

ASSEMBLÉE NATIONALE

21 mars 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

Non soutenu

AMENDEMENT

N° CD112

présenté par

M. Descoeur, M. Straumann, M. Jean-Pierre Vigier, M. Sermier, Mme Valentin, M. Le Fur,
M. Peltier, M. Brun, M. Lorion, Mme Dalloz, M. Masson, Mme Beauvais, M. Hetzel,
Mme Anthoine, M. Bazin, Mme Louwagie, Mme Genevard, Mme Lacroute, M. Vialay,
Mme Poletti et M. Dassault

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 15, insérer l'article suivant:**

Dans un délai d'un an, le Gouvernement présente au Parlement des dispositions visant à rendre obligatoire la prise en compte dans les marchés publics des performances en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, dans le respect du droit européen en vigueur.

EXPOSÉ SOMMAIRE

La restauration collective représente un levier stratégique de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Chaque année, ce sont 3 milliards de repas qui sont servis dans les différents secteurs de la restauration collective dont 39 % dans les établissements sociaux et de santé, 38 % dans les entreprises et administrations, 15 % en milieu scolaire et 8 % dans les autres types d'établissements (loisirs, armée, prisons, etc.).

Depuis le 1^{er} septembre 2016, l'État, les collectivités territoriales et les établissements publics ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration qu'ils gèrent (article 102 de la loi de transition énergétique pour la croissance verte). Dans le second Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2017-2020), l'État s'est engagé à suivre la mise en œuvre de cette obligation et à accompagner les acteurs de la restauration collective dans la mise en place de leurs plans d'actions (mesure 6B). Afin de pouvoir répondre au mieux à ces engagements, il semble nécessaire de pouvoir clarifier les critères de performance en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire qui peuvent être intégrés dans les marchés publics et de systématiser leur application en les rendant obligatoires. Les marchés publics peuvent en effet constituer un levier majeur pour généraliser les bonnes pratiques en restauration collective (approvisionnement en circuits courts et de proximité, travail sur la qualité des produits, la présentation des plats et la taille des portions, amélioration dans la prévision du nombre de convives...). L'intégration de ces nouveaux critères permettrait de compléter l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics.