

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

17 mai 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 902)

Commission	
Gouvernement	

Retiré

**AMENDEMENT**

N ° 1797

présenté par

Mme Maillart-Méhaignerie, rapporteure pour avis au nom de la commission du développement durable et de l'aménagement du territoire, Mme Abba, Mme Le Feur, Mme Colboc, M. Zulesi, Mme Brulebois, Mme Pascale Boyer, M. Buchou, Mme Yolaine de Courson, M. Colas-Roy, Mme Marsaud, M. Morenas, Mme Panonacle, M. Perea, M. Pichereau, M. Orphelin, M. Arend, Mme De Temmerman, M. Haury, Mme Josso, Mme Meynier-Millefert, Mme Tuffnell, Mme Sarles, Mme Pompili, M. Perrot, Mme Kerbarh, M. Fugit, Mme Vanceunebrock, M. Dombreval et Mme Riotton

-----

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 12, insérer l'article suivant:**

La sous-section 1 *bis* de la section 3 du chapitre I<sup>er</sup> du titre IV du livre V du code de l'environnement est complétée par un article L. 541-15-7 ainsi rédigé :

« Art. L. 541-15-7. – Les restaurants et les débits de boissons à consommer sur place mettent gratuitement à la disposition de leurs clients des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place. »

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Cet amendement vise à créer l'obligation de mettre à disposition un « doggy bag » ou « gourmet bag » dans les restaurants.

Cette disposition répond à l'objectif fixé par le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de réduire par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025, en permettant aux clients des restaurants de pouvoir emporter ce qu'il reste de leur repas (plat ou boisson) afin qu'ils puissent être consommés ultérieurement et ainsi d'éviter que ces restes non consommés ne soient jetés.

Les pertes de nourriture sont 5 fois plus élevées en restauration commerciale qu'à domicile, et s'élèvent à 27 %, soit 157 grammes par personne et par repas. Parmi ces pertes, les restes d'assiette représentent 11 %, pour une valeur moyenne de l'ordre de 1 euro par repas.

Un grand nombre de représentants de la restauration commerciale se sont déjà engagés dans cette démarche à la fois écologique, économique et éthique, en développant l'usage de la boîte à emporter. Il s'agit donc de généraliser une pratique existante.