

**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° 90

présenté par

Mme Regol et les membres du groupe Écologiste - NUPES

-----

**ARTICLE 2**

Rétablir cet article dans la rédaction suivante :

« Le I de l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est complété par une phrase ainsi rédigée : « Au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2025, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire servant plus de deux cents couverts par jour en moyenne sur l'année proposent, en plus du menu hebdomadaire, une option végétarienne à tous les repas. » »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement de repli rétablit l'article 2 de la proposition de loi, supprimé lors de l'examen du texte en commission, en supprimant l'introduction d'un deuxième menu végétarien sans autre choix et en ne gardant l'alternative végétarienne que pour les services de restauration servant plus de 200 couverts par jour.

Malgré les urgences sanitaire, environnementale et sociale, les débats lors de l'examen en commission des affaires économiques ont montré le rejet, par la majorité des commissaires présents, de l'accélération de la végétalisation des cantines scolaires. Ce rejet s'appuie souvent sur l'ignorance des études et recommandations sanitaires (PNNS, HCSP, ANSES) et de très nombreuses idées reçues.

Végétaliser notre alimentation est un impératif climatique et de santé publique :

- C'est indispensable pour la planète : La Stratégie Nationale Bas Carbone préconise un rééquilibrage des apports en protéines animales et végétales, plus précisément la réduction de la consommation de viande et l'augmentation de celle de légumes secs, pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre de la France. L'ADEME préconise également de renverser

---

notre rapport en protéines (aujourd'hui composé de produits d'origine animale pour les 2/3) afin de préserver les écosystèmes et libérer des surfaces agricoles au profit d'élevages plus extensifs et d'une relocalisation de notre alimentation. Le Sénat (!) le reconnaît également dans son rapport sur l'alimentation durable.

- C'est bon pour la santé: L'alimentation française est trop riche en protéines d'origine animale et trop pauvre en fruits, légumes et légumineuses. Plus des 3/4 des enfants ne mangent pas assez de fruits et légumes. Le Programme National Nutrition Santé invite à s'orienter vers une alimentation plus diversifiée et plus végétale. Le Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP) dit la même chose. Dans son avis sur la question du menu végétarien dans les cantines scolaires, l'ANSES indique que les menus végétariens ne sont en aucun cas mauvais pour l'équilibre nutritionnel des enfants. Ils présentent même un certain nombre d'avantages, puisqu'ils permettent d'augmenter les apports en fibres. L'ANSES indique qu'il est possible de servir des menus végétariens tous les jours aux enfants (quand la proposition initiale se limitait à 2 jours par semaine ou une alternative quotidienne).
- C'est bon pour nos éleveuses : L'introduction de menus végétariens permet de dégager du budget qui peut être réinvesti dans de la viande locale et de meilleure qualité. D'après l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, sur une cohorte de 6000 cantines dont 78% en régie directe proposant 35% de bio en moyenne, les cantines qui proposent le plus de menus végétariens sont également celles qui proposent le plus de viande bio et locale : 20% des cantines sans menu végétarien proposent de la viande bio locale contre 38% pour celles qui proposent un menu végétarien hebdomadaire et 50% pour les cantines avec un menu végétarien quotidien !

Si nous sommes convaincus qu'il faut aller beaucoup plus vite dans la végétalisation des assiettes de nos enfants, cet amendement de repli tient compte des appréhensions exprimées et propose de limiter la mise en place d'une alternative végétarienne quotidienne aux services de restauration scolaire servant plus de 200 couverts par jour en moyenne sur l'année.