

Fiche Réglementations n°9

Gaspillage alimentaire

Enjeux

2

Référence réglementaire

3

Résumé & périmètre d'application

3

Modalités d'application & sanction encourue

4





Enjeux

Chaque année en France, **le gaspillage alimentaire**, tout au long de la chaîne allant du producteur au consommateur, **représente** :

- **20 % de la nourriture produite.**
- **10 millions de tonnes d'aliments consommables.**
- **150 kg par personne d'aliments consommables.**
- **15,5 millions de tonnes éqCO₂.**

Pour la restauration collective, l'estimation moyenne du gaspillage s'élève à 130 g d'aliments par repas servi. **Pour un restaurant servant 500 couverts par jour, cela représente 15 à 20 tonnes de produits jetés chaque année** soit une perte économique de 30 000 à 40 000 euros.

En France, 3 milliards de repas de restauration collective sont servis chaque année dont 10 % soit 300 millions de repas dans les restaurants d'entreprise privée.

Outre le besoin de lutter contre le gaspillage alimentaire, il est également nécessaire de faire évoluer toutes les pratiques liées au repas :

- **Consommation de produits de qualité et durables** (locaux, de saison, biologiques...).
- **Diversification des sources de protéines** pour limiter les protéines animales (repas végétariens...).
- **Information nutritionnelle et environnementale** fournie aux clients.



Références réglementaires

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (EGALIM).

Ordonnance n° 2019-1069 du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Résumé et périmètre d'application

En plus de l'**interdiction progressive de mise à disposition des ustensiles en matière plastique à usage unique** (voir la fiche dédiée), une entreprise privée servant des repas a l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour débuter cette démarche, il est nécessaire de **réaliser un diagnostic exhaustif** incluant l'approvisionnement durable.

Par ailleurs, l'**interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables** est inscrite dans les textes tout comme l'obligation de **signer une convention de dons avec une association habilitée** (pour les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3 000 repas/jour).

La réglementation s'applique à tout restaurant d'entreprise, qu'il soit géré en exploitation directe ou concédée.



Sanction encourue

Rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est passible d'une **amende pénale de 3 750 €** doublée d'une **sanction complémentaire de publicité de l'amende**, afin d'informer le grand public de l'existence de telles pratiques.

Modalités d'application

L'organisation doit s'assurer du déploiement des obligations sur les sites concernés de son patrimoine :

- **Réaliser un diagnostic** du gaspillage alimentaire.
- **Mettre en place des actions** pour le diminuer.
- **Utiliser des ustensiles réutilisables** (cf. Fiche n°11).
- **Ne pas rendre impropre à la consommation les excédents alimentaires** encore consommables.
- **Donner les surplus à des associations** habilitées (uniquement pour les restaurants préparant plus de 3 000 repas par jour).

Pour démontrer la sincérité de sa démarche, l'organisation planifie un plan d'action et des objectifs ambitieux, par exemple :

- Optimiser la gestion des stocks et cuisiner l'intégralité des produits.
- Servir des produits issus de l'agriculture biologique, locaux et de saison.
- Proposer la vente à emporter ou le don en interne des repas non servis.
- Sensibiliser les usagers, notamment avec un affichage sur l'impact environnemental des repas.
- ...

RIPOSTE VERTE

POUR UN BUREAU RESPONSABLE



LISTE FICHES RÉGLEMENTATIONS

- Fiche 1 : Annexe environnementale
- Fiche 2 : Audit énergétique
- Fiche 3 : Bilan GES réglementaire
- Fiche 4 : DPEF - Axe environnemental
- Fiche 5 : Déchets d'équipements électriques et électroniques
- Fiche 6 : Déchets d'éléments d'ameublement
- Fiche 7 : Déchets tertiaires - Tri 5 flux
- Fiche 8 : Fluides frigorigènes
- Fiche 9 : Gaspillage alimentaire
- Fiche 10 : Loi d'Orientation des Mobilités (LOM)
- Fiche 11 : Plastique à usage unique
- Fiche 12 : Pollution lumineuse
- Fiche 13 : Taxe Citéo

Mise à jour : janvier 2023



www.riposteverte.com



06 09 75 23 24



contact@riposteverte.com