

L'Union Européenne s'engage-t-elle suffisamment contre le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire c'est la perte d'aliments initialement destinée à la consommation humaine. Cette définition concerne uniquement de la nourriture comestible prévue pour la consommation par l'Homme, perdue pendant la production, le stockage, le transport ou périmée. Le gaspillage alimentaire ne doit pas être confondu avec les déchets alimentaires (les os, les coquilles d'œuf, les épluchures).

Le gaspillage alimentaire est un véritable problème.

En lançant le pacte vert en décembre 2019, les pays de l'UE se sont engagés dans l'objectif du développement durable des Nations unies consistant à réduire de moitié le volume de déchets alimentaires par habitant d'ici à 2030. Dans l'UE, près de 59 millions de tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées chaque année. Cela équivaut à 131 kg de déchets par personne et par an.

Directives Européennes.

Les directives imposent aux États membres de réduire la quantité de denrées alimentaires perdues lors de la production et de la distribution, de réduire le gaspillage alimentaire au sein des foyers, d'encourager les dons alimentaires, de surveiller et d'évaluer la mise en œuvre des mesures de prévention des déchets alimentaires, de sensibiliser les citoyens, d'améliorer la compréhension et l'utilisation des étiquettes « à consommer de préférence avant ou jusqu'au ».

Organisation dans les commerces et la restauration collective.

Selon Mr et Mme Simic, propriétaires de La Pêcherie, poissonnerie à Montpellier « Pour tout commerce des restrictions sont installées, on a pour devoir de donner les invendus à des associations telles que Les Restos Du Cœur ou on peut revendre à petit prix grâce à « ToGoodToGo » les produits avec dates de péremption proche. ».

Mr Giner, chef de cantine du collège de la Grande Motte pense « qu'il y a un devoir de trier, composter puis prévenir, alerter contre le gaspillage alimentaire. Il faut avoir la possibilité de remettre un aliment à disposition tant que la chaîne du froid n'est pas brisée ou que la date de péremption n'est pas passée, car il s'agit d'environ 40kg de nourriture jetée par jour. »

Des solutions ajustables.

Le 14 février dernier la commission de l'environnement a adopté des propositions visant à mieux prévenir et réduire les déchets alimentaires dans l'UE.

Limiter les pertes et gaspillages alimentaires peut contribuer à lutter aussi bien contre la faim que contre le changement climatique.