

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 6547

présenté par
M. Poudroux et M. Sermier

ARTICLE 59

Rédiger ainsi cet article :

« I. – L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est complété par un alinéa ainsi rédigé :

« Au plus tard le 1^{er} janvier 2023, sous réserve de respecter les conditions fixées par voie réglementaire garantissant l'équilibre nutritionnel des repas servis et le respect d'exigences adaptées aux besoins des usagers, et notamment à l'âge des enfants pour la restauration scolaire, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge proposent, au moins une fois par semaine, un menu sans viande ni poisson composé de protéines animales ou végétales.

« II. – Après le même article L. 230-5-6, il est inséré un article L. 230-5-6-1 ainsi rédigé :

« *Art. L. 230-5-6-1.* – Dans un délai d'un an à compter de la promulgation de la loi n° du portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, pour les personnes morales de droit public et les entreprises privées chargées de la restauration collective publique faisant partie des collectivités territoriales, le Gouvernement propose des outils d'aide à la décision, à la structuration des filières d'approvisionnement sur leur territoire, à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels concernés, nécessaires à la proposition quotidienne d'un menu végétarien. Concernant la formation, les personnels concernés sont formés à la préparation d'alternatives à base de protéines végétales. » »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à rendre obligatoire au plus tard au 1er janvier 2023 le fait de proposer au moins une fois par semaine un menu sans viande ni poisson composé de protéines animales ou végétales pour les personnes morales de droit public et les entreprises privées chargées de la

restauration collective publique faisant partie des collectivités territoriales qui servent déjà des plats ou menus différents plusieurs fois par mois.

Le terme « proposer » signifie que les services de restauration collective ont l'obligation de mettre à disposition des usagers un menu végétarien composé de protéines animales (produits laitiers, œufs) ou végétales (céréales, légumes secs). Il appartient donc aux services de restauration collective d'arbitrer sur le caractère exclusif ou alternatif de ce menu en fonction des contraintes financières et organisationnelles qui leurs sont propres et dans le respect du cadre réglementaire relatif à la restauration scolaire et à la qualité nutritionnelle des repas.

Par ailleurs, de nombreuses institutions préconisent d'augmenter la consommation de fruits et légumes, légumes secs et céréales complètes tout en réduisant celle de viande rouge et de charcuterie. La végétalisation de l'alimentation permet de rééquilibrer le ratio protéines animales/végétales, d'apporter davantage de fibres et de vitamines (dont la population est en carence) et présente un impact positif sur les maladies cardio-vasculaires, le diabète et certains cancers.