

La chasse au gaspillage alimentaire est toujours ouverte

La France produit 9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires, dont 4 Mt sont encore comestibles (24 kg/an/personne). Des chiffres qui sont loin des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire de la loi anti-gaspillage (Agec) ou des directives de l'Europe. Cependant, des initiatives de réduction, de réutilisation ou de transformation des déchets alimentaires se multiplient.



Laurence Gouthière est responsable des études sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'Agence de la transition écologique (Ademe). Interview.

Comment définissez-vous le gaspillage alimentaire ?

Laurence Gouthière : « La définition provient du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui a été rédigé en 2013. Selon cette loi, le gaspillage alimentaire correspond au fait qu'une nourriture destinée à la consommation humaine ait été perdue, jetée ou dégradée lors de sa production, sa transformation, sa distribution ou sa consommation. Il faut donc le dissocier des déchets alimentaires, non-comestibles, tels que les os d'un poulet ou la peau d'un pamplemousse. »

Combien de denrées alimentaires les Français gaspillent-ils chaque année ?

L.G. : « Selon les données Eurostat en date de 2022, la France produit 9,4 millions de tonnes (Mt) de déchets alimentaires, soit 58 kg jetés par an et par personne. Parmi eux, 4 Mt sont encore comestibles, soit 24 kg de denrées gaspillées par an et par personne. Au total, ce gaspillage alimentaire provient à 40 % des ménages, à 22 % de la production agricole, à 17 % de la transformation, à 13 % de la consommation et à 8 % de la distribution. »

Pourquoi le gaspillage est-il plus récurrent lors de l'achat ?

L.G. : « Malgré l'inflation, la nourriture s'achète facilement par rapport à d'autres besoins. L'alimentation a perdu une certaine valeur, puisqu'il est possible de trouver quasiment tous les produits à n'importe quel moment de l'année et parfois même en promotion. »

La production agricole arrive en seconde position des secteurs qui gaspillent le plus, comment l'expliquez-vous ?

L.G. : « Le problème, c'est la saturation du marché. Lorsque des tomates sont à



▲ Laurence Gouthière, responsable des études sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'Agence de la transition écologique (Ademe).

maturité, elles inondent le marché au même moment. Il n'est donc pas évident de toutes les écoulées. Parfois, cela coûte également plus cher aux producteurs de ramasser et de vendre leurs produits, plutôt que de les laisser au champ. À tous ces facteurs, s'ajoutent des cahiers des charges très contraignants imposés par la grande distribution concernant les calibres et l'esthétique des produits agricoles. Bien que certaines enseignes évoluent et proposent des rayons anti-gaspi à prix réduit, la grande distribution reste maîtresse de ce qu'elle achète, ce qui n'est pas évident pour la production, en amont. En parallèle, accepter qu'un produit coûte le même prix, sans être pour autant parfait, fait aussi partie du rôle des consommateurs. »

Quels sont, aujourd'hui, les objectifs de réduction du gaspillage fixés par la loi française ?

L.G. : « La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (Agec) de 2020 visait la réduction de moitié du gaspillage alimentaire d'ici 2025 pour la distribu-

tion et la restauration collective, et d'ici 2030 pour les autres secteurs. Ce sont des objectifs très ambitieux, et à l'heure actuelle, nous ne savons pas s'ils ont été atteints. Il est assez facile de réduire le gaspillage de 20 à 30 %, mais passer le cap des 30 à 50 % requiert de grands changements dans les habitudes des ménages, mais aussi des entreprises. Les objectifs européens sont quelque peu différents. Ils engagent les pays de l'Union européenne à réduire le gaspillage alimentaire de 30 % d'ici 2030 pour l'ensemble des secteurs. Une nouvelle directive est actuellement dans les tuyaux à la Commission européenne, afin de proposer des engagements plus contraignants, ainsi que des sanctions en cas d'objectifs non-remplis, excepté pour le secteur de la production, qui n'est pas cité. »

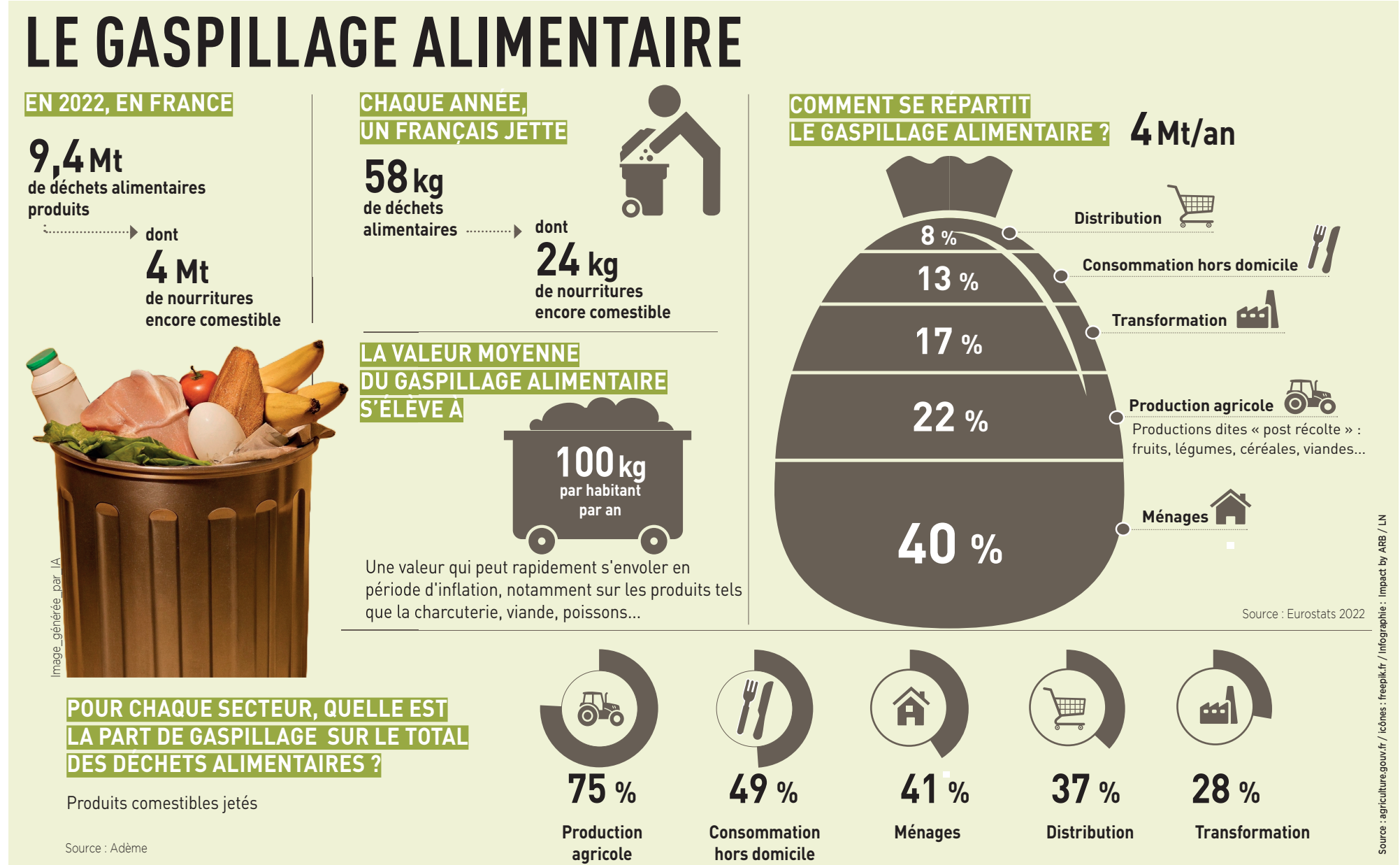
Quels gestes simples existent-ils afin de limiter ce gaspillage ?

« La loi Garot de 2016 place ces sujets dans les programmes scolaires. Les enfants sont donc sensibilisés au moment de la prise des repas. Il faut aussi réapprendre à cuisiner des restes. Dans les foyers, un tiers du gaspillage est lié à une incompréhension entre la date mentionnée sur les produits frais et celle mentionnée sur les produits secs. Sur ces derniers, la date concerne le plan gustatif... Dans le cas où elle est dépassée, le produit ne mérite donc pas forcément d'être jeté. »

L'émergence d'entreprises de lutte contre le gaspillage alimentaire suffit-elle à diminuer ce problème ?

L.G. : « Cela ne va pas révolutionner la lutte contre le gaspillage, mais les entreprises comme Too good to go (en anglais « trop bon pour être jeté ») contribuent à la sensibilisation. Les citoyens se sentent acteurs et y trouvent un intérêt économique, puisqu'ils réalisent une bonne affaire. »

Propos recueillis par Léa Rochon



RESTAURATION COLLECTIVE / Fin 2024, le lycée agricole de Cibeins, situé dans l'Ain, a reçu le trophée de la sobriété en restauration. Cette récompense, liée à sa gestion des biodéchets et aux achats de produits régionaux, prouve que la lutte contre le gaspillage alimentaire a toute sa place dans les cantines scolaires.

Le lycée agricole de Cibeins, laboratoire d'une cantine novatrice

Des élèves se servent eux-mêmes leur nourriture dans une assiette unique, de l'entrée au dessert, en passant par le plat chaud et le fromage. Cette image peut paraître étonnante. C'est pourtant ce qu'a décidé de mettre en place la direction du lycée agricole de Cibeins (Ain), afin de limiter le gaspillage alimentaire de son restaurant scolaire. « Évidemment, tout ne s'est pas fait du jour au lendemain », prévient Véronique Grasset, secrétaire de l'établissement et véritable roue motrice de ce projet anti-gaspillage. Dès 2010, la professionnelle a amorcé un premier changement en comptabilisant chaque passage à la cantine. « J'ai alors constaté que nous fabriquions et jetions trop de denrées alimentaires non consommées... Nous avons donc réduit la taille de l'assiette et le grammage du pain. » Loin d'être totalement satisfait, la responsable a introduit le principe du buffet en libre-service pour les entrées dès 2010. Cinq années plus tard, l'arrivée d'un robot appelé « quick digest » a ajouté une pierre à l'édifice en obligeant les

élèves et le personnel à y déverser leurs biodéchets, excepté les os et les noyaux. La machine s'occupe ensuite de digérer l'ensemble et d'en extraire du digestat, utilisable sur l'exploitation agricole du lycée.

Plus que 17 grammes de déchets jetés par repas

Bien que l'investissement dans ce nouvel équipement ait permis de réduire de 90 % les biodéchets jetés, Véronique Grasset souhaitait aller encore plus loin. La même année, des prises de courant ont été installées au sol, afin de permettre l'installation de buffets réfrigérés pour les desserts, les fromages et les légumes. Depuis 2019, les bénéficiaires du restaurant scolaire se servent donc eux-mêmes, dans de grands bacs gastronomiques. « Chaque personne peut ainsi maîtriser ses besoins alimentaires en choisissant ses propres portions, et cela nous évite de jeter des déchets ultimes, comme les barquettes de confitures au

petit-déjeuner, les papiers à beurre, les pots de yaourts ou encore les emballages de fromages », affirme la responsable, avec une once de fierté. Il faut dire qu'il y a de quoi s'enthousiasmer. Tandis qu'un lycéen jette en moyenne 120 grammes de biodéchets en restauration collective à la fin de chaque repas, le lycée agricole de Cibeins avait drastiquement diminué cette part à 46 grammes en 2019. Elle est même descendue à 17 grammes à la fin de l'année 2024. « L'équivalent d'une tomate cerise », compare la secrétaire. Une réduction majeure, notamment permise par l'introduction d'un buffet dédié aux protéines en 2024. « Nous avons décidé de les diviser en trois bacs différents. L'un avec des gros morceaux, un second avec des plus petits morceaux et un dernier contenant seulement la sauce. » Remarquable pour cette stratégie innovante, la direction du lycée agricole reçoit régulièrement des homologues souhaitant s'inspirer de ce nouveau principe de cantine à l'assiette unique. Ce qui n'empêche pas Véronique Grasset d'imaginer de nouveaux objectifs. Augmenter



▲ Afin d'éviter le gaspillage alimentaire et la surcharge des assiettes, les élèves et le personnel du lycée agricole de Cibeins se servent eux-mêmes grâce à des buffets installés dans la cantine scolaire.

la part de produits issus de l'agriculture biologique, améliorer le tri des déchets plastiques et recyclables à l'internet, installer un outil de transformation du

lait sur l'exploitation du lycée avec des producteurs... Les idées sont loin de lui manquer.

Léa Rochon

TÉMOIGNAGE / Des fruits et légumes à sauver du gaspillage et une idée innovante : cela donne Leggun, la startup créée par deux étudiants lyonnais en juin 2024, qui sauve les fruits et légumes déclassés de la poubelle pour en faire des savons solides.

Leggun : une seconde vie pour les fruits et légumes moches

« Nous avons déjà pu valoriser 50 kg de fruits et légumes depuis l'année dernière » : il tenait cœur à Fabien Poulénas et Océane Camus, fondateurs de Leggun, d'apporter leur pierre à l'édifice de la lutte contre le gaspillage alimentaire. « Cela peut paraître dérisoire par rapport aux quantités de fruits et légumes gaspillés chaque année, mais nous partons du principe que chacun peut faire un geste à son échelle pour faire avancer les choses », assure Fabien Poulénas. Une mission qui débute en 2023, avant de se concrétiser une année plus tard.



▲ Océane Camus et Fabien Poulénas, fondateurs de Leggun.

Un million de tonnes de produits gaspillés chaque année

« Un million de tonnes, pour bien réaliser, c'est l'équivalent d'un stade de foot comble de fruits et légumes », explique le cofondateur. Un constat alarmant, qui s'explique par une exigence du consommateur sur l'aspect des produits dans les rayons de vente, lorsqu'ils ne répondent pas aux critères de qualité esthétique ou de taille exigés par les normes commerciales. « Nous avons fait le test, en partant à la rencontre des consommateurs. En imaginant être au supermarché, nous leur avons fait choisir entre une carotte déclassée, à deux jambes, et une carotte droite, sans aspérités. 95 % des réponses ont favorisé la carotte dite parfaite à l'achat », explique Fabien Poulénas. Une analyse qui les encourage aujourd'hui à sensibiliser le public à la problématique du gaspillage, afin de faire évoluer les mentalités qui empêchent in fine la commercialisation des fruits et légumes au rebut.

Des savons atypiques et uniques

Des savons à la carotte tordeuse, au brocoli jofflu ou encore à l'abricot biscornu (exfoliant) : tout comme leurs composants, les savons Leggun sont atypiques et possèdent d'indéniables bienfaits pour la peau. « Nous ne sélectionnons que des fruits et légumes déclassés issus de l'agriculture biologique pour valoriser au maximum leurs vertus. Nous avons opté pour une saponification à

froid dans la même optique, et leur avons ajouté des huiles de coco, de tournesol et du beurre de karité », décrit le cofondateur. Les savons sont d'ailleurs composés à 40 % de fruits et légumes revalorisés. Et malgré les interrogations, les fondateurs et les avis des consommateurs l'assurent : malgré leur présence prégnante au sein des savons, « personne ne sentira le brocoli ou la carotte en sortant de la douche ! » C'est dans les Hautes-Alpes qu'Océane et Fabien ont découvert le laboratoire cosmétique qui leur correspond, partageant les valeurs éthiques du projet et la technique nécessaire à sa réalisation. « Le laboratoire était également en lien avec beaucoup d'agriculteurs, nous avons donc pu partager ces contacts pour travailler en direct avec eux, dans le rayon le plus restreint possible. C'est l'occasion de soutenir l'agriculture locale. » Si les créateurs de Leggun espèrent un engouement certain pour augmenter leurs ventes et ainsi s'étendre sur le territoire français, il n'en reste pas moins qu'ils souhaitent travailler main dans la main avec leurs partenaires, maraîchers, agriculteurs, distributeurs et revendeurs. Après avoir lancé une campagne de financement, Leggun a fait mouche : en quelques mois, la marque a vendu plus de 700 savons. Elle est aujourd'hui présente au sein de plusieurs épiceries en vrac et magasins bio, à Lyon, Marseille, Grenoble, Valence... et sur internet. À l'orée du mois de février, un produit inédit pointerait le bout de son nez : il sera composé du légume best-seller de Leggun, la carotte tordeuse, « le légume le plus gaspillé aujourd'hui en France », rappelle Fabien Poulénas.

Charlotte Bayon

SOLIDARITÉ

Le don alimentaire agricole, une pratique en essor



▲ L'association Solaal Auvergne-Rhône-Alpes organise régulièrement des glanages sur des exploitations agricoles volontaires.

Depuis sa création en 2013, l'association Solaal lutte contre la précarité et le gaspillage alimentaire. Dispersée dans la quasi-totalité de la France, la structure organise le don des invendus, des surplus de production, des produits en date limite de consommation courte ou des produits restés au champ ou non ramassés. Ceux-ci sont ensuite proposés gratuitement à des associations d'aide alimentaire. Créée en 2021, l'antenne dédiée à la région Auvergne-Rhône-Alpes (Aura) a déjà collecté et fait don de l'équivalent de 3 millions de repas, dont 88 % de produits frais. Preuve de sa croissance, l'association est passée de 75 t de dons collectés en 2021, à 1 059 t en 2024.

Léa Rochon