



Communiqué de Mme Ségolène Royal et M. Stéphane Le Foll
Ministre de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie et
Ministre de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

Paris, le 17 octobre 2014

**Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire :
le gouvernement et tous les acteurs sont mobilisés**

Au lendemain de la journée nationale contre le gaspillage alimentaire, Ségolène Royal et Stéphane Le Foll souhaitent accélérer la prévention du gaspillage alimentaire.

- **Il s'agit là d'un défi majeur pour notre société :** parce que cela peut permettre aux français de gagner du pouvoir d'achat, parce que ce qu'il n'est pas acceptable de jeter quand certains sont dans le besoin, parce que réduire nos déchets, c'est économiser des ressources et protéger l'environnement, et parce qu'il faudra en 2050 être en mesure de nourrir 9 milliards d'humains.
- La lutte contre le gaspillage, sous toutes ses formes, est l'un des **objectifs prioritaires de Ségolène Royal, inscrit dans le projet de loi de transition énergétique pour la croissance verte**, voté le 14 octobre dernier en première lecture, et décliné dans le Programme national de prévention des déchets, arrêté le 28 août, qui prévoit notamment :
 - la réalisation de **plans de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les services de restauration collective** gérés par les collectivités territoriales, l'Etat ou ses établissements publics,
 - le déploiement de **solutions de tri à la source des déchets alimentaires pour chaque ménage d'ici 2025**, soit par compostage domestique soit par collecte séparée.
- Il s'agit également de l'une **des 4 priorités de la nouvelle politique publique de l'alimentation présentée en Conseil des Ministres par Stéphane Le Foll le 8 octobre dernier.** Cette politique reprend en cela le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé en juin 2013 par Guillaume Garot, alors Ministre délégué à l'agroalimentaire auprès du Ministre de l'Agriculture.
- Pour franchir une nouvelle étape, **le Premier Ministre a confié à Guillaume Garot, ancien Ministre, député de la Mayenne, une mission** ayant pour objectif d'identifier les freins qui persistent tout au long de la chaîne alimentaire et de proposer des adaptations du cadre législatif et réglementaire, afin de généraliser les initiatives volontaires pertinentes mises en place dans le cadre de ce pacte.

- **Ce jeudi 16 octobre, la réunion sous la présidence de Stéphane Le Foll du comité national de pilotage du pacte national « anti-gaspillage » signé en juin 2013, a permis de démontrer que tous les maillons de la filière alimentaire (production agricole, marchés de gros, industries agroalimentaires, grande distribution, restauration collective, restauration commerciale, collectivités locales) étaient impliqués et motivés pour travailler ensemble et diffuser les initiatives de plus en plus nombreuses sur le terrain.**
- Témoin de cette mobilisation, 170 réponses à un appel à projet lancé en juillet dernier, qui peuvent toutes être consultées sur le site : alimentation.gouv.fr. **Parmi elles, 8 ont été particulièrement distinguées par un prix « anti-gaspi » remis ce matin par Stéphane Le Foll.**
- Cette réunion a permis de clarifier le cadre réglementaire de sécurité sanitaire dans le cas des dons à des associations (arrêté du 24 septembre 2014 et note d'information publiée ce jour au bulletin officiel du Ministère de l'Agriculture). Des formations seront introduites prochainement sur le thème de gaspillage dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières. L'ensemble des participants du comité de pilotage ont réaffirmé la priorité que constitue la finalisation d'indicateurs permettant de quantifier le gaspillage et d'évaluer les progrès.
- Le Ministère de l'Agriculture, de l'alimentation et de la Forêt poursuivra **la communication grand public sur les messages clés notamment via notamment le site <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-la-campagne-anti-gaspi-2014>**
- En effet, **une récente étude de l'ADEME auprès de 20 familles (http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/rapport_national_provisoire_ga_menages.pdf) a montré que l'éducation aux bonnes pratiques permet de réduire ce gâchis de près de 50%.** Ces bonnes pratiques reposent sur des choses simples, et à la portée de toutes les familles : vigilance sur les promotions en fonction des dates de péremption, rangement en fonction des dates de péremption, congélation des restes... Sur la base de cette expérience, **ces bonnes pratiques « anti-gaspi » seront diffusées auprès des familles.**

LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE pour la
CRÉISSANCE VERTE



Pour toute information complémentaire,
contact presse Cabinet de Ségolène Royal : **01 40 81 78 31**,
contact presse Cabinet de Stéphane Le Foll : **01 49 55 59 74**

Résultats de l'étude sur le gaspillage alimentaire de 20 familles menée par l'ADEME

A l'occasion de la Journée nationale contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME révèle les résultats d'une étude terrain menée auprès de 20 familles qui ont testé des gestes pour réduire le gaspillage alimentaire. Les impacts économiques et environnementaux du gaspillage alimentaire sont aujourd'hui mieux connus, c'est pourquoi les pouvoirs publics en ont fait un enjeu majeur de la transition écologique du pays.

Cette nouvelle étude de l'ADEME montre que des gestes simples et faciles à appliquer au quotidien permettent de réaliser de réelles économies et de limiter le gaspillage alimentaire.

20 familles témoins ont testé les gestes anti-gaspi

L'ADEME évalue le gaspillage alimentaire au niveau national à plus de 20 kg par personne et par an, dont 7 kg d'aliments encore emballés. Aujourd'hui, afin de connaître plus finement les impacts économiques et environnementaux du gaspillage alimentaire et de mesurer les effets de gestes simples sur la réduction de son volume, l'ADEME a mené une étude terrain auprès de 20 familles témoins.

Pendant 5 semaines, ces familles volontaires ont ouvert leurs portes afin d'évaluer le volume et la nature des aliments jetés, puis de tester des gestes concrets pour limiter ce gaspillage alimentaire.

1- La première phase d'évaluation a permis de quantifier le gaspillage alimentaire des 20 familles. Une extrapolation à l'année évalue ainsi le gaspillage¹ à **32 kg/personne et par an**. Soit pour le seul gaspillage alimentaire, l'équivalent de **56 repas non consommés par an**, c'est-à-dire un peu plus d'1 repas jeté à la poubelle par semaine. Ce gaspillage alimentaire génère également l'équivalent de **56 210 litres d'eau** qui ont été nécessaires à la production de ces aliments, soit plus que la consommation d'eau quotidienne d'une personne sur l'année (*qui est en moyenne de 150 litres d'eau par jour, tous usages confondus*²).

L'impact économique du gaspillage alimentaire des ménages est quant à lui conséquent, puisqu'il est évalué à **159 € par an et par personne**, soit 7,7 % des dépenses alimentaires.

Méthodologie

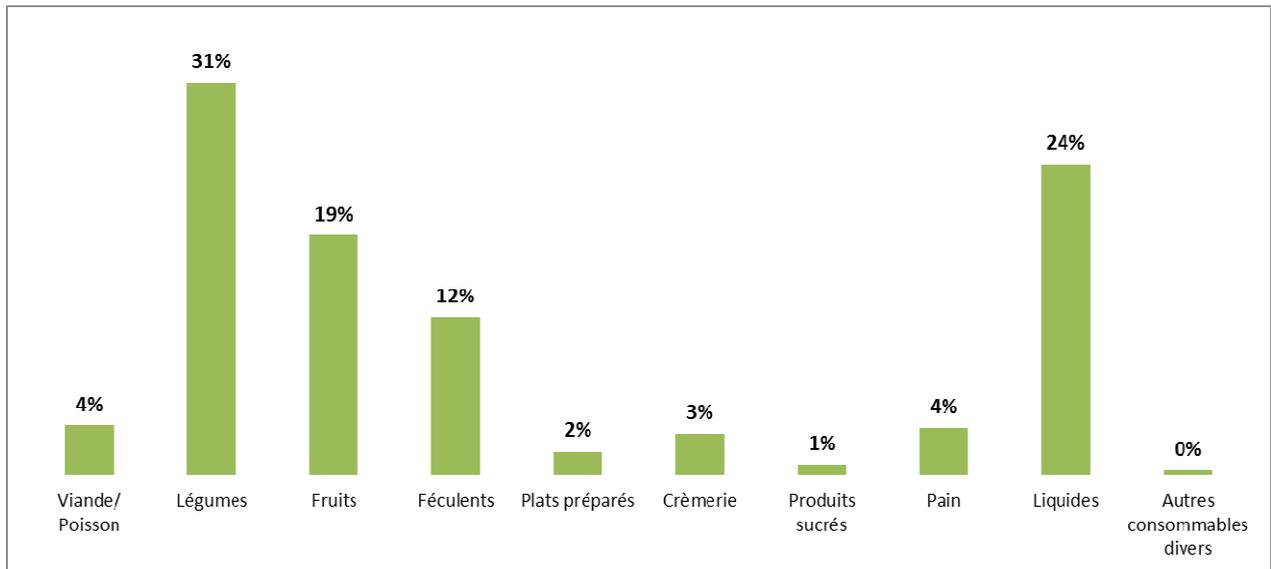
- **20 foyers témoins** soit 66 personnes dont 41 adultes et 25 enfants
- **Diversité des foyers témoins** : Nantes, Pays d'Aix, Aulnay-sous-Bois, et Habitat social, pavillons, collectif de centre-ville...
- Un **questionnaire** très complet pour chaque foyer au début de l'opération et **des sacs** pour remettre les déchets chaque jour à la collectivité
- **2 phases** :
 - **3 semaines** sans changer les habitudes
 - **2 semaines** avec application de gestes de réduction des gaspillages entre avril et juillet 2014.

¹ Cette extrapolation concerne les 20 familles et n'est pas représentative de la population française

² <http://www.eaufrance.fr/groupe-de-chiffres-cles/consommation-d-eau-par-foyer-en>

On remarque enfin que les aliments les plus gaspillés sont les légumes et les liquides.

Les aliments les plus gaspillés sont, en % du gaspillage alimentaire



Les résultats sont probants :

2- Dans la seconde phase de l'étude, les 20 familles témoins ont testé l'efficacité de gestes simples et faciles à mettre en œuvre pour réduire leur gaspillage alimentaire. d'un point de vue quantitatif, pour les 20 foyers témoins, la diminution globale du gaspillage alimentaire est de **-44%** (et **-37%** de réduction avec le potentiellement évitable). Chaque famille a choisi les gestes qu'elle a bien voulu tester parmi une dizaine proposée par l'ADEME, et les a appliqués durant trois semaines dans leur vie quotidienne.

Les gestes testés par les familles témoins : 1* Vigilance sur les promotions en fonction des dates de péremption 2* adéquation des achats récurrents avec les besoins 3* ranger le frigo en fonction des dates de péremption 4* différencier les produits à DLUO (Date Limite de Consommation) de ceux à DLUO (Date Limite d'Utilisation) 5* les gestes de prévention étaient mis en place de manière à limiter les dépenses superflues 7* congeler les restes 8* donner 9* cuisiner les restes et accommoder les plats 10* consommer les fruits/légumes en entier

Des résultats qui montrent que, déployés à grande échelle, les petits gestes du quotidien permettraient de réaliser des économies substantielles mais surtout de diminuer massivement le gaspillage alimentaire.

1 potentiellement évitable : aliments que certaines personnes mangent et d'autres non (ex : épluchures)

Pour aller plus loin :

- Gestes à adopter pour réduire nos déchets : <http://www.reduisonsnosdechets.fr/>
- Bien manger en limitant son impact environnemental : <http://www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/achats/alimentation>
- Conseils pour éviter de jeter la nourriture : <http://www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/dechets/reduire-dechets/eviter-gaspillage-alimentaire>

Service de presse ADEME

Tel : 01 58 47 81 28 / e-mail : [Service Presse ADEME](mailto:Service.Presse@ademe.fr)   

L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale, l'agence met à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, ses capacités d'expertise et de conseil. Elle aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie et du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche. www.ademe.fr