



SI ON EN PARLAIT DU

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

N° 7 - Février 2026

Sommaire

- Éditorial
- Importance du gaspillage alimentaire
- Enjeux environnementaux des déchets alimentaires
- La lentille Canadienne
- Qui décide de notre alimentation
- Place des salariés dans l'activité déchets
- Comment combattre le gaspillage alimentaire

Éditorial

« *Le gaspillage alimentaire nuit à l'économie mondiale, alimente le changement climatique et la pollution ainsi que la dégradation de la nature* ». Telles sont les conclusions d'un rapport du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE)* publié en mars 2024.

Lorsque de la nourriture est gaspillée, les ressources en énergie et en eau utilisées pour sa production, son transport et son emballage le sont également. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) signale qu'environ un tiers des aliments destinés à la consommation humaine est perdu ou gaspillé. Au niveau mondial, la perte et le gaspillage de nourriture génèrent chaque année 8 % des émissions anthropiques totales de gaz à effet de serre. Ce chiffre est presque équivalent aux émissions du transport routier mondial.

Les conséquences de déchets alimentaires sont multiples. Il ne faut pas oublier qu'avant que les déchets alimentaires ne se retrouvent dans une décharge, ils ont été cultivés dans des fermes, transformés dans des usines, transportés, commercialisés et préparés pour la consommation. Lorsque nous jetons de la nourriture, nous jetons également toutes les ressources précieuses qui ont servi à produire cette nourriture. Cela comprend l'utilisation des terres, des ressources naturelles et de l'eau utilisés pour les cultures ainsi que l'énergie consommée pour la transformation des aliments.

Les ménages de tous les continents ont gaspillé plus d'un milliard de repas par jour en 2022, alors que 783 millions de personnes étaient touchées par la faim et qu'un tiers de l'humanité était confronté à l'insécurité alimentaire.

L'origine de ce gaspillage n'est pas seulement imputable au consommateur mais aussi à toute la chaîne de la production, distribution, consommation.

Le gaspillage alimentaire n'est pas seulement un problème environnemental, c'est aussi un enjeu économique et social majeur. Il fragilise le pouvoir d'achat, dilapide des ressources précieuses et révèle des dysfonctionnements à chaque étape de la chaîne alimentaire.

Pour mieux agir, il est essentiel de comprendre où et pourquoi ces pertes se produisent, mais aussi comment réduire ce gaspillage. C'est ce que vous trouverez dans **notre dossier « déchets et gaspillage » sur notre site**.

Gérard Casolari - Animateur du collectif alimentation Indecosa CGT

Les enjeux environnementaux des déchets alimentaires

En 2023, 9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits en France, soit 142 kg par personne.

Parmi ces déchets, 5,9 millions de tonnes ne sont pas comestibles (os, épluchures...) et sont assimilés à du gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire représente donc 3,8 millions tonnes de déchets issues des parties comestibles des aliments (aliments non-consommés encore emballés, restes de repas, etc.), soit 55 kg par personne.

Chaque étape du parcours des aliments, de leur production jusqu'à leur consommation, a des conséquences sur l'environnement :

- Production agricole : la majorité des gaz à effet de serre liés à un aliment sont émis lors de sa production. Cela inclut les cultures, l'usage d'engrais et de machines agricoles, ainsi que l'élevage, qui représente plus de la moitié des émissions agricoles ;
- Transformation : elle nécessite de l'énergie pour faire fonctionner les machines, chauffer, refroidir ou conserver les aliments, et elle produit aussi des déchets, comme les déchets alimentaires ou les emballages ;
- Distribution : le transport des aliments, parfois sur de longues distances, et les besoins en réfrigération contribuent à augmenter les émissions de gaz à effet de serre ;
- Consommation : la cuisson des aliments et leur conservation au réfrigérateur ou au congélateur consomment de l'énergie et contribuent à l'empreinte environnementale de l'alimentation ;
- Gaspillage : une partie des aliments encore consommables est jetée. Cela peut se produire à différents moments : pendant la production, lors de la vente, dans les restaurants ou à la maison. *Le gaspillage alimentaire représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, etc.), et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées.* Ces dernières sont évaluées par l'ADEME à 4,2 % de l'ensemble des émissions nationales.

Les déchets sont générés à chaque étape de l'alimentation humaine, depuis la production jusqu'à la consommation en passant par la distribution. Quel est l'impact du gaspillage alimentaire ?

1. *La production et la consommation alimentaires ont un poids conséquent sur l'environnement.* Le secteur agricole représente 21% des émissions de gaz à effet de serre en France. Ce chiffre grimpe même à 36% si l'on prend en compte l'ensemble des activités agricoles et alimentaires (ex : la fabrication des emballages ou le transport de marchandises). A cet égard, le gaspillage alimentaire représente à lui seul 3 % des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale. Sans parler des volumes considérables d'eau qui ont été nécessaires pour produire ces aliments...
2. En France, ce sont 10 millions de tonnes de nourriture qui sont gâchées chaque année, représentant *16 milliards d'euros de perte.*

3. *D'un point de vue éthique*, le gaspillage est le symbole d'une société qui produit énormément de biens et de nourriture, mais n'arrive pas à les répartir équitablement entre ses membres, au point d'en jeter une partie. Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), à ce jour on compte 690 millions de personnes dans le monde qui souffrent de la faim.

Aline MAHOUS - Indecosa CGT 65

Moins chère, aspergée de pesticides : la lentille canadienne concurrence la filière française

Source de protéines, souvent employée comme substitut à la viande, la lentille a la côte, mais gare à son origine ! Au Canada, les plants de lentilles sont aspergés de glyphosate pour accélérer le séchage des graines, un usage proscrit en France. Cette méthode favorise une agriculture intensive et réduit les coûts de production. Résultat : la lentille canadienne, moins chère et gourmande en pesticides, s'est frayée un chemin jusqu'à nos assiettes, au détriment de sa cousine française, cultivée de façon plus écologique.

Dans la même veine, certains Bretons sont tombés de leur chaise en apprenant que l'entreprise Hénaff commercialise de la langue de bœuf d'Amérique du Sud, où l'élevage de bovins participe à la déforestation de la forêt amazonienne. Une tache dans l'image de cette entreprise qui met en avant la mention «*Produit en Bretagne*» sur ses étiquettes.

Deux exemples qui illustrent la «*concurrence déloyale*» dénoncée par les agriculteurs en colère contre l'accord avec le Mercosur. Ces derniers craignent que les produits importés d'Amérique latine inondent le marché à des prix plus bas que ceux des productions européenne et française.

Qui décide de notre alimentation ?

L'influence des multinationales sur la gouvernance économique de l'alimentation se renforce au niveau mondial. Plus la taille de ces entreprises augmente, plus elles attirent d'investissements financiers, notamment provenant de banques d'investissement et de puissantes sociétés de gestion d'actifs.

Concentration dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondial :

- 6 entreprises d'agrochimie contrôlent 78% du marché.
- 6 semenciers contrôlent 58% du marché.
- 10 entreprises de transformation des aliments et boissons réalisent 34% des ventes des 100 premières entreprises.
- 4 négociants mondiaux en céréales contrôlent entre 70 et 90% du marché.
- 6 firmes pharmaceutiques et vétérinaires contrôlent 72% du marché.
- 10 entreprises du secteur des fertilisants contrôlent 38% du marché.

Concentration des acteurs du système alimentaire français :

- 5 fabricants de pesticides et semences contrôlent 66% du marché.
- 14 chaînes de restauration contrôlent 20% du marché.
- 39 transformateurs contrôlent 65% du marché.
- 5 distributeurs contrôlent 82% du marché.
- Pour 68 millions de consommateurs 76% des ventes de produits alimentaires sont faites en grande et moyenne surface.
- Environ 7 produits sur 10 dans les supermarchés sont des produits ultra transformés.
- 346000 agriculteurs + 765000 travailleurs agricoles.

L'illusion de la souveraineté alimentaire :

- La France, la première surface agricole de l'Union européenne. C'est le numéro 1 avec 28 millions d'hectares.
- Les produits agricoles exportés mobilisent 43% de la surface agricole utilisée.
- 12,4 d'hectares : Plus de la moitié des surfaces céréalières, fruitières et maraîchères et un quart des surfaces d'élevage produisent pour l'exportation.
- Les importations ont été multipliées par 2 en 20 ans.
- Notre alimentation mobilise près de 10 millions d'hectares partout dans le monde soit une surface équivalente à la taille de l'Islande.
- Importation de 85 tonnes d'engrais par an pour fertiliser nos cultures.

Place des salariés de la branche activité déchets

La branche activité déchets emploie près de 100 000 salariés.

La collecte et le traitement des déchets sont une mission de service public. Que ce soit par choix politique, par choix budgétaire (avec la baisse des dotations et l'étranglement des collectivités territoriales) plus de la moitié de la collecte et du traitement des déchets a été privatisée.

Ces privatisations entraînent partout des baisses de qualité du service rendu aux populations (moins de fréquences de passage), un surcoût toujours assumé par les citoyens avec l'augmentation de la Taxe des Enlèvements des Ordures ménagères. Mais elles entraînent également des dégradations intolérables des conditions de travail pour les acteurs de la filière. Ceux-ci servent injustement de variable d'ajustement, autant par leurs salaires que par leurs charges de travail, ils subissent au quotidien les dégradations de leurs conditions de travail.

Les salariés de l'activité du Déchet ne sont plus respectés en tant qu'êtres humains (mono-riposteur, cadences infernales, licenciements abusifs au moindre problème comme par exemple refus de prolonger la collecte après leur journée de travail, etc.). Les nombreuses délégations de service public et les appels d'offres qui en découlent obligent les travailleurs du déchet à être « trimballés » d'une entreprise à une autre, avec pour le même travail dans le même camion et pour un même secteur, des baisses de salaires et d'effectifs, dans des professions qui sont parmi les plus pénibles et dangereuses.

Les marchés sont trop souvent attribués au moins coûteux et au moins-disant social, sans aucune considération et prise en compte des conditions de travail, de l'impact salarial et de la santé que leur politique induit.

La CGT exige donc la création d'un Service Public National de la Filière des Déchets. Pour cela elle revendique la mise en place d'un statut unique public des travailleurs de l'activité des déchets, pour que soit enfin prise en compte la reconnaissance de la pénibilité liée à certaines missions, notamment pour ce qui concerne les acteurs de la filière collecte et traitement des déchets. En effet les salariés de l'activité déchets ont une des espérances de vie les plus faibles ainsi qu'une des espérances de vie en bonne santé les plus courtes.

Gérard Casolari - Indecosa CGT 83

Le gaspillage alimentaire : Comment le combattre ? Indecosa CGT s'engage

« Pour une chaîne alimentaire plus juste, plus responsable et plus transparente »

L'analyse de l'ADEME montre que le gaspillage alimentaire se produit à chaque étape de la chaîne alimentaire mais révèle que les consommateurs en subissent les conséquences sans en être les principaux responsables.

Les pertes en production, les conditionnements inadaptés, les pratiques commerciales de la grande distribution incitant à la surconsommation et produisant des stocks d'invendus massifs, la restauration commerciale ou collective anticipant mal les besoins, avec des portions mal évaluées et les cantines scolaires qui ne remplissent pas leur rôle éducatif, ont **toutes** un rôle important dans la production de déchets alimentaires à côté du comportement des consommateurs.

Il est donc évident que cette lutte doit intervenir à toutes les étapes de la production à la consommation.

C'est en tant qu'association de défense des consommateurs qu'Indecosa CGT réclame :

- Des normes de production moins strictes quant aux standards esthétiques (calibrage, aspect des légumes et fruits), un légume ou fruit de forme un peu irrégulière est tout aussi bon ;
- Un meilleur respect de la chaîne du froid lors du transport et du stockage.
- Que les distributeurs cessent les promotions trompeuses, et proposent des formats adaptés selon les besoins (individuels ou familiaux) ;
- Que les restaurateurs offrent des portions raisonnables et encouragent l'emport des restes par les clients ;
- Que les collectivités (cantines scolaires ou d'entreprise) adaptent leurs pratiques aux besoins de leurs habitués et jouent leur rôle d'éducation et d'information ;
- Une information claire sur les dates limites d'utilisation et sur les pratiques de conservation des aliments permettant aux consommateurs de gérer le contenu de leur frigo.

Lutter contre le gaspillage alimentaire c'est :

- Protéger le pouvoir d'achat.
- Améliorer la qualité des produits et des repas.
- Renforcer la transparence et la responsabilité des acteurs.
- Réduire l'impact environnemental de notre alimentation.
- Transmettre aux jeunes générations une culture alimentaire durable.

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est donc un défi collectif et une formidable opportunité de bâtir un système alimentaire plus juste, plus efficace et plus respectueux des consommateurs et de l'environnement.

