



PARLEMENT EUROPÉEN

2009 - 2014

Document de séance

A7-0430/2011

30.11.2011

RAPPORT

sur le thème "Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne"
(2011/2175(INI))

Commission de l'agriculture et du développement rural

Rapporteur: Salvatore Caronna

SOMMAIRE

	Page
PROPOSITION DE RÉSOLUTION DU PARLEMENT EUROPÉEN	3
EXPOSÉ DES MOTIFS	13
AVIS DE LA COMMISSION DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	15
AVIS DE LA COMMISSION DU MARCHÉ INTÉRIEUR ET DE LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS	22
RÉSULTAT DU VOTE FINAL EN COMMISSION	26

PROPOSITION DE RÉSOLUTION DU PARLEMENT EUROPÉEN

sur le thème "Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne" (2011/2175(INI))

Le Parlement européen,

- vu les articles 191 et 192 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne concernant la préservation, la protection et l'amélioration de la qualité de la santé des personnes et de l'environnement,
- vu la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil du 19 novembre 2008 relative aux déchets et abrogeant certaines directives¹,
- vu sa résolution du 6 juillet 2010 sur le livre vert de la Commission relatif à la gestion des biodéchets dans l'Union européenne²,
- vu sa résolution du 7 septembre 2010 sur "des revenus équitables pour les agriculteurs: une chaîne d'approvisionnement alimentaire plus performante en Europe"³,
- vu sa résolution du 18 janvier 2011 sur la reconnaissance de l'agriculture comme secteur stratégique dans le cadre de la sécurité alimentaire⁴,
- vu sa résolution du 23 juin 2011 intitulée "La PAC à l'horizon 2020: alimentation, ressources naturelles et territoire – relever les défis de l'avenir"⁵,
- vu sa résolution du 5 juillet 2011 sur un marché du commerce de détail plus efficace et plus équitable⁶,
- vu l'étude préparatoire sur les déchets alimentaires dans l'UE des 27 (Preparatory study on food waste across EU 27) – DG Environnement, Commission européenne (2010),
- vu l'étude de la FAO (2011) intitulée "Global food losses and food waste" (Pertes et gaspillage alimentaires dans le monde),
- vu l'article 48 de son règlement,
- vu le rapport de la commission de l'agriculture et du développement rural et les avis de la commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire et de la commission du marché intérieur et de la protection des consommateurs (A7-0430/2011),

¹ JO L 312 du 23.11.2008, p. 3.

² Texte adopté, P7_TA(2010)0264.

³ Texte adopté, P7_TA(2010)0302.

⁴ Texte adopté, P7_TA(2011)0006.

⁵ Texte adopté, P7_TA(2011)0297.

⁶ Texte adopté, P7_TA(2011)0307.

- A. considérant que, chaque année en Europe, de plus en plus de denrées alimentaires saines et comestibles (jusqu'à 50 % selon certaines estimations) sont gaspillées tout au long de la chaîne agroalimentaire, y compris jusqu'au stade du consommateur, et deviennent des déchets;
- B. considérant qu'une étude publiée par la Commission estime que la production de déchets alimentaires dans les 27 États membres atteint chaque année environ 89 millions de tonnes, soit 179 kg par personne, ce chiffre variant fortement d'un État à l'autre et d'un secteur à l'autre, et ce alors que les gaspillages dans le secteur de la production agricole et les prises de poissons rejetés ensuite à la mer ne sont pas pris en compte; considérant que les déchets alimentaires devraient s'élever à environ 126 millions de tonnes (une hausse de 40 %) en 2020 si aucune action ou mesure préventive supplémentaire n'est mise en place;
- C. considérant que, dans l'Union européenne, 79 millions de personnes vivent encore sous le seuil de pauvreté, c'est-à-dire que plus de 15 % des citoyens européens perçoivent un revenu inférieur à 60 % au revenu moyen dans leur pays de résidence et que 16 millions d'entre eux ont reçu des aides alimentaires de la part d'organismes de bienfaisance;
- D. considérant les chiffres alarmants diffusés par la FAO, d'après lesquels 925 millions de personnes dans le monde sont actuellement menacées par la sous-alimentation, qui font s'éloigner de plus en plus la réalisation des objectifs du Millénaire pour le développement visant à réduire de moitié la pauvreté et la faim d'ici 2015;
- E. considérant que, sur la base des études de la FAO, le passage estimé de sept à neuf milliards d'habitants sur la planète nécessitera d'accroître d'au moins 70 % les disponibilités alimentaires d'ici 2050;
- F. considérant que la production de céréales dans le monde est passée de 824 millions de tonnes en 1960 à environ 2,2 milliards de tonnes en 2010, et qu'elle augmente de 27 millions de tonnes chaque année; considérant que si cette tendance se poursuit, la hausse de la production céréalière d'ici 2050 par rapport à aujourd'hui sera suffisante pour nourrir la population mondiale; considérant, en parallèle, que les pertes d'après récolte se montent à environ 14 % de la production totale, à quoi s'ajoutent des pertes supplémentaires de 15 % au niveau de la distribution et de la consommation, et que si ces gaspillages prenaient fin, il serait possible de couvrir les trois cinquièmes de l'augmentation de la production nécessaire d'ici 2050;
- G. considérant que la réduction du gaspillage alimentaire constitue une importante étape préliminaire de la lutte contre la faim dans le monde, de la réponse à l'augmentation de la demande telle qu'estimée par la FAO et de l'amélioration du niveau de nutrition de la population;
- H. considérant qu'un moindre gaspillage de produits comestibles permettrait d'utiliser plus efficacement les terres, de mieux gérer les ressources hydriques, aurait des retombées bénéfiques sur l'agriculture du monde entier et contribuerait fortement à la lutte contre la sous-nutrition des régions en voie de développement;
- I. considérant que le gaspillage alimentaire a des conséquences non seulement éthiques, économiques, sociales et nutritionnelles, mais aussi sanitaires et environnementales, car

les montagnes de nourriture non consommée contribuent fortement au réchauffement climatique et les déchets alimentaires produisent du méthane, un gaz à effet de serre 21 fois plus puissant que le dioxyde de carbone;

- J. considérant que le gaspillage alimentaire chez les consommateurs des pays en développement est minime; considérant que, dans ces pays, le gaspillage alimentaire résulte principalement des contraintes financières et techniques qui se posent tout au long de la chaîne de production alimentaire;
- K. considérant que, en Europe et en Amérique du Nord, au cours des précédentes décennies, durant lesquelles la production alimentaire était abondante, les gaspillages alimentaires ne constituaient pas une priorité stratégique, ce qui a conduit à l'augmentation globale des gaspillages alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire; considérant qu'en Europe et en Amérique du Nord, les gaspillages alimentaires se produisent surtout lors des phases de commercialisation et de consommation, à l'opposé du monde en développement où la production, la récolte, la transformation et le transport sont les phases au cours desquelles les pertes sont les plus courantes;
- L. considérant que, d'après de récentes études, la production d'un kilogramme de nourriture implique l'émission dans l'atmosphère de 4,5 kilogrammes de CO₂; qu'en Europe, près de 89 M/t de nourriture gaspillée produisent 170 M/t d'équivalent CO₂ par an, réparties entre industrie alimentaire (59 M/t d'équivalent CO₂ par an), consommation domestique (78 M/t d'équivalent CO₂ par an) et autres (33 M/t d'équivalent CO₂ par an); que la production de 30 % des aliments qui ne sont pas consommés par la suite impliquent l'utilisation de 50 % supplémentaires de ressources hydriques pour l'irrigation, et que pour produire 1 kilogramme de viande bovine, on utilise 5 à 10 tonnes d'eau;
- M. considérant que la menace pesant sur la sécurité alimentaire a ses pendants dans les économies plus riches, parmi lesquels l'obésité, les maladies cardio-vasculaires et les tumeurs liées à une alimentation reposant sur un apport excessif de graisses et de protéines, si bien que, numériquement, la population souffrant d'hypernutrition équivaut à la population souffrant de sous-nutrition et de dénutrition;
- N. considérant que la réduction récente des facteurs de production va à l'encontre de la nécessité d'un accroissement de l'offre alimentaire dans l'Union européenne;
- O. considérant que l'aide apportée aux pays en développement afin d'améliorer l'efficacité de leurs filières agroalimentaires peut être bénéfique non seulement directement, pour les économies locales et la croissance durable de ces pays, mais aussi indirectement, pour l'équilibre du commerce mondial des produits agricoles et la redistribution des ressources naturelles;
- P. estime que l'échange de bonnes pratiques aux niveaux européen et mondial ainsi que le soutien aux pays en développement sont essentiels pour parvenir à lutter contre le gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale;
- Q. considérant que de plus en plus d'États membres lancent des initiatives de sensibilisation de l'opinion publique aux causes et aux conséquences du gaspillage alimentaire, aux

modalités permettant de le réduire et à la promotion d'une culture scientifique et civile axée sur les principes de la durabilité et de la solidarité;

- R. considérant que le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, depuis le stade la production agricole jusqu'à celui de la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion;
 - S. considérant que la responsabilité première en ce qui concerne la sécurité des denrées alimentaires et la résorption des gaspillages évitables revient aux acteurs de la chaîne agroalimentaire;
 - T. considérant que certains États membres interdisent la vente à perte de nourriture et privent ainsi les détaillants de la possibilité de vendre des denrées fraîches invendues en fin de journée, contribuant de ce fait à accroître le gaspillage tout au long de la chaîne agroalimentaire;
 - U. considérant que le règlement relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, qui vient d'être adopté, établit clairement que les denrées réputées "à consommer jusqu'au" doivent être considérées comme dangereuses après l'expiration de la date indiquée;
 - V. considérant que le forum à haut niveau sur l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et la table ronde européenne sur la consommation et la production durables œuvrent à l'amélioration de l'efficacité et de la viabilité tout au long de cette chaîne;
1. affirme que la sécurité alimentaire est un droit fondamental de l'humanité qui se concrétise à travers la disponibilité, l'utilisation et la stabilité dans le temps d'une alimentation saine, suffisante, appropriée et nourrissante et l'accès à une telle alimentation; relève que la production alimentaire mondiale est compromise par une série de facteurs, dont les ressources naturelles limitées par rapport au nombre croissant de la population mondiale et le faible accès à la nourriture pour les couches les plus vulnérables de la population;
 2. demande au Conseil, à la Commission, aux États membres et aux acteurs de la chaîne agroalimentaire de répondre d'urgence au problème du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement et de la consommation et d'élaborer des orientations et de soutenir des moyens d'améliorer l'efficacité de ladite chaîne secteur par secteur; les prie instamment d'inscrire ces actions parmi les priorités de l'agenda politique européen; invite la Commission, dans ce contexte, à améliorer la sensibilisation aux travaux actuels du forum à haut niveau sur l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et de la table ronde européenne sur la consommation et la production durables, ainsi qu'aux recommandations sur les moyens de lutter contre le gaspillage alimentaire;
 3. se dit préoccupé par le fait que, chaque jour, une quantité considérable de denrées alimentaires est traitée en tant que déchets, alors que ces denrées sont tout à fait comestibles, et que le gaspillage des denrées alimentaires entraîne tant des problèmes environnementaux et éthiques que des coûts économiques et sociaux, qui posent des défis à la fois aux entreprises et aux consommateurs dans le marché intérieur; invite dès lors la

Commission à analyser les causes qui incitent à jeter, gaspiller et mettre en décharge chaque année en Europe près de 50 % des denrées alimentaires produites, ainsi que les conséquences qui en découlent, et à veiller à ce que cette analyse se penche également avec précision sur l'ampleur d'un tel gaspillage et évalue ses conséquences économiques, environnementales, nutritionnelles et sociales; demande en outre à la Commission d'élaborer des actions concrètes visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 et à éviter, parallèlement, la production de déchets alimentaires;

4. remarque que le gaspillage d'aliments a des causes diverses: la surproduction, le mauvais ciblage du produit (taille ou forme inadaptée), la détérioration du produit ou de l'emballage, les normes de commercialisation (problèmes d'apparence ou défauts d'emballage), la mauvaise gestion des stocks et les stratégies de marketing;
5. demande à la Commission d'évaluer l'impact d'une politique coercitive des déchets sur les comportements de gaspillage alimentaire; souhaite qu'une politique coercitive du traitement des déchets concernant tous les maillons de la chaîne alimentaire soit adoptée en application du principe "pollueur - payeur";
6. considère que, pour limiter au maximum le gaspillage alimentaire, il faut impliquer tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire et cibler les différentes causes du gaspillage par secteur; appelle dès lors la Commission à procéder à une analyse de l'ensemble de la chaîne alimentaire afin de déterminer dans quels secteurs alimentaires il y a le plus de gaspillages alimentaires et les solutions susceptibles de prévenir les gaspillages alimentaires;
7. demande instamment que la Commission coopère avec la FAO pour définir des orientations communes en termes de réduction mondiale du gaspillage alimentaire;
8. fait observer que la question du gaspillage alimentaire devrait être abordée sous l'angle de l'efficacité des ressources et demande à la Commission de lancer des initiatives spécifiques ciblant le gaspillage alimentaire en vertu de l'initiative phare "Une Europe efficace dans l'utilisation des ressources", afin de veiller à ce que cette question de l'efficacité alimentaire reçoive autant d'attention et fasse l'objet d'autant de sensibilisation que la question de l'efficacité énergétique, étant donné qu'elle est tout aussi importante pour l'environnement et pour notre avenir;
9. demande à la Commission de fixer des objectifs spécifiques en matière de prévention des gaspillages alimentaires pour les États membres, dans le cadre des objectifs de prévention des déchets que les États membres doivent atteindre d'ici 2014, comme le recommande la directive-cadre sur les déchets de 2008;
10. estime qu'il est impératif de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette des consommateurs; insiste sur la nécessité d'adopter une stratégie coordonnée suivie d'actions concrètes, notamment l'échange de bonnes pratiques, aux niveaux européen et nationaux, afin d'améliorer la coordination entre les États membres visant à éviter le gaspillage alimentaire, ainsi que l'efficacité des filières agroalimentaires; estime qu'à cette fin, il convient de promouvoir les relations directes entre les producteurs et les consommateurs et de raccourcir la chaîne agroalimentaire et qu'il convient en outre de demander à toutes les parties intéressées d'assumer une part de

responsabilité accrue et de les encourager à renforcer la coordination de manière à améliorer encore la logistique, le transport, la gestion des stocks et les emballages;

11. demande à la Commission, aux États membres et aux parties intéressées d'échanger les meilleures pratiques, en alliant les connaissances tirées des forums et tribunes appropriés, tels que le forum européen du commerce de détail sur la durabilité, la table ronde européenne pour une production et une consommation alimentaires durables, le forum à haut niveau sur l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, le réseau informel d'États membres baptisé "Friends of Sustainable Food", le forum sur les biens de consommation, etc;
12. invite la Commission à apporter son soutien, lors de l'élaboration des politiques de développement, aux actions visant à réduire le gaspillage tout au long de la chaîne agroalimentaire dans les pays en développement dans lesquels les techniques de production, la gestion des déchets après récolte, les infrastructures et les processus de transformation et d'emballage s'avèrent problématiques et inadaptés; suggère d'encourager la modernisation de ces équipements et infrastructures agricoles pour réduire les pertes post-récolte et prolonger la durée de vie des denrées alimentaires; estime en outre qu'une plus grande efficacité de la chaîne agroalimentaire peut également aider ces pays à parvenir à l'autosuffisance alimentaire;
13. demande un meilleur ciblage des aides européennes en faveur de la distribution de denrées alimentaires aux personnes les plus défavorisées dans l'Union, de l'aide de l'Union visant à distribuer du lait et des produits laitiers aux enfants dans les écoles et des programmes encourageant la consommation de fruits à l'école, afin de prévenir le gaspillage alimentaire;
14. prend acte de la confusion entre les expressions "gaspillage alimentaire" et "déchet alimentaire"; considère que, dans son sens courant, le "gaspillage alimentaire" couvre l'ensemble des produits alimentaires écartés de la chaîne agroalimentaire pour des raisons économiques ou esthétiques ou en raison de la proximité de la date de péremption, mais qui sont encore tout à fait comestibles, qui peuvent être destinés à la consommation humaine et qui, en l'absence d'une éventuelle utilisation alternative, sont destinés à être traités en tant que déchets et éliminés en ayant des incidences négatives sur l'environnement, en engendrant des coûts financiers et un manque à gagner pour les entreprises;
15. prend acte du fait qu'il n'existe pas en Europe de définition harmonisée du gaspillage alimentaire; demande dès lors à la Commission de présenter une proposition législative qui définisse le gaspillage alimentaire et de définir également à cet égard la notion de "résidus alimentaires" pour les biocarburants et pour les déchets biologiques, lesquels sont à distinguer des déchets alimentaires ordinaires dès lors qu'ils sont réutilisés à des fins énergétiques;
16. est d'avis que tous les États membres devraient permettre aux détaillants de diminuer substantiellement le prix des produits alimentaires frais, en deçà de leur coût de production lorsqu'ils approchent de leur date limite de vente, afin de réduire le volume de denrées invendues traitées en tant que déchets et de donner la possibilité aux consommateurs disposant d'un maigre revenu d'acheter des denrées de haute qualité à des

tarifs bon marché;

17. souhaite souligner que l'agriculture, en raison de ses caractéristiques, utilise efficacement les ressources et peut jouer un rôle essentiel et d'avant-garde dans la lutte contre le gaspillage alimentaire; exhorte dès lors la Commission à insérer dans ses prochaines propositions législatives concernant l'agriculture, le commerce et la distribution des produits alimentaires, des mesures ambitieuses allant dans ce sens; souhaite qu'une action conjointe soit prise en matière d'investissement dans les domaines de la recherche, de la science, de la technologie, de l'éducation, du conseil et de l'innovation dans l'agriculture afin de réduire le gaspillage alimentaire, d'éduquer et d'encourager les consommateurs à adopter des comportements plus responsables et plus conscients afin d'éviter le gaspillage alimentaire;
18. est d'avis que les exigences relatives à la qualité extérieure, qu'elles soient imposées par la législation européenne ou la législation nationale ou des règles internes aux entreprises, qui fixent le calibre et la forme en particulier des fruits et légumes frais, sont à l'origine de nombreux rejets superflus qui font augmenter la quantité de denrées alimentaires gaspillées; invite également les parties prenantes à prendre conscience de la valeur nutritionnelle des produits agricoles présentant des formes ou des calibres imparfaits et d'en expliquer les tenants et aboutissants afin de réduire le volume de produits mis au rebut;
19. demande à la Commission de formuler des orientations sur la mise en œuvre de l'article 5 de la directive-cadre sur les déchets (2008/98/CE), qui définit les sous-produits, car le manque de clarté juridique de la législation européenne en ce qui concerne la distinction entre les sous-produits considérés comme des déchets et ceux qui ne le sont pas risque d'entraver l'utilisation efficace de ces sous-produits;
20. invite la Commission, les États membres, les acteurs de la transformation et les détaillants à élaborer des orientations en vue d'éviter les gaspillages alimentaires qui peuvent l'être et de mettre en œuvre une utilisation plus efficace des ressources à leur stade d'intervention dans la chaîne agroalimentaire, ainsi qu'à améliorer en permanence les opérations de traitement, de conditionnement et de transport afin de réduire les gaspillages évitables;
21. demande instamment à la Commission et aux États membres d'encourager les échanges de meilleures pratiques et de promouvoir des actions de sensibilisation de l'opinion publique à la valeur des denrées alimentaires et des produits agricoles, aux causes et aux conséquences du gaspillage alimentaire, aux modalités permettant de le réduire et à la promotion d'une culture scientifique et civile axée sur les principes de la durabilité et de la solidarité; invite les États membres à encourager la mise en place de cours d'éducation alimentaire, à tous les niveaux d'éducation, et notamment dans l'enseignement supérieur, expliquant par exemple comment stocker, cuisiner et jeter les aliments, tout en encourageant des comportements plus vertueux; insiste sur l'importance du rôle des administrations locales et des entreprises municipales, parallèlement à celui des détaillants et des médias, dans l'information et l'assistance aux citoyens en matière de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire;
22. se félicite des initiatives déjà mises au point dans différents États membres afin de récupérer, au niveau local et tout au long de la chaîne agroalimentaire, les produits

invendus et destinés à être éliminés, pour les redistribuer aux citoyens dont le revenu est inférieur au revenu minimal et qui sont dépourvus de pouvoir d'achat; souligne l'importance d'un échange des bonnes pratiques dans ce domaine entre les États membres, ainsi que celle des initiatives locales; souligne en ce sens la contribution précieuse apportée, d'une part, par les bénévoles qui trient et distribuent ces produits et, d'autre part, par des sociétés de professionnels qui conçoivent des systèmes et des actions de lutte contre le gaspillage;

23. invite les détaillants à s'engager dans des programmes de redistribution alimentaire pour les citoyens dépourvus de pouvoir d'achat et à prendre des mesures permettant la vente promotionnelle de produits proches de leur date de péremption;
24. salue le travail des sociétés et partenariats de professionnels, issus des sphères publique, privée, académique et associative, qui conçoivent et mènent, à l'échelon européen, des programmes d'actions coordonnés en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire;
25. estime que l'investissement dans des méthodes visant à réduire le gaspillage alimentaire pourrait mener à une réduction des pertes subies par les entreprises de l'industrie agroalimentaire, et donc à une réduction des prix des denrées alimentaires, ce qui permettrait d'améliorer l'accès à la nourriture pour les catégories de population les plus défavorisées; invite la Commission à définir des instruments et des actions visant à stimuler davantage la participation des entreprises agroalimentaires, des marchés de gros, des magasins, des chaînes de distribution, des services de traiteurs publics et privés, des restaurants, des administrations publiques et des ONG aux pratiques de lutte contre le gaspillage; encourage l'utilisation, à cette fin, de l'internet et des nouvelles technologies; insiste, dans ce contexte, sur l'importance de la création d'une communauté de la connaissance et de l'innovation pour les denrées alimentaires visant, entre autres, à éviter le gaspillage alimentaire; invite la Commission à demander à l'industrie alimentaire et aux autres parties prenantes d'assumer leur part de responsabilité du problème de gaspillage alimentaire, notamment en proposant plusieurs tailles d'emballages alimentaires, d'évaluer ainsi les avantages liés au développement de l'offre de produits alimentaires en vrac et de mieux tenir compte des ménages composés d'une seule personne afin de réduire le gaspillage alimentaire et, partant, l'empreinte carbone des consommateurs;
26. demande aux États membres de mettre en place des incitations économiques visant à limiter le gaspillage alimentaire;
27. souligne que les émissions de gaz à effet de serre liées à la production, au conditionnement et au transport de denrées alimentaires qui sont jetées sont des émissions supplémentaires inutiles; fait remarquer qu'améliorer l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire de façon à prévenir les gaspillages alimentaires et à éliminer les déchets alimentaires mangeables est essentiel pour atténuer le changement climatique;
28. invite la Commission à envisager la possibilité de modifier les règles de passation des marchés publics pour les services de restauration et d'hôtellerie, de manière à privilégier, lors de l'adjudication, toutes conditions étant égales par ailleurs, les entreprises qui garantissent la redistribution gratuite des invendus en faveur des citoyens dépourvus de

pouvoir d'achat et qui encouragent des actions concrètes en vue de la réduction en amont du gaspillage, en donnant notamment la préférence aux produits agricoles et agroalimentaires fabriqués le plus près de leur lieu de consommation;

29. invite la Commission, en vue de montrer l'exemple, à se pencher sur le gaspillage alimentaire au sein même des institutions de l'Union et à prendre les mesures urgentes et nécessaires à la diminution de la quantité particulièrement importante de denrées alimentaires jetées, chaque jour, dans les cantines des différentes institutions européennes;
30. invite la Commission à évaluer et à encourager les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire en amont, comme l'étiquetage au moyen d'une double date de péremption (pour la commercialisation et pour la consommation) et les ventes promotionnelles de produits endommagés ou arrivant à expiration; fait observer que l'optimisation et l'utilisation efficace des emballages alimentaires peuvent jouer un rôle important dans la prévention du gaspillage alimentaire en réduisant globalement l'impact environnemental des produits, notamment grâce à la conception industrielle écologique, qui comprend des mesures comme la diversification de la taille des conditionnements visant à aider les consommateurs à acheter les volumes qu'ils souhaitent et à prévenir la consommation excessive des ressources, mais aussi la fourniture de conseils sur la conservation et la consommation des produits, en créant des emballages permettant la prolongation de la conservation des marchandises et le maintien de leur fraîcheur, en garantissant toujours l'utilisation de matériaux adaptés pour l'emballage et la conservation des aliments qui ne sont pas nuisibles à la santé ou à la durée de conservation des produits;
31. demande à la Commission d'émettre, en coopération avec les États membres, des recommandations sur les températures de réfrigération, fondées sur des éléments démontrant que des températures qui ne sont ni optimales ni appropriées rendent les denrées prématurément impropres à la consommation et occasionnent un gaspillage inutile; souligne que des niveaux harmonisés de température tout au long de la chaîne d'approvisionnement sont de nature à améliorer la conservation des produits et à réduire le gaspillage alimentaire si les produits font l'objet d'un transport et d'une commercialisation s'inscrivant dans un cadre transfrontalier;
32. rappelle les résultats de l'enquête menée par la Commission (Consumer Empowerment in the EU - SEC(2011)0469), selon laquelle 18 % des citoyens européens ne comprennent pas la mention "à consommer de préférence avant le"; demande, par conséquent, à la Commission et aux États membres d'expliquer les dates figurant sur les étiquettes ("à consommer de préférence avant le", "date de péremption" et "à consommer jusqu'au") dans le double souci de réduire les incertitudes du consommateur quant à la comestibilité des produits et de fournir au public des informations exactes, notamment en ce qui concerne la date de durabilité minimale "à consommer de préférence avant le", qui se réfère à la qualité, alors que l'expression "à consommer jusqu'au", se rapporte à la sûreté du produit, le but étant d'aider les consommateurs à faire un choix en toute connaissance de cause; invite instamment la Commission à publier un manuel facile d'emploi sur l'usage des denrées proches de la date de péremption, de façon à garantir l'innocuité des dons de nourriture et des aliments pour animaux, en tirant parti des bonnes pratiques des acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, afin d'assurer, par exemple, une

adéquation plus rapide et plus efficace entre l'offre et la demande;

33. invite les États membres à encourager et à soutenir les initiatives visant à promouvoir la production durable à petite et moyenne échelle liée à la consommation et aux marchés locaux et régionaux; reconnaît que les marchés locaux sont durables d'un point de vue environnemental et contribuent à la stabilité du secteur primaire; demande que la future politique agricole commune garantisse des financements suffisants pour encourager la stabilité du secteur primaire, par exemple via les ventes directes et les marchés locaux ainsi que toutes les mesures favorables à la promotion de la filière courte ou à kilomètre zéro;
34. invite les États membres à veiller à ce que les petits producteurs locaux et les groupes locaux de producteurs puissent participer aux marchés publics pour la mise en œuvre de programmes spécifiques portant notamment sur la promotion de la consommation de fruits et de produits laitiers dans les écoles;
35. presse le Conseil et la Commission de déclarer l'année 2013 "Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire", en tant qu'instrument important d'information et de promotion pour sensibiliser les citoyens européens et attirer l'attention des gouvernements nationaux sur ce thème important en vue d'allouer des fonds adaptés aux défis à relever dans un avenir proche;
36. charge son Président de transmettre la présente résolution au Conseil et à la Commission.

EXPOSÉ DES MOTIFS

Le gaspillage alimentaire a pris une dimension telle qu'il est considéré comme un problème d'ampleur mondiale qui se répercute sur tous les maillons de la chaîne alimentaire, du champ à l'assiette des consommateurs.

D'après des données recueillies de 1974 à aujourd'hui, le gaspillage de nourriture dans le monde aurait augmenté de 50 %.

Le gaspillage a lieu dans les champs, les industries de transformation, les entreprises de distribution, les maisons des consommateurs; on gaspille dans les pays industrialisés et dans les pays en développement. Ce gaspillage de nourriture génère une filière parallèle à la filière de production et a de nombreuses incidences négatives.

La question du gaspillage alimentaire s'oppose au problème fondamental de l'approvisionnement alimentaire, sérieusement compromis par une série de facteurs, dont les ressources naturelles limitées par rapport au nombre croissant de la population mondiale et le faible accès à la nourriture pour les couches les plus pauvres de la population.

De ces constatations découle une série d'analyses et de réflexions sur l'utilisation que nous faisons des denrées alimentaires à notre disposition.

Une étude récente commandée par la FAO met en lumière des points pour le moins alarmants, en particulier en ce qui concerne le monde industrialisé: Européens et Nord-Américains gaspillent entre 95 et 115 kg de denrées alimentaires par an et par personne, contre 6 à 11 kg pour les habitants de l'Afrique subsaharienne.

Les causes de ce gaspillage ne sont pas toujours identiques: elles diffèrent d'un niveau à l'autre de la chaîne alimentaire, en fonction du type de produit et de l'endroit où a lieu le gaspillage. Si l'on divise la chaîne en cinq secteurs (production agricole, gestion et stockage, transformation, distribution et consommation), on remarque que, dans chacun de ces secteurs, différents comportements engendrent le gaspillage de nourriture tout à fait comestible: des pertes lors de la récolte et du stockage aux mauvaises habitudes des consommateurs finaux lors de l'achat et de l'utilisation des denrées alimentaires, en passant par des conditions de transport peu sûres et des erreurs lors de l'emballage.

En ce qui concerne les pays industrialisés, la plus grande partie du gaspillage a lieu lors des dernières phases, à savoir la distribution et la consommation, et ce en raison surtout de la surabondance des denrées alimentaires produites, tandis que, dans les pays en développement, le gaspillage se concentre dans les premières phases, du fait de l'absence de techniques agricoles avancées, de systèmes et d'infrastructures de transport efficaces (par exemple, la chaîne du froid) et de possibilités de stockage sûres.

Ces données mettent en lumière le fait que la quantité de denrées alimentaires produites chaque jour peut en réalité encore être utilisée à des fins alimentaires au lieu d'être jetée comme n'importe quel déchet, ce qui a des incidences considérables du point de vue environnemental et économique et des conséquences éthiques.

En effet, la production de denrées alimentaires en surplus que nous ne consommons pas comporte un coût élevé pour l'environnement, de l'utilisation d'énergie et de ressources naturelles (d'eau en premier lieu), aux émissions de gaz dans l'atmosphère; on estime en effet que les quelque 89 millions de tonnes de denrées alimentaires jetées en Europe produisent 170 millions de tonnes d'équivalent CO₂ par an. Outre le dommage environnemental causé par la production de denrées alimentaires qui ne sont ensuite pas consommées, il convient de tenir compte des coûts liés au traitement et à l'élimination des denrées alimentaires désormais transformées en déchets et du manque à gagner pour les entreprises productrices.

La lutte contre le gaspillage alimentaire doit devenir une priorité de l'agenda politique européen; nous demandons à la Commission, au Conseil et aux États membres de concevoir des stratégies et des mesures concrètes afin de réduire de moitié le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement d'ici 2025, d'améliorer l'efficacité de la filière et de sensibiliser l'opinion publique à un thème qui est encore méconnu sous de nombreux aspects.

Il est nécessaire que les citoyens soient informés non seulement des causes et des conséquences du gaspillage mais aussi des modalités permettant de le réduire; il convient de promouvoir une culture scientifique et civile axée sur les principes de la durabilité et de la solidarité afin d'encourager les comportements les plus vertueux.

L'expérience montre que des initiatives spontanées d'associations, tant de bénévoles que de professionnels, visant à faire la publicité d'une culture antigaspillage et à la mettre en pratique, ont rencontré un large succès là où elles ont été menées.

C'est dans ce contexte que s'inscrit notre demande de faire de l'année 2013 l'"Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire" comme instrument clé d'information et de sensibilisation sur ce thème important.

22.11.2011

AVIS DE LA COMMISSION DE L'ENVIRONNEMENT, DE LA SANTÉ PUBLIQUE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

à l'intention de la commission de l'agriculture et du développement rural

sur comment éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'UE
(2011/2175(INI))

Rapporteure pour avis: Anna Rosbach

SUGGESTIONS

La commission de l'environnement, de la santé publique et de la sécurité alimentaire invite la commission de l'agriculture et du développement rural, compétente au fond, à incorporer dans la proposition de résolution qu'elle adoptera les suggestions suivantes:

- A. considérant que, en Europe, les pertes alimentaires au cours des phases de production, après la récolte et au cours de la transformation et les gaspillages alimentaires au cours des phases de commercialisation et de consommation s'élèvent à 179 kg par an et par personne¹;
- B. considérant que 60 % du gaspillage alimentaire provenant des ménages européens pourrait être évité, et que 20 % des aliments sont jetés à cause de la confusion concernant les dates mentionnées sur les étiquettes des produits²;
- C. considérant que, en Europe et en Amérique du Nord, au cours des précédentes décennies, durant lesquelles la production alimentaire était abondante, les gaspillages alimentaires ne constituaient pas une priorité stratégique, ce qui a conduit à l'augmentation globale des gaspillages alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire; considérant que, en Europe et en Amérique du Nord, les gaspillages alimentaires se produisent surtout lors des phases de commercialisation et de consommation, à l'opposé du monde en développement où la production, la récolte, la transformation et le transport

¹ Preparatory Study on Food Waste across the EU 27 (étude préparatoire sur les gaspillages alimentaires dans l'UE-27), Commission européenne, Paris 2010, p. 11.

² Le magazine "L'environnement pour les Européens", direction générale de l'environnement de la Commission européenne, Luxembourg 2011, p. 8.

sont les phases où les pertes posent le plus grand nombre de problèmes;

- D. considérant qu'un changement paradigmatique est nécessaire pour modifier véritablement le comportement des consommateurs de sorte qu'ils gaspillent moins de denrées alimentaires mais que des améliorations peuvent déjà être apportées dans la chaîne alimentaire de l'UE au niveau de la gestion des phases de stockage, de transport et de distribution;
- E. considérant que le gaspillage des denrées alimentaires entraîne non seulement des coûts économiques, mais n'est pas non plus tenable du point de vue éthique ni du point de vue environnemental;
- F. considérant que la production alimentaire est liée à un niveau élevé d'émissions de CO₂ et d'utilisation des ressources (y compris les terres et l'eau);
- G. considérant en outre qu'en Europe uniquement, on estime que chaque année les pertes après récolte s'élèvent à 4 milliards d'euros;
 - 1. est convaincu que la prévention des pertes alimentaires doit être la priorité absolue, étant donné que les denrées alimentaires sont des produits précieux et rares et que des millions de personnes souffrent de famine;
 - 2. appelle à prendre des mesures pour réduire le gaspillage de produits alimentaires dans l'industrie alimentaire, le commerce, les restaurants, les établissements de soins de santé, les écoles et les autres établissements, car de nombreux biodéchets sont liés à la production et à la consommation de denrées alimentaires par la collectivité;
 - 3. signale qu'il n'existe pas de définition harmonisée des gaspillages alimentaires, ce qui donne lieu à d'importantes divergences dans la collecte de données statistiques et empêche de mener une action efficace au niveau européen et national;
 - 4. constate que la politique de l'Union européenne en matière de biodéchets doit être repensée et adaptée, du point de vue tant éthique qu'environnemental;
 - 5. reconnaît que la réduction des gaspillages alimentaires apporte d'importants avantages pour l'environnement, non seulement parce qu'elle permet d'éviter les effets négatifs de l'élimination des déchets, mais aussi parce qu'elle permet de faire des économies d'énergie, d'émissions, d'eau et au niveau de l'utilisation des sols durant le processus de production et d'éviter les effets négatifs liés à des pratiques de production agricole potentiellement non durables, comme la pollution de l'eau et la perte de biodiversité;
 - 6. estime qu'une grande partie des gaspillages alimentaires peut être évitée si la chaîne de production est courte, avec une production et une distribution efficaces à l'échelon local, en contribuant ainsi à réduire les gaspillages alimentaires;
 - 7. s'inquiète du fait que les coûts environnementaux de la production ne sont pas correctement reflétés dans les prix à la consommation;
 - 8. invite la Commission à proposer des objectifs clairs de réduction des déchets alimentaires

dans le contexte de la directive-cadre sur les déchets; demande à la Commission d'attacher une attention particulière aux gaspillages alimentaires lorsqu'elle évalue les programmes, les objectifs et les indicateurs des États membres concernant la prévention des déchets, conformément à la directive-cadre sur les déchets; demande que les effets sur la production de déchets alimentaires soient examinés dans l'évaluation des incidences de chaque proposition législative relative aux denrées alimentaires;

9. invite les États membres à prêter une attention particulière aux déchets alimentaires dans leurs programmes de prévention des déchets et à prendre des mesures législatives en vue d'éviter les gaspillages alimentaires tout au long de la chaîne de production, y compris au niveau de la commercialisation en gros et au détail; cette démarche devrait inclure la fixation d'objectifs pour l'évitement, la séparation et la redistribution des déchets;
10. demande que la hiérarchie des déchets telle que prévue dans la directive-cadre sur les déchets soit strictement appliquée aux déchets alimentaires, c'est-à-dire:
 - éviter les déchets comme première priorité, en réduisant ainsi les émissions de gaz à effet de serre (GES) et l'eau utilisée,
 - la réutilisation et le recyclage (par exemple le compostage) comme options suivantes,
 - l'utilisation pour la production de biogaz comme la prochaine étape dans la hiérarchie, et
 - l'incinération ou la décharge, seulement en dernier recours;
11. insiste sur le fait qu'il faut plus de facilités de recyclage biologique et qu'il y a lieu d'intensifier la collecte des déchets alimentaires inévitables auprès des ménages, comme les composantes indésirables des denrées alimentaires; soutient des mesures telles que le compostage domestique et le recyclage biologique dans l'agriculture;
12. considère que, pour protéger la santé humaine, le principe de précaution doit avoir la primauté dans le cadre du traitement et de l'utilisation des biodéchets, notamment au regard de la possibilité que ceux-ci reviennent de manière indirecte dans l'alimentation/la chaîne alimentaire et de leur utilisation dans les produits alimentaires importés, destinés à la consommation humaine et animale;
13. est d'avis que l'emballage doit être optimisé et réduit; la recherche et l'innovation en matière d'emballage intelligent devraient être encouragées afin d'étudier de bonnes solutions pour la date limite de consommation réelle des différents produits;
14. est fermement convaincu qu'il est nécessaire d'encourager le développement d'une conscience écologique auprès des consommateurs afin de favoriser le respect et la préservation des ressources environnementales en vue de leur faire comprendre comment chaque action de consommation a un effet sur l'environnement dans lequel nous vivons;
15. souligne que les émissions de gaz à effet de serre liées à la production, au conditionnement et au transport de denrées alimentaires qui sont jetées sont des émissions supplémentaires inutiles; fait remarquer qu'améliorer l'efficacité de la chaîne

d'approvisionnement alimentaire de façon à prévenir les gaspillages alimentaires et à éliminer les déchets alimentaires mangeables est essentiel pour atténuer le changement climatique;

16. est convaincu que la vente au poids et en portions adaptées devrait être encouragée dans les supermarchés afin de limiter les achats en trop grande quantité par les consommateurs;
17. demande que des recherches soient effectuées pour déterminer si les réglementations adoptées précédemment donnent lieu à des règles superflues forçant les supermarchés et les magasins d'alimentation à jeter des denrées alimentaires parfaitement utilisables;
18. reconnaît que la confusion des consommateurs, le manque de compréhension et la mauvaise interprétation des dates de durabilité sur les étiquettes sont l'une des raisons qui expliquent que des aliments sont jetés; rappelle que la législation relative à l'information sur les denrées alimentaires exige que figurent la date limite de consommation et la date de consommation recommandée ainsi que des indications concernant les conditions particulières de conservation et d'utilisation; demande aux États membres et au secteur des denrées alimentaires de mener des campagnes d'information qui permettront aux consommateurs d'être en mesure de comprendre l'étiquetage, et en particulier d'interpréter correctement la date de durabilité minimale, en évitant ainsi que les consommateurs ne soient induits en erreur; est conscient que les producteurs de denrées alimentaires sont, pour des raisons de sécurité juridique, particulièrement prudents lorsqu'ils fixent les dates de durabilité minimale;
19. insiste, dans ce contexte, sur l'importance de la création d'une communauté de la connaissance et de l'innovation (CCI) pour les denrées alimentaires visant, entre autres, à éviter les gaspillages alimentaires;
20. est conscient qu'en Europe, où les gaspillages alimentaires se font principalement aux niveaux de la commercialisation et de la consommation, les efforts visant à réduire les déchets devraient principalement porter sur un échange de meilleures pratiques, l'amélioration des routines dans le traitement des denrées alimentaires et un changement de comportement de la part des entreprises et des individus tout au long de la chaîne alimentaire, du début à la fin, afin de réduire sensiblement le gaspillage des denrées alimentaires, tandis qu'une action coordonnée des régulateurs européens et nationaux, de l'industrie et des organisations de consommateurs peut permettre d'obtenir des résultats concrets; invite instamment la Commission et les États membres à soutenir par conséquent les mesures et les campagnes de sensibilisation visant à réaliser ces objectifs, et notamment à sensibiliser au lien qui existe entre la consommation et la production, les coûts, les déchets, la santé et l'environnement, mais aussi à apprendre aux jeunes, dès la petite enfance, à gérer les aliments, à moins en jeter et à utiliser les restes;
21. demande à la Commission et aux États membres d'inclure dans le paquet législatif sur la réforme de la politique agricole commune des mesures relatives à la prévention des gaspillages alimentaires lors de la production, de la récolte, de la transformation et du transport et de proposer des mesures concrètes visant à améliorer la sensibilisation du public et la responsabilité des consommateurs aux stades de la commercialisation et de la consommation;

22. appelle la Commission à procéder à une analyse de l'ensemble de la chaîne alimentaire pour déterminer dans quels secteurs alimentaires il y a le plus de gaspillages alimentaires et les solutions susceptibles de prévenir les gaspillages alimentaires;
23. invite la Commission à déterminer la quantité totale de gaspillages alimentaires se produisant dès le stade de la récolte; estime que si ce pourcentage est important, la Commission devrait proposer des actions et des mesures afin d'aider les agriculteurs à éviter ces gaspillages;
24. est d'avis que les exigences relatives à la qualité extérieure, qu'elles soient imposées par la législation européenne ou la législation nationale ou des règles internes aux entreprises, qui fixent le calibre et la forme en particulier des fruits et légumes frais, sont à l'origine de nombreux rejets superflus qui font augmenter la quantité de denrées alimentaires gaspillées;
25. encourage les institutions publiques, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, les écoles, les hôpitaux et les banques alimentaires à collecter et redistribuer à ceux qui en ont besoin les produits alimentaires non utilisés qui sont encore propres à la consommation humaine, en complément et non en remplacement des systèmes de protection sociale;
26. est d'avis que les nouveaux développements technologiques, tels que les réfrigérateurs intelligents et les emballages utilisant les nanotechnologies, peuvent jouer un rôle significatif dans la réduction des gaspillages alimentaires; encourage la Commission à accorder une attention particulière à la réduction des gaspillages alimentaires dans ses programmes de recherche;
27. appelle les détaillants à prendre leurs responsabilités et à réduire sérieusement les gaspillages alimentaires, par exemple en assouplissant les exigences relatives aux normes de commercialisation; invite la Commission à rassembler et à publier les meilleures pratiques pour éviter les gaspillages alimentaires du secteur européen de la commercialisation ainsi que des solutions pratiques pour traiter ou distribuer les denrées alimentaires qui ne peuvent être vendues par les canaux ordinaires;
28. fait remarquer que la question des gaspillages alimentaires devrait être abordée dans le cadre de l'efficacité des ressources et demande à la Commission de lancer des initiatives spécifiques ciblant les gaspillages alimentaires en vertu de l'initiative phare "Une Europe efficace dans l'utilisation des ressources";
29. à ce propos, est d'avis que, d'une manière générale, les connaissances de la population de l'Union concernant les denrées alimentaires et l'alimentation doivent être améliorées;
30. renvoie à sa résolution du 6 juillet 2010 sur le livre vert de la Commission sur la gestion des biodéchets dans l'Union européenne¹, notamment aux paragraphes 1 à 4, dans lesquels le Parlement européen demande instamment à la Commission de présenter une proposition législative spécifique pour le traitement des biodéchets, les gaspillages alimentaires ne représentant qu'une partie du problème;

¹ Textes adoptés de cette date, P7_TA(2010)0264.

31. note que les véritables déchets alimentaires peuvent constituer une source importante et durable de biomasse et peuvent être utilisés pour remplacer la bioénergie produite à partir d'importations de bois non durables;
32. considère que le recyclage des biodéchets en les compostant ou en les utilisant dans les usines de production de biogaz est de loin préférable à leur incinération, qui doit être évitée et ne peut être acceptable qu'après avoir suivi une hiérarchie bien précise et qu'après que les déchets ont été utilisés le mieux possible;
33. insiste sur le fait que le potentiel des déchets alimentaires à des fins de valorisation énergétique ne devrait pas influencer ni retarder les mesures de lutte contre le problème des gaspillages alimentaires en tant que tel;
34. invite la Commission à veiller à ce que la question de l'efficacité alimentaire reçoive autant d'attention et fasse l'objet d'autant de sensibilisation que la question de l'efficacité énergétique, étant donné qu'elle est aussi importante pour l'environnement et pour notre avenir.
35. demande à la Commission d'instaurer des exigences de déclaration des déchets alimentaires pour les États membres ainsi qu'une normalisation des méthodes de calcul des quantités de déchets alimentaires au niveau des États membres afin de garantir la comparabilité.
36. demande à la Commission de fixer des objectifs spécifiques en matière de prévention des gaspillages alimentaires pour les États membres, dans le cadre des objectifs de prévention des déchets que les États membres doivent atteindre d'ici à 2014, comme le recommande la directive-cadre sur les déchets de 2008.
37. insiste sur la nécessité d'établir des systèmes de collecte sélective pour les biodéchets, de sorte que les déchets de ce type puissent être exploités et réutilisés dans la mesure du possible, et invite la Commission à évaluer la possibilité de recommander aux États membres d'adopter une collecte séparée des déchets alimentaires, pour les ménages et/ou le secteur des services alimentaires; il convient aussi d'évaluer l'opportunité d'octroyer des subventions pour la mise en place d'infrastructures de collecte et de traitement séparées.

RÉSULTAT DU VOTE FINAL EN COMMISSION

Date de l'adoption	22.11.2011
Résultat du vote final	+: 38 -: 0 0: 15
Membres présents au moment du vote final	János Áder, Elena Oana Antonescu, Pilar Ayuso, Paolo Bartolozzi, Martin Callanan, Chris Davies, Esther de Lange, Anne Delvaux, Edite Estrela, Jill Evans, Karl-Heinz Florenz, Elisabetta Gardini, Gerben-Jan Gerbrandy, Julie Girling, Françoise Grossetête, Cristina Gutiérrez-Cortines, Satu Hassi, Jolanta Emilia Hibner, Dan Jørgensen, Karin Kadenbach, Holger Kraemer, Jo Leinen, Corinne Lepage, Peter Liese, Kartika Tamara Liotard, Linda McAvan, Radvilė Morkūnaitė-Mikulėnienė, Miroslav Ouzký, Antonia Parvanova, Mario Pirillo, Pavel Poc, Vittorio Prodi, Frédérique Ries, Anna Rosbach, Oreste Rossi, Dagmar Roth-Behrendt, Carl Schlyter, Richard Seiber, Theodoros Skylakakis, Bogusław Sonik, Salvatore Tatarella, Anja Weisgerber, Åsa Westlund, Glenis Willmott, Marina Yannakoudakis
Suppléants présents au moment du vote final	Miroslav Mikolášik, Alojz Peterle, Birgit Schnieber-Jastram, Renate Sommer, Bart Staes, Csaba Sándor Tabajdi, Michail Tremopoulos, Andrea Zaroni

18.10.2011

AVIS DE LA COMMISSION DU MARCHÉ INTÉRIEUR ET DE LA PROTECTION DES CONSOMMATEURS

à l'intention de la commission de l'agriculture et du développement rural

sur le thème "Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne"
(2011/2175(INI))

Rapporteure pour avis: Anna Maria Corazza Bildt

SUGGESTIONS

La commission du marché intérieur et de la protection des consommateurs invite la commission de l'agriculture et du développement rural, compétente au fond, à incorporer dans la proposition de résolution qu'elle adoptera les suggestions suivantes:

1. souligne que le gaspillage des denrées alimentaires entraîne tant des problèmes environnementaux et éthiques que des coûts économiques et sociaux, qui posent des défis à la fois aux entreprises et aux consommateurs dans le marché intérieur;
2. réaffirme qu'il faut une volonté politique pour trouver des solutions au gaspillage alimentaire; invite instamment la Commission à donner, dans l'agenda politique européen, la priorité à l'ensemble des éléments touchant au gaspillage alimentaire; demande à la Commission, en consultation avec les États membres, de fixer des objectifs de façon à réduire le gaspillage alimentaire, et invite les États membres ainsi que l'ensemble des parties concernées à arrêter des mesures concrètes en vue d'atteindre lesdits objectifs;
3. demande instamment que la Commission coopère avec la FAO pour définir des orientations communes en termes de réduction mondiale du gaspillage alimentaire;
4. rappelle les résultats de l'enquête menée par la Commission (Consumer Empowerment in the EU - SEC(2011)0469), selon laquelle 18 % des citoyens européens ne comprennent pas la mention "à consommer de préférence avant le"; demande, par conséquent, à la Commission et aux États membres d'expliquer les dates figurant sur les étiquettes ("à consommer de préférence avant le", "date de péremption" et "à consommer jusqu'au")

dans le double souci de réduire les incertitudes du consommateur quant à la comestibilité des produits et de fournir au public des informations exactes, notamment en ce qui concerne la date de durabilité minimale "à consommer de préférence avant le", qui se réfère à la qualité, alors que l'expression "à consommer jusqu'au", se rapporte à la sûreté du produit, le but étant d'aider les consommateurs à choisir les produits en toute connaissance de cause;

5. fait observer que le règlement relatif à l'information sur les denrées alimentaires, qui vient d'être adopté, établit clairement que les denrées réputées "à consommer jusqu'au" doivent être considérées comme dangereuses après l'expiration de la date indiquée;
6. demande à la Commission, aux États membres et aux parties prenantes d'encourager les mesures d'information et d'éducation, à commencer par les actions destinées aux écoliers, qui visent à prévenir le gaspillage alimentaire, afin de contribuer à renforcer la sensibilisation des consommateurs et de les aider à effectuer des choix responsables ainsi qu'à améliorer leur perception de la valeur de la nourriture et leur aptitude à juger de la comestibilité, en exerçant leurs sens de la vue, de l'odorat, du toucher et du goût; appuie également la mise en œuvre de mesures concrètes pour prévenir le gaspillage alimentaire, dans les cantines des établissements scolaires, des administrations publiques, des entreprises tant publiques que privées et des institutions européennes;
7. invite la Commission à réfléchir à une modification éventuelle des règles de passation des marchés publics, notamment dans le domaine des services de restauration, afin de mieux prendre en compte le problème du gaspillage alimentaire;
8. demande à toutes les parties intéressées d'assumer une part de responsabilité accrue; les encourage à renforcer la coordination de manière à améliorer encore la logistique, le transport, la gestion des stocks et les emballages pour faire face au gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement; invite également les parties prenantes à prendre conscience de la valeur nutritionnelle des produits agricoles présentant des formes ou des calibres erronés et d'en expliquer les tenants et aboutissants afin de réduire le volume de produits mis au rebut;
9. souligne l'importance de continuer à investir dans la mise au point de technologies innovantes de production, telles que des techniques efficaces de conditionnement et de stockage des produits;
10. demande à l'industrie alimentaire et aux autres parties prenantes de proposer plusieurs tailles d'emballages alimentaires, d'évaluer les avantages liés au développement de l'offre de produits alimentaires en vrac et de mieux tenir compte des ménages composés d'une seule personne afin de réduire le gaspillage alimentaire et, partant, l'empreinte carbone des consommateurs;
11. invite instamment les détaillants et les autorités locales à se servir de leurs contacts quotidiens avec les consommateurs pour les informer des possibilités de stocker et d'utiliser plus efficacement les denrées alimentaires ainsi que pour les encourager à planifier leurs achats alimentaires (par exemple à l'aide de conseils pratiques et de campagnes de sensibilisation); estime que les offres de réduction devraient cibler davantage les surplus et les denrées alimentaires défectueuses mais sans risque, qui sont

proches de la date de péremption, en proposant notamment une réduction de 50 % 24 heures avant la date de péremption;

12. demande à la Commission d'émettre, en coopération avec les États membres, des recommandations sur les températures de réfrigération, fondées sur des éléments démontrant que des températures qui ne sont ni optimales ni appropriées rendent les denrées prématurément impropres à la consommation et occasionnent un gaspillage inutile; souligne que des niveaux harmonisés de température tout au long de la chaîne d'approvisionnement sont de nature à améliorer la conservation des produits et à réduire le gaspillage alimentaire si les produits font l'objet d'un transport et d'une commercialisation s'inscrivant dans un cadre transfrontalier;
13. invite instamment la Commission à publier un manuel facile d'emploi sur l'usage des denrées proches de la date de péremption, de façon à garantir l'innocuité des dons de nourriture et des aliments pour animaux, en tirant parti des bonnes pratiques des acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, afin d'assurer, par exemple, une adéquation plus rapide et plus efficace entre l'offre et la demande;
14. note l'intérêt du développement du compostage des denrées alimentaires biodégradables, de préférence à la mise au rebut; se réjouit d'initiatives dans les États membres proposant aux citoyens des espaces collectifs prévus à cet effet; invite la Commission à encourager cette démarche en favorisant l'échange d'expériences et de bonnes pratiques à l'échelle européenne;
15. demande aux États membres de mettre en place des incitations économiques visant à limiter le gaspillage alimentaire;
16. fait observer que les États membres pourraient améliorer leur gestion des déchets et contribuer ainsi à renforcer l'efficacité de la chaîne alimentaire; invite la Commission à étudier la corrélation existant entre la qualité de la gestion des déchets et le gaspillage des denrées alimentaires ainsi qu'à évaluer les mesures susceptibles d'être prises en matière de gestion des déchets pour restreindre le gaspillage alimentaire;
17. estime qu'il est possible de réduire le gaspillage alimentaire en renforçant la coopération entre les consommateurs, les producteurs, les fabricants, les détaillants, le secteur public de la restauration, les restaurants, les pouvoirs publics et les ONG; encourage l'utilisation, à cette fin, de l'internet et des nouvelles technologies;
18. demande à la Commission, aux États membres et aux parties intéressées d'échanger les meilleures pratiques, en alliant les connaissances tirées des forums et tribunes appropriés, tels que le forum européen du commerce de détail sur la durabilité, la table ronde européenne pour une production et une consommation alimentaires durables, le forum à haut niveau sur l'amélioration du fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, le réseau informel d'États membres baptisé "Friends of Sustainable Food", le forum sur les biens de consommation, etc.

RÉSULTAT DU VOTE FINAL EN COMMISSION

Date de l'adoption	17.10.2011
Résultat du vote final	+ : 32 - : 0 0 : 0
Membres présents au moment du vote final	Cristian Silviu Buşoi, Lara Comi, Anna Maria Corazza Bildt, António Fernando Correia De Campos, Jürgen Creutzmann, Cornelis de Jong, Christian Engström, Evelyne Gebhardt, Malcolm Harbour, Iliana Ivanova, Sandra Kalniete, Hans-Peter Mayer, Gianni Pittella, Mitro Repo, Robert Rochefort, Heide Rühle, Christel Schaldemose, Andreas Schwab, Róza Gräfin von Thun und Hohenstein, Bernadette Vergnaud, Barbara Weiler
Suppléants présents au moment du vote final	Ashley Fox, Anna Hedh, María Irigoyen Pérez, Othmar Karas, Constance Le Grip, Emma McClarkin, Antonyia Parvanova, Konstantinos Poupakis, Olga Sehnalová, Kyriacos Triantaphyllides, Anja Weisgerber

RÉSULTAT DU VOTE FINAL EN COMMISSION

Date de l'adoption	23.11.2011
Résultat du vote final	+: 38 -: 1 0: 0
Membres présents au moment du vote final	John Stuart Agnew, Liam Aylward, José Bové, Luis Manuel Capoulas Santos, Michel Dantin, Paolo De Castro, Albert Deß, Herbert Dorfmann, Robert Dušek, Iratxe García Pérez, Sergio Gutiérrez Prieto, Martin Häusling, Esther Herranz García, Peter Jahr, Elisabeth Jeggle, Jarosław Kalinowski, Elisabeth Köstinger, George Lyon, Gabriel Mato Adrover, Mairead McGuinness, James Nicholson, Rareş-Lucian Niculescu, Georgios Papastamkos, Marit Paulsen, Britta Reimers, Ulrike Rodust, Czesław Adam Siekierski, Sergio Paolo Francesco Silvestris, Alyn Smith, Marc Tarabella, Janusz Wojciechowski
Suppléants présents au moment du vote final	Luís Paulo Alves, Salvatore Caronna, Spyros Danellis, Giovanni La Via, Astrid Lulling, Hans-Peter Mayer, Maria do Céu Patrão Neves, Valdemar Tomaševski
Suppléante (art. 187, par. 2) présente au moment du vote final	Anna Maria Corazza Bildt