

Groupement thématique : « Gaspillage »

Document 1

Le 16 octobre est la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Une journée symbolique pour sensibiliser les professionnels et les consommateurs à ne pas jeter inutilement de la nourriture. (...) Notre expert, Hanane Boutayeb, nous explique comment le ministère sensibilise les professionnels et les consommateurs et quelles sont les mesures mises en place pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Quels sont les enjeux du gaspillage alimentaire en France ?

Hanane Boutayeb : Toute nourriture destinée à la consommation humaine et qui à un stade de la chaîne alimentaire est dégradée, perdue ou jetée, constitue le gaspillage alimentaire. Il faut savoir qu'aujourd'hui 20% de la nourriture finit à la poubelle. Cela représente 150 kg par an et par personne. Dans le même temps, 5,5 millions de personnes ont bénéficié de l'aide alimentaire en 2017 et 8 millions de personnes étaient en insécurité alimentaire pour raisons financières. C'est parce que ce constat est socialement inacceptable, qu'il est un non-sens écologique, que la France a décidé de se mobiliser dès 2013 en lançant le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce pacte réunit l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire et a comme objectif de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Quelles sont les mesures mises en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

H.B. : Par la loi Garot du 11 février 2016, la France est le premier pays à s'être doté mondialement d'une loi aussi ambitieuse en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Deux mesures essentielles :

- L'interdiction des pratiques de destruction des denrées alimentaires encore consommables ;
- L'obligation pour les supermarchés de plus de 400 m² de passer un partenariat avec les associations d'aide alimentaire pour leur céder les invendus et éviter qu'ils ne soient jetés.

Par la loi du 30 octobre 2018, la France a franchi une nouvelle étape via deux nouvelles mesures :

- L'extension des mesures de la loi Garot aux secteurs de la restauration collective et des industries agroalimentaires ;
- L'obligation faite aux restaurants de fournir des « gourmet bags », « doggy bag » aux clients qui souhaitent ramener les restes de leur repas.

Autour du gaspillage alimentaire, un véritable écosystème s'est constitué. Il comprend les pouvoirs publics, les associations habilitées mais aussi de nombreuses entreprises qui se sont spécialisées dans la gestion du don alimentaire.

Comment sensibiliser les jeunes au gaspillage alimentaire ?

H.B. : Ce combat ne peut être mené sans les plus jeunes. L'éducation au gaspillage alimentaire est une nécessité. C'est pour cette raison que le ministère de l'Agriculture et le ministère de l'Éducation Nationale ont lancé le « défi zéro gaspi » dans 5 académies de France. Dès cette rentrée scolaire, les collégiens pourront proposer des projets concrets en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Sources : *Ministère de l'Agriculture*

Document 2

À la cantine du collège Max Jacob de Saint-Jean de la Ruelle, dans le Loiret, plus rien ne se perd, tout s'échange ! Afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire, la direction de l'établissement a en effet mis en place une simple table de troc. Une idée toute bête, mais qui change tout ! Explications.

Avant cette table de troc, si un élève s'apercevait à la fin de son repas qu'il n'avait plus d'appétit pour la portion de fromage qui lui avait paru si appétissante quelques minutes plus tôt, la portion de fromage en question se retrouvait à la poubelle, (tout ce qui sort de la chaîne du froid ayant interdiction d'y retourner). Maintenant, dans un cas similaire, l'élève est invité à déposer ce fromage sur la table de troc. Ainsi, elle n'aura pas été produite et achetée pour rien et fera plaisir à un élève qui, lui, a encore faim !

Ça vous semble dérisoire ? Eh bien détrompez-vous. Grâce à ce type de dispositions, le collège Max Jacob ne jette plus « que » 9 à 11 kilos de nourriture à la poubelle chaque jour... contre 27 à 32 il y a encore quelques temps !

Sources : <https://positivr.fr/table-de-troc-cantine-gaspillage-alimentaire/>

Document 3

