

## Plus de 240 000 tonnes de nourriture finissent à la poubelle chaque jour en Europe



© Jonathan Bloom, Nick Saltmarsh / FAO

**Près 50 % d'aliments sains sont gaspillés chaque année dans l'UE, par les ménages, les supermarchés, les restaurants et la chaîne alimentaire, alors que 79 millions de citoyens vivent au-dessous du seuil de pauvreté et que 16 millions dépendent de l'aide alimentaire d'œuvres de charité. Dans une résolution adoptée jeudi 19 janvier 2012, le Parlement demande des mesures urgentes en vue de réduire de moitié les gaspillages alimentaires d'ici 2025 et d'améliorer l'accès aux aliments pour les personnes démunies.**

Face au gaspillage alimentaire à tous les stades – producteurs, transformateurs, détaillants, services de restauration et consommateurs – les députés européens demandent de mettre en place une stratégie coordonnée, associant des mesures européennes et nationales, afin d'améliorer l'efficacité de la chaîne alimentaire et des circuits de consommation, secteur par secteur, et de s'attaquer d'urgence à ce problème. Si rien n'est fait, le gaspillage alimentaire augmentera de 40 % d'ici 2020, indique [une étude](#) publiée par la Commission.

*"La question la plus importante à l'avenir sera de répondre à la demande croissante de produits alimentaires, étant donné qu'elle sera supérieure à l'offre. Nous ne pouvons nous permettre plus longtemps de rester dans l'inaction, alors que des aliments sains et comestibles sont jetés à la poubelle. Il s'agit d'un problème éthique, mais également économique et social, avec d'énormes implications sur l'environnement", a déclaré le rapporteur Salvatore Caronna (S&D, IT) avant le vote. "La balle est maintenant dans le camp de la Commission. Nous attendons une stratégie européenne convaincante qui proposera une ligne de conduite permettant aux 27 États membres de s'attaquer au problème de manière systématique" a-t-il ajouté.*

### **Le gaspillage alimentaire en chiffres**

Dans le monde, le tiers des aliments produits chaque année pour la consommation humaine, soit environ 1,3 milliard de tonnes, est perdu ou gaspillé, selon un [rapport préparé par la FAO](#).

Dans l'UE27 (Union Européenne des 27) en 2006, le gaspillage alimentaire représentait 89 millions de tonnes par an ou encore plus de 243 000 tonnes par jour. Cela signifie qu'en moyenne, un européen gâche près de 500 grammes de nourriture par jour.

En l'absence de mesures, le gaspillage alimentaire pourrait atteindre 126 millions de tonnes par an en 2020, une hausse de 40 %.

## Origine du gaspillage

- ménages: 42 % (ici, le gaspillage peut être évité à 60%)
- industrie agroalimentaire: 39 %
- détaillants: 5 %
- secteur de la restauration: 14 %

Une nouvelle fois, le consommateur a une importante responsabilité et donc un pouvoir considérable dans ce gâchis inacceptable.

## Le gâchis alimentaire en France

Yaourts, viande, plats préparés.. En un an, [chaque Français jette en moyenne 7 kg de produits encore emballés, non entamés](#) ! Un chiffre étonnant et écoeurant qui ne tient pas compte, par exemple, du pain rassis, des fruits et légumes avariés et des restes cuisinés qui finissent bien souvent aux ordures.

## Mieux éduquer pour moins gaspiller

Pour parvenir à une réduction drastique des gaspillages alimentaires d'ici 2025, de nouvelles campagnes de sensibilisation doivent être encouragées aux niveaux européen et national, indique [la résolution](#). Les députés proposent que des cours d'éducation alimentaire soient créés, en particulier dans les écoles, afin de donner des conseils pratiques sur la conservation des denrées alimentaires, leur préparation et leur élimination. Ils proposent également d'échanger les meilleures pratiques. Pour encourager la durabilité dans le secteur alimentaire, les députés demandent de déclarer l'année 2014 "Année européenne contre le gaspillage alimentaire".

Le gâchis alimentaire s'intègre dans le cadre plus général de notre société de surconsommation où l'on achète sans vraiment réfléchir. Pourtant, l'acte d'achat n'est jamais anodin et entretient trop souvent un système qui met gravement en péril notre support de vie. En effet, le consommateur succombe trop souvent aux sirènes du marketing agroalimentaire. Ainsi, nous achetons des produits alimentaires qui nous sont inutiles et coûteux, pire, ce sont souvent ces mêmes produits qui sont préjudiciables à notre santé.

D'une manière générale, il faut éviter d'avoir "les yeux plus gros que le ventre" : les promotions, les prix spéciaux sur les lots, les coupons de réduction, les gadgets "donnés" avec les produits alimentaires ne devraient pas être les principaux critères de choix ! A vouloir faire une bonne affaire ou se faire plaisir, on entasse des produits qui se périment et peuvent contribuer à déséquilibrer notre régime alimentaire. Plus censés, l'achat en vrac (qui tend à se démocratiser), et l'achat réfléchi ("en ai-je vraiment besoin ?") demeurent de bons moyens, simples, de faire des économies, de générer moins de déchets et d'ajuster au mieux la quantité de nourriture dont nous avons vraiment besoin tout en contribuant à préserver notre santé.

Des gestes éco-citoyens sur l'alimentation vous sont proposés sur notre [dossier dédié](#).

## Étiquetage et emballage adéquat

Pour éviter que les denrées alimentaires ne soient proposées à la vente dans un délai trop proche de la date de péremption, ce qui augmente le risque de gaspillage, une double date de péremption pourrait être introduite pour indiquer la date limite de vente (date de commercialisation) et la date limite de consommation (date de consommation), précise la résolution.

Tout en ajoutant que la Commission et les États membres doivent néanmoins s'assurer au préalable que les clients comprennent la différence entre les étiquettes utilisées actuellement dans l'UE telles que "à consommer de préférence avant le ..." (lié à la qualité) et "à consommer jusqu'au..." (lié à la sécurité).

Pour permettre aux consommateurs d'acheter la quantité qu'ils souhaitent, les producteurs doivent proposer plusieurs dimensions d'emballages alimentaires et prévoir une meilleure conservation. Les produits proches de la date de péremption ou endommagés doivent être vendus au rabais, de manière à les rendre plus accessibles aux personnes démunies, affirment les députés.

### **Les institutions publiques doivent privilégier les services de restauration responsables**

Les règles de passation des marchés publics pour les services de restauration et d'hôtellerie doivent être revues pour s'assurer, dans la mesure du possible, que les contrats soient passés avec des services de restauration qui utilisent les produits locaux et qui redistribuent gratuitement les invendus aux personnes démunies ou aux banques alimentaires.

Les députés demandent un meilleur ciblage des programmes de soutien européens, notamment en faveur de la distribution de denrées alimentaires aux personnes les plus défavorisées ou de la consommation de fruits et de lait à l'école, afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Les députés se sont également félicités des initiatives de certains États membres pour récupérer les aliments invendus et distribuer ceux-ci aux personnes démunies et ont demandé aux distributeurs de participer à ces programmes.

### **Source**