



# Opción vegetariana en los comedores o casinos de los servicios públicos

Portugal, Dinamarca y Francia

## Autor

Pamela Cifuentes V.  
Email: pcifuentes@bcn.cl

Nº SUP: 129504

## Disclaimer

Este documento es un análisis especializado realizado bajo los criterios de validez, confiabilidad, neutralidad y pertinencia que orientan el trabajo de Asesoría Técnica Parlamentaria para apoyar y fortalecer el debate político-legislativo. El tema y contenido del documento se encuentra sujeto a los criterios y plazos acordados previamente con el requirente. Para su elaboración se recurrió a información y datos obtenidos de fuentes públicas y se hicieron los esfuerzos necesarios para corroborar su validez a la fecha de elaboración

## Resumen

El presente informe tiene por objetivo dar cuenta de cómo la legislación de algunos países ha incorporado la obligación de ofrecer una opción de menú vegetariano en los servicios públicos que cuentan con comedores o casinos, es decir, en servicios de salud, establecimientos escolares y universitarios, establecimientos penitenciarios y otros servicios sociales.

En **Portugal**, el año 2017 se dictó una ley sobre esta materia cuyo objetivo fue establecer obligatoriamente al menos una opción vegetariana, en los menús que son ofrecidos en los casinos y cafeterías de todos los organismos públicos. La particularidad de la ley es que la “opción vegetariana” debe cumplirse a base de comidas que no contengan ningún producto de origen animal (leche, huevos, etc.).

En **Dinamarca**, si bien aún no existe una legislación, el Parlamento se encuentra actualmente discutiendo la posibilidad de tramitar un proyecto promovido por la ciudadanía, con el objetivo de que se apruebe por ley que todas las cocinas públicas (guarderías, escuelas, hogares de ancianos, hospitales, centros de atención, etc.) ofrezcan una comida 100% vegetariana, abundante y nutritiva.

Finalmente, en **Francia** el año 2018 se dictó una ley que plantea varias medidas que deberá implementar la industria alimentaria. Entre ellas se establecieron reglas especiales para los servicios de comida en casinos públicos (*restauration collective*), tales como: exigencia de incorporación en los menús un 50% de productos alimenticios de calidad, 20% de ellos orgánicos; y diversificación de las fuentes de proteínas ofrecidas en los menús escolares. El objetivo es comenzar desde las escuelas a promover que existan menús en base de proteínas vegetales, los que también pueden incluir huevos o productos lácteos.

## Introducción

En la actualidad, las opciones alimentarias de los seres humanos no solo tienen un impacto en la salud, sino también en el medio ambiente. En relación con los efectos en la salud, está demostrado por ejemplo que el consumo excesivo de carne se asocia a enfermedades cardiovasculares y cáncer, entre otras. En el año 2015, el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC), órgano de la Organización Mundial de la Salud (OMS) especializado en cáncer, evaluó, por ejemplo, la carcinogenicidad del consumo de carne roja y concluyó que el consumo excesivo de carnes rojas, especialmente la carne procesada<sup>1</sup>, causa cáncer en los humanos, especialmente cáncer colorrectal, cáncer de páncreas y cáncer de próstata (OMS, 2015).

Por otra parte, la elección de qué consumimos también se asocia a los efectos que provoca en el medio ambiente y el cambio climático. Se ha señalado entonces que la producción ganadera intensiva contribuye a la emisión de gases de efecto invernadero, al consumo excesivo de agua producto de todo el ciclo de producción animal y a la deforestación resultante del uso de extensiones de ganado, con consecuencias negativas para la biodiversidad (FAO, 2006)<sup>2</sup>. En Chile, por ejemplo, la última Encuesta Nacional de Medio Ambiente del 2018, del Ministerio del Medio Ambiente, reveló que un 78% de los encuestados dijo, estar de acuerdo o muy de acuerdo con la afirmación que plantea en el sentido de que incorporar más vegetales y menos carne en la alimentación ayuda a cuidar el medioambiente; y un 75% afirmó estar dispuesto a disminuir su consumo de carne, para evitar las consecuencias medioambientales de su producción (Ministerio del Medio Ambiente, 2018).

En ese contexto entonces, cada vez son más las personas que optan por una alimentación vegetariana, es decir, que excluye todo tipo de carne; o bien vegana, que excluye todos los productos alimenticios de origen animal. Esta transición hacia dietas basadas principalmente en legumbres y vegetales podría reducir la mortalidad global en un rango de 6 - 10% y las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con los alimentos en un rango de 29 - 70%, hacia el año 2050 (Springmann, Godfray, Rayner, & Scarborough, 2016).

Tampoco debe excluirse que la elección de ofrecer este tipo de alimentación basado en plantas incluye a personas que por razones religiosas no consumen carne o productos de origen animal, o lo hacen bajo ciertas restricciones, tales como personas musulmanas, judíos ortodoxos, hinduistas y budistas.

El siguiente informe, da cuenta de la legislación que han dictado tres países: Portugal, Dinamarca y Francia, en relación con implementar como una opción obligatoria en los comedores o casinos de los servicios públicos, comprendiendo entre ellos a los comedores de establecimientos escolares y universitarios, hospitales públicos, establecimientos penitenciarios y servicios sociales. Se busca obligar a estos establecimientos a disponer de una o más opciones de menú vegetariano/vegano. Cabe

---

<sup>1</sup> Carne procesada se refiere a la carne que se ha transformado a través de la salazón, el curado, la fermentación, el ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación. La mayoría de las carnes procesadas contienen carne de cerdo o de res, pero también pueden contener otras carnes rojas, aves, menudencias o subproductos cárnicos, como la sangre (OMS, 2015).

<sup>2</sup> Véase, en ese sentido, el documental "Before the Flood" dirigido por Fisher Stevens y narrado por Leonardo Di Caprio. Se trata de un magnífico relato del cambio climático y las actividades humanas que inciden en este, entre ellas, el destino de una buena parte de las tierras de cultivo de los EE.UU. a la ganadería, con la consecuente producción masiva de gases de efecto invernadero. Disponible en Netflix. (Stevens & DiCaprio, 2016)

destacar que este documento ha sido elaborado a solicitud de parlamentarios del Congreso Nacional, bajo sus orientaciones y particulares requerimientos. El tema que aborda y sus contenidos están delimitados por los parámetros de análisis acordados y por el plazo de entrega convenido. No es un documento académico y se enmarca en los criterios de neutralidad, pertinencia, síntesis y oportunidad en su entrega.

## 1. Portugal

---

En Portugal, el año 2017 se dictó la Ley 11/2017 cuyo objetivo fue establecer la existencia obligatoria de a lo menos una opción vegetariana, en los menús que son ofrecidos en los casinos y cafeterías públicas. Por tanto, esta ley se aplica a los casinos y cafeterías de todos los organismos públicos, sean estos centrales, regionales y locales, y en particular los que están instalados en:

- a) Unidades integradas en el Servicio Nacional de Salud;
- b) Hogares y centros diurnos;
- c) Establecimientos de educación básica y secundaria;
- d) Establecimientos de educación superior;
- e) Establecimientos penitenciarios y centros de detenciones;
- f) Servicios sociales

Esta ley tuvo como base dos proyectos de ley discutidos conjuntamente<sup>3</sup> en la Asamblea Legislativa portuguesa, y que fueron promovidos principalmente por la *Associação Vegetariana Portuguesa*, una organización no gubernamental.

En particular, respecto a qué se entiende por “opción vegetariana”, la ley precisa en el artículo 3º, que la opción debe ser a base de comidas que no contengan ningún producto de origen animal. De esta forma, esta opción de alimentación comprende a personas veganas; por lo tanto, estas comidas no pueden contener leche, huevos, cremas, mantequilla, ni ningún otro producto de origen animal. Sin embargo, pueden contener alternativas, como bebidas y cremas de origen vegetal.

La ley también se refiere al equilibrio nutricional de los menús vegetarianos (art. 4º), ya que la misma exposición de motivos del proyecto de ley señala que, el vegetarianismo no debe generar un déficit de nutrientes importantes. Por lo tanto, en ese sentido este objetivo se consigue bajo la guía de técnicos calificados, quienes deben tener en cuenta la composición de la comida, asegurando su diversidad y la disponibilidad de nutrientes para brindar una dieta saludable.

Respecto a las obligaciones de las entidades gestoras de los casinos o cafeterías públicas, son ellos los responsables de determinar cómo hacer disponible la opción vegetariana. Se les permite excepcionalmente, y en el marco de las medidas para combatir el desperdicio de alimentos, poder renunciar al cumplimiento de la obligación de incluir una opción vegetariana cuando exista ausencia de

---

<sup>3</sup> Proyecto de ley N° 111/XIII “*Inclusão de opção vegetariana em toda as cantinas públicas*” y Proyecto de ley N° 268/XIII “*Ementa vegetariana nas cantinas públicas*”. Para más información ver: <http://bcn.cl/2n5ai>

demanda, en los casinos o cafeterías de las Unidades integradas en el Servicio Nacional de Salud y en los establecimientos de educación básica y secundaria.

También las entidades gestoras de casinos y cafeterías públicas, en el caso de reducción de la demanda de la opción vegetariana, podrán establecer un régimen de registro previo de consumidores de la opción vegetariana.

Por último, la ley establece que la entidad que debe velar por el cumplimiento de esta ley es la Autoridad de Seguridad Alimentaria y Económica (*Autoridade de Segurança Alimentar e Económica*, ASAE), que es la autoridad administrativa dependiente del Ministerio de Economía, especializada en el campo de la seguridad alimentaria y la vigilancia económica. Esta tiene a su cargo evaluar y comunicar los riesgos en la cadena alimentaria, así como regular el ejercicio de las actividades económicas en los sectores alimentario y no alimentario, mediante el seguimiento y prevención del cumplimiento de su normativa reguladora (ASAE, 2021).

## 2. Dinamarca

---

En Dinamarca, hasta la fecha aún no se ha dictado ninguna ley sobre la materia. Sin embargo, el tema se encuentra en pleno proceso de discusión por parte del Parlamento danés (*Folketinget*) para evaluar una propuesta ciudadana impulsada principalmente por organismos no gubernamentales, como la Asociación Vegetariana Danesa (*Dansk Vegetarisk Forening*). Esta Asociación durante el año 2018 (entre el 30 de enero y 29 de julio), enviaron al Parlamento una propuesta ciudadana (firmada por 12.344.-) con el objetivo de que se apruebe por ley que todas las cocinas públicas en Dinamarca (guarderías, escuelas, hogares de ancianos, hospitales, centros de atención, etc.) ofrezcan una comida 100% vegetariana, abundante y nutritiva.

Se trata, por tanto, de un tema de interés ciudadano, y cuyas encuestas avalan la importancia de considerar este tipo de alimentación. De acuerdo con una encuesta representativa, de ciudadanos daneses entre 18 y 74 años, realizada por *Coop Analyze* en colaboración con la Asociación Vegetariana Danesa, la cantidad de ciudadanos daneses que eligen alimentarse vegetarianamente aumenta cada día. El 58% de los ciudadanos quiere comer menos carne, y entre los jóvenes entre 18 y 34 años este porcentaje llega hasta el 72%. Mientras, el 51% cree que los políticos tienen la responsabilidad de reducir el consumo de carne y promover alimentos amigables con el clima en Dinamarca (*Coop Analyze*, 2018).

En materia legislativa, el 9 de diciembre de 2020, el Parlamento invitó al ministro de Alimentación, Agricultura y Pesca, para considerar que se comience a discutir la propuesta ciudadana. En esa oportunidad, la propuesta para presentar un proyecto de ley tenía por objetivo garantizar que, para fines de 2021, el Gobierno danés tome las medidas administrativas necesarias para permitir que los ciudadanos puedan elegir una comida vegetariana abundante y nutritiva en todas las cocinas públicas<sup>4</sup>. En dicha oportunidad, hubo diversos parlamentarios a favor de la iniciativa y que además fueron ponentes. Sin embargo, el Gobierno, representado por el Ministro de Alimentación, Agricultura y Pesca, si bien reconoció la real importancia de que exista en los comedores públicos la opción de elegir una

---

<sup>4</sup> Para más información sobre el trámite en el Parlamento danés ver: <http://bcn.cl/2n5vb>

comida vegetariana, señaló que no apoyará la propuesta, pues creen que se trata de una materia que los municipios y regiones deben resolver, y que se debe favorecer la descentralización<sup>5</sup>. Los parlamentarios a favor de la iniciativa contraargumentaron, que este tema se diferencia de muchos otros debates sobre el autogobierno local; se trata de un derecho para el ciudadano individual a nivel local, de poder elegir una alimentación vegetariana, una comida nutritiva que coincida con los valores propios de cada persona.

Los principales motivos de los promotores de esta iniciativa para sostener la importancia de una legislación en esta materia son los siguientes:

- 1) Este tipo de alimentación beneficia la salud pública, ya que se encuentra bien documentado que una dieta basada en alimentos vegetales reduce las enfermedades cardiovasculares y ciertas formas de cáncer y diabetes, todos los cuales representan una gran carga financiera para los servicios de salud. A modo de ejemplo, los defensores de esta clase de alimentación refieren el caso de Noruega, donde las autoridades sanitarias estiman que el sistema sanitario puede ahorrar 12 mil millones de coronas danesas (*norske kroner*, NOK) <sup>6</sup>por año si se siguen las pautas dietéticas de la Guía de Asesoramiento Dietético de la Dirección de Salud de Noruega (*Helsedirektoratets kostråd*), y otros 6 mil millones de NOK al año en gastos indirectos debido a la disminución de enfermedades con una buena alimentación<sup>7</sup>.
- 2) Al incorporar una alimentación vegetariana en las cocinas públicas, se contribuye a que Dinamarca alcance también el objetivo climático del 70% de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero para 2030, con el consiguiente beneficio al medio ambiente y a los animales tanto a nivel nacional como mundial.
- 3) Finalmente, también es un tipo de alimentación que debe asegurarse considerando las particularidades de personas alérgicas a determinados alimentos de origen animal, como la leche. Asimismo, es una forma de reconocer las prácticas de minorías que por motivos religiosos, tienen prohibido u observan restricciones en alimentos de origen animal, tales como los musulmanes, judíos ortodoxos, hindúes y budistas.

### 3. Francia

---

El año 2018, se dictó en Francia la Ley para el Equilibrio de las Relaciones Comerciales en el Sector Agropecuario y la Alimentación Saludable y Sostenible, conocida como Ley EGalim (*Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable*). Esta ley, como veremos más adelante, se enmarca también en el Programa Nacional de Alimentación (*Programme national pour l'alimentation 2019-2023*).

---

<sup>5</sup> Más información en: <http://bcn.cl/2n5v4>

<sup>6</sup> Un equivalente hoy, de US \$1.956.006.000 (1 corona noruega es igual a 0,12 dólar estadounidenses). Consultado 14 de enero de 2020.

<sup>7</sup> Más información en: <http://bcn.cl/2n5tp>

La ley plantea varias medidas que deberá implementar la industria alimentaria y en particular los servicios de comida en casinos públicos (*restauration collective*), estableciendo plazos para ello. Para efectos de este informe cabe destacar principalmente las siguientes medidas<sup>8</sup>:

#### 1) Productos alimenticios de calidad

Al menos un 50% de los productos que se usen para preparar las comidas deben ser sostenibles y de calidad, incluyendo al menos un 20% de productos orgánicos. Esta obligación será exigible a partir del 1 de enero de 2022, y obliga a los casinos que ofrecen sus servicios de comida en: salas cunas y jardines infantiles; establecimientos de educación escolar y universitaria; establecimientos de salud; establecimientos sociales y médico-sociales; y establecimientos penitenciarios. Se detalla que estos productos de calidad son:

- Los que proceden de agricultura ecológica;
- Productos con identificación de calidad y origen (SIQO) o las siguientes menciones de mejora (*Label rouge*, denominación de origen (AOC / AOP), indicación geográfica (IGP), Especialidad tradicional garantizada (STG), la mención "de finca de Alto Valor Ambiental" (HVE), la mención "agricultor" o "producto agrícola";
- Productos de la pesca, que lleven la ecoetiqueta de pesca sostenible;
- Productos que lleven el logotipo "*Région ultrapériphérique*";
- Productos del comercio justo y de los proyectos territoriales alimentarios (PAT).

#### 2) Diversificación de las fuentes de proteínas en los menús escolares

De acuerdo con la ley EGalim, todo el *catering* escolar, desde el jardín de infancia hasta la escuela secundaria, y que atiendan más de 200 porciones al día en promedio, deben ofrecer al menos un menú vegetariano por semana, desde el 1 de noviembre de 2019. Es decir, un menú único (o un menú alternativo en el caso de varios menús disponibles) a base de proteínas vegetales que también pueden incluir huevos o productos lácteos.

Esta medida, se llevará a cabo por primera vez de forma experimental, durante dos años, en el ámbito escolar. Se tomó la decisión de comenzar con ese sector ya que, con 3.500.- millones de comidas al año, representan una palanca importante para cambiar las prácticas alimentarias en el país. Además, de acuerdo con lo informado por el Ministerio de Agricultura francés<sup>9</sup>, este experimento permitirá también evaluar los efectos sobre el desperdicio de alimentos, las tasas de asistencia a los comedores y los costos incurridos.

La implementación de este piloto, no se encuentra sancionada en la ley, de manera que la forma en que se debe implementar un menú vegetariano semanal va a responder a un trabajo de los operadores de casinos en conjunto con las diversas partes interesadas (*catering* colectivo, padres estudiantes, ONG, autoridades locales, etc.).

En cuanto al apoyo estatal propiamente tal, se dispone que todos los actores involucrados en este proyecto sean apoyados, por el *Conseil national de la restauration collective*, (CNRC), organismo que fue creado especialmente para poner en marcha estas medidas y evaluarlas. Para los equipos de cocina,

<sup>8</sup> Para más información sobre las demás medidas ver: <http://bcn.cl/2n5y6>

<sup>9</sup> Ver información en: <http://bcn.cl/2n6cp>



la principal dificultad es insertar el menú vegetariano en un plan de alimentación que respete los requisitos relacionados con la calidad nutricional de las comidas, establecidas en el Decreto del 30 de septiembre de 2011 (*Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*). Por esta razón, el personal será capacitado en comidas vegetarianas y deberán aprender a preparar comidas a partir de ingredientes poco utilizados en la actualidad: legumbres, asociadas a cereales, huevos, lácteos.

También se ha creado un grupo de trabajo de la CNRC, auspiciado por el Ministerio de Salud (DGS), y con representantes de los operadores de casinos públicos, autoridades locales, actores científicos y sociedad civil, para brindar herramientas de apoyo, poner en común experiencias exitosas, trabajar en el equilibrio nutricional de las comidas, incluidas las comidas vegetarianas, reunir la oferta formativa para los equipos y elaborar documentos de referencia.

Finalmente, tal como se mencionó anteriormente la ley se enmarca en el Programa Nacional de Alimentación (*Programme national pour l'alimentation 2019-2023*), el cual plantea tres ejes temáticos, a saber: justicia social, lucha contra el desperdicio de alimentos y educación alimentaria; y dos ejes transversales: proyectos alimentarios territoriales y los servicios de comida en casinos colectivos (*restauration collective*). Respecto a este último tema, el Programa Nacional de Alimentación plantea nuevamente incorporar alimentos de buena calidad en los menús y el uso de proteínas vegetales. En resumen, estos son los principales aspectos del Programa:

- Movilizar a todos los servicios de casino y comedores colectivos para asegurar un suministro del 50% de productos orgánicos, de calidad o sostenibles para 2022.
- Impulsar el uso de las proteínas vegetales en la *restauration collective*.
- Difundir las nuevas recomendaciones nutricionales para menús en los servicios de casinos, especialmente para escuelas.
- Dar prioridad al programa “*Plaisir à la cantine*” (Diversión en el comedor<sup>10</sup>) en las escuelas, para luego adaptarlo a los alojamientos de personas mayores dependientes (*Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes*, EHPAD).
- Impulsar la Carta Nacional de alimentación responsable y sostenible<sup>11</sup>, en los establecimientos médico-sociales.
- Apoyar a las comunidades y actores económicos para avanzar hacia la sustitución del plástico en las cocinas de los comedores públicos.

## Referencias

Coop Analyze. (2018). Obtenido de [https://coopanalyse.dk/analyse/02\\_246-vegetar-no2/](https://coopanalyse.dk/analyse/02_246-vegetar-no2/)

ASAE. (2021). *Asae*. Obtenido de <https://www.asae.gov.pt/>

---

<sup>10</sup> Más información sobre este Programa en: <http://bcn.cl/2n6aj>

<sup>11</sup> Más información sobre la Carta Nacional de Alimentación responsable en: <http://bcn.cl/2n6ag>

FAO. (2006). *Livestock's long shadow* .

Ministerio del Medio Ambiente. (2018). *Encuesta Nacional del Medio Ambiente 2017-2018*.

OMS. (2015). *El Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer evalúa el consumo de la carne roja y de la carne procesada* .

Springmann, M., Godfray, H. C., Rayner, M., & Scarborough, P. (2016). *Analysis and valuation of the health and climate change cobenefits of dietary change* .

Stevens, F., DiCaprio, L. (Productores), & Stevens, F. (Dirección). (2016). *Before the Flood* [Película]. EE.UU.: National Geographic Channel.

## Francia

Programme national pour l'alimentation. Disponible en: <http://bcn.cl/2n6cs>

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. Disponible en: <http://bcn.cl/2n6co>

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Disponible en: <http://bcn.cl/2n7k0>

Sitio del Ministerio de Agricultura y Alimentación (Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation) Disponible en: <http://bcn.cl/2n6cz>

---

## Disclaimer

Asesoría Técnica Parlamentaria, está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.



Creative Commons Atribución 3.0  
(CC BY 3.0 CL)