



## Résumé de l'étude « » 2018/2019

L'étude « La génération, le traitement et la prévention de déchets alimentaires au grand-duché du Luxembourg » réalisée en 2018/2019 comptabilise un **total de 70.800 tonnes de déchets alimentaires qui sont éliminés chaque année dans la gastronomie, le commerce, la restauration collective et les ménages**, ce qui représente **environ 118 kg par personne et par an**. Cette étude est une mise à jour de la première étude sur les déchets alimentaires de 2013/2014.

Par « déchets alimentaires », on entend *toutes les denrées alimentaires au sens de l'article 2 du règlement (CE) no 178/2002 du Parlement européen et du Conseil<sup>1</sup> qui sont devenues des déchets*.

En général, pour les déchets alimentaires, une distinction doit être faite entre:

- **les déchets alimentaires évitables** constitués de restes alimentaires, des aliments en vrac comme le pain, les pâtes, les légumes, les fruits, les saucisses et les produits à base de viande et des aliments emballés ;
- **les déchets alimentaires inévitables** qui consistent principalement en des résidus de préparation tels que des coquilles et des os, donc des aliments qui incluent des éléments non comestibles.

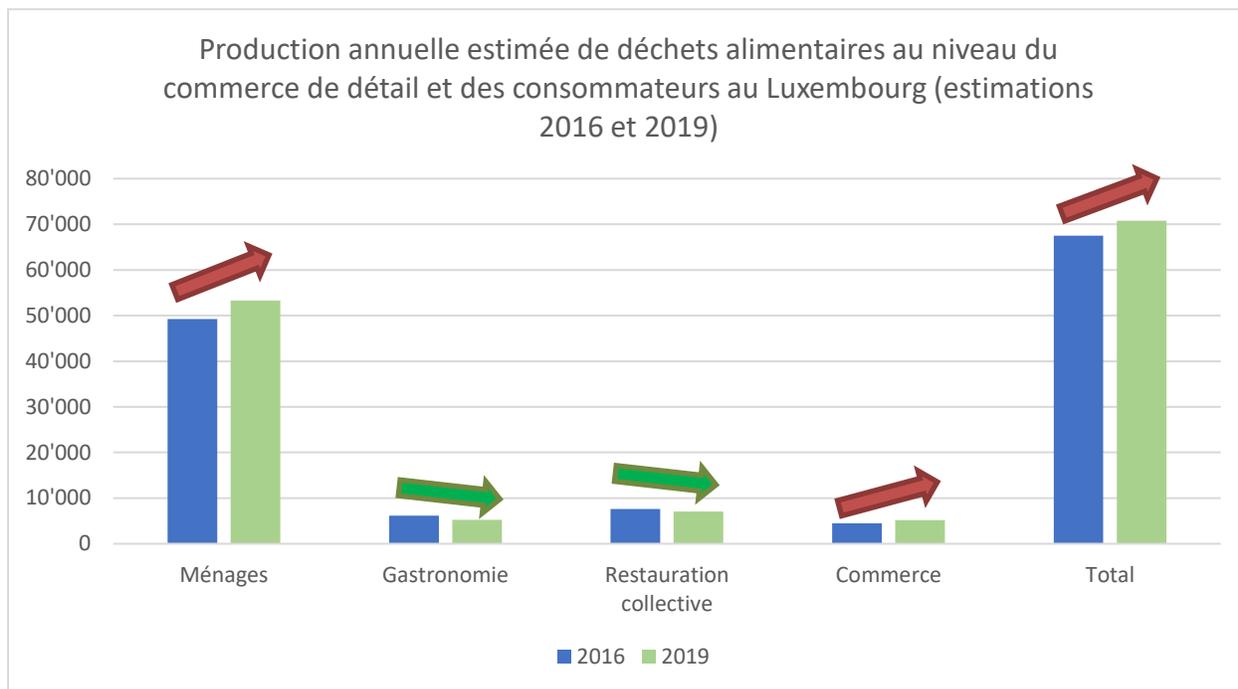
La quantité et la composition des déchets alimentaires au Luxembourg ont été estimées sur la base des données provenant de différentes statistiques sur les déchets, des résultats d'une enquête auprès d'entreprises sélectionnées de la chaîne de distribution et de la chaîne de transformation alimentaire, des résultats de l'analyse des déchets municipaux en mélange de 2018/2019 et d'un certain nombre de données secondaires et tertiaires.

**Environ 40,5 pour cent des déchets alimentaires au Luxembourg pourraient être évités.** Ensemble, cela représente environ 48 kg de déchets évitables par personne et par an et un volume annuel total estimé de 28.700 tonnes. Les fruits et légumes constituent la majorité des déchets alimentaires évitables, suivis du pain et d'autres produits de boulangerie.

La quantité totale de déchets alimentaires tous secteurs confondus a augmenté d'environ 3.250 tonnes ou 4,8 pour cent. Cependant, la quantité par habitant a diminué de 3 kg ou 3,8 pour cent. Les déchets alimentaires évitables ont même diminué de 6,2 pour cent.

---

<sup>1</sup> « denrée alimentaire » (ou « aliment ») : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.



En moyenne, chaque citoyen jette 118 kg de nourriture par an, dont environ 48 kg seraient évitables. Par consommateur et par jour, ce sont 324 grammes d'aliments qui finissent à la poubelle.

La présente étude se concentre sur les domaines du commerce de détail et des consommateurs. Les déchets alimentaires issus des secteurs de la transformation alimentaire, de la production primaire et du commerce agricole ont été exclus de l'étude parce que, dans le premier cas, des informations suffisantes font défaut et, dans le dernier cas, l'effort de quantifier les pertes liées à la récolte ou au stockage est trop grand.

Dans les différentes catégories de déchets et dans les différents domaines, il y a parfois des fluctuations importantes et donc des incertitudes et des lacunes statistiques significatives. Par ailleurs, des lacunes dans les données, des définitions incohérentes et des systèmes de mesure différents compliquent la collecte de données fiables. Par conséquent, la présente étude ne peut fournir que des estimations.



## Résultats pour les différents secteurs

La majorité des déchets alimentaires sont produits dans les **ménages** : Au Luxembourg, **53.270 tonnes de nourriture** sont éliminées chaque année avec les déchets municipaux en mélange, la biopoubelle et le compost, soit environ 88,5 kg par habitant et par an. Pour les 602.000 habitants du Luxembourg (état 2018), cela représente environ 75 pour cent du total des déchets alimentaires. La proportion évitable est estimée à 14.200 tonnes, soit 23,5 kg par habitant et par an.

Selon les estimations, la quantité totale de déchets alimentaires a augmenté de 8,1 pour cent. La proportion évitable a diminué de plus de 31 pour cent. Un ménage composé de quatre personnes jetterait désormais plus d'un tiers moins de déchets alimentaires évitables qu'il y a cinq ans, soit environ 73 kg contre 116 kg. Cela s'explique par le fait que ces dernières années, le gaspillage alimentaire a fait l'objet de nombreuses campagnes et initiatives publiques à différents niveaux et dans différents médias. On peut donc supposer que cela a également conduit à une sensibilisation et une sensibilité globales accrues dans la gestion de ce type de déchets dans les ménages.

En termes monétaires, les déchets alimentaires évitables éliminés et tant que déchets municipaux en mélange sont estimés à 75,5 euros par habitant et par an, soit 46,5 millions d'euros par an pour l'ensemble du pays.

Environ **5.150 tonnes de déchets alimentaires** sont générées chaque année dans le **commerce** (sans compter les dons alimentaires). Cela signifie que 7,3 pour cent de déchets alimentaires proviennent du commerce. Cela correspond à 8,7 kg par habitant et par an. Dans le commerce de gros et de détail, les déchets alimentaires sont surtout des produits classés comme non susceptibles d'être vendus. Il peut s'agir aussi bien de produits qui ne sont plus comestibles pour des raisons objectives (gâtés) ou qui ne peuvent plus être vendus (expiration de la date de consommation) que des produits qui sont rejetés pour d'autres raisons (par exemple, des lignes directrices de qualité subjectives internes). Environ 4.635 tonnes seraient évitables, ce qui représente environ 90%.

Par rapport à la dernière étude, les projections pour le secteur du commerce montrent une nette augmentation des invendus. Si les dons alimentaires n'étaient pas pris en compte, le montant total des déchets alimentaires évitables était de 15,7% en 2019 (29,6% en tenant compte des dons alimentaires) et le montant spécifique par habitant était de 6,8% (20,7%) supérieur aux valeurs estimées en 2016. Les raisons suivantes pourraient expliquer la croissance des invendus dans le secteur du commerce:



- une rotation plus importante des marchandises, qui peut être due à l'environnement logistique favorable et à son expansion (Findel Airport, Eurohub),
- une augmentation nette et disproportionnée des surfaces de vente au détail par rapport à la croissance démographique,
- l'augmentation des dons alimentaires et leur plus forte «institutionnalisation» (coopération contractuelle); Cette option de transfert, moins coûteuse pour les entreprises que l'élimination des déchets et qui sert de surcroît un objectif utile, peut conduire à des lots de denrées alimentaires plus importants.

La quantité de déchets alimentaires produite dans la **gastronomie** – restaurants et hôtels – est d'environ **5.200 tonnes par an** et 8,9 kg par habitant et par an. Il s'agit principalement de restes de repas et de repas excédentaires. Des restes de préparation et des pertes de stockage ont également été répertoriés. Avec une part totale d'environ 7,4 pour cent, la même quantité de déchets alimentaires est générée dans la restauration que dans le commerce. Environ 80% de ces déchets pourraient être évités.

Dans le domaine de la **restauration collective** – telles que les écoles, les garderies, les hôpitaux, les maisons de retraite – la projection se traduit par une moyenne de **7.100 tonnes par an**, soit 12 kg par habitant et par an. Une grande partie (80%) de ces déchets alimentaires est évitable parce qu'elle se compose principalement de restes de table et de repas excédentaires. Dans l'ensemble, 10 pour cent des déchets alimentaires sont générés dans la restauration collective.

Les informations provenant des enquêtes sur les cuisines commerciales

L'exploitation des questionnaires provenant de la restauration collective suggèrent une sensibilité accrue au sujet du gaspillage alimentaire et montrent que de nombreuses initiatives ont été prises ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire.

### Traitement des déchets alimentaires

Au Luxembourg, une proportion importante des déchets organiques et en particulier des déchets alimentaires font l'objet d'une valorisation. Pour les derniers il s'agit principalement de la fermentation avec ou sans compostage ultérieur. Le taux de valorisation des déchets alimentaires est très différent selon les secteurs analysés. Selon le modèle d'estimation, le taux le plus faible a été calculé pour le secteur de la gastronomie (17 à 39 pour cent), respectivement pour les ménages (37 pour cent). Le ratio du commerce est estimé à plus de 95 pour cent, celui de la restauration collective entre 69 et presque 100 pour cent.