ASSEMBLÉE NATIONALE

3 avril 2018

EQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE - (N° 627)

Non soutenu

AMENDEMENT

N ° CE191

présenté par

M. François-Michel Lambert

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 12, insérer l'article suivant:**

L'article L. 631-4 du code rural et de la pêche maritime est complété par un 5° ainsi rédigé :

« 5° De contribuer à la réduction des pertes et gaspillages alimentaires. »

EXPOSÉ SOMMAIRE

Chaque année en France, 10 millions de tonnes de nourriture sont perdues et gaspillées, du champ à l'assiette. Les résultats d'une étude publiée en 2016 par l'ADEME montrent par ailleurs que près d'un tiers de ce gaspillage intervient dès l'étape de la production agricole. Mais comment expliquer cette situation ?

Les causes du gaspillage dans la production agricole sont en réalité multiples et souvent complexes à identifier. En amont ou à l'étape de la récolte pour les cultures et d'abattage pour l'élevage, du gaspillage peut être généré en raison d'aléas tels que la météo ou les maladies. Des surproductions peuvent aussi être dues à une fluctuation de la demande, une saturation du marché ou encore une trop grande volatilité des prix. Des contraintes techniques rendent également parfois impossible la récolte de la totalité de la production, du fait par exemple d'un mauvais réglage des machines, de l'inaccessibilité de certaines zones de culture ou bien des différences de maturité entre les produits...

Le gaspillage peut aussi trouver ses origines dans les contraintes imposées par les clients des producteurs (grossistes, industries agro-alimentaires, distributeurs, consommateurs...). Les normes de calibrage imposées dans leurs cahiers des charges conduisent souvent à écarter des produits qui présentent des « défauts » comme des différences de formes ou des tâches. On parle alors d'écarts de tri. Il peut aussi s'agir de modifications des commandes ou de retours de livraisons après un passage devant un agréateur ou une agréatrice qui écarte les produits jugés non « conformes ». Enfin, les difficultés de conservation et de stockage, liées à la fragilité des produits ou encore à des problèmes d'accès à des filières de transformation, peuvent eux aussi aboutir à des pertes et

gaspillages. Des « accidents » peuvent par ailleurs subvenir (erreurs de conditionnement, problèmes de manutention...).

Les « bonnes pratiques » permettant de réduire les pertes et gaspillages alimentaires dans les milieux agricoles sont pourtant nombreuses : diversification des circuits de commercialisation, développement des circuits courts et de proximité, assouplissement des normes de calibrage dans les cahiers des charges, mise en place de systèmes de garanties de commandes, développement du glanage et des dons alimentaires... Ces solutions restent néanmoins encore peu explorées et peu valorisées.

Cet amendement propose donc d'intégrer la réduction des pertes et gaspillages alimentaires dans les objectifs des accords interprofessionnels de la production agricole. Cela devrait permettre de souligner le rôle clé que peuvent jouer les différentes activités de ce secteur (maraîchage, élevage, pêche...) dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout en encourageant l'expérimentation de mesures concrètes.