

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

12 mai 2026

## PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2765)

Commission	
Gouvernement	

N° 115

**AMENDEMENT**

présenté par

Mme Garin, M. Biteau, M. Nicolas Bonnet, Mme Pochon, Mme Laernoës, M. Fournier, M. Thierry, M. Tavernier, Mme Belluco, M. Amirshahi, Mme Arrighi, Mme Autain, Mme Balage El Mariky, M. Ben Cheikh, M. Arnaud Bonnet, Mme Chatelain, M. Corbière, M. Davi, M. Duplessy, M. Damien Girard, M. Gustave, Mme Catherine Hervieu, M. Iordanoff, M. Lahais, M. Lucas-Lundy, Mme Ozenne, M. Peytavie, M. Raux, Mme Regol, M. Roumégas, Mme Sandrine Rousseau, M. Ruffin, Mme Sas, Mme Sebaihi, Mme Simonnet, Mme Taillé-Polian et Mme Voynet

-----

**ARTICLE 4**

Sous réserve de son traitement par les services de l'Assemblée nationale et de sa recevabilité
--

Après l'alinéa 25, insérer l'alinéa suivant :

« Les restaurants collectifs mentionnés au présent II *bis* proposent chaque semaine au moins deux menus végétariens ne comportant ni viande, ni poisson ni crustacés et respectant les exigences nutritionnelles prévues par voie réglementaire. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement vise à renforcer la diversification alimentaire dans la restauration collective en prévoyant la mise en place de deux menus végétariens hebdomadaires équilibrés.

Contrairement aux contrevérités avancées en commission, cette mesure ne supprime pas durablement les produits d'origine animale de la restauration collective et n'interdit aucun mode d'alimentation. Elle vise à diversifier l'offre alimentaire proposée aux usagers, dans un objectif de santé publique, d'équilibre nutritionnel et de résilience alimentaire.

Les autorités sanitaires reconnaissent aujourd'hui qu'une alimentation davantage fondée sur les protéines végétales présente des bénéfices importants en matière de prévention des maladies

chroniques. L'ANSES a par ailleurs indiqué qu'aucun fondement scientifique ne justifie de limiter la fréquence des repas végétariens lorsqu'ils sont équilibrés sur le plan nutritionnel.

Cette évolution répond également à un enjeu de souveraineté alimentaire. Le développement des protéines végétales permet de réduire la dépendance de la France et de l'Union européenne aux importations de soja destiné à l'alimentation animale, importations qui contribuent à la déforestation et à la volatilité des prix agricoles.

L'introduction régulière de menus végétariens permet aussi aux gestionnaires de restauration collective de diversifier leurs approvisionnements et de mieux maîtriser le coût des repas, dans un contexte d'inflation alimentaire durable.

De nombreuses collectivités territoriales mettent déjà en œuvre ce type d'organisation sans difficulté particulière, avec une bonne acceptabilité des familles et des usagers.

Enfin, cette mesure répond à une attente croissante de la population, notamment des jeunes générations, en faveur d'une alimentation plus diversifiée et davantage tournée vers les protéines végétales.

Proposer le choix d'un menu végétarien ce n'est pas interdire les protéines végétales : c'est proposer une alternative et appeler à la modération de la consommation de produits d'origine animale dans un objectif de réduction de 50 % de la consommation des produits d'origine animale.

Cet amendement permettrait aussi de répondre à une demande citoyenne massive : 72 % des Français sont favorables à deux menus végétariens par semaine dans les cantines (Harris Interactive, 2023).

Cet amendement a été travaillé avec l'association L214.