

ASSEMBLÉE NATIONALE

5 décembre 2019

RELATIF À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET À L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE - (N° 2454)

Commission	
Gouvernement	

Rejeté

AMENDEMENT

N° 1352

présenté par

M. François-Michel Lambert, M. Acquaviva, M. Castellani, M. Colombani, M. El Guerrab,
Mme Josso, M. Molac, M. Pancher et M. Pupponi

ARTICLE 5

Substituer à l'alinéa 3 les trois alinéas suivants :

« I. – Le gaspillage alimentaire se réfère aux aliments qui sont sains et nutritifs, produits pour la consommation humaine, mais qui sont jetés ou détournés vers des utilisations non alimentaire le long de la chaîne d'approvisionnement, de la production primaire jusqu'au niveau du consommateur final. Sont exclues du gaspillage alimentaire les substances destinées à être utilisées comme matières premières dans l'élaboration d'aliments pour animaux. »

« I bis B. – Au début du premier alinéa du même article L. 541-15-4 du code de l'environnement, est ajoutée la mention :

« II ».

EXPOSÉ SOMMAIRE

Aujourd'hui, il n'existe pas de définition législative du gaspillage alimentaire. Toutefois, le ministère de l'agriculture en utilise une : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ». Cette définition est celle qui a été retenue dans le premier Pacte nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013.

La proposition d'une définition du gaspillage alimentaire doit se faire au niveau européen. L'acte délégué de la Commission européenne du 3 mai 2019 indique que la méthodologie statistique dont la Commission s'est dotée aura, parmi ses objectifs, de parvenir à trouver une telle définition

commune. Il semble opportun donc de se caler avec la vision européenne du gaspillage alimentaire, qui varie légèrement de celle défendue en France.

Selon la FAO, « le gaspillage alimentaire se réfère aux aliments qui sont sains et nutritifs, produits pour la consommation humaine, mais qui sont jetés ou détournés vers des utilisations non alimentaires le long de la chaîne d'approvisionnement, de la production primaire jusqu'au niveau du consommateur final ». Elle introduit également la notion de pertes alimentaires qui peuvent être définies comme « la diminution de nourriture en quantité ou en qualité. Cette double notion est bien présente dans les travaux de l'ADEME :