



***CHRONIQUE DE TROIS ANS
DE COMBATS DES
DÉPUTÉS SOCIALISTES***

**POUR UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS LA
LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE**

**PAR GUILLAUME GAROT, LE 19.10.2020
ET VALÉRIE RABAULT, BORIS VALLAUD**

CHRONIQUE DE TROIS ANS DE COMBATS DES DÉPUTÉS SOCIALISTES : POUR UNE NOUVELLE ÉTAPE DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR GUILLAUME GAROT, LE 19.10.2020

Le gaspillage alimentaire dans le monde, selon la FAO (Food and Agriculture Organisation) c'est 1,3 milliards de tonnes de pertes de produits consommables par an – alors même que 800 millions de personnes sont sous-alimentées sur la planète.

C'est l'équivalent de 3,3 milliards de tonnes de CO2 rejetées dans l'atmosphère, soit un peu moins de 10% de notre empreinte carbone totale : un gaspillage de ressources naturelles autant qu'une dégradation du climat.

C'est 750 milliards de dollars perdus par an.

C'est un non-sens : produite pour jeter, rien de plus absurde.

Nous faisons donc face à un fléau majeur, tant sur le plus social qu'économique, et environnemental. Il est essentiel de comprendre qu'il ne s'agit pas de quelques assiettes pleines jetées à la poubelle : les quantités sont considérables, l'impact est réel, l'enjeu est mondial.

En France, l'ADEME estime le gâchis alimentaire à 29kg par an et par habitant, dont 7kg toujours emballés soit une perte de plus de 100€ par personne. Selon la même source, il représente 3% des émissions carbone de la France. 3% évitables, donc.

Nous faisons partie des pays les plus avancés en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, créé en 2013 et renouvelé tous les 4 ans, est un outil stratégique pour notre politique nationale.

La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11 février 2016, dite « loi Garot », interdit la destruction des invendus encore consommables, encadre le don aux associations d'aide alimentaire, hiérarchise les actions de lutte contre le gaspillage, et inclut ce combat dans l'éducation à l'alimentation dispensée à l'école et dans le périscolaire. La loi EGAlim, en 2018, et la loi AGECE, en 2020, ont poursuivi dans cette voie, en renforçant les dispositifs en place.

Nous sommes aujourd'hui en attente des décrets d'application de la loi AGEC sur la qualité des dons alimentaires et sur la création d'un label « anti-gaspi ». Ces mesures seront, avec l'extension aux grands opérateurs de l'agroalimentaire et de la restauration collective de l'obligation de don des invendus, un enjeu important dans les prochains mois.

Quel bilan tirer aujourd'hui de notre action ?

Il faut nous réjouir de la prise de conscience de notre société, des nombreuses initiatives publiques et privées qui se multiplient partout dans nos territoires, de l'intérêt pour les sujets du gaspillage et de l'économie circulaire dans les médias et parmi nos concitoyens, en particulier dans le contexte actuel de remise en question de notre modèle alimentaire.

Mais il reste encore beaucoup à faire : les dons aux associations ont augmenté en quantité, mais leur qualité pose problème ; le maillon de la consommation continue à représenter près d'un tiers du gaspillage alimentaire ; l'information au consommateur reste souvent partielle et peu adaptée.

La loi AGEC a fixé des objectifs clairs et chiffrés : réduction de 50% du gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025 dans la distribution alimentaire et la restauration collective, et de 50% entre 2015 et 2030 dans la consommation, la production, la transformation et la restauration commerciale.

Pour être au rendez-vous de ces objectifs, nous devons prendre aujourd'hui des mesures fortes. Le moment est venu de franchir une nouvelle étape contre le gaspillage alimentaire.

Le Pacte, la Feuille de route de l'Économie circulaire, les conventions entre acteurs privés sont des outils nécessaires. Mais il est essentiel qu'ils puissent s'appuyer sur un cadre législatif clair. C'est la première raison d'être de cette proposition de loi qui pose un jalon dans la lutte contre le gaspillage alimentaire selon trois axes :

- L'éducation à l'alimentation et la reconnaissance de la place centrale du consommateur dans la lutte contre le gâchis alimentaire
- Le renforcement du contrôle et de l'information dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Un soutien financier et matériel fort aux initiatives publiques et privées de lutte contre le gaspillage alimentaire, à travers la création d'un Fonds national dédié.

Proposition 1 – Faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire une « Grande cause nationale » pour l'année 2021. Comme il a été montré plus haut, le problème du gaspillage alimentaire est à la fois social, environnemental et économique. Les enjeux qu'il représentent, et qui se chiffrent en milliards d'euros et de tonnes de CO₂, méritent une campagne nationale à part entière.

Le label « Grande cause nationale » peut être l'outil majeur de cette campagne. Attribué à plusieurs associations de lutte contre le gaspillage, il leur permettrait de diffuser gratuitement des spots publicitaires à la télé et à la radio aux heures de grande écoute.

Proposition 2 – Rendre obligatoire l'éducation à l'alimentation sur le temps scolaire du primaire au lycée. Actuellement, le code de l'éducation impose une éducation à l'alimentation sur le temps scolaire ou sur le temps périscolaire.

Il faut supprimer cette mention du temps périscolaire, afin de mettre en place un véritable cycle d'éducation à l'alimentation du primaire jusqu'au lycée. Cette mesure devra évidemment s'accompagner des moyens humains et financiers nécessaires à destination des établissements scolaires.

Il revient bien entendu au Ministère de l'Éducation et au Conseil supérieur des programmes de définir et mettre en œuvre le contenu de cet enseignement, au carrefour d'enjeux de santé, d'environnement, d'économie, de culture et de patrimoine.

Proposition 3 - Instaurer une « prime à l'assiette vide » dans les restaurants universitaires. La restauration collective et la consommation finale sont deux des principaux « gisements » de gaspillage alimentaire en France. Dans le prolongement de l'éducation à l'alimentation dispensée jusqu'au lycée proposée plus haut, la création d'un dispositif incitatif dans la restauration universitaire permet de poursuivre la sensibilisation du consommateur.

Le principe de la prime à l'assiette vide est simple : les usagers qui rendent leur plateau vide après le repas bénéficient d'une « prime » qui peut prendre des formes diverses : sur une base mensuelle ou hebdomadaire, repas non facturé ou moins cher, café gratuit, etc.

Si la restauration collective universitaire semble le lieu adapté pour expérimenter cette mesure, les dispositifs incitatifs à destination du consommateur dans la restauration – y compris commerciale, sont l'un des axes majeurs d'une politique nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les prochaines années.

Proposition 4 – Valoriser le don des pertes agricoles et le glanage, en inscrivant dans la loi la possibilité pour les exploitants de conclure une convention de don, ou « convention de glanage », sur un modèle similaire à celles mises en place entre les associations de don alimentaire et les moyennes et grandes surfaces.

Proposition 5 - Rendre véritablement effectif le contrôle de la qualité du don. Les rapports sur l'application de la loi Garot constatent tous l'inefficacité de ces contrôles, si ce n'est leur absence, malgré les dispositions et les sanctions prévues dans la loi ! Ce problème est notamment dû au flou entretenu sur les services compétents pour effectuer ces opérations. Nous proposons donc d'établir clairement dans la loi le principe d'un contrôle de la qualité des dons, d'une part, et l'application de cette

disposition par des services dotés de pouvoir de police, gérés conjointement par les ministères chargés de l'Alimentation et de l'Économie.

Proposition 6 – Généraliser l'obligation de fournir des bilans chiffrés sur le gaspillage alimentaire. Il est indispensable, en effet, de mesurer ce gaspillage alimentaire pour vérifier les progrès et atteindre les objectifs de réduction.

Il est donc nécessaire de se baser sur des données claires et précises. Les méthodes, détaillées par le rapport du groupe 1 de l'ADEME rendu en 2019, existent. Ce même rapport appelle à un « suivi national » des pertes alimentaires, et à un engagement de chacun des acteurs. Cette disposition s'inscrit dans le prolongement des lois Garot et EGAlim, qui imposent notamment un diagnostic de gaspillage alimentaire aux grandes entreprises de l'agroalimentaire et de la restauration.

La loi peut accompagner cet engagement, en définissant les obligations de chiffrage et de mesures spécifique pour chacun des opérateurs impliqué dans la lutte contre le gaspillage alimentaire : grandes et moyennes surfaces, industries agroalimentaire, restauration, etc. Ces documents, leur contenu, les données collectés et les moyens de mesure doivent bien sûr différer selon la nature et la situation de l'entreprise.

Proposition 7 - Créer un Fonds national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Afin que les dispositions exposées ci-dessus soient appliquées de manière rapide et transversale, la création de cette structure est essentielle. En effet, un soutien financier et matériel doit être complémentaire au cadre législatif pour favoriser les bonnes initiatives publiques et privées partout dans les territoires : camions isothermes pour acheminer les dons alimentaires, guides des bonnes pratiques produit par les collectivités territoriales, etc.