ASSEMBLÉE NATIONALE

5 février 2021

CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - (N° 3725)

Rejeté

AMENDEMENT

N° CE41

présenté par

M. Prud'homme, Mme Taurine, Mme Autain, M. Bernalicis, M. Coquerel, M. Corbière, Mme Fiat,
M. Lachaud, M. Larive, M. Mélenchon, Mme Obono, Mme Panot, M. Quatennens, M. Ratenon,
Mme Ressiguiier, Mme Rubin et M. Ruffin

ARTICLE 2

Compléter l'article par les mots :

« avec, par exemple, un module de sensibilisation aux excès du calibrage et à la diversité des apparences des fruits et légumes. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Cet amendement vise à souligner l'importance de sensibiliser nos enfants à l'impact du calibrage des fruits et légumes en termes de gaspillage alimentaire, en sortant d'une pure conception centrée sur les consommateurs (et leur culpabilisation).

C'est parce que nous partageons l'objectif de mobiliser l'école sur l'éducation à l'alimentation, qu'il nous semble important d'apporter quelques propositions.

En effet, le calibrage des fruits et légumes a été imposé, à l'origine, par une réglementation européenne pour faciliter la transparence des échanges commerciaux entre les États membres. Ces normes de qualité, qui étaient initialement appliquées à 26 produits, ont été supprimées en 2009, sauf pour 10 types de fruits et légumes (agrumes, fraises, kiwis, pêches et nectarines, poires, poivrons, pommes, raisins, salades et tomates). Cependant, en France et dans d'autres pays européens, de nombreux professionnels de l'alimentation continuent de les inclure dans leurs cahiers des charges, bien qu'il n'y ait plus d'obligation pour 16 d'entre eux. Des normes de calibrage sont aussi appliquées sur d'autres catégories de produits alimentaires comme les céréales, le poisson ou encore les œufs.

Force est de constater que ces normes sont bien souvent utilisées de manière abusive et qu'elles génèrent aujourd'hui beaucoup de gaspillage alimentaire. Ainsi les normes de calibrage auxquelles les producteurs sont soumis dans leurs relations contractuelles avec leurs clients conduisent à de nombreux écarts de tri et à des retours de livraisons. Les produits jugés « non conformes » (trop

gros ou trop petits, de formes différentes, avec quelques tâches...) sont ainsi mis de côté par les producteurs puis jetés.

Il est donc nécessaire d'aller vers la suppression de ces normes de calibrage dans les cahiers des charges conclus entre les professionnels de l'alimentation, et plus particulièrement dans ceux qui sont soumis aux producteurs.

Pour y contribuer, cette sensibilisation aux enjeux du calibrage produits permettrait de rendre caduque une justification souvent entendue de la part des producteurs et des distributeurs: c'est pour répondre à la demande des consommateurs. Il faut garder à l'esprit que l'offre induit souvent la demande, et souvent le gâchis, gaspillage alimentaire en amont.