

ASSEMBLÉE NATIONALE

23 mars 2018

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

Retiré

AMENDEMENT

N° CD252

présenté par

Mme Le Feur, M. Zulesi, Mme Colboc, M. Orphelin, M. Djebbari, Mme Abba, M. Arend, Mme Pascale Boyer, Mme Brulebois, M. Buchou, M. Causse, M. Cesarini, M. Colas-Roy, Mme Couillard, Mme Yolaine de Courson, Mme De Temmerman, M. Dombreval, M. Fugit, M. Haury, Mme Josso, Mme Kerbarh, M. Krabal, M. François-Michel Lambert, M. Leclabart, Mme Marsaud, Mme Meynier-Millefert, M. Morenas, Mme Panonacle, Mme Park, M. Perea, M. Perrot, M. Pichereau, Mme Pompili, Mme Riotton, Mme Rossi, Mme Sarles, Mme Tuffnell, M. Thiébaud, Mme Vanceunebrock, M. Ferrand et les membres du groupe La République en Marche

ARTICLE 11

I. – Compléter cet article par les deux alinéas suivants :

« *Art. L. 230-5-2.* – Au plus tard le 1^{er} janvier 2020, les gestionnaires d’organismes de restauration collective publics sont tenus de proposer annuellement à leurs structures dirigeantes un plan de diversification de protéines, incluant des alternatives à base de protéines végétales aux repas qu’ils proposent. »

« Un décret en Conseil d’État précise les modalités d’application du présent article, notamment les conditions de l’application progressive et les modalités du suivi de sa mise en œuvre ».

II. – En conséquence, à l’alinéa 1, substituer aux mots :

« il est inséré un article L. 230-5-1 ainsi rédigé »,

les mots :

« sont insérés les articles L. 230-5-1 et L. 230-5-2 ainsi rédigés ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à ce que chaque structure de restauration collective publique présente annuellement, d’ici le 1^{er} janvier 2020, un plan de propositions visant à la diversification des protéines végétales dans la composition des repas servis.

L'objectif est d'amener, à terme, les principales structures de restauration collectives à proposer des alternatives de repas à base de protéines végétales. Il vise à l'introduction de davantage de protéines végétales par rapport aux protéines animales et permettra de développer les filières françaises de protéines végétales (pois chiches, lentilles).

Le gain sur les repas devra également permettre aux structures d'acquérir des protéines animales de meilleure qualité (Label Rouge, agriculture biologique, ...). Pour rappel, aujourd'hui, plus de 60 % de la viande servie dans la restauration collective n'est pas d'origine France.