

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

3 mars 2021

---

**LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)**

Retiré

**AMENDEMENT**

N ° 4867

présenté par

Mme Le Feu, M. Touraine, Mme Toutut-Picard, M. Perrot, M. Dombreval, Mme Melchior,  
Mme Khedher, Mme Riotton, Mme Claire Bouchet, M. Colas-Roy et M. Mahjoubi**ARTICLE 59**

I. – Après le mot :

« expérimental »,

rédiger ainsi la fin de l’alinéa 2 :

« les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge et qui proposent déjà plusieurs plats ou menus principaux au choix sont tenus de proposer une option sans viande ni poisson à chaque repas. »

II. – En conséquence, à l’alinéa 3, substituer aux mots :

« à la date de promulgation de la loi »,

les mots :

« au 1<sup>er</sup> janvier 2023 ».**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement rend obligatoire, à titre expérimental, l'introduction d'un repas végétarien par jour dans les établissements de restauration collective proposant plusieurs choix de menus.

L'expérimentation de la loi n°2018-938 concernant l'introduction d'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires prend fin en octobre 2021. Cette expérimentation est une réussite : d'une part, près des trois quarts des villes l'appliquent et proposent des menus de qualité et d'autre part, un rapport réalisé par le BASIC pour l'ONG Greenpeace en a prouvé les nombreux bénéfices environnementaux.

---

Cet amendement vise à élargir l'expérimentation et à lui attribuer un caractère obligatoire car sans cela, elle ne sera pas suivie d'effets significatifs (à titre d'exemple, l'expérimentation des contrôles vidéos dans les abattoirs volontaires n'a abouti qu'au lancement de 4 abattoirs sur 1000 depuis la loi EGAlim). Les restaurants ciblés dans le présent amendement étant ceux qui proposent déjà plusieurs choix de plats ou de menus, l'obligation que l'un de ces choix au moins ne contienne ni viande ni poisson tout en étant équilibré ne pose pas de difficulté logistique ni d'investissement matériel supplémentaire. Ceci est d'autant plus facile que le Conseil National de la Restauration Collective a publié en 2020 des guides concernant l'offre et l'élaboration de menus végétariens équilibrés. Le suivi de la mise en oeuvre des menus végétariens démontre qu'un temps de latence d'un an est nécessaire à l'adaptation des cuisines et cuisiniers : la date butoir de 2023 est donc conforme à cette observation.

Le défenseur des droits préconise la généralisation du repas végétarien car il s'adapte à la grande majorité des habitudes alimentaires. L'option quotidienne sans viande ni poisson permet en effet aux enfants et aux adultes qui ne consomment pas de viande d'avoir des repas équilibrés et non des repas où la viande est simplement retirée de l'assiette. Elle garantit l'accès pour toutes et tous à une alimentation nutritionnellement adaptée et constitue ainsi un levier important de justice sociale : elle permet à de nombreux usagers jusqu'alors exclus de la cantine, faute de menus adaptés, de bénéficier de ce service si important en matière de santé, de socialisation et de réussite scolaire.

Elle permet également de proposer à l'ensemble des convives une offre diversifiée de protéines au quotidien et ainsi de faire évoluer les habitudes alimentaires en douceur. En matière de santé, l'ANSES, le Haut Conseil à la Santé Publique ainsi que le Programme national nutrition santé préconisent d'augmenter la consommation de fruits et légumes, légumes secs et céréales complètes tout en réduisant celle de viande rouge et de charcuterie. Les carences en fibres étant notamment répandues parmi les populations défavorisées, il s'agit également d'une mesure de justice sociale. La végétalisation de l'alimentation permet de rééquilibrer le ratio protéines animales/végétales, d'apporter davantage de fibres et de vitamines et présente un impact positif sur les maladies cardio-vasculaires, le diabète et certains cancers.

Du point de vue environnemental, l'alimentation représente 24 % de l'empreinte carbone des ménages français. Cette empreinte est dominée par l'amont agricole, dont les émissions proviennent à 85 % de la production de viande et de produits laitiers. La végétalisation partielle du régime alimentaire des Français est une nécessité et a été identifiée comme telle par le Sénat dans son rapport sur l'alimentation durable publié en 2020, et par l'ADEME en 2020.

Au-delà de sa pertinence en matière de climat, cette végétalisation de l'alimentation au profit d'une viande de meilleure qualité présente également de nombreux bénéfices pour la biodiversité terrestre et marine, la préservation de l'eau et la lutte contre la déforestation.