

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

25 mars 2021

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

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

**AMENDEMENT****N ° 4810**

présenté par  
Mme Bassire

-----

**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, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge et qui proposent déjà plusieurs plats ou menus principaux au choix sont tenus de proposer une option sans viande ni poisson à chaque repas. Ces options peuvent être composées de protéines animales ou végétales.

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

L'expérimentation de la loi n° 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 pour l'ONG Greenpeace en a prouvé les nombreux bénéfices environnementaux. Cet amendement vise 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). Il est essentiel d'y attribuer un caractère obligatoire car sans cela, il ne sera pas suivi d'effet significatif (à titre d'exemple, l'expérimentation des contrôles vidéos dans les abattoirs volontaires n'a abouti qu'au lancement de 4 abattoirs sur 1000 depuis la loi EGAlim). 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. Ceci est d'autant plus facile que le Conseil National de la Restauration Collective a publié en 2020 des guides concernant

l'offre et l'élaboration de menus végétariens équilibrés. Le défenseur des droits préconise la généralisation du repas végétarien car il s'adapte à la grande majorité des habitudes alimentaires <sup>5</sup>. L'option quotidienne sans viande ni poisson permet en effet aux enfants et aux adultes qui ne consomment pas de viande d'avoir des repas équilibrés et non des repas où la viande est simplement retirée de l'assiette. Elle garantit l'accès pour toutes et tous à une alimentation adaptée et constitue ainsi un levier important de justice sociale : elle permet à de nombreux usagers jusqu'alors exclus de la cantine, faute de menus adaptés, de bénéficier de ce service si important en matière de santé, de socialisation et de réussite scolaire. Elle permet également de proposer à l'ensemble des convives une offre diversifiée de protéines au quotidien et ainsi de faire évoluer les habitudes alimentaires en douceur. En matière de santé, l'ANSES, le Haut Conseil à la Santé Publique ainsi que le Programme national nutrition santé préconisent d'augmenter la consommation de fruits et légumes, légumes secs et céréales complètes tout en réduisant celle de viande rouge et de charcuterie. La végétalisation de l'alimentation permet de rééquilibrer le ratio protéines animales/végétales, d'apporter davantage de fibres et de vitamines (dont la population est en carence) et présente un impact positif sur les maladies cardio-vasculaires, le diabète et certains cancers. Du point de vue environnemental, l'alimentation représente 24 % de l'empreinte carbone des ménages français. Cette empreinte est dominée par l'amont agricole, dont les émissions proviennent à 85 % de la production de viande et de produits laitiers. 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.