



MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE
ET DES FINANCES

MINISTÈRE
DU COMMERCE
ET EXTÉRIEUR

MINISTÈRE
DU REDRESSEMENT
PRODUCTIF

MINISTÈRE
DE L'ARTISANAT,
DU COMMERCE ET DU TOURISME

CONCOURS EXTERNE ET INTERNE

POUR LE RECRUTEMENT DE PERSONNELS
DE CATEGORIE C

ANNEE 2013

ÉPREUVE ÉCRITE D'ADMISSIBILITÉ

Durée : 3 H 00 – coefficient : 2

Résolution de cas pratiques permettant de vérifier l'aptitude du candidat à présenter les éléments d'un dossier et pouvant comporter la réponse à des questions sur ce dossier, la rédaction d'un document, la mise au point d'un tableau de chiffres.

Toute note inférieure à 5/20 est éliminatoire.

Remarques importantes :

- Sous peine d'annulation de leur copie, les candidats ne doivent porter aucun signe distinctif (nom, prénom, lieu, etc.) sur la partie réservée à la rédaction.
- L'usage d'une calculatrice est autorisé. Les téléphones portables sont interdits ; ils doivent être éteints et rangés.
- L'utilisation de tout autre document est interdite.
- Le candidat s'assurera, à l'aide de la pagination, qu'il détient un sujet complet.

Tournez la page S.V.P.

DOCUMENTS DU DOSSIER

- Document n° 1 : Il est urgent de réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans l'UE
(2 pages)
Extraits - Source : site Internet du Parlement européen
www.europarl.europa.eu
19 janvier 2012
- Document n° 2 : Gaspillage alimentaire : un tiers de la nourriture est gaspillée ou
(2 pages)
perdue tous les ans dans le monde
Extraits - Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation
et l'agriculture
Site Internet : www.notre-planete.info
6 février 2013
- Document n° 3 : Pourquoi le monde gaspille autant de nourriture
(2 pages)
Extrait - Source : Le Monde www.lemonde.fr
11 décembre 2009
- Document n° 4 : Le gouvernement veut diminuer le gaspillage alimentaire
(1 page)
Extraits - Source : Le Monde www.lemonde.fr
21 octobre 2012
- Document n° 5 : Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?
(3 pages)
Extraits - Source : Jennifer Maherou – Association Santé
Environnement France
22 octobre 2012
- Document n° 6 : Lutte contre le gaspillage : comment mettre les bouchées doubles ?
(3 pages)
Extraits - Source : interview de Mme Annie Soyeux du Centre d'études
et de prospective du ministère de l'agriculture
Juillet 2011
- Document n° 7 : Assemblée nationale
(2 pages)
Question écrite n° 10306 de la députée Mme DOUCET et réponse du
ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
Publiée au Journal officiel le 1^{er} janvier 2013
- Document n° 8 : Pertes et gaspillages dans le monde
(1 page)
Extraits - Etude menée pour le Congrès International Save Food !
Pourcentages pondérés des pertes et gaspillages alimentaires pour
chaque niveau de la chaîne alimentaire
Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et
l'agriculture – Rome 2012

TRAVAIL A EFFECTUER
A PARTIR DES DOCUMENTS QUI COMPOSENT LE DOSSIER

I - RÉPONDEZ EN QUELQUES LIGNES AUX QUESTIONS SUIVANTES

- 1) Définissez, en 3 lignes maximum, chacun des mots suivants :
« gabegie » (document n° 7) et « incantatoire » (document n° 4).

Pour chacune des questions 2, 3 et 4, vous répondrez en 5 lignes maximum.

- 2) Quelles sont les différentes dates de péremption actuellement utilisées et expliquez en quoi elles contribuent au gaspillage alimentaire ?
- 3) Quelles sont les répercussions du gaspillage alimentaire sur l'environnement ?
- 4) L'augmentation de la production est-elle une réponse satisfaisante pour lutter contre la faim dans le monde ?

II – APPLICATIONS

- 1) Le gaspillage alimentaire en chiffres dans l'Union européenne (UE)

Le gaspillage alimentaire total dans l'UE est, actuellement, de 89 millions de tonnes par an (soit 179 kg par habitant).

- a) Le gaspillage des ménages représente 42 % du total du gaspillage alimentaire.
- b) Si aucune mesure n'est prise, le gaspillage des ménages aura augmenté de 40 % en 2020.
- c) Si des mesures sont prises, cette augmentation du gaspillage des ménages pourra être évitée à 60 %.

Quelles sont les valeurs, en millions de tonnes, du gaspillage des ménages dans les cas : a, b et c ?

Détaillez vos calculs (les résultats seront arrondis à deux décimales).

- 2) a) A partir du document n° 8, construisez deux histogrammes. Le premier reprend les données relatives à l'Amérique du nord et l'Océanie et, le second, à l'Afrique subsaharienne. Les données utiles concernent les produits suivants : "racines et tubercules", "fruits et légumes", "poissons et fruits de mer". Ces deux histogrammes doivent représenter les pourcentages pondérés (tels qu'indiqués dans le document n° 8) des pertes et gaspillages alimentaires relatifs à la production agricole, d'une part, et à la consommation, d'autre part.

Pour chacun de ces deux histogrammes, vous porterez en abscisse les trois produits concernés et, en ordonnée, les pourcentages pondérés de pertes et gaspillages. Pour chaque produit, deux colonnes accolées représentent, l'une le pourcentage pondéré de pertes et gaspillages au niveau de la production agricole, l'autre le pourcentage pondéré de pertes et gaspillages au niveau de la consommation.

- b) En 5 lignes maximum, vous préciserez les enseignements que vous tirez de la comparaison de ces deux histogrammes.

III – RÉDACTION

A l'aide des documents et de vos réflexions personnelles, en deux pages, vous indiquerez les enjeux du gaspillage alimentaire dans les pays développés et vous exposerez les solutions envisagées pour le limiter.

Tournez la page S.V.P.

IL EST URGENT DE RÉDUIRE DE MOITIÉ LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'UE

Près de 50 % d'aliments sains sont gaspillés chaque année dans l'Union européenne (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, 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 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 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.

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".

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 règles de passation des marchés publics pour les services de restauration et d'hôtellerie doivent être revues pour 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.

Extraits - Session plénière Agriculture – 19-01-2012

Site Internet du Parlement européen : www.europarl.europa.eu – 19 janvier 2012

Tournez la page S.V.P.

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : UN TIERS DE LA NOURRITURE EST GASPILLÉE OU PERDUE TOUS LES ANS DANS LE MONDE

Les consommateurs et les détaillants de denrées alimentaires peuvent, par de simples gestes, réduire considérablement les 1,3 milliard de tonnes de nourriture perdues ou gaspillées chaque année et contribuer ainsi à bâtir un avenir durable, selon une nouvelle campagne mondiale pour la réduction du gaspillage alimentaire lancée par le Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), la FAO (Fonds des Nations Unies pour l'alimentation) et leurs partenaires.

La campagne *Think.Eat.Save* (Réduisez votre empreinte) vient appuyer l'initiative *Save Food* qui vise à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires le long de la chaîne de production et de consommation alimentaires. Elle s'inscrit aussi dans la logique des initiatives *Faim Zéro* du Secrétaire général des Nations Unies.

Think.Eat.Save vise à accélérer la lutte contre le gaspillage tout en offrant un portail pour une vision globale et le partage d'informations sur les nombreuses initiatives actuellement en cours à travers le monde.

Au niveau mondial, un tiers de la nourriture produite - soit en valeur environ 1 milliard de dollars - est perdue ou gaspillée dans les systèmes de production et de consommation alimentaires, selon les données recueillies par la FAO. Les pertes se produisent surtout dans les phases de production - récolte, transformation et distribution - alors que les gaspillages se produisent généralement au niveau du détaillant et du consommateur à l'autre bout de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Selon la FAO, environ 95 % des pertes et du gaspillage d'aliments dans les pays en développement sont des pertes involontaires qui surviennent aux premiers stades de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Ces pertes sont dues à des contraintes financières et de gestion et à des limitations dans les techniques de récolte, ainsi qu'à des défaillances au niveau du stockage et des installations de refroidissement là où les conditions climatiques sont difficiles. Elles sont dues également à des problèmes d'infrastructures, d'emballage et de commercialisation.

Cependant, dans le monde développé, la situation n'est pas idyllique. Lors de la fabrication des produits alimentaires et de la vente au détail, de grandes quantités de nourriture sont gaspillées en raison de pratiques inefficaces, de normes de qualité qui mettent exagérément l'accent sur l'aspect, d'erreurs sur les étiquettes de péremption et des comportements de consommateurs prompts à jeter la nourriture comestible suite à des achats non justifiés. A signaler aussi, parmi les causes de gaspillage, le stockage inapproprié et les repas disproportionnés.

Le volume des aliments gaspillés par habitant est compris entre 95 et 115 kg par an en Europe et en Amérique du Nord/Océanie, alors qu'en Afrique subsaharienne et en Asie du Sud et du Sud-Est, ce chiffre se situe entre 6 et 11 kg.

Selon l'organisation *WRAP* (*Waste and Services Action Programme*), au Royaume-Uni une famille moyenne pourrait économiser 680 livres sterling par an (780 euros) et le secteur hôtelier et de la restauration, 724 millions de livres sterling (837 millions d'euros) si le problème du gaspillage était réglé.

Comme dans d'autres parties du monde, l'Union européenne se penche sur la question du gaspillage alimentaire, et la Commission européenne pèse de tout son poids en faveur de cette nouvelle campagne. « Dans l'UE, nous nous sommes fixé comme objectif d'ici à 2020 la réduction de moitié du gaspillage alimentaire et l'élimination de l'enfouissement » indique M. Janez Potočnik, Commissaire européen chargé de l'environnement.

« Moins de déchets alimentaires conduirait à une utilisation des terres plus efficace, une meilleure gestion des ressources en eau, une utilisation plus durable du phosphore, et cela aurait des répercussions positives sur le changement climatique. Notre travail s'inscrit parfaitement dans le cadre de cette initiative », affirme M. Potočnik.

« Dans un monde de sept milliards d'individus qui devraient passer à neuf milliards en 2050, le gaspillage de la nourriture n'a aucun sens économique, environnemental ou éthique », affirme M. Achim Steiner, Sous-Secrétaire général et Directeur exécutif du PNUE.

« Outre les répercussions sur les coûts, il faut savoir que la terre, l'eau, les engrais et le travail requis pour faire pousser les aliments sont également gaspillés, sans compter les émissions de gaz à effet de serre produites à la fois par la décomposition des aliments dans les sites d'enfouissement et par le transport de la nourriture, qui est finalement jetée », fait valoir M. Steiner. « Pour faire émerger une vision d'un monde véritablement durable, nous devons transformer la façon dont nous produisons et consommons nos ressources naturelles. »

De son côté, M. José Graziano da Silva, Directeur général de la FAO, souligne : « Ensemble, nous pouvons inverser cette tendance inacceptable et améliorer des vies. Dans les régions industrialisées, près de la moitié des aliments gaspillés, soit environ 300 millions de tonnes par an, sont le fait des producteurs, des détaillants et des consommateurs qui jettent la nourriture alors qu'elle est encore propre à la consommation. Ceci dépasse la production alimentaire nette totale de l'Afrique subsaharienne, et suffirait à nourrir les quelque 870 millions d'affamés que compte la planète. »

Et M. Graziano da Silva d'ajouter : « Si nous pouvons aider les producteurs à réduire les pertes grâce à de meilleures méthodes de récolte, de transformation, de stockage, de transport et de commercialisation, et allier cela à des changements profonds et durables des habitudes alimentaires, alors nous verrons un monde plus sain et libéré de la faim. »

« Aucun autre domaine n'est aussi emblématique quant aux opportunités qui permettraient l'avènement d'un monde beaucoup plus économe en ressources et plus durable. Et aucune autre question ne saurait mieux que celle-ci fédérer le Nord et le Sud, les consommateurs et les producteurs, partout dans le monde, autour d'une cause commune », affirme M. Steiner.

Le système alimentaire mondial a de profondes répercussions sur l'environnement et le fait de produire plus de nourriture que ce qui est consommé ne fait qu'exacerber les pressions.

Pour que la campagne atteigne son gigantesque potentiel, tout le monde doit s'impliquer : les familles, les supermarchés, les chaînes hôtelières, les écoles, les clubs sportifs et sociaux, les chefs d'entreprises, les maires, les dirigeants nationaux et mondiaux...

Extraits - Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture – 6 février 2013

Site Internet : www.notre-planete.info

Tournez la page S.V.P.

POURQUOI LE MONDE GASPILLE AUTANT DE NOURRITURE

Et si, au lieu de chercher à augmenter la production agricole pour nourrir le monde, les hommes commençaient par cesser de gaspiller la nourriture ? Une étude, parue dans la revue scientifique *PLOS One* de novembre, démontre que, chaque année, 40 % de l'alimentation disponible aux Etats-Unis est jetée. Ce gâchis entraîne la dilapidation d'un quart de l'eau douce consommée annuellement dans le pays (utilisée pour produire ces aliments) et de l'équivalent en énergie de 300 millions de barils de pétrole par an. Ces données confirment des estimations antérieures du gaspillage alimentaire dans les pays développés, évalué de 30 % à 40 % des denrées.

Le phénomène touche également les pays en développement. Les chiffres sont discutés, mais les pertes atteindraient entre 10 % et 60 % des récoltes, en fonction des produits agricoles. *"La pensée dominante veut que pour répondre au doublement de la demande alimentaire dans les décennies à venir, il faut augmenter la production, affirme Jan Lundqvist, directeur du comité scientifique du Stockholm International Water Institute (SIWI). Il serait plus rationnel de chercher d'abord à réduire le gaspillage. Celui-ci conduit à une dilapidation de ressources qui se font de plus en plus rares, notamment l'eau."*

Pour aboutir à leur estimation du gaspillage outre-Atlantique, des physiologistes de l'Institut national de la santé américain ont calculé la différence entre les quantités de nourriture disponibles dans le pays et la consommation des habitants, estimée à partir de l'évolution de leur poids moyen.

Résultat : en 1970, chaque Américain absorbait en moyenne 2 100 calories par jour, tandis que la nourriture disponible par personne équivalait à 3 000 calories. Aujourd'hui, ces chiffres atteignent respectivement 2 300 et 3 800 calories. Dans l'intervalle, le poids moyen a augmenté de 10 kg. *"La différence entre les deux chiffres correspond aux quantités jetées, explique Kevin Hall, responsable de l'étude. Elles s'élevaient à un peu moins de 30 % de l'alimentation disponible en 1970, contre 40 % aujourd'hui."*

Dans les pays riches, l'essentiel des pertes a lieu "en bout de chaîne". La distribution rejette une partie des produits en fonction de critères esthétiques, et applique des marges de sécurité importantes sur les dates limites de consommation. Mais des pertes considérables ont également lieu dans la restauration collective et... dans les cuisines des particuliers.

Une étude détaillée du contenu des poubelles en Grande-Bretagne, parue en novembre 2009, estime que 25 % des aliments achetés par les ménages sont jetés. On trouve dans les détrit, par ordre d'importance, des légumes frais et des salades, des boissons, des fruits, des produits de boulangerie, de la viande et du poisson... Selon l'organisme public qui a mené l'enquête, l'essentiel de ce gaspillage est évitable : soit les aliments n'ont pas été consommés à temps, soit ils ont été préparés en trop grande quantité. Ils représentent l'équivalent de 13 milliards d'euros par an (soit 530 euros par ménage et par an), et 2,4 % des émissions de gaz à effet de serre du pays.

Dans les pays en développement, on ne parle pas de gaspillage, mais de pertes, et les raisons en sont très différentes. *"Elles sont dues à de mauvaises conditions de récolte, de transport, de stockage, et à une formation insuffisante sur les méthodes de conservation des aliments"*, explique Stepanka Gallatova à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Assez limitées pour les céréales, elles peuvent atteindre des volumes considérables pour les denrées périssables. Elles s'amplifient avec l'urbanisation : plus les lieux de consommation s'éloignent des lieux de production, plus la chaîne d'approvisionnement se complexifie et les risques de pertes augmentent.

Si le sujet est de plus en plus mis en avant par les chercheurs et des institutions spécialisées, il n'est pas à l'agenda des politiques prioritaires d'une grande majorité d'Etats. Dans les pays pauvres, la réduction des pertes serait cependant moins coûteuse que l'augmentation de la productivité agricole, selon M^{me} Gallatova. Elle estime toutefois que, *"depuis la crise alimentaire (de 2008), le thème commence à susciter de l'intérêt parmi les pays en développement"*.

Gaëlle DUPONT – Le Monde

Extraits - Site Internet : www.lemonde.fr - 11 décembre 2009

Tournez la page S.V.P.

LE GOUVERNEMENT VEUT DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Chaque Français jette entre 20 et 30 kilos de nourriture par an, un gaspillage que le gouvernement veut diviser par deux d'ici 2025, en favorisant la vente de produits à l'unité ou la récupération des invendus par les associations d'aide aux plus démunis. *"Chaque Français jette de 20 à 30 kilos de nourriture chaque année dont 7 kilos d'aliments encore sous emballage"*, a expliqué le ministre délégué à l'agroalimentaire, Guillaume Garot.

Un thème qui parle à une majorité de Français puisque 54 % d'entre eux considèrent que la lutte contre le gaspillage est un acte important à faire au quotidien et 57 % en parlent déjà avec leur entourage, selon un sondage TNS Sofres. *"C'est un enjeu de pouvoir d'achat puisque la perte due au gaspillage est estimée à 500 euros par an par foyer"*, selon le ministre. Il s'agit de plus *"de s'engager concrètement contre les dérives de la société de surconsommation"*.

Le plan comprend cinq actions destinées à *"enclencher une dynamique"* auprès de la grande distribution, des industriels, des associations et des consommateurs car, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, ce sont 150 kilos qui sont gaspillés par an et par personne en France, rappelle M. Garot. Un chiffre toutefois un peu meilleur que la moyenne européenne : 190 kilos, selon lui.

La vente des produits à l'unité sur les produits d'entrée de gamme fera son arrivée sur les étals de Monoprix, a annoncé le ministre. D'autres enseignes ont déjà lancé ce type d'initiatives, à l'instar d'Auchan qui a mis en place l'achat en vrac des denrées ou la vente de portions de viande individuelles. *"On va aussi travailler sur la vente promotionnelle différée"* : le client achète trois lots pour le prix de deux mais récupérera son troisième lot plus tard pour qu'il ne périsse pas dans son réfrigérateur, a détaillé le ministre. Monoprix, Système U ou Casino sont engagés dans ce plan pour y participer d'une façon ou d'une autre, a assuré M. Garot.

Les industriels *"sont favorables à ce travail"* mais il *"faut bien identifier ce qui est le vrai gaspillage et qui est responsable"*, a réagi auprès de l'AFP Jean-René Buisson, de l'ANIA (association des industries de l'alimentaire) citant par exemple le cas où une enseigne refuse un camion de marchandises fraîches pour cinq minutes de retard. Avec les marchés d'intérêt national (MIN), le gouvernement veut également encourager la récupération des invendus pour l'aide alimentaire.

"2025 me semble un peu lointain", a commenté le directeur de l'action sociale à la Croix-Rouge française, Didier Piard, interrogé par l'AFP. *"Il y a toujours une crainte pour nous, associations, que ce soit une déclaration un peu incantatoire"*. De plus, ce plan doit *"s'accompagner de moyens pour que les grandes associations puissent conserver les denrées collectées"*, a-t-il souligné. Aujourd'hui, *"nous ramassons à la Croix-Rouge auprès de la grande distribution à peu près un tiers de nos approvisionnements pour l'aide alimentaire aux plus démunis"*, a-t-il précisé. *"Je souhaiterais arriver à 50 %, voire 60 %"*.

Extraits - Source : Le Monde – 21 octobre 2012

Site Internet : www.lemonde.fr

COMMENT LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Selon le Fonds des Nations Unies pour l'alimentation (FAO), dans le monde, environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, soit un tiers des aliments produits ! Un rapport plus pessimiste de l'Institution of Mechanical Engineers (IME) estime même que la moitié de la nourriture produite dans le monde est jetée au lieu d'être consommée. Le gaspillage alimentaire concerne chaque maillon de la chaîne alimentaire : le cycle de production du produit, la grande distribution, la restauration, les ménages...

Fruits, yaourts, viandes, fromages, œufs, pains, légumes, pâtisseries... beaucoup d'entre nous réagissent de la même façon une fois la date de péremption de ces produits passée : on jette. En moyenne, chaque Français jette 20 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg de produits non consommés encore emballés ! Cela correspond de 400 à 500 euros par foyer. Ce gaspillage, le gouvernement français veut le diviser par deux d'ici 2025.

Mais les Français ne sont pas les seuls à gaspiller : nos voisins belges jettent l'équivalent de 174 euros de nourriture à la poubelle chaque année, et les Britanniques seraient les champions puisqu'ils jettent entre 30 % à 40 % de toutes les denrées achetées ou cultivées chaque année.

En 2011, un rapport de la FAO chiffrait à près de 300 kg par personne la quantité de nourriture perdue ou gaspillée en Europe et en Amérique du Nord, soit deux fois plus que dans des régions en voie de développement comme l'Afrique sub-saharienne et l'Asie du sud-est.

Face à ce constat alarmant, le Parlement Européen a adopté, le 19 janvier 2012, une résolution demandant des mesures urgentes pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Parmi les mesures proposées : déclarer 2014 "année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire", réaliser des campagnes de sensibilisation auprès des écoliers, améliorer les étiquetages et emballages et en particulier l'information sur les températures de réfrigération, promouvoir les produits locaux et la redistribution des invendus aux personnes démunies.

Face au manque de données dans la répartition du gaspillage entre les différents acteurs de notre alimentation, le ministère de l'alimentation a réalisé une étude sur le gaspillage alimentaire en restauration collective, commerciale et dans la distribution. Les résultats, parus en janvier 2012, sont étonnants : les restaurants traditionnels et gastronomiques sont les plus gros gaspilleurs, avec 230 grammes de denrées gaspillées par personne et par repas, beaucoup plus que les cantines.

En cause : la difficulté à estimer les commandes en amont et à gérer les stocks, les minima de commandes imposés par certains fournisseurs, les règles strictes de sécurité sanitaire et la manière de cuisiner (déchets).

Tournez la page S.V.P.

Arrive ensuite la restauration collective avec 167 grammes de pertes par repas et par personne. Cela inclut notamment les établissements de santé et médico-sociaux qui sont confrontés à des difficultés particulières : grande variété des profils nutritionnels à satisfaire, peu de temps pour se restaurer et difficultés des patients pour se nourrir.

Côté restauration scolaire, les meilleurs élèves sont les écoles primaires. Au collège et au lycée, on surévalue souvent les quantités à préparer, et on peine à satisfaire des convives aux préférences variées et qui manquent souvent de temps pour déjeuner. Enfin, contrairement à ce que l'on pourrait penser, les restaurants d'entreprise gaspillent peu (125 grammes par personne et par repas).

Pour réduire le gaspillage alimentaire, il est nécessaire de commencer par bien connaître les causes précises.

Notre société ayant évolué, notre rythme de vie et notre alimentation ont changé depuis quelques décennies. Plus pressé et moins attentif, le consommateur interprète souvent mal les dates de consommation et ne se préoccupe pas de l'organisation de son réfrigérateur. Mais le consommateur n'est pas le seul fautif. Les campagnes promotionnelles des grandes surfaces sont souvent attractives mais le consommateur n'évalue pas bien si elles sont adaptées à sa consommation personnelle.

Enfin, comme l'a montré l'étude du ministère de l'alimentation, la restauration collective a sa part de responsabilité car elle ne prend pas assez en compte les besoins de ses utilisateurs. Trop pleines, les assiettes des cantines finissent régulièrement au fond de la poubelle ! La qualité des plats peut aussi être remise en question... Si les sociétés de restauration collectives fournissaient des plats de meilleure qualité peut-être ne finiraient-ils pas au fond de nos poubelles ?

En plus d'avoir un impact sur le budget des ménages, le gaspillage engendre aussi des problématiques sanitaires, sociales et environnementales. Pour les élus européens, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un impératif économique et environnemental car les montagnes de nourriture non consommée contribuent fortement au réchauffement climatique.

Pour éviter le gaspillage alimentaire et réduire les déchets, voici quelques gestes simples à adopter : acheter des quantités adaptées ; examiner les dates de péremption ; respecter la chaîne du froid, ranger logiquement les aliments au réfrigérateur et le nettoyer régulièrement ; cuisiner les restes ; pratiquer le compost ; préférer les fruits et les légumes de saisons ...

Mais la lutte contre le gaspillage passe aussi par une sensibilisation accrue des différents acteurs de la chaîne alimentaire : incitation à donner aux associations caritatives, adapter les portions aux besoins des consommateurs, informer les gens sur les bonnes pratiques...

En octobre 2012, Guillaume Garot, le ministre délégué à l'Agroalimentaire a présenté les 4 principales mesures prises par le gouvernement pour lutter contre le gaspillage alimentaire. L'objectif est de limiter par 2 le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Le plan comprend des actions destinées à "enclencher une dynamique" auprès de l'ensemble de la chaîne alimentaire (de la grande distribution, des industriels, des associations et des consommateurs) :

- Gérer la quantité. La vente des produits à l'unité sur les produits d'entrée de gamme fera son arrivée sur les étals de Monoprix. D'autres enseignes ont déjà lancé ce type d'initiatives, à l'instar d'Auchan qui a mis en place l'achat en vrac des denrées ou la vente de portions de viande individuelles.

- Mise en place de la vente promotionnelle différée. Lorsqu'un client achètera trois lots pour le prix de deux, il récupérera son troisième lot plus tard pour qu'il ne périmé pas dans son réfrigérateur.

- Récupérer les invendus et en faire bénéficier les associations d'aide alimentaire. Sept grands marchés d'intérêt national (MIN), dont celui de Rungis, ont signé des contrats pour faciliter la récupération des invendus par les associations. L'opération sera généralisée aux 22 MIN en 2013.

- Sensibiliser : un site internet est lancé pour véhiculer les bonnes pratiques auprès des Français. Il sera complété, en décembre par une plate-forme intitulée "Le magasin" qui mettra en contact ceux qui donnent et ceux qui reçoivent. En janvier, une grande campagne de sensibilisation misant sur l'humour démarrera. Ces actions seront mises en place avant la signature d'un pacte national anti-gaspillage en juin.

Les résultats de ces actions seront examinés au printemps et en juin, le ministère proposera "un pacte national contre le gaspillage".

Enfin, il est important de souligner qu'un tiers des aliments produits sont gaspillés alors qu'en Europe, 79 millions de citoyens vivent au-dessous du seuil de pauvreté et que 16 millions dépendent de l'aide alimentaire d'œuvres de charité.

Extraits :

Jennifer Maherou – Association Santé Environnement France - 22 octobre 2012

Tournez la page S.V.P.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE : COMMENT METTRE LES BOUCHEES DOUBLES ?

Peut-on déjà avoir une définition de ce qu'est le gaspillage ?

Annie Soyeux. Le terme de gaspillage recouvre, dans la définition de la FAO 2011, tout aliment parfaitement comestible qui est jeté ou détourné de l'alimentation humaine. Une définition consensuelle ou normative des pertes et des gaspillages est un sujet important et non résolu pour l'instant. Selon les définitions, les données peuvent être très différentes selon les pays.

D'un point de vue global, en quoi cette question de la limitation du gaspillage est-elle importante ? Pouvez-vous nous donner quelques chiffres-repères ?

Une publication récente de la FAO, datant de mai 2011, chiffre à 1/3 la production agricole mondiale qui serait gaspillée ou perdue – parce que mangée par des insectes ou autres nuisibles, ou pourrie par défaut de ventilation dans des entrepôts, défaut de réfrigération, etc. C'est énorme.

On estime que les pays occidentaux perdent ou gaspillent de 179 kg en Europe à 300 kg aux États-Unis d'aliments par habitant et par an, dont les consommateurs seraient responsables d'un tiers.

Dans les pays du Sud, les pertes et gaspillages sont estimés de 120 kg à 170 kg par personne et par an, dont seulement 6 à 11 kg du fait des consommateurs. Cela montre que dans les pays où l'aliment est une question de survie, représentant plus de 50 %, voire 80 % de la dépense journalière, les gens font beaucoup plus attention à la façon dont ils consomment. Alors que dans nos pays, on préfère jeter plus, surtout au niveau de la distribution et de la consommation, pour des raisons de prévention sanitaire et de responsabilité. Par contre, les phases agricole et industrielle (transport, transformation, distribution) perdent une partie des produits alimentaires en quantité équivalente : au Sud, parce que les pays n'ont pas la logistique, ni même les emballages nécessaires et au Nord, en raison des tris à chaque étape de la chaîne logistique.

Dans les pays occidentaux, si les consommateurs sont responsables de 1/3 du gaspillage, cela veut dire que la restauration collective et la distribution sont responsables des deux autres tiers ?

Non, c'est plus large que cela. Cela commence dès l'après-récolte, quand le produit sort du champ ou de l'abattoir, jusqu'au consommateur. Les industries agroalimentaires connaissent d'importantes pertes de freinte – du produit qui reste dans les tuyaux, les bassines – qu'elles ne se donnent pas forcément la peine de récupérer parce qu'elles doivent produire très vite, et parce que la part de la matière première agricole dans le prix de revient du produit fini se réduit de plus en plus.

S'y ajoutent tous les produits qui se perdent à différents niveaux, par exemple des petits pains mal formés, etc. De nombreux tris sont ainsi réalisés, y compris dans les cuisines de la restauration collective et dans les rayons en distribution.

Les pays occidentaux ont-ils vraiment pris la mesure de cette question ?

Un certain nombre de pays ont commencé à se poser des questions par rapport au gaspillage. Ils ont une dizaine d'années d'avance sur nous. Ce sont les États-Unis, paradoxalement, qui au vu de la progression de l'obésité, se sont posés la question de savoir combien les gens mangeaient réellement, donc combien ils jetaient, afin d'estimer

leur consommation au cours du temps. Au Royaume-Uni, c'est plutôt la réflexion sur les gaz à effet de serre qui a enclenché le processus mais aussi les *freegans*, une confrérie qui, pour démontrer les dérives de la société de consommation, a décidé de ne se nourrir que de ce qu'ils trouvent dans les poubelles (à ne pas confondre avec les milliers de glaneurs par nécessité qui fréquentent la fin des marchés et les containers). Puis la Belgique, les Pays-Bas et la Suède ont mené des enquêtes. En France, on note d'abord une initiative des industriels de l'alimentation humaine et animale en 2003-2004, qui a chiffré les rebuts : coproduits, sous-produits, écarts de tri et déchets de leur activité, et la part qui était absorbée par l'agriculture et l'élevage, avec l'aide de l'Ademe (agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie). Puis en 2007, l'enquête, menée par l'Ademe sur le contenu de nos poubelles et publiée en 2009, a permis de cerner un peu mieux les pertes et gaspillages ramenés à des chiffres par personne et par an. Ainsi 7 kg (avec l'emballage) de produits encore emballés sont jetés. Et c'est au total 20 kg de produits alimentaires, parfaitement consommables, qui finissent à la poubelle.

Quelles sont les différentes solutions envisagées pour limiter le gaspillage ? Du côté des industries agroalimentaires pour commencer ?

Beaucoup de personnes s'intéressent à cette question et tentent de trouver des solutions. Par exemple, développer des emballages mieux adaptés à ce que peuvent consommer les gens qui vivent seuls ou les petits ménages. Des emballages portions donc, mais aussi des emballages qui se referment correctement lorsqu'on a pris une tranche.

L'expertise scientifique collective qui a été réalisée sur la consommation des ménages par l'institut national de la recherche agronomique (Inra) en 2010, a montré à ce sujet que les consommateurs prennent quasiment toujours l'emballage de taille intermédiaire, ni le plus grand, ni le plus petit. Si on augmente la taille des emballages – le médian devient le plus petit et les autres sont augmentés d'autant – ils continuent de choisir la taille intermédiaire. Cela a bien entendu des conséquences sur la consommation qui ne sont pas négligeables.

Reste que la problématique de la réduction des emballages et la volonté de réduire le gaspillage sont parfois antinomiques. Cette question est parfois très compliquée et demande beaucoup de travail de la part des industriels, pour trouver des solutions qui soient à la fois capables de conserver le produit et de le protéger, tout en réduisant la quantité d'emballage.

Ce n'est pas simple, d'autant que les consommateurs sont tentés par les promotions qui font acheter plus. N'est-ce pas la loi du marché d'essayer de vendre plus ?

Là aussi des solutions existent. Par exemple, quand Gordon Brown était aux affaires, en Angleterre, il a interdit aux distributeurs de vendre 3 produits pour le prix de 2. Aujourd'hui, outre-manche, si le consommateur achète un produit, il peut en avoir un autre gratuit, mais un autre jour. Cela lui évite d'accumuler trop de produits périssables, qu'il ne peut consommer dans un temps limité. Et dont une partie finit à la poubelle.

Tournez la page S.V.P.

Venons-en aux fameuses dates de péremption qui ont suscité la polémique il y a quelques temps. Finalement, les consommateurs savent-ils bien à quoi correspondent les différentes dates qui sont apposées sur les produits ?

Il faut éviter d'employer le terme de date de péremption, qui est un terme générique recouvrant des situations différentes. On trouve deux types de dates sur les produits, mais elles n'ont pas du tout la même fonction.

La date limite de consommation, la DLC (à consommer jusqu'au) concerne l'ultra-frais comme les produits laitiers, la viande, les légumes coupés ou les poissons en semi-conserve. Il s'agit de produits qu'il faut absolument conserver au froid car ils présentent des risques microbiologiques. Par prudence, il ne faut pas les consommer après la fameuse date, car ils pourraient avoir développé des moisissures ou des bactéries les rendant impropres à la consommation. En prévention de ces risques-là, la DLC donne un délai assez court, durant lequel les micro-organismes n'auront pas le temps, au froid, de développer ce type de problème.

La date limite d'utilisation optimale, la DLUO (à consommer de préférence avant) se trouve elle à la fois sur les conserves, les surgelés, les produits d'épicerie, les gâteaux, etc. Il s'agit de la date jusqu'à laquelle le fabricant, qui a réalisé des tests, garantit le même goût et la même teneur en vitamines que si le produit était frais. Au-delà de cette date, le produit reste consommable, mais il peut être moins bon au goût.

En conclusion, pour lutter contre le gaspillage...

Aujourd'hui, la valeur loisir est plus importante que la valeur cuisine. Il faut prendre conscience que la valeur de l'aliment ne réside pas dans sa seule valeur marchande. Un aliment, c'est aussi la valeur du travail effectué par l'agriculteur, par l'industriel, par ceux qui ont construit les routes pour le transporter, ceux qui ont fabriqué les frigos pour le conserver. L'aliment s'inscrit dans une chaîne de travail et d'intelligence que l'on néglige quand on le met à la poubelle. Si l'on est plus sensible à l'environnement, on peut ajouter à ces arguments, que c'est du soleil en boîte, de l'eau virtuelle, un sol occupé que l'on jette ; et les émissions de gaz à effet de serre du gaspillage alimentaire au Royaume-Uni correspondraient à 1/5 de la consommation en carburant des voitures. C'est donc aussi du carburant et de l'énergie que l'on gaspille.

Extraits : interview - Annie Soyeux – Centre d'études et de prospective du ministère de l'agriculture, juillet 2011

**QUESTION ECRITE (NOVEMBRE 2012)
DE LA DEPUTEE MME SANDRINE DOUCET
ET REPONSE (JANVIER 2013) DU MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET**

Texte de la question

Mme Sandrine Doucet attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la question du gaspillage alimentaire. Alors que de nombreux Français souffrent aujourd'hui de la précarité et ont, de plus en plus, recours à l'aide alimentaire, ce sont, selon une enquête de l'ADEME, près de 90 kilos de nourriture qui sont gaspillés par an et par Français. De façon générale, c'est à une immense **gabegie** que se livrent les pays industrialisés. Un habitant sur sept ne mange pas à sa faim, alors que la production mondiale de denrées alimentaires suffirait à nourrir près de 12 milliards de personnes. Pour de simples standards d'esthétiques, de présentation, de rentabilité ou du fait de normes trop sévères, des aliments sont jetés avant même d'avoir été mis sur le marché. De la même façon, de nombreux commerces ne s'encombrent pas de nourriture au motif que leur aspect n'est plus présentable. Cette situation est paradoxale, alors qu'un nombre grandissant de Français en vient à se faire aider par les associations caritatives. Ces dernières tirent régulièrement le signal d'alarme et alertent les pouvoirs publics, sans avoir rencontré, jusqu'à présent, l'écho que mériterait cette question. Elle souhaite savoir comment le ministère de l'agriculture entend s'emparer de cette question, afin que des systèmes de régulations soient mis en place pour que cesse cette aberration sociale, agricole et environnementale. Elle le remercie et le prie de bien vouloir la tenir informée des suites données à ce dossier.

Texte de la réponse

La politique publique de l'alimentation, conduite par le ministère chargé de l'agriculture en lien avec l'ensemble des parties intéressées, vise à assurer à la population un accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, et produite dans des conditions durables. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un des thèmes majeurs des actions conduites dans le cadre de cette politique publique. Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt ainsi que le ministre délégué chargé de l'agroalimentaire ont annoncé dans le contexte du salon international de l'alimentation en octobre 2012, l'élaboration d'un plan d'actions qui s'inscrira dans la durée et qui a pour objectifs de réduire de moitié d'ici à 2025 le gaspillage alimentaire. Un pacte national contre le gaspillage alimentaire sera signé en juin 2013 pour marquer l'engagement de tous les acteurs de la chaîne alimentaire dans des actions visant à réduire ce gaspillage. De nombreuses actions ont déjà été mises en place sur ce sujet.

Tournez la page S.V.P.

Tout d'abord, le site [gaspillage alimentaire.fr](http://gaspillage.alimentaire.fr) donne des conseils utiles aux consommateurs afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, en expliquant par exemple la différence entre la date limite de consommation et la date limite d'utilisation optimale, notions peu connues ou mal comprises des consommateurs, ce qui constitue une cause identifiée de gaspillage. Ensuite, une campagne de communication a été récemment lancée à l'intention du grand public dans le but de réduire le gaspillage alimentaire, mettant l'accent, notamment, sur la valeur des aliments et la nécessité de remplir son assiette à son juste appétit. En outre, pour améliorer la connaissance du gaspillage alimentaire en France, le ministère a 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 ce dernier. Suite à cette étude, des groupes de travail vont être mis en place en lien avec les professionnels, le ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie (MEDDE) et l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME). Par ailleurs, afin d'augmenter la pratique du don d'entreprises agroalimentaires ou du retrait caritatif par les organisations de producteurs aux associations caritatives, le ministère a mis en place depuis fin novembre 2011 la Bourse aux dons, une plate-forme électronique pour les dons réalisés dans le domaine de l'aide alimentaire. L'objectif est d'augmenter l'autonomie des associations caritatives qui ont besoin de produits de qualité en quantité, tout en réduisant le gaspillage alimentaire. Ce site internet permet aux différents utilisateurs (associations caritatives, professionnels de l'agroalimentaire, filières agricoles amont, transporteurs...) d'échanger facilement et rapidement des offres de dons de denrées alimentaires notamment. Elle leur permet également d'accéder à des documents ressources en lien avec les dons alimentaires (réglementation hygiène, formulaire de défiscalisation, annuaires). Enfin, les différentes directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) participent aussi à la mise en place de chantiers d'insertion pour la récupération, le tri et la redistribution de denrées aux associations caritatives ou à la mise en place de conserveries solidaires. Ces chantiers sont actuellement en place sur sept marchés d'intérêt national, et cette démarche a vocation à être développée sur l'ensemble de notre territoire.

Question écrite n° 10306 publiée au JO le 20 novembre 2012 et réponse publiée au JO le 1^{er} janvier 2013

PERTES ET GASPILLAGES DANS LE MONDE

Extraits - étude menée pour le Congrès International
Save Food ! A Interpack 2011, Düsseldorf, Allemagne

Pourcentages pondérés des pertes et gaspillages alimentaires pour chaque niveau de la chaîne alimentaire

AMERIQUE DU NORD ET OCEANIE

	Production agricole	Opérations après récolte et stockage	Transformation et conditionnement	Distribution : supermarchés et vente au détail	Consommation
Céréales	2 %	2 %	0,5 %, 10 %	2 %	27 %
Racines et tubercules	20 %	10 %	15 %	7 %	30 %
Oléagineux et protéagineux	12 %	0 %	5 %	1 %	4 %
Fruits et légumes	20 %	4 %	2 %	12 %	28 %
Viande	3,5 %	1 %	5 %	4 %	11 %
Poissons et fruits de mer	12 %	0,5 %	6 %	9 %	33 %
Lait	3,5 %	0,5 %	1,2 %	0,5 %	15 %

AFRIQUE SUBSAHARIENNE

	Production agricole	Opérations après récolte et stockage	Transformation et conditionnement	Distribution : supermarchés et vente au détail	Consommation
Céréales	6 %	8 %	3,5 %	2 %	1 %
Racines et tubercules	14 %	18 %	15 %	5 %	2 %
Oléagineux et protéagineux	12 %	8 %	8 %	2 %	1 %
Fruits et légumes	10 %	9 %	25 %	17 %	5 %
Viande	15 %	0,7 %	5 %	7 %	2 %
Poissons et fruits de mer	5,7 %	6 %	9 %	15 %	2 %
Lait	6 %	11 %	0,1 %	10 %	0,1 %

Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture – Rome 2012

FIN