

CONCOURS de : Inspecteur interne de la CCRF

Épreuve : N°1 Rédaction d'une note

omique, même si les
deurs toute la chaîne est

due à cause, par
respecter.

ites et

es

bruteurs

17,5

Un milliard de personnes souffre de la faim dans le monde alors que nous gaspillons la moitié de la production mondiale.

Longtemps banalisé comme un dommage collatéral de notre société de surconsommation, le gaspillage alimentaire est devenu un véritable sujet de préoccupation pour les décideurs depuis plusieurs années.

La lutte contre le gaspillage alimentaire largement évoqué dans la presse économique interroge sur la situation actuelle.

Dans une première partie sera dressé un état des lieux du gaspillage alimentaire, mettant en perspective les chiffres du gaspillage, présentant les acteurs concernés et les mesures prises par l'action publique pour le réduire.

Dans une seconde partie seront analysées les pistes d'amélioration envisagées, qu'elles émanent de l'action publique, d'initiatives citoyennes avec un focus sur l'importance de la prévention dans la lutte anti-gaspi.

I. Etat des lieux du gaspillage alimentaire et en Europe.

Programme national
National de fr.

Les po
et.

En France, le gaspillage alimentaire a été défini en 2013 comme "Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée. Si des définitions différentes parfois, le poids des chiffres interpelle les décideurs tant les enjeux économiques, environnementaux et sociaux sont importants.

a) Le Poids des chiffres en France et en

l'Europe:

Selon l'Ademe, en France chaque année 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées. Ces pertes représentent 18% de la production alimentaire française et même 21% pour la filière "volaille" et 30% pour celle de la pêche et de l'aquaculture. Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire précise qu'il s'agit de 150 kg de nourriture par an et par personne qui sont perdues. Le coût de ces pertes serait estimé à 16 milliards d'euros par an et dégageait plus de 15 millions de tonnes équivalent CO₂.

En ce qui concerne l'Europe, si l'harmonisation des définitions et des méthodes de quantification n'a pas encore pu le faire, il est possible de relever quelques chiffres éloquentes fournis par des groupes de travail. En Grande Bretagne, le WRAP annonce 156 kg de nourriture perdue par personne et par an, pour l'Union Européenne, le projet Fusion s'estime à 110 kg par personne et par an.

Si les chiffres diffèrent un peu, toutes les études indiquent quant à elles que c'est au stade de la consommation à domicile que la majorité des pertes et gaspillage survient.

Toutefois les études et analyses montrent aussi que tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont concernés.

b) Les acteurs du gaspillage alimentaire

Comme le précise la presse économique, même si les consommateurs sont les plus gros gaspilleurs toute la chaîne est concernée, de "la fourche à la fourchette".

Dès la production 4% des volumes sont perdus à cause, par exemple des normes de calibrage ou de quotas à respecter.

Le stade de la transformation occasionne 4,5 de pertes et la distribution 3,3% lorsque notamment la gestion des stocks n'est pas optimale. Il est à noter que les distributeurs représentent un maillon influent sur le comportement des fournisseurs et des consommateurs. Ainsi, cautionner l'apposition de DLC excessivement courtes par les fabricants sur certains produits peut pousser les consommateurs à la surconsommation et donc au gâchis.

La restauration collective apparaît également comme ayant une responsabilité importante dans le gaspillage alimentaire.

À l'issue de ce constat que les mesures ont été prises par les pouvoirs publics pour tenter d'éradiquer ce phénomène.

C | Mesures prises :

En France, dès 2013, l'état s'est engagé en créant le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Trois^{ans} après, un premier bilan encourageant a pu être dressé en matière de diffusion de bonnes pratiques pour inciter à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour aller plus loin, le gouvernement a décidé d'élargir son action en créant un nouveau pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020. Il contient 4 axes stratégiques organisés autour de tous les acteurs qui il s'agit de suivre d'indicateurs, d'innovation, de formation, de sensibiliser le grand public et les professionnels. De nombreuses mesures ont été prises notamment l'inscription de la lutte contre le gaspillage alimentaire comme prioritaire dans

Programme national pour l'alimentation (PNA) et le Programme National de Prévention des Déchets (PNPD) 2014-2020.

Outre les campagnes de mobilisation des acteurs, les pouvoirs publics français ont actionné les leviers réglementaires et législatifs.

Dès 2003 le Code général des impôts s'est vu enrichi de l'article 238 bis permettant la défiscalisation des dons.

En 2015 la loi pour la transition énergétique et la croissance verte imposait une réduction du gaspillage aux restaurants collectifs de l'état.

En 2016, la France a voté une loi anti-gaspillage alimentaire dont une des mesures phares est l'obligation pour les BTS de plus de 400 m² de signer des conventions avec les associations d'aide alimentaire pour leur faire dons des invendus.

La loi EGALIM d'octobre 2018 est venue renforcer les dispositifs de loi de 2016 en étendant aux restaurants et aux industries de transformation l'obligation du don. Elle s'assure également que les commerces concernés par la loi de 2016 respectent bien le décret N°2019-30 du 11 avril 2019 quant à la qualité de la nourriture cédée aux associations.

La loi décline également les responsabilités au niveau local. Les collectivités locales se voient chargées de réaliser des états des lieux du gaspillage alimentaire en restauration scolaire. L'information des élèves sur le sujet est quant à elle renforcée.

La lutte anti-gaspi est étendue aux projets alimentaires territoriaux (PAT), outil efficace au niveau local.

Si les mesures mises en œuvre par l'action publique ne pourront être évaluées en terme de résultats que dans quelques années, des pistes d'amélioration peuvent d'ores et déjà être envisagées.

CONCOURS de : Inspecteur interne de la CCRF

Épreuve : n°1 Rédaction d'une note

concerne tous
lutter contre,
réglementaire
locales.
sein
ait

II - Pistes d'amélioration envisagées :

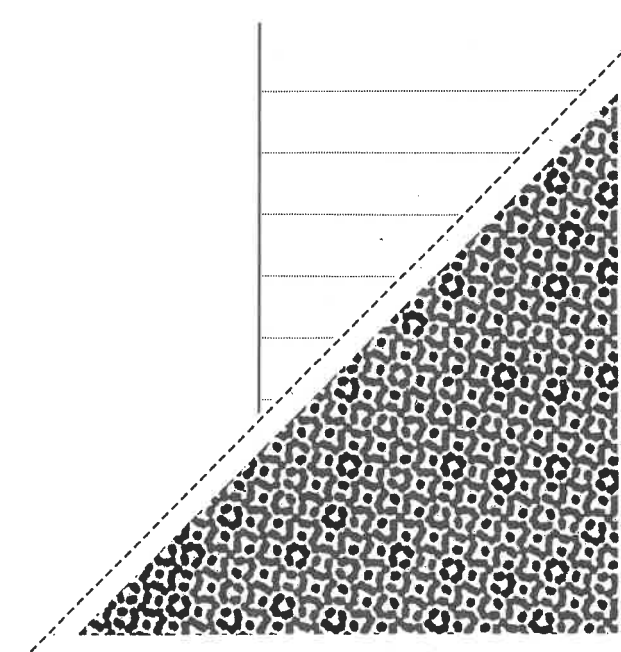
Elles se déclinent en trois volets.

a - Action publique :

Pour optimiser la portée des lois émises par le gouvernement en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, le cadre réglementaire doit évoluer. Ainsi, les contraintes d'étiquetage des denrées alimentaires pourraient s'avérer un frein dans le don alimentaire. De nouvelles règles devraient être mises en place pour que l'obligation de traçabilité soit moins contraignante.

b - Initiatives citoyennes et locales :

Institué par les pouvoirs publics de nombreux réseaux se sont créés qu'il s'agissent d'associations historiques comme la Croix Rouge, la Banque alimentaire ou les Restos du cœur, d'entreprises intermédiaires et sociales et les start-up qui créent des applications numériques pour favoriser la collecte des denrées alimentaires à destination des associations caritatives.



Toutefois une meilleure cohérence entre les acteurs pour une meilleure efficacité serait nécessaire.

Malgré tout, la prévention apparaît comme un moyen très efficace de lutte contre le gaspillage alimentaire.

c - La Prévention

Au stade de la consommation, éviter les pertes en rationalisant ses achats et en accommodant les restes apparaît comme une première piste à privilégier. Éviter la confusion entre DLC et DDM en est une autre.

En restauration collective, proposer des portions adaptées au public, mettre des poubelles à disposition et distribuer le pain en bout de chaîne apparaissent comme des solutions intéressantes.

Producteurs et transformateurs peuvent aussi réduire la taille de leurs emballages et des portions proposées à la vente, ce qui permettrait aux consommateurs de n'acheter que le nécessaire.

Si la prévention du gaspillage à domicile est un secteur où l'intervention publique est difficile, de plus en plus d'auteurs d'ouvrages scientifiques considèrent qu'elle est primordiale dans la lutte anti-gaspi.

Même si la valorisation des déchets est importante la lutte contre le gaspillage alimentaire passe par une politique de ressource alimentaire.

La valeur de l'aliment doit être redéfini.

Ainsi, le gaspillage alimentaire concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Chaque maillon peut contribuer à lutter contre, qu'il y soit contraint par un dispositif réglementaire ou qu'il s'agisse d'initiatives citoyennes locales.

Favoriser une alimentation durable au sein d'un nouveau modèle d'économie circulaire apparaît alors comme un enjeu majeur de notre société.