



FOIRE AUX QUESTIONS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

France Nature Environnement

Le gaspillage alimentaire est un vaste sujet qui amène à se poser de nombreuses questions et qui peut parfois faire l'objet d'idées reçues. Tel est le constat de France Nature Environnement et de ses associations membres qui rencontrent et accompagnent au quotidien citoyens, restaurateurs et autres acteurs de la chaîne alimentaire. Afin de lutter contre ces idées toutes faites, France Nature Environnement, en collaboration avec le CREPAQ et le CREPAN, a réalisé une FAQ du gaspillage alimentaire. Cet outil, qui est amené à évoluer, peut être utilisé par toute personne, association ou organisation qui souhaite des informations factuelles sur cette thématique.

Actualisation : mai 2016

Première publication : novembre 2013



Avec le soutien de l'ADEME et de la Fondation MACIF.

TABLE DES MATIERES

1. LA DEFINITION ET LES CHIFFRES.....	3
A) EXISTE-T-IL UNE DEFINITION CONSENSUELLE DU « GASPILLAGE ALIMENTAIRE » ? QUE SIGNIFIE CE TERME ?.....	3
B) QUELS SONT LES CHIFFRES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?	3
C) QUELLE EST LA REPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ENTRE LES SECTEURS D'ACTIVITES ?	4
D) DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA SOURCE REPRESENTE-T-IL UN RISQUE POUR L'AIDE ALIMENTAIRE ?.....	5
2. LE CALIBRAGE.....	7
A) QU'EST-CE QUE LE CALIBRAGE DES FRUITS ET LEGUMES ?	7
B) LA REGLEMENTATION FRANÇAISE/EUROPEENNE IMPOSE-T-ELLE UN CALIBRAGE DES FRUITS ET LEGUMES ?	7
C) QUE DEVIENNENT LES PRODUITS NON CALIBRES ?.....	7
D) EST-CE VRAI QUE LES CONSOMMATEURS NE VEULENT PAS DE FRUITS ET LEGUMES NON CALIBRES ?.....	8
3. DLC ET DDM	9
A) QU'EST-CE QUE LA DLC ?.....	9
B) QU'EST-CE QUE LA DDM ?.....	9
C) LA DLC ET LA DDM DOIVENT-ELLES FIGURER SUR TOUS LES PRODUITS ?.....	9
D) QUI FIXE LA DLC ET LA DDM ?	10
E) PEUT-ON ENVISAGER DE FAIRE EVOLUER LA DLC ET LA DDM ?	10
4. LE GASPILLAGE AU NIVEAU DE LA PRODUCTION AGRICOLE	12
A) QUE REPRESENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA PRODUCTION AGRICOLE ?.....	12
B) UN PRODUCTEUR PEUT-IL FAIRE DON DE SES SURPLUS DE PRODUITS A DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE ?	12
C) QUE SIGNIFIE LE TERME « GLANAGE » ?	13
D) EST-IL LEGAL DE GLANER DANS LES CHAMPS ?	13
E) EXISTENT-ILS DES LEVIERS POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA PRODUCTION AGRICOLE ?.....	14
5. LE GASPILLAGE AU NIVEAU DE LA DISTRIBUTION	15
A) QUE REPRESENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS UNE GRANDE SURFACE OU UN COMMERCE DE PROXIMITE ?.....	15
B) UN COMMERCE OU UN DISTRIBUTEUR PEUT-IL DONNER SES INVENDUS ALIMENTAIRES ?.....	15
C) PEUT-ON RECUPERER DE LA NOURRITURE DANS UNE POUBELLE ?.....	17
D) POURQUOI CERTAINS COMMERÇANTS ASPERSENT-ILS D'EAU DE JAVEL LES ALIMENTS QU'ILS JETTENT ?.....	17
E) EXISTE-T-IL DES COMMERÇANTS OU DISTRIBUTEURS QUI MENENT DES ACTIONS POUR REDUIRE LEUR GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?.....	18
6. LE GASPILLAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE	20
A) QUE REPRESENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE ?	20
B) QU'EST-CE QUE LE GEM-RCN ?	21
C) LES RECOMMANDATIONS DU GEM-RCN SONT-ELLES OBLIGATOIRES ?.....	21
D) EXISTE-T-IL DES OBLIGATIONS DE GRAMMAGE ?	21
E) LES DENREES ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PEUVENT-ELLES ETRE DISTRIBUEES A L'AIDE ALIMENTAIRE ?	22
F) UNE CANTINE PEUT-ELLE DONNER SES DECHETS ALIMENTAIRES A DES ANIMAUX (DOMESTIQUES, DE COMPAGNIE, D'ELEVAGE...) ?	22
G) EXISTE-T-IL DES CANTINES QUI MENENT DES ACTION POUR REDUIRE LEUR GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?	23



7. LE GASPILLAGE EN RESTAURATION COMMERCIALE.....	25
A) QUE GASPILLE UN RESTAURANT COMMERCIAL ?	25
B) QU'EST-CE QU'UN « DOGGY BAG » ET EST-IL POSSIBLE DE GENERALISER CETTE PRATIQUE EN FRANCE ?	25
C) EXISTE-T-IL DES RESTAURANTS QUI S'IMPLIQUENT-ILS DANS LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?	26
8. LE GASPILLAGE AU NIVEAU DE LA CONSOMMATION AU FOYER.....	27
A) COMBIEN UN CITOYEN FRANÇAIS JETTE DE NOURRITURE PAR AN ?	27
B) Y A-T-IL DES « PROFILS » PLUS GASPILLEURS QUE D'AUTRES ?	28
C) QUE PEUT FAIRE UN CITOYEN POUR REDUIRE SON GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?	28

1. LA DÉFINITION ET LES CHIFFRES

A) EXISTE-T-IL UNE DÉFINITION CONSENSUELLE DU « GASPILLAGE ALIMENTAIRE » ? QUE SIGNIFIE CE TERME ?

Il n'existe pas à ce jour de définition officielle commune à tous les pays du monde, ni au niveau européen. On confond encore beaucoup « gaspillage » et « déchets alimentaires ». Le terme « déchets alimentaires » comprend les déchets évitables (pain que l'on a laissé rassir, boîte de lardons oubliée dans le fond du frigo, yaourts dont la date limite de consommation est dépassée...) et ceux non évitables (os, épluchures de fruits et légumes non comestibles, coquilles d'œuf...). Par « gaspillage alimentaire », on entend « **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée** »¹ (on parle ici des déchets alimentaires évitables). Dans cette perspective, un produit destiné à l'alimentation humaine qui finalement servira de nourriture aux animaux peut, par exemple, être considéré comme du gaspillage alimentaire. Cette définition correspond à celle qui a été adoptée par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation) ainsi que par l'ADEME qui utilise de manière complémentaire les termes « pertes et gaspillages alimentaires ». Cependant, le périmètre du gaspillage alimentaire peut fortement varier selon les approches, ce qui explique les différences de définitions retenues par exemple par l'INRA ou encore par le programme de recherche européen FUSIONS (« Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies ») qui ne considèrent pas la valorisation en alimentation animale comme du gaspillage alimentaire. « Le Food Loss and Waste Protocol », coordonné par le WRI (Institut des Ressources Mondiales), ne distingue pas quant à lui les déchets évitables des déchets inévitables.

Plus d'informations : site Internet du [Ministère de l'Agriculture](#) ; site Internet de [France Nature Environnement](#) ; site Internet de [FUSIONS](#) ; site Internet du [World Resources Institute](#) ; « [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) », ADEME, 2016.

B) QUELS SONT LES CHIFFRES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Nous ne connaissons de façon précise les chiffres du gaspillage alimentaire : les différentes études réalisées ont des périmètres différents et s'appuient davantage sur des estimations et/ou sur de faibles échantillons que sur un état des lieux précis et exhaustif. Par conséquent, les chiffres présentés ci-dessous doivent être interprétés et utilisés avec précaution.

¹ Définition retenue par le Ministère de l'agriculture dans le cadre du [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#) (2013).

Au niveau mondial, la FAO annonce qu'**un tiers de la production mondiale est jetée ou gaspillée**, ce qui représente 1,3 milliards de tonnes par an. À l'échelle européenne, le programme de recherche FUSIONS avance le chiffre de **88 millions de tonnes de nourriture gaspillées par an dans les 28 pays de l'Union**, soit 173 kg par an rapporté à chaque européen. Le volume de ce gaspillage alimentaire serait équivalent à 20% du total de la production alimentaire européenne destinée à la consommation humaine. En France, le rapport parlementaire du député Guillaume Garot « Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique », remis au gouvernement en avril 2015, estimait qu'entre 5,495 et 9,670 millions de tonnes de denrées alimentaires seraient gaspillées chaque année, tout au long de la chaîne (chiffres basés sur les données disponibles dans l'étude de BIO Intelligence Service de 2010 et un rapport du Ministère de l'Écologie de 2011). Une étude plus récente réalisée par l'ADEME indique que **10 millions de tonnes de produits alimentaires destinés à la consommation humaine sont perdus et gaspillés chaque année en France**, tous secteurs d'activités et toutes filières confondus, soit l'équivalent d'environ 18% de la production alimentaire nationale. Cependant, ce chiffre recouvre des variations importantes de gaspillage d'un produit à un autre : de 9% pour les œufs à 57% pour les salades par exemple. Si l'on raisonne par grande famille de produits, on aboutit aux taux de gaspillage moyens suivants : **23% pour les fruits et légumes, 20% pour les produits des grandes cultures et 12% pour les produits des filières animales**. Toujours selon ces travaux, **le bilan carbone annuel du gaspillage alimentaire, tout au long de la chaîne, s'élève à près de 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂**, ce qui correspond à 3% de l'ensemble des émissions nationales de gaz à effet de serre ou encore 5 fois les émissions liées au trafic intérieur aérien. **La valeur commerciale des produits gaspillés est quant à elle évaluée à 16 milliards d'euros par an**, ce qui représente plus d'un tiers du budget dédié au paiement des intérêts de la dette française en 2016.

Plus d'informations : « [Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde](#) », FAO, 2011 ; « [Preparatory study on Food Waste across EU 27](#) », BIO Intelligence Service, 2010 (en anglais) ; « [Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire](#) », Ministère de l'Écologie, 2011 ; « [Réduction du gaspillage alimentaire : État des lieux et pistes d'action – Rapport final](#) », Ministère de l'Écologie, 2012 ; « [Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique](#) », Guillaume Garot, 2015 ; « [Estimates of European food waste levels](#) », FUSIONS, 2016 (en anglais), « [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) », ADEME, 2016.

C) QUELLE EST LA REPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ENTRE LES SECTEURS D'ACTIVITES ?

Là encore, ces pourcentages sont à prendre avec précaution car ils présentent des marges d'incertitude (de l'ordre de 10 à 20%) liées au manque de données pour certains stades de la chaîne et s'inscrivent dans le cadre d'un périmètre de définition spécifique.

L'étude de l'ADEME, révèle que **32% du gaspillage alimentaire est généré au stade de la production, 21% lors de la transformation, 14% lors de la distribution, 14% à l'étape de restauration (collective**

et commerciale) et 19% au niveau de la consommation à domicile. Tous les secteurs d'activités sont donc concernés et engendrent des pertes et gaspillages à leur niveau, de même que chacun d'entre eux dispose de marges de manœuvre considérables pour les réduire.

Plus d'informations : « [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) », ADEME, 2016.

D) DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA SOURCE REPRESENTE-T-IL UN RISQUE POUR L'AIDE ALIMENTAIRE ?

Les denrées gaspillées au niveau de la production agricole, de l'agro-alimentaire et de la distribution représentent des quantités importantes qui ne sont pas redistribuées en totalité aux associations caritatives : seule une infime part des denrées encore consommable est récupérée. Une récente étude réalisée par Amorce, en partenariat avec l'ADEME, révèle ainsi que, sur les territoires de Grenoble Alpes Métropole et la communauté d'agglomération Tour(s)Plus, moins de 10% du gisement de don alimentaire est capté par les associations d'aide alimentaire locales. **L'évitement du gaspillage à la source n'est donc pas contradictoire avec la structuration de l'aide alimentaire.**

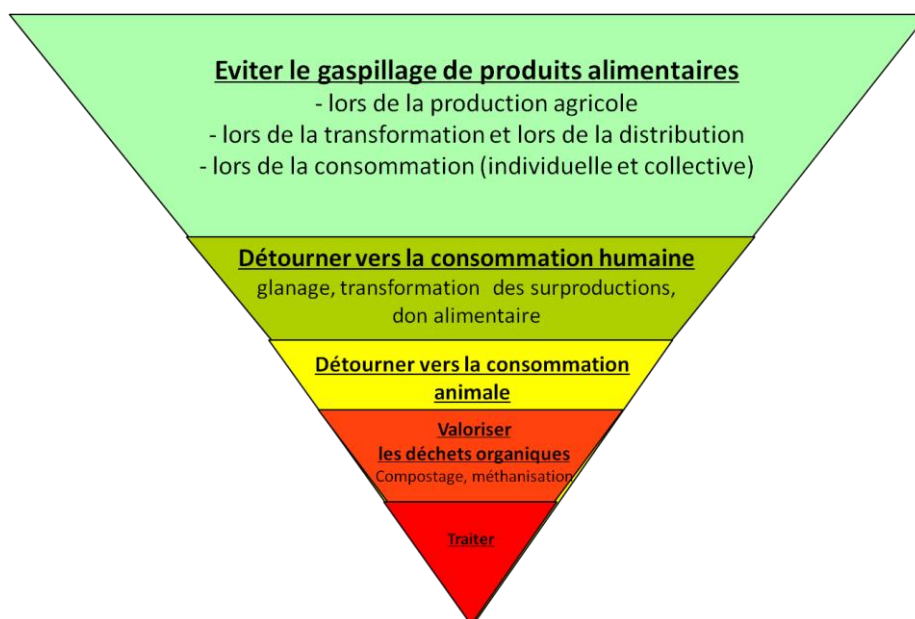


Schéma illustrant la hiérarchie des déchets appliquée au gaspillage alimentaire – FNE

D'une manière générale, les actions de prévention et de gestion du gaspillage alimentaire doivent respecter la hiérarchie qui a été mise en avant dans la [loi du 11 février 2016](#) (voir schéma ci-dessus). Lorsque la part du gaspillage n'a pas pu être évitée en amont par des démarches de prévention, elle doit être redirigée en priorité vers l'alimentation humaine, soit par le don ou par la transformation.



Plus d'informations : « [Les invendus alimentaires sur deux territoires : gisement et gestion actuelle](#) », AMORCE, 2015 ; [Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11/02/2016](#).

2. LE CALIBRAGE

A) QU'EST-CE QUE LE CALIBRAGE DES FRUITS ET LEGUMES ?

Les normes de qualité de l'Union Européenne fixent des règles de calibrage. Selon le produit, le calibrage est fixé en fonction d'un ou plusieurs critères : diamètre, longueur, largeur ou poids.

B) LA REGLEMENTATION FRANÇAISE/EUROPEENNE IMPOSE-T-ELLE UN CALIBRAGE DES FRUITS ET LEGUMES ?

Le calibrage des fruits et légumes a été imposé, à l'origine, par une réglementation européenne pour faciliter les échanges commerciaux entre les pays membres. Ces normes de qualité qui étaient appliquées à 26 produits **ont été supprimées en 2009 sauf pour 10 types de fruits et légumes²**. Cependant, de nombreux distributeurs continuent de les inclure dans leur cahier des charges, bien qu'il n'y ait plus d'obligation pour 16 d'entre eux. **Pour les 10 restants, les Etats membres peuvent tout de même autoriser la vente au public de ces fruits et légumes ne correspondant pas aux normes sous réserve que l'on puisse les distinguer grâce à une étiquette spéciale.** Cette étiquette peut, par exemple, porter la mention « produit destiné à la transformation ». Il existe également des normes de qualité adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU) relatives à 38 fruits et légumes. **Ces normes sont d'application volontaire.**

Plus d'informations : « [Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais](#) », GEM-RCN, avril 2012 ; [Règlement d'exécution](#) (UE) n°543/2011 de la commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés ; [Normes de qualité](#) de la Commission Economique des Nations Unies pour l'Europe.

C) QUE DEVIENNENT LES PRODUITS NON CALIBRES ?

Le producteur peut les vendre à des distributeurs qui n'imposent pas de normes de calibrage ou les commercialiser lui-même (marché, vente à la ferme). Il peut aussi les commercialiser sous la forme de produits de « seconde catégorie » qui seront destinés à être transformés, en confiture ou soupe par exemple. Il est également possible pour lui de faire don de sa production à des associations d'aide alimentaire ou de permettre à des glaneurs d'en disposer. Les produits pourront également être destinés à l'alimentation animale. Dans certains cas, ils seront envoyés en usine de valorisation organique (compostage, méthanisation). Dans d'autres, si le producteur n'est pas sûr d'en tirer profit, il pourra considérer qu'il vaut mieux ne pas récolter ces produits non calibrés, étant donné les coûts

² Agrumes, fraise, kiwi, pêche et nectarine, poire, poivron, pomme, raisin, salade, tomate.

de récolte engendrés, et préférera les laisser dans le champ. Nous n'avons, à ce jour, pas de chiffre précis de ce qu'il advient de ces fruits et légumes et du gaspillage engendré par les normes de calibrage en application dans certains cahiers des charges de distributeurs.

D) EST-CE VRAI QUE LES CONSOMMATEURS NE VEULENT PAS DE FRUITS ET LEGUMES NON CALIBRES ?

En étant confronté, depuis longtemps, surtout dans la grande distribution, à des produits calibrés, le consommateur s'est habitué aux tomates rondes et bien rouges, aux concombres longilignes... Il est possible qu'inconsciemment, il choisisse les fruits et légumes en fonction de critères esthétiques, mais cela est une question d'habitude, qui peut être remise en débat si le consommateur est informé des impacts liés à ces choix. Ici encore, nous ne disposons pas d'informations précises sur le sujet. Cependant, [l'expérience d'un magasin suisse](#) qui propose produits calibrés et non calibrés, semble montrer que, dans un premier temps, les consommateurs délaissent les produits non calibrés puis, dans un second temps, ne s'attachent plus à des critères esthétiques grâce aux conseils prodigués par une personne sur place.

Plus d'informations : [« Beyond beauty : the opportunities and challenges of cosmetically imperfect produce »](#), Université du Minnesota, 2015 (en anglais).

3. DLC ET DDM

A) QU'EST-CE QUE LA DLC ?

DLC signifie « date limite de consommation » et est souvent traduite par « à consommer avant le ... » ou « à consommer jusqu'au ... ». Elle concerne les produits périssables à conserver au frais (produits laitiers, viande, charcuterie...). La DLC est valable uniquement jusqu'à l'ouverture du produit : une fois entamé, il convient de le consommer rapidement. Les produits ayant atteint leur date limite de consommation sont considérés comme non consommables car ils peuvent présenter un risque pour la santé. Cependant, libre à chacun d'utiliser ses 5 sens pour définir si un produit peut être consommé peu de temps après sa DLC.

B) QU'EST-CE QUE LA DDM ?

DDM signifie « date de durabilité minimale » (anciennement appelée DLUO, « date d'utilisation optimale »). C'est la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits qui, jusqu'à cette date, est considérée comme « optimale ». Cette mention est automatiquement traduite par « à consommer de préférence avant le/avant fin ... ». Elle concerne les produits en conserve, les produits secs, les produits surgelés et les produits conditionnés non secs (purées, jus, compotes...). Un produit peut tout à fait être consommé s'il a dépassé sa DDM. Cette date signifie qu'au-delà, la texture ou le goût du produit peuvent changer mais sans que cela ne comporte de risque pour la santé. Tout comme pour la DLC, une fois le produit entamé, il convient de le conserver dans des conditions de conservation appropriées et de le consommer rapidement.

C) LA DLC ET LA DDM DOIVENT-ELLES FIGURER SUR TOUS LES PRODUITS ?

La DLC doit effectivement être mentionnée sur tous les produits périssables mis en vente. Pour la DDM, la réglementation évolue et prévoit des exceptions. Ainsi, [l'article 103](#) de la loi de transition énergétique pour la croissance verte interdit désormais l'inscription de la DDM sur les produits alimentaires figurant sur la liste prévue dans l'annexe X du [règlement européen « InCo »](#) de 2011 relatif à l'information des consommateurs. Il s'agit des fruits et légumes frais n'ayant pas fait l'objet d'un épluchage ou d'un découpage, des vins, des boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool, des produits de boulangerie et de pâtisserie, des vinaigres, du sel de cuisine, des sucres à l'état solide, des produits de confiserie et des gommes à mâcher.

D) QUI FIXE LA DLC ET LA DDM ?

Les industriels de l'agroalimentaire fixent la DLC de leurs produits en faisant des tests en laboratoire sur le produit et l'emballage qui leurs permettent de garantir la sécurité sanitaire pour les consommateurs. Ils fixent aussi la DDM en faisant des tests de qualités organoleptiques et nutritionnelles. La DLC et la DDM doivent ainsi tenir compte des conditions de conservation attendues par le fabricant, des **risques de rupture de la chaîne du froid**, notamment lorsque les produits doivent être acheminés sur une longue distance jusqu'à leur lieu de commercialisation, et de l'utilisation prévisible qui en sera faite par le consommateur.³

E) PEUT-ON ENVISAGER DE FAIRE EVOLUER LA DLC ET LA DDM ?

De nombreuses associations de consommateurs et de protection de la nature et de l'environnement dénoncent les **dérives du raccourcissement à l'excès des DLC par certains industriels** qui génère la destruction de produits encore consommables, au bien au niveau de la distribution que de la restauration et chez le consommateur. Elles soulignent également la **confusion induite par lecture des mentions DLC et DDM**. De nombreuses enquêtes ont été menées sur ces sujets en Europe, notamment par le WRAP (Waste & Resources Action Programme), l'UFC-Que Choisir⁴ et la CLCV⁵, etc. Il apparaît que seulement un tiers des consommateurs parvient à interpréter correctement la signification de la DDM et à la différencier de la DLC. Cette mauvaise interprétation des mentions peut également entraîner un gaspillage de produits alimentaires. La CLCV préconise d'**utiliser des mentions plus explicites**, comme par exemple « à consommer impérativement avant le... » ou « ne pas consommer après le... » pour la DLC, et « meilleur avant le... » pour la DDM (équivalent du « best before » dans les pays anglo-saxons). Cette volonté de rendre plus compréhensibles les dates de péremption figure parmi les propositions issues du rapport parlementaire de Guillaume Garot, remis au gouvernement en avril 2015. Un groupe de travail ministériel a été d'ailleurs mandaté pour réfléchir à de pistes potentielles d'évolution. D'autres acteurs, à l'instar de FNE, plaident en faveur d'une **suppression de la DDM sur tous les produits alimentaires** afin d'éviter tout risque de confusion pour les consommateurs et d'abus de la part des industriels.

Plus d'informations : [« Consumer insight : date labels and storage guidance – Determining consumer understanding and use of date labels and storage guidance in order to reduce household food waste »](#),

³ [Commission des affaires sociales du Sénat, mai 2013](#)

⁴ En 2014, l'UFC-Que Choisir a examiné l'évolution de la qualité sanitaire pour 10 produits porteurs d'une DLC, à partir de la date limite, puis à trois dates ultérieures (entre 4 jours et 3 semaines). Il est apparu que pour un tiers des produits, les dépassements de la DLC ne comportaient pas de risque pour la santé des consommateurs. Par ailleurs, l'UFC-Que Choisir estime pour 3 produits sur 10 (une crème dessert et deux yaourts testés), les DLC avaient été raccourcies par les industriels pour des raisons purement marketing.

⁵ Une enquête menée en 2013 par la CLCV révèle que 43% des sondés déclarent jeter une boîte de raviolis en conserve lorsque la DDM (DLUO à l'époque) est dépassée de 3 semaines. 30% estiment même qu'il y a un risque d'intoxication, bien que la date ne soit ici mentionnée qu'à titre indicatif et que le produit est encore parfaitement consommable.



WRAP, 2011 (en anglais) ; [« Les dates limites de consommation »](#), CLCV, 2013 ; [« Les limites des dates limites »](#), UFC-Que Choisir, 2014 ; [« Best before date labels – Protecting consumers and limiting food waste »](#), Parlement Européen, 2015 (en anglais).

4. LE GASPILLAGE AU NIVEAU DE LA PRODUCTION AGRICOLE

A) QUE REPRESENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA PRODUCTION AGRICOLE ?

Ces chiffres s'appuient sur des estimations faites à partir de faibles échantillons, ils sont donc à interpréter et à utiliser avec précaution.

En France, on ne dispose que de très peu de données sur le gaspillage alimentaire de la production agricole. Cela tient notamment au fait que les systèmes de mesure du gaspillage alimentaire sont assez peu développés dans ce secteur. Ce manque de données est aussi lié à la difficulté d'apporter une définition du périmètre du gaspillage alimentaire dans la production agricole. Dans son étude sur les pertes et gaspillages alimentaires de 2016, l'ADEME n'a ainsi retenu que le gaspillage engendré et constaté à partir de la récolte ou de l'abattage, une fois le produit arrivé à « maturité » : le gaspillage intervenant avant le moment de la récolte et celui lié à la mortalité avant abattage des animaux d'élevage ne sont ainsi pas pris en compte. De même, tout ce qui n'est pas comestible par l'humain mais qui est « récolté » a été exclu du périmètre de l'étude, comme c'est par exemple le cas du lait contenant des antibiotiques lié au traitement des mammites chez les vaches. Selon ces travaux, **l'étape de production serait responsable de 32% du gaspillage alimentaire généré en France**, tous secteurs d'activités confondus. **Les pertes et gaspillages enregistrés dans l'étude au stade de la production agricole, de l'élevage, de la pêche et de l'aquaculture représentent 3,2 millions de tonnes de produits/an, soit 4% de la production totale.** Les taux de gaspillage les plus importants concernent les légumes et les fruits (11%), suivis par les grandes cultures (5%) et les productions animales (1%). Les travaux de l'ADEME indiquent par ailleurs que le gaspillage de produits alimentaire au stade de la production agricole présente un impact carbone annuel de **1,8 millions de tonnes équivalent CO₂**. La valeur commerciale de ces produits est quant à elle estimée à **plus de 2 milliards d'euros/an**.

Plus d'informations : [« Pertes agricoles et alimentaires »](#), revue Innovations Agronomiques (volume 48), INRA, décembre 2015 ; [« Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »](#), ADEME, 2016.

B) UN PRODUCTEUR PEUT-IL FAIRE DON DE SES SURPLUS DE PRODUITS A DES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE ?

Les dons agricoles à des associations d'aide alimentaire sont autorisés et peuvent faire l'objet de réductions d'impôts, sous certaines conditions, pour les catégories de produits suivantes : **les fruits et légumes** (bruts ou transformés et conditionnés), **les produits issus des grandes cultures, le lait et les œufs**. Le cas de la défiscalisation des dons de viande par les éleveurs est actuellement à l'étude. À

noter l'existence de l'association SOLAAL qui facilite le lien entre les donateurs des filières agricoles et les associations d'aide alimentaire, en remplissant un rôle d'interface.

Plus d'informations : Guide pratique et réglementaire « [Produits agricoles – Donner aux associations d'aide alimentaire](#) », Chambre d'Agriculture Rhône-Alpes, 2013 ; « [Don alimentaire : le guide](#) », ANIA, FCD, FNSEA, SOLAAL, 2013 ; « [Guide des bonnes pratiques des dons de lait](#) », CNIEL, 2014 ; Synthèse « [Tous concernés par le don de denrées alimentaires](#) », Ministère des Finances, Ministère des Affaires Sociales et Ministère de l'Agriculture, 2015 ; [site Internet](#) de SOLAAL.

C) QUE SIGNIFIE LE TERME « GLANAGE » ?

Le glanage correspond à une **activité de ramassage de fruits, légumes et céréales tombés au sol dans un champ ou un verger venant d'être récoltés**. De nouvelles formes de glanage, qui se développent de manière croissante en France ces dernières années, consistent à **aller récupérer à la fin des marchés ou dans les poubelles des magasins les produits invendus ou retirés de la vente** pour diverses raisons. Suite à une opération pilote de glanage de pommes de terre menée dans un champ par l'association Vie et Paysages (Aisne), France Nature Environnement s'est intéressée aux initiatives collectives de glanage, de cueillette et de conserveries solidaires qui se développent de manière croissante sur les territoires ([Re-bon](#), [Le Bocal Local](#), [Fruimalin](#), [J'aime Boc'Oh](#),...)

Plus d'informations : Documentaire « [Les glaneurs et la glaneuse](#) », Agnès Varda, 2000 ; « [Les glaneurs des villes](#) », Le Monde, 27/02/2015 ; Enquête sur « [Les pratiques de glanage « territorial » et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire](#) », France Nature Environnement, 2016.

D) EST-IL LEGAL DE GLANER DANS LES CHAMPS ?

Le glanage dans les champs et les vergers est une coutume ancienne dont la pratique est considérée comme légale à partir du moment où certaines conditions sont respectées : **il doit être effectué de jour, à la vue de tous ; il doit être pratiqué sur une parcelle cultivée non clôturée ayant déjà été récoltée ; il ne doit pas nécessiter l'utilisation d'outil et ne doit concerner que des quantités limitées**. Le glanage se distingue du maraudage⁶, du grappillage⁷ et du râtelage⁸ qui sont considérés comme des pratiques illicites. D'une manière générale, le glanage dans les champs et vergers bénéficie d'un régime de tolérance de la part des autorités qui peuvent toutefois prendre un arrêté pour encadrer sa pratique sur un territoire. En théorie, une personne peut légalement glaner une parcelle récoltée sans demander au préalable l'autorisation du propriétaire, à condition que les conditions évoquées ci-dessus soient bien respectées. Il est toutefois préférable d'aller à sa rencontre, lorsque celui-ci peut

⁶ Le maraudage consiste à voler produits cultivés encore attachés à l'arbre ou au sol.

⁷ Le grappillage consiste à récupérer, après récolte, ce qui reste sur les arbres fruitiers ou les ceps de vigne alors que ces produits pourraient faire l'objet d'une seconde récolte.

⁸ Le râtelage consiste à utiliser des outils comme le râteau pour récolter des fruits ou des légumes.

être identifié, ne serait-ce que pour éviter tout risque de suspicion sur les intentions des glaneurs et favoriser un climat de confiance ainsi que d'échange. La **signature d'une convention ou d'une charte entre glaneurs et producteurs**, définissant le cadre du partenariat et le régime de responsabilité, peut également s'avérer rassurante.

Plus d'informations : Fiche intervention [« Opération témoin de glanage dans les champs »](#), Côtes d'Armor Nature Environnement, CREPAN, FNE, 2013 ; [Vidéo](#) de bilan de l'opération pilote de glanage organisée en 2014 par l'association Vie et Paysages ; Synthèse [« Réaliser une opération de glanage dans les champs : quels blocages, quelles solutions ? »](#), France Nature Environnement, février, 2015 ; Enquête sur [« Les pratiques de glanage « territorial » et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire »](#), France Nature Environnement, 2016.

E) EXISTENT-ILS DES LEVIERS POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA PRODUCTION AGRICOLE ?

La réduction du gaspillage alimentaire dans la production agricole peut passer par une **meilleure anticipation de la demande** de produits, ce que peuvent notamment favoriser les commandes anticipées, les systèmes d'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne), les circuits courts et de proximité ou encore la diversification des cultures (limitation des surproductions). Des démarches peuvent également être entreprises pour apporter des **améliorations techniques** au niveau de la production, de la récolte (exemple : réglage de la moissonneuse), de la conservation et du stockage ou encore du transport. La **diversification des débouchés** est aussi un moyen de limiter le gaspillage alimentaire dans la production agricole. Un producteur qui a recours à plusieurs circuits de distribution complémentaires peut ainsi trouver plus facilement des débouchés pour ses produits lorsqu'un de ses acheteurs lui fait défaut. De même, un producteur peut limiter ses risques de gaspillage en privilégiant les circuits de commercialisation qui n'imposent pas de normes de calibrage (exemples : vente à la ferme, vente sur les marchés, AMAP, etc.). Un **travail de sensibilisation et de négociation avec les clients** peut aussi être initié afin d'assouplir voire de supprimer certaines contraintes de commercialisation qui génèrent du gaspillage, comme les normes de calibrage établies dans les cahiers des charges.

5. LE GASPILLAGE AU NIVEAU DE LA DISTRIBUTION

A) QUE REPRESENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS UNE GRANDE SURFACE OU UN COMMERCE DE PROXIMITÉ ?

De nouveau, ces chiffres s'appuient sur des estimations faites à partir de faibles échantillons, ils sont donc à interpréter et à utiliser avec précaution.

D'après les récents travaux de l'ADEME, **l'étape de la distribution serait responsable de 14% du gaspillage total généré en France**, tous secteurs d'activités confondus. L'étude évalue les pertes et gaspillages générés au stade de la distribution à **1,39 millions de tonnes de produits/an**, soit environ **3,3% du volume des produits manipulés par l'ensemble du secteur**. Sur ces 1,39 millions de tonnes, 740 000 tonnes concerneraient les produits issus des filières végétales et, pour les 650 000 tonnes restantes, les produits des filières animales. Ces travaux indiquent également que le gaspillage de produits alimentaire au stade de la distribution présente un impact carbone annuel de **3,8 millions de tonnes équivalent CO₂**, ce qui correspond à l'impact de 1000 tracteurs routiers effectuant le trajet Paris-Lyon. La valeur commerciale de ces produits est quant à elle estimée à **4,5 milliards d'euros/an**. À noter par ailleurs que quelques distributeurs ont établi des diagnostics de leur gaspillage alimentaire, comme c'est par exemple le cas de l'hypermarché E. Leclerc de Templeuve dans le Nord qui a positionné ses initiatives de réduction du gaspillage à partir d'un état des lieux réalisé en 2012. Pour ce magasin d'une superficie de 5 250 m², 200 tonnes de denrées alimentaires (hors emballages) étaient jetées par an, soit l'équivalent de 230 000 repas, 6,5 tonnes équivalent CO₂ et 1% du chiffre d'affaires du magasin.

Plus d'informations : « [Pertes et gaspillages alimentaires – Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur \(distribution et restauration\) et en restauration collective](#) », Ministère de l'Agriculture, 2011 ; Fiche Optigede « [Réduction du gaspillage alimentaire dans les supermarchés E. Leclerc de Templeuve, Wattrelos et Lille-Fives](#) » (actualisation 2014) ; « [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) », ADEME, 2016.

B) UN COMMERCE OU UN DISTRIBUTEUR PEUT-IL DONNER SES INVENDUS ALIMENTAIRES ?

Un commerce ou un distributeur peut donner ses invendus à l'aide alimentaire, tout en tenant compte des délais liés à la logistique (la structure d'aide alimentaire doit avoir le temps de récupérer ces aliments et de les distribuer avant qu'ils n'atteignent leur date limite de consommation) et des règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (continuité de la chaîne du froid, respect des dates limites de consommation...). De plus, lors de chaque don, il est nécessaire de remplir un bon de sortie ou une

attestation mentionnant la nature des produits cédés, éventuellement leurs DLC et leur quantité, afin de satisfaire aux exigences de traçabilité et de justifier, le cas échéant, d'une demande défiscalisation pour les donateurs. Une note de la Direction Générale de l'Alimentation en date de 2014 précise que le transfert de propriété et de responsabilité du donateur vers l'association receveuse agréée se matérialise au moment de la signature du bon d'enlèvement. En cas de survenue d'un problème sanitaire lors de la consommation des denrées cédées par les bénéficiaires d'une association caritative, l'entreprise donatrice ne peut être mise en cause que s'il est démontré qu'elle a commis des infractions en rapport direct avec les pathologies constatées, avant que le transfert de propriété n'ait été effectif.

La [loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11 février 2016](#) prévoit la mise en place systématique d'une convention pour les commerces de détail alimentaire d'une surface supérieure à 400 m² qui font don de leurs denrées à des structures agréées d'aide alimentaire. Pour les commerces d'une taille inférieure, la mise en place d'une convention est donc facultative mais reste recommandée afin de bien délimiter le cadre du partenariat, les régimes de responsabilité ainsi que les modalités d'engagements de chacune des parties. Un modèle de convention type a été formalisé par le Ministère de l'agriculture, en concertation avec les têtes de réseaux de l'aide alimentaire et les représentants de la grande distribution et devrait être rendu disponible prochainement. Ce modèle de convention précise notamment les denrées concernées⁹, les grands principes qui régissent la gestion du don alimentaire de la grande distribution ainsi que les engagements réciproques des donateurs et receveurs. Enfin, la loi de février 2016 interdit désormais les stipulations contractuelles qui empêchaient jusque-là le don de denrées alimentaires vendues sous marque de distributeur.

Plus d'informations : [« Entreprises du secteur alimentaire : guide pratique et réglementaire pour donner aux associations d'aide alimentaire »](#), DRAAF Rhône-Alpes, 2013 ; [« Don alimentaire : le guide »](#), ANIA, FCD, FNSEA, SOLAAL, 2013 ; [Note de service DGAL/SDSSA/2014/825 du 6 octobre 2014](#) relative au cadre législatif et réglementaire applicable, en matière de sécurité sanitaire des aliments, aux dons effectués par les entreprises du secteur alimentaire et aux notions de propriété et de responsabilité à l'occasion de ces opérations ; [Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11/02/2016](#) .

⁹ Les denrées mises à disposition par la grande distribution doivent être conformes aux normes sanitaires et légales en vigueur au jour du retrait par l'association d'aide alimentaire. Le magasin doit mettre à disposition de l'association des denrées dont la date limite de consommation (DLC) est égale ou supérieure à 48h (et souhaitable à 72h). La récupération de denrées à DLC courtes (moins de 48h) est aussi possible, mais uniquement si l'association receveuse est en capacité de les redistribuer dans des délais très brefs. Certaines denrées sont exclues du don : pâtisseries réfrigérées à base de crème pâtissière ou de crème chantilly, coquillages, crustacés et huîtres, produits de poissonnerie réfrigérés non préemballés, produits réfrigérés non préemballés ayant été présentés à la vente (viandes, charcuterie, fromage, traiteurs, etc.), plats vendus chauds ou à température ambiante après élaboration magasin (ex : poulets rôtis), steaks hachés et abats réfrigérés préemballés ou non, viande hachée et préparations de viande fabriquées à partir de viande hachée réfrigérées fabriquées sur place préemballés ou non, produits réfrigérés détériorés ou abîmés ou présentant un aspect anormal, boissons alcoolisées.

C) PEUT-ON RECUPERER DE LA NOURRITURE DANS UNE POUBELLE ?

Il n'est pas interdit de récupérer de la nourriture dans une poubelle dès lors que celle-ci a été placée sur la voie publique, les déchets étant considérés comme des *res delictae*, c'est-à-dire des choses volontairement abandonnées par leurs anciens propriétaires, qui peuvent dès lors être appropriées par ceux qui les récupèrent. En revanche, il est théoriquement interdit de fouiller dans une poubelle pour récupérer des aliments à partir du moment où elle est située dans une propriété privée : un parking de supermarché, une déchetterie... À noter toutefois que la jurisprudence considère que **le fait de soustraire des produits périmés, mis à la poubelle dans l'attente de leur destruction, ne constitue pas pour autant du vol (voir la [décision de la Cour de Cassation en date du 15 décembre 2015](#))**. Dans la continuité du mouvement alternatif du « freeganisme », qui se caractérise par un régime alimentaire déchétarien, de nombreuses initiatives de **glanage militant et solidaire** se développent, principalement dans les villes et les zones périphériques où sont implantés des centres commerciaux. Ces initiatives témoignent d'une critique des systèmes de production, de distribution et de consommation actuels, générant du gaspillage alimentaire et laissant à la marge une partie de la population fragilisée économiquement. L'exemple de la démarche des Gars'pilleurs, initiée à Lyon en 2013 et qui s'est progressivement diffusée dans d'autres territoires en France, illustre l'ampleur de cette dynamique au niveau national. Une autre initiative intéressante à mentionner est celle de la Tente des Glaneurs, lancée à Lille en 2010 et désormais active dans d'autres villes comme Caen, Grenoble et Paris. Son objectif est de redistribuer gratuitement des surplus de fruits et de légumes collectés sur des marchés à des particuliers en situation précaire ou difficile, permettant ainsi d'organiser le glanage dans des conditions plus dignes.

Plus d'informations : fiche descriptive de l'action menée par [La Tente des Glaneurs](#) (antenne parisienne) ; site Internet des [Gars'pilleurs](#).

D) POURQUOI CERTAINS COMMERÇANTS ASPERSENT-ILS D'EAU DE JAVEL LES ALIMENTS QU'ILS JETTENT ?

Les produits soumis à une date limite de consommation (produits frais, charcuterie, viande) doivent être détruits dès lors que leur DLC est dépassée afin d'éviter des intoxications et donc l'engagement de la responsabilité du distributeur devant les tribunaux. En revanche, pour les produits soumis à une date limite d'utilisation optimale (gâteaux, conserves...), leur gestion est laissée à la libre appréciation du distributeur, qui peut décider de les solder, les donner à des associations ou bien encore en faire profiter son personnel. Depuis l'adoption de la [loi du 11 février 2016](#), les distributeurs ne peuvent plus délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation ou à toute forme de valorisation (valorisation en alimentation animale, compostage et méthanisation). Cette mesure entend mettre fin à la pratique du versement d'eau de javel sur les produits observés chez quelques distributeurs. Les distributeurs ne respectant pas cette disposition encourt une peine

de 3 750 € d'amende ainsi qu'une peine complémentaire d'affichage ou de diffusion de la décision prononcée. La destruction d'un aliment pour des raisons de sécurité sanitaire prime bien évidemment sur cette disposition dont la portée est avant tout symbolique et difficilement applicable dans les faits¹⁰.

Plus d'informations : [Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11/02/2016](#).

E) EXISTE-T-IL DES COMMERÇANTS OU DISTRIBUTEURS QUI MENENT DES ACTIONS POUR REDUIRE LEUR GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Certains distributeurs mettent en place des politiques pour réduire leur gaspillage de produits : réduction de la taille des linéaires et des bacs d'exposition, ajustement des commandes, formation des personnels, projet de transformation des fruits et légumes abîmés en soupes et jus¹¹, vente de fruits et légumes ne correspondant pas aux normes esthétiques en vigueur dans le secteur¹², etc. On peut citer de nouveau l'exemple de l'hypermarché E. Leclerc de Templeuve qui, à partir d'un état des lieux du gaspillage alimentaire du magasin, a développé plusieurs actions phares dont la meilleure gestion des rayons, la sensibilisation des salariés et clients ainsi que la transformation des produits non commercialisables pour être revendus sous forme de jus et de smoothies. Le magasin est aussi partie prenante du « social business » [BON et Bien](#)¹³ qui réunit McCain, Randstad et les Banques Alimentaires. D'autres enseignes affichent également des politiques anti-gaspi', à l'instar de Carrefour qui a par exemple allongé les dates limites de consommation (DLC) sur 350 références, mis en place des « coachs » anti-gaspi', sensibilisé ses fournisseurs et créé un site Internet spécifique pour sensibiliser ses consommateurs clients. Certains distributeurs ont également créé des magasins spécialisés dans la vente de produits présentant des emballages défectueux et de produits ayant des dates de durabilité minimale (DDM) dépassées, comme c'est par exemple le cas du supermarché WeFood au Danemark (voir [cet article](#)) ou encore de la supérette Kady Rusé à Ploudaniel, dans le Finistère (voir [cet article](#)). Enfin, on peut signaler que des magasins de plusieurs enseignes participent à l'initiative du collectif des « Gueules cassées » : mise en place d'une étiquette sur les fruits et légumes

¹⁰ Le cabinet d'avocat d'Arnaud Gossement note dans une [analyse](#) du texte qu'« une personne souhaitant rechercher la responsabilité d'un distributeur pour destruction d'inventaires devra donc rapporter une preuve délicate en démontrant, principalement : que des règles de sécurité sanitaire des aliments n'imposait pas cette élimination, que ledit distributeur a agi 'délibérément' (ce qui suppose de rapporter la preuve délicate d'un 'élément intentionnel' caractérisé), que ce sont bien des personnes physiques susceptibles d'engager la responsabilité de la personne morale qui ont agi, que cet acte n'est pas isolé, que la conséquence de l'acte est de rendre des produits inconsommables ou impropres à 'toute autre forme de valorisation' ».

¹¹ Bars à soupes réalisées à partir de légumes non commercialisés - Fondation Carrefour, en collaboration avec l'A.N.D.E.S. et le groupe SEB.

¹² Supermarchés Edeka et Rewe en Allemagne, Coop en Suisse, Sainsbury's en Angleterre...

¹³ Avec le soutien du GAPPI (Groupement des Agriculteurs Producteurs de Pommes de terre pour l'Industrie), BON et Bien collecte les écarts de tri auprès de cultivateurs régionaux faisant partie du réseau des agriculteurs partenaires de McCain. Ces légumes sont ensuite transformés en soupes, vendues ensuite dans les centres E. Leclerc de la région. Les salariés de Bon et Bien sont recrutés localement parmi des chômeurs de longue durée et bénéficient d'un parcours de formation d'un accompagnement de la part des agences Randstad.

« moches » vendus à prix réduit, pose de stickers -50% sur les produits proches de leur date limite de consommation, vente d'une gramme de produits présentant des défaut de calibre, de forme ou de couleur (camemberts, céréales, etc.). Ces démarches comprennent cependant des limites. La vente de produits « moches » s'appuie en effet sur l'idée selon laquelle la vente de produits esthétiquement parfaits et bien calibrés ne dépend que des comportements d'achat du consommateur alors qu'en amont, les transformateurs et les distributeurs contribuent aussi à la définition de cette offre. La question de la vente au rabais de ces produits pose aussi des interrogations : la solution ne serait-elle pas plutôt de promouvoir un prix identique et juste (pour le producteur et le consommateur) sur tous les produits, qu'importe leur aspect ? Par ailleurs, la mise en place de rayons à dates courtes avec des prix promotionnels en magasin peut générer du gaspillage en empêchant la redistribution des denrées aux associations d'aide alimentaire.

Plus d'informations : Fiche Optigede « [Réduction du gaspillage alimentaire dans les supermarchés E. Leclerc de Templeuve, Wattrelos et Lille-Fives](#) » (actualisation 2014) ; « [Réduire le gaspillage alimentaire sur le lieu de vente](#) », GreenCook, 2014 ; site Internet de [BON et Bien](#) ; site Internet de [Carrefour](#) dédié au gaspillage alimentaire ; site Internet des [Gueules Cassées](#).

6. LE GASPILLAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE

A) QUE REPRESENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

De nouveau, ces chiffres s'appuient sur des estimations faites à partir de faibles échantillons, ils sont donc à interpréter et à utiliser avec précaution.

15% des repas principaux des Français (déjeuner et dîner) sont pris hors du domicile, dont 48% en restauration collective (enseignement, santé, administration et entreprise). D'après une étude du Ministère de l'agriculture¹⁴, les pertes et gaspillages alimentaires représentent en moyenne **167g/personne/repas pour la restauration collective**. Les chiffres varient en fonction du type d'établissement. Par exemple, pour le milieu scolaire, les pertes et gaspillages sont évalués à 147g/personne/repas, avec des variations selon le type d'établissement : 120g dans une école primaire, 185g dans le secondaire et 135g à l'université. Cela représente souvent 1 repas gaspillé sur 3 consommés. Dans les structures médico-sociales et de santé, les pertes et gaspillages alimentaires sont plus élevées : 264g/personne/repas. Dans son étude de 2016, l'ADEME estime quant à elle que **les pertes et gaspillages alimentaires de la restauration collective sont de l'ordre de 20%**, soit en moyenne **116g/personne/repas**. Les restes d'assiettes non consommés représenteraient plus de la moitié du gaspillage enregistré, ce qui peut notamment traduire une mauvaise adéquation de l'offre et de la demande (portions trop grandes, plats ne correspondant pas aux attentes gustatives des convives, etc.). Dans l'ancienne région de Basse-Normandie, le gaspillage alimentaire en restauration collective a aussi fait l'objet d'un état des lieux : il a été estimé à plus de 10 000 tonnes de déchets par an, soit 15% du gaspillage alimentaire total généré au niveau régional. Ce gaspillage alimentaire a aussi un coût économique non négligeable qui a pu être évalué grâce à des données issues d'observations de terrain. Ainsi, selon la DRAAF et l'ADEME Basse-Normandie (devenue ADEME Normandie), pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage alimentaire représente en moyenne, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés pour un coût moyen de 20 000 € par an. Pour un collège de 500 convives, on estime le gaspillage alimentaire à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de 22 000 repas pour un coût moyen annuel de 33 000 €. Pour un lycée de 800 convives, le gaspillage alimentaire s'élève à plus de 24 tonnes par an, soit l'équivalent de 40 000 repas pour un coût moyen de 70 000 € par an. Et pour une maison de retraite de 30 résidents, le gaspillage peut être estimé à 3,2 tonnes annuelles, soit l'équivalent de 13 000 repas pour un coût de 19 000 € par an.

Plus d'informations : [« Pertes et gaspillages alimentaires – Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur \(distribution et restauration\) et en restauration collective »](#), Ministère de l'Agriculture, 2011 ; [« Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective – Guide pratique »](#), ADEME, Ministère de l'Écologie, 2015 (adaptation du [guide](#) du CREPAN et de l'ADEME

¹⁴ [« Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe \(restauration et distribution\) »](#), MAAPRAT, 2011.

Basse-Normandie, 2014) ; [« Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »](#), ADEME, 2016.

B) QU'EST-CE QUE LE GEM-RCN ?

Le GEM-RCN est le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition qui a établi un guide pour acheteurs publics, une **recommandation** relative à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective. Les recommandations principales concernent le nombre de plats servis au cours d'un repas, la variété des plats proposés, la mise à disposition de portions de taille adaptée et la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

Plus d'informations : [« Recommandation nutrition »](#), GEM-RCN, version 2.0, juillet 2015.

C) LES RECOMMANDATIONS DU GEM-RCN SONT-ELLES OBLIGATOIRES ?

Il s'agit de **recommandations et non d'obligations**. Cependant, certaines collectivités choisissent d'appliquer les recommandations du GEM-RCN en les imposant aux fournisseurs dans le cahier des charges.

D) EXISTE-T-IL DES OBLIGATIONS DE GRAMMAGE ?

Oui, pour la restauration scolaire (de la maternelle au lycée, public comme privé). L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire impose des grammages **uniquement pour les produits prêts à consommer fabriqués par des fournisseurs extérieurs**. Il s'agit des nems, crêpes, friands, steaks hachés, poissons panés, glaces, mousses... L'objectif de cet arrêté est notamment de lutter contre l'obésité. Pour les autres services de restauration (établissements universitaires, établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires), les décrets n°2012-141 à n°2012-145 du 30 janvier 2012 fixent les principes à respecter pour assurer une qualité nutritionnelle suffisante des repas.

Plus d'informations sur les obligations nutritionnelles en restauration scolaire : [« Questions/réponses destinées aux gestionnaires sur les règles nutritionnelles en restauration scolaire »](#), Ministère de l'Agriculture, 2013 ; [Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire](#) ; [Décret n°2012-141 du 30/01/2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration universitaire](#) ; [Décret n°2012-142 du 30/01/2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements pénitentiaires](#) ; [Décret n°2012-143 du 30/01/2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements de santé](#) ; [Décret n°2012-144 du 30/01/2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services](#)

[de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux](#) ; [Décret n°2012-145 du 30/01/2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans.](#)

E) LES DENREES ALIMENTAIRES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PEUVENT-ELLES ETRE DISTRIBUEES A L'AIDE ALIMENTAIRE ?

Comme pour les commerces et les distributeurs, la restauration collective peut donner aux structures d'aide alimentaire des plats non servis, du pain, des fruits et légumes... Il convient d'appliquer les mêmes règles que pour la conservation sur place pour un repas ultérieur (on les retrouve dans la note de service 2011-8117). Par ailleurs, l'établissement doit solliciter une dérogation à l'agrément, étant donné qu'en livrant l'association elle sort du cadre de la remise directe. En cas de problème, comme précisé plus haut, « la responsabilité du donateur n'est engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise, au même titre que le reste des denrées produites ou distribuées. ». Exemples : le Syndicat intercommunal restauration collective Cénon Floirac donne à l'aide alimentaire ses plats non servis (témoignage en [vidéo](#)) ; la Banque Alimentaire récupère auprès de l'EPARC, établissement de restauration scolaire à Angers, des fruits, yaourts, fromages ou gâteaux emballés non consommés (détails [ici](#)) ; le lycée agricole de Reinach donne ses surplus de repas à la Cantine Savoyarde qui vient en aide aux plus démunis (descriptif [ici](#))...

Plus d'informations : [Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117](#) du Ministère de l'Agriculture, 23 mai 2011 (pages 22-23) ; Pour la dérogation : [Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale](#) (articles 12 à 15) ; « [Restauration collective : guide pratique et réglementaire pour donner aux associations d'aide alimentaire](#) », DRAAF Rhône-Alpes, 2013.

F) UNE CANTINE PEUT-ELLE DONNER SES DECHETS ALIMENTAIRES A DES ANIMAUX (DOMESTIQUES, DE COMPAGNIE, D'ELEVAGE...) ?

Il n'est pas interdit de donner des restes alimentaires aux animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine : animaux de compagnie, chiens dans les chenils, chevaux dans les centres équestres, animaux dans les zoo et les cirques... En revanche, pour des raisons sanitaires, **la réglementation interdit de nourrir les animaux d'élevage destinés à la consommation humaine avec des restes alimentaires dès lors qu'ils contiennent des SPA de catégorie 3** (il s'agit essentiellement de produits instables tels que le lait et ses produits dérivés, les œufs, les anciennes denrées animales cuites ou cuisinées et les déchets de cuisine et de table). Un guide réalisé par la CCI de Saône-et-Loire, avec le soutien de l'ADEME Bourgogne, précise que « *la mise en place d'une filière de valorisation en alimentation animale doit recevoir l'autorisation de l'autorité sanitaire compétente. Dans tous les cas, elle nécessite l'existence d'une filière locale et exige : la mise en place d'une convention ; des modalités de transport et de prise en charge conformes aux exigences sanitaires ; la validation par les services*

vétérinaires départementaux est indispensable ; la traçabilité des biodéchets ; le respect des règles d'hygiène, de transport et de stockage en matière d'alimentation animale ».

Plus d'informations : [Règlement \(CE\) n° 1774/2002](#) du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ; Guide pratique et réglementaire « [Restauration collective – Donner aux associations d'aide alimentaire](#) », DRAAF Rhône-Alpes, 2013 ; « [Guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenir](#) », Ministère de l'Agriculture ; « [Biodéchets : valorisation et premières pistes de réduction – Guide pratique](#) », CCI Saône-et-Loire, 2014.

G) EXISTE-T-IL DES CANTINES QUI MENENT DES ACTION POUR REDUIRE LEUR GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective est devenue un véritable enjeu car cela représente un coût économique mais c'est également une problématique en termes d'équilibre alimentaire pour les convives. Certains restaurants ont donc mis en place un programme visant à diminuer le gaspillage des denrées. On peut citer l'exemple de la cantine de Blanquefort en Gironde qui travaille sur le temps passé par les enfants à table (voir ce témoignage en [vidéo](#)), de l'école communale d'Ouistreham, accompagnée par le CREPAN, association membre de FNE (voir cet [article](#)) et des établissements qui ont mis en place une démarche Zéro Gaspil' (voir cette [vidéo](#)), en partenariat avec Mille et un Repas. On peut également évoquer la démarche de certaines collectivités, comme la Région des Pays de la Loire (voir cet [article](#)), la Ville de Saint-Etienne (voir cet [article](#)) ou encore la commune de Mouans-Sartoux (voir [cet article](#)), qui misent sur des produits de qualité issus de circuits courts et de proximité pour réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire – en réduisant le nombre d'intermédiaires – et au niveau des convives – en augmentant leur appétence pour les plats préparés (voir également la plateforme [Agrilocal](#) qui met en relation des fournisseurs locaux et des acheteurs publics ayant une mission de restauration collective). Le cercle est souvent en vertueux : en diminuant le gaspillage alimentaire, les établissements réalisent des économies (voir [l'infographie](#) du Conseil Général de l'Isère) et peuvent ainsi généraliser le recours à des produits biologiques, locaux et de saison. C'est aussi l'occasion de mettre en place des actions d'éducation à l'alimentation durable auprès des convives et des personnels. À noter que [l'article 102](#) de la loi de transition énergétique pour la croissance verte prévoit **l'obligation, pour l'Etat et ses établissements publics, de mettre en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective** dont ils assurent la gestion. Une [proposition de loi](#) visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation est également en discussion au Parlement depuis début 2016. Le texte initial prévoit l'introduction de 40% de produits locaux et de saison dans les cantines publiques en 2020 et 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Plus d'informations : « [Favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective – Guide pratique](#) », Ministère de l'Agriculture, 2014 ; « [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective – Guide pratique](#) », ADEME, Ministère de l'Ecologie, 2015 (adaptation du [guide](#) du CREPAN



et de l'ADEME Basse-Normandie, 2014) ; [vidéo](#) de l'opération « Faut pas gâcher ! » au lycée Stendhal de Milan, France Nature Environnement, 2015.

7. LE GASPILLAGE EN RESTAURATION COMMERCIALE

A) QUE GASPILLE UN RESTAURANT COMMERCIAL ?

De nouveau, ces chiffres s'appuient sur des estimations faites à partir de faibles échantillons, ils sont donc à interpréter et à utiliser avec précaution.

15% des repas principaux des Français (déjeuner et dîner) sont pris hors du domicile, dont 52% en restauration commerciale (restauration traditionnelle, gastronomique et restauration rapide). Selon le Ministère de l'agriculture, les pertes et gaspillages alimentaires représentent en moyenne **211g/personne/repas** pour la restauration commerciale, avec des variations selon le type de service : 230g/personne/repas en restauration traditionnelle, 229g/personne/repas dans la restauration gastronomique et 175g/personne/repas pour la restauration rapide. L'étude de l'ADEME de 2016 indique quant à elle que **le taux de pertes et gaspillages alimentaires en restauration commerciale est en moyenne de 27%**, dont 12% de produits périmés ou abîmés, 4% de produits préparés mais non consommés et 11% de restes d'assiettes. Rapporté à chaque convive, cela correspond à un gaspillage de **157g/personne/repas**.

Plus d'informations : « [Pertes et gaspillages alimentaires – Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur \(distribution et restauration\) et en restauration collective](#) », Ministère de l'Agriculture, 2011 ; « [De la mise en place du tri des biodéchets à sa généralisation – Opération pilote de tri des biodéchets dans 80 établissements de restauration parisiens](#) », ADEME, 2015 ; « [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) », ADEME, 2016.

B) QU'EST-CE QU'UN « DOGGY BAG » ET EST-IL POSSIBLE DE GENERALISER CETTE PRATIQUE EN FRANCE ?

Plutôt que de jeter le reste du contenu de son assiette lorsque l'on n'a plus faim au restaurant, il est possible de repartir avec ses restes dans un « doggy bag ». Cette pratique, très répandue dans les pays anglo-saxons, tend aussi à se développer progressivement en France. Une enquête menée dans le cadre d'une campagne de la DRAAF Rhône-Alpes révèle que 90% des Français sont favorables à une promotion du « doggy bag », 78% l'estiment compatible avec notre gastronomie et 75% se disent prêts à l'utiliser. Face aux nombreuses interrogations et inquiétudes exprimées par les restaurateurs, la DRAAF a aussi édité une note pratique visant à faciliter l'usage du « doggy bag », valorisé sous l'appellation déposée de « Gourmet Bag », et à rappeler la réglementation sanitaire en vigueur autour de cette pratique. Cette note précise notamment que les clients des restaurants achètent des plats qui, en conséquence, leur appartiennent. Ils peuvent donc demander à emporter leurs restes. D'un point de vue réglementaire, **rien ne s'oppose non plus à ce qu'un restaurateur donne à emporter ce qui n'a pas été consommé d'un plat ou d'un menu**. Cette pratique relève du secteur domestique privé,

pour lequel le Paquet Hygiène ne s'applique pas. **La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur** et il n'est donc pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée. Des informations complémentaires sont disponibles sur le site gourmetbag.fr qui présente également les restaurateurs engagés dans cette démarche. Dans tous les cas, la mise en place d'un « doggy bag » dans un restaurant ne constitue pas une réponse suffisante pour lutter contre le gaspillage alimentaire qu'il génère. **Pour avoir du sens, cette démarche doit être précédée et complétée d'initiatives ayant pour objectif de réduire les quantités de gaspillage produites en cuisine et en salle. Par ailleurs, la question des contenants est fondamentale. Ces derniers doivent bien sûr être adaptés (aptitude au contact alimentaire, étanchéité, etc.) mais aussi réemployables et réutilisables. L'enjeu de la diminution du gaspillage alimentaire ne doit pas entraîner une production de déchets d'emballages supplémentaires, cela n'aurait aucun sens.**

Plus d'informations : [Informations sur le Paquet Hygiène](#) sur le site du Ministère de l'Agriculture ; « [Proposer un gourmet bag – Note réglementaire](#) », DRAAF Rhône-Alpes, 2014 ; « [Gourmet bag – Un geste anti-gaspi simple et gourmand – Une pratique en plein essor en France](#) », DRAAF Rhône-Alpes, 2015.

C) EXISTE-T-IL DES RESTAURANTS QUI S'IMPLIQUENT-ILS DANS LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

En 2012, FNE et plusieurs de ses associations membres ont mené des opérations témoins auprès de restaurants, entre autres. Dans ce contexte, ont été identifiées des bonnes pratiques mises en place par ces restaurants permettant de limiter le gaspillage alimentaire en cuisine et en salle telle que le travail en flux tendu pour éviter la péremption des denrées, la bonne connaissance des modes de conservation, la création d'un « menu dégustation » ou d'un « menu du jour » en fonction des produits présents en cuisine, la prise en compte spécifique des groupes avec un choix de plats à l'avance. On peut notamment citer les initiatives de plusieurs restaurants parisiens, à l'instar du [Simone Lemon](#) (voir [cet article](#)) qui cuisine des fruits et légumes hors calibres achetés à des producteurs franciliens et qui propose des buffets en self-service avec des assiettes facturées au poids, permettant aux clients de manger à leur faim sans laisser de restes. Le [Freegan Pony](#) (voir [cet article](#)) se présente quant à lui comme une cantine participative qui propose chaque jour un nouveau menu, composés à partir de fruits et légumes invendus récupérés à Rungis. De son côté, François Pasteau, chef du restaurant [L'Epi Dupin](#) (voir [cet article](#)), met un point d'honneur à lutter contre le gaspillage alimentaire en respectant les ingrédients et en les utilisant à 100% dans ses recettes.

Plus d'informations : webdoc opération coaching-frigo (épisodes [1](#), [2](#) et [3](#)), FNE, 2012 ; « [Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective](#) », Conseil Départemental de la Gironde, 2012 ; « [Lutter contre le gaspillage dans son restaurant – Bonnes pratiques de chefs](#) », UMIH, 2015.

8. LE GASPILLAGE AU NIVEAU DE LA CONSOMMATION AU FOYER

A) COMBIEN UN CITOYEN FRANÇAIS JETTE DE NOURRITURE PAR AN ?

D'après une étude foyers témoins de l'ADEME, **un Français gaspille en moyenne 32 kg de nourriture par an, soit 41 grammes par repas**. Ce dernier chiffre peut sembler faible, presque invisible, ce qui explique souvent le sentiment de la plupart des consommateurs de ne pas gaspiller (82% des Européens pensent qu'ils ne gaspillent pas ou peu¹⁵), d'autant plus qu'il s'agit d'un gaspillage diffus qui comprend les restes de repas mais aussi les restes de préparation, les oublis dans le frigo et les placards... Toujours selon cette même étude, le gaspillage des Français se répartit de la manière suivante : 31% de légumes, 24% de liquides, 19% de fruits, 12% de riz/pâtes/céréales/légumineuses, 4% de viande/poisson, 4% de pain, 3% de produits de crèmeries, 2% de plats préparés et 1% de produits sucrés (hors liquides). L'ADEME évalue le coût annuel du gaspillage alimentaire pour les ménages à **159€ par personne** (dont 125 € de coûts directs¹⁶ liés à l'acte d'achat), soit l'équivalent de **7,7 % de leur budget dédié à l'alimentation**. L'étude publiée en 2016 par l'ADEME sur les pertes et gaspillages alimentaires tout au long de la chaîne propose des résultats un peu moindres, dus à la différence de l'échantillon. Ainsi, dans ces travaux, le gaspillage alimentaire au stade de la consommation à domicile s'élève à environ **32g/personne/repas, soit 26 kg/personne/an**. La répartition par produits varie également par rapport à l'étude foyers témoins de 2014, mais les légumes restent le principal poste de gaspillage (21%), suivis par les fruits (13%), le pain (13%), les produits laitiers – hors lait (13%), le lait (12%), la viande (11%), les boissons – hors lait (7%), les conserves (1%), le poisson (0,3%) et les produits surgelés (0,4%)¹⁷. Cette étude souligne aussi le fait que **le gaspillage constaté en restauration (collective et commerciale) est 4 fois plus élevé qu'au domicile, alors que la consommation hors foyer ne représente que 15% du total des repas consommés**.

Plus d'informations : [Espace Eco-citoyen](#) de l'ADEME ; « [La composition des ordures ménagères et assimilées en France](#) », ADEME, 2010 ; « [Résultats des caractérisations du gaspillage alimentaire dans les ordures ménagères et assimilées](#) », France Nature Environnement et Verdicité, 2011 ; « [Opération foyers témoins pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire des ménages](#) », ADEME, 2014 ;

¹⁵ Eurobaromètre sur les attitudes des européens face à la bonne utilisation des ressources, février 2011.

¹⁶ Le coût total du gaspillage alimentaire par personne et par an est évalué à 158,70 € dont 125,40 € de coûts directs liés à l'achat des produits et 33,30 € de coûts indirects qui incluent par exemple le coût du transport des produits du magasin jusqu'au domicile, le coût de l'utilisation des appareils de cuisson et de réfrigération, le coût du traitement des déchets... Les coûts indirects ne sont donc visibles pour le consommateur lorsqu'il achète un produit, ils se rajoutent dans d'autres dépenses annexes (taxes d'ordures ménagères, factures de consommation d'électricité dans le logement, dépenses liées à la voiture, etc.).

¹⁷ En 2011, FNE a réalisé avec le bureau d'études Verdicité une opération similaire de caractérisation du gaspillage alimentaire. Les résultats indiquaient que le gaspillage d'un Français s'élevait à plus de 20 kg/an et se répartissait de la manière suivante : 24% de restes de repas, 24% de fruits et légumes, 20% de produits entamés, 18% de produits non déballés et 14% de pain.

« Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », ADEME, 2016.

B) Y A-T-IL DES « PROFILS » PLUS GASPILLEURS QUE D'AUTRES ?

On remarque qu'il est difficile d'établir un « profil » de gaspilleur dans la mesure où il diffère en fonction des études. Certaines enquêtes révèlent des différences de gaspillage en fonction du lieu de vie comme c'est le cas de l'étude qui a été réalisée pour l'enseigne ALBAL, relayée par l'institut de sondage The ConsumerView en juin 2011. Celle-ci indique que le gaspillage alimentaire des consommateurs franciliens est supérieur aux autres régions (114,5 kg/habitant/an en Ile-de-France contre 66,8 kg en Auvergne, Limousin, Poitou-Charentes, Centre et Rhône-Alpes). Dans tous les cas, **une chose est certaine : le gaspillage concerne tout le monde, peu importe l'âge, le niveau de vie ou le milieu social.**

C) QUE PEUT FAIRE UN CITOYEN POUR REDUIRE SON GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Pour éviter de gaspiller des aliments, un citoyen peut adapter ses pratiques au moment de l'achat (privilégier les circuits courts, acheter en fonction de ses besoins, choisir des produits en vrac et à la découpe...), lors de la préparation des repas (bien doser les portions, accommoder les restes...) puis lors de leur conservation (ranger son frigo et ses placards en respectant la règle du 1^{er} entré-1^{er} sorti, utiliser des boîtes hermétiques, réaliser ses propres conserves, faire de la confiture...). Il existe également des ateliers collectifs de cuisine qui permettent d'apprendre à cuisiner dans la convivialité, tout en découvrant des gestes anti-gaspi', à l'image des ateliers organisés par plusieurs associations du mouvement FNE ([FNE Midi-Pyrénées](#), [Charente Nature](#), [Sologne Nature Environnement](#), [Sarthe Nature Environnement](#), [Verlin Vers l'Autre](#), [Ondine](#), [FRAPNA Loire](#), etc.) ou encore par le mouvement Disco Soupe. Enfin, de nombreuses applications se développent pour aider les consommateurs à réduire leur gaspillage alimentaire et à bénéficier de « bons plans » chez les commerçants à proximité de chez eux : [Optimiam](#), [Checkfood](#), [Zéro-Gâchis](#), etc.

Plus d'informations : [Livret de recettes « À vos tabliers ! »](#), France Nature Environnement, 2013/2015 ; site Internet du mouvement [Disco Soupe](#).