

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 avril 2023

MIEUX MANGER EN SOUTENANT LES FRANÇAIS FACE À L'INFLATION ET EN FAVORISANT L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION SAINES (889) - (N° 1019)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 47

présenté par

Mme Le Feur, M. Pahun, M. Larsonneur, Mme Brugnera, Mme Hugues, M. Fiévet, M. Adam,
Mme Decodts, Mme Jacqueline Maquet et Mme Rilhac

ARTICLE 2

Rétablir cet article dans la rédaction suivante :

« Le III de l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est complété par un alinéa ainsi rédigé :

« Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective proposent une option de menu végétarien à tous les repas lorsqu'un choix de plat existe. Un menu végétarien peut être composé de protéines végétales ou animales, ne comporte ni viande, ni poisson, ni crustacés et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et la formation adéquate des cuisiniers. Les gestionnaires des services de restauration collective veillent en outre à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité, de saisonnalité, et de préservation de l'environnement. » »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à proposer une option quotidienne de plat végétarien, dans les établissements de restauration collective où un choix de plat existe.

Cette mesure est bénéfique de tous points de vue : respect des préférences alimentaires, prévention sanitaire, lutte contre les inégalités sociales en matière de santé, protection de l'environnement et lutte contre le dérèglement climatique.

- **Respect des préférences alimentaires** : Diminuer sa consommation de viande est une tendance forte chez les jeunes, qui l'envisagent comme un mode d'action pour la défense de

l'environnement. 12% des 18-23 ans se disent végétariens. Au total en France, 1,4 million de personnes ont un régime de type végétarien et 10 millions de personnes se disent flexitariennes. Par ailleurs, la disponibilité d'options végétariennes permet de respecter la diversité des pratiques religieuses.

- **Prévention sanitaire** : Les enfants consomment aujourd'hui 2 fois plus de protéines et les adultes 1,7 fois plus de protéines que les recommandations de l'ANSES. Cette surconsommation est considérée comme nocive pour la santé. L'alimentation est en effet le 3ème facteur de cancers liés au mode de vie et à l'environnement. Ainsi, 18 781 nouveaux cas de cancers en 2015 sont attribuables à une alimentation insuffisamment végétale d'après le Circ. Parmi ces nouveaux cas, 61 % sont liés à une trop faible consommation de fruits et de légumes (<300g/jour) et de fibres (<25g/jour) et 34 % à une trop forte consommation de viande rouge (>300g/semaine) ou transformée, d'après une étude du Centre International de Recherche sur le Cancer, en 2015.
- **Lutte contre les inégalités sociales en matière de santé** : La proportion de consommation de fruits et légumes est très insuffisante chez les populations les plus défavorisées, d'après Santé publique France, tandis que la consommation de viande est largement excessive, chez ces mêmes populations d'après le CREDOC. Dans les familles, plus le niveau de diplôme de l'adulte référent est élevé, plus l'enfant consomme des fruits et légumes au quotidien, d'après Santé publique France, en 2018. Les personnes qui consomment le plus de viande rouge (boeuf, veau, agneau, porc...), soit dès 100 grammes par jour, voient leur risque de développer un cancer augmenter de 30% par rapport à celles qui en mangent le moins (<40g/jour) d'après l'étude NutriNet-Santé. Chaque portion de 100 grammes de viande rouge consommée tous les jours augmente le risque de cancer colorectal de 17 % environ (Circ, 2015). Ce cancer est le 3ème cancer le plus fréquent en France.
- **Protection de l'environnement** : L'option végétarienne quotidienne est 25 % moins chère, d'après une étude de 2020 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable (sur une cohorte de 6000 cantines interrogées, dont 78 % en régie directe et proposant en moyenne 35 % de produits bios). Le menu végétarien est cité comme un des trois leviers pour faire des économies et acheter plus de bio d'après une étude de 2020 de l'Observatoire de la restauration collective bio et durable. 91 % des structures interrogées proposant déjà une option végétarienne tous les jours disent que le menu végétarien coûte moins cher, et permet d'acheter des aliments de meilleure qualité (d'après l'étude AVF-Greenpeace "Option végétarienne dans les cantines, la réalité du terrain", publiée en 2021), permettant également de favoriser les approvisionnements en viande locale de meilleure qualité. 94 % des structures interrogées et proposant déjà une option végétarienne déclarent n'avoir eu besoin d'aucun matériel spécifique pour mettre en place l'option végétarienne quotidienne dans leur cantine (étude AVF-Greenpeace, 2021).
- **Lutte contre le dérèglement climatique** : 62% de l'impact carbone de notre alimentation provient de l'élevage. Ainsi, promouvoir une option végétarienne quotidienne permettrait de réduire jusqu'à 19% d'émissions de gaz à effet de serre en restauration collective si 25% des convives la choisissaient (Étude Greenpeace — Le Basic, 2020). Jusqu'à 1,35 millions de tonnes de CO2 équivalent seraient économisées avec une option végétarienne quotidienne dans toute la restauration collective publique.
Il s'agit d'une mesure de bon sens, respectueuse, inclusive et efficace - ayant fait ses preuves à l'étranger (Portugal, Luxembourg, États-Unis).

Accélérer sa mise en œuvre semble désormais incontournable.