

ASSEMBLÉE NATIONALE

13 mai 2026

PROTECTION ET SOUVERAINETÉ AGRICOLES - (N° 2765)

Commission	
Gouvernement	

N° 647

AMENDEMENTprésenté par
M. Caron

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 4, insérer l'article suivant:**

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

La première phrase du I de l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est ainsi rédigée :

« À compter du 1^{er} janvier 2028, Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent, au moins trois fois par semaine, un menu végétarien sans alternative. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

En France, chaque année, plus d'un milliard de repas sont servis à la cantine aux élèves tous niveaux confondus. Faire baisser la part de viande et de poisson servie dans ces établissements est donc un levier important pour la baisse de la consommation de viande dans notre pays, qui doit être un objectif impératif dans la lutte contre la crise climatique, et permettrait également d'apprendre aux enfants à manger mieux et à intégrer puis conserver, une fois adulte, des bonnes habitudes alimentaires.

L'alimentation de nos enfants doit être une priorité absolue pour nos politiques publiques. Or selon Greenpeace, les enfants mangent toujours trop de viande dans les cantines scolaires. Une alimentation trop riche en graisses et en protéines animales peut entraîner une augmentation des maladies chroniques d'origine nutritionnelle, comme l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires ou encore les cancers, d'après un rapport de l'Organisation mondiale de la santé. Or aujourd'hui, l'obligation de servir au moins une fois par semaine un menu végétarien constitue un objectif dérisoire. Comme le préconisent le Programme National Nutrition Santé et le Haut Conseil à la Santé Publique, et de nombreux autres organismes français ou internationaux spécialistes de la

santé et de la nutrition, il est indispensable de remplacer certains repas carnés par des alternatives végétales, riches en fibres, en vitamines et en minéraux.

L'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, dans une enquête de 2020, a démontré que les cantines qui mettent en place des menus végétariens sont aussi celles qui investissent le plus dans de la viande bio et locale.

Par ailleurs, une étude de Greenpeace menée auprès de 200 communes françaises démontre que 9 fois sur 10, le repas végétarien hebdomadaire obligatoire coûte moins cher qu'un repas carné. Dans 85% des cas, l'introduction de ce menu végétarien n'a pas été associé à une aggravation du gaspillage alimentaire, au contraire, il s'agit d'un "levier massif de lutte contre le gâchis de la viande qui représente 50% des pertes financières liées au gaspillage", souligne le rapport.

Enfin, une alimentation plus végétale est bien évidemment bénéfique pour les enfants : les enfants végétariens et véganes présentent des marqueurs cardiovasculaires plus favorables, avec des taux plus bas de cholestérol total et de LDL-cholestérol. Dans un contexte où les maladies cardiovasculaires constituent la deuxième cause de décès en France, il est absolument impératif de réduire la consommation de viande de nos enfants.