

Note sur le gaspillage alimentaire



Synthèse : La France, en adoptant des lois ambitieuses sur le sujet, est devenue pionnière en Europe de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Néanmoins, elle a choisi pour ce faire une philosophie quasi-soviétique d'augmentation des contraintes faites aux acteurs de l'alimentaire et d'instauration d'une obligation de don gratuit aux associations caritatives agréées. Nous proposons au contraire de libérer le secteur des contraintes de revente à perte. En s'appuyant sur le gain de pouvoir d'achat que représenteront pour les Français les remises faites sur les aliments proches de leur péremption, nous pourrons ainsi lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire et atteindre l'objectif de réduction de moitié de ce gaspillage d'ici 2025.

⇒ Enjeux

D'après l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (Ademe), la réduction du gaspillage alimentaire répond aux trois enjeux suivants :

- **Environnemental** : à l'échelle mondiale, la quantité d'émissions de gaz à effet de serre produites pour la production d'aliments finalement gaspillé serait celle d'un pays 3e plus gros émetteur mondial, derrière la Chine et des USA. Outre les émissions produites, c'est également un gaspillage

conséquent de ressources naturelles et notamment d'eau.

- **Économique** : le gaspillage alimentaire coûte entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France. Pour les seuls ménages, c'est l'équivalent de 159 euros par personne.
- **Éthique et social** : en France, on estime qu'une personne sur 10 a du mal à se nourrir.

En réponse, la France a lancé en 2013 un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce Pacte, coordonné par le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture, a regroupé tous les acteurs engagés sur ce sujet, et a ainsi défini le gaspillage alimentaire :

« **Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, ou dégradée, constitue du gaspillage alimentaire** ».

Selon cette définition de référence, ce sont chaque année en France, près de **10 millions de tonnes** de nourriture consommable sont **gaspillées**, soit l'équivalent de **150 kg/hab./an**. Cependant, la part de ce gaspillage dans les ordures ménagères et assimilées reste faible : on trouve l'équivalent de **20kg/hab./an de déchets alimentaires**, dont **7kg de produits alimentaires encore emballés**. Ainsi, plus de 85% du gaspillage a lieu en amont du consommateur individuel, ou dans la restauration.

Face à l'ampleur du phénomène, la France se fixe dans ce pacte l'objectif de **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025**. Initialement constitué principalement d'actions de formation et de communication, ce pacte s'est ensuite traduit en 2016 par une loi importante, la plus ambitieuse du monde à l'époque.

⇒ **Les dispositions législatives**

- *La loi de février 2016*

Après de premiers éléments posés par la Loi de transition énergétique d'Août 2015 (obligation aux services de restauration collective publics de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage, interdiction d'apposer une date de durabilité minimale sur les produits pour lesquels la réglementation européenne ne prévoit pas l'apposition de cette date), le véritable bouleversement est venu avec la Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire de février 2016. Cette loi prévoit en effet :

- L'interdiction de dénaturer des denrées encore consommables ;
- L'impossibilité de faire obstacle au don des denrées alimentaires vendues sous marque de distributeur par un opérateur du secteur à une association habilitée ;
- **L'obligation pour les magasins d'une surface commerciale supérieure à 400 m² de mettre en place un partenariat de don avec au moins une association habilitée** (association caritative de don/

distribution alimentaire), sous peine d'une amende de 3750€ ;

- L'information et l'éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles ;
- L'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la responsabilité sociale et environnementale des entreprises.

Cette loi fait donc délibérément le choix de forcer les distributeurs à donner gratuitement leurs invendus à des associations agréées, plutôt que de proposer d'autres solutions comme la vente aux consommateurs avec forte décote à l'approche des dates limites de consommation. Cette obligation a été suivie d'effet puisqu'une hausse d'entre 15 et 50% des dons alimentaires aux associations a effectivement été enregistrée.

- *La Loi « Agriculture et Alimentation » d'octobre 2018*

L'augmentation des dons suite à la loi de 2016 a conduit les pouvoirs publics à souhaiter étendre ces dispositions et à poursuivre l'effort. Ainsi, la loi Agriculture et Alimentation de 2018 a instauré :

- L'obligation pour tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire auquel s'ajoute l'obligation de réaliser un diagnostic préalable.
- **Certains opérateurs de la restauration collective et des industries agroalimentaires seront également progressivement concernés par le don après une phase d'expérimentation.**

- Les restaurants et débits de boissons à consommer sur place doivent désormais mettre gratuitement à disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place (à l'exception de ceux mis sous forme d'offre à volonté).
- Cette extension était capitale, car la restauration collective représente environ 3 milliards de repas par an, et représente donc un important gisement de réduction du gaspillage.

⇒ **Analyse**

- Les limites du don gratuit

L'approche du gouvernement actuel comme du précédent se focalise sur l'idée de forcer les opérateurs à donner gratuitement à des associations agréées par la puissance publique les denrées alimentaires ayant atteint leur date de péremption.

Cette démarche pose deux problèmes de notre point de vue. D'une part, forcer des opérateurs privés à donner gratuitement les biens qu'ils vendent, ressemble fortement à une solution inspirée du communisme, et pose un vrai problème de principe, en établissant une dangereuse jurisprudence. Doit-on ainsi s'attendre à ce que les opérateurs privés deviennent bientôt obligés de donner gratuitement les biens nécessaires à l'assouvissement des autres besoins primaires (logement, etc.) ?

D'autre part, **limiter le don aux associations agréées par les pouvoirs publics, qui redistribuent gratuitement, contribue à un nivellation par le bas où de plus en plus de Français seront dépendants de ces associations pour s'alimenter**, avec tous les risques de **clientélisme politique** que cela implique.

A ce titre, **il est symptomatique de ces deux derniers gouvernements**, composés de nombreux socialistes, **d'avoir privilégié cette idée du don gratuit aux associations, plutôt que de relaxer les contraintes faites aux distributeurs sur la vente à perte aux consommateurs**.

En effet, dans des pays comme le Japon, une heure avant la fermeture d'un supermarché, les denrées périment le jour même commencent à être soldées, et une demi-heure avant fermeture, les remises dépassent les 50% de réduction, conduisant de nombreux Japonais à venir faire leurs achats à ce moment-là, laissant les étals vides à la fermeture.

Bien au contraire, via la loi Agriculture et Alimentation, **le gouvernement a décidé d'encadrer** par ordonnance **les promotions dans la grande distribution et va relever le seuil de revente à perte**.

L'article 9 du projet de loi vise ainsi à permettre une majoration de 10% du seuil de revente à perte sur les denrées alimentaires, et **il prévoit même un encadrement des « promotions exagérées » au lieu de les encourager pour les aliments proches de la péremption**.

- **La question des dates de péremption**

Les mentions de type « à consommer de préférence avant » décrivent en fait une date optimale pour la consommation en termes de goût et de fraîcheur. Néanmoins, les aliments sont tout à fait propres à la consommation après cette date passée. Or, plus de 50% des consommateurs déclarent ne pas comprendre ces mentions. Ceci a pour conséquence qu'un quart d'entre eux affirment ne jamais consommer de produits dont la date est passée et un autre quart les jette un jour avant la date de péremption indiquée...

C'est pourquoi les différentes lois des 5 dernières années tendent à souhaiter la fin de ces dates quand ce n'est pas nécessaire, ou leur extension.

⇒ **Propositions**

1) **Exempter les produits alimentaires proches de leur péremption de toutes les dispositions de vente à perte, permettant ainsi aux distributeurs d'être libres de remiser lesdits produits autant qu'ils le souhaitent.** En plus de la limitation du gaspillage, **ceci aurait un impact positif sur le pouvoir d'achat des Français ne souhaitant pas tomber dans l'assistanat des associations caritatives.**

De plus, cette mesure permettra d'étendre les dispositions antigaspillage également aux petites surfaces (moins de 400m² de surface, heureusement épargnées des contraintes légales jusqu'à présent).

2) **Permettre à la restauration collective ou particulière de revendre leurs produits non-écoulés à d'autres restaurants à bas coût**, qui serviraient des repas low-cost et permettraient ainsi aux Français de sortir au restaurant ou de s'alimenter en prenant à emporter à moindre coût.

3) **Soutenir les initiatives antigaspi de Start-ups comme « Too Good to Go » en relaxant les contraintes réglementaires pesant sur elles**, et inciter les restaurants et distributeurs à signer des partenariats avec ces start-ups, en vue de mettre fin aux invendus.

4) **Clarifier les dates de péremption** avec des mentions claires de type « **périmé le** » pour la date de péremption, et laisser le choix aux distributeurs d'apposer une seconde date précédée de « **meilleur avant le** » pour ce qui est de la date limite d'utilisation optimale.

Note rédigée par Florian Gerard-Mercier

Le Millénaire est un groupe de réflexion spécialisé sur les questions de politiques publiques et travaillant à la refondation de la droite. Il est composé d'une trentaine de contributeurs de divers horizons —cadres du privé, du public, chercheurs, chefs d'entreprises— et chacun expert dans son domaine.

Bureau du Millénaire

Président : **William Thay**

Vice-Président : Gilles Bösiger

Secrétaire général : Florian-Gérard-Mercier

Secrétaire général adjoint : Pierre-Henri Picard

Secrétaire général adjoint : Olivier Bodo

Secrétaire général adjoint : Jean-Baptiste Gardes

Directeur de la Communication : Alexis Findykian

Contact :

William Thay : wiliam.thay@lemillenaire.org

Alexis Findykian : alexis.findykian@lemillenaire.org

Presse : presse@lemillenaire.org

<http://lemillenaire.org>

Et pour suivre toutes les actualités du Millénaire :

<http://lemillenaire.org>

https://twitter.com/Le_Millenaire

<https://www.facebook.com/Millenaire/>

Mentions légales :

L'ensemble de ce rapport relève de la législation française et internationale sur le droit d'auteur et de la propriété intellectuelle. Tous les droits de la reproduction sont réservés à l'association « Le Millénaire », la reproduction de tout ou partie de ce rapport sur quelque support que ce soit est formellement interdite sauf autorisation expresse du Président de l'association.

