ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Place du doggy bag dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Question écrite n° 18251

Texte de la question

Mme Sarah El Haïry attire l'attention de M. le ministre d'État, ministre de la transition écologique et solidaire, sur la mise en œuvre de l'obligation, pour les restaurateurs, de mettre à la disposition de leurs clients des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments non-consommés. Au niveau européen, en 2010, la France se situait sensiblement sous la moyenne des États membres avec tout de même 136 kilos gaspillés par an et par habitat. Aujourd'hui, plus de 10 millions de tonnes d'aliments consommables partent chaque année à la poubelle en France, ce qui représente 16 milliards d'euros. Dans la restauration commerciale, 11 % d'un repas est gaspillé au titre du seul reste dans les assiettes selon l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas nouvelle. La réglementation des déchets a été initiée au niveau européen par des directives dès le milieu des années 1990. En France, la loi n° 2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement intervient dans le domaine de la gestion des déchets en modifiant le code de l'environnement. L'encadrement se poursuit ensuite par le décret n° 2011-828 du 11 juillet 2011 portant diverses dispositions relatives à la prévention et à la gestion des déchets. La mise à disposition de *doggy bag* n'est encore qu'une préconisation, mais déjà, en 2014, l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (UMIH) recommande à ses adhérents d'en faire la promotion. L'obligation de mettre à disposition des contenants réutilisables ou recyclable est issue de l'article 62 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Le but de cette nouvelle obligation est de lutter contre le gaspillage alimentaire conformément à la feuille de route pour l'économie circulaire de Mme Brune Poirson, secrétaire d'État auprès du ministre d'État, ministre de la transition écologique et solidaire. Cependant, malgré les enjeux importants liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire, cette mesure faire naître des craintes pour les restaurateurs tant au regard du coût que des problématiques d'hygiène causés par la distribution de boîtes à emporter. Or les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place sont les premiers acteurs de cette disposition et il conviendrait d'éviter un rejet de leur part qui empêcherait la mise en œuvre optimale de la loi. En effet, au-delà d'éviter le gaspillage alimentaire, les *doggy bag*, ou gourmet *bag*, sont économiques et écologiques car ils sont réutilisables ou recyclables et participent ainsi à la réduction générale des déchets. Enfin, utilisés correctement, ils ne présentent aucun risque pour la santé des utilisateurs. De plus, selon l'ADEME et d'autres organismes, les Français ne sont pas coutumiers de ces contenants, et il apparait nécessaire d'accroitre l'effort de sensibilisation à cette nouvelle mesure. Selon une de leurs enquêtes, sur les 186 personnes répondantes, 85 % se disent prêt à utiliser le gourmet *bag* pour ramener les restes de leur repas chez eux et 84 % trouvent pertinent de promouvoir le gourmet bag pour lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est pourquoi elle l'interroge sur les suites qui peuvent être données pour permettre de donner son plein effet à cette mesure de lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment par des incitations et un accompagnement à destination des établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place.

Texte de la réponse

La ministre de la transition écologique et solidaire est très sensible à la question du soutien à l'utilisation du doggy bag, mesure qui doit participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire. La loi n° 2018-938 du

30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible a introduit l'obligation pour les établissements de restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place de mettre à disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place. Cette disposition entrera prochainement en vigueur le 1er juillet 2021. Cette mesure contribuera à faire évoluer les pratiques de la restauration commerciale et la perception des consommateurs. D'ici là, il importe de poursuivre les efforts pour communiquer sur cette disposition et promouvoir les changements de comportements vis-à-vis du gaspillage alimentaire. La marque Gourmet Bag a été mise à disposition de tous par les pouvoirs publics dans cet objectif. De nombreux restaurateurs rejoignent l'initiative du réseau Gourmet Bag et des supports de communication sont disponibles sur le site Internet de l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME). Les services du ministère de la transition écologique et solidaire, tout comme ceux du ministère de l'agriculture, ainsi que l'ADEME, sont pleinement mobilisés pour la promotion des différents outils et leviers au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Données clés

Auteur : Mme Sarah El Haïry
Circonscription : Loire-Atlantique (5e circonscription) - Mouvement Démocrate et apparentés
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 18251
Rubrique : Agroalimentaire
Ministère interrogé : Transition écologique et solidaire
Ministère attributaire : Transition écologique et solidaire

Date(s) clée(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 15 juillet 2019
Question publiée au JO le : 2 avril 2019, page 2940
Réponse publiée au JO le : 22 octobre 2019, page 9472