



# ASSEMBLÉE NATIONALE

## 14ème législature

### cantines scolaires

Question écrite n° 61778

#### Texte de la question

M. Marc Le Fur attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur la question du gaspillage dans les cantines scolaires. Selon une étude réalisée en 2011 pour le ministère de l'agriculture, les cantines des collèges et des lycées enregistrent des volumes de perte alimentaires entre 179 et 200g par personne et par repas. Dans les écoles primaires, les pertes sont comprises entre 110 et 130g. Les aliments les plus jetés sont les légumes et les fruits, et les associations se plaignent de ce gaspillage, qui concerne surtout les collégiens, et dont une partie s'observe en cuisine, où les chefs surévaluent souvent les quantités. Il lui demande si le Gouvernement est disposé à répondre aux revendications des associations en prenant des mesures concrètes pour enrayer le gaspillage dans les cantines scolaires.

#### Texte de la réponse

En France, plus de sept millions de tonnes de déchets alimentaires sont jetées tout au long de la chaîne alimentaire. Face à ce constat, la lutte contre le gaspillage alimentaire constitue l'un des axes forts de la politique publique de l'alimentation telle qu'inscrite dans le projet de loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt. Pour mobiliser l'ensemble des acteurs et structurer les initiatives, le ministère en charge de l'agriculture a piloté des groupes de travail, réunis régulièrement de décembre 2012 à juin 2013 dans le but d'élaborer un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a participé à ces échanges : depuis l'amont agricole, représenté par les inter-professions et les syndicats agricoles, jusqu'aux consommateurs, représentés par des associations de consommateurs, et en associant les industriels, la restauration collective, la distribution, les associations caritatives, les pouvoirs publics... Ce pacte, lancé officiellement le 14 juin 2013, a pour objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Il constitue un engagement des différents acteurs de la chaîne alimentaire pour réduire ce gaspillage. Dans ce cadre, les représentants de la restauration collective se sont engagés à mener des actions de sensibilisation auprès de leur clientèle, de leurs convives, de leurs collaborateurs et de leurs fournisseurs mais également à mener des actions de prévention et à améliorer leurs pratiques professionnelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Fruit d'une réelle volonté politique, alliée à une forte mobilisation de l'ensemble des acteurs de la société, ce pacte est un engagement collectif innovant, fort et inscrit sur le long terme qui adresse un message sans ambiguïté : le gaspillage alimentaire peut et doit être réduit.

#### Données clés

**Auteur :** [M. Marc Le Fur](#)

**Circonscription :** Côtes-d'Armor (3<sup>e</sup> circonscription) - Les Républicains

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 61778

**Rubrique :** Enseignement

**Ministère interrogé :** Agriculture, agroalimentaire et forêt

**Ministère attributaire :** Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [29 juillet 2014](#), page 6326

**Réponse publiée au JO le :** [23 septembre 2014](#), page 8044