

**ASSEMBLÉE NATIONALE**

3 mars 2021

LUTTE CONTRE LE DÉRÈGLEMENT CLIMATIQUE - (N° 3875)

Adopté

**AMENDEMENT**

N° 4755

présenté par

M. Millienne et Mme Lasserre

-----

**ARTICLE ADDITIONNEL****APRÈS L'ARTICLE 59, insérer l'article suivant:**

À titre expérimental et afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge, proposent, sur la base du volontariat, une solution de réservation de repas afin d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement consommés, y compris pour chacune des alternatives lorsque des choix sont possibles.

Cette expérimentation débute à la date de promulgation de la loi pour une durée de deux ans et fait l'objet d'une évaluation, portant principalement sur l'évolution du gaspillage alimentaire et la satisfaction des usagers dans les structures concernées, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard 6 mois avant son terme.

Un décret en Conseil d'État précise les modalités d'application du présent article.

**EXPOSÉ SOMMAIRE**

Le gaspillage alimentaire dans le cadre de la restauration collective représente une dépense inutile de 2,7 milliards d'euros et l'émission, de fait inutile, de près de 400 millions de tonnes de CO2 chaque année.

La cause majeure de ce gaspillage est liée à une inadéquation entre l'offre et la demande de plusieurs ordres. D'un côté les prestataires peuvent rencontrer des difficultés à anticiper le nombre de personnes qui utiliseront le service de restauration collectif, et ce d'autant plus que la crise actuelle devrait induire des changements durables dans l'organisation du travail. De l'autre, lorsque des choix sont disponibles, certains consommateurs ne peuvent plus accéder à celui qu'ils désirent au moment où ils déjeunent et se trouvent donc obligés de choisir un repas par défaut, avec un risque important en termes de gaspillage.

Des solutions, notamment numériques, peuvent permettre de prévenir ces difficultés en offrant la possibilité aux usagers qui le souhaitent de réserver leur repas en amont, permettant ainsi aux

prestataires de mieux anticiper la fréquentation de leurs établissements et, lorsque cela est possible, la variété des repas qui seront consommés. Suivant le type de restauration, les conditions de préparation des repas et les publics concernés, cette réservation pourra être obligatoire ou non et effectuée dans un délai allant de plusieurs jours à quelques heures avant la prise effective du repas.

Ce dispositif, s'il s'avère efficace, pourra de plus permettre une optimisation des ressources des gestionnaires et le dégagement de nouvelles marges permettant une amélioration qualitative des plats servis.

Cet amendement propose donc de mener une expérimentation de la réservation de repas au sein des services de restauration collective gérés par des personnes morales de droit public afin d'évaluer sur le long terme l'efficacité de cette mesure tant en termes de gaspillage alimentaire que de satisfaction des usagers.

*Cet amendement est inspiré d'une proposition de Meal Canteen*