



## Résumé de l'étude « La génération, le traitement et la prévention de déchets alimentaires au grand-duché du Luxembourg »

L'étude « La génération, le traitement et la prévention de déchets alimentaires au grand-duché du Luxembourg » réalisée en 2013-2014 comptabilise un **total de 68.000 tonnes de déchets alimentaires qui sont éliminés chaque année dans la gastronomie, le commerce, la restauration collective et les ménages**, ce qui représente **environ 124 kg par personne et par an**. L'avènement et la composition des déchets alimentaires au Luxembourg ont été estimés sur base de données provenant de différentes statistiques sur les déchets, des résultats d'une enquête auprès d'entreprises sélectionnées de la chaîne de distribution alimentaire et de la chaîne de transformation alimentaire, des résultats de l'analyse des déchets municipaux en mélange de 2013-2014 et d'un certain nombre de données secondaires et tertiaires.

**Environ 46 pour cent des déchets alimentaires au Luxembourg pourraient être évités.** Ensemble, ce sont environ 56 kg de déchets évitables par personne et par an et un volume annuel total estimé de 31.000 tonnes. La majeure partie des déchets alimentaires évitables représentent les fruits et légumes, suivis par du pain et d'autres produits de boulangerie.

La présente étude se concentre sur les domaines de la transformation des aliments, de la distribution et des consommateurs. Les déchets alimentaires issus des domaines de l'industrie alimentaire, de l'agriculture, de l'horticulture 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.

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.

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 domaines

La majorité des déchets alimentaires est produite dans les **ménages** : Au Luxembourg, **49.260 tonnes de nourriture** sont éliminés chaque année avec les déchets municipaux en mélange, les biodéchets et le compost, soit environ 90 kg par personne et par an. Pour les 549.700 habitants du Luxembourg (état 2014), cela représente environ 72 pour cent du total des déchets alimentaires. La proportion évitable est estimée à 15.940 tonnes, soit 29 kg par personne et par an.

Le **commerce** produit chaque année **entre 4.900 et 5.000 tonnes de déchets alimentaires**. Ainsi, 7,3 pour cent de déchets alimentaires proviennent du commerce. Cela correspond à 9 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 90 pour cent de ces déchets pourront être évités.

Dans le commerce de détail au Luxembourg, plusieurs initiatives ont été systématiquement mises en œuvre pour prévenir le gaspillage alimentaire et ceci depuis longtemps. Les mesures sont, entre autres, des réductions de prix pour des produits qui approchent de leur date limite de consommation optimale, la remise gratuite ou à des prix réduits aux collaborateurs, la distribution à des organisations caritatives, la distribution à l'alimentation des animaux.

La quantité de déchets alimentaires produite dans la **gastronomie** – restaurants et hôtels – est comprise entre 3.700 et 8.600 tonnes. En moyenne ce sont environ **6.150 tonnes par an** et 11,2 kg par habitant et par an. Il s'agit principalement de restes de table et de repas excédentaires. Des restes de préparation et des pertes de stockage ont également été répertoriés. Avec une part totale d'environ 9 pour cent, plus d'aliments sont gaspillés dans la restauration que dans le commerce. Environ les deux tiers de ces déchets alimentaires pourraient être évités.

Dans le domaine de la **restauration collective** – telles que les écoles, les garderies, les hôpitaux, les maisons de retraite – l'extrapolation donne une fourchette allant de 6.000 à 9.300 tonnes par an. La projection moyenne pour la restauration collective est de **7.650 tonnes par an**, ce qui représente 13,9 kg par habitant et par an. Une grande partie de ces déchets alimentaires est évitable parce qu'elle se compose principalement de résidus de table et de repas excédentaires. Dans l'ensemble, 11,2 pour cent des déchets alimentaires sont générés dans la restauration collective.



L'exploitation des questionnaires montre que plusieurs grandes cuisines sont très sensibilisées à la problématique, enquêtent sur des possibilités d'améliorations ou ont déjà mis en œuvre des programmes visant à réduire les déchets alimentaires. Ce sont souvent les conditions générales résultant des exigences des clients qui sont responsables du volume important de déchets alimentaires.

En moyenne, chaque citoyen jette 124 kg de nourriture dont environ 56 kg pourrait être évitée. Par consommateur et par jour, ce sont 338 grammes d'aliments qui finissent à la poubelle.

### 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 domaines analysés. Selon le modèle d'estimation, le taux le plus faible a été calculé pour le secteur de la gastronomie (12 pour cent), respectivement pour les ménages (33 pour cent). Le ratio du commerce est estimé à 82 à 86 pour cent, de loin le plus élevé. Pour la restauration collective, la fourchette va de 22 à 43 pour cent. **Le taux global de valorisation est de 30 à 36 pour cent.**