

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

15 février 2021

CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - (N° 3873)

Commission	
Gouvernement	

**AMENDEMENT**

N° 38

présenté par

M. Benassaya, M. Therry, Mme Louwagie, M. Rolland, M. Vatin, Mme Anthoine, Mme Bazin-Malgras, Mme Le Grip, M. Parigi, M. Bony, M. Bourgeaux, M. Reda, Mme Porte, M. Perrut, Mme Audibert, M. Le Fur, Mme Corneloup, Mme Trastour-Isnart, M. Jean-Claude Bouchet, M. Quentin et M. Sermier

-----

**ARTICLE 2**

ARTICLE

2

L'article 2 est ainsi rétabli :

I - À la fin de la première phrase de l'article L. 312-17-3 du code de l'éducation, les mots : « ou du projet éducatif territorial mentionné à l'article L. 551-1 du présent code » sont remplacés par les mots : « Ces enseignements sont prolongés dans le cadre du projet éducatif territorial mentionné à l'article L. 551-1 du présent code ».

II – À l'article L.312-17-3 du code de l'éducation, ajouter deux alinéas ainsi rédigés :

« Afin de permettre une compréhension complète des enjeux liés à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au moins une visite d'une exploitation agricole est organisée durant la scolarité de chaque enfant ».

« Dans le cadre de l'éducation à l'alimentation l'enseignant est invité à présenter et à promouvoir le patrimoine gastronomique local, régional et national. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

La lutte contre le fléau du gaspillage alimentaire, nous le savons tous, passe par la sensibilisation et l'éducation de nos enfants à cet enjeu. Dès lors, l'objet du présent amendement est de rétablir l'article 2 en le complétant par deux dispositions.

L'article 2 ainsi rédigé porte une ambition forte ; renforcer l'éducation reçue par chaque enfant aux enjeux de l'alimentation et de la lutte contre le gaspillage. Il partage donc ainsi pleinement les

---

motivations de la présente proposition de loi. Cette réécriture adjoint deux mesures fortes à la proposition initiale.

La première disposition veut permettre aux enfants d'accéder durant leur scolarité à une compréhension complète des enjeux du gaspillage alimentaire, certes en aval (cadre de la politique actuelle), mais également en amont. Permettre à chacun de voir que les produits gaspillés sont le fruit du travail d'autrui est un moyen puissant de lutter contre une certaine indifférence face à la valeur d'un produit alimentaire qui de facto entraîne le gaspillage. Une telle mesure permettrait en prime d'améliorer la connaissance du cycle de production des aliments et des techniques agricoles, de sensibiliser aux méthodes de production responsables et de revaloriser les métiers de l'agriculture.

La seconde disposition vise à améliorer la transmission de nos patrimoines gastronomiques locaux, régionaux et nationaux au sein de nos écoles. En effet, le repas joue un rôle primordial dans notre culture. Ce n'est pas un hasard si le « repas gastronomique des Français » a été classé « patrimoine culturel immatériel de l'humanité » par l'UNESCO. Plus que de l'alimentation, nos spécialités culinaires représentent un art de vivre. Or, il nous faut constater que nos jeunes connaissent et consomment de moins en moins ces spécialités. L'origine de ce constat est dans la majorité des cas à trouver dans une méconnaissance bien plus que dans un rejet pur et simple. Mais plus encore, un repas valorisé, c'est-à-dire qui n'est pas seulement considéré comme un moyen de s'alimenter mais comme une petite part de culture, sera moins susceptible d'être gâché.