MESURE 6. DÉCLARER ET S'ENGAGER À PROPOSER SYSTÉMATIQUEMENT UNE OFFRE VÉGÉTALE SIGNIFICATIVE DANS LES BUFFETS DES RÉCEPTIONS OFFICIELLES DE LA VILLE.

Pourquoi agir ?

Pour les animaux

En végétalisant ses réceptions officielles, la ville met en cohérence ses propres pratiques avec l'objectif du Sauvetage du siècle et montre que chaque débouché de la restauration collective peut contribuer à réduire le nombre d'animaux utilisés pour l'alimentation.

→ Chaque année, 1,2 milliard d'animaux terrestres (cochons, poulets, veaux, vaches…) et 7 milliards d'animaux aquatiques (poissons, crabes, crevettes…) sont tués pour l'alimentation en France (L214, *Le Sauvetage du siècle*, 2025).

Pour l'environnement

Donner une place significative aux préparations végétales dans les buffets municipaux permet de réduire l'impact des événements organisés par la collectivité.

→ Les émissions de gaz à effet de serre liées à la production d'aliments d'origine animale sont deux fois supérieures à celles de la production d'aliments d'origine végétale (Xu X. *et al.*, « Global greenhouse gas emissions from animal-based foods are twice those of plant-based foods », *Nature Food*, 2021).

Pour la santé

Une offre végétale significative permet de donner davantage de place à des aliments dont la consommation est aujourd'hui insuffisante, notamment les légumineuses.

→ 79 % des décès liés à l'alimentation sont la conséquence d'un déséquilibre entre produits animaux et produits végétaux (*The Lancet Countdown on Health and Climate Change, Data Sheet for France*, 2024, données 2021).

- **Environ 28 000 décès sont liés à un excès de viande rouge et de produits laitiers.**
- **Environ 57 000 sont liés à un déficit de végétaux, soit 79 % des décès liés à l'alimentation.**
- **À noter qu'en France, on consomme deux fois plus de viande que la moyenne mondiale (FAOSTAT, *Food balances*, 2024).**

Pour notre souveraineté alimentaire

Les réceptions officielles peuvent constituer une vitrine pour les filières végétales locales : lentilles, pois chiches, haricots, céréales, fruits et légumes, etc.

→ Le rapport *Le Sauvetage du siècle* préconise notamment de réorienter les soutiens vers les productions végétales, en particulier les protéines végétales comme les légumineuses des terroirs français (L214, *Le Sauvetage du siècle*, 2025, p. 51).

Pour les citoyennes et les citoyens

Les réceptions officielles participent au récit porté par la collectivité. En rendant l'offre végétale visible, diversifiée et attractive, la ville se montre exemplaire et démontre qu'une alimentation plus végétale peut être gourmande, accessible et conviviale.

- Il est nécessaire de **modifier l'offre alimentaire et le récit autour de l'alimentation**, et d'appeler notamment à développer les offres végétales dans la restauration hors domicile (L214, *Le Sauvetage du siècle*, 2025).

Comment passer à l'action ?

- Inscrire dans les marchés de traiteur une proportion minimale de pièces salées, plats et desserts entièrement végétaux.
- Veiller à ce que l'offre végétale soit suffisamment abondante pour constituer un véritable choix et non une simple garniture.
- Identifier clairement les préparations végétales dans les buffets.
- Intégrer cette exigence aux cahiers des charges, bons de commande et conventions d'occupation des lieux municipaux.

Une question ?
Écrivez-nous sur politique@l214.com

LE SAUVETAGE DU SIÈCLE

L214.