

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

25 mars 2021

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

Commission	
Gouvernement	

Retiré

**AMENDEMENT**

N° 4137

présenté par

M. Chalumeau, Mme Colboc, Mme Bureau-Bonnard, Mme Charrière, Mme Park et M. Colas-Roy

**ARTICLE 59**

Substituer aux alinéas 2 à 4 les deux alinéas suivants :

« 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, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° ..... portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, le choix d'un menu sans viande ni poisson, ou à minima, le choix d'un plat sans viande ni poisson, qui pourra être composé de protéines animales ou végétales.

« Les services de restauration collective, qui pour des raisons de contraintes financières et organisationnelles qui leurs sont propres et définies par un décret simple se trouveraient dans l'impossibilité de mettre en œuvre cette disposition, pourront sur demande, en être dispensées par les services de l'État. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

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. Malgré les conditions de crise sanitaire et quelques réticences initiales, 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 pour l'ONG Greenpeace en a prouvé les bénéfices environnementaux.

Par ailleurs, le rapport sur l'Évaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire montre la présence de freins réels tenant à une partie de l'opinion publique, à l'impréparation de nombreux opérateurs, aux modalités spécifiques de préparation des

---

repas, aux conditions d'approvisionnement. Ainsi, l'introduction d'un menu végétarien hebdomadaire obligatoire dans les cantines scolaires a été perçue par une partie de la population comme une atteinte portée à la tradition gastronomique française.

Cet amendement vise donc à pérenniser cette expérimentation et à l'étendre à l'ensemble de la restauration collective (secteur de l'enseignement, du sanitaire et social, des publics captifs, du travail) tout en adoptant une démarche progressive. Démarche d'autant plus progressive, qu'en l'espèce cette disposition ne concernerait qu'un plat végétarien et non un menu dans son ensemble.

Aussi, ce rapport précise que « l'accueil plutôt favorable réservé au menu hebdomadaire dans la restauration scolaire, considéré isolément, permet d'envisager sa pérennisation avec une certaine confiance ».

Ainsi, la solution d'un plat végétarien à minima paraît être un compromis ambitieux pour accroître significativement mais de manière modérée et concertée la place de la nourriture végétarienne dans ce contexte.

Le terme « proposer » signifie que les services de restauration collective ont l'obligation au moins une fois par semaine, de mettre à disposition de chacun des usagers qui le souhaitent, garantissant ainsi une équité sur l'ensemble du territoire, un menu végétarien composé de protéines animales (produits laitiers, œufs) ou végétales (céréales, légumes secs).

Les services de restauration collective, qui pour des raisons de contraintes financières et organisationnelles qui leurs sont propres et dans le respect du cadre réglementaire relatif à la restauration scolaire et à la qualité nutritionnelle des repas, se trouveraient dans l'impossibilité de mettre en œuvre cette disposition, pourront sur demande en être dispensées.

La diversification de nos sources de protéines et la transition écologique de l'élevage sont plébiscitées par des milliers de scientifiques dans le monde en réponse à l'urgence climatique. Dans cette optique, les menus sans viande ni poisson équilibrés constituent une solution efficace pour lutter contre le réchauffement planétaire, davantage encore que le recours à des produits locaux, bio ou de saison. La diversification des sources de protéines est également bénéfique pour la santé. Elle constitue un levier massif de lutte contre l'épidémie d'obésité et l'explosion des maladies cardiovasculaires. Enfin, cela répond à une forte attente sociétale : plus du quart de la population se déclare « flexitarienne », c'est-à-dire ne mangeant de la viande ou du poisson qu'occasionnellement ; 5 % est végétarienne, dont 10 % chez les 16-25 ans. De plus, l'introduction de menus cuisinés à partir de protéines végétales (hors produits transformés) permet de dégager du budget, qui peut être réinvesti dans de la viande de qualité. L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, qui fait le point chaque année sur l'évolution des pratiques de plus de 6000 communes présentant des taux élevés de produits bio, montre par exemple que plus ces cantines investissent dans des menus sans viande ni poisson, plus elles investissent dans de la viande bio et locale. Ceci est d'autant plus essentiel que les volumes de viande importée sont significatifs en restauration collective.