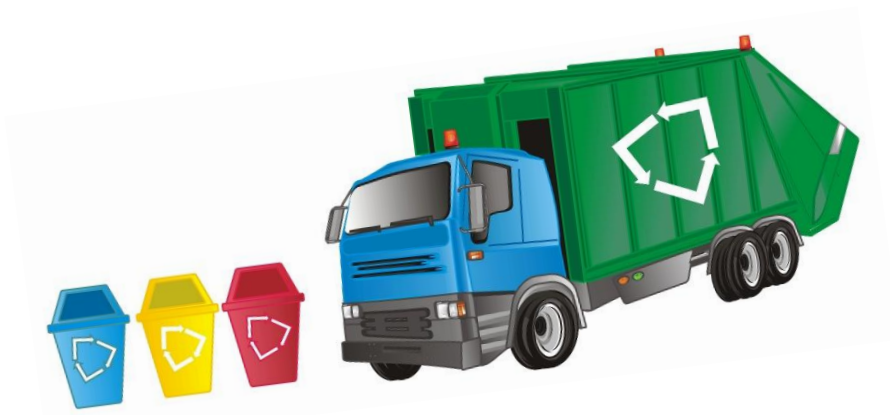


FICHE PRATIQUE

DECHETS ALIMENTAIRES GASPILLAGE

A) Les déchets alimentaires :



Définition

Ce sont les restes issus de la préparation, cuisson et consommation des repas : épiluchures, restes de repas, parties non comestibles, produits alimentaires périmés ... Ils font partie des **biodéchets** et sont naturellement biodégradables.

Importance et coût

En **2023**, **9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires** ont été produits en France. Chiffres difficiles à évaluer précisément car le tri sélectif n'est pas partout bien respect.

Leur traitement (collecte, transport, recyclage ou incinération) engendre un coût non négligeable pour les collectivités :

- En **2022**, la moyenne pondérée du coût aidé en France métropolitaine est de **116 € HT par habitant**.
- Et **9,9 milliards d'euros** de dépense du Service Public de Gestion des Déchets (SPGD). (Source ADEME, SINOE)

Origines

Ces déchets proviennent pour partie des restes de l'alimentation domestique, mais aussi de l'alimentation collective (restaurant, cantine,) ainsi que des résidus de la production et de la fabrication de l'industrie agroalimentaire, de la grande distribution (invendus, produits périmés, détériorés)

Gestion

Se décline en plusieurs étapes :

- **Le tri à la source** obligatoire depuis janvier 2024 pour tous (ménages, entreprises, collectivités).
- **La collecte** : organisée par les collectivités locales, effectuée à 40 % par des sociétés privées (Veolia, Suez, Paprec) ou en régie directe avec du personnel territorial.
- **Tri et séparation** selon la catégorie des déchets et leur destination de traitement.
- **Le transport** : vers les différentes installations de traitement (centre de tri de stockage, centre de compostage, d'incinération, de production d'énergie, de méthanisation).

Traitement

- **Le compostage** : la décomposition des déchets alimentaires permet de fabriquer de l'**engrais naturel** pour les sols de jardins et terrains agricoles. Peut être pratiqué au domicile de chaque citoyen en respectant quelques règles.
- **La Méthanisation** : Elle vise à extraire le **méthane** issu de la fermentation des produits organiques. Le **biogaz** extrait sert généralement à la production d'électricité, de chaleur ou de carburant (la fameuse énergie verte).
- **L'épandage** : Certains déchets, après triage, peuvent être épandus directement sur les sols pour un fertilisant naturel et réduction de l'utilisation d'engrais chimiques.
- **La redistribution** : concerne en particulier les invendus de la grande distribution, après collecte spécifique, redistribution auprès des associations.

Le système de gestion

En France la gestion des déchets s'appuie sur une organisation public-privé :

- **L'État**, via le Ministère de la Transition Écologique qui pilote la politique nationale de gestion des déchets.
- Le **PNPD**, plan national de prévention des déchets (fixe les objectifs nationaux,)
- Le **PRPGD**, au niveau régional (coordonne à l'échelle régionale les objectifs nationaux)
- Le **PLPDMA** (programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés) planifie au **plan local** les différentes actions pour atteindre les objectifs nationaux.

- **L'ADEME** (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) organisme public qui accompagne les collectivités et entreprises dans la prévention, tri et valorisation des déchets.
- **Les collectivités locales** qui organisent les collectes séparées.
- **Les sociétés de collecte et de traitement.**

Les lois, les taxes

- **La loi Garot en 2016** interdit à la grande distribution de jeter les invendus encore consommables.
- **L'AGEC en 2020 loi anti gaspillage pour une économie circulaire**, généralise le tri à la source pour tous les particuliers et professionnels à compter du 1^{er} janvier 2024.

<https://www.ecologie.gouv.fr/loi-anti-gaspillage-economie-circulaire>

En Europe : différents textes prennent en compte la gestion et réduction des déchets :

- *Directive cadre sur les déchets de 2018 (en cours de mise à jour)*
- *Accord européen de 2025*
- *Le Cadre de surveillance européen. »*

Les taxes :

- **La taxe d'enlèvement des ordures ménagères (teom)** redevable par le propriétaire ou usufruitier, sur le même avis que la taxe foncière décidée par la commune, votée chaque année.
- **La redevance d'enlèvement d'ordures ménagères (reom)** due uniquement si on utilise le service.
- **La taxe sur les activités polluantes (tagp)** due par tout exploitant d'une installation de stockage de déchets ou de traitement thermique de déchets (incinérateur) soumise à autorisation.

Malgré ces différents financements, la gestion des poubelles pèse lourd sur le budget des communes et sur le service public de gestion (2^{ème} budget le plus important derrière celui de l'eau potable et de l'assainissement pour les collectivités. Ce qui nécessite des préconisations d'incitation à la réduction des déchets à tous les niveaux (production des aliments, meilleure gestion des stocks pour réduire la quantité d'invendus, moins de gaspillage alimentaire et amélioration de la revalorisation des déchets collectés).

Les salariés : Leur rôle

Une branche difficile, une mission de service public dont plus de la moitié des organismes de collecte a été privatisée avec dégradation des conditions de travail, peu de reconnaissance et de prise en compte de la pénibilité du travail, bas salaires, licenciements abusifs du fait du dumping social auquel se livrent les entreprises privées afin de décrocher les marchés.

La CGT revendique l'application de la **Convention Collective Nationale des Activités du Déchet** et la création d'un **service public national** de la filière des déchets (Fédération CGT des services publics).

La quantité des déchets alimentaires est pour une partie non négligeable, le résultat d'un important gaspillage alimentaire.

B) Le gaspillage alimentaire

Définition et statistiques

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée ».

En France, en 2023 environ **3,8 millions de tonnes** de déchets alimentaires relève du gaspillage alimentaire imputable à toute la chaîne :

Selon l'**ADEME** :

- **35 %** ménages
- **26 %** production agricole
- **17 %** transformation
- **14 %** consommation hors domicile
- **8 %** distribution

Causes du gaspillage :

- **Lors de la production** : pertes de récoltes liées aux aléas climatiques et aux normes esthétiques imposées par la distribution, ainsi qu'aux manipulations successives ;
- **Lors des transports** : rupture de la chaîne du froid, longs trajets, emballages inadaptés ;
- **Lors de la distribution** : pratiques commerciales génératrices d'invendus, mauvaise gestion des stocks, redistribution pas vraiment généralisée ;
- **Lors de la consommation** : achats excessifs, promotions, mauvaise gestion domestique, confusion entre DLC (date limite de consommation) et DDM (date de durabilité minimale) ;
- **En restauration commerciale et collective** :
Mauvaise organisation, portions trop généreuses, buffet à volonté, mauvaise anticipation du nombre de clients.
- **En restauration scolaire** : menus peu adaptés, organisation trop rigide, absence de sensibilisation au gaspillage.

Impact environnemental :

- Utilisation inutile des ressources naturelles
- Émission de gaz à effet de serre par la décomposition des aliments
- Pollution par les engrais
- Contribution au changement climatique lors du traitement des déchets

Initiatives de lutte contre le gaspillage :

- **Le Pacte National** de lutte depuis 2013, fixe les objectifs de réduction du gaspillage ;
- La **loi Garot** en 2016 oblige les grandes surfaces à donner les invendus aux associations ;
- La **loi EGALIM** en 2018 impose les « doggy bag » aux restaurateurs ;
- La **loi AGECE** en 2020 pour une transition vers économie circulaire ;
- La **loi Climat et Résilience** en 2021 réduire les Gaz à effet de serre.
- Le **PNA** (programme national pour l'alimentation), s'appuie sur les **PAT** (Projets alimentaires territoriaux) et **APP** (appel à projets) pour promouvoir une alimentation saine et durable, lutte contre le gaspillage, éducation alimentaire et justice sociale.
- Les **REGAL** (réseau de lutte contre le gaspillage) mobilise l'ensemble des acteurs de la chaîne d'un territoire.

Les solutions et propositions d'Indecosa CGT

Le gaspillage alimentaire est le résultat des dérives de notre système de production et de distribution. Il est injuste de faire peser la responsabilité principale sur les ménages car les pertes se produisent bien avant l'arrivée des produits dans les foyers et les consommateurs subissent les promotions, les dates trop courtes, les formats imposés. Pour **réduire réellement** le gaspillage, avec différentes associations, Indecosa CGT exige une réelle application de la loi **AGECE**.

Elle préconise aussi :

- Des normes de production moins strictes quant aux standards esthétiques ;
- Un meilleur respect de la chaîne du froid lors du transport et du stockage ;
- Une information claire sur les dates et les bonnes pratiques de consommation ;
- Cesser les promotions trompeuses ;
- Que les restaurateurs offrent des portions raisonnables et encouragent l'import des restes ;
- Les collectivités doivent éduquer et informer et revoir leurs pratiques ;
- Mieux informer les consommateurs pour leur apprendre à mieux acheter, mieux stocker, mieux utiliser les aliments pour leur pouvoir d'achat et pour une alimentation plus saine.

À l'heure où une partie de la population est en situation de précarité alimentaire, le gaspillage alimentaire est un non-sens économique, écologique et social.

Lutter contre est un défi collectif et une formidable opportunité de bâtir un système alimentaire plus juste, plus efficace et plus respectueux des consommateurs et de l'environnement.