



Mardis du Quai Voltaire, 29 novembre 2022

Lutte anti-gaspillage alimentaire : l'économie circulaire en question dans le développement durable?

La préoccupation du gaspillage alimentaire est apparue au tournant du millénaire. En France, c'est le gaspillage des fruits et légumes qui a d'abord attiré l'attention. Au milieu de la pauvreté, y compris dans les pays industrialisés, le gaspillage est apparu comme un objet de scandale. A l'échelle mondiale, la FAO (l'organisation mondiale pour l'alimentation et l'alimentation, basée à Rome) s'est saisie du problème en estimant que 30 % de la production alimentaire mondiale était perdue ou gaspillée.

La dimension environnementale du gaspillage est également apparue dès les années 1990, peu après le « Sommet de la planète » à Rio en 1992. Le gaspillage des ressources mobilisées pour produire des biens inutilisés ne pouvait être concilié avec une saine gestion de l'environnement. On a estimé que 28 % des superficies cultivées mondialement et 250 km³ d'eau, soit trois fois le volume d'eau du lac Léman, étaient utilisés pour produire inutilement de la nourriture gaspillée.

En France, à l'initiative du député et maire de Laval Guillaume Garot, s'est constitué en 2013 un Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA), instrument de la politique publique française destiné à assurer une alimentation saine et sûre, produite dans des conditions environnementales et socialement optimales. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un des trois axes thématiques du PNA, les deux autres étant la justice sociale et l'éducation alimentaire. Le PNA comporte aussi deux axes transversaux : les projets alimentaires territoriaux et la restauration collective.

En France, la lutte contre le gaspillage alimentaire a été progressivement dotée d'une législation. Après le Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, celui-ci apparaît dans la loi de 2015 relative à la transition énergétique. En 2016, la loi dite « Garot » établit une hiérarchie des actions : d'abord favoriser la prévention du gaspillage, ensuite utiliser les invendus par le don ou la transformation et, à défaut : les valoriser dans l'alimentation animale ou les utiliser comme compost ou pour produire du méthane.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue une des cibles de l'Objectif du développement durable n° 12 de l'ONU (objectif relatif à la production et à la consommation durables). Les 17 Objectifs du Développement Durable (ODD), fixés à l'horizon 2030, ont relayé les Objectifs du Millénaire pour le Développement (OMD), adoptés en 2000 à l'horizon 2015. Les ODD ont été adoptés par l'Assemblée générale de l'ONU en 2015, peu après la célébration à Rio de Janeiro du 20e anniversaire du sommet de la planète (« Rio+20 »).

Pour le gaspillage alimentaire, la « cible » est de réduire de moitié d'ici à 2030 le volume de déchets à l'échelle mondiale. En 2016, le Conseil de l'Union européenne, qui estime la perte ou le gaspillage de denrées alimentaires à 88 millions de tonnes par an dans l'Union, s'est aligné sur cet objectif.

A partir de 2018, la loi EGalim en France, dans ses versions successives, a fixé des obligations aux distributeurs, aux opérateurs de restauration collective et à l'industrie agro-alimentaire. Mais c'est surtout l'Union européenne et, en France, la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie

circulaire (loi dite AGECE – anti-gaspillage et économie circulaire - de 2020) qui, en introduisant la notion d'économie circulaire, ont donné une importance singulière au sujet, désignant son rôle spécifique dans la transition environnementale, celui du recyclage et de l'économie des ressources. La lutte contre le gaspillage alimentaire a ainsi offert à la transition environnementale un moyen concret de changer les comportements et les mentalités populaires.

La lutte contre le gaspillage alimentaire a été incluse dans le Pacte vert de la Commission européenne. Elle apparaît plus précisément dans la proposition « De la ferme à l'assiette » (2020), volet agricole du Pacte vert publié en 2020 dans le cadre de la négociation de la nouvelle Politique agricole commune pour le septennat 2021-2027.

Cependant, recyclage et économie de ressources ne visent pas nécessairement le même objectif. En effet, le recyclage, lui-même émetteur de CO₂, tolère la surproduction et le gaspillage des ressources. L'économie des ressources appelle plutôt la sobriété dans la consommation et une économie de production frugale.

En France, dans l'Union européenne et à travers le monde, les initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire se sont multipliées. A titre d'exemples :

- En 2012, le logo les « Gueules cassées » a été créé en France par un groupe de producteurs de fruits et légumes et de consommateurs à l'instigation de Nicolas Chabanne, un entrepreneur social plus récemment connu pour le lancement de la marque « C'est qui le patron ? » dans le but d'écouler les produits non conformes aux standards de la grande distribution (fruits et légumes ayant des défauts de présentation ou de calibre) ou proches de la date limite de consommation.
- L'association SOLAAL a été créée en 2013 au moment du Pacte en 2013 pour rapprocher les donateurs des filières agricole et alimentaire des associations d'aide alimentaire. Cette association, qui rassemble un grand nombre d'organisations issues des secteurs agricole, industriel, de la grande distribution et des marchés de gros, a, depuis sa création, collecté 13.500 tonnes de produits agricoles frais et distribué l'équivalent de 27 millions de repas (soit en moyenne près de 3 millions de repas par an).
- *Too Good To Go* est une application digitale d'origine danoise créée en 2015 ; elle se développe en France et met en relation des utilisateurs avec des boulangeries, restaurants, super-marchés et autres.
- Le label anti-gaspi a pour vocation de valoriser les initiatives vertueuses et de promouvoir les objectifs de la loi AGECE.

Questions pour le 29 novembre 2022

1. Quel est l'enjeu climatique et environnemental véritable de la lutte contre le gaspillage alimentaire ? Comment cette lutte peut-elle encourager la sobriété et réduire l'émission de CO₂ ?
2. Quel est l'intérêt du secteur privé dans la lutte contre le gaspillage ? Quel moyen le secteur privé développe-t-il ? Peut-il générer des économies financières ?
3. Par rapport à l'objectif de réduction de 50%, comment sont mesurés les progrès ? Les incitations et les obligations sont-elles adaptées ? Quels leviers pourraient faire mieux ?
4. Pour les Agros, quels emplois et quelles occasions à saisir ? Agriculture ? Industrie agro-alimentaire ? Associations ? Recherche ? Administrations territoriales ou les institutions européenne ou internationales ?

Sources :

Conseil de l'Union européenne (2016). Résultat des travaux. Pertes et gaspillages alimentaires. Conclusions du Conseil. Réunion du 28 juin 2016.

Fougier, Eddy (2016) Lutte contre le gaspillage alimentaire, tour d'horizon des initiatives, Wikiagri, <https://wikiagri.fr/articles/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-tour-dhorizon-des-initiatives/8438#:~:text=En%20mati%C3%A8re%20de%20lutte%20contre%20le%20gaspillage%20alimentaire%2C%20l'une,l%C3%A9gumes%20et%20de%20consommateurs%20fran%C3%A7ais>

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire (2020) Programme national pour l'alimentation 2019-2023, territoires en action, <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-2019-2023-territoires-en-action>

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (2021 ?) Objectifs de développement durable. <https://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/fr/>

Planète Agro n° 6, juin 2020, numéro consacré à l'économie circulaire