

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

17 mai 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 902)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

**AMENDEMENT**

N ° 1989

présenté par

Mme Cazebonne, Mme Abba, M. Ardouin, M. Attal, M. Barbier, M. Bois, Mme Brocard, M. Cesarini, M. Chalumeau, Mme Chapelier, Mme Degois, M. Delpon, Mme Dubré-Chirat, Mme Guerel, M. Julien-Laferrière, M. Kerlogot, M. Lagleize, Mme Mauborgne, Mme Michel, M. Morenas, Mme O'Petit, Mme Park, Mme Piron, Mme Pompili, Mme Thillaye, M. Zulesi et M. Villani

-----

**ARTICLE 11**

Compléter cet article par les deux alinéas suivants :

« À titre expérimental, au plus tard six mois après la promulgation de la présente loi, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire, universitaire et des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont tenus, dès lors qu'ils proposent au moins deux entrées et deux plats principaux différents pour chaque repas, de proposer parmi ceux-ci un menu végétarien quotidien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

« Un décret en Conseil d'État précise les modalités d'application du présent article. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

En France, la législation impose de servir de la viande, du poisson et des produits laitiers à une fréquence définie.

Cette expérimentation vise à introduire l'obligation d'alternatives végétariennes quotidiennes à base de protéines animales (laitages, œufs) ou végétales (céréales, légumineuses) dans la restauration collective scolaire publique et privée.

L'objectif est d'évaluer l'incidence de la présence d'options végétariennes sur le gaspillage alimentaire, puisque la part « viande, poissons, œufs » représente 20 % du gaspillage alimentaire et près de 50 % du coût de ce gaspillage

L'objectif est également d'évaluer l'impact d'options végétariennes quotidiennes, grâce auxquelles les convictions de l'ensemble de la population seraient respectées, sur l'accès à la restauration scolaire, où une alimentation saine contribue à la réussite scolaire. De plus, « une offre de choix » est une pratique qui permet à tous les élèves de manger à la même table, et donc de faire du repas un moment de vivre-ensemble.