Extrait du Site de l'Association Adéquations

http://www.adequations.org/spip.php?article2435

# Lutter contre le gaspillage alimentaire, de nouveaux dispositifs

- Nos projets & actions en cours - Les politiques de transition écologique en France - Chronique d'Adéquations sur la transition écologique -

Date de mise en ligne : mardi 20 septembre 2016

**Site de l'Association Adéquations**

## Une loi a été adoptée contre le gaspillage alimentaire. Des engagements sont également pris au niveau international.

Prolongeant le Pacte national contre le gaspillage alimentaire de 2013 qui fixait l'objectif de diviser par deux ce gaspillage en France d'ici à 2025, la loi de février 2016 stipule que « *les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en oeuvre dans l'ordre de priorité suivant :*
*1° La prévention du gaspillage alimentaire ;*
*2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;*
*3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;*
*4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation* ».

Parmi les mesures prises : obligation de recourir à une convention pour les dons réalisés entre un distributeur de denrées alimentaires et une association caritative ; obligation pour les surfaces de plus de 400 m² de proposer, dans un délai d'un an à compter de la promulgation, une convention de don à une ou plusieurs associations pour la reprise de leurs invendus alimentaires encore consommables ; interdiction de la javellisation des invendus ;  information et éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles ; intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le reporting social et environnemental des entreprises.

L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) a publié en mai 2016 une étude qui confirme l'importance du gaspillage. Chaque année en France, dix millions de tonnes de nourriture sont jetées, correspondant à 16 milliards d'euros et 15,3 millions de tonnes de CO2, soit 3 % des émissions nationales de gaz à effet de serre. Chaque personne jette en moyenne 29 kg dans ses poubelles,  50 kg si l'on intègre la restauration à l'extérieur et collective et 155 kg en comptant toute la chaine alimentaire (production, consommation, transformation, distribution), pour un montant de 240 euros par an par personne. La restauration collective est responsable de 30% du gaspillage. Elle jette en effet 540 000 tonnes d'aliments encore consommables, soit plus d'un million de repas perdus et 15% des coûts complets de préparation, selon un nouveau rapport de l'Ademe publié en septembre 2016. La nouvelle loi oblige les établissements scolaires à mettre en oeuvre un plan contre le gaspillage à partir de la rentrée 2016.

Au niveau international, un référentiel sur les « *pertes et gaspillages alimentaires* » (*Food Loss&Waste Protocol*) a été lancé le 6 juin à l'initiative du Programme des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), du Programme des Nations unies pour l'environnement (PNUE) et d'autres partenaires. Il propose aux Etats, aux entreprises et associations un standard permettant de mieux mesurer le gaspillage et son impact au niveau mondial.

Parmi les nouveaux Objectifs internationaux de développement durable pour 2030 adoptés en septembre dernier figure d'ailleurs la réduction de moitié du gaspillage alimentaire. Il est en effet difficile d'atteindre des objectifs de lutte contre la faim et la pauvreté sans aborder le fait qu'un tiers de la production annuelle est gaspillée sur la planète-ce qui fait quand même 8% des émissions de gaz à effet de serre mondiales. Le seul gaspillage français pourrait nourrir 10 millions de personnes. En Europe, un tiers des terres agricoles produit de la nourriture qui sera jetée !

Mais comment cesser de gaspiller dans une société fondée sur le dogme de la croissance et l'impératif de la consommation ? Il est plus facile d'agir au niveau local. Plusieurs collectivités  territoriales ont ainsi réduit les gaspillages dans les écoles et collèges, ce qui leur a permis de dégager des fonds pour développer les produits bio. Au niveau individuel, il est facile de consommer moins et mieux : s'approvisionner le plus localement possible ; utiliser des produits non transformés ;  éviter les aliments industriels dépourvus d'intérêt nutritionnel, élaborés à base

Copyright © Site de l'Association Adéquations 

de graisses et sucres raffinés et rehaussés d'additifs souvent toxiques ; apprendre à cuisiner et à utiliser les épluchures de légumes (sans oublier de partager de façon équitable les tâches domestiques) ; abandonner le dogme de la date limite d'utilisation (DLU) : yaourts nature, fromages, produits secs se conservent bien au-delà... Et évidemment refuser les gadgets qui ne manquent pas d'apparaître contre le gaspillage, suscitant d'autres types de surconsommation de ressources naturelles : « frigos connectés », applications pour téléphones et tablettes permettant de scanner les DLU et de recevoir des alertes, etc.

L'attention portée à la nourriture s'inscrit dans une réflexion plus globale sur le modèle d'agriculture, la santé environnementale, les relations avec les autres...

# Ressources

- Précédents articles d'Adéquations : >>>>
- LOI n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire : >>>>
- Rapport Garot, « *Lutte contre le gaspillage alimentaire, propositions pour une politique publique* » : >>>>
- Guide pratique : *Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective* : >>>>
- dossier législatif Loi sur le gaspillage alimentaire : >>>>
- Rapport de l'Ademe, septembre 2016 "Approche du coût complet des pertes du gaspillage alimentaire en restauration collective » >>>>
- Rapport de l'Ademe mai 2016 « *Pertes et gaspillages alimentaires, Etat des lieux et leur gestion par étapes de la chaine alimentaire* » : rapport complet, >>>> ; synthèse, >>>>
- Le *Food Loss & Waste Protocol* : >>>>

Copyright © Site de l'Association Adéquations