

Note d'actualité du 08/10/2014
Lutte contre le gaspillage alimentaire

« Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur » (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire).

1/ Définition

Le gaspillage alimentaire est défini comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est transformée en déchet évitable* » (définition du [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#) de juin 2013). Ainsi, ce qui ne se mange pas (trognons, carapaces...), ainsi que les pertes inhérentes au processus de production (dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques de production) sont exclus de la définition de gaspillage alimentaire.

** Déchet évitable : tout déchet dont la production aurait pu être évitée en suivant les bonnes pratiques dans l'état actuel de la Technologie et dans le respect des lois et règlements.*

2/ Enjeux / Données

Chaque français jette en moyenne 20 kg de déchets alimentaires par an, dont 7 kg de produits encore emballés (1). Ce gaspillage a été estimé à 430€ par personne par an (2).

Le gaspillage alimentaire représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, énergie) et un impact environnemental évitable (déchets, CO2) contre lequel il est important d'agir au regard notamment des enjeux de productivité et de durabilité liés à l'évolution démographique (population mondiale passant de 7 milliards à 9 Milliards d'ici 2050). Ce gaspillage correspond également à des coûts évitables, pour chaque maillon de la chaîne, dont le consommateur.

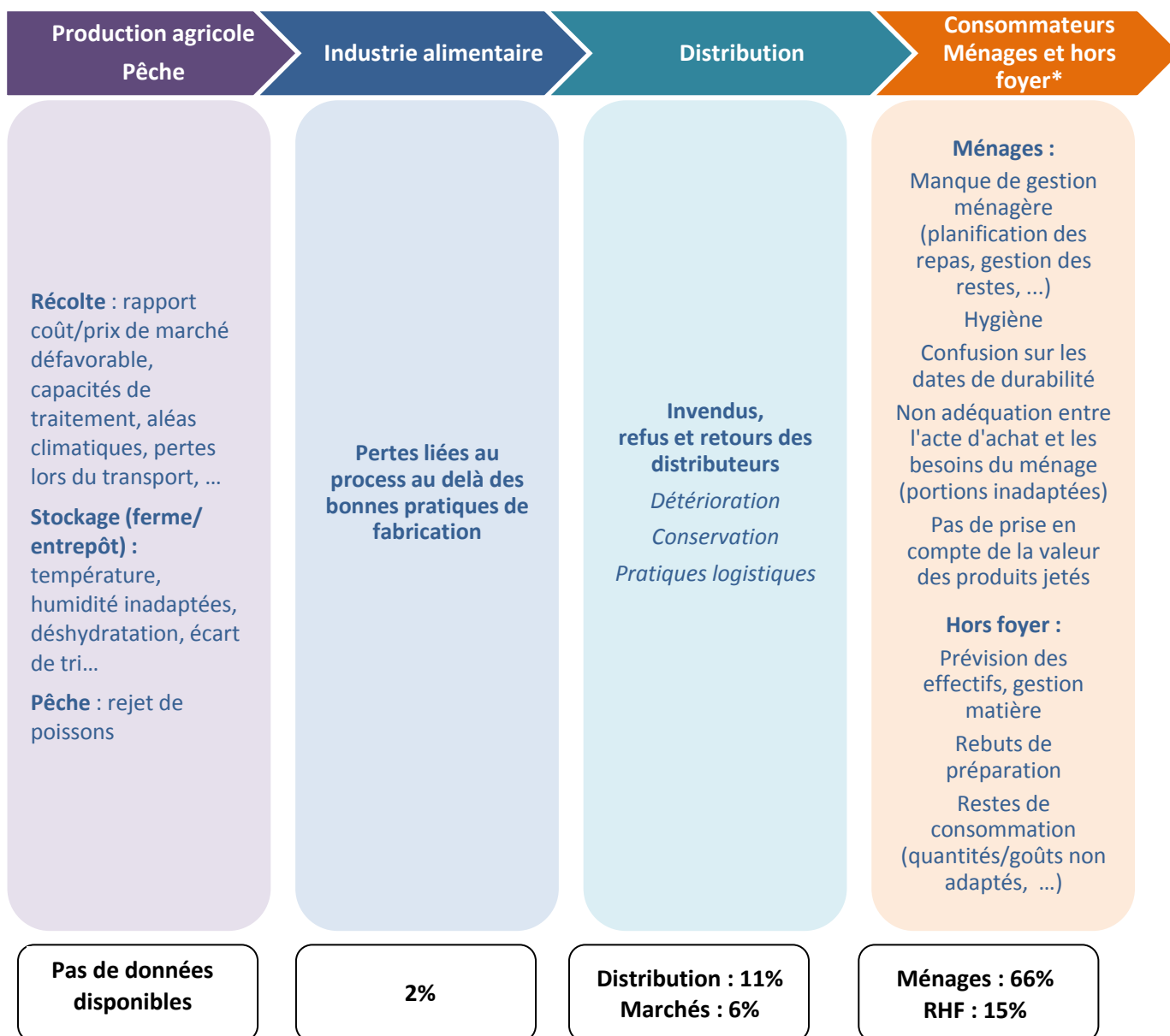
Avec l'appui de la DGAL et du cabinet Manageo, l'ANIA a mené en 2014 une étude auprès d'un panel représentatif d'entreprises visant à recenser les pertes au stade de la fabrication dans les entreprises agroalimentaires ainsi que les actions mises en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Plus d'une centaine de questionnaires remplis entièrement ont été regroupés et sont actuellement à l'étude.

(1) Etude ADEME « Composition des ordures ménagères et assimilées », 2010.

(2) Etude ALBAL réalisée en mars 2011 dans sept pays européens en partenariat avec l'institut de sondage TheConsumerView.

3/ Sources du gaspillage alimentaire

L'ANIA a recensé, à travers les différentes données disponibles, les principales sources de gaspillage identifiées à chaque étape du cycle de vie du produit alimentaire.



* Le Hors foyer regroupe la restauration commerciale et collective.

Données France - Ministère de l'Ecologie (Rapport du Ministère de l'Ecologie sur le gaspillage alimentaire, Dominique Viel, septembre 2012).

Pour le maillon des industries alimentaires, il s'agit essentiellement de pertes liées au procédé de fabrication. Ces pertes représentent en moyenne 2% des déchets alimentaires produits en France sur l'ensemble du cycle de vie des produits IAA (hors amont agricole).

4/ Les démarches de progrès mises en œuvre au sein des IAA

Le secteur des industries alimentaires a mis en place de nombreuses actions visant à limiter le gaspillage à plusieurs niveaux. Il est dans l'intérêt des entreprises de préserver les ressources et d'éviter des pertes (et donc des dépenses) inutiles. Face aux enjeux liés au gaspillage alimentaire, l'ANIA s'est engagé dès 2012, aux côtés de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, dans les travaux mis en place par Guillaume Garot et a signé le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en juillet 2013.

>>> Pendant la transformation industrielle

- ↳ Actions visant à adapter les quantités et les formats au plus près des besoins des consommateurs : définition de portions et d'emballages adaptés à une consommation raisonnable et responsable, indications de repères de consommation, arrêt des formats *king size* par certains secteurs, adaptation des emballages au moment de consommation, etc.
- ↳ Valorisation des co-produits : de nature organique pour une grande majorité, les co-produits des IAA font historiquement l'objet d'une valorisation importante en raison de leur valeur économique. Exemples de valorisation : alimentation animale, les fertilisants agricoles, matière première d'autres process industriels (ex : lactosérum pour la fabrication de fromages fondus, graisses et protéines en cosmétique et pharmacie, ...), énergies (méthanisation, combustion, incinération en cimenterie).
- ↳ Valorisation des déchets : l'ANIA soutient des programmes de recherche innovant en faveur de la valorisation des déchets (cf. [projet européen ORION](#) visant à développer un équipement de méthanisation des déchets organiques à l'échelle d'une PME agroalimentaire).

>>> Pendant la distribution

- ↳ Mise en place et promotion collective d'un guide de bonnes pratiques sur le don alimentaire (oct. 2013) : [Ce guide ANIA/FCD/FNSEA/SOLAAL](#) apporte des informations pratiques aux opérateurs économiques sur les différentes possibilités de dons, les interlocuteurs clés, ainsi que sur les principales étapes du don en nature.

Les entreprises sont de plus en plus nombreuses à systématiser leurs dons de produits aux associations dans le cadre de programmes d'aide alimentaire : 24% des dons opérés proviennent des producteurs agricoles et des IAA (Source : rapport 2013 de la Fédération Française des Banques Alimentaires).

>>> Pendant la consommation

- ↳ Concernant les dates de durabilité : les entreprises ont supprimé de leurs emballages les mentions « *date d'utilisation optimale - (DLUO)* » afin d'éviter toute confusion de la part du consommateur. Tel que le prévoit la réglementation, la date de durabilité minimale doit être précédée de la mention « *A consommer de préférence avant* » sur les produits à longue durée de vie.
- ↳ Mise en place de la plateforme digitale [JeuxNeGaspillePas](#) (mars 2013) : site web de sensibilisation comprenant des jeux interactifs et des conseils simples sur les thèmes « mieux acheter », « mieux ranger », « mieux consommer ».