

Foire aux questions du gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est un vaste sujet qui amène à se poser de nombreuses questions et qui peut parfois faire l'objet d'idées reçues. Tel est le constat de France Nature Environnement et de ses associations membres qui rencontrent et accompagnent au quotidien citoyens, restaurateurs et autres acteurs de la chaîne alimentaire. Afin de lutter contre ces idées toutes faites, France Nature Environnement, en collaboration avec le [CREPAQ](#) et le [CREPAN](#), a réalisé une FAQ du gaspillage alimentaire. Cet outil, qui est amené à évoluer, peut être utilisé par toute personne, association ou organisation qui souhaite des informations factuelles sur cette thématique.

FNE remercie le MAAF, l'ADEME et la DRAAF Ile-de-France pour les informations réglementaires qui lui ont été apportées.

Ce document a été réalisé avec le soutien de l'ADEME et de la Fondation Macif.

Sommaire

1. La définition et les chiffres	3
<i>Existe-t-il une définition du « gaspillage alimentaire » ? Que comprend ce terme ?</i>	3
<i>Quels sont les chiffres du gaspillage alimentaire ?</i>	3
<i>Quelle est la répartition du gaspillage alimentaire entre les acteurs ?</i>	3
<i>Diminuer le gaspillage alimentaire à la source représente-t-il un risque pour l'aide alimentaire ?</i> ...	4
2. Le gaspillage chez les commerces et les distributeurs	4
<i>Que représente le gaspillage alimentaire dans une grande surface ou un commerce de proximité ?</i> ...	4
<i>Un commerce ou un distributeur peut-il donner ses invendus alimentaires ?</i>	4
<i>Existe-t-il des commerçants ou distributeurs qui mènent des actions pour réduire leur gaspillage alimentaire ?</i>	5
3. Le gaspillage en restauration collective	5
<i>Que représente le gaspillage alimentaire en restauration collective ?</i>	5
<i>Qu'est-ce que le GEMRCN ?</i>	5
<i>Les recommandations du GEMRCN sont-elles obligatoires ?</i>	6
<i>Existe-t-il des obligations de grammage ?</i>	6
<i>Les denrées alimentaires de la restauration collective peuvent-elles être distribuées à l'aide alimentaire ?</i>	6

<i>Une cantine peut-elle donner ses déchets alimentaires à des animaux (domestiques, de compagnie, d'élevage...)?</i>	7
<i>Existe-t-il des cantines qui luttent contre le gaspillage alimentaire ?</i>	7
4. Le gaspillage en restauration commerciale	7
<i>Que gaspille un restaurant commercial ?</i>	7
<i>Qu'est-ce qu'un « doggy bag » et est-il possible de généraliser cette pratique en France ?</i>	7
<i>Existe-t-il des restaurants qui s'impliquent-ils dans la réduction du gaspillage alimentaire ?</i>	8
5. Le gaspillage chez les citoyens	8
<i>Combien un Français jette de nourriture par an ?</i>	8
<i>Y a-t-il des « profils » plus gaspilleurs que d'autres ?</i>	8
<i>Que peut faire un citoyen pour réduire son gaspillage alimentaire ?</i>	8
6. Le calibrage	9
<i>Qu'est-ce que le calibrage des fruits et légumes ?</i>	9
<i>La réglementation française/européenne impose-t-elle un calibrage des fruits et légumes ?</i>	9
<i>Que deviennent les produits non calibrés ?</i>	9
<i>Est-ce vrai que les consommateurs ne veulent pas de fruits et légumes non calibrés ?</i>	10
7. Le glanage	10
<i>Que signifie le terme « glanage » ?</i>	10
<i>Est-il légal de glaner dans les champs ?</i>	10
<i>Peut-on récupérer de la nourriture dans une poubelle ?</i>	10
<i>Pourquoi certains commerçants aspergent-ils d'eau de javel les aliments qu'ils jettent ?</i>	11
8. DLC et DLUO	11
<i>Qu'est-ce que la DLC ?</i>	11
<i>Puis-je consommer un produit après sa DLC ?</i>	11
<i>Qu'est-ce que la DLUO ?</i>	11
<i>Puis-je consommer un produit après sa DLUO ?</i>	11
<i>Qui fixe la DLC et la DLUO ?</i>	11

1. La définition et les chiffres

Existe-t-il une définition du « gaspillage alimentaire » ? Que comprend ce terme ?

Il n'y a pas de définition officielle et commune aux pays de l'Union Européenne. On confond encore beaucoup « gaspillage » et « déchets alimentaires ». Le terme « déchets alimentaires » comprend les déchets évitables (pain que l'on a laissé rassir, boîte de lardons oubliée dans le fond du frigo, yaourts dont la date limite de consommation est dépassée...) et ceux non évitables (os, épluchures de fruits et légumes, coquilles d'œuf...). Par « gaspillage alimentaire », on entend toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée¹ (on parle ici des déchets alimentaires évitables). Un produit destiné à l'alimentation humaine qui finalement servira de nourriture aux animaux est, par exemple, considéré comme du gaspillage alimentaire.

Plus d'informations : [site Internet](#) du Ministère de l'Agriculture ; [site Internet](#) de France Nature Environnement.

Quels sont les chiffres du gaspillage alimentaire ?

Nous n'avons pas de chiffre précis du gaspillage à chaque étage de la chaîne alimentaire : les différentes études réalisées ont des périmètres différents (déchets alimentaires ou gaspillage alimentaire) et s'appuient parfois sur des estimations et/ou sur de faibles échantillons.

Au niveau mondial, la FAO a estimé qu'un tiers de la production mondiale est jetée ou gaspillée, ce qui représente 1,3 milliards de tonnes par an.

D'après une étude de BIO Intelligence Service, 89 millions de tonnes de déchets alimentaires seraient jetés chaque année dans l'Union Européenne.

D'après le Ministère de l'Ecologie, en France, en 2010, les déchets alimentaires pour l'ensemble de la chaîne² sont estimés à 7,120 millions de tonnes.

Plus d'informations : « [Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde](#) », FAO, 2011 ; « [Preparatory study on Food Waste across EU 27](#) », BIO Intelligence Service, octobre 2010 (en anglais) ; « [Réduction du gaspillage alimentaire : État des lieux et pistes d'action](#) » - Rapport final, MEDDE, novembre 2012.

Quelle est la répartition du gaspillage alimentaire entre les acteurs ?

Là encore, ces chiffres sont à prendre avec précaution.

Les 89 millions de tonnes de déchets alimentaires de l'Union Européenne se répartiraient comme suit : 42% issus des ménages, 39% de l'industrie agroalimentaire, 14% de la restauration et 5% de la vente au détail et en gros.

Selon le Ministère de l'Ecologie, les 7,120 millions de tonnes de déchets alimentaires se répartiraient comme suit : 67% provenant des ménages (4,740 millions de tonnes), 15% de la restauration (1,08M tonnes), 11% du commerce et de la distribution (750 000 tonnes), 6% des marchés (400 000 tonnes) et 2% des industries agroalimentaires (150 000 tonnes). D'après Bruno Lhoste, dans ces 7,120

¹ Définition retenue par le Ministère de l'agriculture dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

² Exceptée la production agricole qui, selon le MEDDE, est « non connue »

millions de tonnes de déchets alimentaires, la part de gaspillage alimentaire serait de 50 à 70% pour les foyers, de 40% pour la restauration collective, de 40% pour la restauration commerciale et de 70% pour la distribution.

Plus d'informations : « [Preparatory study on Food Waste across EU 27](#) », BIO Intelligence Service, octobre 2010 (en anglais) ; « [Réduction du gaspillage alimentaire : État des lieux et pistes d'action](#) » - Rapport final, MEDDE, novembre 2012 ; livre « La grande (sur-)bouffe - pour en finir avec le gaspillage alimentaire », Bruno Lhoste, octobre 2012.

Diminuer le gaspillage alimentaire à la source représente-t-il un risque pour l'aide alimentaire ?

Les denrées gaspillées au niveau de la grande distribution, l'agro-alimentaire et la production agricole représentent des quantités importantes qui ne sont pas redistribuées en totalité aux associations : seule une infime part du gaspillage est récupérée. **Une part du gaspillage est inévitable: elle doit être distribuée. Mais pour réduire le gaspillage alimentaire, cela ne peut pas être la seule réponse.**

2. Le gaspillage chez les commerces et les distributeurs

Que représente le gaspillage alimentaire dans une grande surface ou un commerce de proximité ?

Le Ministère de l'agriculture a réalisé une étude sur les déchets alimentaires³ des métiers de la remise directe (restauration et distribution). Comme précisé plus haut, celle-ci s'appuie sur des estimations faites sur de faibles échantillons.

Les pertes et gaspillages alimentaires enregistrés sont en moyenne de **197 tonnes par an pour un établissement de type supermarché ou hypermarché** et de **1,6 tonnes par an pour une épicerie**. On peut citer l'exemple du Leclerc de Templeuve, qui a positionné ses initiatives de réduction du gaspillage à partir d'un état des lieux : pour ce magasin d'une superficie de 5000m², 200 tonnes de denrées alimentaires (hors emballages) sont jetées par an, ce qui représente 225 000 équivalent repas par an⁴.

Plus d'informations : « [Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe \(restauration et distribution\)](#) », MAAPRAT, 2011.

Un commerce ou un distributeur peut-il donner ses invendus alimentaires ?

Un commerce ou un distributeur peut donner ses invendus à l'aide alimentaire, tout en tenant compte des délais liés à la logistique (la structure d'aide alimentaire doit avoir le temps de récupérer ces aliments et de les distribuer avant qu'ils n'atteignent leur date limite de consommation) et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires (continuité de la chaîne du froid, respect des dates limites de consommation...). Pour asseoir la sécurité juridique du don, il est fortement conseillé au donateur de signer une convention avec la structure d'aide alimentaire. De plus, lors de

³ Et non uniquement le gaspillage alimentaire

⁴ Selon Annabelle Marie-Jeanne, responsable développement durable de Greentag, lors du forum Greencook – 18 juin 2013

chaque don, il est nécessaire de remplir une attestation afin de satisfaire aux exigences de traçabilité. La DRAAF Rhône-Alpes explique qu'« en cas de problème, la responsabilité du donateur n'est engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise, au même titre que le reste des denrées produites ou distribuées. Elle ne peut être engagée pour ce qui concerne la partie de la chaîne alimentaire sous la responsabilité de l'association. »

Dans le cadre du [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#), l'Etat s'est engagé à faciliter le don de produits alimentaires en apportant des éclaircissements sur la question du transfert de propriété et de responsabilité aux acteurs qui pratiquent le don alimentaire.

Plus d'informations : « [Entreprises du secteur alimentaire : Guide pratique et réglementaire pour donner aux associations d'aide alimentaire](#) », DRAAF Rhône-Alpes, septembre 2013.

Existe-t-il des commerçants ou distributeurs qui mènent des actions pour réduire leur gaspillage alimentaire ?

Certains distributeurs mettent en place des politiques pour réduire leur gaspillage de produits : réduction de la taille des linéaires et des bacs d'exposition, ajustement des commandes, projet de transformation des fruits et légumes abîmés en soupes et jus⁵, vente de fruits et légumes ne correspondant pas aux normes esthétiques en vigueur dans le secteur⁶, etc.

3. Le gaspillage en restauration collective

Que représente le gaspillage alimentaire en restauration collective ?

Comme précisé plus haut, l'étude réalisée par le Ministère de l'agriculture concerne les déchets alimentaires et s'appuie sur des estimations faites sur de faibles échantillons.

Les pertes et gaspillages alimentaires représentent en moyenne **167g/pers/repas pour la restauration collective**. Les chiffres varient en fonction du type d'établissement. Par exemple, pour une école primaire, les gaspillages et pertes sont évalués à 120g/pers/repas dont 70g générés par les élèves et 50g générés dans les cuisines. Cela représente **1 repas gaspillé sur 3 consommés**.

D'après la DRAAF Ile-de-France, sur les 500 millions de repas préparés chaque année en IDF par la restauration collective, 10% ne seraient pas consommés.

Plus d'informations : « [Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe \(restauration et distribution\)](#) », MAAPRAT, 2011.

Qu'est-ce que le GEMRCN ?

Le GEMRCN est le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition qui a établi un guide pour acheteurs publics, une **recommandation** relative à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective. Les recommandations principales concernent le nombre de plats servis au cours d'un repas, la variété des plats proposés, la mise à disposition de portions de taille adaptée et la définition de règles adaptées pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces.

⁵ Bars à soupes réalisées à partir de légumes non commercialisés - Fondation Carrefour, en collaboration avec l'A.N.D.E.S. et le groupe SEB

⁶ Supermarchés Edeka et Rewe en Allemagne, Coop en Suisse, Sainsbury's en Angleterre...



Novembre 2013

Plus d'informations : [Recommandations nutrition](#) du GEMRCN.

Les recommandations du GEMRCN sont-elles obligatoires ?

Il s'agit de **recommandations et non d'obligations**. Cependant, certaines collectivités choisissent d'appliquer les recommandations du GEMRCN en les imposant aux fournisseurs dans le cahier des charges.

Existe-t-il des obligations de grammage ?

Oui, pour la restauration scolaire (de la maternelle au lycée, public comme privé). L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire impose des grammages **uniquement pour les produits prêts à consommer fabriqués par des fournisseurs extérieurs**. Il s'agit des nems, crêpes, friands, steaks hachés, poissons panés, glaces, mousses... L'objectif de cet arrêté est notamment de lutter contre l'obésité.

Pour les autres services de restauration (établissements universitaires, établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires), les décrets n°2012-141 à n°2012-145 du 30 janvier 2012 fixent les principes à respecter pour assurer une qualité nutritionnelle suffisante des repas. Les exigences seront précisées par arrêtés (non encore publiés).

Plus d'informations sur les obligations nutritionnelles en restauration scolaire : [« A l'école des bonnes pratiques alimentaires »](#) ; [réglementation sur les exigences nutritionnelles](#) du Ministère de l'Agriculture ; [Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire](#).

Les denrées alimentaires de la restauration collective peuvent-elles être distribuées à l'aide alimentaire ?

Comme pour les commerces et les distributeurs, la restauration collective peut donner aux structures d'aide alimentaire des plats non servis, du pain, des fruits et légumes... Il convient d'appliquer les mêmes règles que pour la conservation sur place pour un repas ultérieur (on les retrouve dans la note de service 2011-8117). Par ailleurs, l'établissement doit solliciter une dérogation à l'agrément, étant donné qu'en livrant l'association elle sort du cadre de la remise directe. En cas de problème, comme précisé plus haut, « la responsabilité du donateur n'est engagée que sur la partie de la chaîne alimentaire qu'il maîtrise, au même titre que le reste des denrées produites ou distribuées. »

Exemples : le Syndicat intercommunal restauration collective Cénon Floirac donne à l'aide alimentaire ses plats non servis (témoignage en [vidéo](#)) ; la Banque Alimentaire récupère auprès de l'EPARC, établissement de restauration scolaire à Angers, des fruits, yaourts, fromages ou gâteaux emballés non consommés ([détails](#)).

Plus d'informations : [« Guide réglementaire et pratique des dons de la restauration collective aux associations d'aide alimentaire »](#), DRAAF Rhône-Alpes, septembre 2013 ; [Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117](#) du Ministère de l'Agriculture, 23 mai 2011 (pages 22-23) ; Pour la dérogation : [Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale](#) (articles 12 à 15).

Une cantine peut-elle donner ses déchets alimentaires à des animaux (domestiques, de compagnie, d'élevage...)?

Il n'est pas interdit de donner des restes alimentaires aux animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine : animaux de compagnie, chiens dans les chenils, chevaux dans les centres équestres, animaux dans les zoo... En revanche, pour des raisons sanitaires, une réglementation européenne interdit de nourrir les animaux destinés à la consommation humaine avec des restes alimentaires (déchets de cuisine ou de table).

Plus d'informations : [Règlement \(CE\) n° 1774/2002](#) du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Existe-t-il des cantines qui luttent contre le gaspillage alimentaire ?

La lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective est devenue un véritable enjeu car cela représente un coût économique mais c'est également une problématique en termes d'équilibre alimentaire pour les convives. Certains restaurants ont donc mis en place un programme visant à diminuer le gaspillage des denrées. On peut citer l'exemple de la cantine de Blanquefort en Gironde qui travaille sur le temps passé par les enfants à table (voir ce témoignage en [vidéo](#)) ou encore de l'école communale d'Ouistreham, accompagnée par le CREPAN, association membre de FNE (voir cet [article](#)). On peut également évoquer la démarche de certaines collectivités qui misent sur des produits de qualité issus de circuits courts et de proximité pour réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire (en réduisant le nombre d'intermédiaires) et au niveau des convives (augmentation de l'appétence pour les plats préparés) (voir cet [article](#)).

4. Le gaspillage en restauration commerciale

Que gaspille un restaurant commercial ?

Comme précisé plus haut, l'étude réalisée par le Ministère de l'agriculture concerne les déchets alimentaires et s'appuie sur des estimations faites sur de faibles échantillons.

Les pertes et gaspillages alimentaires représentent en moyenne 211g/pers/repas pour la restauration commerciale.

Plus d'informations : « [Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe \(restauration et distribution\)](#) », MAAPRAT, 2011.

Qu'est-ce qu'un « doggy bag » et est-il possible de généraliser cette pratique en France ?

Plutôt que de jeter le reste du contenu de son assiette lorsque l'on n'a plus faim au restaurant, dans certains pays, repartir avec ses restes dans un « doggy bag » est devenue une pratique courante.

Le Conseil Général de Gironde explique que « du fait des obligations liées à la conservation des températures et au délai de consommation des préparations, les restaurateurs peuvent craindre la sortie des denrées des restaurants. Cependant, le Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire indique que la responsabilité du professionnel (restauration commerciale ou restauration collective) s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. »



Novembre 2013

En remettant le « doggy bag » au client, il peut être utile que le restaurateur donne des conseils de conservation du produit.

Plus d'informations : « [Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective](#) », CG Gironde, mai 2012

Existe-t-il des restaurants qui s'impliquent-ils dans la réduction du gaspillage alimentaire ?

En 2012, FNE et plusieurs de ses associations membres ont mené des opérations témoins auprès de restaurants, entre autres. Dans ce contexte, ont été identifiées des bonnes pratiques mises en place par ces restaurants permettant de limiter le gaspillage alimentaire en cuisine et en salle telle que le travail en flux tendu pour éviter la péremption des denrées, la bonne connaissance des modes de conservation, la création d'un « menu dégustation » ou d'un « menu du jour » en fonction des produits présents en cuisine, la prise en compte spécifique des groupes avec un choix de plats à l'avance.

Plus d'informations : [webdoc](#) opération coaching-frigo, FNE, novembre 2012.

5. Le gaspillage chez les citoyens

Combien un Français jette de nourriture par an ?

D'après l'ADEME, un Français jette en moyenne 79 kg de déchets alimentaires par an⁷. Sur ces 79 kg, 59 kg sont difficilement évitables (os, épluchures, etc.). **Le gaspillage alimentaire d'un citoyen se monte donc, en moyenne, à 20 kg de nourriture par an dont 7 kg d'aliments encore emballés.** D'après un échantillonnage réalisé par Verdicité et FNE, la répartition de ce gaspillage est la suivante : 24% de restes de repas, 24% de fruits et légumes, 20% de produits entamés, 18% de produits non déballés, boissons et liquides alimentaires et 14% de pain. D'après le Ministère de l'agriculture, cela représente un coût de **400€ par an pour une famille de 4 personnes**. Malgré ces chiffres, 82% des Européens pensent qu'ils ne gaspillent pas ou peu⁸.

Plus d'informations : [Espace Eco-citoyen](#) de l'ADEME ; « [Composition des ordures ménagères et assimilées](#) », ADEME, 2010 ; « [Résultats des caractérisations du gaspillage alimentaire dans les ordures ménagères et assimilées](#) », France Nature Environnement et Verdicité, décembre 2011

Y a-t-il des « profils » plus gaspilleurs que d'autres ?

On remarque qu'il est difficile d'établir un « profil » de gaspilleur, il diffère en fonction des études. Cependant, **une chose ressort de toutes les études sur le sujet : le gaspillage concerne tout le monde, peu importe le milieu de vie ou la classe sociale.**

Que peut faire un citoyen pour réduire son gaspillage alimentaire ?

Pour éviter de gaspiller des aliments, un citoyen peut adapter ses pratiques au moment de l'achat (privilégier les circuits courts, acheter en fonction de ses besoins, choisir des produits en vrac et à la

⁷ Soit près de 5 300 000 tonnes de déchets alimentaires produits par les citoyens français chaque année

⁸ « Réduction du gaspillage alimentaire : État des lieux et pistes d'action » - Rapport final, MEDDE, Novembre 2012

découpe...), lors de la préparation des repas (bien doser les portions, accommoder les restes...) puis lors de leur conservation (ranger en respectant la règle du 1^{er} entré-1^{er} sorti, utiliser des boîtes hermétiques, réaliser ses propres conserves, faire de la confiture...)

Plus d'informations : [livret de recettes A vos tabliers !](#), France Nature Environnement, novembre 2013.

6. Le calibrage

Qu'est-ce que le calibrage des fruits et légumes ?

Les normes de qualité de l'Union Européenne fixent des règles de calibrage. Selon le produit, le calibrage est fixé en fonction d'un ou plusieurs critères : diamètre, longueur, largeur ou poids.

La réglementation française/européenne impose-t-elle un calibrage des fruits et légumes ?

Le calibrage des fruits et légumes a été imposé, à l'origine, par une réglementation européenne pour faciliter les échanges commerciaux entre les pays membres. Ces normes de qualité qui étaient appliquées à 26 produits **ont été supprimées en 2009 sauf pour 10 types de fruits et légumes**⁹. Cependant, de nombreux distributeurs continuent de les inclure dans leur cahier des charges, bien qu'il n'y ait plus d'obligation pour 16 d'entre eux. **Pour les 10 restants, les Etats membres peuvent tout de même autoriser la vente au public de ces fruits et légumes ne correspondant pas aux normes sous réserve que l'on puisse les distinguer grâce à une étiquette spéciale.** Cette étiquette peut, par exemple, porter la mention « produit destiné à la transformation ».

Il existe également des normes de qualité adoptées par la Commission économique des Nations unies pour l'Europe (CEE/ONU) relatives à 38 fruits et légumes. **Ces normes sont d'application volontaire.**

Plus d'informations : [Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais](#), GEMRCN, avril 2012 ; [Règlement d'exécution](#) (UE) n°543/2011 de la commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés ; [Normes de qualité](#) de la Commission économique des Nations unies pour l'Europe.

Que deviennent les produits non calibrés ?

Le producteur peut les vendre à des distributeurs qui n'imposent pas de normes de calibrage ou les commercialiser lui-même (marché, vente à la ferme). Il peut aussi les commercialiser sous la forme de produits de « seconde catégorie » qui seront destinés à être transformés, en confiture ou soupe par exemple. Les produits pourront également être destinés à l'alimentation animale. Dans certains cas, ils seront envoyés en usine de valorisation organique (compostage, méthanisation). Dans d'autres, si le producteur n'est pas sûr d'en tirer profit, il pourra considérer qu'il vaut mieux ne pas récolter ces produits non calibrés, étant donné les coûts de récolte engendrés, et préférera les laisser dans le champ.

⁹ Agrumes, fraise, kiwi, pêche et nectarine, poire, poivron, pomme, raisin, salade, tomate.

Nous n'avons, à ce jour, pas de chiffre précis de ce qu'il advient de ces fruits et légumes et du gaspillage engendré par les normes de calibrage en application dans certains cahiers des charges de distributeurs.

Est-ce vrai que les consommateurs ne veulent pas de fruits et légumes non calibrés ?

En étant confronté, depuis longtemps, surtout dans la grande distribution, à des produits calibrés, le consommateur s'est habitué aux tomates rondes et bien rouges, aux concombres longilignes... Il est possible qu'inconsciemment il choisisse les fruits et légumes en fonction de critères esthétiques, mais cela est une question d'habitude, qui peut être remise en débat si le consommateur est informé des impacts liés à ces choix.

Ici encore, nous ne disposons pas d'informations précises sur le sujet. Cependant, [l'expérience d'un magasin suisse](#) qui propose produits calibrés et non calibrés, semble montrer que, dans un premier temps, les consommateurs délaissent les produits non calibrés puis, dans un second temps, ne s'attachent plus à des critères esthétiques grâce aux conseils prodigués par une personne sur place.

7. Le glanage

Que signifie le terme « glanage » ?

« Glaner » signifie aller ramasser les fruits, légumes et céréales tombés au sol dans un champ qui vient d'être récolté. Un nouveau type de glanage est récemment apparu, il s'agit d'aller récupérer après les marchés ou dans les poubelles des magasins les produits invendus ou retirés de la vente pour diverses raisons.

Plus d'informations : voir le documentaire d'Agnès Varda « Les glaneurs et la glaneuse ».

Est-il légal de glaner dans les champs ?

Le glanage dans les champs est toléré. Attention à ne pas confondre le glanage, qui concerne ce qui reste sur le sol, avec le grappillage, qui concerne ce qui reste sur les arbres ou les ceps après la cueillette et qui est interdit. On peut donc glaner des pommes de terre ou des céréales, par exemple. Certaines conditions sont à respecter : il faut glaner pendant la journée, dans un champ qui a été récolté et qui n'est pas protégé par une clôture et sans l'aide d'outils. France Nature Environnement et ses associations membres développent actuellement une réflexion sur le glanage, en particulier sur l'organisation d'opérations de glanage encadrées par une charte.

Peut-on récupérer de la nourriture dans une poubelle ?

Il n'est pas interdit de récupérer de la nourriture dans une poubelle dès lors que celle-ci a été placée sur la voie publique, les déchets étant considérés comme des *res delictae*, c'est-à-dire des choses volontairement abandonnées par leurs anciens propriétaires, qui peuvent dès lors être appropriées par ceux qui les récupèrent. En revanche, il est interdit de fouiller dans une poubelle pour récupérer des aliments si elle est dans une propriété privée : un parking, une déchetterie...

Il est tout de même nécessaire de se renseigner car le glanage dans les poubelles peut être interdit par arrêté municipal.

Pourquoi certains commerçants aspergent-ils d'eau de javel les aliments qu'ils jettent ?

Concernant la responsabilité des magasins sur les produits jetés, il n'y aurait pas de législation précise, mais des recommandations faites par la Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF). Les produits soumis à une date limite de consommation (produits frais, charcuterie, viande) doivent être détruits dès lors que leur DLC est dépassée afin d'éviter des intoxications et donc l'engagement de la responsabilité du distributeur devant les tribunaux. En revanche, pour les produits soumis à une date limite d'utilisation optimale (gâteaux, conserves...), leur gestion est laissée à la libre appréciation du distributeur, qui peut décider de les solder, les donner à des associations ou bien encore en faire profiter son personnel.

8. DLC et DLUO

Qu'est-ce que la DLC ?

DLC signifie « date limite de consommation » et est souvent traduite par « à consommer avant le ... » ou « à consommer jusqu'au ... ». Elle concerne les produits périssables à conserver au frais (produits laitiers, viande, charcuterie...). La DLC est valable uniquement jusqu'à l'ouverture du produit : une fois entamé, il convient de le consommer rapidement.

Puis-je consommer un produit après sa DLC ?

Les produits ayant atteint leur date limite de consommation sont considérés comme non consommables car ils peuvent présenter un risque pour la santé. Cependant, libre à chacun d'utiliser ses 5 sens pour définir si un produit peut être consommé peu de temps après sa DLC.

Qu'est-ce que la DLUO ?

DLUO signifie « date limite d'utilisation optimale ». C'est la qualité organoleptique et nutritionnelle des produits qui, jusqu'à cette date, est considérée comme « optimale ». A partir du 1^{er} janvier 2015, cette mention, sera automatiquement traduite par « à consommer de préférence avant ... ». Elle concerne les produits en conserve, les produits secs, les produits surgelés et les produits conditionnés non secs (purées, jus, compotes...).

Puis-je consommer un produit après sa DLUO ?

Un produit peut tout à fait être consommé s'il a dépassé sa DLUO. Cette date signifie qu'au-delà, la texture ou le goût du produit peuvent changer mais il n'y a pas de risque pour la santé. Tout comme pour la DLC, une fois le produit entamé, il convient de le conserver dans des conditions de conservation appropriées et de le consommer rapidement.

Qui fixe la DLC et la DLUO ?

Les industriels de l'agroalimentaire fixent la DLC de leurs produits en faisant des tests en laboratoire sur le produit et l'emballage qui leurs permettent de garantir la sécurité sanitaire pour les consommateurs. Ils fixent aussi la DLUO en faisant des tests de qualités organoleptiques et nutritionnelles. La DLC et la DLUO doivent ainsi tenir compte des conditions de conservation



Novembre 2013

attendues par le fabricant, des risques de rupture de la chaîne du froid, notamment lorsque les produits doivent être acheminés sur une longue distance jusqu'à leur lieu de commercialisation, et de l'utilisation prévisible qui en sera faite par le consommateur.¹⁰

La réglementation et les pratiques concernant le gaspillage alimentaire sont en train d'évoluer suite à l'élaboration d'un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'un volet gaspillage alimentaire dans le Plan national de prévention des déchets. Certaines informations contenues dans ce document peuvent être rapidement dépassées, n'hésitez pas à les signaler à FNE (agnes.banaszuk@fne.asso.fr).

¹⁰ [Commission des affaires sociales du Sénat, mai 2013](#)