

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

3 mars 2021

**LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)**

Rejeté

**AMENDEMENT**

N° 2099

présenté par

M. Garot, M. Potier, Mme Jourdan, M. Leseul, Mme Battistel, M. Jean-Louis Bricout, M. Juanico,  
M. Letchimy, Mme Manin, M. Naillet et Mme Untermaier

---

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 59, insérer l'article suivant:**

I. – Au plus tard six mois après la promulgation de la présente loi, un comité scientifique, dont les membres exercent leurs fonctions à titre bénévole, évalue l'impact à prévoir, en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, des dispositions de l'article 59 de la présente loi. Il détermine également les conditions permettant d'expérimenter une prime « anti-gaspi » dans la restauration collective universitaire.

II. – Un décret en Conseil d'État définit les modalités d'application du présent article.

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement du groupe Socialistes et apparentés vise à créer un comité scientifique pour déterminer les modalités d'expérimentation d'une prime « anti-gaspi » dans la restauration collective universitaire.

Le gaspillage alimentaire dans le monde, selon la FAO (Food and Agriculture Organisation), représente 1,3 milliards de tonnes de pertes de produits consommables par an – alors même que 800 millions de personnes sont sous-alimentées sur la planète, et que 8 millions de Français recourent à l'aide alimentaire. C'est l'équivalent de 3,3 milliards de tonnes de CO2 rejetées dans l'atmosphère, soit un peu moins de 10 % de notre empreinte carbone totale : un gaspillage de ressources naturelles, donc, autant qu'une cause notable de dérèglement du climat.

C'est un non-sens : produire pour jeter, rien de plus absurde.

Nous faisons face à un fléau majeur, tant sur le plan social qu'économique et environnemental. Il est essentiel de comprendre qu'il ne s'agit pas de quelques assiettes pleines jetées à la poubelle : les quantités sont considérables, l'impact est réel. En France, l'ADEME estime le gâchis alimentaire à 29 kg par an et par habitant, dont 7 kg toujours emballés, soit une perte de plus de 100 euros par

personne. Selon la même source, il représente 3 % des émissions carbone de la France. 3 % évitables, donc.

L'article 59 du présent projet de loi souligne l'importance de l'évaluation qui suivra l'expérimentation du menu végétarien dans les collectivités locales volontaires. Il est précisé qu'une attention particulière devra être portée sur l'impact de la mesure sur le gaspillage alimentaire. Dans la continuité des cantines scolaires de premier et second degré, la lutte contre le gâchis alimentaire doit se poursuivre dans la restauration collective universitaire.

Cet amendement vise à mettre en place l'expérimentation d'une « prime anti-gaspi » dans les restaurants universitaires volontaires. La restauration collective et la consommation finale sont deux des principaux « gisements » de gaspillage alimentaire en France.

Le principe de cette prime, dispositif incitatif, est simple : les usagers qui rendent leur plateau vide après le repas bénéficient d'une « prime » qui peut prendre la forme d'un café gratuit par exemple. L'objectif n'est pas de punir le gaspillage alimentaire des étudiants qui doivent aujourd'hui faire face à bien des difficultés mais de récompenser ceux qui contribuent activement à notre objectif collectif de réduction du gaspillage alimentaire.

Cet amendement contribue à l'atteinte de l'objectif « - de carbone + de justice » porté par les députés Socialistes et apparentés.