

ASSEMBLÉE NATIONALE

3 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Rejeté

AMENDEMENT

N° 2361

présenté par

Mme Melchior, Mme Sylla, M. Damaisin, M. Templier, M. Colas-Roy, Mme Thourot, Mme Le Peih, M. Daniel, M. Pellois, M. Kerlogot, Mme Clapot, Mme Blanc, M. Michels, M. Barbier, Mme Riotton et M. Dombrevail

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

Dans un délai de six mois à compter de la promulgation de la présente loi, le Gouvernement remet au Parlement un rapport concernant l'effet en matière de gaspillage alimentaire des recommandations émises par le groupe d'études des marchés en restauration collective et nutrition. Le rapport présente, notamment, les pistes envisageables pour réajuster les grammages des plats servis en restauration collective en respectant l'équilibre nutritionnel et en s'inscrivant dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Le rapport demandé dans le présent amendement vise à étudier les conséquences en matière de gaspillage alimentaire des grammages recommandés pour les plats servis en restauration collective. Le rapport permettrait également d'étudier les possibilités de réajustement des recommandations du groupement d'étude des marchés en restauration collective et nutrition (GEM-RCN) de 2015, dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, tout en assurant l'équilibre nutritionnel des différents convives.

En effet, le service en restauration collective reste une source encore trop importante de gaspillage alimentaire: portions trop conséquentes, non adaptées à chaque convive. En 2018, les données compilées par l'ADEME sur plus de 850 établissements de restauration collective ont permis d'identifier la quantité de nourriture gaspillée qui s'échelonnait entre 100 et 170 g par personne et par repas selon les différents types d'établissements.

Or, le rapport d'évaluation de la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage, présenté le 12 juin 2019, avait ainsi rappelé l'importance de remobiliser le GEM-RCN, afin de permettre la publication de recommandations à jour des évolutions sociétales. Ces recommandations visent à adapter le grammage des portions servies à l'âge des convives ce qui évite le gaspillage et permet d'acquérir de bonnes habitudes alimentaires.