

Les invendus, c'est pas perdu !

Selon le Ministère de la Transition écologique, 9,7 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits dans le pays en 2023. Pour donner un ordre d'idée, cela correspondrait au poids d'environ 2500 éléphants d'Asie. Parmi ceux-ci, environ 3,8 millions de tonnes étaient encore comestibles, ce qui signifie que beaucoup de ces aliments auraient pu être consommés plutôt que jetés. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit donc devenir une priorité, surtout dans un contexte national où 16 % des Français, soit environ 10 millions de personnes, déclarent ne pas manger à leur faim, selon une étude du CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) publiée en juillet 2025. Ce gaspillage alimentaire représente en moyenne environ 142 kilos de déchets jetés par an et par personne d'après le Ministère de la transition écologique.



Dans ce magasin Match de Cambrai, on donne à une association caritative ou on propose des prix bradés pour éviter de jeter des invendus (photo Inès Ossart)

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire sont concernées par ce phénomène, de la production jusqu'à la consommation finale. Ainsi, parce que 37% du gaspillage alimentaire provient de la grande distribution et des lieux de vente, les grandes enseignes, comme Carrefour, Leclerc ou Auchan devraient être sensibilisées au tri des déchets et à leur gestion des invendus. Ce n'est pourtant pas le cas de tous les magasins. Qu'en est-il donc chez nous, à l'échelle du Cambrésis ?

Lutter contre le gaspillage alimentaire : une obligation légale depuis 2016.

Au niveau national, plusieurs dispositifs légaux ont été mis en place dans les grandes enseignes de distribution. Par exemple, la loi Garot du 11 février 2016 impose aux supermarchés de ne plus rendre impropres à la consommation les invendus encore consommables, sous peine d'une amende de 3 750 euros. Avant cette loi, certaines grandes enseignes versaient parfois de la javel ou d'autres produits toxiques sur les aliments jetés afin d'empêcher leur récupération dans les poubelles. La loi AGECE (anti-gaspillage pour une économie circulaire), adoptée le 10 février 2020, vient renforcer la loi Garot. Elle durcit les règles concernant la destruction des invendus encore consommables et impose la mise en place systématique de solutions de revalorisation, comme les dons aux associations, la revente à prix réduit ou encore le compostage. Dans cette même logique, un label Anti-Gaspi a également été lancé en 2020 afin de valoriser les enseignes de distribution qui s'engagent concrètement dans la réduction du gaspillage alimentaire. Enfin, certaines journées de sensibilisation sont organisées pour rappeler l'importance de ce problème, comme la Journée internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre. Ces initiatives permettent de sensibiliser les consommateurs et les professionnels à l'importance de réduire le gaspillage et de mieux valoriser les aliments encore consommables.

A Cambrai, des prix cassés plutôt que jeter

Nous avons interrogé plusieurs enseignes de Cambrai afin d'en savoir plus sur leurs méthodes de lutte contre le gaspillage alimentaire et sur les solutions qu'elles mettent en place au quotidien. Dans un premier temps, nous sommes allés poser quelques questions à Jérôme*, gérant du Carrefour Express de Cambrai situé en centre-ville. Il nous a expliqué que la veille de la date limite de consommation, les produits passent à -30 %, et que le jour même ils sont proposés via l'application Too Good To Go. C'est une application qui permet aux commerçants de proposer des paniers à prix réduits composés des invendus accumulés durant la journée. L'adresse du magasin et le montant du panier ainsi que son contenu doivent être indiqués sur le site pour permettre aux clients de choisir ce qu'ils achètent et venir récupérer leur panier facilement. Le magasin accumule ainsi relativement peu de déchets alimentaires.

Dans le magasin Match situé Boulevard de la Liberté, il existe un bac « démarque » installé dans le magasin depuis environ six ans. D'après le responsable du magasin* que nous avons rencontré, ce bac permet de proposer les produits la veille de leur date limite de consommation avec une réduction de moins 30 % ou moins 40 %. En plus, le lundi et le jeudi, le magasin effectue des dons alimentaires à une association caritative. Selon lui, une bonne gestion des rayons et des stocks est la clé pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire.



Le bac « démarque » du magasin Match de Cambrai (photo Inès Ossart)



Les invendus chez Lidl à Cambrai sont parfois à prix totalement cassés (Photo Inès Ossart)

Sylvie Lopes, responsable commande chez Lidl à Cambrai, nous explique qu'en fin de journée, les produits proches de leur date limite de consommation voient le plus souvent leur prix fortement réduit, parfois mis en vente à 20 centimes l'unité. Il existe aussi des bacs anti-gaspillage contenant des produits vendus à prix très bas afin d'éviter qu'ils ne soient jetés.

On le voit donc, beaucoup de solutions sont réalisables pour lutter contre le gaspillage alimentaire : partenariat avec des associations, fixation d'objectifs pour mobiliser les employés au sein des grands magasins, prix réduits qui permettent en plus à des personnes en difficulté de se nourrir à petit prix. Nos rencontres nous ont permis de comprendre que des progrès sont possibles notamment par la formation même si les employés ne sont apparemment pas encore assez formés sur la gestion de ces invendus encore consommables. Et puis pour moins jeter, il faut, pour ces trois enseignes, savoir anticiper davantage, mieux gérer les quantités de produits mis en rayon et favoriser une forme de rotation des produits.

Derrière cette question des invendus, c'est bien indirectement l'idée d'une société qui gaspille moins, qui préserve ses ressources et qui réduit aussi les gaz à effet de serre. Ne produisons pas, ne transportons pas des invendus. Le bon déchet c'est bien celui qu'on peut éviter en amont. Et, en tant que consommateurs, n'hésitons plus à choisir des dates courtes pour faire baisser notre budget.

Inès Ossart, Tom Ossart et Jules Morisau

**Jerome n'a pas souhaité nous donner son nom de famille pour des raisons de confidentialité*

** Ce responsable du magasin Match de Cambrai, boulevard de la liberté n'a pas voulu non plus s'identifier sans autorisation de sa hiérarchie*

Sources

Interview : Jérôme du magasin Carrefour City express de Cambrai, place Robert Leroy
Le responsable du magasin Match, boulevard de la liberté à Cambrai
Sylvie Lopes, responsable commande chez Lidl

Sitographie, Médias :

<https://www.ecologie.gouv.fr/politiques-publiques/gaspillage-alimentaire>.<https://www.ecologie.gouv.fr/>

<https://reporterre.net/Dans-ce-village-on-transforme-le-surplus-des-maraichers-en-conserves-gratuites>

<https://takeawaste.fr/invendus-alimentaires-enjeux-solutions/>