreinte carbone et réduire nos émissions de GES.

Par ailleurs, 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.

L'étude de l'ADEME intitulée « Transition(s) 2050 », publiée en novembre 2021, se base sur 4 scénarios permettant, chacun à une proportion différente, d'atteindre la neutralité carbone en 2050 en s'efforçant de baisser nos émissions de GES. Le scénario n°2 permettrait de faire passer l'émission de GES de 401 MtCO₂eq en 2015 à -28 en 2050. Ce scénario est également celui qui préconise une diminution de la consommation de viande d'au moins 50%.

C'est pourquoi cette diminution de la consommation de viande à hauteur de 50% est indispensable, et cela doit passer par les établissements scolaires hôteliers, qui forment les professionnels de la restauration de demain.