

ASSEMBLÉE NATIONALE

25 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3995)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N ° 6089

présenté par

M. Garot, M. Potier, Mme Jourdan, M. Leseul, M. Aviragnet, Mme Battistel, Mme Biémouret, M. Jean-Louis Bricout, M. Alain David, Mme Laurence Dumont, M. Faure, M. David Habib, M. Hutin, M. Juanico, Mme Karamanli, M. Jérôme Lambert, M. Letchimy, Mme Manin, M. Naillet, Mme Pires Beaune, Mme Rabault, Mme Rouaux, Mme Santiago, M. Saulignac, Mme Tolmont, Mme Untermaier, Mme Vainqueur-Christophe, M. Vallaud et Mme Victory

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 75, 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

Cet amendement du groupe Socialistes et apparentés reprend un article de la proposition de loi pour une nouvelle étape contre le gaspillage alimentaire, adopté le 10 février 2021 en Commission des Affaires économiques à l'Assemblée nationale. Il permet d'enrichir l'expertise collective sur les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire lié au grammage des plats servis, notamment en restauration collective, via la rédaction d'un rapport du Gouvernement.

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.

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective notamment scolaire, nous souhaitons que ce rapport du Gouvernement permette de travailler sur les proportions des plats servis aux convives. Réajuster le grammage des repas notamment servis à nos enfants est essentiel pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans la philosophie de ce projet de loi Climat : prendre les mesures nécessaires à une transition écologique juste et solidaire.