

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

| | |
|--------------|--|
| Commission | |
| Gouvernement | |

Rejeté

AMENDEMENT

N ° 5840

présenté par

Mme Charvier, Mme Piron, Mme Vanceunebrock, Mme Le Feur, M. Maire, Mme Khedher,
Mme Mörch et Mme Colboc

ARTICLE 59

Rédiger ainsi cet article :

« I. – 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, et notamment à l'âge des enfants pour la restauration scolaire, les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public et apparentés à des missions de service public ont la charge et qui proposent différents plats ou menus protidiques plusieurs fois par mois à partir du moment où la loi est promulguée sont tenus de proposer quotidiennement une option sans viande ni poisson. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. »

« II. – Le I entre en vigueur au plus tard un an après la promulgation de la présente loi. »

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. Une expérimentation concluante que cet amendement propose de pérenniser de façon quotidienne et à l'étendre à l'ensemble de la restauration collective publique et apparentée à des missions de service public. Seul le caractère obligatoire de la mesure et son extension à l'ensemble de la restauration collective publique permettra de la rendre efficace vis-à-vis des objectifs souhaités. Rappelons que la version actuelle du texte ne concerne que les cantines des écoles, et de façon facultative.

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 par mois, il s'agit ici de considérer qu'elles sont en mesure de le faire quotidiennement pour l'option végétarienne.