



Juillet 2021
Newsletter n°13



La newsletter de la santé durable

Le dossier à la une

Etat des lieux sur le gaspillage alimentaire, comment pouvons-nous agir ?

Introduction

Selon la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), nous pouvons distinguer différents types de gaspillage alimentaire :

- La perte alimentaire c'est-à-dire la perte qui se produit en amont de la chaîne alimentaire, donc pendant la culture, la récolte, les semis ou encore le traitement, le stockage et la première transformation agricole. Les catastrophes naturelles peuvent parfois jouer un rôle dans ce genre de pertes.
- Le gaspillage alimentaire, c'est-à-dire les déchets qui sont produits lors de la transformation industrielle, la distribution et la consommation finale. Il fait aussi référence à la non-consommation humaine à proprement parler, que ce soit des aliments qui sont jetés, non conservés au-delà de leur date de péremption ou encore laissés pourrir.

Quelques chiffres

Le gaspillage alimentaire dans le monde c'est **plus de 41 200 kilos de nourriture qui sont jetés chaque seconde**. Cela représente environ 1,3 milliard de tonnes (1 300 000 000 tonnes !) d'aliments jetés ou perdus dans le monde chaque année, selon une analyse menée en 2011 par la FAO. C'est-à-dire qu'environ 1/3 de la masse des denrées alimentaires totales produites et destinées à l'alimentation humaine ne sont pas consommées.

Si l'on prend ces données à l'échelle du globe, 1/4 de la nourriture est jetée sans avoir été consommée. Paradoxalement, environ 850 millions de personnes sont sous-alimentées (10,8% de la population mondiale), soit 38 millions de plus qu'en 2016.

En termes de coûts, d'après la FAO, en plus d'avoir un impact écologique néfaste, le gaspillage alimentaire a un impact économique très lourd : environ 750 milliards d'euros par an. Si l'on prend l'exemple de la France, **le gaspillage alimentaire coûte à chaque Français environ 400 euros par an**, ce nombre qui est non négligeable est encore plus élevé aux Etats-Unis : 1250 euros par Américain, soit plus du triple.

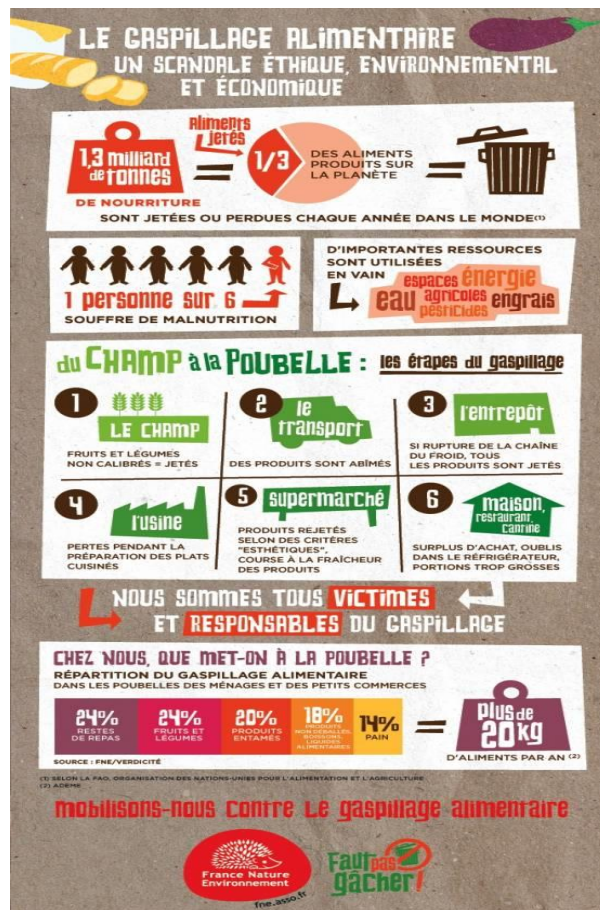
En réalité, plus on a accès à une grande quantité de nourriture, plus on va gaspiller. C'est pourquoi on observe qu'un Français ou un Américain jettera en moyenne 9 fois plus de nourriture qu'un Malien soit environ 95 kilos contre 11 kilos.

Le gaspillage alimentaire se produit autant en amont qu'en aval de la chaîne alimentaire. Selon la FAO en 2013, 54% se produit en amont avec la production, la récolte, la manutention et 46% se produit en aval avec la transformation, la distribution et la transformation. Il est estimé que, depuis 1974, le pourcentage d'aliments gaspillés a doublé.

En termes de répartition, en Europe, les gaspilleurs les plus importants sont les consommateurs avec 42%, puis l'industrie agroalimentaire qui arrive en second avec 39%, les restaurateurs à 14% et enfin 5% pour la distribution. La quantité de nourriture qui est jetée chaque année en Europe pourrait nourrir 1 milliard de personnes.

Selon les pays, le gaspillage n'est pas causé par les mêmes raisons : dans les pays en voie de développement, le manque d'infrastructures ne permet pas le stockage nécessaire, c'est pourquoi il est plus important lors de la production. Les denrées alimentaires sont perdues avant même d'avoir pu être consommées. Tandis que dans les pays développés, le gaspillage se fait lors de la vente et de la consommation. En effet, les produits sont mis en avant pour leur côté alléchant, c'est pourquoi les denrées alimentaires qui ne présentent pas la même conformité se retrouvent non consommés, le plus souvent ce sont les fruits et les légumes.

Concernant le coût énergétique, selon Too Good To Go, « Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3^{ème} plus grand pollueur au monde derrière les Etats-Unis et la Chine, avec un rejet de 3,3 giga tonnes de gaz à effet de serre par an ». Selon une étude de l'ONG britannique WRAP (Waste and Resources Action Program), si les Anglais arrêtaient de gaspiller de la nourriture, l'impact serait considérable, puisque cela serait l'équivalent de retirer une voiture sur 5 de la circulation en termes d'émissions de CO₂.



Comment les pays agissent-ils pour la réduction du gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire est un problème non seulement à l'échelle humaine d'un pays mais aussi et surtout à l'échelle internationale et donc planétaire. Chaque pays met donc en place différentes politiques afin de lutter contre celui-ci.

Depuis juin 2017 en France, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a lancé le second Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, et ce, pour une période de 3 ans. Il a pour but de mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire autour d'engagements communs afin d'envisager des actions qui permettront de réduire de 50% le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. Il a été organisé en différents groupes de travail qui réfléchissent sur des actions comme valoriser des pertes et des invendus pour ne pas jeter, informer et sensibiliser (en milieu professionnel comme scolaire), accompagner une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

En France, la loi EGalim a été mise en place depuis le 1^{er} novembre 2018, c'est une loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Cette loi a permis de mettre en place trois objectifs :

- Payer le juste prix aux producteurs afin qu'ils vivent dignement de leur travail
- Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits
- Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous

Tout cela passe par une meilleure répartition de la valeur des produits, une amélioration des conditions sanitaires et environnementales lors de la production, un renforcement du bien-être animal, une mise en avant des produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité, mais aussi une réduction de l'utilisation du plastique. Une proposition de loi EGalim 2 est en cours de discussion à l'Assemblée Nationale, elle a pour but d'améliorer la rémunération des agriculteurs.

Une mesure récente a été celle de l'utilisation du « doggy bag », c'est la loi agriculture et alimentation de 2018 qui l'a rendu obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2021. Dès à présent, chaque restaurant doit donc proposer des contenants réutilisables ou recyclables afin que les clients puissent emporter les restes de leurs repas.

A une échelle plus internationale et dans le cadre des 17 objectifs du développement durable (ODD) écrits par l'ONU, 193 pays se sont engagés à réduire de moitié le volume de leurs déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, d'ici à 2030. En effet, le gaspillage alimentaire représente également un enjeu pour le climat car au niveau mondial, 8 à 10% des émissions de gaz à effets de serre sont provoqués par les aliments non consommés.

Le rapport sur l'indice du gaspillage alimentaire, publié par le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) et l'ONG Britannique WRAP le 4 mars 2021, a montré que les consommateurs doivent réduire leurs déchets, et pour cela ils vont avoir besoin d'aide. L'indice de gaspillage mesure ce qui est perdu, non pas pendant la fabrication des produits, mais une fois qu'ils sont commercialisés. Ce rapport estime, de plus, que le gaspillage alimentaire au niveau des foyers a été grandement sous-estimé depuis 10 ans.

De nombreuses initiatives en France et ailleurs...

Chaque année, l'Institut Olga Triballat soutient des projets œuvrant pour l'alimentation et la santé durables. Dans le cadre du gaspillage alimentaire, en 2014, l'Institut a financé le projet Grenadine, porté par le centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse. Ce projet avait pour but de comprendre comment favoriser l'émergence de pratiques alimentaires afin de diminuer le gaspillage alimentaire en restauration collective et commerciale. La réflexion s'est portée sur les systèmes de production et de mise à disposition de l'offre ainsi que sur le comportement des consommateurs.

Dans chaque pays, des associations, des entreprises et de nombreux autres organismes agissent contre le gaspillage alimentaire.

L'entreprise [Too Good To Go](#) a choisi de mettre en place une plateforme afin de distribuer les invendus de toutes sortes de commerce. Cela se fait via leur application, et les paniers récupérés sont à prix réduits. Ce n'est pas la seule activité de l'entreprise, qui a également mis en place une pétition pour faire du gaspillage alimentaire la cause nationale de 2021 et a lancé un réseau « villes anti-gaspi » avec Toulouse comme première volontaire.

D'autres applications ayant le même but existent aussi : par exemple, l'application [SaveEat](#) qui permet de cuisiner sans gaspiller. Grâce à cette application, on peut gérer le contenu de son frigo ainsi que les dates de péremption. L'application contient de conseils de conservation des aliments mais aussi des idées de recettes simples et rapides.

Dans la même idée, l'application [Frigo Magic](#) permet de cuisiner des plats simples et rapides tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. L'utilisation est simple, 260 aliments sont répertoriés dans

l'application, il suffit de cocher ce que l'on dispose dans son frigo et ses placards et ainsi plusieurs recettes sont proposées et adaptées au contenu de celui-ci.

Une autre application du nom de [Easilys](#) permet aux cantines de diminuer le gaspillage alimentaire. C'est un outil qui est présent dans de nombreux lycées et qui aide à une meilleure gestion des commandes, des stocks et des recettes. Certains ephad et hôpitaux mais aussi restaurants d'entreprises travaillent avec cet outil.

L'association [Compost'ère](#) a choisi de combattre le gaspillage alimentaire en récupérant les déchets organiques des restaurateurs de la ville de Sarlat pour les composter et ainsi les utiliser comme ressource par la suite. Elle souhaite également mettre en place différentes actions comme un jardin partagé, des ateliers, ...

De plus en plus d'actions au niveau scolaire sont développées afin de sensibiliser et impliquer les enfants et adolescents sur ce sujet qui nous concerne tous. A [Limoges](#), pour la sensibilisation, un jeu contre le gaspillage alimentaire a été distribué à tous les écoliers en maternelle et primaire de la ville, soit environ 14 000 enfants. Ce jeu met en avant différentes astuces pour détecter si un aliment ou un produit est toujours consommable malgré une date de péremption dépassée. Le jeu s'adresse également aux parents grâce à des propositions de recettes.

Dans le Morbihan, à [Queven](#), les enfants d'un centre de loisirs participent à des ateliers de cuisine et s'investissent pour préparer des repas afin de lutter contre le gaspillage.

Les denrées gâchées peuvent être également redistribuées comme c'est le cas à Strasbourg où [l'association « Les Retoqués »](#) récupère des fruits et légumes « moches » auprès des maraîchers bio locaux pour en faire des conserves qui seront vendues en circuit court. A Lyon, [l'association les « éco charlie »](#) réalisent une action solidaire en récoltant plus d'une tonne de nourriture par mois et la redistribue gratuitement.

Il existe aussi des actions de revalorisation des déchets : en Inde par exemple, le marché de Bowenpally transforme chaque jour 10 tonnes d'invendus sous forme de biogaz. Cette énergie permet d'alimenter en électricité plus de 150 lampadaires et une cantine qui nourrit plus de 800 personnes. De plus, cela réduit les émissions de gaz à effet de serre provenant des décharges, qui sont la troisième source responsable des émissions humaines, juste après les énergies fossiles et l'agriculture. En plus de produire de l'énergie, cette méthode permet de créer de l'engrais, à partir de la matière organique récoltée, et elle peut ainsi être redistribuée aux agriculteurs du marché.

La revalorisation peut se faire d'autres façons comme par exemple avec la marque espagnole Lleig qui créé des cosmétiques à partir de fruits abîmés ou de la nourriture non désirée.

De nombreuses autres initiatives sont à prendre en compte tels que d'autres applications, des garde-manger solidaires, d'autres actions dans les écoles ou même les entreprises.

Les actions du quotidien qui rendent responsable

Certains gestes du quotidien peuvent participer à la réduction du gaspillage alimentaire, et pas seulement. Plusieurs actions sont possibles, voici ce que l'ADEME recommande :

- Mieux acheter : c'est-à-dire éviter certains produits qui sont à usage unique, privilégier les aliments en vrac ou à la coupe, choisir des produits sans suremballage, qui proposent des recharges, acheter d'occasion ou louer.
- Préparer sa liste de courses pour ne pas faire d'achats impulsifs, être attentifs aux dates de péremption, assurer une bonne conservation des aliments, cuisiner les justes quantités, savoir utiliser les restes.
- Moins jeter en réutilisant les déchets organiques, que ce soit pour cuisiner ou pour du compost, donner une seconde vie à certains produits comme les vêtements ou les livres, limiter l'utilisation de papier.

Focus sur les dates de péremption : selon une étude WRAP, 25% des répondants affirment ne jamais consommer leurs produits une fois la date passée, et 26% affirment même jeter leurs produits un jour avant la date péremption indiquée. Au total, 10% du gaspillage alimentaire en Europe est dû aux dates, soit environ 88 millions de tonnes de denrées alimentaires. Les dates de péremption sont des mentions légales et obligatoires sur les denrées alimentaires, car ce sont des sources d'informations utiles pour les consommateurs. Mais il en existe différents types, c'est pourquoi savoir distinguer les différentes inscriptions est très important. Précisément :

- **DLC** (date limite de consommation) ou **DLV** (date limite de vente) : elle indique jusqu'à quel moment un produit peut être consommé, elle est reconnaissable par la mention « à consommer jusqu'au... ». Elle est, à priori, à respecter impérativement car elle concerne les produits fragiles comme la viande, le poisson ou les produits laitiers. Aucune vente de denrée alimentaire n'est autorisée au-delà de cette date.
- **DLUO** (date limite d'utilisation optimale) : elle se caractérise par la mention « à consommer de préférence avant... », elle est présente sur des denrées qui présentent une durabilité plus importante. Contrairement à la DLC, si le produit a dépassé la date indiquée, il peut toujours être consommé sans réel danger pour la santé, les seules altérations possibles concerneront le goût. Il faudra cependant être tout de même vigilant concernant l'aspect et l'odeur du produit. Exemple : le lait stérilisé peut être consommés jusqu'à 2 semaines après la date de péremption, les conserves et les produits secs (pâtes, semoule, ...) jusqu'à des mois voire des années... Tout cela en s'assurant bien que les emballages ont bien été conservés.
- **DDM** (date de durabilité minimale) qui est la nouvelle DLUO suite au règlement INCO de 2011, la plupart des consommateurs la confondent avec la DLC.

Cette dernière (DDM) est mentionnée dans le livre blanc écrit par l'application Too Good To Go et l'association France Nature Environnement (FNE). Ce livre blanc présente les dates de péremption des produits et préconise qu'elles soient retravaillées afin de réduire le gaspillage alimentaire. Il mentionne également que ce livre n'a pas pour but de faire des dates de péremption une idée dépassée.

Les auteurs présentent 4 recommandations prioritaires :

- Travailler en concertation pour harmoniser les dates de péremption afin de favoriser la compréhension et l'acceptation du public,
- Réviser la mention « DDM » pour une meilleure compréhension car DLC et DDM sont trop souvent confondues,
- Favoriser l'éducation et la sensibilisation du public afin que le consommateur obtienne les informations qu'il demande. Ceci relève de la responsabilité des fabricants et distributeurs mais aussi de l'Etat,
- Assouplir les règles régissant la relation fabricants/distributeurs afin de favoriser la revalorisation.

Conclusion

Le gaspillage alimentaire a un impact colossal sur notre société, d'un point de vue économique mais surtout environnemental. Les gouvernements de chaque pays, ainsi que les entreprises et les associations ont le pouvoir de mettre en place des solutions pour réduire les déchets et les pertes de nourriture. Mais il est aussi possible de contribuer de façon individuelle : en tant que consommateur, nous pouvons planifier nos repas, limiter nos achats à l'essentiel, acheter en vrac, organiser notre frigo afin de ne pas oublier des aliments, surveiller les dates de péremption, apprendre à cuisiner les restes... Le pouvoir d'un consommateur est aussi de communiquer autour de lui afin d'apprendre à son entourage à mieux consommer, lui faire prendre conscience et ainsi passer un message. En agissant tous ensemble, la tendance pourra être inversée afin de réduire les conséquences du gaspillage.

Bibliographie

- <https://www.gouvernement.fr/action/la-loi-agriculture-et-alimentation>
- <https://www.eu-fusions.org/index.php/about-food-waste/280-food-waste-definition>
- <https://toogoodtogo.fr/fr/movement/knowledge>
- <https://www.consoglobe.com/que-represente-le-gaspillage-alimentaire-dans-le-monde-cg>
- <https://www.anses.fr/fr/content/date-limite-de-consommation-dlc-et-date-de-durabilit%C3%A9-minimale-ddm#Vrai/faux>
- <https://www.ecoco2.com/blog/gaspillage-alimentaire-les-dates-de-peremption-a-revoir/>
- <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>
- <https://www.planetoscope.com/agriculture-alimentation/1556-le-gaspillage-alimentaire-dans-le-monde.html>
- <https://www.ademe.fr/expertises/dechets/passer-a-l'action/eviter-production-dechets/dossier/reduire-gaspillage-alimentaire/enjeux#:~:text=Chaque%20ann%C3%A9e%20en%20France%2C%20pr%C3%A8s,de%20produits%20alimentaires%20encore%20emball%C3%A9s.>
- <https://fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-d%C3%A9finition-enjeux-et-chiffres>
- https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2017/10/16/gaspillage-41-2-tonnes-de-nourriture-jetees-chaque-seconde-dans-le-monde_5201728_4355770.html
- <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/>
- <https://www.businessinsider.com/bowenpally-market-india-waste-biogas-energy-2021-3?IR=T>