

**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° 59

présenté par

M. Caron, Mme Abomangoli, M. Alexandre, M. Amard, Mme Amiot, Mme Amrani, M. Arenas, Mme Autain, M. Bernalicis, M. Bex, M. Bilongo, M. Bompard, M. Boumertit, M. Boyard, M. Carrière, M. Chauche, Mme Chikirou, M. Clouet, M. Coquerel, M. Corbière, M. Coulomme, Mme Couturier, M. Davi, M. Delogu, Mme Dufour, Mme Erodi, Mme Etienne, M. Fernandes, Mme Ferrer, Mme Fiat, M. Gaillard, Mme Garrido, Mme Guetté, M. Guiraud, Mme Hignet, Mme Keke, M. Kerbrat, M. Lachaud, M. Laisney, M. Le Gall, Mme Leboucher, Mme Leduc, M. Legavre, Mme Legrain, Mme Lepvraud, M. Léaument, Mme Pascale Martin, Mme Éliisa Martin, M. Martinet, M. Mathieu, M. Maudet, Mme Maximi, Mme Manon Meunier, M. Nilor, Mme Obono, Mme Oziol, Mme Panot, M. Pilato, M. Piquemal, M. Portes, M. Prud'homme, M. Ratenon, M. Rome, M. Ruffin, M. Saintoul, M. Sala, Mme Simonnet, Mme Soudais, Mme Stambach-Terre noir, Mme Taurinya, M. Tavel, Mme Trouvé, M. Vannier et M. Walter

-----

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

À partir du 1<sup>er</sup> 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**

Par cet amendement, le groupe LFI-NUPES propose que 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 %. Une transformation profonde de nos habitudes alimentaires est nécessaire et cela passe par la formation des professionnels des secteurs concernés.

En effet, d'après le rapport "Vers une alimentation durable" du Sénat du 28 mai 2020, il faudrait réduire en moyenne de 50% la consommation de protéines animales des Français pour respecter les recommandations de l'Organisation mondiale de la santé. En effet, en France, les produits animaux fournissent les deux tiers (soit 60 g/j) d'une consommation individuelle de protéines qui s'établit à 90 g/j. Or, l'OMS fixe les apports conseillés en protéines de 50 à 70 g/j pour une population adulte en bonne santé et elle recommande un apport de protéines végétales représentant la moitié de l'apport protéique total, soit 25 à 35 grammes. Cela implique au moins que la consommation de protéines animales passe de 60 à 25-35g/jour, soit une diminution de moitié.

Du point de vue climatique, selon rapport d'I4CE du 21 février 2023 « au rythme actuel, aucune des cibles de consommation durable de viande n'a de chances d'être atteinte d'ici 2050. Tous les scénarios de neutralité carbone comptent sur une réduction de la consommation de viande, mais à des amplitudes variées allant de -20 % pour la Stratégie nationale bas carbone (SNBC), à -70 % pour le scénario 1 de l'ADEME d'ici 2050. Sans de nouvelles politiques publiques plus ambitieuses sur l'évolution de la consommation de viande, aucun de ces objectifs n'a de chances d'être atteint. »

En vue d'atteindre un système 100% biologique comme nous le proposons, l'étude prospective "Tyfa" de l'IDDRI prévoit une diminution de la consommation de produits animaux de l'ordre de 50%. Nous proposons donc d'évaluer l'opportunité de la fixation d'un tel objectif.