



La contribution de la société civile à la prévention et à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires

Position paper – janvier 2015

Une société qui gaspille un tiers de ses aliments encore propres à la consommation alors que tant d'êtres humains souffrent de la faim ne peut plus s'appeler une société humaine.

Henri MALOSSE, Président du CESE, 7 juillet 2014, Bruxelles

Introduction

Chaque année, dans l'Union européenne, près de la moitié de l'ensemble des aliments est gaspillée. Cette statistique est d'autant plus choquante si l'on considère que 79 millions de citoyens de l'UE vivent sous le seuil de pauvreté et qu'environ 16 millions de personnes dépendent des aides alimentaires fournies par les organismes de bienfaisance. En 2011, au lendemain de la crise économique et financière, 24,2 % des Européens – soit 119,6 millions de personnes – étaient au bord de l'exclusion sociale¹.

Les stratégies de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire sont d'une importance cruciale dans le contexte plus large de la sécurité alimentaire – pour prendre un exemple, une meilleure gestion des ressources est nécessaire pour nourrir une population mondiale toujours croissante – mais elles devraient également soutenir les plus démunis. À cet égard, les banques alimentaires peuvent jouer un rôle déterminant dans le processus de don alimentaire en récupérant les denrées auprès des fabricants, des distributeurs, des détaillants ou des particuliers (denrées alimentaires encore propres à la consommation qui, autrement, seraient gaspillées) pour les redistribuer ensuite aux organisations de la société civile et aux services sociaux.

Cependant, à l'heure actuelle, il n'existe pas de politique commune de l'UE en matière de dons alimentaires. Bien que nombre d'entreprises et de particuliers soient prêts à donner leurs surplus alimentaires, les obstacles législatifs et pratiques – qui diffèrent d'un État membre à un autre – les empêchent de le faire concrètement. Dans un monde où de nombreuses personnes ne mangent pas à leur faim et où les ressources sont limitées, le thème de la prévention et de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires devrait figurer en bonne place dans l'agenda politique.

Actions entreprises par l'UE

L'UE a reconnu l'importance économique et sociale de la réduction du gaspillage alimentaire. En 2011, la Commission, dans sa feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources², a défini le

secteur des denrées alimentaires comme un secteur clef où l'efficacité des ressources devrait être accrue et a appelé à une action ambitieuse pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

En janvier 2012, le Parlement européen a adopté une résolution³ sur le thème «Éviter le gaspillage des denrées alimentaires», demandant à la Commission de prendre des mesures pratiques pour réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Un groupe de travail sur les pertes et le gaspillage alimentaires, qui soutient la Commission dans la diffusion des bonnes pratiques en matière de prévention des gaspillages alimentaires et dans la définition d'éventuelles actions de l'UE, a été mis en place dans le courant de l'année⁴. Le projet FUSIONS⁵ financé par l'UE, d'une durée de quatre ans, est en train de mettre au point une méthodologie commune pour quantifier les pertes et le gaspillage.

Le Conseil se préoccupe aussi des questions liées à la production alimentaire durable. L'idée d'un nouveau modèle alimentaire européen⁶, avancée par l'Autriche en novembre 2012 et soutenue par 16 États membres, traite entre autres d'aspects relatifs à la valorisation des aliments et entend ainsi contribuer à la prévention de leur gaspillage.

En 2014, la communication de la Commission intitulée «Vers une économie circulaire: un programme zéro déchets pour l'Europe»⁷ - et la proposition législative correspondante visant à revoir les objectifs en matière de recyclage et d'autres déchets⁸ – établit des objectifs en matière de réduction des déchets dans l'UE. Elle comprend une proposition invitant les États membres à élaborer des stratégies nationales en matière de prévention des gaspillages alimentaires dans le but de réduire les déchets alimentaires d'au moins 30 % d'ici à 2025.

Position du CESE

En mars 2013, le CESE a élaboré un avis d'initiative sur la contribution de la société civile en matière de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire. L'avis, qui a été adopté par le Comité par 159 voix pour, 1 voix contre et 1 abstention, porte sur les pertes de produits alimentaires et le gaspillage alimentaire dans l'UE, et met particulièrement l'accent sur la nécessité d'orienter les produits alimentaires encore propres à la consommation vers les banques alimentaires.

Tout d'abord, une définition plus claire au niveau de l'UE de la perte alimentaire et du gaspillage alimentaire est nécessaire, de même qu'une reconnaissance du fait qu'il y a lieu d'adopter des approches différentes dans les pays en développement et dans les pays industrialisés. Contrairement à ce qui se passe dans les pays en développement – où les pertes se situent principalement au niveau des premiers maillons de la chaîne alimentaire – la lutte contre

1. <http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.fr.nat-opinions&itemCode=25955>.
2. http://ec.europa.eu/environment/resource_efficiency/pdf/com2011_571.pdf
3. <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2013-0005+0+DOC+XML+Vo//FR>.
4. http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/stakeholders/index_en.htm.
5. <http://www.eu-fusions.org/>
6. <http://register.consilium.europa.eu/doc/srv?l=EN&f=ST%2016821%202012%201NIT>.
7. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A52012AE1689>.
8. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A52012AE1689>.

les pertes de produits alimentaires et le gaspillage alimentaire dans les pays industrialisés devrait se concentrer sur les étapes suivantes: transformation, distribution, consommateurs et services de restauration.

En outre, les efforts pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires devraient respecter une hiérarchie des déchets. En tête vient la «prévention», suivie de «l'utilisation pour la consommation humaine» (dons aux banques alimentaires par ex.), de «l'utilisation pour l'alimentation animale» et enfin «la production d'énergie et le compostage». L'avis du CESE souligne le fait que partout en Europe, les banques alimentaires sont confrontées à une baisse des ressources et à une demande croissante de services.

Recommandations du CESE

Les pertes et le gaspillage alimentaires peuvent être définis comme le fait de jeter ou de détruire toute denrée initialement destinée à la consommation humaine, quel que soit le stade de la chaîne alimentaire, de la ferme au consommateur (à l'exclusion des produits à usage non alimentaire). Selon la définition de la FAO, les pertes alimentaires s'observent au début de la chaîne alimentaire, tandis que le gaspillage alimentaire est enregistré à la fin de la chaîne. Le Comité rappelle toutefois que les sous-produits non comestibles qui, à l'heure actuelle, ne relèvent pas de cette définition – tels que les résidus agricoles – pourraient un jour être transformés en denrées comestibles. Dès lors, si une définition acceptée de la perte alimentaire et du gaspillage alimentaire est nécessaire, il n'y a pas lieu de la graver dans le marbre.

L'éducation a un rôle important à jouer en matière de réduction du gaspillage. Les futurs cuisiniers devraient être sensibilisés aux diverses facettes du gaspillage alimentaire telles que la gestion des stocks, le tri sélectif et les gains financiers potentiels résultant d'une utilisation plus efficace des ressources. L'inclusion de cette thématique dans le cursus scolaire et dans la formation continue des futurs professionnels de la restauration collective et privée serait souhaitable. Il pourrait en être de même dans les écoles de designers d'emballages en termes de conservation des aliments et d'utilisation maximale de leur contenu.

De même, le Comité est favorable à la création et au développement de plateformes d'échanges d'expériences et de bonnes pratiques sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les États membres. Cela permettrait de s'assurer que les ressources sont consacrées aux programmes ayant fait la preuve de leur efficacité, comme par exemple l'initiative GREENCOOK⁹ financée par l'UE (à présent arrivée à son terme).

De l'avis du CESE, il est indispensable que les autorités, tout en maintenant la sûreté alimentaire comme prioritaire, adaptent certaines exigences administratives afin de faciliter le travail des distributeurs qui souhaitent approvisionner les banques alimentaires plutôt que se débarrasser de produits alimentaires encore consommables. Cette remarque vaut également en ce qui concerne les traiteurs-restaurateurs. La promotion de programmes pilotes mis en œuvre dans certains États membres, tant en termes de décharge de responsabilité des donateurs qu'en termes d'incitants fiscaux, devrait être encouragée.

Enfin, si la communication avec les consommateurs est essentielle, elle doit reposer sur une bonne analyse des causes du gaspillage. À côté d'une sensibilisation générale sur les incidences du gaspillage, un accent particulier devra être mis sur la bonne manière d'interpréter les dates de validité des produits, de stocker les aliments et de valoriser les restes.

À la suite de l'adoption de son avis sur cette question, le CESE a commandé une étude sur les dons alimentaires dans le cadre d'une initiative encouragée par M. Henri MALOSSE, Président du CESE. Cette étude fournit une analyse comparative des législations et pratiques actuelles régissant les dons alimentaires dans les États membres de l'UE en déterminant les principaux obstacles qui empêchent de tels dons, en recensant les meilleures pratiques dans le domaine et en élaborant des recommandations sur la manière de légiférer ou d'interpréter la législation afin de faciliter ces dons. Les recommandations de l'étude – laquelle comporte des orientations à l'échelle de l'UE sur les instruments fiscaux, la hiérarchie de l'utilisation des denrées alimentaires, la responsabilité et la durabilité – ont été examinées lors d'une conférence intitulée «Lutter contre la pauvreté et le gaspillage alimentaire» organisée par le CESE en juillet 2014.

Cette étude représente une base utile pour les prochaines étapes visant à faciliter les dons tout en garantissant la sécurité alimentaire. Nous devons agir à présent à l'échelon de l'UE

a souligné M. **Yves Somville**, rapporteur du CESE de l'avis du CESE sur «La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires»

Pour en savoir plus:

Avis du CESE: <http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.fr.nat-opinions.25955>

Étude comparative de la législation et des pratiques des États membres de l'UE en matière de dons alimentaires:
<http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.fr.events-and-activities-eu-food-donations>

Conférence du CESE sur le thème «Lutter contre la pauvreté et le gaspillage alimentaires»:
<http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.fr.events-and-activities-eu-food-donations-programme>

Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources:
http://ec.europa.eu/environment/resource_efficiency/pdf/com2011_571.pdf

Communication de la Commission intitulée «Vers une économie circulaire: un programme zéro déchet pour l'Europe»:
<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:52014DC0398>

Site de la Commission européenne sur le gaspillage alimentaire: http://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/index_en.htm

9. <http://www.green-cook.org/?lang=fr>.