

## 15ème législature

<b>Question N° :</b> 3656	De Mme Séverine Gipson ( La République en Marche - Eure )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et alimentation		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et alimentation
<b>Rubrique</b> > agroalimentaire	<b>Tête d'analyse</b> > Portions individuelles de fromages et gaspillage alimentaire	<b>Analyse</b> > Portions individuelles de fromages et gaspillage alimentaire.
Question publiée au JO le : <b>12/12/2017</b> Réponse publiée au JO le : <b>06/02/2018</b> page : <b>952</b>		

### Texte de la question

Mme Séverine Gipson attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur les mesures pouvant être défavorables à la portion individuelle. En effet, les préconisations du guide de l'alimentation (<http://agriculture.gouv.fr/ministere/guide-favoriser-lapprovisionnement-local-et-de-qualite-en-restauration-collective>) pourraient porter atteinte au modèle de la portion individuelle identifiée uniquement sous l'angle du déchet d'emballage, en omettant le gaspillage alimentaire qu'elle permet d'éviter. En effet, cette portion contribue à la réalisation d'autres objectifs des politiques publiques, en particulier de lutte contre le gaspillage alimentaire en évitant que les fromages non consommés, dans un restaurant collectif par exemple, ne soient jetés. À ce titre, la dernière étude sur le sujet (IFOP 2 pour Bel Foodservice) montre que le fromage en portion est 2,5 fois moins gaspillé que le fromage à la coupe. En préservant le produit et en évitant le gaspillage, l'emballage évite un coût environnemental supérieur à celui qu'il induit. Elle appelle donc à sa vigilance pour que l'orientation des politiques publiques en faveur de "l'alimentation durable" dont les objectifs ne sont pas discutables, n'entraînent pas d'effets négatifs qui n'auraient pas été anticipés. Ainsi, elle souhaite savoir quelle est sa position concernant ces portions individuelles.

### Texte de la réponse

L'achat public de prestations de restauration collective ou de produits alimentaires destinés à la restauration collective constitue un levier pour l'approvisionnement en produits nationaux de proximité via des critères tels que le respect de l'environnement et la qualité des produits. Il concourt ainsi à l'ancrage territorial de la production, de la transformation et de la commercialisation des produits agricoles et alimentaires. Les états généraux de l'alimentation (EGA) ont réaffirmé l'importance de cet enjeu en proposant de fixer l'objectif de 50 % de produits sous signe de qualité (dont le bio) ou locaux dans la restauration collective d'ici 2022, ainsi que l'a indiqué le Premier ministre le 21 décembre 2017 dans son discours de clôture. Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation (MAA) a élaboré des outils opérationnels à destination des acheteurs publics de la restauration collective, afin de leur fournir un appui dans l'élaboration de leurs marchés d'approvisionnement. Cet appui a pris la forme du guide pratique « Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective », diffusé à l'ensemble des maires de France, présidents de conseils départementaux et régionaux en décembre 2014, puis de la boîte à outils LOCALIM, diffusée en octobre 2016. Ces outils se fondent sur le principe qu'il existe de multiples possibilités pour mettre en œuvre un approvisionnement de qualité et respectueux de l'environnement. En effet, le choix des leviers d'action à mettre en œuvre devra nécessairement prendre en compte l'analyse préalable des

besoins, des contraintes et de l'offre, type de produit par type de produit. Ils ne formulent donc aucune recommandation concernant les conditionnements qui peuvent être proposés pour les produits laitiers. S'agissant des dispositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, les préconisations portées par le MAA et partagées par l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie vont dans le sens de la réalisation d'un diagnostic précis des pertes et gaspillages préalable à tout plan d'action de réduction des gaspillages. Les mesures adoptées, pour être les plus pertinentes, doivent en effet être parfaitement adaptées au fonctionnement de la structure et aux pratiques déjà en place. La réalisation d'un diagnostic préalable à la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective publique et privée figure parmi les mesures identifiées dans la feuille de route des EGA et est inscrite dans le projet de loi du Gouvernement. D'autres dispositions relatives à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont également reprises dans le projet de loi, notamment l'extension de l'obligation de don des excédents (introduite par la loi no 2016-138 du 11 février 2016) au secteur de la restauration collective et aux opérateurs du secteur agroalimentaire. L'introduction de fromages à la coupe doit être évaluée au regard des éventuelles pertes générées en cas de sous-consommation. Une bonne prévision des quantités, ou encore une réflexion autour de recettes permettant de valoriser les volumes non consommés sont des pratiques recommandées pour réduire les pertes. Les portions individuelles peuvent également constituer une solution pertinente selon les situations et selon les lieux de consommation. Une recherche de complémentarité plutôt que d'exclusivité d'un type de produit par rapport à un autre est donc à privilégier.