

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

13 avril 2018

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

Non soutenu

**AMENDEMENT**

N° CE1250

présenté par

Mme Valetta Ardisson et M. Trompille

-----

**APRÈS L'ARTICLE 11, insérer la division et l'intitulé suivants:**

La section 3 du chapitre III du titre III du livre II du code rurale et de la pêche maritime est complétée par un article L. 233-5 ainsi rédigé :

« *Art. L. 233-5.* – En collaboration avec le ministère de la Santé, des menus et des fiches techniques sont à disposition des établissements pour assurer la qualité nutritionnelle et gustative des menus et des plats végétariens. Le contenu et la durée d'une formation continue sur la cuisine végétarienne sont définis par arrêté du ministre chargé de l'alimentation. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

La consommation de viande et de produits animaux en France est établie aujourd'hui comme étant excessive, si on considère ses effets sanitaires et écologiques. En outre, la massivité de cette consommation implique un recours quasi exclusif à l'élevage industriel, dont les effets en termes de souffrance animale ne sont plus à décrire. Il est aujourd'hui prouvé que, pour rendre nos alimentations plus compatibles avec les exigences de durabilité écologique, et afin de réduire l'incidence des maladies chroniques les plus courantes, une réduction significative de la consommation de produits animaux est nécessaire. Dans cette perspective, la proposition de menus et de plats végétarien hebdomadaire est conçue comme une mesure pédagogique, qui participerait de l'éducation au goût et à l'éco-citoyenneté, et qui s'inscrirait en cohérence avec les contenus des programmes scolaires sur le développement durable. Adoptée à Gand, en Belgique, depuis 2009, ainsi que dans de nombreuses villes et collectivités du monde entier, cette mesure est saluée pour ses impacts directs aussi bien que pour sa valeur éducative.

La majorité des 900 cuisines municipales de Copenhague, qui préparent 60 000 repas par jour, proposent ainsi 90 % de produits bio, tout en réduisant la part de protéines animales dans les assiettes servies. En France, de nombreux établissement proposent déjà des menus végétariens à leurs élèves : c'est le cas des universités et de villes comme Mouans-Sartoux, Grenoble ou encore St-Etienne.