

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

6 février 2021

---

**CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - (N° 3725)**

Adopté

**AMENDEMENT**

N ° CE70

présenté par

Mme Melchior, Mme Bessot Ballot, M. Damien Adam, Mme Beaudouin-Hubiere, M. Besson-Moreau, Mme Blanc, M. Bothorel, Mme Boyer, Mme Brunet, M. Cazenove, M. Cellier, M. Daniel, Mme Degois, Mme de Lavergne, M. Démoulin, M. Descrozaille, Mme Dubos, Mme Do, Mme Gayte, Mme Hennion, M. Kasbarian, Mme Le Meur, M. Lescure, M. Lioger, M. Mahjoubi, Mme Jacqueline Maquet, M. Moreau, M. Nogal, Mme Petel, M. Sempastous, Mme Tiegna, M. Travert, Mme Vignon, M. Castaner et les membres du groupe La République en Marche

-----

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 4, 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 groupement d'étude 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'acquies de bonnes habitudes alimentaires.