

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

25 mars 2021

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

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

**AMENDEMENT**

N ° 3450

présenté par

Mme Cazebonne, Mme Charrière, Mme Khedher, Mme Le Feur, Mme Le Peih, M. Maire,  
M. Marilossian, M. Person, Mme Granjus, Mme Park et M. Terlier

**ARTICLE 59**

Substituer aux alinéas 2 à 4 l'alinéa suivant :

« 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, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ou privé ou apparentés à des missions de service public ont la charge et qui proposent déjà plusieurs plats principaux ou menus au choix sont tenus de proposer une option sans viande ni poisson à chaque repas. Ces plats ou menus peuvent être composés de protéines animales ou végétales. ».

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement vise à rendre l'option quotidienne obligatoire dans toute la restauration collective publique et privée : à partir de janvier 2023 pour ceux qui proposent déjà au moins deux menus par repas.

En effet, l'expérimentation de la loi no 2018-938 concernant l'introduction d'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires prend fin en octobre 2021. Cette expérimentation est une réussite : d'une part, près des trois quarts des villes l'appliquent et proposent des menus de qualité et d'autre part, un rapport réalisé par le BASIC, en a prouvé les nombreux bénéfices environnementaux. La végétalisation (partielle) du régime alimentaire des Français est une nécessité et a été identifiée comme telle par le Sénat dans son rapport sur l'alimentation durable publié en 2020 et par l'ADEME dans son magazine 142 paru en janvier 2021. L'introduction de menus équilibrés sans viande ni poisson dans la restauration collective se traduirait par une réduction significative des émissions de gaz à effet de serre. Au-delà de sa pertinence en matière de climat, cette végétalisation de l'alimentation au profit d'une viande de meilleure qualité présente également

de nombreux bénéfices pour la biodiversité terrestre et marine, la préservation de l'eau et la lutte contre la déforestation.

Pour les services de restauration collective proposant déjà plusieurs plats principaux ou plusieurs menus sont déjà organisés pour des alternatives quotidiennes. De ce fait, le passage à une option quotidienne sans viande ni poisson s'avère peu contraignant.