



N° 2724

# ASSEMBLÉE NATIONALE

CONSTITUTION DU 4 OCTOBRE 1958

DIX-SEPTIÈME LÉGISLATURE

---

Enregistré à la Présidence de l'Assemblée nationale le 28 avril 2026.

## PROPOSITION DE LOI

*relative à la généralisation des menus végétariens et végétaliens dans la  
restauration collective,*

(Renvoyée à la commission des affaires économiques, à défaut de constitution d'une commission spéciale dans les délais prévus par les articles 30 et 31 du Règlement.)

présentée par

Mme Marie-Charlotte GARIN, M. Arnaud BONNET, M. Nicolas BONNET,  
M. Alexis CORBIÈRE, M. Charles FOURNIER, M. Damien GIRARD,  
Mme Catherine HERVIEU, Mme Julie OZENNE, M. Sébastien PEYTAVIE,  
Mme Sandrine ROUSSEAU, Mme Eva SAS, Mme Sabrina SEBAIHI, M. Boris  
TAVERNIER, M. Nicolas THIERRY,

députées et députés.

## EXPOSÉ DES MOTIFS

MESDAMES, MESSIEURS,

L'alimentation constitue l'un des leviers les plus puissants dont dispose notre société pour répondre aux défis du XXI<sup>e</sup> siècle. Au cœur de cet enjeu, la consommation de produits d'origine animale, et particulièrement de viande, exerce une pression considérable sur notre environnement, notre santé, notre économie, notre souveraineté alimentaire et, bien entendu, sur les animaux eux-mêmes.

Les constats sont désormais largement établis.

Sur le plan écologique, l'élevage représente environ 14,5 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre, davantage que l'ensemble du secteur des transports. En Europe, il concentre 70 % des émissions agricoles. Les produits d'origine animale émettent en moyenne deux fois plus que les produits végétaux. L'élevage mobilise près de 70 % des terres agricoles mondiales pour ne fournir que 18 % des calories. Il constitue le premier facteur de déforestation et l'une des principales causes d'effondrement de la biodiversité.

Sur le plan de la souveraineté alimentaire, le modèle actuel repose sur une dépendance structurelle : la France importe 34 % de la viande qu'elle consomme et plusieurs millions de tonnes de soja destinées à l'alimentation animale.

Sur le plan sanitaire, les alertes se multiplient. L'Organisation mondiale de la santé classe la viande transformée comme cancérigène certain et la viande rouge comme cancérigène probable. À l'inverse, une alimentation davantage végétale est associée à une réduction significative des maladies chroniques.

Sur le plan économique, les coûts liés aux crises sanitaires, environnementales et agricoles se chiffrent en milliards d'euros, tandis que la végétalisation de l'offre alimentaire permet des économies pour les collectivités.

Enfin, sur le plan éthique, l'ampleur du système interroge : chaque année, en France, plus de 900 millions d'animaux terrestres sont tués pour l'alimentation humaine, majoritairement dans des systèmes intensifs, alors même que le droit reconnaît les animaux comme des êtres sensibles.

Face à ces constats convergents, la nécessité d'une évolution de notre modèle alimentaire ne fait plus débat.

La restauration collective constitue, à cet égard, un levier stratégique. Elle représente plusieurs milliards de repas servis chaque année et joue un rôle structurant tant dans les habitudes alimentaires que dans l'orientation des filières agricoles.

Le législateur a déjà engagé une première évolution avec la loi EGalim de 2018, puis avec la loi Climat et Résilience de 2021. Cette première étape demeure toutefois insuffisante et surtout, inégalement appliquée : aujourd'hui, près de 40 % des établissements ne respectent pas l'obligation du menu végétarien hebdomadaire. Ce taux atteint 46 % dans les collèges. Aucun mécanisme de suivi ou de publication n'est prévu.

À l'inverse, certaines municipalités comme Lyon proposent déjà deux menus végétariens par semaine dans les cantines scolaires et permet aux familles de choisir un menu entièrement végétarien, preuve qu'une évolution ambitieuse de l'offre alimentaire est possible.

Ainsi, la présente proposition de loi vise à doter les objectifs politiques fixés par la loi de pilotage et d'évaluation.

L'**article 1<sup>er</sup>** instaure ainsi un mécanisme de suivi annuel afin de mesurer l'application réelle des obligations existantes.

L'**article 2** prévoit l'augmentation du nombre de menus végétariens hebdomadaires et leur généralisation à l'ensemble de la restauration collective, publique et privée. Elle introduit également une option végétalienne quotidienne dans les établissements proposant un choix multiple, afin de garantir la liberté de choix des usagers.

L'**article 3** renforce les outils d'accompagnement des gestionnaires et prévoit un suivi parlementaire permettant d'évaluer les besoins en formation, en équipement et en structuration des filières.

L'**article 4** prévoit la remise d'un rapport au Parlement afin d'éclairer les conditions concrètes de mise en œuvre de cette transformation, notamment en matière de formation, d'équipement et de structuration des filières.

La présente proposition de loi poursuit donc un double objectif : rendre effectives les obligations existantes et engager une montée en puissance de l'offre végétale. Elle permettrait de traduire le consensus scientifique

international puisque tous les scénarios de transition (Afterres2050, ADEME, Iddri) préconisent une réduction d'au moins 50 % de la consommation de produits d'origine animale. Elle 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).

Tel est l'objet de la présente proposition de loi.

## PROPOSITION DE LOI

### Article 1<sup>er</sup>

- ① Après l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime, il est inséré un article L. 230-5-6-1 A ainsi rédigé :
- ② « *Art. L. 230-5-6-1 A* – Les gestionnaires des services de restauration collective mentionnés à l'article L. 230-5 transmettent annuellement à l'autorité administrative compétente un bilan de mise en œuvre des obligations prévues à l'article L. 230-5-6.
- ③ « L'autorité administrative publie chaque année une synthèse nationale de ces données.
- ④ « Un décret précise les modalités d'application du présent article. »

### Article 2

- ① L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est ainsi rédigé :
- ② « *Art. L. 230-5-6. I.* – Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire et universitaire, des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux, des établissements pénitentiaires, des services de restauration des administrations et des collectivités territoriales, des centres de vacances et de loisirs ainsi que des restaurants d'entreprise proposent, au moins deux fois par semaine, un menu végétarien à l'ensemble des convives.
- ③ « Ce menu ne comporte ni viande ni poisson. Il peut être composé de protéines animales ou végétales.
- ④ « Ces repas sont élaborés dans le respect des règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues à l'article L. 230-5 et garantissent l'équilibre nutritionnel ainsi que la diversification des sources de protéines.
- ⑤ « *II.* – Les gestionnaires mentionnés au I proposent quotidiennement une option de menu végétalien, permettant aux convives qui le souhaitent d'accéder à un repas ne comportant aucun produit d'origine animale, dès lors qu'ils offrent habituellement un choix multiple de menus.

- ⑥ « Cette option est mise en œuvre selon des modalités définies par décret, en tenant compte des capacités techniques et organisationnelles des gestionnaires et dans le respect des besoins nutritionnels des convives.
- ⑦ « III. – Les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans les services de restauration collective mentionnés au I sont mises en cohérence avec les dispositions du présent article dans un délai de six mois à compter de la promulgation de la loi n° du relative à la généralisation des menus végétariens et végétaliens dans la restauration collective. »

### **Article 3**

- ① L'article L. 230-5-6-1 du code rural et de la pêche maritime est complété par un alinéa ainsi rédigé :
- ② « Ces outils incluent des recommandations nutritionnelles adaptées à l'élaboration de menus végétariens et végétaliens équilibrés pour l'ensemble des publics, y compris les enfants, les personnes âgées et les personnes hospitalisées. »

### **Article 4**

- ① Dans un délai de douze mois à compter de la promulgation de la présente loi, le Gouvernement remet au Parlement un rapport sur les moyens mobilisés et les dispositifs d'accompagnement mis en œuvre pour soutenir les gestionnaires de restauration collective dans l'application de la présente loi.
- ② Ce rapport évalue notamment les besoins en formation des personnels de restauration, en équipement des cuisines et en approvisionnement en produits végétaux de qualité. Il examine les conditions dans lesquelles un soutien financier, technique ou pédagogique peut être apporté aux gestionnaires publics dans le cadre des politiques de transition écologique, de santé publique et d'alimentation durable.