

ASSEMBLÉE NATIONALE

13 mai 2026

PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2765)

Commission	
Gouvernement	

N° 646

AMENDEMENTprésenté par
M. Caron

ARTICLE 4

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

Après l'alinéa 24, insérer l'alinéa suivant :

« À compter du 1^{er} janvier 2028, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge, proposent au moins un menu quotidien ne contenant ni viande ni poisson. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Plus de 8 millions de repas servis chaque jour : la restauration collective publique constitue le levier le plus massif de toute la politique alimentaire française. Le texte le mobilise pour favoriser l'origine France ; il faut aussi le mobiliser pour faire baisser la part des produits d'origine animale dans l'assiette publique, conformément aux recommandations sanitaires. Aujourd'hui, la restauration collective publique n'est tenue de proposer un menu végétarien qu'une fois par semaine. Selon un rapport de Greenpeace de 2021, si les cantines de toutes les écoles, crèches, hôpitaux, prisons, etc. servaient chaque jour un plat végétarien, cela représenterait une économie pouvant aller jusqu'à 1,35 million de tonnes de CO2, l'équivalent de plus d'un million de vols Paris-New York aller-retour.

Les recommandations convergentes du Haut Conseil pour la santé publique, de l'ANSES et du Programme national nutrition santé appellent à diversifier les sources de protéines au profit du végétal et à réduire la consommation de produits d'origine animale. Plus de la moitié des Français se déclarent favorables à une réduction de moitié de la consommation de viande et de poisson. L'assiette publique est l'outil le plus rapide et le plus juste — parce qu'il ne pèse pas sur le pouvoir d'achat — pour amorcer cette transition et inscrire la réduction de la consommation de produits

d'origine animale dans une dynamique structurelle.