

Gaspillage alimentaire - Les attendus du jury

1. Préparation de l'intervention du chef de service – Réponse aux questions :

- **Définition commune du gaspillage alimentaire** : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée.
- **Développé et définition des sigles DLC et DLUO en indiquant la différence entre les deux – les raisons de l'évolution annoncée** : DLC = Date limite de consommation : après cette date les denrées ne doivent plus être consommées et DLUO = date limite d'utilisation optimale : les denrées peuvent être consommées après cette date mais leurs qualités ne sont plus garanties.

À partir du 1^{er} janvier 2015 : il est prévu que la DLUO doit être partout supprimée, seule étant conservée la mention « à consommer de préférence avant le ». Pas de changement pour la DLC. La DLUO est source de confusion pour le consommateur et conduit à jeter des produits encore consommables. De plus, cette mention ne présente pas d'intérêt sanitaire. Cela conduit à du gaspillage.

- **Les différents stades où intervient le gaspillage alimentaire** : le gaspillage intervient à tous les stades de la chaîne alimentaire : production – manutention – stockage après récolte – transformation – distribution – consommation.
- **Impact du gaspillage alimentaire pour l'environnement** : le coût environnemental annuel mondial du gaspillage est de 700 milliards de dollars. Le gaspillage alimentaire occasionne la production de gaz à effet de serre, il consomme de l'eau d'irrigation, il favorise l'érosion des terres, la diffusion de pesticides, la déforestation, il diminue les ressources naturelles, les ressources en poissons (ressources halieutiques.)...
- **Chiffres mondiaux** : les chiffres annuels au niveau mondial en ont été multipliés par 2 depuis 1974 : 1,3 milliards de tonnes – 750 milliards de dollars. 54% en amont (production manutention stockage) – 46% en aval (transformation distribution consommation).

Dans les pays en développement, le gaspillage et les pertes sont plus importants durant la phase « en amont ». Pour les pays émergents et développés, c'est plutôt durant la phase « en aval ». Les pays émergents et développés disposent de moyens de transport et de stockage et la production y est abondante. Contrairement aux pays en développement pour lesquels les denrées qui parviennent au consommateur en volume moins important sont davantage valorisées.

- **Chiffres France** : 7,1 millions de tonnes de déchets alimentaires par an, ce qui représente 20 kg de nourriture par habitant et par an, dont 7 kg de nourriture encore emballée.

Notre communauté de travail compte 127 agents. Elle contribue annuellement à ce gaspillage pour 20kgx127 soit 2,54 tonnes (2540 kg).

- **Actions pouvant être menées au restaurant collectif de la structure pour sensibiliser les usagers au gaspillage alimentaire.** : améliorer la qualité en achetant des produits frais, favoriser la « préparation maison », augmenter la possibilité de choix, respecter les grammages, c'est à dire réduire les quantités servies.

2. Note de présentation du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Alors que des millions de personnes ne mangent pas à leur faim, la FAO estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est gaspillée. Les actions pour le réduire constituent donc un enjeu majeur. C'est un sujet qui fait consensus dans la société française et parmi les institutions internationales (FAO, Commission européenne).

Dans ce but, l'Etat français a passé avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire un pacte visant à le diviser par deux d'ici 2025. Ce pacte pose un certain nombre de mesures et d'engagements. Ce pacte ne stigmatise aucun des acteurs mais au contraire valorise l'implication de chacun.

1°) Les objectifs du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte engagée par le Gouvernement a pour objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Lutter contre le gaspillage alimentaire permet de protéger l'environnement en économisant les ressources et en réduisant la production de déchets. C'est un facteur de réduction de la dépense alimentaire dans le budget des ménages et donc d'amélioration du pouvoir d'achat. Cela permet de valoriser la production agricole et de redonner leur juste valeur à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent.

2°) Les intervenants :

Au niveau national : l'Etat français avec notamment le ministère chargé de l'agriculture et celui chargé de l'écologie. L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, partenaires du pacte : les producteurs agricoles, la fédération des marchés de gros, les industries agroalimentaires, la grande distribution, la restauration collective et la restauration commerciale.

Les médias, les collectivités territoriales, les consommateurs, les entreprises dans le cadre de la responsabilité sociale / sociétale des entreprises.

Au niveau international : l'Organisation des Nations Unies (FAO) – l'Union européenne – des Etats – des ONG – des particuliers.

3°) Les mesures phares

- Un signe de ralliement ou logo en forme de pomme, sur lequel est inscrit « antigaspi » : il manifeste la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage.
- La création d'une journée nationale le 16 octobre.
- L'attribution de prix « antigaspi » et la labellisation de pratiques et d'acteurs vertueux en termes de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- La mise en œuvre de formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières.
- L'inscription de clauses dans la réglementation relative aux marchés publics de la restauration collective.
- Faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire un axe essentiel des plans relatifs à la prévention des déchets ainsi que des actions des entreprises dans le cadre de la responsabilité sociale des entreprises (RSE).
- Améliorer la connaissance des règles du don alimentaire – expérimentation sur un an du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique.
- Le remplacement systématique de la DLUO par « à consommer de préférence avant le ... ».
- Lancement d'une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage – lancement d'une nouvelle version du site dédié.

4°) Evaluation et mesure du plan

L'évaluation du pacte sera réalisée par le comité de pilotage qui a présidé à son élaboration, avec l'appui des ministères chargés de l'agriculture et de l'environnement. Un bilan de sa mise en œuvre sera réalisé chaque année.

L'ensemble des partenaires et signataires du pacte s'engagent à définir des indicateurs de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire et de la lutte contre celui-ci.

Mesure sur l'ensemble de la chaîne, de la production à la consommation, sans oublier les phases de transport, de transformation et de distribution. Mobilisation des outils statistiques de l'Etat à cet effet.
