ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

déchets ménagers

Question écrite n° 16475

Texte de la question

M. Jacques Cresta attire l'attention de M. le ministre délégué auprès du ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, chargé de l'agroalimentaire, sur le fait qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est gaspillé. Si dans les pays du Sud, ce sont les capacités à transporter et à stocker qui génèrent d'énormes pertes, ailleurs et notamment en France on évalue, par an, à entre 25 et 35 kilogrammes la nourriture jetée par chacun de nous. Ce qui équivaudrait à une perte de l'ordre de 450 euros par an et par famille. Il lui indique qu'au-delà des enjeux économiques, ou de pouvoir d'achat, il y a aussi un enjeu éthique, dès lors que tant de nos concitoyens éprouvent d'énormes difficultés à se nourrir correctement et que tant d'êtres humains meurent de faim dans le monde. Les instances européennes ont fixé un objectif : réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Il salue donc son intention de lutter contre les gaspillages alimentaires en mobilisant les producteurs, distributeurs, associations, restaurateurs et citoyens, et lui demande de lui préciser les grands axes du pacte national contre le gaspillage alimentaire qu'il compte présenter au printemps 2013.

Texte de la réponse

Selon l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, chaque Français jette au moins 20 kg de nourriture par an. Face à ce constat, la lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un des axes forts de la politique publique de l'alimentation dont le cadre renouvelé a été annoncé le 12 décembre dernier par le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt avec le ministre délégué à l'agroalimentaire. C'est ainsi que le ministre délégué en charge de l'agroalimentaire a lancé un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dont l'objectif est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Sur la base des réflexions actuellement en cours avec l'ensemble des parties prenantes un pacte national contre le gaspillage sera formalisé d'ici le mois de juin 2013. Plusieurs groupes de travail ont été mis en place dans ce cadre, en lien avec le ministre de l'écologie, du développement durable et de l'énergie, pour traiter des outils d'évaluation à développer ainsi que des indicateurs de lutte contre le gaspillage qui permettront d'observer régulièrement les améliorations réalisées par l'ensemble des acteurs d'ici 2025, de la question logistique, de la sensibilisation du grand public et de la formation des acteurs, et des questions juridiques liées à la lutte contre le gaspillage. Parallèlement à ces réflexions, des projets pilotes ont été développés sur le territoire français, tout au long de la chaine alimentaire, et seront évalués avant la conclusion du pacte antigaspillage. Une campagne de sensibilisation a également été lancée à l'intention du grand public dans le but de réduire le gaspillage alimentaire. En complément, le site gaspillagealimentaire. fr fournit des conseils utiles aux consommateurs afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, en expliquant par exemple la différence entre une date limite de consommation et une date limite d'utilisation optimale, en donnant des conseils sur le rangement du réfrigérateur. La réduction du gaspillage alimentaire nécessite aussi une meilleure connaissance de celui-ci. A cet effet, de nombreuses études de quantification du gaspillage alimentaire sont réalisées, tant en France, qu'au sein de l'Union européenne. Le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a ainsi fait réaliser, en 2011, une étude sur les pertes et les gaspillages alimentaires existant au niveau des métiers de la remise directe de denrées au consommateur et de la restauration collective. Cette étude, disponible sur le site alimentation. gouv. fr, vise à caractériser -

qualitativement et quantitativement - le gaspillage alimentaire existant dans ces métiers et à proposer des moyens de lutte contre le gaspillage. Dans le cadre du programme national pour l'alimentation, le ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie a également réalisé une étude sur la qualification du gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire et sur des pistes de travail pour la réduction de ce gaspillage. Cette étude sera prochainement rendue publique.

Données clés

Auteur : M. Jacques Cresta
Circonscription : Pyrénées-Orientales (1re circonscription) - Socialiste, écologiste et républicain
Type de question : Question écrite
Numéro de la question : 16475
Rubrique : Déchets, pollution et nuisances
Ministère interrogé : Agroalimentaire
Ministère attributaire : Agroalimentaire

Date(s) clée(s)

Question publiée au JO le : 29 janvier 2013, page 926
Réponse publiée au JO le : 5 mars 2013, page 2512