

## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>13665</b>	De <b>Mme Nathalie Chabanne</b> ( Socialiste, républicain et citoyen - Pyrénées-Atlantiques )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Économie et finances		<b>Ministère attributaire</b> > Agroalimentaire
<b>Rubrique</b> > consommation	<b>Tête d'analyse</b> > commerce	<b>Analyse</b> > denrées alimentaires. destruction.
Question publiée au JO le : <b>18/12/2012</b> Réponse publiée au JO le : <b>12/02/2013</b> page : <b>1543</b> Date de changement d'attribution : <b>08/01/2013</b>		

### Texte de la question

Mme Nathalie Chabanne attire l'attention de M. le ministre de l'économie et des finances sur l'immense gâchis engendré par la destruction par les grandes surfaces de denrées alimentaires encore parfaitement propres à la consommation. Ainsi, il est fréquent de voir retirer des étals des produits dont la date de péremption est bien loin d'être atteinte. Ces stocks sont de plus en plus souvent détruits, malgré l'insistance d'associations telles que les Restaurants du Cœur ou la banque alimentaire: ces associations s'engagent pourtant à prendre en charge la collecte de ces produits et à les redistribuer dans le secteur non-marchand. Un tel gaspillage étant proprement immoral dans la période actuelle, elle attire solennellement son attention sur la généralisation de ces destructions. Elle lui demande quelles dispositions pourraient être prises afin de permettre aux associations caritatives de bénéficier de ces produits.

### Texte de la réponse

En France, plus de sept millions de tonnes de denrées alimentaires sont jetées tout au long de la chaîne alimentaire. 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 chargé de l'agriculture avec le ministre délégué chargé de l'agroalimentaire. C'est ainsi que le ministre délégué chargé 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 réflexion ont été mis en place dans ce cadre, en lien avec le ministère chargé de l'écologie. Les propositions issues des groupes de travail portant sur les relations entre les partenaires, les moyens logistiques et techniques ainsi que les aspects contractuels et juridiques devraient permettre de limiter le gaspillage alimentaire et d'augmenter les quantités de denrées redistribuées aux associations caritatives, que ce soit au niveau de la distribution ou bien aux autres étapes de la chaîne alimentaire. Parallèlement à ces réflexions, des projets pilotes ont été développés sur le territoire français dont des opérations au sein de distributeurs visant à développer les dons de denrées alimentaires aux associations. Ces projets pilotes seront évalués avant la conclusion du pacte antigaspillage. Par ailleurs, 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 chargé de l'agriculture 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 (dont la distribution) et de la restauration collective. Cette étude, disponible sur le site [www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr), vise à



caractériser qualitativement et quantitativement le gaspillage alimentaire existant dans ces métiers et à proposer des moyens de lutte contre celui-ci. Le ministère chargé de l'écologie a également réalisé dans le cadre du Programme national pour l'alimentation une étude sur la quantification et 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.