

Transition énergétique : arrêter le gaspillage alimentaire

vendredi 5 février 2016

Une loi relative à lutte contre le gaspillage alimentaire a été adoptée le 3 février 2016. Elle fait suite à la censure par le Conseil constitutionnel de certains articles de la Loi sur la transition énergétique prévus contre le gaspillage alimentaire.

Un consensus existe sur l'aberration du gaspillage de denrées alimentaires encore comestibles. L'Organisation internationale pour l'agriculture et l'alimentation (FAO) estime que 30 à 50% de la nourriture produite au niveau mondial est gâchée. Aux Etats-Unis, où 15 % de la population souffre de la faim, 40 % de la nourriture produite va à la poubelle. En France, le gaspillage alimentaire produit 7 millions de tonnes de déchets (dont 750.000 tonnes par la distribution et les commerces). Les particuliers gaspillent bien plus que les grandes surfaces. Chaque français-e jette en moyenne 20 kg de déchets alimentaires par an, dont 7 kg de produits encore emballés ! Le coût moyen de ce gaspillage alimentaire est estimé à 400 euros par an pour une famille de quatre personnes.

Une proposition de loi relative à lutte contre le gaspillage alimentaire a été adoptée définitivement par le Sénat le 3 février 2016, après son adoption en première lecture par l'Assemblée nationale le 9 décembre 2015. Rétablissant certaines dispositions de la Loi sur la transition énergétique, la loi prévoit ainsi :

- l'obligation pour les distributeurs de denrées alimentaires de signer des conventions de dons avec les associations caritatives (sachant que le contenu de ces conventions seront définies ultérieurement par un décret) ; les dons devront avoir lieu au moins 48 heures avant la date de péremption des produits,
- des sanctions visant à éviter la destruction volontaire par les commerces de détail de denrées alimentaires encore consommables,
- la modification du régime juridique de la responsabilité des producteurs du fait de produits défectueux, afin de lever le blocage des dons de biens alimentaires sous marques de distributeur par leur fabricant,
- l'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le parcours scolaire,
- l'inclusion de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la responsabilité sociale et environnementale des entreprises,
- la valorisation de denrées alimentaires qui ne peuvent pas être mangées par les humains, pour l'alimentation animale ou la production d'énergie par la méthanisation.

Il faut aussi que les citoyens et citoyennes agissent pour diminuer leur propre gaspillage alimentaire, par exemple en achetant moins de produits inutiles, en ne jetant pas des aliments consommables au delà de leur supposée date limite d'utilisation.

Le "Gourmet Bag", une pratique à généraliser ? En France on reste assez réticent à adopter le "Doggy Bag" américain, qui permet d'emporter le reste de son assiette du restaurant. Le ministère de l'Agriculture a déposé la marque "[Gourmet Bag](#)", plus incitative... La restauration est responsable de 14 % du gaspillage alimentaire. Depuis le 1er janvier 2016, conformément à la Loi Grenelle de 2010, les restaurants produisant plus de dix tonnes de biodéchets par an (240 repas par jour), doivent trier et valoriser leurs déchets. Une des solutions : proposer un sac à leurs client-es pour emporter les excédents de leur repas. Environ 200 grammes de nourriture par repas en moyenne sont en effet jetés en restaurant traditionnel en France. L'Union des métiers et des Industries de l'hôtellerie (UMIH) incite à proposer le service de "Doggy Bag" en l'inscrivant sur la carte. Si les conseils de conservation des plats sont préconisés, le restaurateur ne peut pas être responsable des conditions dans lesquelles la partie emportée du repas sera ensuite conservée et consommée.

Quelle pertinence pour la DLC ?

Beaucoup de produits de consommation courante, correctement conservés, peuvent être consommés plusieurs jours voire semaines après la date limite de consommation (DLC) qui figure sur l'emballage, avec la mention « *A consommer jusqu'au* » suivie de l'indication du jour et du mois. Le rapport du député Garot « *Lutte contre le gaspillage, propositions pour une politique publique* » proposait ainsi l'extension et même la suppression de certaines DLC. Certains distributeurs ont d'ailleurs déjà pris des mesures en obtenant que leurs fournisseurs repoussent la date limite de certains produits.

En particulier, les yaourts nature peuvent être consommés plusieurs semaines après la DLC. Pour s'en convaincre, il suffit de faire l'expérience de garder un pot de yaourt pendant quelque temps et le goûter ensuite ! Même chose pour les fromages. Ca n'est pas un hasard si le même produit a une DLC de plusieurs semaines de plus... quand il est pour les DOM TOM et que le fabricant compte le temps de transport par bateau... Les tranches de jambon sous vide, le saucisson se conservent aussi. Quant aux produits secs (riz, épices, etc.) ils peuvent rester valables pendant des mois.

La date limite de consommation ne doit pas être confondue avec la « *Date de durabilité minimale* » (DDM) (qui remplace l'ancienne mention « *date limite d'utilisation optimale* » (DLUO)). La DDM est formulée avec la mention « *A consommer de préférence avant le* », suivie de l'indication du jour et du mois pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois, du mois et de l'année pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois et de l'année pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois.

Seul le dépassement de la date limite de consommation (DLC), qui s'applique à des denrées périssables, implique actuellement le retrait des produits en rayon.

L'étape précédente

Le Conseil constitutionnel avait invalidé plusieurs dispositions du projet de Loi « relative à la transition énergétique pour la croissance verte » adoptée le 22 juillet 2015 (voir notre [chronique précédente](#)). Le retoquage de ces articles était dû au fait qu'ils avaient été ajoutés à la fin du processus d'examen du projet de loi, en deuxième lecture, alors que les amendements déposés en nouvelle lecture doivent être directement liés aux articles en discussion. Le projet prévoyait ainsi l'introduction d'informations sur la lutte contre le gaspillage dans le *reporting* des entreprises et de la prévention des déchets alimentaires dans le code de l'environnement, ou encore des sanctions aux grandes surfaces pratiquant la détérioration des invendus alimentaires encore consommables, l'obligation pour les enseignes de plus de 400 m² à signer d'ici juillet 2016 une convention de dons alimentaires avec une association...)]

Pour relancer ses propositions contre le gaspillage alimentaire, le ministère du Développement Durable avait mené des concertations avec les représentants du secteur de la grande distribution, aboutissant à une convention signée le 27 août 2015 avec la majeure partie des grands distributeurs français : don des invendus des grandes surfaces de plus de 400m² à des associations conventionnées, interdiction de destruction des invendus alimentaires encore consommables, suppression des dates limites d'utilisation optimale sur certains produits de marque distributeur...

Il s'agissait d'engagements basés sur le volontariat, même si les entreprises se sont engagées à mettre en place des indicateurs de suivi pour en mesurer l'avancement, avec un premier bilan d'étape en fin d'année 2015. Mais les sanctions et la menace de l'affichage des contrevenants n'étaient plus d'actualité puisque c'est un accord mutuel. De son côté, le gouvernement s'est engagé notamment à fournir et mettre à jour une liste des associations caritatives habilitées et à clarifier le régime de responsabilité régissant le don par les fabricants de produits sous marque distributeur.

A terme il restait indispensable de légiférer pour s'assurer d'une réelle mise en oeuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Des parlementaires avaient donc déposé un nouveau projet de loi, adopté à l'unanimité par le Sénat en février 2016.

Ressources

- [Dossier législatif de la Loi contre le gaspillage alimentaire](#)
 - [Chiffres sur le gaspillage alimentaire](#)
 - <http://gourmetbag.fr>
 - [Rapport Garot "Lutte contre le gaspillage alimentaire : proposition pour une politique publique" \(pdf 52 p.\)](#)
 - Convention d'engagement volontaire en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire par les distributeurs du secteur alimentaire. [Télécharger \(pdf 8 p.\)](#)
 - <http://agriculture.gouv.fr/anti-gaspi/anti-gaspi>
 - [Annuaire des outils pédagogiques, gaspillage alimentaire, GRAINE Ile-de-France \(pdf 28 p.\)](#)
-

Annexe. Liste des propositions du "rapport Garot"

- Inscrire dans la loi une hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
 - « *Je ne jette plus* » : une communication innovante
 - Rendre plus compréhensibles les dates de péremption figurant sur les produits alimentaires
 - Organiser des journées locales de collecte
 - L'éducation tout au long de la vie à une alimentation durable
 - Grande distribution : interdiction de jeter
 - Rendre obligatoire le don des invendus alimentaires consommables à toute association caritative habilitée qui en fait la demande
 - Interdiction de dégrader une denrée alimentaire : non à l'eau de Javel !
 - Un encadré anti-gaspi obligatoire sur les supports publicitaires de la grande distribution
 - Rendre possible le don des produits marque distributeur refusés
 - Utiliser des QR codes pour diffuser de l'information
 - Adapter la taille des contenants, des emballages, des portions à la demande des consommateurs
 - Une meilleure utilisation des dates de péremption
 - Favoriser l'utilisation des coproduits dans l'alimentation animale
 - Elargir la défiscalisation aux produits transformés
 - Mieux encadrer le glanage
 - Renforcer la formation des professionnels contre le gaspillage alimentaire
 - Promouvoir le *doggy-bag*
-

P.-S.

A lire sur le site d'Adéquations :

- Tous nos articles [Conférence environnementale, transition écologique, transition énergétique](#)
-