

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	

RETIRÉ AVANT DISCUSSION**AMENDEMENT**

N° 96 (Rect)

présenté par
M. Caron

ARTICLE 2

Rétablir cet article dans la rédaction suivante :

« Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent une option végétarienne à tous les repas ou, chaque semaine, trois menus végétariens sans autre choix. 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. 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, et de préservation de l'environnement. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement cherche à donner vie au scénario « Coopération territoriales » de l'étude de l'ADEME intitulée « Transition(s) 2050 », publiée en novembre 2021, visant à la neutralité carbone d'ici 2050, lequel préconise une réduction de 50% de la consommation de viande. Nous proposons ainsi de réduire la consommation de viande dans les cantines scolaires à hauteur de 60%, en proposant trois menus végétariens par semaine dans les écoles.

En effet, la consommation de viande en France est, selon l'INRAE, bien supérieure aux besoins nutritionnels : « En France, la consommation moyenne de produits carnés (viandes de boucherie, volailles, charcuteries, plats préparés...) est estimée à environ 820 g (dont 330 g de viandes de boucherie) par semaine et par habitant et celle des produits halieutiques (poissons et produits dérivés) à 250 g. »

L'INRAE, l'ANSES et le Programme national nutrition santé 2019-2023 recommandent tous de réduire la viande (porc, bœuf, veau, mouton, agneau, abats) à maximum 500g par semaine.

L'INRAE insiste également que si « une diminution de la consommation de produits animaux, notamment de viande rouge et de produits carnés transformés, ne présente pas de risque pour la santé », « l'excès de consommation de produits animaux entraîne un déséquilibre nutritionnel du régime alimentaire qui, s'il est chronique, peut contribuer à favoriser la survenue de surpoids et de maladies telles qu'hypertension, maladies cardiovasculaires, diabète de type 2, etc. »

En effet, le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) a publié en 2015 qu'une forte consommation de viande rouge et de viandes transformées (charcuterie, salaison, conserves, produits à base de viande) était associée à un risque accru de cancer colorectal. Cette même organisation a classé la charcuterie comme cancérogène avéré pour l'homme en 2018. Cette évaluation par le CIRC renforce une recommandation de l'OMS de 2002 selon laquelle les personnes qui mangent de la viande devraient modérer leur consommation de viande transformée pour réduire leur risque de cancer colorectal, et modérer leur consommation de viande rouge, afin de réduire consommation de matières grasses et de sodium, qui sont des facteurs de risque de maladies cardiovasculaires et d'obésité.