

N°11 : Réduire le « Gaspillage alimentaire ».

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ? Définition.

Dans l'étude réalisée par l'ADEME en 2018/2019 (1), lorsqu'on a déballé, pesé, classé et analysé les contenus des camions poubelles, des grilles de classification ont été utilisées. En ce qui concerne les aliments, trois catégories ont été utilisées : les « déchets alimentaires », les « produits alimentaires non consommés » et les « produits alimentaires non consommés sous emballages ».

Les « déchets alimentaires » correspondent aux restes de cuisine non consommables. Ce type de déchets ne fait pas partie de ce qu'on appelle le « gaspillage alimentaire ».

Graisses et huiles alimentaires usagées, marc de café, noyaux, épluchures, os, coquilles d'œufs sont des exemples de déchets alimentaires.

Les « produits alimentaires non consommés » correspondent à des produits alimentaires qui auraient pu être consommés à un moment donné, et aussi, à des produits alimentaires qui n'ont été que partiellement consommés. Ce type de déchets fait partie de ce qu'on appelle le « gaspillage alimentaire ».

Des exemples : pain, fruits, légumes, fromage, gâteaux, poisson, charcuterie, chocolat, herbes aromatiques, restes de viande et de poisson, bouteille de soda entamée et non vide.

Les « produits alimentaires non consommés sous emballages » sont constitués, par exemple, de yaourts pleins fermés, de sachets de produits congelés non ouverts, de barquettes d'aliments non ouvertes, de cannettes de boisson non ouverte. Ce type de déchets fait partie de ce qu'on appelle le « gaspillage alimentaire ».

A La Réunion, quelle quantité de déchets correspond au « gaspillage alimentaire » ?

D'après les résultats de la caractérisation des déchets faite par l'ADEME en 2018/2019 (1), en moyenne, on retrouve 10,9 kg de gaspillage alimentaire par habitant et par an dans les Ordures Ménagères Résiduelles (OMR). Plus précisément, dans les Ordures Ménagères Résiduelles, on trouve 9,9 kg par habitant et par an de « produits alimentaires non consommés », et on trouve 1 kg par habitant et par an de « produits alimentaires non consommés sous emballages ».

Cela représente un total de plus de 9 000 tonnes de déchets ménagers et assimilés par an.

Voilà l'analyse de l'ADEME (1) précédée des « clés » de lecture :

(1) Source : ADEME– MODECOM La REUNION Juillet 2018-Mars 2019 – Juin 2019

OMR : Ordures Ménagères Résiduelles (déchets collectés dans la poubelle en mélange)

RSHV : Recyclables Secs Hors Verre (déchets collectés dans la poubelle sélective, la poubelle jaune).


SPGD : Service Public de Gestion des déchets (il s'agit des collectes de déchets faites par les services publics).

SYDNE : Syndicat qui traite les déchets du Nord et de l'Est.

ILEVA : Syndicat qui gère les déchets de l'Ouest jusqu'au Sud.

4.1.1.1. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Tableau 137. Répartition des gisements gaspillage alimentaire dans les flux d'étude.

 Gaspillage alimentaire	OMR (t/an)	RSHV (t/an)	% provenant des OMR	% provenant des RSHV	Total	% dans les déchets collectés par le SPGD
SYDNE	3403	73	98 %	2 %	3476	2 %
ILEVA	5838	276	95 %	5 %	6115	2 %
TOTAL	9242	349	96 %	4 %	9591	2 %

Le **gaspillage alimentaire provient essentiellement des OMR (96 %)**.

Des actions de **sensibilisation du grand public** (campagnes anti-gaspi, sensibilisation dans les écoles etc.) et auprès des professionnels (grande distribution notamment) peuvent permettre de réduire ce gisement.

Au niveau national, la référence utilisée par l'ADEME est de 30 kg de gaspillage alimentaire par français et par an, cela comprend les gaspillages réalisés lors de la consommation à domicile et aussi à l'extérieur, dans la restauration. Le gaspillage alimentaire total qui comprend toutes les étapes du champ à l'assiette en passant par les industries, les transports et la distribution est estimé à plus de 90 kg par français et par an.

A La Réunion, qui produit le « gaspillage alimentaire » ?

Les 9 591 tonnes annuelles de « gaspillage alimentaire » proviennent de tous ceux qui font enlever leurs déchets par le Service Public de Gestion des Déchets.

Cela concerne chaque ménage bien sûr, mais aussi, en partie, la restauration scolaire ou de collectivité, le commerce d'alimentation, les marchés, la restauration et plus généralement les professionnels dont les déchets sont acceptés et collectés par le service public. Bref, à l'heure actuelle, en plus de la totalité des ménages, cela concerne une large majorité de professionnels et de commerçants.

Qui peut agir pour réduire le gaspillage alimentaire ? Comment agir ?

Chacun peut agir à son niveau pour éviter le gaspillage alimentaire, les modes d'action sont évidemment différents selon la catégorie : ménage, collectivités, services, industriels ou commerçants.

Au niveau national, L'ADEME produit beaucoup de documents destinés à informer et sensibiliser tous les publics sur le sujet.

Pour les particuliers, les ménages.

Réduire le gaspillage alimentaire, c'est mieux gérer ses achats, son frigo, sa cuisine, son assiette et ses restes. En pièce jointe, vous trouvez l'infographie produite par l'ADEME en décembre 2020 qui explique : « Comment traquer le gaspillage alimentaire ».

Pour élargir et approfondir ses connaissances sur l'alimentation durable, on peut lire la brochure de septembre 2019 de l'ADEME (23 pages) qui est en pièce jointe. Le titre est « Manger mieux, gaspiller moins ».

Pour informer et sensibiliser.

Voici un lien qui vous amène sur le site de l'ADEME et qui vous permet d'accéder à une série de ressources pour comprendre et réduire le gaspillage alimentaire : textes, quizz, vidéos, affiches, et même applications pour téléphone. Le lien : [Pourquoi gaspillons-nous autant de nourriture ? | Particuliers | Agir pour la transition écologique | ADEME](#)

On peut utiliser partout ces documents qui proviennent d'un site officiel et qui sont libres de droit. Par exemple, on peut les utiliser dans la salle de pause de son entreprise, son restaurant de collectivité, dans le système scolaire, on peut les diffuser à ses connaissances, etc...

Pour les collectivités, les professionnels, les commerces :

Différentes lois leur imposent d'agir contre le gaspillage dont, en particulier, le gaspillage alimentaire. C'est sur le site du REGAL (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire <https://regal-reunion.re>) qu'ils peuvent trouver des informations, fiches actions, du matériel, des aides adaptées.

Pour terminer, quelques repères :

1. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (loi GAROT).

Depuis 2016:

- Obligation, pour les magasins alimentaires de plus de 400 m² de proposer une convention de don à des associations pour la reprise de leurs invendus alimentaires encore consommables ;
- Interdiction, pour les distributeurs alimentaires, de rendre impropres à la consommation des invendus encore consommables.
- Hiérarchisation des actions à mener en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

2. ETENDRE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte LTECV de 2015 et aussi loi EGALIM de 2016).

Depuis 2016 :

- Les grossistes dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à 50 millions d'euros sont concernés par les obligations de non-destruction des invendus et de don alimentaire.
- L'ensemble de la restauration collective, publique comme privée, doit engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire à l'issue d'un diagnostic préalable.
- Les commerces de détail doivent s'assurer de la qualité du don lors de la cession de denrées.
- Les obligations relatives au don alimentaire introduites par la loi Garot sont étendues à certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective (publique et privée).
- Certains opérateurs de l'industrie agro-alimentaire et de la restauration collective doivent rendre publics leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment les procédures de contrôle interne qu'ils mettent en œuvre en la matière.

3. AUGMENTER LES SANCTIONS EN CAS DE MANQUEMENT A L'INTERDICTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis 2020 :

- Pour les acteurs récalcitrants aux lois de 2016, l'amende est plus élevée et modulable en fonction de la taille du commerce, pouvant aller jusqu'à 0,1% du chiffre d'affaires, ce qui est plus dissuasif pour les plus grandes chaînes.

4. ETENDRE L'INTERDICTION DE DESTRUCTION DES INVENDUS ALIMENTAIRES AUX INVENDUS NON ALIMENTAIRES.

- Le « doggy bag » sera obligatoire en restauration commerciale **à partir du 1er juillet 2021.**
- Interdiction de la destruction des produits textiles invendus : **au plus tard le 31 décembre 2021.**
- Interdiction de la destruction des produits d'hygiène invendus : **au plus tard le 1^{er} janvier 2022.**

5. PERMETTRE LA VENTE DES MEDICAMENTS A L'UNITE.

Au 1er janvier 2022. Un décret donnera des précisions sur les modalités de conditionnement, d'étiquetage, d'information de l'assuré et de traçabilité.

6. OBJECTIF 2025 :

réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.

7. OBJECTIF 2030 :

réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.