

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

13 avril 2018

---

**EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)**

Tombé

**AMENDEMENT**

N° CE1399

présenté par

Mme Panot, Mme Autain, M. Bernalicis, M. Coquerel, M. Corbière, Mme Fiat, M. Lachaud,  
M. Larive, M. Mélenchon, Mme Obono, M. Prud'homme, M. Quatennens, M. Ratenon,  
Mme Ressiguié, Mme Rubin, M. Ruffin et Mme Taurine

-----

**ARTICLE 11**

Compléter cet article par les trois alinéas suivants :

« *Art. L. 230-5-2.* – Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont tenus de proposer une option végétarienne (sans viande ni poisson) quotidienne aux repas qu'ils proposent, à partir de protéines animales ou végétales.

« Dans les cas où les services de restauration collective sont gérés directement, les entités de gestion disposent d'une période d'adaptation maximale de six mois à compter de la date d'entrée en vigueur de la présente loi.

« Lorsque les contrats relatifs à la fourniture de repas, en cours à la date d'entrée en vigueur de la présente loi ne sont pas conformes à ces dispositions, l'entité de gestion concernée est soumise à une obligation de mise en conformité lors du renouvellement du contrat. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Très étudiée, l'alimentation végétarienne est attestée comme étant saine, complète du point de vue des apports nutritionnels, et adaptée à tous les âges de la vie par de multiples rapports scientifiques.

En France, la législation oblige à servir de la viande, du poisson et des produits laitiers à des fréquences définies. La proposition d'une option végétarienne quotidienne équilibrée, qui convient à tous, favoriserait l'accès à la cantine du plus grand nombre.

Dans de nombreux pays d'Europe, une option végétarienne ou végétalienne est servie en option quotidienne dans les cantines scolaires depuis plusieurs décennies. Au Portugal, la proposition d'une option végétalienne quotidienne est obligatoire dans tous les lieux de restauration publics, incluant les écoles, depuis 2017.

La transition vers un modèle agricole et alimentaire durable, dont l’empreinte écologique serait réduite passe nécessaire par la réduction de la part des protéines carnées dans nos menus. La restauration collective, avec son milliard de repas servis annuellement peut en être le fer de lance.