

RAPPORTS

*Service de la prévention
des nuisances et de la
qualité de l'environnement*

*Département politique de
gestion des déchets*

*Bureau de la qualité
écologique des produits*

Novembre 2012

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

État des lieux et pistes d'action

Rapport final



Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie

SOMMAIRE

SYNTHESE	5
INTRODUCTION	10
1 PRINCIPALES OBSERVATIONS ET PISTES D’ACTION	12
1.1 Observations transversales	12
1.2 Observations par étapes de la chaîne alimentaire	14
1.2.1 Production primaire-----	14
1.2.2 Entreprises et industrie agroalimentaires-----	15
1.2.3 Distribution-----	16
1.2.4 Restauration hors foyer-----	18
1.2.5 Consommateur à son domicile-----	21
1.2.6 Synthèse des constats-----	24
1.2.7 Pistes d'actions envisagées-----	25
1.2.8 Production primaire-----	25
1.2.9 Industrie agroalimentaire-----	27
1.2.9.1 Amélioration de l'adaptation des produits au consommateur final	27
1.2.9.2 Précisions à apporter sur les DLC et DLUO	28
1.2.10 Distribution-----	29
1.2.10.1 Amélioration de la gestion du gaspillage issu de l'activité normale de distribution	29
1.2.10.2 Gaspillages induits sur les autres maillons de la chaîne	29
1.2.10.3 Amélioration de la gestion des invendus	30
1.2.10.4 Évolution des pratiques de vente	30
1.2.11 Restauration hors foyer-----	31
1.2.11.1 Réglementation sanitaire	31
1.2.11.2 Lutte contre la mauvaise gestion des stocks des aliments	32
1.2.11.3 Amélioration de la connaissance du nombre de repas à préparer	32
1.2.11.4 Adaptation des quantités servies aux besoins des convives	33
1.2.11.5 Adaptation des repas proposés aux goûts des convives	34
1.2.11.6 Prise de conscience, sensibilisation	35
1.2.12 Consommateur à son domicile-----	35
1.2.12.1 Prise de conscience du gaspillage produit	35
1.2.12.2 Amélioration de la compréhension des date limites	36
1.2.12.3 Prévention des défauts de stockage	36
1.2.12.4 Manque de savoir-faire pour cuisiner les restes	37
2 SYNTHÈSE DES PISTES D’ACTIONS EN VUE D’UNE DISCUSSION DANS LE CADRE DU PLAN NATIONAL DE PREVENTION	38
2.1 Possibles mesures d’ordre réglementaire	38
2.1.1 Don alimentaire-----	38
2.1.2 Formation-----	39
2.1.3 Nutrition et alimentation :-----	39

2.1.4 Exemplarité de l'État et des autorités publiques-----	40
2.1.5 Réflexion sur la réglementation hygiène-----	41
2.1.6 Bio-déchets :-----	41
2.2 Possibles mesures de nature facilitatrice	42
2.2.1 DLC/DLUO-----	42
2.2.2 Coopération entre les parties prenantes-----	42
2.2.3 Guides des bonnes pratiques pour l'industrie agroalimentaire, la distribution et la restauration hors foyer-----	43
2.2.4 Engagements volontaires-----	43
2.2.5 Communication et sensibilisation-----	44
2.2.6 Études et recherche-----	45
2.3 Possibles modalités de suivi des actions et d'amélioration de la connaissance	46
 CONCLUSION	 47
 APPENDICE :DE JUILLET 2011 À JUILLET 2012 : UNE ANNÉE RICHE EN EXPÉRIENCES ET EN INITIATIVES	 48
Les événements de l'année	48
Les études de l'année	63
 ANNEXES	 72
 ANNEXE 1 : LISTE DES ENTRETIENS	 73
 ANNEXE 2 : RAPPEL SYNTHÉTIQUE DES PRINCIPES DU DON ALIMENTAIRE	 75
 ANNEXE 3 :« LES 10 COMMANDEMENTS D'UN CHEF ENGAGÉ »	 76
 ANNEXE 4 : SYNTHÈSE DES PISTES D' ACTIONS	 77
 ANNEXE 5 :SYNTHÈSE DES PROPOSITIONS D' ACTIONS	 79
Mesures réglementaires	79
Mesures de facilitation	80
 ANNEXE 6 : OUTILS DISPONIBLES	 81

SYNTHESE

Le contexte :

Cette étude a été commandée par le groupe de travail « Prévention des déchets » du Conseil national des déchets français, dans le but d'approfondir la connaissance du domaine et de disposer d'outils d'aide à la décision en vue de l'élaboration du plan national de prévention des déchets, que la France doit avoir transmis à la Commission européenne pour le 13 décembre 2013.

Le champ d'investigation :

Le gaspillage alimentaire est défini dans le cadre de la présente étude comme de la nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue, dégradée ou dévorée par des ravageurs, sans inclure les parties non comestibles, tels que les peaux, les feuilles, les graines, les queues et les trognons.

La méthodologie :

Une revue bibliographique française et internationale a permis l'identification des problématiques les plus courantes et l'estimation de la production de déchets alimentaires en France sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Ces premiers éléments ont été confirmés, complétés et précisés par le biais d'entretiens d'experts et d'acteurs, ainsi que par des échanges avec les autorités internationales et communautaires, et celles des Etats-membres actifs dans ce domaine. Cette seconde partie, plus prospective, a permis d'établir d'une part une série de constats relatifs au gaspillage alimentaire, et d'autre part un ensemble de propositions d'actions concrètes.

Un comité de pilotage associant les principaux acteurs-clés concernés par la thématique du gaspillage alimentaire a pu suivre l'élaboration de ce rapport et y contribuer.

Les estimations relatives à l'ampleur du gaspillage alimentaire :

Le gaspillage alimentaire est aujourd'hui difficilement quantifiable, tant au niveau français qu'au niveau international. La meilleure estimation possible en l'espèce provient de la compilation bibliographique, principalement à partir de l'étude MODECOM¹ et de l'étude bio-déchets,² et porte sur les déchets alimentaires, notion plus vaste que celle de gaspillage alimentaire.

En 2010, ces déchets sont estimés à 7,120 millions de tonnes, se répartissant ainsi entre les acteurs de la chaîne alimentaire.

Les déchets alimentaires représentent près de 120kg par personne en France, dont 79kg sont produits directement au foyer du consommateur. Sur ces 79kg, 20kg au moins seraient évitables, soit 1,200 millions de tonnes pour le pays.

¹ MéthODE de Caractérisation des Ordures Ménagères : enquête réalisée en 2007 sur 100 collectivités tirées au sort. Analyse de près de 900 échantillons de déchets.

² Préfiguration d'une obligation de tri à la source pour les gros producteurs de bio-déchets (décembre 2010) : http://www2.ademe.fr/servlet/getBin?name=6B3DD6ABCABB1E632697D7D48F95511D_tomcatlocal1308053617569.pdf

Si l'on ajoute à la consommation au foyer la restauration hors foyer (RHF), l'on atteint 82% de la totalité des déchets alimentaires produits annuellement, et l'on constate que le consommateur est un acteur clé de la réduction du gaspillage alimentaire. Cet acteur clé doit être sensibilisé et mobilisé par des campagnes de communication des pouvoirs publics et des programmes d'action des associations. Il doit également être aidé et accompagné par les autres acteurs de la chaîne pour obtenir des résultats effectifs.

Les principaux constats :

On observe une mobilisation croissante contre le gaspillage alimentaire, à tous les stades de la chaîne alimentaire. Les pouvoirs publics à tous les niveaux (territorial, national, européen, mondial) prennent des initiatives ou s'appêtent à le faire, la société civile se mobilise, notamment par les associations.

La nécessité d'échanges dans la durée entre les acteurs a été soulignée tout au long de l'étude. Ces échanges permettraient de construire une approche intégrée, tout en prenant en compte les spécificités de chacun des acteurs.

Compte tenu de l'absence d'un état zéro fondé sur une base méthodologique fiable et partagée, il est difficile de déterminer aujourd'hui des objectifs chiffrés de réduction du gaspillage alimentaire et **il est important de progresser sur la connaissance et la mesure du gaspillage**. Le passage des estimations actuelles à un véritable état zéro ne sera réalisable qu'après la fixation d'une méthodologie commune à l'Union européenne, attendue pour 2016 suite aux travaux du programme « FUSIONS ».

Le don alimentaire constitue une piste à encourager le plus possible à tous les niveaux de la chaîne, notamment pour son importance symbolique et même si les quantités potentielles ne sont pas très élevées.

Les différents stades d'apparition du gaspillage ou du moins du déchet alimentaire se succèdent **tout au long de la chaîne alimentaire** (production, transformation, distribution, puis consommation via des professionnels ou chez soi). Le schéma suivant synthétise les idées-force relevant des constats et observations principales à chacune de ces étapes :

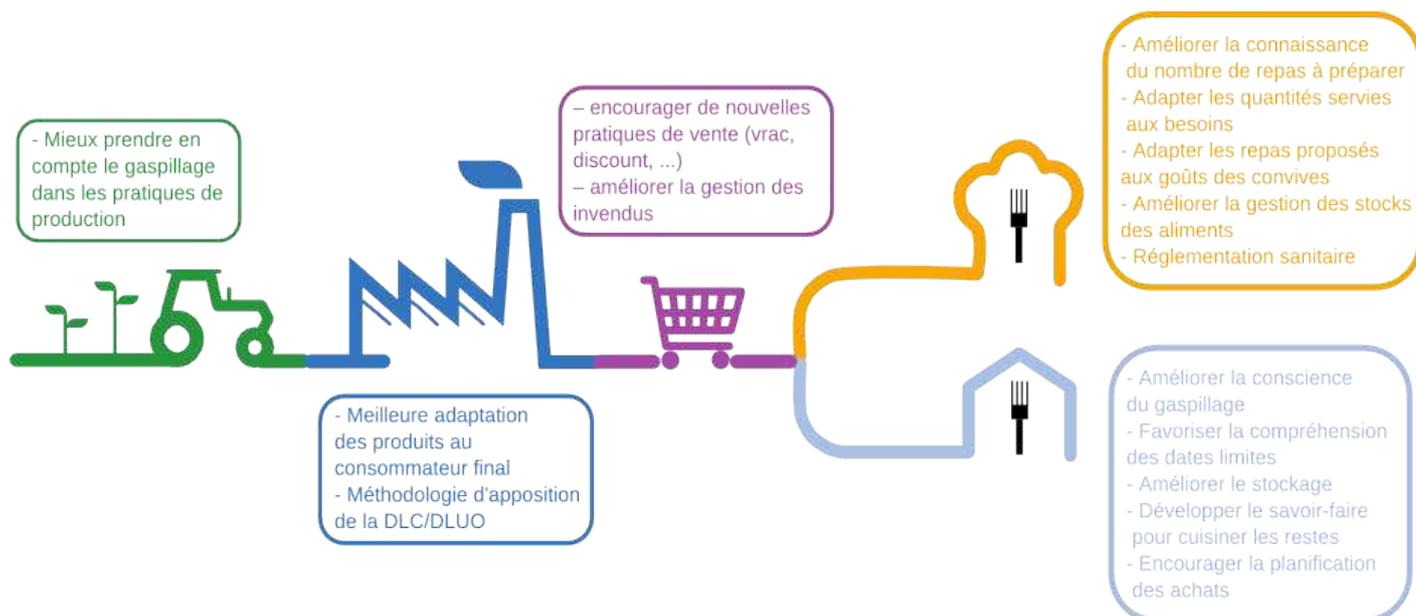


Schéma inspiré de l'étude relative au gaspillage alimentaire du Barilla center for food and nutrition

Les propositions d'actions :

Les pistes d'actions ont été analysées selon différents critères :

- ▲ Faisabilité de l'action, d'un point de vue technique et de maturité de réflexion
- ▲ Importance de l'action en termes d'impacts quantitatifs potentiels
- ▲ Effet qualitatif de l'action en termes de symbolique et de visibilité
- ▲ Coût économique estimé

Ces critères n'ont pas pu donner lieu à un chiffrage précis, ils doivent se comprendre comme une échelle d'analyse pouvant permettre de cibler les mesures et les actions potentiellement les plus efficaces.

Les mesures retenues sont réglementaires ou de facilitation, et peuvent être transversales ou spécifiques à certains maillons de la chaîne alimentaire.

Les principales propositions d'ordre réglementaire sont :

- ▲ Mise en place d'une « **loi du bon samaritain** » clarifiant les responsabilités des personnes souhaitant donner leurs denrées alimentaires et les recevant (il existe actuellement un flou juridique qui démotive les donateurs potentiels qui pensent prendre des risques juridiques en donnant leurs denrées).

- ▲ **Renforcement de la formation spécialisée des cuisiniers** permettant de fournir à ces acteurs centraux les outils pour prendre en compte cette problématique, peu appréhendée pour le moment.

- ▲ **Insertion de la thématique du gaspillage alimentaire dans les programmes de formation**, pour lier l'action pédagogique à celle menée par la cantine. Ainsi, les programmes d'éducation au goût notamment pourraient être enrichis d'activités touchant à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- ▲ **Clarification de l'interprétation du GEM-RCN** (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) : Le secteur de la restauration collective, et plus particulièrement celui de la restauration scolaire doit appliquer les grammages indiqués par l'arrêté du 30 septembre 2011 et s'inspirer du GEM-RCN pour les produits alimentaires non traités dans cet arrêté. Il apparaît important de préciser la portée des recommandations du GEM-RCN, d'identifier les facteurs de gaspillage potentiel en raison d'interprétations non pertinentes et d'en clarifier les interprétations possibles.

- ▲ **Modification du code des marchés publics** afin que la lutte contre le gaspillage alimentaire prenne de l'ampleur et soit généralisée à tous les acteurs publics

- ▲ **Indicateurs de gaspillage alimentaire dans la circulaire PAE** (Plan Administration Exemple) pour s'assurer de l'harmonisation des pratiques en la matière et mesurer les progrès.

Les principales propositions d'ordre volontaire sont :

- ▲ **Clarification de la DLC/DLUO** (Date Limite de Consommation / Date Limite d'Utilisation Optimale) afin d'explicitier la distinction de manière compréhensible pour chacun,

et éventuellement de proposer la diffusion de messages ciblés ou l'apposition d'un marquage volontaire ayant pour but d'éclairer le choix du consommateur.

▲ **Mise en place d'un club d'acteurs** pour pallier le manque voire l'absence de communication des différents secteurs de la chaîne alimentaire, empêchant la compréhension des enjeux des uns par les autres.

▲ **Elaboration d'un ensemble de guides de bonnes pratiques à tous les stades de la chaîne alimentaire**, pour but de fournir l'essentiel de l'information sur une thématique précise, et de faire état des pratiques innovantes, emblématiques et efficaces qui sont mises en œuvre sur le terrain.

▲ Conclusion d'une série d'**accords volontaires** formalisant le passage à l'action concrète des professionnels

▲ **Poursuite des campagnes de communication et de sensibilisation** en les accompagnant de campagnes plus ciblées ou locales des associations (encourager l'affichage de la monétarisation).

Les suites de l'étude :

Les propositions d'actions seront présentées au groupe de travail « Prévention des déchets » du Conseil National des Déchets. **Ces propositions ont vocation à constituer une base pour retenir certaines actions au sein du plan national de prévention des déchets.** Elles ont également vocation à être débattues dans le cadre du Plan national pour l'alimentation.

Leur mise en œuvre effective par les pouvoirs publics et les différents acteurs relèvera donc de leur intégration ou non au plan national de prévention des déchets d'une part, et de leur reprise ou non dans le Programme national pour l'alimentation d'autre part.

Une plate-forme d'acteurs et de parties prenantes de la chaîne alimentaire pourrait être mise en place d'ici fin 2012, et démarrer au début de l'année 2013. Elle permettra d'affiner les outils et les actions proposées et en précisera la possible application, tout en facilitant les échanges dans une démarche de concertation orientée vers la prévention des déchets et l'amélioration de l'alimentation.

INTRODUCTION

De grandes organisations comme la FAO³ ou l'Institut de l'eau de Stockholm ont mené des études montrant que de **30 % à 50 % de la production alimentaire est gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette.**

Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables, l'eau, l'énergie. Il représente des émissions de CO² évitables et des déchets à traiter. Enfin, il impacte négativement le budget des ménages. Dans les pays en voie de développement, le gaspillage est proche du champ faute de moyens de conservation des récoltes adéquats. Dans les pays développés, le gaspillage se situe plutôt du côté de la transformation, de la distribution et de la consommation.

Le pourcentage de nourriture perdue a été multiplié par deux depuis 1974 et continue d'augmenter. En face, l'éradication de la faim dans le monde semble un enjeu de plus en plus lointain à atteindre. Au contraire, suite à des températures élevées sans précédent en juin et juillet 2012, la production de maïs des États-Unis, qui en sont le premier producteur et le premier exportateur, sera très inférieure aux prévisions. Le maïs est utilisé dans l'alimentation des êtres humains et du bétail ainsi que dans la production d'éthanol. Son prix a augmenté de moitié entre le début du mois de juin et la mi-juillet, et on s'attend à ce qu'il tire également le prix du blé à la hausse, d'autant que des inondations ont compromis les cultures de blé en Russie. Enfin la sécheresse a également atteint le soja en Amérique du Sud, tous ces éléments laissant entrevoir une crise alimentaire globale similaire à celle de 2008.

Des progrès sont pourtant possibles par la réduction du gaspillage alimentaire, et cela au moyen de **gestes simples**. Ceci offrirait des solutions pour nourrir plus ou mieux une population croissante, y compris en France. De nombreux acteurs sont concernés : pouvoirs publics centraux et locaux, entreprises de l'agroalimentaire et de la distribution, restauration, associations et foyers.

Le groupe de travail sur la Prévention des déchets, issu du Conseil national des déchets (CND), a souhaité approfondir les connaissances en matière de gaspillage alimentaire pour pouvoir proposer des pistes de travail et des solutions pratiques. Il a ainsi donné mandat à un comité de pilotage⁴ pour procéder à l'état des lieux du gaspillage alimentaire en France, analyser les solutions en la matière et, enfin, faire des propositions d'actions concrètes. Ce travail constitue également une action du [Programme national pour l'alimentation](#) (action n°II.6.2 « Limiter le gaspillage alimentaire »).

Un rapport intermédiaire a été publié en juillet 2011, il est accessible sur le site du ministère chargé de l'Écologie. Ce rapport commence par présenter les définitions courantes du gaspillage alimentaire et retient la suivante, centrée sur le déchet :

Le gaspillage alimentaire consiste en de la nourriture destinée à la consommation

³ Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

⁴ Le comité est composé de représentants du MINEFICE, du MEDDE, du MAAF, de l'ADEME, de l'ANIA, de la CGPME, de la FCD, d'AMORCE et de FNE.

humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue, dégradée ou dévorée par des ravageurs, sans inclure les parties non comestibles, tels que les peaux, les feuilles, les graines, les queues et les trognons.

Néanmoins il faut souligner que les chiffres disponibles sont le plus souvent ceux des déchets alimentaires, tout à la fois déchets non évitables et déchets évitables, et non pas ceux du gaspillage à proprement parler.

Le rapport analyse ensuite la bibliographie existante, passe en revue les acteurs de la chaîne agroalimentaire, procède à une estimation des quantités produites en France ainsi qu'à une première analyse des causes du gaspillage et des marges de progrès.

Ainsi, il a été estimé qu'en France, les déchets alimentaires s'élevaient en 2010 à 7,120 millions de tonnes, dont :

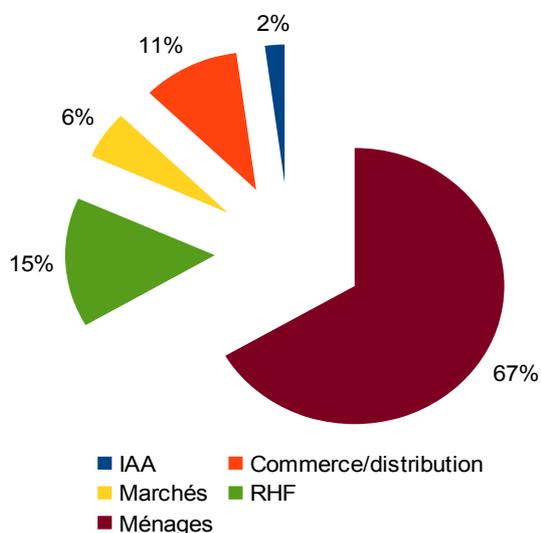
- 4,740 millions de tonnes provenaient des ménages

- 1,080 millions de tonnes de la restauration

- 0,750 million de tonnes du commerce et de la distribution

- 0,400 million de tonnes des marchés

- 0,150 million de tonnes des industries agroalimentaires.



Il est rappelé que certains de ces chiffres sont approximatifs et n'ont pas été actualisés récemment. En ce qui concerne les ménages par exemple, une étude d'ALBAL fait apparaître un chiffre de 5,6 millions de tonnes.

Le rapport final qui succède au rapport intermédiaire se compose de la manière suivante :

En premier lieu, des compléments ou des approfondissements sont apportés, tout au long de la chaîne, aux observations faites lors du rapport intermédiaire.

En second lieu, sont présentées des propositions de mesures et d'actions, classées en fonction de leur caractère réglementaire ou non, et des acteurs concernés.

Ces propositions constitueront l'un des axes du plan national de prévention des déchets, sur lequel travaille le groupe de travail « Prévention des déchets » du Conseil national des déchets, et que la France doit avoir transmis à la Commission européenne pour le 11 décembre 2013.

Par ailleurs le rapport présente en appendice les principaux événements et études intervenus depuis juillet 2011 autour du gaspillage alimentaire. Leur multiplicité montre l'intérêt croissant et actif qu'y portent de plus en plus d'acteurs, et la montée en puissance d'une intelligence collective sur le sujet.

1 PRINCIPALES OBSERVATIONS ET PISTES D'ACTION

1.1 Observations transversales

Mobilisation en cours mais besoin de davantage d'échanges

L'ensemble des données bibliographiques citées et analysées pour la présente étude (appendice) a été complété par des entretiens d'experts (annexe 1) permettant d'approfondir certaines thématiques sur la chaîne alimentaire.

Une première constatation générale est très positive et encourageante pour la lutte contre le gaspillage alimentaire : **beaucoup d'acteurs se mobilisent** actuellement et de très nombreuses initiatives ont lieu sur le terrain, à tous les stades de la chaîne alimentaire (voir « les événements de l'année », appendice). Ce foisonnement montre l'intérêt croissant d'un panel très large d'acteurs quant à la thématique du gaspillage alimentaire, abordée selon des axes variés (prévention des déchets, sécurité sanitaire, économies budgétaires, aspects sociaux et sociétaux notamment).

Toutefois, force est de constater que la thématique n'est pas toujours lisible, et qu'il existe un **besoin des acteurs de se rencontrer pour échanger** sur les bonnes pratiques, y compris entre les stades différents de la chaîne.

Nécessité d'une approche intégrée, tout en prenant en compte les différentes étapes de la chaîne alimentaire

La prévention du gaspillage alimentaire est l'un des composants d'une politique durable de l'alimentation ; que l'on commence par le bio, le local, la nutrition, la production responsable, ou le gaspillage alimentaire, on finit par toucher l'ensemble des autres composants. Le déchet alimentaire constitue à ce titre un indicateur-clé de cette thématique générale, puisqu'il est représentatif de la qualité d'un repas (présentation, produits, cuisinage, qualité-nutrition, goût, etc.). Il y a donc un intérêt fort dans l'**intégration de tous ces composants dans une stratégie d'alimentation durable**, et que cette dernière soit elle-même intégrée dans une stratégie de développement durable.

Les différents stades d'apparition du gaspillage ou du moins du déchet alimentaire se succèdent **tout au long de la chaîne alimentaire** (production, transformation, distribution, puis consommation via des professionnels ou chez soi) :



Schéma inspiré de l'étude relative au gaspillage alimentaire du Barilla center for food and nutrition

À chaque stade de cette chaîne, le gaspillage et/ou déchet alimentaire varie selon des facteurs extrêmement variés, comme la météo, les conditions de manutention, les températures de conservation, etc. Certains facteurs peuvent avoir des effets sur d'autres stades de la chaîne : les technologies utilisées, le moment où le produit est préparé. Un restaurant qui cuisine des produits frais semble produire plus de déchets qu'un restaurant qui utilise des produits surgelés, mais il s'agit dans le second cas d'une « délocalisation » du déchet, qui apparaît en amont, et non dans le restaurant.

Les retours d'expérience montrent que **la réussite des programmes d'actions repose principalement sur l'engagement des personnes**. Partant, la question essentielle qu'il s'agit de résoudre est bien celle d'un accroissement de l'engagement sur le terrain en même temps que de la diffusion de l'information et des bonnes pratiques. Certains domaines, comme la restauration scolaire, connaissent une combinaison d'acteurs au sein d'une même structure, et il s'agit alors de faire coopérer le directeur, le gérant de la cuisine, le gestionnaire, les enseignants, les élèves.

En ce qui concerne les entreprises ainsi que les acteurs publics, la **montée en puissance des stratégies de développement durable**, encouragée par la demande des investisseurs et de la société civile, est un facteur favorable. Cependant, les principaux référentiels ne citent pas encore spécifiquement le gaspillage alimentaire, le sujet ne semblant pas à ce jour être suffisamment stratégique. Quelque chose reste à construire dans ce domaine.

Encourager le don alimentaire

Le don alimentaire constitue une piste à encourager le plus possible à tous les niveaux de la chaîne, même si les quantités potentielles ne sont pas très élevées : on nourrit des personnes défavorisées, la honte collective est évitée, l'effet pédagogique et symbolique est fort. Le don est aujourd'hui surtout le fait des entreprises alimentaires et de la distribution (qui représentent en 2011 respectivement 19,2 et 24,8 % des dons aux banques alimentaires⁵). Certains restaurateurs pourtant pourraient être de la partie s'ils étaient informés des procédures, avantages fiscaux et limitations de responsabilité (annexe 4).

Mieux connaître et chiffrer le gaspillage

Comme précisé en introduction et détaillé lors du rapport intermédiaire, **les chiffres actuellement disponibles sur les déchets alimentaires sont trop peu fiables**, et ceux spécifiques au gaspillage alimentaire le sont encore moins. Il est donc à ce stade impossible de procéder à un état zéro objectif de la situation, et particulièrement difficile de mettre en place des objectifs et de développer des indicateurs

Principales orientations :

Il paraît difficile de déterminer des objectifs chiffrés de réduction du gaspillage alimentaire. En effet, les chiffres disponibles sont pour la plupart des approximations, et un véritable état zéro ne sera intéressant qu'après la fixation d'une méthodologie commune à l'Union européenne (résultats du projet FUSIONS attendus pour 2016).

Compte tenu de l'importance des déchets alimentaires produits par les ménages, la communication à leur égard sur ce sujet devra être renouvelée. Cette communication pourrait viser à la fois les pratiques d'achats, mais aussi de consommation à domicile et hors domicile. Les actions de sensibilisation dans ces

⁵ http://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/40p_rapannuelba_2011_bd.pdf

différents lieux de consommation hors domicile pourraient également être soutenues et intégrées à d'autres programmes de sensibilisation (prévention des déchets, santé, alimentation, éducation, etc). Pour accompagner les changements de comportements des consommateurs, les initiatives des acteurs de la remise directe (distributeur, restaurateur) devront être aidées méthodologiquement et valorisées.

Le don alimentaire est une démarche principalement développée par les entreprises alimentaires et de la distribution, qui pourrait être élargie de manière pertinente à d'autres acteurs de la chaîne alimentaire. Les instruments adéquats doivent pour ce faire être mis en place.

Si de nombreuses initiatives existent, il semble que peu d'échanges d'informations aient lieu entre acteurs d'un même maillon de la chaîne alimentaire. Ces échanges semblent encore moins développés entre les différents maillons de cette chaîne. Ainsi, une voie d'amélioration de la communication peut consister en la mise en place d'un lieu d'échange neutre.

Il est enfin important d'adopter à la fois une vision transversale de la problématique et une appréciation pour chaque phase de la chaîne alimentaire des constats et des propositions.

1.2 Observations par étapes de la chaîne alimentaire

1.2.1 Production primaire

La Commission européenne souligne dans son étude sur les quantités de nourriture gaspillées dans l'Europe des 27⁶ que l'agriculture doit utiliser efficacement les ressources dont elle dispose. Cependant, le Parlement européen met en exergue dans sa Résolution du 19 janvier 2012 sur le thème « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne »⁷, que ce domaine peut jouer un rôle important dans la lutte contre le gaspillage, et exhorte donc la Commission européenne à prendre en compte ce facteur dans ses prochaines propositions législatives. En outre, les députés européens ont également souhaité qu'une action conjointe soit mise en place en matière d'investissement dans les domaines de la recherche, de la science, de la technologie, de l'éducation, du conseil, ainsi que de l'innovation dans l'agriculture, dans le but de réduire le gaspillage alimentaire.

On peut en effet observer diverses occasions de pertes du côté de la production.

Après la moisson, les camions-bennes qui transportent les grains vers le silo laissent s'échapper des quantités significatives le long des routes, soit que les grains débordent dans les virages, soit que les bennes ne soient pas étanches.

Lorsque le coût de ramassage des fruits et légumes en champ est trop élevé par rapport aux prix du marché, ceux-ci ne sont pas récoltés. Les fruits et légumes non calibrés sont laissés

⁶ <http://ec.europa.eu/environment/eussd/reports.ht>

⁷ <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&language=FR&reference=P7-TA-2012-1>

pour compte ; pourtant des producteurs de fraises de Charente ont trouvé une meilleure option : les fraises trop petites sont offertes au consommateur pour 1€ le kilo. Les invendus sont retirés du marché afin d'éviter l'effondrement des cours : ils sont alors voués à être détruits ou transformés en farines animales.

Du côté de la mer, les méthodes de pêche non sélectives sont à l'origine du rejet à la mer d'énormes quantités de poissons, appelées « prises accessoires ». Dans les captures en effet, outre le poisson recherché, se trouvent des espèces sans débouché, à valeur commerciale faible, ou dont la pêche est soumise à quotas, voire interdite (comme les dauphins). Plus aberrant, il peut s'agir d'espèces valorisables sur le marché, mais qui ne correspondent pas aux débouchés commerciaux de la pêcherie. Ces poissons sont remis à l'eau, morts ou pratiquement sans espoir de survie. Pour la Commission européenne, les rejets peuvent atteindre, selon les espèces, 30 à 70 % des prises. Ils représentent un gaspillage alimentaire colossal, bien que non chiffré.

Ainsi, la principale piste d'amélioration concernant la production primaire consiste à encourager la prise en compte de l'enjeu de gaspillage alimentaire dans les pratiques de production primaire.

1.2.2 Entreprises et industrie agroalimentaires

Si le gaspillage alimentaire semble à première vue peu présent au sein du cycle de l'industrie agroalimentaire, celle-ci est cependant le lieu d'apparition de déchets dont une partie serait évitable.

Ainsi, l'industrie agroalimentaire ne peut pas toujours anticiper la destination finale d'un produit, ce qui permettrait son adaptation. Tel est le cas pour certains restaurants de cuisine collective, où la centralisation importante de la commande et la standardisation des produits commandés limitent les ajustements au client final.

Une autre cause de gaspillage tient au retrait sanitaire d'une série de produits au niveau de la distribution, qui entraîne souvent le retrait de toute la gamme sur la période d'alerte. L'absence temporaire de débouché sur le marché entraîne la péremption des produits de la gamme en cause.

L'apposition de la DLC (Date Limite de Consommation) ou de la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) relève de la responsabilité du fabricant d'un produit. Une confusion persiste pour le consommateur sur ces notions, ce qui représente une source de gaspillage importante. Aussi, il semble important qu'une réflexion puisse être menée avec l'industrie agroalimentaire afin d'améliorer la compréhension de ces dates ainsi qu'une valorisation des outils déjà existants

La Date Limite de Consommation est annoncée par l'une des mentions suivantes : « à consommer jusqu'au... » ou « à consommer jusqu'à la date figurant... » suivie respectivement, soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'emballage. Le respect de la DLC a un caractère impératif et la commercialisation de denrées alimentaires préemballées est interdite et sanctionnée pénalement dès lors que cette date est atteinte. Le fabricant, responsable de la DLC indiquée sur ses fabrications garantit que son produit est apte à la consommation jusqu'à la date mentionnée sur l'étiquetage c'est-à-dire que la quantité de « microbes » contenue potentiellement dans le produit est inférieure à ce qu'exige la réglementation jusqu'à la date indiquée. Au-delà de

cette date, les aliments ne peuvent plus être vendus ni utilisés.

La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) est annoncée par la mention « à consommer de préférence avant... » lorsqu'elle comporte l'indication du jour ou « à consommer avant fin... » dans les autres cas. Cette mention est suivie soit de la date elle-même soit de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'étiquetage. Le respect de la DLUO n'a aucun caractère impératif : il s'agit d'une information pour l'utilisation. Le produit reste propre à la consommation même si cette date est dépassée, seules ses qualités organoleptiques (goût, saveur, odeur...) ne sont plus garanties. La détention ou la mise en vente de denrées dont la DLUO est dépassée n'est passible d'aucune sanction à condition que le produit demeure de qualité loyale et marchande (conservation des caractéristiques des aliments : goût, couleur, texture...).

Deux pistes d'amélioration principales semblent relever de ce maillon :
– l'adaptation des produits au consommateur final
– la clarification de la distinction entre DLC/DLUO

1.2.3 Distribution

Comme mentionné précédemment, les plus gros volumes gaspillés au niveau de la distribution sont les fruits et légumes, suivis de la boucherie. Toutefois, il est aujourd'hui difficile de trouver des indicateurs fiables et qui soient applicables à toute la France, car les différences peuvent être marquantes, notamment par rapport à la taille des magasins ou encore des produits consommés entre régions. Néanmoins, la mention de 2 % de déchets alimentaires dans le chiffre d'affaires a été lue ou entendue à plusieurs reprises.

Les structures de la distribution relevant de la réglementation sur les « gros producteurs de bio-déchets » devront progressivement être à même de fournir leurs données de production de déchets alimentaires. Afin d'aider celles-ci dans cette démarche, une méthodologie en cours de mise en place (étude ADEME).

De bonnes pratiques sont de plus en plus observables un peu partout dans la distribution.

Eco2Distrib⁸, jeune entreprise innovante, a mis au point des machines à distribuer des liquides en vrac dans des emballages réutilisables, avec zéro perte de produit. Pour l'alimentaire sont jusqu'à présent concernés les huiles, les jus de fruits, les vins et les sauces. Des tests de six mois ont été réalisés dans une vingtaine de magasins, qui ont permis de quantifier les économies d'emballages et de produits, et de vérifier l'adhésion des consommateurs, qui ont affirmé souhaiter renouveler l'expérience.

Le « discount » est en train d'être développé par certaines enseignes de la distribution, pour les produits à DLC très courte (J-2 ou J-1), leur permettant de conserver une valeur marchande aux produits encore consommables, et en permettant aux personnes ayant moins de revenus de pouvoir les acheter. La question du gaspillage induit par ces ventes peut se poser, puisque si lesdits produits ne sont pas rapidement consommés, ils seront jetés par le consommateur. Il est nécessaire qu'une bonne information soit procurée en même tant que la vente discount, afin que cette démarche conserve son double intérêt.

Dans un Super U, le pain non vendu à l'heure de la journée suivante est proposée au consommateur en sacs de 50kg de contenance pour quelques euros.

⁸ www.eco2distrib.eu

Le don au personnel, qui a pu susciter dans certains cas une augmentation volontaire des invendus, semble, pour cette raison, difficile à étendre.

Le glanage constitue une réalité urbaine incontestable observable en particulier à la fin des grands marchés et autour des poubelles des commerçants et enseignes de proximité des centres-villes et des quartiers commerçants, comme le montre l'étude du centre d'études et de recherches sur la philanthropie de février 2010⁹. Le gaspillage étant perçu comme de moins en moins supportable, la mixité sociale autour du glanage favorise également une meilleure tolérance de ce phénomène. Des personnes très différentes en termes de profils, de niveau de disqualification sociale, de perspectives de réinsertion y ont recours, ce qui contraint à reconsidérer la valeur des produits que la société met au rebut. Et du même coup celle de la pratique de récupération dont l'utilité, contre le gaspillage, devient plus évidente.

Le don aux associations caritatives est en progression, le guide des bonnes pratiques de l'aide alimentaire (juillet 2009), commun à l'ANIA et à la FCD, en donne les lignes directrices¹⁰.

La distribution est l'intermédiaire principal entre l'amont et l'aval de la chaîne alimentaire. Son activité génère un certain gaspillage, mais induit aussi des gaspillages sur les autres maillons de cette chaîne.

Plusieurs pistes d'amélioration principales semblent relever de ce maillon :

- l'encouragement de nouvelles pratiques de vente (vrac, discount...)***
- l'amélioration de la gestion des invendus***
- l'analyse, avec les entreprises alimentaires, de l'origine des pertes et gaspillages à l'amont***

1.2.4 Restauration hors foyer

Certaines causes du gaspillage semblent pouvoir être identifiées de manière globale pour l'ensemble du secteur de la restauration hors foyer : méconnaissance du nombre de repas à préparer ; quantités servies inadaptées aux besoins ; repas proposés inadaptés aux goûts des convives ; mauvaise gestion des stocks des aliments.

En **restauration commerciale**, d'après le SNRTC (syndicat national de la restauration thématique et commerciale), sont sources de gaspillage :

- ⤴ les règles sur la sécurité des aliments (température¹¹, DLC, DLUO)
- ⤴ la mécanisation (20 % de pertes sur des pommes de terre épluchées à la machine)
- ⤴ les contraintes (de plus en plus élevées lorsque l'on monte en gamme) sur la qualité des produits : produits frais, fraîcheur des préparations (la béarnaise est faite trois fois par jour), choix des morceaux (cœur de filet par exemple)

⁹ <http://www.cerphi.org/wp-content/uploads/2011/05/synthese-glaneurs-2.pdf>

¹⁰ http://draaf.nord-pas-de-calais.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_alimentaire_cle0d1b33.pdf

¹¹ En fonction de leur nature, les denrées doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur à 0-2° C, ou 4° C maximum, ou 8° C maximum, ou - 18° C, ou -12° C, ou 63° C minimum (arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur – JORF du 16 mai 1995).

- ⤴ la taille des portions (dans les chaînes, la nourriture est pré-calibrée, il n'y a pas d'option sur la portion)
- ⤴ la programmation des cartes figée sur six mois dans les chaînes, qui empêche d'utiliser les restes
- ⤴ les attentes du client qui veut trouver tout sur la carte jusqu'à la fermeture
- ⤴ les aléas météorologiques ayant des incidences sur la venue de la clientèle.

En ce qui concerne le don alimentaire, de manière générale, les associations ne sont pas intéressées par les dons de la restauration commerciale, car ils sont aléatoires et doivent être consommés quasi-immédiatement. Cependant des restaurateurs ont conclu des partenariats avec des associations caritatives. C'est le cas de la chaîne des restaurants COJEAN. Un chauffeur conduisant une camionnette louée en leasing fait le tour des restaurants COJEAN après leur fermeture (entre 15 heures et 19 heures) et livre des produits frais, conditionnés, aux deux petites associations qui les servent le soir même à la table de repas assis en milieu fermé. Aucun produit chauffé ou non emballé n'est livré. L'ensemble coût des matières + transport + salaire bénéficie des avantages fiscaux liés au don. Les produits donnés se répartissent en salades (30 %), sandwiches (30 %), desserts (30 %), et boissons proches de la DLUO (10 %).

En **restauration collective**, Anne Tison, directrice du cabinet d'expertise Biens communs, observe quatre grands facteurs de gaspillage :

- ⤴ une mauvaise gestion des approvisionnements
- ⤴ une mauvaise évaluation des repas
- ⤴ une mauvaise gestion des préparations
- ⤴ pour ce qui est des restes des assiettes, une médiocre qualité des plats, et un temps trop court pour les consommer.

A.Tison a évalué les pertes évitables d'un collège ouvert 150 jours dans l'année et servant 600 repas par jour¹² : en moyenne 25 % des aliments achetés sont jetés, dont la moitié semble évitable, soit 12,5 % ; si le coût des denrées représente 2€ par repas (une moyenne dans l'enseignement secondaire), l'établissement perd 0,25€ par repas en raison du gaspillage évitable, soit 22 500€ par an. En France la restauration collective sert 4 milliards de repas par an, l'économie potentielle sur le gaspillage évitable est donc évaluée sur cette base à plus d'un milliard d'euros.

Les préconisations d'A. Tison concernent les différentes phases de la chaîne :

- ⤴ approvisionnement : mettre l'accent sur la qualité des produits et la vérifier (il ne sert à rien de proposer des poires pas mûres)
- ⤴ préparation : adapter les grammages, planifier les inscriptions, surveiller la qualité gustative, soigner la présentation, bien gérer les températures (intérêt des cellules de

¹² www.cuisinecollective.fr/dossier/infos/articles.asp?id=1146

refroidissement)

- ▲ service : ajuster les portions, faire des bars à salades, bars à soupes, ne pas vouloir offrir tous les plats affichés jusqu'à la fin du service
- ▲ convives : sensibiliser, afficher les pesées ; en milieu scolaire, tri par les élèves.

Une association, « De ma planète à mon assiette », accompagne des collectivités locales dans l'éducation des enfants à l'alimentation. L'objectif est de les rendre acteurs de leur alimentation, de leur faire retrouver le goût et le sens des aliments, ce qui est d'autant plus important que 80 % des enfants expliquent leurs restes dans l'assiette par « J'aime pas, c'est pas bon ».

Par son gaspillage, souvent, l'enfant sanctionne tout ce qui se passe à l'école. Dans les lycées difficiles, l'élève se moque des aliments, qui sont sans valeur à ses yeux. Ce qui n'empêche pas des expérimentations réussies, comme avec le conseil général de Seine-St-Denis. Le succès est dépendant de l'adhésion de l'équipe de direction, du chef, et de l'attitude des parents.

Un cas particulier, celui des lycées agricoles, où les quantités de viande servies sont largement supérieures aux besoins des élèves, qui sont supposés devoir reprendre des forces en raison des travaux physiques qu'ils exécutent (or ils auraient plutôt besoin d'un surcroît d'hydrates de carbone).

La DGCL (direction générale des collectivités locales, ministère de l'intérieur) réfléchit avec l'AFNOR et l'ANDRM (association nationale des directeurs de restauration municipale) à la possibilité d'établir une norme de la qualité de la restauration collective, en commençant par la restauration scolaire. Cette norme partirait de la charte nationale de qualité pour la restauration collective, signée pour la première fois en 1998 par la ville d'HARFLEUR, dont le représentant, Christophe HEBERT, a une approche globale de la qualité, incluant l'approvisionnement en produits locaux, bio et/ou équitables, le cadre, la présentation, et la prévention du gaspillage, dont il est un fervent partisan. Des actions combinées sur tous ces plans permettent une amélioration visible à tous les niveaux, ceci sans augmentation des coûts.

Les grands groupes de la restauration collective sont de plus en plus nombreux à identifier la lutte contre le gaspillage alimentaire comme une de leurs priorités. Ainsi SODEXO (groupe de restauration collective faisant 15 milliards de chiffre d'affaires) a défini à cet effet un programme qui, en 2015, sera appliqué dans les 33 900 sites du groupe :

- ▲ optimiser les processus de planification et production
- ▲ améliorer les pratiques opérationnelles en cuisine
- ▲ contribuer à limiter les déchets des consommateurs grâce à une meilleure information, des portions adaptées, le paiement selon le poids, etc.
- ▲ améliorer le tri sélectif et le recyclage des déchets
- ▲ utiliser des méthodes de traitement des déchets comme le compostage, la méthanisation

et la combustion.

Dans le cadre de son engagement en faveur d'une consommation plus responsable, notamment en développant les produits locaux et de saison, le groupe ELIOR (groupe de restauration collective de 4,2 milliards€ de chiffre d'affaires) a pris des initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire. En milieu scolaire, des expériences montrent que si des enfants référents comptent les produits gaspillés pendant une semaine, on constate une diminution des déchets pendant deux mois, à la suite desquels un nouveau comptage d'une semaine est nécessaire. Le gaspillage diminue également si un seul pain est distribué par personne, avec possibilité de se resservir sur un meuble de rappel, ou si les enfants peuvent comprendre la chaîne du vivant (lombricompostage, plantations de légumes, etc.).

Certaines populations de la restauration collective sont particulièrement exposées au gaspillage alimentaire, c'est le cas des personnes âgées, qui bénéficient de cinq repas par jour, dont les portions sont généralement surévaluées. C'est le cas également des personnes hospitalisées, dont l'appétit et les goûts ne peuvent être prévus.

Un cas particulier, celui du milieu pénitentiaire, où un repas sur deux est jeté, souvent par la fenêtre. En effet les « cantines » sont souvent préférées par les détenus. Cette tendance s'est aggravée au printemps 2012. En effet, suite à une remarque de la Cour des comptes sur les prix élevés pratiqués dans les cantines des prisons, l'administration pénitentiaire a décidé de proposer 200 produits prioritaires à des tarifs avantageux sur les lieux de détention. Mais l'administration doit continuer à servir des repas aux détenus, sauf à modifier le code pénitentiaire qui le lui impose.

En résumé, le secteur de la restauration hors domicile est particulièrement varié à travers ses quarante sous-segments de marché. La mobilisation est en cours, et de nombreuses expériences existent.

Une piste serait d'accompagner cette mobilisation et de l'encourager. Si des actions communes apparaissent, il reste néanmoins important d'analyser point par point les sources de gaspillage en tenant compte des spécificités de chaque branche ou secteur de la restauration hors foyer.

1.2.5 Consommateur à son domicile



Le consommateur est le premier gaspilleur et de plus, il n'en a pas conscience¹³. Cet acteur dispersé et hétérogène est difficile à sensibiliser et à mobiliser, malgré les différentes campagnes qui cherchent à le toucher.

Le gaspillage du consommateur vient en partie de causes sociologiques : modification des structures et de l'organisation familiale, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires. La taille du foyer, ou l'âge de ses membres, ou leur niveau de vie, peuvent influencer sur le volume de nourriture gaspillée.

Au-delà, ses origines ont été analysées à travers l'étude préparatoire de la commission

¹³ En Europe, selon le dernier « Eurobaromètre » sur « Les attitudes des Européens face à la bonne utilisation de la ressource », publié en février 2011, 11 % des Européens affirment ne jeter aucune nourriture, et 71 % jeter moins de 15 % de nourriture.

européenne sur le gaspillage alimentaire (10/2010), l'Eurobaromètre sur « Les attitudes des Européens face à la bonne utilisation de la ressource » (02/2011), l'étude menée par le WRAP (*Waste and Resources Action Program* britannique) sur les dates limites et les conseils de stockage (05/2011), l'enquête menée par TheConsumerView sur le gaspillage alimentaire pour l'enseigne Albal (09/2011), l'enquête menée par le WRAP sur l'impact possible des promotions sur le gaspillage alimentaire (12/2011), l'enquête réalisée dans le cadre du projet norvégien ForMat (06/2012), l'enquête menée par le WRAP sur comment aider les consommateurs à réduire le gaspillage alimentaire (06/2012).

Les conclusions convergent largement sur les causes les plus importantes, qui dépendent des entreprises alimentaires et des distributeurs, ou des consommateurs eux-mêmes.

Ce qui relève des entreprises alimentaires et des distributeurs :

- ⤴ les dates limites¹⁴ sont à l'origine de plusieurs problèmes : la confusion entre DLC et DLUO (personne n'est censé savoir de manière innée le sens de ces sigles) ; la difficulté d'interpréter la DLUO, qui va trop souvent fonctionner comme une DLC ; sur certains produits secs, comme les pâtes, la date limite peut parfois être en-deçà de la durée de vie du produit
- ⤴ les conseils de stockage sur les étiquettes, ne sont pas prévus par la réglementation, ce qui peut laisser les consommateurs démunis. De même, certains rares produits proposent des conseils erronés, et empêchent que le consommateur fasse le bon choix (hors frigo, frigo, congélateur, combien de temps après l'achat – emballer, ne pas emballer – mettre en boîte hermétique – choisir des emballages refermables, etc.)
- ⤴ la taille des portions n'est pas toujours adaptée à la demande du consommateur et l'arbitrage est par ailleurs délicat entre vrac, où l'emballage est minimal, mais le potentiel de gaspillage plus élevé, et petites portions, où l'emballage est maximal, mais le gaspillage moindre ; de bonnes pratiques de stockage peuvent donner un avantage au vrac.

Ce qui relève des consommateurs :

- ⤴ l'absence de conscience du gaspillage généré par son propre foyer, l'abondance de la production alimentaire des dernières décennies ayant entraîné une attitude de complaisance vis-à-vis des achats, de la consommation et du gaspillage de nourriture
- ⤴ le manque de savoir-faire pour cuisiner les restes, les traditions s'en étant perdues (le pain rassis par exemple se retrouvait sous forme de pain perdu en France, de *bread pudding* en Grande-Bretagne, ou de *panzanella* en Italie)
- ⤴ un manque de planification des achats, attribuable au coût relatif peu élevé de la nourriture dans le budget des ménages (en moyenne), qui entraîne des comportements de sur-achat ; le rôle des promotions est souvent mentionné, par les consommateurs, comme une incitation à l'achat, cependant une étude, citée en appendice, réalisée par le WRAP, remet en question cette hypothèse, et incite les distributeurs à redoubler de conseils de stockage sur les produits vendus en promotion.

¹⁴ Bien entendu, elles ne sont pas le fruit d'une décision des entreprises alimentaires ou des distributeurs, mais d'une réglementation européenne ; mais elles peuvent être rendues explicites et facilement interprétables par leur intermédiaire, ou non.

De nombreux conseils et fiches existent d'ailleurs afin de fournir au consommateur les informations utiles et les astuces limitant le gaspillage alimentaire¹⁵.

L'enquête ALBAL résume ces causes en deux catégories, qui représentent 3 millions de tonnes, soit 53 % des déchets alimentaires des foyers, et constituent du gaspillage évitable :

- △ une mauvaise planification (1,3 million de tonnes) : les dates limites étaient expirées, le consommateur n'avait pas trouvé comment utiliser le produit, il ne l'aimait plus, il avait déjà acheté plus frais, le produit était sec ou fripé, le consommateur avait préparé trop, avait laissé des restes
- △ un mauvais stockage (1,6 million de tonnes) : des moisissures étaient apparues, le produit n'avait pas l'air bon, ou ne sentait pas bon, le produit était trop dur, trop sec, ou trop mou
- △ 600 000 tonnes étaient encore emballées, soit 11 % des déchets alimentaires des ménages, ou 9,6kg par habitant.

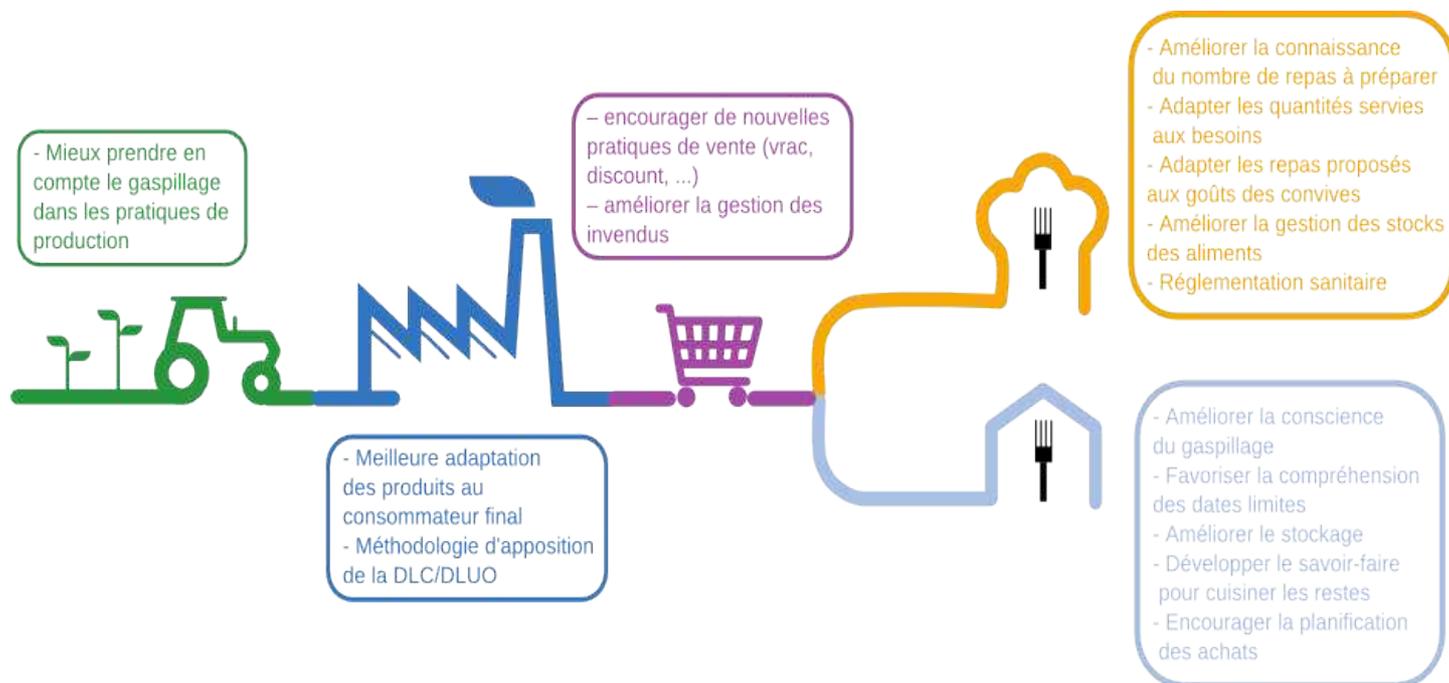
Le WRAP place le mauvais stockage et la non compréhension des dates limites au tout premier rang des facteurs de gaspillage, le troisième étant une mauvaise utilisation des promotions. Il insiste sur des recommandations simples :

- △ pour les dates limites : clarifier le sens des dates, trouver le bon type de date par catégorie de produits, repenser le design des dates pour les rendre plus faciles à comprendre, inciter le consommateur à surveiller les dates à l'intérieur du frigo
- △ pour le stockage : renforcer les conseils sur l'étiquette, expliciter le logo snowflake, allonger la période « consommer x jours après l'ouverture » là où cela est possible, donner des conseils explicites et spécifiques (par exemple, « mettre au frigo », et non « garder au frais »).

Les problématiques majeures au stade du consommateur sont d'une part le manque de connaissance qu'il a de son propre gaspillage, et d'autre part un besoin de motivation et d'implication pour changer de comportement.

¹⁵ Par exemple : http://www.unaf.fr/IMG/pdf/Le_Gaspillage_alimentaire.pdf

1.2.6 Synthèse des constats



1.2.7 Pistes d'actions envisagées

La prévention des déchets alimentaires nécessite une approche graduelle prenant en compte toute la chaîne alimentaire et de la production durable. Elle implique toutes les parties prenantes et une gamme de politiques et d'actions complémentaires.

L'ensemble des propositions suivantes est explicité sous l'angle sectoriel et sous l'angle transversal. Certaines sont donc citées plusieurs fois dans la partie suivante, mais ne donneront lieu qu'à une action globale déclinée selon les nécessités de chaque secteur impliqué.

Une analyse de ces actions initiale et qualitative est proposée selon quatre critères afin d'alimenter les débats à venir, notamment dans le cadre de l'élaboration du plan national de prévention des déchets :

- ▲ Faisabilité de l'action, d'un point de vue technique et de maturité de réflexion
- ▲ Importance de l'action en termes d'impacts quantitatifs potentiels
- ▲ Effet qualitatif de l'action en termes de symbolique et de visibilité
- ▲ Coût économique estimé

1.2.8 Production primaire

Face au constat de certains phénomènes de surexploitation de la production primaire entraînant un gaspillage alimentaire non chiffré à ce jour, plusieurs mesures peuvent être envisagées :

Agriculture : Les productions commercialisables qui n'ont pas de débouchés commerciaux peuvent faire l'objet de retraits dans le cadre de la prévention - gestion des crises (destruction ou distribution gratuite). Lorsque des retraits sont nécessaires, la réglementation européenne prévoit, dans le cadre de l'organisation commune de marché unique, de soutenir de façon incitative le recours à la distribution gratuite, ce qui limite les conséquences négatives en termes de gaspillage alimentaire. Néanmoins, il est important d'agir en amont pour limiter au maximum ce type de situations. Pour cela, deux pistes sont à approfondir :

1- Qualité et taille des produits : Dans l'Union européenne, les normes de commercialisation des fruits et légumes frais ont été simplifiées pour rendre une valeur aux produits qui pour des raisons de forme ou d'aspect n'arrivaient pas sur les étals.

Il semblerait que certaines filières agricoles soient cependant demandeuses de normes de calibrage pour les fruits et légumes, de même que les distributeurs. Un changement de comportement des acheteurs de la distribution et des détaillants permettrait de changer les habitudes et d'encourager le consommateur final à des pratiques plus vertueuses.

Une réflexion entre les acteurs pourrait être menée, en vue d'aboutir à un engagement volontaire visant à favoriser une offre de fruits et légumes non calibrés.

Engagement volontaire ou charte

Faisabilité : +

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : +

Coût : ?

2- Distribution gratuite des produits non commercialisés :

Une réflexion entre les acteurs pourrait être menée, en vue d'explicitier et de synthétiser la réglementation¹⁶ encadrant les pratiques de distribution gratuite des produits que les producteurs choisissent de ne pas commercialiser.

De telles distributions peuvent donner lieu à la prise en charge dans le cadre des aides européennes gérées par les organisations de producteurs des frais de transport, de tri et d'emballage des fruits et légumes frais non commercialisés.

Les systèmes de cueillette à la ferme, qui existent localement, pourraient constituer une piste d'action intéressante, mais il semble que le développement de ce procédé soit actuellement très local et limité.

Charte de bonnes pratiques

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : ++

Impact quantitatif : +

Coût : ?

Pêche :

3- Privilégier une consommation raisonnée : Le consommateur semble ici avoir un rôle important à jouer, en orientant sa consommation de poisson vers les espèces dont la capture entraîne le moins de rejets ; en choisissant des espèces qui figurent dans les prises accessoires mais sont commercialisées, comme la limande, ou des espèces qui survivent une fois rejetées à la mer, comme la sole.

Une démarche de sensibilisation et d'information du consommateur peut être développée, mais doit pour être efficace être intégrée dans un message plus large et porté par un panel d'acteurs multiple.

Action de sensibilisation

Faisabilité : +

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : +++

Coût : €€

4- Distribution des invendus aux associations caritatives : L'exemple du « Panier de la mer » constitue à ce titre un point de départ intéressant, puisque cette association poursuit un triple objectif : valoriser les invendus de la pêche, diversifier l'alimentation des bénéficiaires de l'aide alimentaire et favoriser l'insertion des personnes exclues du marché du travail. En 2008, 173 tonnes de poissons ont été mises à disposition des banques alimentaires par l'ensemble du réseau des « Paniers de la mer », ce qui représente 81 tonnes de produits frais, 92 tonnes de produits surgelés et 3 000 barquettes de plats cuisinés.

Une charte de bonnes pratiques et/ou un engagement volontaire pourraient constituer des

¹⁶ Règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007, portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes modifié

Règlement (CE) n°543/2011 de la Commission du 7 juin 2011, portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés.

Décret n°2008-966 du 16 septembre 2008 relatif à la mise en oeuvre du régime d'aides spécifiques pour le secteur des fruits et légumes dans le cadre de la politique agricole commune modifié

Arrêté du 30 septembre 2008 portant modalités de mise en oeuvre du règlement (CE) n°1580/2007 de la Commission portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 modifié du Conseil pour le secteur des fruits et légumes dans le cadre de la politique agricole commune, notamment en ce qui concerne les programmes opérationnels et les fonds opérationnels.

outils intéressants de mise en œuvre du levier que représente le don alimentaire dans le domaine particulier de la pêche. Ces instruments devraient être élaborés en concertation entre les représentants de la profession et les utilisateurs, au sein d'une instance prévue à cet effet. Il semble possible de s'inspirer des expériences de terrain pour généraliser la démarche, en mettant en place une action emblématique si elle prend une dimension nationale.

Engagement volontaire ou charte

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +++

Impact quantitatif : +

Coût : €€

1.2.9 Industrie agroalimentaire

1.2.9.1 Amélioration de l'adaptation des produits au consommateur final

5- Amélioration du lien entre industrie et chaînons ultérieurs : il semble important de créer des rendez-vous récurrents afin que l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire puissent partager les intérêts et les impératifs des autres. Ainsi, il nous paraît important qu'une instance neutre puisse être ce lieu d'échanges.

Cette démarche partenariale a été proposée à l'ensemble des personnes rencontrées dans le cadre de la présente étude. Toutes y ont répondu favorablement. Ces rencontres ont pour but de remédier aux défauts de compréhension constatés sur toute la chaîne alimentaire.

Club d'acteurs

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +++

Impact quantitatif : +

Coût : €

6- Adaptation des quantités/formats aux besoins des ménages : une des sources du gaspillage alimentaire au niveau du consommateur est le défaut d'adaptation de la portion achetée avec les besoins réels du consommateur. Une partie de ce gaspillage relève du mauvais choix du consommateur lui-même. Néanmoins, une seconde partie dudit gaspillage peut venir directement de l'inadaptation de certains standards de portion aux besoins des consommateurs. Une réflexion doit donc être poursuivie en la matière, intégrant à la fois la partie amont et la partie aval de la chaîne alimentaire.

Cette thématique semble récurrente mais difficilement soluble, car la plupart des produits sont disponibles en différents formats et portions, afin de s'adapter à l'évolution de la population et de leurs attentes, devant théoriquement permettre au consommateur un choix adapté à ses besoins. Par ailleurs, un choix trop important risque également d'être source de gaspillage alimentaire.

Recommandations

Faisabilité : +

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : +

Coût : €€€

1.2.9.2 Précisions à apporter sur les DLC et DLUO

7- Explicitation de la distinction entre DLC et DLUO : la confusion persistante concernant cette distinction est l'une des principales causes du gaspillage alimentaire chez le

consommateur. La terminologie est néanmoins imposée par la réglementation communautaire, et il est impossible à court terme de la faire évoluer. Néanmoins, une piste de travail doit être dégagée sur cette thématique, étant donné l'impact très négatif de cette confusion, tout en assurant par ailleurs la sécurité du consommateur.

Ainsi, un comité d'experts pourrait être mis en place afin de proposer des outils d'explication au consommateur.

Outils d'explicitation au consommateur

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +++

Impact quantitatif : +++ Coût : €

8- Préparation d'une position partagée pour la Commission européenne concernant la DLC/DLUO : La Commission européenne a souligné le défaut de la réglementation communautaire sur ce point en décembre 2010¹⁷ et estimé qu'il serait nécessaire d'améliorer la compréhension de la distinction entre ces deux notions.

Ainsi, un processus de réflexion doit être mis en place afin que chaque maillon de la chaîne alimentaire puisse s'approprier cette problématique, ses enjeux et ces impacts, afin que la France puisse fournir à la Commission une proposition partagée par l'ensemble de ces acteurs.

Préparation d'une position commune

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +++

Impact quantitatif : ++ Coût : €

1.2.10 Distribution

1.2.10.1 Amélioration de la gestion du gaspillage issu de l'activité normale de distribution

9- Mise en place d'une méthodologie de caractérisation du gaspillage alimentaire : comme indiqué précédemment, les structures relevant de la réglementation « gros producteurs de biodéchets » devront être à même de fournir leurs données de production de déchets alimentaires. Une série de guides méthodologiques est à ce titre en cours de mise en place (travaux pilotés par l'ADEME devant aboutir en 2013), ayant pour but principal d'aider les gros producteurs à réduire et valoriser leurs biodéchets. Il est envisageable d'encourager à mesurer la part du gaspillage alimentaire au sein des biodéchets, afin de lui donner de la visibilité et de favoriser la prise de conscience.

Néanmoins, étant donné qu'il n'existe aujourd'hui ni définition partagée au niveau international ni méthodologie de caractérisation, la mise en place de ce levier d'action n'est pas réalisable à très court terme. Les démarches entreprises au niveau européen ont vocation à apporter une expertise technique en la matière, à travers le projet FUSIONS. Ce dernier, lancé en septembre 2012, se déroule sur quatre ans. Nous proposons donc de reporter cette action à l'obtention de ces résultats.

Mise en place d'une méthodologie de caractérisation du gaspillage alimentaire

Faisabilité : +

Impact qualitatif : +++

Impact quantitatif : ++ Coût : €€

¹⁷ http://ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf

1.2.10.2 Gaspillages induits sur les autres maillons de la chaîne

10- Réflexion sur l'assouplissement des standards marketing imposés aux fournisseurs : Ce point doit être lu en lien avec la proposition n°1 (Qualité et taille des produits) et en constitue la déclinaison au niveau du secteur de la distribution. Les règles relatives au calibre des produits, et notamment des fruits et légumes, ayant été assouplies, il est surprenant de ne toujours trouver que des fruits ou légumes à l'aspect « parfait » en rayon des magasins de la grande distribution.

Les raisons de cette non progression sont diverses et doivent être entendues sur l'ensemble de la chaîne alimentaire afin de faire évoluer les comportements. Certains obstacles techniques, principalement dus à des raisons de logistique, semblent néanmoins complexifier cette mise en place.

Engagement volontaire pour le développement de l'offre de fruits et légumes de catégories et calibres différents Faisabilité : + Impact qualitatif : ++
Impact quantitatif : ? Coût : €€€

1.2.10.3 Amélioration de la gestion des invendus

11- Réflexion sur les clauses d'obligation de reprise des invendus : Lorsqu'un problème sanitaire apparaît sur un lot de produits, le distributeur procède au retrait de ce lot, qu'il renvoie au fabricant pour destruction. Les contrats de retrait font que le fabricant prend en charge cette procédure, ce qui permet d'assurer la traçabilité des produits et le respect des règles sanitaires.

Il semble toutefois que certaines dérives aient vu le jour dans ce domaine. Ainsi, en cas d'alerte sur un lot, le distributeur va demander le retrait de la totalité de la série de produits au niveau de la distribution, à la charge du producteur. Ce point semble particulièrement problématique, et il est nécessaire de l'approfondir de manière concertée entre les acteurs, afin de pouvoir proposer des solutions ou des accords visant à préserver l'équilibre en ce domaine.

Engagement volontaire Faisabilité : + Impact qualitatif : ++
Impact quantitatif : + Coût : €

12- Renforcement du don alimentaire : Le don aux banques alimentaires par les entreprises alimentaires et de la distribution est une pratique ancrée représentant respectivement 19 et 25% % des ressources des banques alimentaires en 2011¹⁸. Il semble possible de le renforcer en renouvelant les engagements pris par ces secteurs, en communiquant sur les services rendus par la plate forme dématérialisée qu'est la bourse aux dons (bourse-aux-dons.fr), et en s'appuyant sur la charte mise en place par l'ANIA et la FCD¹⁹.

Engagement volontaire Faisabilité : + Impact qualitatif : ++
Impact quantitatif : ++ Coût : €

¹⁸ http://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/10_rapannuelba_2011_bd.pdf

¹⁹ http://draaf.nord-pas-de-calais.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/guide_alimentaire_cle0d1b33.pdf

1.2.10.4 **Évolution des pratiques de vente**

13- Réflexion sur les modalités de la vente à la coupe ou en vrac : ce point complète le précédent en visant à favoriser une meilleure adaptation des formats aux besoins des consommateurs. Le vrac et la vente à la coupe existent depuis longtemps, et sont en train de revenir au goût du jour, principalement pour les produits secs en ce qui concerne le vrac, et pour les produits de la pêche, viande, charcuterie et fromagerie pour la vente à la coupe (étude Graines de changement).

Des initiatives ont été relevées en la matière, et il semble intéressant de poursuivre la réflexion dans ce domaine. Une étude technique pourrait être consacrée à l'approfondissement du sujet et au développement de ces pratiques. A la suite, pourraient se construire des engagements volontaires des professionnels.

Étude technique allant le cas échéant vers des engagements volontaires Faisabilité : + Impact qualitatif : ++
Impact quantitatif : ++ Coût : €€

14- Amélioration de la sensibilisation du client en magasin : Selon les enquêtes menées par GreenTag pour le projet GreenCook, 65 % des clients de supermarché affirment ne pas être influencés par l'information qui leur est fournie dans l'enceinte du magasin. Ainsi, suite à la campagne d'affichage mise en place dans les magasins E. Leclerc partenaires de l'opération, seuls 17 % des clients ont effectivement vu les affiches présentes en très grand format en magasin²⁰.

Il semble donc plus pertinent que la sensibilisation des consommateurs se fasse en partenariat avec des associations de consommateurs ou de protection de l'environnement, en entrée de magasin et non dans leur enceinte. Afin de pérenniser ce type d'actions de sensibilisation sur le terrain, il semble important d'élaborer des documents de cadrage mais également d'engagement dans le temps des différents acteurs.

Sensibilisation Faisabilité : ++ Impact qualitatif : ++
Impact quantitatif : ++ Coût : €

1.2.11 **Restauration hors foyer**

1.2.11.1 **Réglementation sanitaire**

15- Renforcement de la formation spécialisée des cuisiniers : La formation des cuisiniers semble actuellement peu prendre en compte certains aspects du métier ayant un impact sur le gaspillage alimentaire, notamment dans les domaines des achats, du stockage et de la préparation des produits frais.

Une réflexion devrait pouvoir être engagée afin de permettre l'intégration d'un module 'Pertes et gaspillages alimentaires' dans la formation des cuisiniers (lycées agricoles, formations initiale et continue de l'éducation nationale et de l'enseignement supérieur, validation des acquis de l'expérience). Ce module devra être construit dans le respect de la réglementation

²⁰ Source : expérimentation menée par Green Tag dans le cadre du projet GreenCook, http://www.jeconomisemaplanete.fr/fr_FR/accueil.html#/nos-actions/greencook/pages/comment-2

sanitaire.

Formation des cuisiniers

Faisabilité : +

Impact qualitatif : ++

Impact quantitatif : ++

Coût : €

16- Accessibilité du doggy-bag : face aux restes de repas servis dans la restauration commerciale, qui prennent parfois des proportions considérables, il est envisageable de développer la pratique du doggy-bag.

Pour ce faire, il convient d'agir directement sur les restaurateurs, en incitant voire en obligeant ces derniers à proposer les restes au client, voire en les obligeant à les donner au client qui les lui demande, ainsi que de lui fournir un emballage approprié si le client n'en a pas apporté.

Cette démarche doit impérativement s'accompagner d'une vérification préalable des produits pouvant faire l'objet d'une remise au client pour le ramener à domicile. En effet, si la majorité des éléments cuisinés semblent pouvoir être emportés dans le respect des règles sanitaires, tout accord national doit être au préalable validé dans son champ par des experts sanitaires.

Engagement volontaire / Obligation réglementaire

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +++

Impact quantitatif : +

Coût : €€

17- Intégration de la prise en compte du gaspillage alimentaire dans le processus de normalisation : Certains projets de normalisation du contenu de l'assiette en restauration collective sont actuellement à l'étude. Ceux-ci intégreraient l'utilisation de labels, l'absence d'OGM, des produits du terroir, l'éducation nutritionnelle ainsi que les ressources humaines.

Afin de compléter l'approche, il semble pertinent d'inclure le critère de la prévention du gaspillage alimentaire à l'ensemble des items analysés.

Normalisation

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +++

Impact quantitatif : +

Coût : €

1.2.11.2 Lutte contre la mauvaise gestion des stocks des aliments

18- Amélioration des plannings de commande et de production : l'anticipation des commandes en fonction des besoins constitue un des éléments clés du secteur de la restauration. Les marges de manœuvre en la matière varient beaucoup selon le type de restaurant dont il est question : particulièrement difficile en restauration commerciale, une certaine anticipation semble pouvoir être mise en place en restauration collective.

Pour cela, le principal levier d'action semble reposer sur un travail concerté des gestionnaires des établissements en amont avec les services d'achat de l'établissement pour améliorer le planning de production et responsabiliser les professionnels sur ce point.

Un guide de bonnes pratiques pourrait être élaboré sur ce point.

Guide des bonnes pratiques

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : ++

Coût : €

19- Amélioration de la gestion des réserves : la gestion des stocks reste un point à la source du gaspillage alimentaire, y compris dans le domaine de la restauration

professionnelle.

Il semble donc nécessaire de recenser les bonnes pratiques et de synthétiser la réglementation en la matière, afin de fournir une vision claire des règles et recommandations en la matière. Un groupe d'expert pourrait être mis en place en vue de l'élaboration de ce document.

Guide des bonnes pratiques

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : ++

Coût : €

1.2.11.3 Amélioration de la connaissance du nombre de repas à préparer

20- Mise au point des systèmes améliorant la prévision du nombre des convives : Ce levier d'action n'est pas généralisable à tous les types de restauration, mais semble adapté à la restauration collective, en particulier la restauration scolaire, voire en partie la restauration de santé.

En particulier, la cantine scolaire peut être payée au repas et non plus au forfait, afin de permettre au personnel de connaître le nombre de repas à préparer, et aux parents de prendre conscience du coût d'un repas. En milieu hospitalier, un lien plus important peut être fait entre le service administratif gérant les lits et connaissant les effectifs, et le service de restauration.

Un guide des bonnes pratiques pourrait être une bonne source d'informations pour les établissements souhaitant mettre en place cette démarche.

Guide des bonnes pratiques

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : ++

Coût : €

21- Régulation des quantités servies : la restauration commerciale et la restauration d'entreprise connaissent une grande « volatilité » de leurs convives.

Certains moyens pour limiter le volume de gaspillage alimentaire lié à la méconnaissance de la fréquentation d'un restaurant semblent toutefois imaginables. Ainsi, prendre le parti de réduire le choix de plats en fin de service permet de limiter le stock de produits frais dont la consommation est incertaine et la périssabilité grande.

Une concertation entre les différents acteurs semble ici nécessaire afin de délimiter la problématique et de définir les actions possibles ainsi que leurs limites.

Charte

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : ++

Coût : €

1.2.11.4 Adaptation des quantités servies aux besoins des convives

22- Respect des tailles des portions prévues par le GEM-RCN²¹ : il a été constaté, principalement en restauration scolaire, que les tailles des portions prévues par le GEM-RCN sont mal respectées par les personnels de cuisines, qui préfèrent rajouter en quantité de peur que les élèves manquent de nourriture. Un rappel de la réglementation qui

²¹ Le groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEM-RCN) Il a été mis en place par [décision n° 2006-01](#) du 1er mars 2007 du [comité exécutif](#) de l'Observatoire économique de l'achat public. Il est présidé par **M. Georges Beisson**, Inspecteur général de l'Agriculture honoraire.

<http://www.economie.gouv.fr/daj/groupe-detude-des-marches-restauration-collective-et-nutrition>

limite en restauration scolaire la taille des portions les plus gras et les plus sucrés (décret et arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des plats servis en restauration scolaire) doit être fait en montrant que la bonne pratique consiste bien à ne pas dépasser les quantités prescrites, ces dernières étant réellement les mieux adaptées aux convives.

Une meilleure sensibilisation des personnels de cuisine viendra de l'échange de bonnes pratiques et non d'un simple rappel réglementaire : il est important de rassurer le personnel dans ce domaine, mais également de sensibiliser les parents et les élèves.

Formation des personnels / Guide de bonnes pratiques Faisabilité : ++ Impact qualitatif : +
Impact quantitatif : ++ Coût : €

23- Adaptation de la portion à la demande du convive : ce principe est valable pour l'ensemble de la restauration hors foyer, et doit pouvoir être mis en place dans tous les secteurs du métier.

Il devra néanmoins être adapté, et pourrait notamment prendre les formes suivantes : propositions de différentes tailles d'assiette ou de portion, paiement au poids, service en temps réel (client en face) à favoriser par rapport aux assiettes préparées à l'avance sans considération du profil du convive, etc.

Guide de bonnes pratiques / Engagement volontaire Faisabilité : ++ Impact qualitatif : +
Impact quantitatif : ++ Coût : €

1.2.11.5 Adaptation des repas proposés aux goûts des convives

24- Sensibilisation du personnel aux pertes et gaspillages alimentaires : le personnel de service est l'acteur central pouvant aider les convives dans leurs choix de consommation, permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire sans culpabiliser le consommateur.

Liée à la piste d'action n°21, l'adaptation du repas servi par rapport au convive est un point important pour prévenir le gaspillage, qui se révèle souvent plus difficile à mettre en œuvre qu'il n'y paraît au premier abord. En effet, il est important de prendre en compte les goûts personnels et les besoins des individus (régimes, densité énergétique, etc.), sans nuire au groupe, tout en sachant que certains comportements individuels sont aussi liés au groupe, comme en particulier les enfants et adolescents²².

L'élaboration de fiches produit croisant des données techniques, nutritionnelles et comportementales pourrait constituer un outil à la disposition des cuisiniers leur permettant de proposer des plats adaptés à leurs convives.

Un panel d'experts serait pour cela nécessaire afin de prendre en compte l'ensemble de la problématique.

Car, si le contexte est complexe, il est possible de travailler sur des conseils aux convives, en restauration classique comme en restauration de santé, pour les inciter à consommer une part plus importante des plateaux servis. Ces conseils seront plus suivis d'effet s'il y a amélioration de la qualité gustative ou de la présentation des plats servis, de la relation entre le personnel soignant et le patient, de l'heure de prise des repas, etc.).

²² <http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/dossiers/AlimAdos-Questions-reponses.pdf>

25- Formation dans les écoles / Éducation au goût : on constate que le taux de consommation des plateaux dépend fortement de l'encadrement à la cantine, et de l'investissement du personnel administratif (directeurs d'école notamment). Cette situation est encore plus vraie en école maternelle. Le programme « École du goût », proposé par l'association AGORES, est un parcours éducatif présenté aux enseignants pour les classes pilotes, faisant le lien avec la production, l'apprentissage de la cuisine, etc. La mise en place de « déjeuners pédagogiques » sur le modèle suédois permet également de faire découvrir des plats aux écoliers en les sensibilisant à la valeur de la nourriture.

Intégration du gaspillage alimentaire dans les programmes d'enseignement

Faisabilité : + Impact qualitatif : +
Impact quantitatif : + Coût : €

1.2.11.6 Prise de conscience, sensibilisation

26- Affichage des volumes de pertes et gaspillages par jour ou par semaine dans la salle de restauration : La première action de sensibilisation est de faire apparaître le volume du gaspillage alimentaire. Les convives prennent alors conscience de la réalité du phénomène, qu'ils estiment inexistant dans la plupart des cas.

À ce titre, la réglementation « gros producteurs de bio-déchets » jouera un rôle important puisqu'elle oblige les gros producteurs à une quantification des déchets alimentaires, ce qui constitue une première étape, dans l'attente d'une méthodologie partagée de mesure du gaspillage alimentaire.

Affichage des volumes de déchets alimentaires en salle

Faisabilité : ++ Impact qualitatif : ++
Impact quantitatif : + Coût : €

27- Mise en place des projets concrets pour impliquer davantage les élèves : la sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire peut être difficile à appréhender pour une équipe pédagogique.

Un facteur important de sensibilisation étant lié à l'action concrète, la mise en place de projets au sein des établissements scolaires (ex. repas Zéro Déchets) constitue un levier d'action intéressant, permettant par ailleurs de créer du lien entre les aspects pédagogiques et les aspects purement liés à la cuisine.

Mise en place de programmes d'action

Faisabilité : + Impact qualitatif : ++
Impact quantitatif : + Coût : €

28- Aménagement des espaces cuisine/salle de restaurant : un aménagement intelligent permet la rencontre entre le personnel de cuisine et les convives, pour rendre ces derniers conscients du travail réalisé par les personnels de cuisine. Le coût de ces mesures semble néanmoins particulièrement important.

Aménagement des espaces cuisine/salle

Faisabilité : + Impact qualitatif : +
Impact quantitatif : + Coût : €€€

1.2.12 Consommateur à son domicile



1.2.12.1 Prise de conscience du gaspillage produit

29- Sensibilisation du consommateur par la caractérisation : l'absence de conscience du gaspillage généré par son propre foyer, l'abondance de la production alimentaire des dernières décennies font que le consommateur n'a pas conscience du gaspillage qu'il produit.

Des opérations d'informations et de sensibilisation permettent de développer cette prise de conscience, comme le fait par exemple France Nature Environnement avec les opérations témoins en 2012. La mise à disposition d'une méthodologie pour la mise en œuvre de ce type d'actions peut constituer un levier d'action utilisable par le monde associatif pour sensibiliser les consommateurs et les foyers.

Actions de caractérisation

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : ++

Coût : €€

30- Développement de conseils pratiques : le manque de planification des achats entraîne souvent des comportements de sur-achat ; le rôle des promotions est souvent mentionné, par les consommateurs, comme une incitation à l'achat (même si, d'après une étude du WRAP, c'est plutôt le stockage inapproprié des produits achetés en promotion qui génère le gaspillage).

De nombreux conseils et fiches existent d'ailleurs afin de fournir au consommateur les informations utiles et les astuces limitant le gaspillage alimentaire²³.

Développement des conseils aux consommateurs

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : ++

Coût : €

1.2.12.2 Amélioration de la compréhension des date limites

31- Explicitation de la distinction entre DLC et DLUO : la confusion persistante concernant cette distinction est l'une des principales causes du gaspillage alimentaire chez le consommateur. La terminologie est néanmoins imposée par la réglementation communautaire, et il est impossible à court terme de la faire évoluer. Néanmoins, une piste de travail doit être dégagée sur cette thématique, étant donné l'impact très négatif de cette confusion.

Ainsi, un comité d'experts pourrait être mis en place afin de proposer des outils allant de la fiche technique à l'ajout d'une mention sur certains emballages de produits à DLUO précisant que lesdits produits restent consommables même après ladite date.

Cette piste est le miroir de la proposition n°7.

²³ Par exemple : http://www.unaf.fr/IMG/pdf/Le_Gaspillage_alimentaire.pdf

Outils d'explicitation au consommateur

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +++

Impact quantitatif : +++ Coût : €

1.2.12.3 Prévention des défauts de stockage

32- Développement de conseils sur le stockage : l'absence de conseils de stockage pertinents sur les étiquettes, ou la présence de conseils erronés, peut empêcher que le consommateur fasse le bon choix et est source de gaspillage alimentaire.

Il semble donc opportun de développer et de renforcer les conseils sur l'étiquette, expliciter le logo snowflake, et de donner des conseils explicites et spécifiques (par exemple, « mettre au frigo », et non « garder au frais »).

Un groupe d'expert pourrait être chargé des réflexions en la matière.

Charte de bonnes pratiques/ Engagement
volontaire

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : ++

Impact quantitatif : ++ Coût : €

1.2.12.4 Manque de savoir-faire pour cuisiner les restes

33- Développement d'outils et de conseils : le manque de savoir-faire pour cuisiner les restes est une source significative de gaspillage alimentaire. Il s'agit là de sensibiliser les ménages et de leur fournir des outils qu'ils s'approprient. De nombreuses fiches existent déjà.

On peut estimer qu'il est important de les mettre à jour et d'en assurer une diffusion la plus large possible, par les relais des associations environnementales et de consommateurs notamment .

Développement des conseils aux consommateurs

Faisabilité : ++

Impact qualitatif : +

Impact quantitatif : ++ Coût : €

2 SYNTHÈSE DES PISTES D' ACTIONS EN VUE D'UNE DISCUSSION DANS LE CADRE DU PLAN NATIONAL DE PREVENTION

Les pistes d'actions faisant l'objet du point précédent compilent de manière large l'ensemble des idées évoquées par les acteurs, et n'ont pas vocation à être toutes reprises ; leur pertinence est à évaluer au vu des critères évoqués. Par ailleurs, les actions ci-dessous proposées n'ont pas le même degré de priorité, ni de maturité de réflexion.

Le présent point vise, après avoir décrit succinctement les actions retenues, à élaborer des pistes de mesures et d'actions qui pourront être préférentiellement envisagées pour l'élaboration du plan national de prévention des déchets à publier en décembre 2013, et pour le programme national pour l'alimentation.

Ces actions ont vocation à faire l'objet de débats dans le cadre de la mise en place du plan national de prévention des déchets. Les possibles porteurs de projets, calendriers, et modalités d'action sont indicatives et doivent faire l'objet de discussions.

2.1 Possibles mesures d'ordre réglementaire

2.1.1 Don alimentaire

L'article 238 bis du Code général des impôts prévoit une disposition fiscale, ouvrant droit à une réduction d'impôt (pris dans la limite de 5 pour mille du chiffre d'affaires, effectués par les entreprises assujetties à l'impôt sur le revenu ou à l'impôt sur les sociétés) égale à 60 % du montant des versements au profit notamment des banques alimentaires²⁴.

La réglementation actuelle n'empêche donc pas le don, mais les acteurs recourent relativement peu à ce procédé, en partie du fait de contraintes logistiques, mais aussi et surtout par crainte de retour de responsabilité lié à la compréhension partielle de la réglementation.

Depuis 2003, une loi italienne dite « du bon Samaritain », organise la distribution de produits alimentaires invendus à des fins de solidarité, en accordant des avantages fiscaux aux entreprises qui font des dons alimentaires aux associations à but non lucratif.

Une loi similaire au niveau français donnerait de la visibilité aux enjeux du gaspillage alimentaire. Elle clarifierait les responsabilités de chacun dans le cadre du don alimentaire et s'appliquerait à tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Elle pourrait permettre l'intégration dans l'assiette de la déduction fiscale du coût de main d'œuvre nécessaire au tri dans les entreprises, et également donner une valeur monétaire aux produits retirés des rayons en raison de leur proximité de la DLC, dont la valeur comptable est alors passée à zéro. En effet, depuis une prise de position de l'administration de 2009, lorsque la valeur nette comptable est nulle, aucune réduction d'impôt ne peut être pratiquée.

²⁴ http://doc.impots.gouv.fr/aida/brochures_ir2012/ud_075.html

« Loi du bon samaritain » sur le don alimentaire	
Porteur de l'action : DGAL/DGPR/DGFIP	Potentiel de réduction du gaspillage : relativement limité, Mais mesure emblématique
Public visé : Associations caritatives, Production primaire, IAA, Distribution, Restauration	Effets induits : effet d'entraînement et portée symbolique
Instrument : vecteur législatif	Calendrier : avant fin 2015

2.1.2 Formation

Face au constat de l'ensemble des cuisiniers quant à la difficulté d'approche du gaspillage alimentaire, il est important de fournir à ces acteurs centraux les outils utiles.

La formation au gaspillage alimentaire des cuisiniers et animateurs de cantines constitue à ce titre une première entrée pertinente : dans le volet formation des plans de prévention, ainsi que dans les écoles (formation initiale, continue, valorisation des acquis, etc.). Cette action correspond aux pistes n° 14, 16, 17, 18, 19 et 20.

Renforcement de la formation spécialisée des cuisiniers sur le thème du gaspillage	
Porteur de l'action : MEN/DGER/DGPR	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : Restauration	Effets induits : amélioration de la prise de conscience et meilleure anticipation
Instrument : Décrets, arrêtés	Calendrier : pour 2018-2019

L'éducation en elle-même a aussi un rôle à jouer en matière de prévention du gaspillage alimentaire. Il semble en effet important de lier l'action pédagogique à celle menée par la cantine. Ainsi, les programmes d'éducation au goût notamment pourraient être enrichis d'activités touchant à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Insertion de la thématique du gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires	
Porteur de l'action : MEN/DGAL/DGPR	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : Éducation	Effets induits : amélioration de la prise de conscience, sensibilisation des ménages par l'éducation des enfants
Instrument : Décrets, arrêtés	Calendrier : pour 2018-2019

2.1.3 Nutrition et alimentation

Le secteur de la restauration collective, et plus particulièrement celui de la restauration scolaire, doit appliquer les grammages indiqués par l'arrêté du 30 septembre 2011 et s'inspirer des recommandations du GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) pour les produits alimentaires non traités dans cet arrêté, mais sert très fréquemment des portions beaucoup plus importantes. Même si ce n'est pas le cas, la règle des cinq composantes constitue une source de gaspillage. Il apparaît donc comme important

de préciser la portée du GEM-RCN, d'identifier les facteurs de gaspillage potentiel en raison d'interprétations non pertinentes et de clarifier les interprétations possibles. Cette action s'inspire des pistes n° 21 et 22.

Clarification des recommandations du GEM-RCN vis-à-vis des enjeux de gaspillage alimentaire	
Porteur de l'action : Ministère finances/DGAL/DGPR	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : Restauration	Effets induits : Clarification de certains concepts
Instrument : circulaire	Calendrier : fin 2015

2.1.4 Exemplarité de l'État et des autorités publiques

La lutte contre le gaspillage alimentaire pourrait prendre de l'ampleur en étant généralisée à tous les acteurs publics. La réalisation de cet objectif passe par une modification des règles s'imposant à tous. Deux dispositions sont ici possibles :

Il est possible d'insérer des clauses de prévention des déchets alimentaires dans les marchés publics.

Intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le code des marchés publics	
Porteur de l'action : à déterminer	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : toutes les personnes soumises au code des marchés publics de manière directe et indirecte	Effets induits : mesure emblématique
Instrument : vecteur législatif	Calendrier : avant fin 2015

Cette mesure peut être complétée par l'insertion d'indicateurs de gaspillage alimentaire dans la circulaire Plan Administration Exemplaire (PAE), ceci afin de suivre les efforts de réduction du gaspillage.

Insertion des indicateurs de gaspillage alimentaire dans la circulaire Plan Administration Exemplaire	
Porteur de l'action : SGG/CGDD/DGPR	Potentiel de réduction du gaspillage : limité
Public visé : administrations	Effets induits : répercussion sur les acteurs en lien avec l'administration
Instrument : arrêté ou circulaire	Calendrier : avant fin 2015

2.1.5 Réflexion sur la réglementation hygiène

La réglementation hygiène est cause de gaspillage alimentaire, soit parce qu'elle est trop stricte, soit parce qu'elle est mal comprise. Dès lors, il est important d'identifier quelques points qui constituent un facteur significatif de gaspillage, et proposer, au niveau national et européen, des modifications au « paquet hygiène », sous réserve qu'elles ne

mettent pas en péril la sécurité sanitaire. Il n'y aura en effet pas de renégociation globale du paquet hygiène. Cette action correspond à la piste n° 8.

Préparation d'une position française en vue de la modification de la réglementation hygiène	
Porteur de l'action : SGAE/DGPR/DGAL	Potentiel de réduction du gaspillage : significatif
Public visé : Production primaire, Industrie agroalimentaire, Distribution, Restauration	Effets induits : fort positionnement de la France dans les négociations communautaires
Instrument : directives et règlements	Calendrier : 2015

2.1.6 Bio-déchets :

Comme précisé précédemment, la réglementation sur les gros producteurs de bio-déchets impacte une grande partie de la chaîne alimentaire, qui va devoir identifier les déchets alimentaires produits, les trier et en assurer la valorisation.

Si rien n'est expressément prévu pour limiter le gaspillage alimentaire, cette réglementation constitue néanmoins une opportunité incitant les producteurs à limiter leur gaspillage afin d'éviter à avoir à valoriser leurs déchets. La caractérisation qui sera faite via cette réglementation sera par contre plus large que le seul gaspillage alimentaire, et il semble important de ne pas venir en perturber la mise en œuvre première (application progressive entre 2012 et 2016).

Néanmoins, l'application de cette réglementation doit être suivie et évaluée, afin de l'enrichir, le moment venu, de la méthodologie et des définitions qui devraient être fixées en 2016 au plan européen. Cette action correspond aux pistes n° 9 et 27.

Suivi de la réglementation sur les gros producteurs de bio-déchets vis-à-vis de l'enjeu de gaspillage alimentaire	
Porteur de l'action : DGPR	Potentiel de réduction du gaspillage : limité
Public visé : Industrie agroalimentaire, Distribution, Restauration	Effets induits : Visibilité de la thématique et effet incitatif
Instrument : Décrets, arrêtés, circulaires	Calendrier : fin 2016

2.2 Possibles mesures de nature facilitatrice

2.2.1 DLC/DLUO (Date Limite de Consommation et Date Limite d'Utilisation Optimale)

Un groupe de travail regroupant l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire pourrait avoir pour mission de proposer des fiches synthétiques explicitant la distinction entre DLC et DLUO de manière compréhensible pour chacun, et de proposer la diffusion de messages ciblés ou l'apposition d'un marquage volontaire ayant pour but d'éclairer le choix du consommateur.

Clarification des notions de DLC et DLUO (Date Limite de Consommation et Date Limite d'Utilisation Optimale)	
Porteur de l'action : à déterminer	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : toute la chaîne alimentaire	Effets induits : mise à disposition d'informations
Instrument : fiches-outils, affichage	Calendrier : 2013 pour lancement en 2014

2.2.2 **Coopération entre les parties prenantes**

Un manque de communication entre les différents secteurs de la chaîne alimentaire est source de non compréhension des enjeux des uns par les autres.

Un potentiel existe ainsi pour la création d'un club d'acteurs qui se retrouveront lors de restitution d'études ou de retour d'expériences, lors de séances de travail consacrées à un sujet, lors de l'intervention de grands témoins, ou d'événements liés à l'alimentation ou aux déchets.

Ce club aura vocation à échanger sur des constats et des bonnes pratiques, diffuser les informations et créer du lien entre les acteurs.

En parallèle, un comité d'experts, animé par l'ADEME, permettrait de répondre aux demandes exprimées dans le cadre du club d'acteurs pour expertiser des questions techniques. Ce comité pourra comprendre des sous-groupes : par exemple, sous-groupe associations de consommation et d'environnement ; sous-groupe entreprises alimentaires et distribution (comment mieux gérer la logistique et les pratiques entre eux ? comment aider le consommateur à mieux comprendre les dates limites, mieux stocker, etc., faut-il maintenir les dates limites sur certains produits secs ? faut-il maintenir les dates limites sur les fruits et légumes emballés ?) ; sous-groupes restauration commerciale, restauration collective ; sous-groupe fruits et légumes (questionnement sur les gisements des déchets, pertes et gaspillages) ; etc. Cette action correspond à la piste n° 5.

Mise en place d'un « Club d'acteurs » sur le gaspillage alimentaire	
Porteur de l'action : DGAL/DGPR/ADEME	Potentiel de réduction du gaspillage : potentiellement notable
Public visé : toute la chaîne alimentaire	Effets induits : instance de réflexion
Instrument : réunions périodiques	Calendrier : 2013

2.2.3 **Guides des bonnes pratiques pour l'industrie agroalimentaire, la distribution et la restauration hors foyer**

Les guides de bonnes pratiques ont pour but de fournir l'essentiel de l'information sur une thématique précise, et de faire état des pratiques innovantes, emblématiques et efficaces qui sont mises en œuvre sur le terrain. Cette action transversale devra être déclinée par sujet, comme ceux déjà identifiés dans le point précédent :

- ▲ Production primaire : distribution gratuite des produits non commercialisés (piste d'action n°2)

⤴ Distribution : sensibilisation des clients en magasin (piste d'action n°13)

⤴ Restauration hors foyer : amélioration des plannings (piste d'action n°17), gestion des stocks (piste d'action n°18), prévision du nombre des convives (piste d'action n°19), régulation des quantités servies (pistes d'action n°20, 21 et 22), compréhension des pratiques alimentaires (piste d'action n°24).

Ces guides de bonnes pratiques sont à généraliser à tous les stades de la chaîne alimentaire (coopération entre administrations, associations, entreprises, collectivités²⁵), et à élaborer par le biais du comité d'experts et du club d'acteurs. Ils doivent inciter à l'action.

Élaboration de guides de bonnes pratiques	
Porteur de l'action : à déterminer	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : toute la chaîne alimentaire	Effets induits : mise à disposition d'informations
Instrument : guides, chartes	Calendrier : échelonné entre 2014 et 2018

2.2.4 Engagements volontaires

Après les guides de bonnes pratiques, les chartes et les engagements volontaires constituent le passage à l'action concrète. Cet instrument permet de mettre en œuvre les pistes suivantes :

⤴ Production primaire : qualité et taille des produits (piste d'action n°1), distribution des invendus de la pêche (piste d'action n°4)

⤴ Industrie agroalimentaire : qualité et taille des produits (piste d'action n°6)

⤴ Distribution : développement des calibres et catégories (piste d'action n°10) limitation des clauses d'obligation de reprise (piste d'action n°11)

⤴ Restauration hors foyer : doggy-bag (piste d'action n°15), sensibilisation du personnel (piste d'action n°24)

⤴ Éducation : intégration du gaspillage dans les programmes d'éducation alimentaire (piste d'action n°25)

⤴ Insertion des indicateurs de déchets alimentaires dans les indicateurs RSE

⤴ Publication dans le rapport développement durable des entreprises des quantités de déchets alimentaires qu'elles produisent

²⁵ http://www.gironde.fr/cg33/upload/docs/application/save/2012-06/cahier_menages_1806122_62p.pdf

Conclusion d'engagements volontaires	
Porteur de l'action : à déterminer (notamment le CGDD sur aspects RSE)	Potentiel de réduction du gaspillage : potentiellement notable
Public visé : toute la chaîne alimentaire	Effets induits : visibilité du passage à l'acte
Instrument : engagement volontaire	Calendrier : échelonné entre 2014 et 2016

2.2.5 Communication et sensibilisation

La sensibilisation de l'ensemble des acteurs constitue un enjeu particulièrement important, sachant que la mise à disposition de l'information permet la compréhension du sujet mais également le changement de comportement. Différents outils complémentaires doivent pour cela être mis en place :

Poursuivre les campagnes ADEME (en direction des consommateurs et des entreprises), en les accompagnant de campagnes plus ciblées ou locales des associations (encourager l'affichage de la monétarisation). Les messages identifiés sont les suivants :

- ♣ consommation raisonnée (piste d'action n°3)
- ♣ distinction DLC/DLUO (piste d'action n°31)
- ♣ stockage (piste d'action n°32)
- ♣ cuisiner les restes (piste d'action n°33)

D'autres campagnes par d'autres acteurs pourront venir compléter cette communication officielle, mais une cohérence des messages sera à assurer.

Campagnes d'information et de sensibilisation	
Porteur de l'action : à déterminer	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : toute la chaîne alimentaire	Effets induits : mesure emblématique
Instrument : campagne de sensibilisation et d'information	Calendrier : 2013 pour une durée de trois ans

Créer un portail dédié au gaspillage alimentaire : on trouvera les référentiels de bonnes pratiques, les chartes, les accords volontaires, les initiatives ; une lettre électronique permettra de suivre l'actualité en France et à l'étranger ; des forums ou des fenêtres spécifiques seront ouverts par secteur. Cette action correspond aux pistes n°3, 7, 25, 30, 31, 32, 33 et 34.

Portail d'information et de sensibilisation	
Porteur de l'action : à déterminer	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : toute la chaîne alimentaire	Effets induits : mesure emblématique
Instrument : site internet	Calendrier : 2013 pour lancement en 2014

Mettre à disposition des outils et guides méthodologiques, pour que les acteurs s'approprient le sujet et mettent en place les réponses les plus adaptées.

Cette action s'inspire des thèmes faisant l'objet de propositions de guides et d'engagements volontaires précédemment cités. Elle pourra être enrichie d'autres volets, qui pourront être proposées suite aux discussions du comité d'experts et du club d'acteurs.

Outils et guides méthodologiques	
Porteur de l'action : à déterminer	Potentiel de réduction du gaspillage : notable
Public visé : toute la chaîne alimentaire, associations et collectivités	Effets induits : mise à disposition d'informations
Instrument : fiches-outils	Calendrier : 2013 pour lancement en 2014

2.2.6 Études et recherche

Parmi les thèmes envisageables pour des études et recherches, on peut noter le point suivant. Le couple produit alimentaire – emballages constitue un sujet à part entière, à appréhender sur des bases solides et étayées. Des études ont été faites ces dernières années²⁶. Il s'agit maintenant d'approfondir les recherches sur taille des produits, matériaux utilisés pour les emballages, vrac, etc. Cette action correspond aux pistes n° 6 et 12.

Étude sur le lien produit alimentaire/emballage	
Porteur de l'action : à déterminer	Potentiel de réduction du gaspillage : potentiellement notable
Public visé : industrie agroalimentaire	Effets induits : mise en lumière des potentiels
Instrument : étude	Calendrier : 2015

2.3 Possibles modalités de suivi des actions et d'amélioration de la connaissance

Il paraît à l'heure actuelle difficile de déterminer des objectifs chiffrés de réduction du gaspillage alimentaire. En effet, les chiffres disponibles sont pour la plupart des approximations, et un véritable état zéro reste à faire.

Toutefois, celui-ci ne sera réalisable qu'après la détermination d'une méthodologie commune à l'Union européenne (résultats du projet FUSIONS attendus pour 2016).

Mise en place d'indicateurs de suivi	
Porteur de l'action : à déterminer	Potentiel de réduction du gaspillage : limité
Public visé : toute la chaîne alimentaire	Effets induits : visibilité
Instrument : indicateurs	Calendrier : fin 2013

²⁶ Par exemple, celle du Conseil national de l'emballage : « [Prévention du gaspillage et des pertes des produits de grande consommation : Le rôle clé de l'emballage](http://www.conseil-emballage.com/Publications.aspx) » : <http://www.conseil-emballage.com/Publications.aspx>

CONCLUSION

Cette étude a permis, via une étude bibliographique et de nombreux entretiens avec tous les acteurs, de réaliser un tableau complet des connaissances actuelles et des pistes de progrès sur le gaspillage alimentaire.

Un éventail complet de mesures possibles pour lutter contre le gaspillage alimentaire a été dressé, les actions étant réglementaires ou de facilitation, transversales ou spécifiques à certains maillons de la chaîne alimentaire. Les pistes d'actions ont été analysées selon différents critères :

- ▲ Faisabilité de l'action, d'un point de vue technique et de maturité de réflexion
- ▲ Importance de l'action en termes d'impacts quantitatifs potentiels
- ▲ Effet qualitatif de l'action en termes de symbolique et de visibilité
- ▲ Coût économique estimé

Ces critères n'ont pas pu donner lieu à un chiffrage précis, ils doivent se comprendre comme une échelle d'analyse pouvant permettre de cibler les mesures et les actions potentiellement les plus efficaces.

Les principales propositions d'ordre réglementaire sont :

- ▲ Mise en place d'une « **loi du bon samaritain** » sur le don alimentaire clarifiant les responsabilités des personnes souhaitant donner leurs denrées alimentaires et les recevant (il existe actuellement un flou juridique qui démotive les donateurs potentiels qui pensent prendre des risques juridiques en donnant leurs denrées). Une telle loi a par exemple été mise en place en Italie ;

- ▲ **Renforcement de la formation spécialisée des cuisiniers concernant le gaspillage alimentaire** permettant de fournir à ces acteurs centraux les outils pour prendre en compte cette problématique, peu appréhendée pour le moment ;

- ▲ **Insertion de la thématique du gaspillage alimentaire dans les programmes de formation**, pour lier l'action pédagogique à celle menée par la cantine. Ainsi, les programmes d'éducation au goût notamment pourraient être enrichis d'activités touchant à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- ▲ **Clarification de l'interprétation du GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)** : Le secteur de la restauration collective, et plus particulièrement celui de la restauration scolaire doit appliquer les grammages indiqués par l'arrêté du 30 septembre 2011 et s'inspirer du GEM-RCN pour les produits alimentaires non traités dans cet arrêté. Il apparaît important de préciser la portée des recommandations du GEM-RCN, d'identifier les facteurs de gaspillage potentiel en raison d'interprétations non pertinentes et d'en clarifier les interprétations possibles.

- ▲ **Intégration de la thématique du gaspillage alimentaire dans le code des marchés**

publics afin que la lutte contre le gaspillage alimentaire prenne de l'ampleur et soit généralisée à tous les acteurs publics

⤴ **Indicateurs de gaspillage alimentaire dans la circulaire PAE (Plan Action Exemple)** pour s'assurer de l'harmonisation des pratiques en la matière et mesurer les progrès.

Les principales propositions d'ordre volontaire sont :

⤴ **Clarification des notions de DLC et DLUO** (Date Limite de Consommation et Date Limite d'Utilisation Optimale) nécessaire afin d'explicitier la distinction de manière compréhensible pour chacun, et éventuellement de proposer la diffusion de messages ciblés ou l'apposition d'un marquage volontaire ayant pour but d'éclairer le choix du consommateur.

⤴ **Mise en place d'un « club d'acteurs »** pour pallier le manque voire l'absence de communication des différents secteurs de la chaîne alimentaire, empêchant la compréhension des enjeux des uns par les autres.

⤴ **Elaboration d'un ensemble de guides de bonnes pratiques à tous les stades de la chaîne alimentaire**, pour but de fournir l'essentiel de l'information sur une thématique précise, et de faire état des pratiques innovantes, emblématiques et efficaces qui sont mises en œuvre sur le terrain.

⤴ Conclusion d'une série d'**accords volontaires** formalisant le passage à l'action concrète des professionnels

⤴ **Poursuite des campagnes de communication et de sensibilisation** en les accompagnant de campagnes plus ciblées ou locales des associations (encourager l'affichage de la monétarisation).

Ces mesures ont été analysées sous le seul angle de la prévention du gaspillage alimentaire. Il est possible que certaines d'entre elles impactent négativement d'autres aspects environnementaux notamment, ce point ne relevant pas du champ d'investigation de la présente étude.

Les propositions d'actions seront présentées au groupe de travail « Prévention des déchets » du Conseil National des Déchets. **Ces propositions ont vocation à constituer une base pour retenir certaines actions au sein du plan national de prévention des déchets**, dont l'élaboration commence et qui doit être conclu et notifié à la Commission européenne avant le 13 décembre 2013.

Leur mise en œuvre par les pouvoirs publics relève donc de leur intégration ou non au Plan national de prévention des déchets d'une part, et de leur reprise ou non dans le Programme national pour l'alimentation d'autre part.

APPENDICE :de juillet 2011 à juillet 2012 : une année riche en expériences et en initiatives

Les événements de l'année

Septembre 2011 : GEM-RCN « nouvelle version »

Afin d'aider les acheteurs publics à élaborer le cahier des charges de leurs contrats de restauration collective, le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) a établi une nouvelle recommandation relative à la nutrition²⁷, qui se substitue à la recommandation n°J3-99 du 6 mai 1999. Ce document constitue une série de recommandations validées par des experts, mais ne revêt aucun caractère obligatoire.

Les recommandations nutritionnelles couvrent toutes les populations, y compris la petite enfance et les personnes âgées en institution. Elles sont applicables quelle que soit la structure publique de restauration, qu'elle soit professionnelle, éducative, carcérale, militaire, de vacances ou de soins, et quel que soit le mode de gestion, régie ou externalisation.

Plusieurs points importants :

- ▲ La structure des repas, avec entrée, plat et accompagnement, produit laitier et/ou dessert
- ▲ Les modes de cuisson et d'assaisonnement, revoyant à la baisse les graisses saturées comme le beurre ou encore l'huile de palme et privilégiant l'huile d'olive et de colza. Les ajouts de sel et de sucre doivent également être diminués
- ▲ Les quantités servies, avec des grammages minimaux à respecter (exemple : les steaks hachés servis pour des enfants d'école élémentaire doivent peser au moins 70 g)
- ▲ La fréquence des plats servis, basée sur 20 repas.

L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des plats servis en restauration scolaire²⁸, s'appuie sur les recommandations du GEM-RCN. Ses dispositions sont obligatoires en milieu scolaire pour les grandes structures. Cet arrêté est applicable à partir du 1er septembre 2012 pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne.

Il est à noter que la quantité d'aliments consommée n'est pas nécessairement proportionnelle à la quantité d'aliments servie : la taille des portions servies doit être adaptée à l'âge afin de minimiser les restes dans l'assiette.

Ces grammages sont adaptés à chaque classe d'âge, ils sont nécessaires et suffisants. **//s**

²⁷ <http://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition-gem-rcn-completee-et-mise-a-jour-10-octobre-2011>

²⁸ http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Journal_Officiel-restauration_collective_cle0491e2.pdf

ne doivent donc pas être systématiquement abondés par les services de restauration, afin d'éviter toute dérive sur-alimentaire génératrice de surpoids et d'obésité, ainsi que de gaspillage.

Il est important que les personnels encadrant les repas des enfants soient formés, afin d'être particulièrement vigilants sur la taille des portions servies, et de veiller à adapter celles-ci aux besoins de chaque enfant.

Octobre 2011 : l'association britannique *Sustainable Restaurant, SRA*, (Restaurant durable) lance une campagne pour réduire le gaspillage alimentaire



L'association SRA a lancé une campagne pour inciter les clients à demander des « *doggy bags* » et encourager les restaurants à mettre leurs clients à l'aise pour ce faire. En effet un sondage récent a montré que 25 % des convives étaient trop embarrassés pour demander une boîte pour emporter leurs restes, et que 24 % croyaient, à tort, que cela était contraire aux règles d'hygiène et de sécurité. Les restaurateurs, de leur côté, craignaient d'être poursuivis en justice par des convives qui se seraient intoxiqués avec leurs restes. Or, en moyenne, un demi-kilo de nourriture est perdu par convive et par repas.

La campagne, baptisée « *Too Good to Waste* » a démarré avec 80 restaurants à Londres, dont un étoilé et plusieurs chaînes, dont Léon, 25 000 boîtes²⁹ en carton, biodégradables, leur seront remises.

L'opération vise à sensibiliser clients et restaurateurs, et à faire gagner de l'argent aux deux (restes à emporter pour les premiers, pas de coût d'élimination des déchets pour les seconds).

Par ailleurs, le SRA a constaté que la nourriture perdue lors du stockage et de la préparation, la collecte et l'élimination des déchets et la main-d'œuvre associée, pouvaient coûter 20 000£ par an à un restaurant. En conséquence, l'association aide également les restaurants à diminuer leurs déchets alimentaires (21T en moyenne par restaurant et par an). Un partenariat avec *Unilever Food Solutions*³⁰ a permis de mettre au point un outil, baptisé *Wise up on Waste Toolkit*, qui permet :

- ♣ de procéder à un audit de la cuisine pour savoir où et en quelle quantité apparaissent les déchets alimentaires
- ♣ de mieux acheter et stocker
- ♣ de planifier des menus à meilleur coût et moindre gaspillage.

²⁹ Les boîtes portent des conseils clairs en matière de sécurité alimentaire.

³⁰ www.unileverfoodsolutions.co.uk/our-services/your-kitchen/wiseuponfoodwaste/tools

Novembre 2011 : lancement de la Bourse aux dons³¹ par le ministre chargé de l'alimentation



A l'occasion de la grande collecte des banques alimentaires et de l'ouverture de la 27^e campagne des Restos du Cœur, le ministre de l'agriculture a mis en place une plate-forme internet pour favoriser la mise en relation entre associations caritatives et acteurs du secteur agroalimentaire.

L'idée d'une Bourse aux dons est née du constat suivant : nombreux sont les professionnels qui souhaitent faire des dons mais n'ont pas le temps ou les contacts afin de pouvoir réaliser ce projet. Et nombreux sont les associations caritatives ou les Centres communaux d'action sociale (CCAS) qui ont des besoins en denrées alimentaires mais n'ont pas le temps ou les contacts pour augmenter leur volume de denrées disponible.

Cette plate-forme interactive est entièrement dédiée à la mise en relation des associations caritatives ou des Centres communaux d'action sociale avec les professionnels souhaitant précéder à des dons en denrées alimentaires. Elle a rapidement été enrichie par la possibilité de réaliser des dons de transport et de dons de mécénat de compétences.

La Bourse aux dons a pour objectif de contribuer à la réduction des gaspillages et d'augmenter l'autonomie des associations qui ont besoin de grandes quantités de denrées alimentaires de qualité.

Janvier 2012 : présentation à la presse de l'empreinte environnementale³² du groupe ACCOR³³

En janvier 2011, le groupe ACCOR a lancé *Earth Guest Research*, première plateforme de connaissances partagées sur le développement durable dans l'hôtellerie, accessible à tous. De cette démarche est issue l'étude sur l'empreinte environnementale des 4 200 hôtels du groupe, basée sur des analyses de cycle de vie multicritères, et ciblée sur les émissions de gaz à effet de serre, les consommations d'eau et d'énergie, la pollution de l'eau et les déchets.

S'agissant de la consommation d'eau du groupe, il est apparu, à la surprise générale, que celle-ci provenait à 86 % de la nourriture consommée dans les hôtels. En conséquence, ACCOR a défini un plan de travail dédié à l'innovation dans la restauration afin de réduire le volume et l'impact de ses déchets alimentaires.

Janvier 2012 : ensemble réglementaire relatif à l'obligation de tri à la source des gros producteurs de bio-déchets

La loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement (loi dite Grenelle

³¹ <http://alimentation.gouv.fr/bourse-aux-dons>

³² www.accor.com/fr/developpement-durable/planet-21-research/empreinte-environnementale.html

³³ www.accor.com/fr/developpement-durable/planet-21-research/empreinte-environnementale.html

Il) a instauré une obligation de tri à la source et de valorisation des bio-déchets pour les personnes qui en produisent des quantités importantes. Les articles R.543-225 à 227 du code de l'environnement définissent le champ de cette obligation et précisent les conditions dans lesquelles il convient de la mettre en œuvre. L'arrêté du 12 juillet 2011³⁴ fixe les quantités de bio-déchets ou de déchets d'huiles alimentaires produites annuellement au-dessus desquelles leur producteur est soumis à l'obligation d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation.

Son entrée en vigueur est déclinée dans le temps en fonction du niveau de production de biodéchets, les seuils fixés étant dégressifs entre le 1er janvier 2012 et l'année 2016.

Du fait du niveau élevé des seuils de production pour les bio-déchets autres que les huiles lors des deux premières années (120 t/an en 2012 et 80 t/an en 2013), les hypermarchés seront alors quasiment les seules catégories d'établissements concernés, mais l'impact sur les commerces de taille inférieure et sur la restauration collective sera significatif dès 2013 et surtout à partir de 2014. La valeur de ces seuils en 2016 (10 t/an de bio-déchets et 60 l/an de déchets d'huiles alimentaires) correspond à cette date à une activité telle que l'obligation de tri des bio-déchets concernera alors un nombre élevé d'entreprises : on estime en effet que les moyennes surfaces alimentaires seront alors dans le cas général tenues de trier et de valoriser leurs bio-déchets, de même que les restaurants servant plus de 70 000 repas dans l'année.

La circulaire d'application du 10 janvier 2012³⁵ précise notamment :

□ Des ratios types de production de bio-déchets par repas préparé ou servi :

- ✦ 140g de bio-déchets par repas préparé et servi pour la restauration traditionnelle et thématique,
- ✦ 11g de bio-déchets par repas préparé en cuisine centrale,
- ✦ 125g de bio-déchets par repas servi pour les satellites de réchauffage scolaire,
- ✦ 43g de bio-déchets par ticket de caisse pour la restauration rapide.

□ Le fait que les sites de production de bio-déchets sont à considérer indépendamment (par exemple pour une chaîne de petits commerces alimentaires) sauf pour les entreprises d'entretien d'espaces verts. Concernant les marchés, la production de bio-déchets à considérer est celle de la totalité du marché et non celle de chaque vendeur. La collectivité responsable de la gestion du marché est détentrice des bio-déchets et devient donc responsable de la mise en place de conteneurs spécifiques aux bio-déchets et de la sensibilisation des vendeurs.

□ La valorisation attendue : pour les bio-déchets, il faut privilégier le retour au sol de la matière organique, sans interdire une valorisation matière ou l'utilisation en alimentation animale. Pour les huiles alimentaires, la valorisation privilégiée est la lipochimie ou leur transformation en un produit à usage énergétique.

³⁴ http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20110723&numTexte=4&pageDebut=12610&pageFin=12610

³⁵ http://circulaire.legifrance.gouv.fr/pdf/2012/01/cir_34512.pdf

Le Parlement européen a voté une résolution à l'intention de la commission européenne et des États membres, leur demandant d'élaborer des actions concrètes visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

La résolution rappelle que 16 millions d'habitants de l'Union dépendent de l'aide alimentaire et que 79 millions vivent sous le seuil de la pauvreté. Plusieurs pistes sont recommandées :

- ♣ sensibiliser les écoliers et les consommateurs
- ♣ simplifier les dates sur l'étiquetage et moduler la taille de l'emballage
- ♣ baisser les prix des produits à l'approche de la date de péremption
- ♣ introduire la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les marchés publics
- ♣ récupérer et distribuer gratuitement les invendus
- ♣ favoriser les circuits courts
- ♣ réduire les phénomènes de surproduction.

Mars 2012 : session sur le gaspillage alimentaire dans le cadre du processus thématique du 6^e Forum mondial de l'eau à Marseille



Après trois présentations introductives faites par Jan Lundqvist (SIWI), Barbara Burlingame (FAO) et Daniel Zimmer (Kic), trois tables rondes ont permis l'échange et la discussion entre acteurs et parties prenantes de l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Parmi les participants : des représentants de la Commission européenne, du Parlement européen, d'Accor, de Barilla, de Nestlé. Les participants ont ensuite travaillé par ateliers pour produire un ensemble d'idées et de solutions destinées à réduire le gaspillage alimentaire sous toutes ses formes.

L'idée a émergé de constituer une plate-forme d'acteurs de la chaîne alimentaire pour approfondir l'état des lieux, mieux quantifier, échanger des bonnes pratiques, faire de la recherche mutualisée. Les participants se sont mis d'accord pour continuer les travaux à la *World Water Week* (Semaine mondiale de l'eau) au mois d'août 2012 à Stockholm.

Mai 2012 : lancement de l'opération « Foyers témoins » de l'association France Nature Environnement³⁷

³⁶ www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P7-TA-2012-0014&language=FR

³⁷ <http://www.fne.asso.fr/com/dossierpresse/dp-gaspillage240512.pdf>

L'association France Nature Environnement (FNE) a réalisé fin 2011 une analyse d'échantillons de nos poubelles, qui révélait que nous gaspillons majoritairement des restes de repas (1/4 environ du gaspillage des ménages à la maison et hors foyer), des fruits et légumes (1/4 également), des produits entamés (1/5) et enfin, des produits encore emballés, du pain et des liquides alimentaires.

Source : FNE, Verdicté

Pour mieux comprendre les causes du gaspillage et identifier des pistes d'actions pour le réduire, les associations membres de FNE organisent, de mai à juillet 2012, des opérations-témoins de lutte contre le gaspillage alimentaire : des foyers témoins, des cantines témoins et des restaurants témoins.

Pour chaque opération la méthode est la même : après une phase de diagnostic permettant d'apprécier le gaspillage, ses diverses causes et les pratiques en place qui contribuent déjà à sa réduction, les structures accompagnées recherchent elles-même de nouvelles solutions pour le réduire davantage et s'engagent à en tester quelques-unes. À la fin de l'opération, un bilan est réalisé pour mesurer l'évolution du gaspillage et revenir sur la facilité d'adoption des nouvelles pratiques testées.

Afin de permettre la reproduction de ces opérations et la diffusion des bonnes pratiques constatées, une méthodologie de mesure bénéficiant du retour d'expérience d'autres opérations « pilotes » menées actuellement sera disponible à l'automne 2012.

Mai 2012 : réunion de la Fédération européenne des banques alimentaires en Lituanie³⁸

La réunion annuelle de la Fédération européenne des banques alimentaires (*European Federation of Food Banks, FEBA*) s'est tenue en mai 2012 à Vilnius, en présence de représentants de la Commission européenne, du Parlement européen et d'entreprises de l'agroalimentaire, afin de discuter le sujet des partenariats avec les acteurs de la chaîne alimentaire.

Compte tenu du nombre croissant de personnes en situation de pauvreté dans l'Union européenne (80 millions d'Européens vivent en dessous du seuil de pauvreté selon Eurostat), tous les participants sont tombés d'accord sur l'urgence de réduire le gaspillage alimentaire. En tant que partie intégrante de la chaîne alimentaire, les banques alimentaires seront impliquées dans le groupe de travail qui identifiera les actions à mettre en œuvre le plus rapidement possible. Une des actions envisagées est d'informer le public sur la différence entre date limite de consommation, imposée par la réglementation sanitaire, et la date limite d'utilisation optimale, qui garantit des qualités optimales.

La Commission réfléchit actuellement à la possibilité d'exempter plus de produits d'une date limite d'utilisation optimale. De plus, une banque de données des meilleures pratiques sera mise en ligne pour les États Membres, elle facilitera la communication entre les acteurs de la chaîne alimentaire et les banques alimentaires européennes.

D'autres sujets ont été évoqués : le besoin de clarifier les chiffres publiés sur le gaspillage alimentaire, en faisant la distinction entre surplus et pertes, produits jetés et produits utilisés à d'autres fins (biocarburants, alimentation animale, régénération du sol, etc.) ; le besoin d'un système pour localiser les produits récupérables, en fonction de leur origine géographique et du secteur d'activité. Les banques alimentaires ont insisté sur la pression que les coûts de la logistique exerçaient sur leur budget, et ont fait appel à des aides financières pour le transport

³⁸ <http://www.eurofoodbank.eu/portail/index.php?lang=en>

et/ou la transformation des produits reçus.

Le futur du PEAD (Programme européen d'aide alimentaire) a également été discuté. La Fédération plaide pour la création d'une nouvelle aide européenne pour remplacer le programme actuel qui se termine en 2013.

Mai 2012 : l'association d'entreprises OREE et INDIGGO lancent un concours de recettes zéro-déchet

Dans le cadre des 1ères rencontres européennes de la Prévention des déchets, INDIGGO en partenariat avec l'association Orée, propose aux entreprises et aux collectivités de se mobiliser contre le gaspillage alimentaire en participant à la deuxième édition du concours « Recettes zéro déchet ».

Le principe du concours est simple : une ou plusieurs personnes réalisent, au nom de leur collectivité ou de leur entreprise, deux recettes. La seconde est réalisée avec les restes de la première.

Pendant la semaine du goût, les deux recettes seront testées sur la base de critères d'évaluation élargis : production et valorisation des déchets (compostage, recyclage...), limitation des suremballages, coût et provenance des produits (agriculture biologique et locale, circuits de distribution biologiques), qualités gustatives, mobilisation autour du concours (sensibilisation des salariés et usagers...).

Mai 2012 : session annuelle du programme Interreg IVB « GreenCook »



Le projet Interreg est arrivé à mi-parcours, et permet de faire certains constats :

▲ Pour les cantines et restaurants :

L'apparition du gaspillage alimentaire dans les écoles a principalement lieu au niveau des repas chauds (France, Belgique, Royaume-Uni, Allemagne, Pays-Bas).

La mesure du gaspillage est une difficulté, car elle prend du temps mais aussi, car elle se fait dans des lieux non attrayants. L'estimation visuelle ne suffit toutefois pas, des mesures réelles sont nécessaires pour appréhender la problématique à partir d'une base objective.

Il semble peu probable de pouvoir mettre en place un outil de mesure qui s'adapte à tous les types de restaurants, en raison des différences de causes de gaspillage de nourriture qui sont très marquées selon la taille du restaurant mais également son public.

Les principales difficultés dans les cantines sont la variation énorme (taille, type, assortiment, etc.), la complexité des mesures de caractérisation du gaspillage (par exemple la viande dans la soupe) et le temps demandé au personnel.

▲ Pour la distribution :

Les principales difficultés tiennent aux relations entre maison mère et magasins locaux, aux arbitrages à faire entre analyse des données et compétitivité, faisabilité et temps à consacrer,

ainsi qu'à l'incertitude sur les bénéfices économiques à tirer.

L'approche distribution en grande surface par des circuits courts demande un approvisionnement différent des rayons, ce qui peut poser des problèmes au quotidien et nécessite un suivi plus rapproché de la part des dirigeants.

Les consommateurs n'ont pas conscience qu'ils jettent. Ils veulent que leur magasin soit exemplaire en la matière avant d'être eux-mêmes plus vigilants. 65 % des consommateurs pensent que les informations diffusées dans le magasin ne les influence pas, mais l'image du magasin est améliorée avec la campagne.

▲ Pour la consommation à domicile :

Il faut beaucoup d'efforts pour recruter des foyers volontaires dans l'expérimentation. De nombreux participants n'ont, par la suite, pas appliqué les conseils dans leur vie quotidienne.

Les consommateurs pensent souvent que bien qu'ils soient eux aussi à l'origine d'un certain gaspillage, les supermarchés, les restaurants et des cantines sont bien plus concernés. Ils estiment que les efforts individuels sont inutiles.

Les causes du gaspillage dépendent beaucoup du mode de vie. Chaque ménage est unique et a besoin d'une stratégie propre pour éviter le gaspillage.

Juin 2012 : Conférence d'Oslo « Atelier nordique sur le gaspillage alimentaire évitable dans le commerce, les hôtels-restaurants, les traiteurs et les cantines »³⁹

Parmi les interventions, trois témoignages particulièrement intéressants.

a) Le groupe norvégien NorgesGruppen et sa pyramide de la hiérarchie de la réduction du gaspillage alimentaire

NorgesGruppen est la première entreprise de distribution alimentaire en Norvège et le gaspillage alimentaire représente 2 % de son chiffre d'affaires. Elle a identifié ses priorités sous forme d'une pyramide inversée :

Vente et consommation :

- 1 – Prévention du gaspillage alimentaire du consommateur
- 2 – Réduction du gaspillage alimentaire dans les magasins
- 3 – Optimisation de la logistique et de la planification
- 4 – Réduction du gaspillage alimentaire dans la distribution

Don alimentaire :

- 5 – Faciliter la création de banques alimentaires
- 6 – Don alimentaire direct aux organisations caritatives

Alimentation animale :

³⁹ <http://ostfoldforskning.no/prosjektsider/75/nordic-workshop-on-avoidable-food-waste/presentations.aspx?id=832>

7 – Mettre en place un tri supplémentaire des fruits, légumes et pains

Recyclage et valorisation énergétique :

8 – Atteindre un taux élevé de tri du déchet alimentaire

9 – Promouvoir la digestion anaérobie (biogaz)

10 – Substituer le biogaz au diesel sur la flotte du groupe

11 – Établir un système de transport du déchet alimentaire propre au groupe

12 – Composter (en alternative au biogaz)

Incinération :

13 – Minimiser l'incinération du déchet alimentaire

14 – S'assurer qu'aucun déchet alimentaire ne va en enfouissement.

Dans les magasins, le déchet alimentaire est scanné et enregistré de la même façon que les ventes. NorgesGruppen considère que la coopération avec l'industrie alimentaire est nécessaire pour les enjeux qui ne sont pas liés à l'opérationnel quotidien, et que les magasins ne peuvent donc résoudre eux-mêmes :

▲ dates d'expiration trop courtes (il faut allonger la durée de vie des produits)

▲ tailles trop grandes des produits

▲ planification de l'inventaire et de la production.

b) « ForMat », un projet porté par l'industrie alimentaire pour quantifier et réduire le gaspillage sur toute la chaîne en Norvège

Une méthode de coopération a été développée pour permettre aux producteurs et aux distributeurs de travailler, sur une période de quatre ans, sur :

▲ la quantification et le reporting sur les niveaux de gaspillage alimentaire

▲ l'amélioration de l'emballage (mécanismes d'ouverture/fermeture)

▲ la révision des lignes directrices sur la durée de vie (les œufs par exemple, car il n'y a pas de cas de salmonellose en Norvège qui justifie de mettre une date limite sur les œufs)

▲ l'amélioration des procédures d'achat et des annulations par le partage des données tout au long de la chaîne de valeur.

c) La stratégie de réduction du gaspillage alimentaire du groupe Compass

Le groupe Compass a mis au point un programme pour mobiliser les salariés, encourager des comportements responsables et minimiser l'impact du gaspillage alimentaire, baptisé « Trim Trax », qu'il a déployé dans dix puis vingt pays. Les déchets alimentaires sont mesurés quotidiennement :

- ♣ à la production (coquilles d'œufs, grains de café, épluchures de carottes)
- ♣ restes des buffets (1kg par convive)
- ♣ articles périmés (contrôle de l'inventaire)
- ♣ autres (par exemple, groupes de produits).

Les résultats sont restitués sous forme de graphiques hebdomadaires et mensuels, avec l'objectif, en rendant le gaspillage visible, de mobiliser les salariés, de créer le changement et de passer rapidement à l'action. Un rapport mensuel sur le volume et la valeur monétaire (de 1 à 5 % des coûts) des déchets alimentaires est discuté lors de réunions avec les salariés.

Au Danemark, Compass a signé une charte avec le ministère de l'environnement, comportant un programme d'initiatives sur trois ans, un reporting sur un site dédié⁴⁰.

Juin 2012 : lancement par le WRAP de l'Accord de la restauration et des services (*Hospitality and Food Service Agreement*)⁴¹



Le WRAP (*Waste and Resources Action Program*) a identifié le secteur de l'hôtellerie et de la restauration comme pouvant largement contribuer à la réduction des déchets alimentaires et des emballages associés. En Grande-Bretagne, 260 000 établissements (depuis les cafés aux hôtels ou aux hôpitaux), ont servi en 2011 un peu plus de 8 millions de repas pour 43 millions de livres.

Des études ont montré que les hôtels, pubs, restaurants et ventes à emporter pourraient économiser 720 millions de livres par an en augmentant leur taux de recyclage et en réduisant le gaspillage alimentaire.

Un rapport de juillet 2011 estime que plus de 3,4 millions de tonnes de déchets en mélange (aliments, verre, papier et carton) sont produites par la restauration hors domicile chaque année, dont 1,6 million de tonne (48 %) est recyclé, réutilisé ou composté alors que 1,5 million de tonne (43 %) est éliminé (principalement en enfouissement). Par ailleurs, 600 000 tonnes de déchets alimentaires ont été jetés en 2009 dont les 2/3 auraient été mangés (400 000 tonnes) s'il y avait eu des portions adaptées, une meilleure planification et un meilleur stockage.

C'est pourquoi le WRAP, les organisations professionnelles et des experts ont élaboré un accord volontaire de la restauration et des services, avec deux objectifs majeurs :

- ♣ réduire le gaspillage alimentaire et celui des emballages associés de 5 % entre 2012 et fin 2015 ;
- ♣ accroître le volume de déchets alimentaires et d'emballages recyclés, méthanisés ou compostés, de 70 % d'ici 2015.

⁴⁰ www.mindremadspild.dk

⁴¹ <http://www.wrap.org.uk/content/hospitality-and-food-service-agreement-3>

En 2015, les entreprises signataires, qui représentent 25 % du secteur, auront économisé 76 millions de livres, 60 000 tonnes de ressources (aliments et emballages), 418 000 tonnes d'enfouissement et 570 000 tonnes de CO².

L'adhésion des entreprises à cet accord se fait selon des modalités définies en fonction de leur taille.

Juin 2012 : colloque ADEME « 1ères rencontres européennes de la prévention des déchets »⁴²

Devant un public d'acteurs impliqués dans la prévention des déchets en France et en Europe, une table ronde s'est tenue autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective⁴³.

Le secteur de la restauration collective doit relever de multiples enjeux : économiques, sanitaires, nutritionnels, sociaux et environnementaux. Le nombre de repas servis est en constante augmentation et représente actuellement 4 milliards de repas par an, soit 100 repas/an/personne. Le programme national pour l'alimentation consacre plusieurs de ses actions à ce secteur d'importance et notamment à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plusieurs acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont témoigné dans le cadre de la table ronde.

Dans le cadre de l'Agenda 21 mis en place en place depuis 2007 avec l'aide du C.P.I.E Bresse Jura, la cantine du collège Jules Grévy de POLIGNY a pesé sur une semaine les produits bruts non transformés en les comparant à la masse de déchets après consommation. À la fin de cette étude, il a été possible de constater que lorsque le menu est apprécié 10 à 15 % de déchets sont produits alors que cette production représente 15 à 20 % lorsque le repas est moins apprécié. Par ailleurs, la moitié de ces déchets est compostée avec l'aide des élèves au sein de l'établissement puis valorisée avec l'aide d'un professeur de S.V.T dans le cadre de l'accompagnement éducatif sur le jardin pédagogique. Il est important de noter que ce résultat a été obtenu à coût identique. Le chef de la cuisine du collège a rédigé une charte intitulée « Les dix commandements d'un chef engagé »⁴⁴.

La Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt (DRAAF) des Pays de Loire a entrepris à partir d'avril 2010 de récolter auprès du Marché d'Intérêt National (MIN) du Val de Loire à Angers les produits que les professionnels ne peuvent pas vendre à leurs clients parce que ces denrées ne supporteraient pas un séjour prolongé en étalage ou qu'ils arrivent à une maturité telle que des manipulations nombreuses les détérioreraient. Les trois réseaux majeurs de l'aide alimentaire (Banque Alimentaire, Restos du Cœur et Secours Populaire) ont été contactés pour recevoir ces produits, les trier et les redistribuer. Dans un souci de neutralité et compte tenu de leur inexpérience et de leurs charges de travail respectives, ces trois associations ont refusé cette mission, préférant l'intervention d'une tierce association spécialisée dans l'insertion. Ainsi les « Jardins de Cocagne » ont hérité de cette tâche plus en corrélation avec leur activité d'insertion par le maraîchage.

⁴² <http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?id=81285&p1=1&ref=17205>

⁴³ http://www.ewwr.eu/sites/default/files/Recueil%20Rencontres%20Pr%C3%A9vention_0.pdf

⁴⁴ Voir l'annexe 1

Juillet 2012 : le nouveau règlement du Bocuse d'Or intègre la prévention du gaspillage alimentaire



Fondé par Paul BOCUSE en 1987, le Bocuse d'Or est un concours gastronomique qui emprunte les codes des événements sportifs. Dans une arène gastronomique, sont réunis 24 jeunes chefs des cinq continents, qui réalisent en public les plats qui seront départagés par leurs pairs emblématiques.

Les prétendants au titre de meilleur cuisinier du monde 2013 devront intégrer dans leur prestation une attitude éco-responsable et le jury pénalisera notamment le gaspillage alimentaire. Le nouveau jury cuisine pénalisera le gaspillage, le non-respect de l'hygiène, le manque de cohésion de l'équipe. Le total de cette note représentera 20 % de la note globale.

Juillet 2012 : présentation de l'étude Barilla⁴⁵ à Bruxelles



Le Centre Barilla⁴⁶ pour la Nourriture et la Nutrition a appelé l'Europe à lutter contre le gaspillage à la présentation de son étude « *Food Waste : Causes, Impacts and Proposals* » (Gaspillage alimentaire : causes, impacts et propositions).

Le 11 juillet 2012, 200 représentants d'institutions publiques, de fédérations professionnelles, d'entreprises, d'universités et de la société civile ont participé à deux tables rondes à Bruxelles :

- ▲ « Lutter contre le gaspillage alimentaire : une vision de la chaîne d'approvisionnement », rassemblait des producteurs, des distributeurs et des associations pour formuler des solutions pratiques,
- ▲ « Le défi politique : la perspective de l'Union européenne », réunissait des représentants des institutions européennes afin de discuter des mesures à envisager au niveau européen pour atteindre l'objectif de la Commission de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2020.

Des chefs de l'Académie de Barilla ont ensuite montré comment faire une cuisine de qualité en utilisant les restes et en tirant un parti maximum des produits.

Septembre 2012 : élaboration du Guide : « Prévenir, trier et valoriser les bio-déchets des gros producteurs »

Pour faciliter la mise en œuvre de l'obligation nouvelle de valorisation des bio-déchets, trois guides sont envisagés : deux guides spécifiques dédiés respectivement au commerce alimentaire et à la restauration, plus un guide « tronc commun » reprenant les informations

⁴⁵ <http://www.barillacfn.com/fr/position-paper/pp-spreco-alimentare-cause/>

⁴⁶ Le Barilla Centre for Food and Nutrition est un groupe de recherche porté par l'entreprise italienne Barilla.

utiles pour toutes les professions.

Un volet Prévention (réduire la production de bio-déchets) est prévu, avec les problématiques suivantes :

- ▲ qu'est-ce que la prévention ?
- ▲ comment identifier les actions de prévention les plus intéressantes ? comment les lancer ?
- ▲ les actions : actions en direction des fournisseurs (achats, transports) ; conservation des produits ; mieux exploiter les produits (préparation, etc.) ; actions en direction des consommateurs/clients (sensibilisation, etc.) ; dons de produits pour l'alimentation humaine, pour l'alimentation animale).

Septembre 2012 : démarrage du projet européen FUSIONS

Suite à un appel d'offres lancé par la Commission européenne, un consortium piloté par l'université de Wageningen (pays-Bas) est chargé d'une étude se déroulant de 2012 à 2016, baptisée FUSIONS, *Food Use for Social Innovation by Optimising waste prevention Strategies*).

L'objectif général du projet est d'apporter une contribution majeure à l'harmonisation du contrôle du gaspillage alimentaire, à la faisabilité des mesures d'innovation sociétale pour mieux utiliser les aliments dans la filière alimentaire, ainsi qu'au développement d'une politique commune en matière de gaspillage des aliments au sein de l'UE des 27. La plateforme FUSIONS devrait aider les acteurs clés à réduire de moitié le gaspillage d'aliments et de 20 % l'utilisation des matières premières dans la filière alimentaire européenne d'ici 2020.

Les objectifs de l'étude sont :

- ▲ obtenir des données fiables et des sources d'information et mettre au point des critères de suivi du gaspillage alimentaire pour permettre son évaluation quantitative
- ▲ cartographier et modéliser les tendances actuelles de l'innovation sociétale dans la chaîne alimentaire
- ▲ mettre en place des plate-formes de parties prenantes en Europe, aux niveaux régionaux et nationaux, basées sur des structures existantes ou à créer
- ▲ faciliter les échanges entre acteurs
- ▲ construire du consensus et développer des recommandations sur les bonnes pratiques et les mesures innovantes pour la prévention du gaspillage alimentaire.

Les études de l'année

Juin 2011 : guide de l'ADEME Rhône-Alpes sur les déchets alimentaires⁴⁷ : premiers pas vers la réduction et la valorisation

Afin d'encourager et de faciliter l'engagement des coopératives, maraîchers, établissements de restauration, campings, et distributeurs dans une démarche de réduction et de valorisation des déchets alimentaires, l'ADEME Rhône-Alpes a élaboré une boîte à outils permettant à ces acteurs d'appréhender les étapes clés de la démarche qui a pour but de :

- réduire la production de déchets en volume ou en poids,
- organiser le tri des déchets sur site,
- trouver des filières de valorisation spécifiques et appropriées.

Une fiche d'auto-diagnostic⁴⁸ permet à l'acteur de se situer au sein des producteurs de bio-déchets, afin d'évaluer les actions et les solutions qu'il peut mettre en œuvre, selon une méthodologie détaillée.

Septembre 2011 : étude ALBAL sur le gaspillage alimentaire dans les foyers

L'enquête réalisée par l'institut de sondage TheConsumerView pour l'enseigne ALBAL dans sept pays européens montre que 21 % du volume de nourriture achetée par les Français est jeté⁴⁹, soit 5,6 millions de tonnes globalement, ou 90 kg par habitant. Cela correspond à 26,7 milliards d'euros, ou 429 € par habitant, soit 22 % des dépenses consacrées à l'alimentation.

Le rapport estime que 3 millions de tonnes, soit 53 % du total, sont du déchet évitable. 1,568 millions de tonnes gaspillées ont pour origine un stockage inapproprié, et 1,300 millions de tonnes une mauvaise planification des achats. Enfin, 0,6 millions de tonnes d'aliments sont encore intacts dans leur emballage.

Les Franciliens seraient les plus gros gaspilleurs, avec 114,5kg jetés par an et par habitant, tandis que les Normands et les Bretons sont en dessous de la moyenne, avec 81,8kg par an.

Plus de 50 % des déchets alimentaires sont constitués de fruits et légumes, suivis par les plats faits maison et les plats préparés. Les 5,6 millions de tonnes jetées se décomposent en effet de :

- ♣ fruits et légumes : 3,02 millions de tonnes (54 %)
- ♣ plats faits maison et plats préparés : 0,84 millions de tonnes (15 %)
- ♣ boulangerie-pâtisserie : 0,67 millions de tonnes (12 %)
- ♣ produits laitiers : 0,62 millions de tonnes (11 %)
- ♣ viande et poisson : 0,45 millions de tonnes (8 %).

Pour sensibiliser les consommateurs, ALBA a mis en ligne une page Facebook intitulée

⁴⁷ <http://rhone-alpes.ademe.fr/sites/default/files/files/DI/D%C3%A9chets/guide-dechets-alimentaires.pdf>

⁴⁸ <http://rhone-alpes.ademe.fr/sites/default/files/files/DI/D%C3%A9chets/autodiagnostic-guide-dechets-alimentaires.pdf>

⁴⁹ Alors que les Français estiment ne jeter que 6% de leurs achats.

« Save Food, préservons nos aliments », offrant des vidéos d'animation sur la réduction du gaspillage alimentaire. L'enseigne reverse 50 cents par connexion au réseau des banques alimentaires, à concurrence de 10 000€.

Septembre 2011 : publication du guide du DEFRA sur les dates limites alimentaires (« Guidance on the application of date labels to food »)⁵⁰

Ce guide, à l'usage de la distribution et du commerce, a pour objectif de mettre fin à la confusion induite par les dates inscrites sur les emballages des produits alimentaires.

Afin de diminuer le gaspillage alimentaire au niveau des foyers, les mentions « *sell by* » et « *display until* » ne seront plus utilisées. Seules resteront les mentions « *use by* » et « *best before* », équivalent respectivement à la date limite de consommation (DLC) et à la date limite d'utilisation optimale (DLUO).

« *Use by* » signifie que la nourriture pourrait ne plus être saine après cette date, et concerne par exemple les fromages à pâte molle, le saumon fumé et les plats préparés.

« *Best before* » indique que le produit sera peut-être moins goûteux, mais toujours comestible ; sont concernés les biscuits, confitures, cornichons, chips, et les conserves.

Le guide a été conçu par le ministère de l'Environnement, de l'alimentation et des affaires rurales (DEFRA), en coopération notamment avec l'industrie alimentaire et des associations de consommateurs. Il a pour but d'aider les entreprises à choisir entre l'apposition d'une DLC et d'une DLUO : il est en effet impératif que l'une des deux figure sur le produit (ou son emballage), mais le choix se fait sur des critères techniques et revient donc à l'industriel.

Novembre 2011 : étude du ministère chargé de l'alimentation « Pertes et gaspillages alimentaires, Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective »⁵¹

Il ressort de cette étude que, en ce qui concerne la restauration commerciale, si la restauration rapide est peu concernée par le gaspillage alimentaire, les restaurants traditionnels et gastronomiques ont les plus grosses pertes, avec 230g de denrées perdues ou gaspillées par personne et par repas. Les principales causes identifiées sont la difficulté à estimer les commandes en amont et à gérer les stocks, les minima de commandes imposés par certains fournisseurs, les règles strictes de sécurité sanitaire et les manières de cuisiner.

Pour ce qui est de la restauration collective (167 grammes par repas et par personne), les plus grosses pertes se situent chez les patients en court séjour à l'hôpital. La restauration collective des établissements de santé et médico-sociaux est confrontée à différentes difficultés, notamment :

- ⤴ la grande variété des profils nutritionnels à satisfaire (souvent une trentaine de profils différents)
- ⤴ le peu de temps pour se restaurer

⁵⁰ <http://www.defra.gov.uk/food-farm/food/labelling/>

⁵¹ http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Pertes-gaspillages_RAPPORT270112_cle02c35d.pdf

▲ la présentation et la qualité des plats

▲ les difficultés des patients pour se nourrir

Du côté restauration scolaire, les meilleurs élèves sont les écoles primaires. Au collège et au lycée, on surévalue souvent les quantités à préparer, et on peine à satisfaire des convives aux préférences disparates et qui manquent souvent de temps pour déjeuner. Enfin, les restaurants d'entreprise gaspillent moins (125g par personne et par repas).

Dans la grande distribution, l'importance du gaspillage est directement corrélée à celle du chiffre d'affaires et du nombre de salariés (moyenne : 197T/établissement/an). Les métiers de bouche gaspillent quant à eux 2,6T par établissement et par an.

L'étude propose la mise en place de mesures vers deux types d'acteurs (les pouvoirs publics et les professionnels), avec une classification selon les trois domaines d'intervention :

□ mieux connaître

□ prévenir à la source

□ sensibiliser.

Décembre 2011 : « *Investigation into the Possible Impact of Promotions on Food Waste* »⁵² (Enquête sur l'impact possible des promotions sur le gaspillage alimentaire) du WRAP



Après le dépassement des dates limites et un mauvais stockage des aliments, les promotions en magasin sont souvent citées comme le troisième facteur de gaspillage alimentaire. L'étude pilotée par le WRAP a cherché à objectiver le lien possible entre promotions et gaspillage du consommateur.

Un premier constat : en raison de la crise économique, le consommateur cherche à retirer le maximum de valeur des promotions, en consommant les produits sans attendre pour concrétiser l'économie, et en repoussant la date de ses prochains achats.

Un deuxième constat : les produits qui font le plus souvent l'objet de promotions, à savoir le yaourt et le jus de fruit réfrigéré, sont des produits à durée de vie plutôt longue (respectivement deux et trois semaines). D'autres produits de promotion ont une durée de vie plus courte (pain tranché, repas préparés, poulets), mais ils portent sur leur emballage des consignes de congélation. Bénéficier d'une promotion sur ces deux catégories ne conduirait donc pas à plus de gaspillage si le consommateur respecte les dates limites de consommation ou de congélation.

Un sondage a été réalisé auprès des consommateurs ayant acheté en promotion des produits connus pour leurs taux habituellement élevés de gaspillage. Les niveaux de gaspillage indiqués par les consommateurs, différents selon les produits (plus élevés pour les pommes et le pain que pour le jambon, les tomates et le yaourt), étaient significativement inférieurs aux niveaux moyens identifiés dans d'autres études.

La conclusion du WRAP est qu'il appartient aux industriels et aux distributeurs d'encourager

⁵² www.wrap.org.uk/content/investigation-possible-impact-promotions-food-waste-0

et de faciliter chez les consommateurs les comportements les plus à même de limiter le gaspillage sur les promotions : congélation des produits frais, attention portée aux dates limites et composition des menus en conséquence, voire partage de la promotion avec famille ou amis.

Cette conclusion a été portée à la connaissance des signataires du *Courtauld Commitment*. Différents biais ayant pu influencer les résultats, des méthodologies alternatives seront recherchées pour mieux déterminer l'impact potentiel des promotions sur le gaspillage, y compris en remontant vers l'amont de la chaîne alimentaire.

En France, l'Unité mixte de recherche Marchés, organisation, institutions et stratégies d'acteurs du CIRAD a mis en ligne en juillet 2012 une proposition de thèse sur l'impact des promotions sur le comportement de gaspillage, qui cherche à apprécier l'effet des stratégies des distributeurs sur le gaspillage⁵³.

Mars 2012 : Avis du Conseil national de l'alimentation (CNA) sur l'aide alimentaire et l'accès à l'alimentation des populations démunies en France⁵⁴

Dans le panorama qu'il dresse sur l'aide alimentaire en France, le Conseil national de l'alimentation a notamment examiné l'implication des acteurs économiques.

Les agriculteurs et coopératives peuvent donner des produits bruts invendus, mais ceux-ci sont difficiles à gérer : les approvisionnements sont aléatoires, les fruits et légumes demandent un tri important, la transformation et le conditionnement de ces produits requièrent une organisation et une gestion spécifique. Des initiatives pour dépasser ces obstacles ont émergé, telles que les chantiers d'insertion de valorisation des produits bruts invendus animés par l'ANDES (avec les marchés d'intérêt national), la Fédération des paniers de la mer, les Jardins de la Méditerranée, les Jardins de Cocagne, etc.

Les produits de retrait font en partie l'objet de distribution gratuite. Les retraits étant très encadrés au niveau européen et national, les quantités données sont limitées (et bien sûr aléatoires) :

▲ 2 280 tonnes de fruits et légumes en 2010 (41 % d'endives, 33 % de pommes et 24 % de chou-fleur),

▲ 191 tonnes de produits de la pêche (la majorité des retraits de la pêche allant à l'alimentation animale).

Les producteurs de lait peuvent offrir jusqu'à 3 000 litres de lait par an, que les laiteries transporteront vers les entreprises qui les transforment en lait de consommation, beurre ou poudre de lait, remis aux associations caritatives, qui paieront les frais de transformation ou d'emballage.

Les industriels de l'alimentaire peuvent donner des surplus liés à un changement de packaging, à un changement de recette, à des invendus, à un changement de gamme, à l'arrêt de commercialisation d'un produit, à des fins de stocks ou de promotion dont la DLUO est trop proche pour être distribués.

⁵³ Ainsi qu'une proposition de thèse sur l'influence de différents biais comportementaux, du contexte de consommation (en foyer et hors foyer) et de la culture sur le comportement de gaspillage alimentaire – typologie des comportements et propositions d'actions.

⁵⁴ www.cna-alimentation.fr/index.php?option=com_content&task=view&id=1&Itemid=55

Les enseignes de la grande distribution donnent principalement les produits arrivant à J- 2 ou -3 de la DLC.

Le CNA a identifié les principaux freins au don des industries alimentaires et les distributeurs :

- ▲ La réglementation européenne prévoit que les denrées alimentaires d'origine animale (qui font partie de la catégorie 3, ne présentant pas de risque sanitaire), une fois retirées des rayons, ne peuvent être destinées à la consommation humaine⁵⁵ et doivent être détruites⁵⁶,
- ▲ Pour les produits portant une DLC, il faut tenir compte du délai de remise au bénéficiaire final, afin que ce dernier ne soit pas destinataire d'un produit périmé ; en ce qui concerne la DLUO, les règles sont plus souples pour les associations que pour les distributeurs, qui ne peuvent vendre de produit dont la DLUO est dépassée,
- ▲ La non conformité d'étiquetage (par exemple étiquette en langue étrangère) conduit à détruire des denrées qui auraient pu être données,
- ▲ La coordination est insuffisante au niveau local, et les acteurs économiques soit ne connaissent pas les associations, soit sont l'objet de sollicitations d'associations concurrentes (la Bourse aux Dons mise en place par le ministère de l'agriculture permet désormais une mise en relation en temps réel entre entreprises et associations, et une initiative comme FONDALIM Bourgogne permet de mobiliser les PME alimentaire de la région⁵⁷).

Parmi ses recommandations, le Conseil national de l'alimentation recommande aux entreprises de la chaîne alimentaire d'ouvrir aux bénévoles des associations d'aide alimentaire les actions de formation destinées à leurs salariés sur les questions d'hygiène, de traçabilité, d'équilibre alimentaire ou de logistique. Il recommande également l'actualisation du guide de bonnes pratiques de l'aide alimentaire ANIA-FCD, ainsi que sa promotion auprès de leurs adhérents.

Mai 2012 : Étude sur l'identification des freins et des leviers des dons des industries agroalimentaires et des distributeurs aux associations caritatives pour l'aide alimentaire (DRIAAF et Agro Campus Ouest)

Cette étude, consacrée au don alimentaire en Île-de-France, conclut sur un ensemble de recommandations destinées aux acteurs du don alimentaire.

Parmi celles-ci :

- ▲ Former les bénévoles à la prospection des entreprises et aux règles de l'hygiène alimentaire

⁵⁵ Elles pourraient être utilisées dans l'alimentation animale, après application d'un traitement approprié dans des installations de transformation agréées.

⁵⁶ A l'exception des viandes préemballées.

⁵⁷ La FFBA (fédération française des banques alimentaires) va mettre en place également un système interne de mutualisation des dons, qui permettra aux entreprises de mettre à disposition sur une plateforme Internet les informations concernant les produits qu'elles veulent donner.

- ⤴ Informer les entreprises alimentaires sur les intérêts du don (défiscalisation, diminution du bilan carbone, meilleure image, pas de coût d'élimination, responsabilité transférée à l'association⁵⁸) ; est citée la charte élaborée par le pôle offre alimentaire de la DRAAF Pays de la Loire, qui permet à ses signataires de progresser dans la compréhension et la coopération mutuelles
- ⤴ En restauration collective, ne prendre les yaourts ou crèmes dessert qu'à la fin des repas, pour être certain qu'ils seront mangés, sinon la rupture de la chaîne du froid oblige à les jeter
- ⤴ Améliorer la déduction fiscale sur le don en intégrant la main d'œuvre (temps de travail passé à trier les denrées à donner)
- ⤴ Recenser les structures d'aide alimentaire par région, afin de disposer d'une carte des antennes de distribution alimentaire avec leurs coordonnées et leurs modes de distribution.

Juin 2012 : Helping Consumers Reduce Food Waste – A Retail Survey 2011/WRAP (Comment aider les consommateurs à réduire le gaspillage alimentaire)⁵⁹



L'étude pilotée par l'agence britannique de lutte contre le gaspillage (WRAP) montre qu'une plus grande disponibilité de petites tailles d'emballage, des dates limites plus compréhensibles et une meilleure aide au stockage aident les consommateurs à réduire les 15 millions de livres de nourriture qu'ils jettent annuellement. 20 000 produits issus de 20 catégories où le gaspillage est traditionnellement élevé ont été examinés.

Parmi les conclusions positives de l'étude :

- ⤴ on trouve de plus en plus des tailles plus petites d'emballages de pommes de terre, lait, sauces, pain, rolls, etc.
- ⤴ près de la moitié des paquets sont désormais refermables
- ⤴ 96 % des produits passés en revue offrent des conseils de stockage
- ⤴ de nouvelles étiquettes précisent que le consommateur n'a pas besoin de congeler les produits le jour de l'achat, mais à n'importe quel moment avant la date « *use by* »
- ⤴ moins d'un tiers des produits porte la date « *use by* ». Il n'y a plus de date « *sell by* » ni « *display until* ».

⁵⁸ Sauf en cas d'alerte sanitaire.

⁵⁹ www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/240412%20Retailer%20review%202011.pdf

▲ plus de 95 % des paquets de *cheddar*⁶⁰ portent une date « *best before* » (en 2009, ils portaient une date « *use by* »).

Parmi les recommandations :

- ▲ mettre sur le marché plus de salades emballées en petits emballages (150g, 100g, et au-dessous)
- ▲ mettre sur le marché plus de pain pré-emballé en petits emballages (800g, 400g, et au-dessous)
- ▲ limiter les promotions, qui ont augmenté pour certains produits (poulet, fromage, pommes, jambon) entre 2009 et 2011
- ▲ préciser sur l'emballage ce qui peut être congelé, et comment, encourager la cuisine en lots grâce à la congélation (cuisiner une fois, manger deux fois)
- ▲ indiquer sur l'emballage le mode de stockage du produit (par exemple pour les pommes de terre : conserver dans un endroit frais et sombre), et la température de conservation s'il doit être mis au réfrigérateur.

Juillet 2012 : le Barilla Center for Food and Nutrition présente à Bruxelles son étude « Food Waste : Causes, Impacts and Proposals » (Gaspillage alimentaire : causes, impacts et propositions)



Le BCFN (Centre Barilla pour l'alimentation et la nutrition) propose une différenciation entre :

- ▲ « Food losses » (pertes alimentaires), les pertes qui se produisent en amont de la chaîne alimentaire, principalement pendant les phases de semis, culture, récolte, traitement, stockage et première transformation agricole ;
- ▲ « Food waste » (gaspillage alimentaire), les déchets survenant au cours de la transformation industrielle, de la distribution et de la consommation finale.

Concernant les déchets domestiques uniquement, l'utilisation de diverses sources statistiques nationales (qui ne sont pas toujours strictement comparables) indique que chaque personne gaspille, en moyenne, par an : 110 kg de nourriture comestible aux États-Unis, 108 en Italie, 99 en France, 82 en Allemagne et 72 en Suède.

L'étude se termine par un appel aux gouvernements, institutions, producteurs, transformateurs et distributeurs de la chaîne alimentaire à donner la priorité à sept points :

- ▲ définitions et métrique communes
- ▲ comprendre les causes
- ▲ réduire pour récupérer

⁶⁰ Fromage typiquement anglais.

- ♣ réutiliser
- ♣ priorité politique
- ♣ coopérer pour économiser
- ♣ informer pour éduquer.

Septembre 2012 : Étude sur le vrac, réalisée par Graines de changement avec l'ADEME

La vente en vrac n'est pas encore très développée et représente une faible partie des ventes totales de produits.

L'étude répertorie et analyse dans le monde différentes initiatives de vente en vrac de produits alimentaires (secs, liquides, frais), détergents et cosmétiques. S'appuyant sur des entretiens avec des professionnels du vrac et des experts scientifiques et techniques, elle formule des premières conclusions sur quatre thématiques identifiées :

- ♣ Environnement : le vrac permet de diminuer le poids des déchets d'emballage par comparaison au préemballé. Le manque de données objectives et généralisables sur l'ensemble de la chaîne des produits ne permet cependant pas d'en évaluer l'impact précis.
- ♣ Économie : les produits en vrac sont moins chers pour les consommateurs. Cependant, la construction du prix de ces produits reste opaque et ne permet pas d'émettre d'hypothèse sur le coût réel du vrac pour les professionnels.
- ♣ Réglementation : il n'existe pas de corpus réglementaire spécifique sur la distribution en vrac. Les professionnels doivent suivre et interpréter les règles applicables par ailleurs..
- ♣ Sécurité sanitaire : il n'a pas été relevé de problème sanitaire attribuable à la distribution en vrac. Cependant, les risques semblent plus critiques pour les produits alimentaires frais et les cosmétiques à forte teneur en eau, très sensibles aux contaminations.

De bonnes pratiques des professionnels pour gérer et entretenir le rayon vrac au quotidien sont essentielles pour assurer le succès du rayon et limiter les risques sanitaires.

ANNEXES

Annexe 1 : Liste des entretiens

3 décembre 2010 : Commission européenne – DG Environnement – Patrice GRUSZKOWSKI (expert national détaché); Gilles VINCENT (chef d'unité)

18 janvier 2010 : Agro Paris Tech – Karine BOQUET (responsable du département agro-alimentaire)

4 février 2011 : Biens Communs - Anne Tison (directrice consultante)

14 février 2011 : ENVA - François BOLNOT (maître de conférence à l'école nationale vétérinaire de Maison Alfort, spécialiste de la sécurité sanitaire des carnés)

15 février 2011 : pouvoirs publics Angleterre - Karen LEPPER (DEFRA) ; Marc OWEN (DEFRA) ; Richard SWANNELL (WRAP)

14 mars 2011 : Mairie de Paris - Lise DANO (Responsable de la division éco-développement Agence d'écologie urbaine)

24 mars 2011 : association AGORES - Christophe HEBERT (président)

4 avril 2011 : ESSEC - Chaire produits de grande consommation - Rémy GERIN, directeur pédagogique

4 avril 2011 : FNSEA - Louis CAYEUX (sous-directeur développement durable) ; Bernard ESNAULT (département économie et développement durable)

7 avril 2011 : FCD – Mathieu PECQUEUR (conseiller en charge des filières agricoles)

22 avril 2011 : Mairie de Paris – Mathias GALERNE (Chef de la Section Prospective Technique et Politique de Gestion des Déchets)

24 mai 2011 : Commission européenne - DG SANCO - Birgit van TONGELEN, Policy Officer

13 juillet 2011 : ANIA – Cécile RAUZY (Chef de projet qualité-nutrition), Carole FONTA (chef de projet développement durable), Patrice ROBICHON

19 juillet 2011 : CNE – Bruno SIRI (Délégué général), Michel FONTAINE (Président)

19 août 2011 : DGAL – Gaëlle PION, Laure SOULIAC, Annie SOYEUX

25 août 2011 : GECO – Brigitte TROËL (Déléguée générale)

25 août 2011 : FNE – Loïc GERLAND (chargé de mission prévention des déchets), Laureline BOURIT (chargée de mission prévention et gestion des déchets)

3 octobre 2011 : UNAF – Simone SITBON

3 octobre 2011 : SNRTC – Agnès THEODOSE (Secrétaire générale) ;Groupe FRERES BLANC – Benjamin THIEULOT (service hygiène et qualité)

10 octobre 2011 : PERIFEM – Sophie GILLIER (chargée de mission environnement, nouvelles technologies et multimédia)

15 novembre 2011 : Expermeals &Ypole

30 novembre 2011 : NEOrestauration

5 décembre 2011 : GreenCook – Sophie MARGULIEW

5 décembre 2011 : ORDIF – Helder DE OLIVEIRA (directeur)

27 février 2012 : REFEDD – François HERPERS (Délégué général), Marion PETITDEMANGE (responsable projet alimentation)

9 mars 2012 : RESEDA – Bénédicte RENAUD (directrice)

15 mars 2012 : Herbert AICHINGER (Commission européenne, DG Environnement), Benoît HERRMANN (ACCOR, direction du développement durable), Luca RUINI (Barilla)

19 mars 2012 : ECO2DISTRIB – Xavier MASSELIN (Président), Jean-Jacques DURUPT

22 mars 2012 : ADEME – Lydie OUGIER, Antoine VERNIER

11 avril 2012 : FNE – Loïc GERLAND (chargé de mission prévention des déchets), Laureline BOURIT (chargée de mission prévention et gestion des déchets)

4 mai 2012 : Graines de changement – Sabine GAGNIER, Anne BARBARIT

10 mai 2012 : GreenCook – Sophie MARGULIEW, Nathalie RICAILLE ; GreenTag ; École des consommateurs / Conseil Régional Nord-Pas-de-Calais

25 mai 2012 : DGAL – Laure SOULIAC, Perrine COULOMB

29 mai 2012 : COJEAN – Florence COLONNA (directrice développement durable)

1er juin 2012 : ADEME – Lydie OUGIER, Antoine VERNIER

4 juin 2012 : ELIOR – Élisabeth DERANCOURT (responsable développement durable) et Bruno PISON (responsable DD de la division enseignement)

5 juin 2012 : Collège Jules Grévy POLIGNY – Jacques RENAUD (Principal), Jean-François RICHARD (C.P.E et coordinateur Agenda 21), Christophe DEMANGEL (chef cuisiner), Romuald FASSET (M.O.F 2004), Cyril TERRIER (professeur de S.V.T) ; CPIE Bresse du Jura – Fabien LEPRINCE (maître composteur), Bénédicte JORCIN, Yannick BOYER et Aurélie BEYSSAC

6 juin 2012 : CG-PME – Chantal RICHARDEAU

6 juin 2012 : De mon assiette à notre planète – Anne-Didier PETREMANT

4 juillet 2012 : FFBA – Arnaud CLEVY (service hygiène et sécurité des aliments)

Annexe 2 : Rappel synthétique des principes du don alimentaire

Quels produits peuvent-être donnés ?

Tous les produits alimentaires, secs, frais ou surgelés à l'exception des boissons alcoolisées peuvent être donnés, avant la DLC (Date Limite de Consommation), mais il faut tenir compte du délai lié à la logistique. La DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale) permet des délais plus souples. Certains produits à risques sont déconseillés (consulter pour plus de précisions le GBPH – Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène pour les évolutions) :

- ▲ Pâtisseries fraîches à base de crème pâtissière, crème chantilly
- ▲ Coquillages, crustacés et huîtres
- ▲ Poissonnerie (hors surgelés)
- ▲ Viandes non préemballées
- ▲ Abats, farces et produits farcis préemballés ou non

Dès que les produits sont collectés par l'association, l'entreprise n'en est plus responsable. L'association doit justifier d'une assurance responsabilité civile.

Conditions du don :

Les produits à donner doivent :

- ▲ être stockés séparément des produits périmés
- ▲ respecter les conditions de température identiques à celles de leur stockage habituel
- ▲ préserver la chaîne du froid
- ▲ L'étiquetage doit faire figurer en français au minimum la dénomination du produit, sa composition et la DLC/DLUO. Un défaut ou absence d'étiquetage est permis si celui-ci est destiné à être préparé ou transformé
- ▲ Le transport des produits doit respecter les conditions habituelles d'acheminement.

Avantages fiscaux :

Les entreprises bénéficient d'une réduction d'impôt de 60 % dans la limite de 0,5 % de leur chiffre d'affaires hors taxes, avec possibilité de report sur 5 exercices. Pour cela, il faut connaître la valeur exacte des denrées données grâce à la pesée et au scannage réguliers. L'entreprise présente un « bon de sortie » qu'elle a préparé en double exemplaire, à signer par l'association à chaque passage, présentant la nature et la quantité des produits donnés.

Annexe 3 :« Les 10 commandements d'un chef engagé »

- 1 – Tu utiliseras des bons produits :** Privilégie les circuits courts, les produits bio et sous label de qualité. Ne cède pas à la facilité de commander depuis ton bureau à partir de prospectus de fournisseurs : va voir les producteurs et sélectionne tes produits !
- 2 – Tu organiseras des animations sur l'alimentation :** Semaine du goût, Saint Patrick, semaine de la réduction des déchets, Fraich'attitude, etc. Autant d'occasions d'organiser des repas à thème. Fais connaître les éleveurs, affineurs, apiculteurs, maraîchers, par des visites chez ces professionnels qui défendent au quotidien, comme toi, le bien-manger.
- 3 – Tu inviteras les adolescents en cuisine :** Profite de ces repas à thème pour faire connaître nos métiers et, qui sait, donner envie aux adolescents de se diriger vers notre profession.
- 4 – Tu éduqueras les élèves au goût :** N'oublie pas qu'en plus de les nourrir, tu as un rôle d'éducation à jouer auprès des adolescents : éveille leur curiosité, profite de la récré pour aller leur parler des produits. 15 % du repas est déjà consommé si la présentation donne envie de manger avec les yeux ! Encourage les élèves à manger des fruits en les proposant sous forme de *smoothies*, en mettant une centrifugeuse ou un coupe fruits à disposition dans le self.
- 5 – Tu inviteras des chefs étoilés dans ta cuisine :** Ça fonctionne aussi s'ils ne sont pas étoilés ! Fais les parler de leur passion, invite une classe à élaborer et réaliser un menu avec eux, les ados adorent ça !
- 6 – Tu monteras des projets pluridisciplinaires sur la cuisine :** Implique toi avec les autres acteurs de la communauté éducative de l'établissement pour monter des projets autour de l'alimentation sur des thèmes tels que « la cuisine est-elle un art ? »
- 7 – Tu diminueras le gaspillage alimentaire :** Analyse régulièrement les déchets pour adapter tes menus, en faisant des concours de cuisine avec ton équipe pour " rester dans le coup". Évite de donner des viennoiseries à la récré le matin, privilégie plutôt la distribution de fruits le matin avant 9 heures, avec l'opération « Un fruit pour la récré ».
- 8 – Tu agiras pour le développement durable :** Tri et compostage des restes des repas, création d'un jardin pédagogique, gestion des composteurs avec les élèves, mise en place d'un Agenda 21 pour sensibiliser les élèves au développement durable.
- 9 – Tu deviendras un véritable technicien de restauration :** Forme toi aux nouvelles techniques de cuisson, lis la presse professionnelle, cherche de nouvelles recettes, sois un chef passionné qui cherche à satisfaire les élèves : chez toi comme dans tout restaurant commercial, le client est roi !
- 10 – Tu te remettras en question :** Va discuter avec les élèves plutôt que de rester cantonné aux commissions menus, explique leur tes obligations dans la composition des menus, échange avec eux. Fixe-toi des objectifs à atteindre pour toujours aller de l'avant.

Christophe DEMANGEL

Annexe 4 : Synthèse des pistes d'actions

Production primaire	Faisabilité	Impact quantitatif	Impact qualitatif	Coût
1- Engagement volontaire sur la qualité et la taille des produits	+	+	+	?
2- Charte de bonnes pratiques sur la distribution gratuite des produits non commercialisés	++	+	++	?
3- Action de sensibilisation pour une consommation raisonnée (pêche)	+	+++	+	€€€
4- Engagement volontaire sur la distribution des invendus (pêche) aux associations caritatives	++	+	+++	€€

Industrie agroalimentaire	Faisabilité	Impact quantitatif	Impact qualitatif	Coût
5- Club d'acteurs pour l'amélioration du lien entre industrie et chaînons ultérieurs	++	+	+++	€
6- Recommandations pour l'adaptation des quantités/formats aux besoins des ménages	+	+	+	€€€
7- Outils d'explicitation des DLC/DLUO au consommateur	++	+++	+++	€
8- Préparation d'une position partagée sur la DLC/DLUO pour la Commission européenne	++	+	+++	€

Distribution	Faisabilité	Impact quantitatif	Impact qualitatif	Coût
9- Mise en place d'une méthodologie de caractérisation du gaspillage	+	++	+++	€€
10- Engagement volontaire de la distribution pour le développement de l'offre de fruits et légumes de catégories et calibres différents	+	?	++	€€€
11- Engagement volontaire pour limiter les clauses d'obligation de reprise des invendus	+	+	++	€
12- Engagement volontaire pour renforcer la pratique du don alimentaire	+	++	++	€
13- Étude technique sur les modalités de la vente à la coupe ou en vrac	+	++	++	€€
14- Charte pour la sensibilisation des clients en magasins	+	++	++	€

Restauration hors foyer	Faisabilité	Impact quantitatif	Impact qualitatif	Coût
15- Renforcement de la formation spécialisée des cuisiniers	+	++	++	€
16- Systématisation du doggy-bag	++	+	+++	€€
17- Intégration de la prise en compte du gaspillage alimentaire dans le processus de normalisation	++	+	+++	€
18- Guide des bonnes pratiques pour l'amélioration des plannings de commande et de production	++	++	+	€
19- Guide des bonnes pratiques pour la gestion des réserves	++	++	+	€
20- Guide des bonnes pratiques pour le prévisionnel des effectifs	++	++	+	€
21- Guide des bonnes pratiques pour la régulation des quantités servies	++	++	+	€
22- Guide des bonnes pratiques pour le respect des tailles des portions prévues par le GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)	++	++	+	€
23- Guide des bonnes pratiques et engagement volontaire pour l'adaptation de la portion à la demande du convive	++	++	+	€
24- Guide des bonnes pratiques pour une meilleure compréhension des pratiques alimentaires	++	+	++	€
25- Sensibilisation du personnel aux pertes et gaspillages alimentaires	+	++	+	€
26- Intégration du gaspillage alimentaire dans les programmes d'action existant d'éducation au goût	+	+	+	€
27- Affichage des volumes de gaspillages en salle de restauration	++	+	++	€
28- Mise en place des projets concrets pour impliquer les élèves	+	+	++	€
29- Aménagement des espaces cuisine/salle de restaurant	+	+	+	€€€

Consommateur	Faisabilité	Impact quantitatif	Impact qualitatif	Coût
30- Sensibilisation du consommateur par la caractérisation	++	++	+	€€
31- Développement de conseils pratiques au consommateur	++	++	+	€
32- Explication de la distinction entre DLC et DLUO au consommateur	++	+++	+++	€
33- Développement de conseils sur le stockage	++	++	++	€
34- Développement d'outils et de conseils pour cuisiner les restes	++	++	+	€

Annexe 5 : Synthèse des propositions d'actions

Mesures réglementaires

Action	Porteur	Public visé	Instrument	Potentiel de réduction	Effets induits	Calendrier
« Loi du bon samaritain » sur le don alimentaire	DGAL/ DGPR/ DGFIIP	Associations, Production primaire, IAA, Distribution, Restauration	vecteur législatif	relativement limité	mesure emblématique et prioritaire	avant fin 2015
Renforcement de la formation spécialisée des cuisiniers sur le gaspillage alimentaire	MEN/ DGAL/ DGPR	Restauration	Décrets, arrêtés	notable	Mesure emblématique	2018-2019
Insertion de la thématique du gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires	MEN/ DGAL/ DGPR	Éducation	Décrets, arrêtés	notable	Mesure emblématique	2018-2019
Clarification du GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)	DGAL/ DGPR	Restauration	circulaire	notable	Clarification de certains concepts	fin 2015
Intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le code des marchés publics	À déterminer	toutes les personnes soumises au code des marchés publics de manière directe et indirecte	vecteur législatif	notable	mesure emblématique	avant fin 2015
Indicateurs de gaspillage alimentaire dans la circulaire PAE (Plan Administration Exemple)	SGG/ DGPR	administrations	arrêté ou circulaire	limité	répercussion sur les acteurs en lien avec l'administration	avant fin 2015
Position française en vue de la modification de la réglementation hygiène	SGAE/ DGPR/ DGAL	Production primaire, Industrie agroalimentaire, Distribution, Restauration	directives et règlements	significatif	fort positionnement de la France dans les négociations communautaires	2015
Suivi de la réglementation sur les gros producteurs de bio-déchets	DGPR	Industrie agroalimentaire, Distribution, Restauration	arrêtés, circulaires	limité	Visibilité de la thématique et effet incitatif	fin 2016

Mesures de facilitation

Action	Porteur	Public visé	Instrument	Potentiel de réduction	Effets induits	Calendrier
Clarification des notions de DLC/DLUO (Date Limite de Consommation / Date Limite d'Utilisation Optimale)	À déterminer	toute la chaîne alimentaire	Fiches-outils, affichage	notable	Mise à disposition d'informations	2013 pour lancement en 2014
Mise en place d'un « Club d'acteurs »	DGAL/DGPR/ADEME	toute la chaîne alimentaire	réunions périodiques	potentiellement notable	instance de réflexion	2013
Élaboration de guides de bonnes pratiques	À déterminer	toute la chaîne alimentaire	guides, chartes	potentiellement notable	mise à disposition d'informations	échelonné entre 2014 et 2016
Conclusion d'engagements volontaires	À déterminer	Partie amont de la chaîne alimentaire	engagement volontaire	notable	visibilité du passage à l'acte	échelonné entre 2014 et 2018
Campagnes d'information et de sensibilisation	À déterminer	toute la chaîne alimentaire	campagne d'information	notable	mesure emblématique	2013, pour 3 ans
Portail d'information et de sensibilisation	À déterminer	toute la chaîne alimentaire	site internet	notable	mesure emblématique	2013 pour lancement en 2014
Outils et guides méthodologiques	À déterminer	toute la chaîne alimentaire, associations et collectivités	fiches-outils	notable	mise à disposition d'informations	2013 pour lancement en 2014
Étude sur le lien produit alimentaire/emballage	À déterminer	industrie agroalimentaire	étude	potentiellement notable	mise en lumière des potentiels	2015

Annexe 6 : Outils disponibles

ADEME :

Sensibilisation sur Réduisonsnosdéchets.fr : <http://www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/home-gaspillage.html>

Fiches actions sur OPTIGEDE :

[Organiser un stand de sensibilisation du grand public au gaspillage alimentaire](#)

[Organiser des repas zéro déchet alimentaire à la cantine scolaire](#)

[Organiser des repas zéro déchet alimentaire dans un restaurant administratif ou d'entreprise](#)

[Organiser un repas zéro déchet alimentaire à la maison](#)

[Organiser un atelier de cuisine « anti-gaspi »](#)

[Aider les établissements de restauration commerciale à réduire le gaspillage alimentaire](#)

[Aider les organisateurs à limiter le gaspillage alimentaire lors des événements](#)

[Aider les établissements de santé à réduire le gaspillage alimentaire](#)

[Aider les commerçants et distributeurs à réduire le gaspillage alimentaire de leurs clients](#)

[Aider les établissements de restauration collective à réduire le gaspillage alimentaire](#)

MAAF :

Guide méthodologique pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective ; en collaboration avec l'UNCPPIE (Union nationale des centres permanents d'initiatives pour l'environnement) ; prototype disponible fin 2012, formats papier et dématérialisé début 2013.

Bourse aux dons

Fondation Nicolas Hulot :

Guide de la restauration collective responsable à l'attention des collectivités et des entreprises : www.fondation-nature-homme.org/sites/default/files/pdf/outils/guide_restaurant_collective.pdf

ANIA/FCD :

Guide des bonnes pratiques de l'aide alimentaire, juillet 2009 : www.fcd.asso.fr/maj/upload/docs_fcd/doc_alimentation/guide%20de%20bonnes%20pratiques%20juillet%202009.pdf

UCM Environnement (Indépendants et chefs d'entreprises belges) :

Guide Lutter contre le gaspillage alimentaire, Bonnes pratiques à l'usage des restaurateurs

et traiteurs-organiseurs de banquets

REFEDD (Réseau français des étudiants pour le développement durable) :

Guide Des menus responsables dans votre restaurant universitaire, Une démarche progressive et participative (pour les étudiants et les gestionnaires).

GreenCook :

Guide des enquêtes en foyers témoins

FNE :

Guide des enquêtes en foyers témoins

CNE (Conseil national de l'emballage) :

Guide méthodologique des bonnes pratiques Eco-conception et Emballages : www.conseil-emballage.org/Img/publications/84_0.pdf

UNAF :

Stop au Gaspillage : www.unaf.fr/IMG/pef/Le_Gaspillage_alimentaire.pdf

Semaine européenne de réduction des déchets :

parution en juillet 2012 du guide de la SERD des bonnes pratiques (en anglais) : <http://www.ewwr.eu/fr/etudes-de-cas>

Prewaste :

Guide des bonnes pratiques de prévention, parmi lesquelles des actions sur le gaspillage alimentaire : <http://www.ordif.com/public/document.srv?id=1506>