

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

24 mars 2021

**LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)**

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

**AMENDEMENT**

N° 2413

présenté par  
M. Bournazel

-----

**ARTICLE 59**

Rédiger ainsi cet article :

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

« 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, à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023 et pour une durée expérimentale de trois ans, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public, apparentés à des missions de service public et de droit privé qui proposent déjà différents plats protidiques ou menus plusieurs fois par mois au moment où la loi est promulguée sont tenus de proposer une option sans viande ni poisson quotidiennement, à chaque repas. Ces options peuvent être composées de protéines animales ou végétales.

« Cette expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur l'environnement et le climat, le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation, sur le coût des repas et la qualité nutritionnelle des repas servis dont les résultats sont transmis au Parlement et rendus public au plus tard six mois avant son terme. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement vise à rendre obligatoire l'expérimentation proposée par le gouvernement et à l'étendre à l'ensemble de la restauration collective et privée pour une durée expérimentale de trois ans. Il est essentiel d'y attribuer un caractère obligatoire car sans cela, l'expérimentation ne sera pas suivie d'effet significatif.

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.

De plus, cet amendement précise que les structures concernées sont celles en mesure de proposer plusieurs fois par mois différentes options. Cette précision est nécessaire dans la mesure où sur le terrain, les structures de restauration collective ne proposent pas forcément différentes options quotidiennement. Or, l'objectif ici est de viser les structures ayant une capacité logistique et structurelle déjà établie pour changer une partie du plat principal, servir plusieurs plats ou plusieurs menus différents : dès lors qu'elles le font déjà plusieurs fois par mois, il s'agit ici de considérer qu'elles sont en mesure de le faire quotidiennement pour l'option végétarienne.

Sont notamment susceptibles de relever de la restauration collective privée : une partie des crèches, des écoles du premier et second degré, des établissements de l'enseignement supérieur, les cliniques, des Ehpad et des maisons de retraite.

La restauration collective privée possède des moyens plus importants que la restauration collective publique pour ses repas ; elle peut faire évoluer son offre au profit de la qualité d'autant plus facilement.

Cela est d'autant plus pertinent que le présent projet de loi étend aux personnes privées les dispositions sur l'approvisionnement durable.

Cet amendement est issu d'un travail avec Greenpeace France, le Réseau Action Climat, la Fondation pour la Nature et l'Homme, WWF France, AVF, Assiettes Végétales.