

Revendications politiques de Foodsharing Luxembourg

1. Baisse obligatoire des prix sur les produits alimentaires juste avant la date de durabilité minimale et la date limite de consommation

Nous demandons l'introduction de l'obligation, dans le commerce de gros et de détail, de proposer des marchandises à **prix réduit d'au moins 30% au plus tard 3 jours avant la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation**. Certaines entreprises alimentaires, comme E.Leclerc¹ ou Naturata², le font déjà volontairement avec succès, mais toutes ne le proposent pas encore. Le délai avant la date peut être adapté en fonction du type de produit, par exemple pour les produits frais à faible durée de conservation. Ici, la proximité de la date est à indiquer.

Les **fruits et légumes qui s'écartent de la norme** par leur taille et qui présentent des décolorations ne présentant aucun risque pour la santé doivent **également** être proposés à un prix inférieur d'au moins 30%.

2. Obligation de donner les aliments encore consommables

Nous demandons que le commerce de gros, de détail et en ligne ainsi que les entreprises de production et de transformation des aliments soient **tenus de donner** à des tiers l'entièreté des marchandises qu'ils ne peuvent plus vendre, mais qui ne présentent pas encore de traces de détérioration.

Cela **inclut les denrées alimentaires dont la date de durabilité minimale est dépassée**, étant donné que cette date n'implique pas qu'elles soient impropres à la consommation. Sont exclus les aliments dont la date limite de consommation est dépassée.

¹ "des produits entre 30 et 50% moins cher", intitulé "Rayons anti-gaspi et paniers surprise":

<https://www.e.leclerc/e/reduire-le-gaspillage-alimentaire>

² Réduction de 30%, sous la rubrique "Que fait NATURATA pour réduire le gaspillage alimentaire?" :

<https://www.naturata.lu/fr/faqs>

Cette mesure est déjà appliquée en France depuis 2016³. Il est possible de tirer des enseignements des points faibles de la législation française.

Ceci implique une interdiction de jeter ces aliments encore consommables. En cas de violation, des **pénalités** par infraction doivent être appliquées. Les allègements fiscaux ne sont pas recommandés car ils pourraient, dans certaines circonstances, inciter les entreprises alimentaires à acheter davantage si la détérioration de la marchandise n'entraîne plus de perte financière.

Les tiers destinataires des dons peuvent être des particuliers, des collaborateurs, des organisations d'utilité publique ou des entreprises. Les tiers qui destinent les denrées alimentaires à la consommation humaine doivent être privilégiés. Viennent ensuite la consommation animale, la valorisation, le recyclage... en respectant la **hiérarchie des déchets alimentaires** - La prévention est ici la priorité, suivie de la consommation humaine, puis animale, puis seulement d'autres possibilités d'utilisation comme la transformation, le compostage et la production d'énergie.⁴ Celle-ci est également recommandée par la plate-forme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires.⁵

L'incinération et le déversement de déchets alimentaires doivent être interdits, comme le demande également l'ONG *Feedback EU*.⁶

3. Introduction de la sécurité juridique pour la récupération des aliments encore consommables

Nous demandons une simplification du partage des aliments afin de gagner du temps, car ces aliments doivent être consommés le plus rapidement possible.

³ "French Food Waste Law Changing How Grocery Stores Approach Excess Food":
<https://www.npr.org/sections/thesalt/2018/02/24/586579455/french-food-waste-law-changing-how-grocery-stores-approach-excess-food>

⁴ Graphique "Practical application of the waste hierarchy for food"
https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-measurement_en

⁵ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, page 13:
https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

⁶ "No Time to Waste - Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets", 2022, page 29:
<https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>

- Les **entreprises donatrices** doivent être **exonérées de toute responsabilité en cas de don de denrées alimentaires**, comme c'est le cas en Italie par exemple⁷.
- Les **tiers donatrices** doivent être **exonérées de toute responsabilité en cas de don en toute bonne foi, de manipulation soigneuse et de communication ouverte**, comme c'est le cas en Italie⁸. Elles doivent être traitées différemment des entreprises alimentaires commerciales dans la législation.

4. Augmenter l'appréciation des aliments en promouvant davantage la campagne *Antigaspi*

L'excellent travail de la campagne **Antigaspi**⁹ du ministère de l'Agriculture doit être **développé**. Étant donné que le gaspillage est majoritairement le fait des ménages privés (72 %)¹⁰ et que 91 % des ménages ont eux-mêmes déclaré dans un récent sondage ILRES¹¹ qu'ils jetaient régulièrement de la nourriture, il est important d'informer et de thématiser en détail le problème et ses solutions. Cela inclut l'appréciation des aliments, la **distinction entre la date de durabilité minimale** et la date limite de consommation, ainsi que des conseils sur la manière de réduire le gaspillage alimentaire au quotidien. C'est surtout la distinction entre les deux dates qu'il est important de connaître. Ainsi, lors de l'enquête ILRES¹², les trois quarts des sondés confondaient la définition de la date limite de consommation avec celle de la date de durabilité minimale..

Il faut surtout y parvenir en augmentant l'implication de **toutes les classes d'âge**. En outre, des **campagnes annuelles** à l'occasion de la "Journée internationale de sensibilisation à la perte et au gaspillage alimentaires", le 29 septembre, doivent rappeler aux consommateurs le thème et les solutions par une présence médiatique importante.

⁷ "Regelungen gegen Lebensmittelverschwendung in ausgewählten Ländern." Wissenschaftliche Dienste, Deutscher Bundestag, 2019, page 12-18:
<https://www.bundestag.de/resource/blob/648932/7c64ad8483b3e289ce6896fc36198be0/WD-5-046-19-pdf-data.pdf>

⁸ Voir note 7

⁹ Site web de Antigaspi : <https://antigaspi.lu/>

¹⁰ Etude "Aufkommen, Behandlung und Vermeidung von Lebensmittelabfällen im Großherzogtum Luxemburg ":

https://environnement.public.lu/dam-assets/documents/offall_a_ressourcen/gaspillage-alimentaire/studie-lebensmittelabfaelle.pdf

¹¹ Sondage ILRES sur le gaspillage au Luxembourg, septembre 2022 :

<https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

¹² Voir note précédente

84% des personnes interrogées dans le cadre de l'enquête ILRES 2022 sont favorables à une sensibilisation accrue de la population au gaspillage alimentaire¹³.

Cela implique pour nous une **sensibilisation contre la forte standardisation** des produits alimentaires dans le commerce.

5. Intervenir au niveau de l'UE pour la suppression de la date de durabilité minimale

Nous demandons la **suppression de la date de durabilité minimale pour tous les produits**. Ainsi, de nombreux produits, comme les pâtes, l'huile et le thé, se conservent très longtemps s'ils sont stockés correctement. Les produits déjà exclus de la législation européenne, comme le sel de table, le sucre et le vinaigre¹⁴, se voient malgré tout souvent attribuer une DLC par le fabricant. Une étude commandée par le magazine Greenpeace¹⁵ confirme que la date de durabilité minimale **n'a pas grand-chose à voir avec la date réelle de péremption des produits**. L'existence de deux dates contribue également à la **confusion**. Dans l'enquête ILRES 2022¹⁶, 75 % des personnes interrogées ont confondu la date de durabilité minimale et la date limite de consommation.

Si les deux données devaient être maintenues, une uniformisation de leur application au niveau européen contribuerait à harmoniser les différentes applications actuelles des producteurs de denrées alimentaires. Les fabricants devraient alors être tenus de respecter leurs obligations. Les données seraient expliquées dans un langage simple, placées de manière visible sur les produits et éventuellement complétées par un code QR afin d'offrir aux clients des informations supplémentaires, comme par exemple des recommandations pour le stockage.

¹³ Voir note 11

¹⁴ "Verordnung des Bundesministers für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz über die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln." : https://cdn.netletter.at/imkerbund/media/download/2015.09.08/1441702709460210.pdf?d=LM_Kennzeichnung_VO&dc=1441702709

¹⁵ Dernier article d'une série au sujet de la tenue en conservation d'aliments du magazine Greenpeace : <https://www.greenpeace-magazin.de/lesecke/das-haelt-sich-ja-ewig>

¹⁶ Sondage ILRES sur le gaspillage au Luxembourg, septembre 2022 : <https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

6. Introduction d'un monitoring public des pertes et du gaspillage alimentaires pour toutes les entreprises alimentaires

Nous demandons l'introduction d'une **définition claire ainsi qu'une obligation de recensement et de documentation des pertes et gaspillages alimentaires**, dans le cadre de laquelle tous les déchets jetés par l'agriculture, l'industrie, le commerce et la restauration sont recensés. Les aliments qui ne sont pas récoltés et ceux qui sont récoltés mais qui ne quittent jamais la ferme doivent également être pris en compte.

Pour le suivi, les données, ainsi que leur équivalent en gaz à effet de serre, doivent être **mis à la disposition pour la recherche et les clients de manière transparente**.

Les données obtenues permettent d'**évaluer plus systématiquement et plus rapidement l'efficacité des mesures futures**, que ce soit au sein de l'entreprise pour s'améliorer elle-même ou au niveau du gouvernement pour renforcer les exigences légales. De plus, les entreprises peuvent ainsi être **tenues responsables**.

Un suivi obligatoire est également recommandé par la plateforme européenne sur les pertes et gaspillages alimentaires.¹⁷

7. Introduction d'un objectif juridiquement contraignant de réduction des déchets alimentaires

Nous demandons un objectif juridiquement contraignant de **réduction des pertes et gaspillages alimentaires de 50 % d'ici 2030** à toutes les étapes de la production, afin d'ancrer dans la loi l'engagement du Luxembourg en faveur de l'Objectif de développement durable (ODD) 12.3 et de fournir ainsi les ressources nécessaires à ce changement.

Des objectifs spécifiques au secteur et contraignants doivent être fixés pour réduire **progressivement** les déchets alimentaires tout au long de la chaîne de valeur.

Nous soutenons la recommandation de 2019 de la plateforme européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires, selon laquelle l'UE doit se fixer comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2030¹⁸. En 2022, l'ONG *Feedback EU*

¹⁷ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, pages 7, 12 et 17:
https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-recmnd_en.pdf

¹⁸ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, page 6 :

a réitéré cette demande¹⁹. Le Luxembourg devrait introduire cette recommandation au niveau national et faire figure de pionnier.

8. Intégrer la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans les mesures de lutte contre le changement climatique

Étant donné que la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires est essentielle pour atténuer la crise climatique, la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires doit être **intégrée dans les programmes de lutte contre le changement climatique**. Ceci est également recommandé par la plateforme européenne sur les pertes et gaspillage alimentaires²⁰ et est visible dans les propositions du Conseil luxembourgeois des citoyens pour le climat²¹.

9. Soutien financier de projets visant à réduire les déchets alimentaires

Nous demandons un **soutien financier** pour toutes les initiatives et associations qui ont pour but de réduire les pertes ou le gaspillage alimentaire, y compris des projets à l'intérieur d'entreprises alimentaires. La **hiérarchie des déchets alimentaires** devrait à nouveau être appliquée ici et la prévention devrait primer sur les autres possibilités d'utilisation.²²

- A. Les **exploitations agricoles et grossistes** doivent être soutenues dans la réduction de leurs pertes alimentaires. Cela implique la **recherche** et l'implication directe dans le **développement de produits innovants**, mais aussi la création de **conserveries régionales** pour les excédents produits et **marchés**

https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

¹⁹ Rapport "No Time to Waste - Why the EU needs to adopt ambitious legally binding food waste reduction targets" :

<https://feedbackglobal.org/wp-content/uploads/2022/09/Feedback-EU-2022-No-Time-To-Waste-report.pdf>

²⁰ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, page 6 :

https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

²¹ Demandes contre le gaspillage dans le rapport final du Conseil luxembourgeois des citoyens pour le climat, 2022, page 18 à 19 :

https://www.klima-biergerrot.lu/files/ugd/dcac1d_5bb495b5584b4618815bb5fd8d9ad66d.pdf

²² Voir note 4

pour les aliments sauvés. Cela est également recommandé par la plateforme européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires.²³

- B. Les **projets (de recherche) à l'intérieur** des petites et moyennes entreprises et **startups** innovantes dans ce domaine doivent être soutenues. Le développement de **nouveaux produits basés sur les déchets alimentaires** et **l'adoption d'outils de prévision dotés par l'IA pour réduire la surproduction** doivent également être soutenus financièrement, afin qu'elles puissent organiser leurs processus de manière plus efficace et rentable. Il en va de même pour le nouveau commerce de détail qui se spécialise dans les **aliments issus de la surproduction ou dans les légumes à l'aspect inhabituel**. Cela est également recommandé par la plateforme européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires.²⁴
- C. La **loi** doit être **simplifiée** pour que les **produits fermentés** ne doivent plus être conservés au réfrigérateur, puisque les aliments sont conservés grâce à la fermentation. Actuellement, ils sont encore considérés comme crus.
- D. Les **initiatives bénévoles et les associations** doivent être soutenues afin qu'elles puissent créer suffisamment d'emplois en fonction de leur taille pour respecter les normes d'hygiène alimentaire, ce qui implique une bureaucratie considérable.

En outre, 62% des personnes interrogées dans le cadre de l'enquête ILRES 2022²⁵ sont d'accord pour dire que les **technologies numériques** peuvent contribuer à réduire le gaspillage alimentaire.

10. Mesures concrètes à court terme pour réduire les déchets alimentaires pour la gastronomie

Pour réduire efficacement les déchets alimentaires, des mesures concrètes à court terme sont nécessaires.

²³ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, page 11 :
https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

²⁴ "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste", 2019, page 13 :
https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf

²⁵ Sondage ILRES sur le gaspillage au Luxembourg, septembre 2022 :
<https://antigaspi.lu/activities/antigaspi-emfro/>

Les entreprises de restauration et les cantines doivent par exemple mettre en œuvre les pratiques simples suivantes :

- Encourager les **précommandes** par des réductions
- Proposer des plats de **différentes tailles**
- Proposer des **échantillons** de plats
- **Retirer les buffets à volonté de l'offre**
- **Indiquer les gaz à effet de serre de chaque plat**

De plus, chaque entreprise de restauration et organisateur d'événements doit introduire des **systèmes de réutilisation des repas**, comme l'**Ecobox**²⁶.

Foodsharing Luxembourg se tient à disposition de tous pour apporter son aide au long du processus de rédaction d'un texte de loi à partir des revendications suivantes, en s'appuyant sur son expérience pratique.

Recommandations de mise en œuvre supplémentaires

Nous attirons avant tout l'attention sur le document détaillé "Recommendations for Action in Food Waste Prevention - Developed by the EU Platform on Food Losses and Food Waste" du 12 décembre 2019 :

https://food.ec.europa.eu/system/files_de?file=2021-05/fs_eu-actions_action_platfo_rm_key-rcmnd_en.pdf

²⁶ Site web de l'Ecobox: <https://ecobox.lu>