

CAHIERS

CAHIER 1 : CONCEPTS ET SYSTEMES DE MESURE DES PERTES AGRICOLES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	53
CAHIER 2 : SYNOPSIS DES PRINCIPALES INITIATIVES MONDIALES DE LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	68
CAHIER 3 : ÉVOLUTION DES ENGAGEMENTS DES PARTIES PRENANTES EN FAVEUR DES PAYS EN DEVELOPPEMENT (PED)	77
CAHIER 4 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'UNION EUROPEENNE	98
CAHIER 5 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ALLEMAGNE	115
CAHIER 6 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU DANEMARK	125
CAHIER 7 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ESPAGNE	132
CAHIER 8 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE... ..	141
CAHIER 9 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ITALIE	175
CAHIER 10 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUX PAYS-BAS	184
CAHIER 11 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU ROYAUME-UNI	194
CAHIER 12 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA	203
CAHIER 13 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUX ÉTATS-UNIS	211
CAHIER 14 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN AUSTRALIE	227
CAHIER 15 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN NOUVELLE ZÉLANDE	234
CAHIER 16 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU JAPON	239

CAHIER 1 : CONCEPTS ET SYSTEMES DE MESURE DES PERTES AGRICOLES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. LES PRINCIPALES APPROCHES.....	54
1.1. LES APPROCHES LES PLUS CITEES	54
1.2. LES APPROCHES D'ESTIMATION DES PERTES DANS LES PED	54
1.3. LES APPROCHES INTEGREES	54
1.4. LA CIBLE 12.3 DES ODD ET SES DEUX SOUS-INDICATEURS	55
1.5. L'INDICE DES PERTES ALIMENTAIRES (FLI).....	58
1.6. L'INDICE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (FWI).....	59
1.7. LES METHODES D'ESTIMATION DE LA FAO DE 2011 ET 2019.....	60
2. LES MESURES DES PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES	62
2.1. LES ESTIMATIONS GLOBALES ET NATIONALES DES PERTES.....	62
2.2. LES ESTIMATIONS DES PERTES PAR PRODUIT, EN CALORIES, EN VALEUR.....	62
2.3. LES ESTIMATIONS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	62
3. OBSTACLES A LA MESURE ET PORTEE DES ANALYSES	63
3.1. VARIABILITE DES CONCEPTS ET DEFINITIONS	63
3.2. DEBATS TECHNIQUES AUTOUR DU FLI	63
3.2.1. <i>Faiblesse des statistiques nationales</i>	63
3.2.2. <i>Efficacité des méthodes de mesure</i>	64
3.2.3. <i>Délimitation des pertes sur la chaîne d'approvisionnement</i>	65
3.2.4. <i>Changement des profils de production</i>	65
3.2.5. <i>Prise en compte des chocs à court-terme</i>	66
CONCLUSION.....	66

Ce document de synthèse a été établi sur la base des documents principalement publiés par la FAO. Son objectif est de rendre accessible l'ensemble des concepts et méthodes développés et de faciliter la compréhension de leur articulation et de leur portée.

1. LES PRINCIPALES APPROCHES

Les programmes de recherche sur la mesure des pertes agricoles datent d'une **quarantaine d'années**. Historiquement, les études d'évaluation des pertes ont été associées à des programmes de réduction et/ou de prévention des pertes. La septième session de l'Assemblée générale des Nations Unies, réunie en 1975, a établi une cible globale de réduction de moitié des pertes après cultures à l'horizon 1985. Depuis, de nombreux travaux ont vu le jour sur la mesure des pertes et du gaspillage, notamment depuis la crise alimentaire de 2007-2008. La recherche d'informations fiables sur les pertes a été confrontée à de **nombreux obstacles et défis**. Le problème du **manque de données** existe depuis plusieurs décennies et une des principales limites de mesure effective a été celle du **coût associé à une collecte** de données sur des chaînes d'approvisionnement alimentaire complexes et étendues. Plusieurs approches ont été proposées.

1.1. Les approches les plus citées

Les approches les plus souvent citées dans la littérature récente comprennent : le standard « FLW Accounting and Reporting Standard, ou FLW standard²³⁷ » développé en 2016 par le **FLW Protocol**²³⁸, l'initiative **APHLIS** pour les pertes post-récolte en Afrique²³⁹, **Fusions** pour l'Union européenne²⁴⁰, le travail effectué par l'initiative **GSARS**²⁴¹ (Stratégie mondiale d'amélioration des statistiques agricoles et rurales) sur les pertes estimées à partir d'enquêtes nationales, ainsi que les estimations réalisées par la **FAO** en 2011 et 2019 (cf. infra).

1.2. Les approches d'estimation des pertes dans les PED

Une **revue des approches d'estimation** des pertes alimentaires couramment utilisées dans les **pays en développement** a été récemment synthétisée par l'initiative GSARS. Ces approches n'ont en général pas la validité statistique des méthodes fondées sur des enquêtes, combinées ou pas avec des techniques de modélisation. Elles sont cependant utiles pour des estimations de pertes rapides et peu coûteuses. Elles sont donc bien adaptées à des **estimations préliminaires** dont l'objectif est d'identifier les points critiques des pertes, avant la conception et la mise en œuvre d'une estimation de fond, de préférence à partir d'enquêtes statistiques et de techniques d'estimations. Trois approches sont retenues et décrites par GSARS, avec leurs mérites et leurs limites : (i) la Méthode 4S, développée par la FAO, (ii) l'Outil d'évaluation rapide des pertes, développée par la GIZ, et (iii) le Système d'information sur les pertes après-récolte en Afrique (APHLIS).

1.3. Les approches intégrées

La collecte de données agricoles est souvent une entreprise complexe et coûteuse du fait des multiples sources de pertes, les nombreux nœuds de la chaîne alimentaire où ces pertes peuvent se produire, les différents types de pertes (quantitative, qualitative, économique, etc.) et la difficulté de les identifier à partir de techniques déclaratives ou de mesures physiques. Pour minimiser les coûts, certaines approches soulignent l'importance de prioriser les besoins, d'identifier les points

²³⁷ Utilisé notamment par la Résolution sur le gaspillage alimentaire du Consumer Good Forum, les US FLW 2030 Champions, et le Manuel de quantification de EU-FUSIONS

²³⁸ Partenariat multi-parties lancé en 2013, dirigé par WRI (secrétariat), FAO, PNUE, FUSIONS, WRAP, WBCSD, et le Consumer Goods Forum, et financé par les Pays-Bas, le Danemark, la Suède, l'Irlande et la Fondation Walmart

²³⁹ Cf. cahier 2

²⁴⁰ Cf. cahier 4

²⁴¹ Guidelines on the measurement of harvest and post-harvest losses - Recommendations on the design of a harvest and post-harvest loss statistics system for food grains (cereals and pulses) Global Strategy to improve Agricultural and Rural Statistics (GSARS), FAO, 2018

critiques, et d'utiliser de manière judicieuse, en les intégrant, des sources multiples de données directement ou indirectement connectées aux pertes alimentaires. Construire une approche de mesure sur la base des systèmes d'information sur l'agriculture et l'alimentation existants dans le pays offre plusieurs possibilités d'amélioration de la qualité des données et des informations. C'est ce que peuvent apporter les systèmes statistiques intégrés.

L'objectif des systèmes intégrés de statistiques agricoles et rurales est d'arriver à un cadre de données collectées bien articulé pour les moyen et long termes, répondant aux besoins des utilisateurs, et conçu pour assurer une collecte de données à moindre coût. Plusieurs initiatives et publications ont décrit et recommandé ces systèmes intégrés. Parmi elles, le Programme mondial de recensement agricole (*World Programme for the Census of Agriculture*) 2010 et 2020, plaide fortement pour que les systèmes de statistiques agricoles s'articulent autour d'un recensement agricole exhaustif réalisé tous les dix ans et d'enquêtes thématiques par échantillonnage à des fréquences prédéfinies (tous les deux ans, tous les trois ans, etc.).

Cette approche modulaire est conçue pour aider les pays à produire un nombre suffisant de données de qualité pour satisfaire leurs besoins à des coûts acceptables. Le GSARS a produit des lignes directrices à cet effet²⁴².

Dans un tel système, l'enquête sur les pertes alimentaires peut constituer un **module spécifique**, mis en route deux à trois fois dans la période intercensitaire, sur la base d'un échantillon d'exploitations tirée du cadre d'échantillonnage généré par le recensement agricole. Cela nécessite à l'évidence des systèmes de statistiques nationales agricoles opérationnels.

1.4. La cible 12.3 des ODD²⁴³ et ses deux sous-indicateurs

La cible 12.3 s'inscrit dans l'**ODD 12** qui consiste à « **Garantir des modes de consommation et de production durables** ». Elle s'attache spécifiquement aux pertes et au gaspillage alimentaires à l'échelle mondiale : « *D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte* ».

Les agences en charge du développement des indicateurs, la FAO et le PNUE, ont considéré que cette cible avait en fait **deux composantes** : les **pertes** d'une part (concernant l'offre, avec une cible, non spécifiée, « réduire »), et le **gaspillage** d'autre part (se rapportant à la demande, avec une cible quantitative, spécifiée, « réduire de moitié »). La nature de la cible, avec ses deux éléments, pertes et gaspillage, renvoie à deux aspects distincts d'un système alimentaire durable efficient, avec des politiques et des objectifs différents. Même si, conceptuellement, ces deux aspects sont liés, avec parfois des frontières floues, les agences ont préféré, pour des raisons opérationnelles, les séparer pour pouvoir les mesurer et obtenir des résultats.

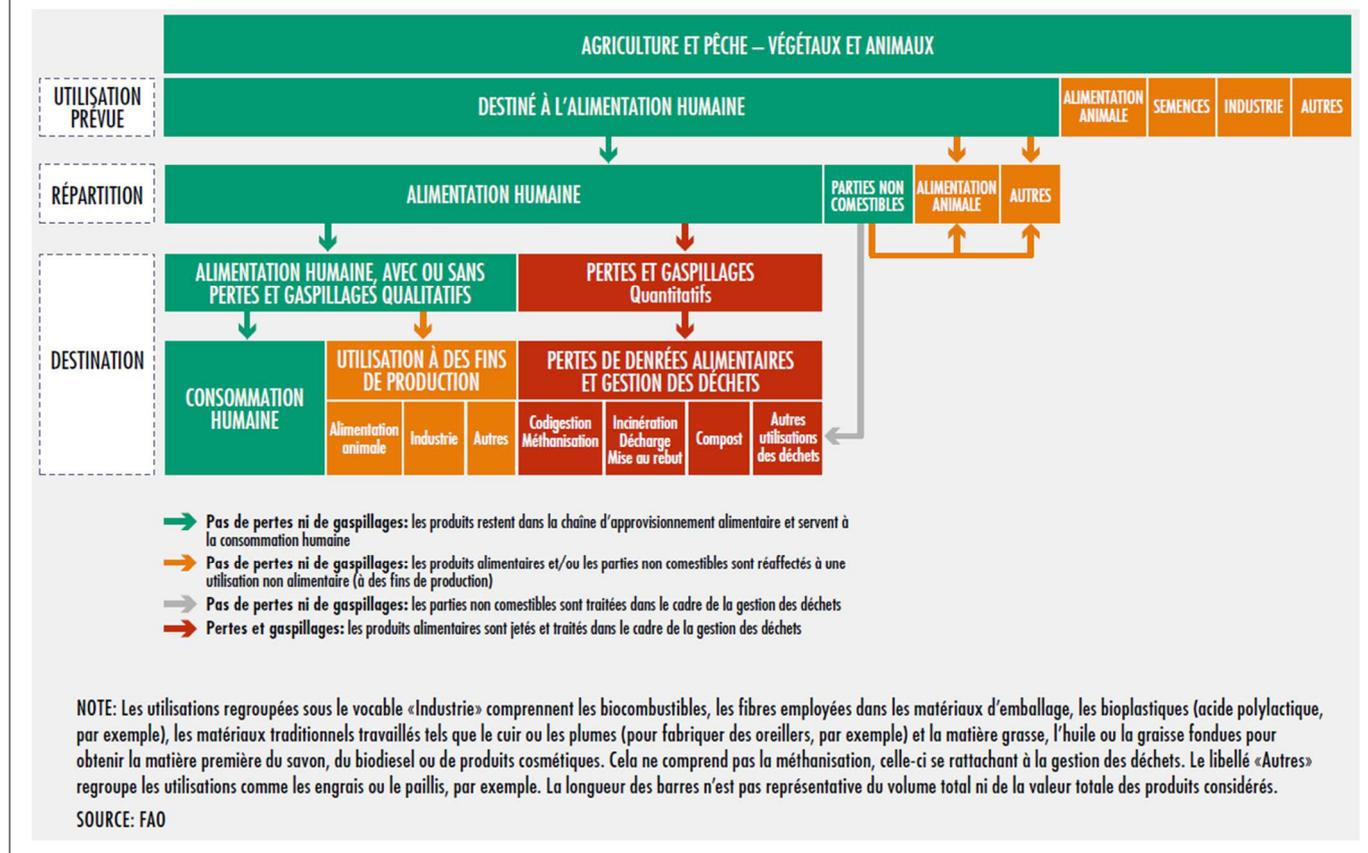
Cette « **simplification conceptuelle** » a été établie en 2016 après trois années d'un processus consultatif associant experts et parties prenantes nationales et internationales pour adopter une **définition sur une base consensuelle**²⁴⁴ (Encadré 1).

²⁴² Guidelines on the Integrated Survey Framework, GSARS, 2015.

²⁴³ Le 25 septembre 2015, les 193 pays membres des Nations Unies ont adopté les 17 Objectifs de développement durable (ODD) du Programme de développement durable à l'horizon 2030. Les objectifs guident l'action à mener par la communauté internationale pour la période 2016-2030.

²⁴⁴ FAO Definitional Framework 2016, non publié. Pour la version 2014 voir http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FLW_Definition_and_Scope_2014.pdf

Encadré 1 :
Cadre conceptuel des pertes et gaspillages de denrées alimentaires (SOFA 2019)²⁴⁵



Les **pertes** sont dues à la détérioration ou la disparition d'un produit principalement causées par un mauvais fonctionnement du système de production, de transport, de stockage ou de transformation voire de commerce de gros des aliments qui tend à affecter plutôt les pays à faible revenu. Le **gaspillage**, quant à lui, correspond au retrait d'un produit consommable dû principalement à un comportement économique ou social, ce qui correspond davantage à une caractéristique des pays à revenu plus élevé avec des niveaux de consommation plus importants. Dans ce contexte, les pertes comme le gaspillage se retrouvent à toutes les étapes de la chaîne et la distinction entre les deux n'est pas toujours claire²⁴⁶. Pour une simplification de la mesure, les volumes qui quittent la chaîne sont comptés au point de retrait, qu'ils soient considérés comme pertes ou gaspillage. Ils pourront par la suite être évalués plus finement après que les mesures quantitatives aient été enregistrées. Au cours de recherches préliminaires, la **distinction entre pertes et gaspillage** a mis en relief une dichotomie entre, d'une part les pays pour qui la réduction des pertes de production et l'augmentation de l'offre nationale sont de réels défis et qui associent les pertes à la sécurité alimentaire et, d'autre part ceux pour qui les pertes et le gaspillage concernent surtout les stades du commerce de détail et de la consommation qui voient le problème aussi sous l'angle de l'impact environnemental. Appréhender le retrait d'un produit, intentionnellement ou pas, à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, permet de se concentrer sur les politiques et les efforts

²⁴⁵ « Le cadre conceptuel (...) distingue l'utilisation prévue des végétaux et des animaux (utilisations économiques à la fois alimentaires et non alimentaires) ; leur répartition entre l'alimentation humaine, les parties non comestibles, l'alimentation animale et les parties non utilisées dans l'alimentation animale ; et, enfin, leur destination (alimentation humaine, utilisation non alimentaire à des fins de production, ou pertes et gaspillages alimentaires). » FAO SOFA 2019

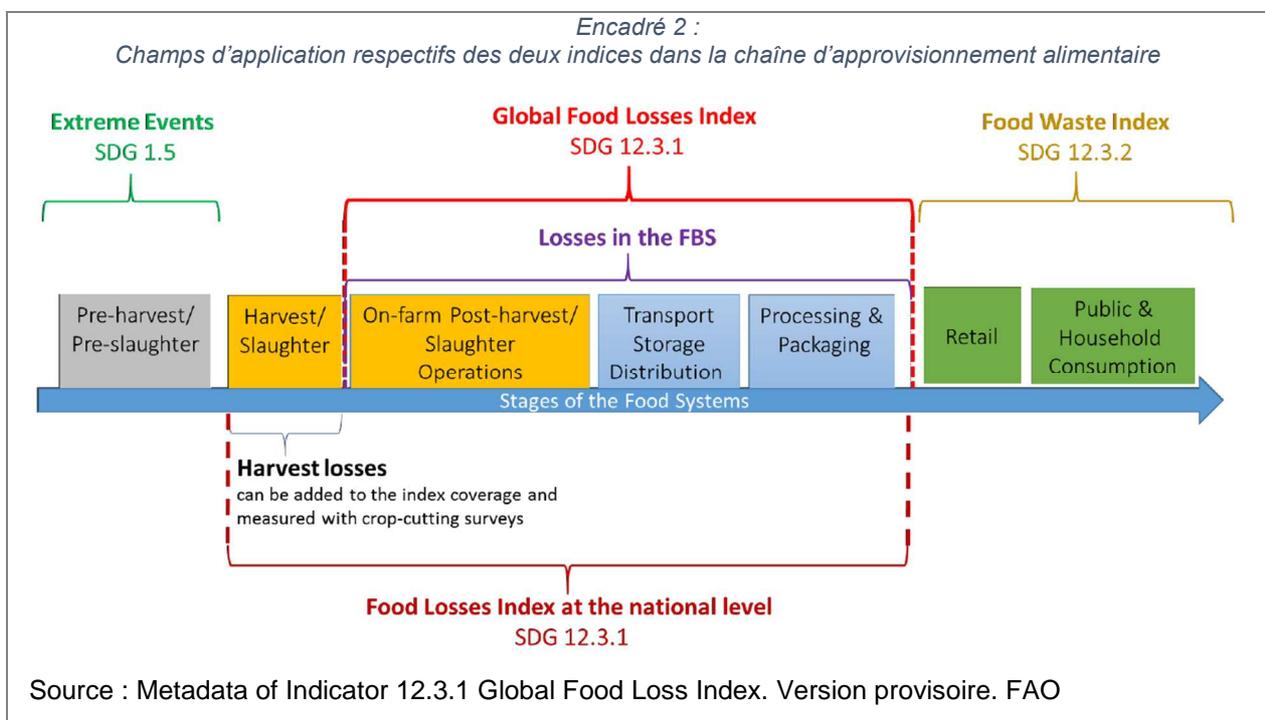
²⁴⁶ On notera à ce propos, qu'en France, dans le cadre de l'étude de l'ADEME de 2016, les deux termes, pertes et gaspillages, sont retenus comme indissociables et susceptibles de cibler tous les acteurs et toutes les phases d'élaboration, de transformation et de consommation des produits

de collecte des données appropriés.

Par conséquent, la FAO et le PNUE ont proposé au Groupe d'experts inter-agence sur les ODD (IAEG-SDG's) de mesurer les progrès accomplis au regard de la cible, par **deux sous-indicateurs** distincts :

- Le sous-indicateur 12.3.1.a²⁴⁷, encore appelé l'indice des pertes alimentaires (*Food Loss Index FLI* en anglais) rend compte des pertes de denrées alimentaires qui se produisent du stade de la production à celui d'avant le commerce de détail. Cet indicateur a été mis au point par la FAO en 2018²⁴⁸ ; et
- Le sous-indicateur 12.3.1.b, encore appelé l'**indice du gaspillage alimentaire** (*Food Waste Index FWI* en anglais), rend compte du gaspillage alimentaire au niveau de la vente au détail et de la consommation. Cet indicateur a été mis au point par le PNUE en 2020²⁴⁹.

Les **champs d'application** respectifs des deux indices dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire sont représentés ci-dessous (Encadré 2).



Au **niveau mondial**, le champ d'application du FLI couvre les opérations après récolte/abattage/capture, le transport, le stockage et le commerce de gros ainsi que la transformation et le conditionnement. Au **niveau national**, les pertes de récolte/abattage/capture peuvent être ajoutées au champ d'application de l'indice. Il peut donc exister une différence entre le FLI au niveau global dont l'objectif est d'aboutir à une estimation générale avec des chiffres macro, et ceux des niveaux nationaux qui doivent aussi permettre le suivi des politiques nationales et l'élaboration de programmes d'investissements.

²⁴⁷ Pour prendre en compte le processus de modification des indicateurs des ODD

²⁴⁸ Une première version de la méthodologie a été présentée à la Sixième session du IAEG-SDG en novembre 2017. La méthodologie est considérée par certains pays comme insuffisamment testée et cette première version n'est pas approuvée. Une seconde version, bénéficiant de trois tests pays et de la publication de lignes directrices pour la collecte de données pour différents groupes de produits agricoles, est approuvée lors de la Huitième session du IAEG-SDG en novembre 2018

²⁴⁹ La méthodologie a été approuvée par le IAEG-SDG en mars 2020

On notera par ailleurs que la réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire impacte un certain nombre **d'autres ODD** qui ciblent la résilience face à des désastres, une meilleure utilisation des ressources, la réduction de la faim, la réduction des gaz à effet de serre, le traitement des déchets solides, le partenariat mondial pour le développement durable (ODD 1.5, 2, 6, 11.6, 13 et 17).

1.5. L'indice des pertes alimentaires (FLI)

L'indice des pertes alimentaires (ou sous-indicateur 12.3.1a) mesure l'évolution par pays des pourcentages de pertes pour un panier de 10 produits de base par rapport à une période de référence. Il vise à montrer l'incidence des politiques et des investissements sur l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement. La FAO recommande de recueillir des données aux différents stades (récolte, activités post-production, stockage, transport, transformation primaire et commerce de gros) en vue d'aider les pays à mettre sur pied des programmes pour améliorer l'efficacité et le fonctionnement de leur système d'approvisionnement alimentaire. La FAO préconise également une approche des systèmes alimentaires permettant de tenir compte des pertes et des gaspillages de denrées alimentaires en relation avec d'autres priorités stratégiques.

L'indice des pertes alimentaires au niveau national est un **indice pondéré à base fixe** largement utilisé dans les statistiques officielles. L'indice est établi en tenant compte des **dix principaux produits** correspondant aux priorités politiques de chaque pays, à leur importance relative en termes de valeur de la production, aux pourcentages de perte représentatifs au niveau national ou à la part de la production n'atteignant pas le stade de la vente au détail, et aux pourcentages de perte dans l'indice de référence. Les dix produits doivent couvrir **cinq groupes d'aliments** principaux représentant l'ensemble du régime alimentaire.

L'indice de pertes alimentaires a récemment été reclassé en **catégorie II** en raison du manque d'estimations cohérentes à l'échelle nationale²⁵⁰. Le principal défi ne réside pas dans le calcul de l'indice en tant que tel, mais dans **l'obtention des facteurs de perte** aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement et pour leur agrégation dans un pourcentage national de perte alimentaire d'un produit. Pour ce faire, les pays ont besoin de directives sur la manière efficace de collecter, d'estimer et d'agréger les pertes aux stades exploitation, transport, stockage, industrie et commerce de gros.

La **FAO**, en tant qu'organisation responsable, estime les pertes après récolte et les progrès accomplis par rapport à la cible 12.3.1.a des ODD au niveau mondial et aidera les pays à établir leurs propres FLI nationaux.

La FAO a mis au point une **approche en deux volets** pour remédier à la pénurie de données en fournissant :

- un ensemble complet d'assistance méthodologique et technique, assorti d'un ensemble de directives et de matériel de formation sur la collecte et l'estimation des données sur les pertes ; et
- un modèle d'imputation des pertes en cas d'absence de données mesurées (cf. infra). Le modèle d'imputation a d'abord été mis au point pour estimer les pertes à l'échelle internationale à l'aide des quelques estimations de pertes figurant dans les *bilans alimentaires* (Encadré 3), telles que communiquées par les pays, ainsi que des facteurs

²⁵⁰ Le Groupe d'experts des Nations Unies chargé des indicateurs relatifs aux objectifs de développement durable a approuvé l'indice des pertes alimentaires et l'a fait passer dans la catégorie II, ce qui signifie que l'indicateur est clairement défini sur le plan conceptuel et que l'on dispose, pour cet indicateur, d'une méthode de calcul et de normes arrêtées au niveau international

recensés dans la littérature spécialisée. Le modèle peut être adapté au niveau national par les pays.

Encadré 3 : Bilans alimentaires

Les bilans alimentaires fournissent des informations essentielles sur le système alimentaire d'un pays au travers de trois composantes : les disponibilités alimentaires intérieures s'agissant de la production, des importations et des variations des stocks ; l'utilisation intérieure des aliments, qui comprend l'alimentation humaine et animale, les semences, la transformation, les pertes, les exportations et les autres utilisations ; et les valeurs par habitant des disponibilités de tous les aliments (en kilogrammes par personne et par an) et la teneur en calories, en protéines et en lipides.

Les bilans alimentaires annuels montrent les tendances dans les disponibilités alimentaires nationales d'ensemble, font ressortir les changements éventuellement survenus dans les types d'aliments consommés et montrent dans quelle mesure les disponibilités alimentaires du pays sont suffisantes par rapport aux besoins nutritionnels.

Les bilans alimentaires fournissent d'autres statistiques utiles dont on peut se servir pour concevoir et cibler des politiques de lutte contre la faim dans les pays. Le taux de dépendance des importations pour les aliments, qui compare la quantité d'aliments disponibles pour la consommation humaine à la quantité d'aliments importés, montre dans quelle mesure un pays dépend des importations pour nourrir sa population. Le rapport entre la quantité de cultures vivrières utilisées pour nourrir le bétail et la production végétale totale montre dans quelle mesure les ressources alimentaires primaires sont utilisées pour produire des aliments pour animaux, ce qui constitue une information utile pour l'analyse des politiques d'élevage ou des schémas agricoles. Les données sur les disponibilités alimentaires par habitant sont un élément important pour la projection de la demande alimentaire, à côté d'autres éléments tels que les coefficients d'élasticité-revenu, les projections des dépenses privées de consommation et la population.

<http://www.fao.org/economic/ess/bilans-alimentaires/fr/>

1.6. L'indice du gaspillage alimentaire (FWI)

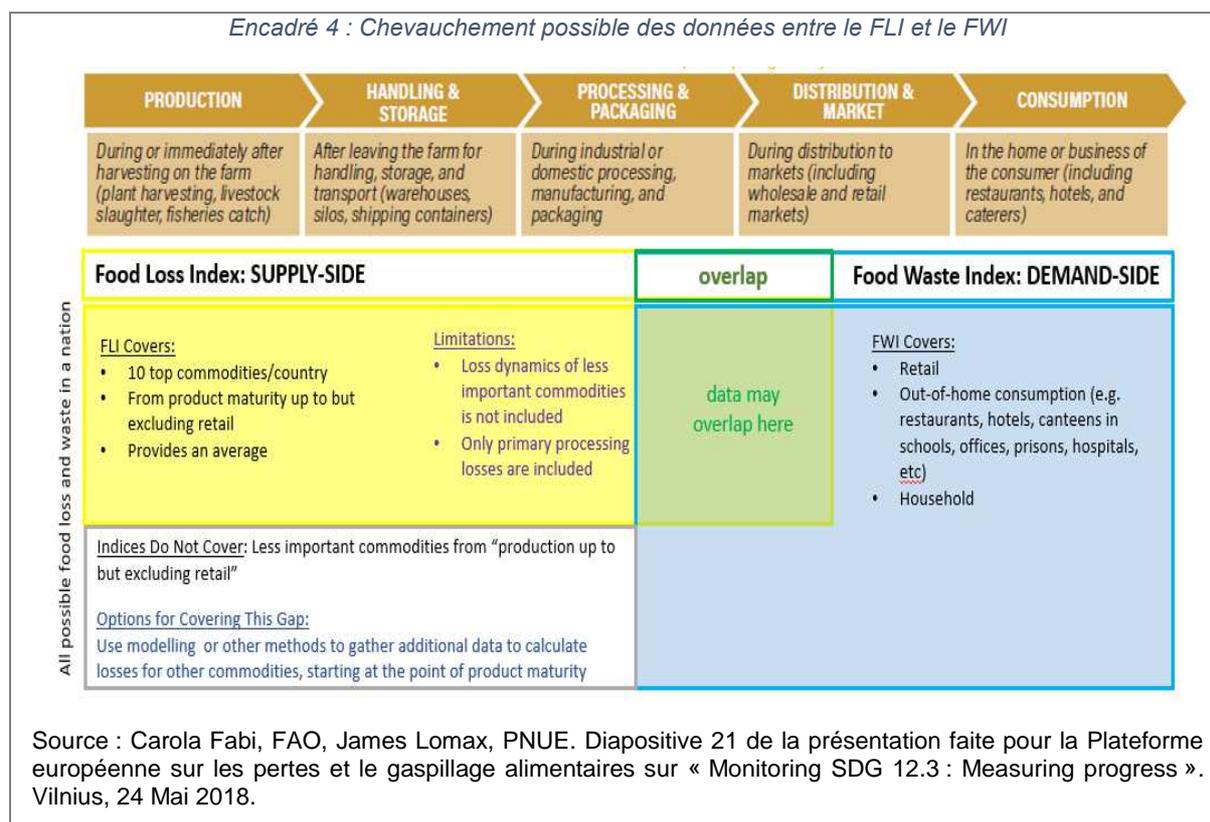
Vu le manque de données nationales sur le gaspillage²⁵¹, le PNUE a adopté une approche à trois niveaux de mesures pour élaborer l'indice du gaspillage alimentaire :

- **Niveau I** (gaspillage alimentaire comme part des déchets municipaux) : pour les pays qui ne produisent pas encore de données sur le gaspillage alimentaire, le PNUE produit les données pour ces pays, à partir de données modélisées complétées par des données pays, sur la fraction alimentaire des déchets solides municipaux ;
- **Niveau II** (gaspillage alimentaire généré par les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire : distribution de détail, consommations foyer et hors foyer) ; pour tous les pays en capacité de collecter des données sur le gaspillage alimentaire, le PNUE a établi un cadre leur permettant de produire leurs données et de suivre leurs progrès avec les différentes études à mener (aux stades de la distribution, de la consommation au niveau des foyers et de la consommation hors foyer) et des guides sur les méthodologies acceptées. Un pays pourra démarrer par une étape prioritaire de la chaîne d'approvisionnement puis compléter ultérieurement les autres étapes. Il sera recommandé de désagréger les parties consommables et non-consommables ;
- **Niveau III** (gaspillage alimentaire et réutilisations par destination) : pour les pays qui souhaitent obtenir des indicateurs supplémentaires utiles pour leurs politiques nationales en vue d'une gestion optimale des déchets alimentaires et de leurs utilisations (alimentation animale, industries/biochimie, co-digestion/digestion anaérobie, méthanisation,

²⁵¹ La FAO estime en effet que les données actuelles ne sont disponibles que pour 10 pour cent de la population mondiale. Pour ce qui est du gaspillage alimentaire des ménages, le PNUE estime en 2021 que 14 pays disposent déjà de données collectées compatible avec le FWI et que 38 autres pays disposent de données pour lesquelles de légères modifications de la méthodologie, de la couverture géographique ou de la taille de l'échantillon leur permettraient de créer une estimation compatible avec le FWI

incinération, décharge, mise au rebut, compost/procédés aérobies, égouts), mais non requis pour le rapportage global.

La **flexibilité** de cette approche à trois niveaux répond aux différentes priorités politiques et capacités de collecte de données des pays, mais rend difficile la comparabilité des résultats entre pays. Cette limite s'atténue avec le nombre croissant de pays capables de présenter un rapport au niveau II. Une autre limite à prendre en compte est le **chevauchement possible avec l'indice FLI** aux étapes de la transformation et de la distribution (Encadré 4).



1.7. Les méthodes d'estimation de la FAO de 2011 et 2019

Une première estimation globale est publiée par la FAO en 2011. Une seconde estimation par la FAO en 2019 (§ 2.1) utilise une méthodologie différente de celle de 2011 ; elle s'appuie sur le nouvel indice des pertes alimentaires ou FLI (§ 1.5 et 1.6). Ces deux séries d'estimations ne sont donc **pas de même nature** (Tableau 1) puisque le FLI :

- ne comprend pas le gaspillage alimentaire par construction,
- prend en compte chaque produit dans son intégralité (comestible et non-comestible),
- repose sur une sélection de dix produits de base (qui correspondent aux priorités politiques de chaque pays et qui doivent couvrir cinq groupes d'aliments principaux représentant l'ensemble du régime alimentaire),
- exclut l'alimentation animale, les semences et les usages industriels des pertes,
- fait démarrer différemment la chaîne d'approvisionnement alimentaire (après récolte), et,
- prend en compte les inégalités de valeurs économiques des produits (en utilisant la valeur de la production nationale de chaque produit comme élément de pondération).

Le tableau 1 compare les estimations publiées en 2011 (étude FAO-SIK) et 2019 (rapport SOFA), ainsi que le cadre conceptuel et la définition opérationnelle (utilisée pour l'indice FLI global) :

Comparaisons entre (1) les estimations de 2011 et 2019 et (2) les définitions conceptuelle et opérationnelle de 2019	Étude FAO-SIK 2011	Définition cadre conceptuel SOFA 2019	Définition opérationnelle de l'Indice des pertes alimentaires (FLI) global 2019 Rapport SOFA 2019 (sur les résultats du FLI global)
Objectifs	Estimation des pertes et du gaspillage	Définition par consensus d'experts des pertes et du gaspillage	Estimation des pertes
Aspects	Quantitatif	Quantitatif et qualitatif (aspects nutritionnel, économique, sanitaire)	Quantitatif (avec possibilité d'introduire des aspects qualitatifs : prix ou usages)
Sur des données de	2007	n/a	2016
Parties des « aliments » considérées	Comestibles uniquement	Comestibles et non-comestibles	
Produits	Tous produits		Sélection de 10 produits de base
Utilisations autres qu'alimentation humaine en direct :	Inclues dans pertes et gaspillages	Exclues dans les pertes	
- Alimentation animale	Inclue	Exclue	
- Semences	Inclues	Exclues	
- Usages industriels (cf. note Encadré 1)	Inclus	Exclus	
Stades de la chaîne d'approvisionnement alimentaire concernés	Récolte (Production agricole : récolte et activités après récolte) → Consommation des ménages	Idem 2011 mais avec répartition perte/gaspillage correspondant à la distinction implicite de la cible 12.3 Pertes = Récolte → Détail (exclu) Gaspillage = Détail → Consommation des ménages	Après récolte (<i>Opérations sur l'exploitation après récolte/abattage</i>) → Transformation et conditionnement (avant la vente au détail) (Les pertes récoltes peuvent être ajoutées au FLI national)
Unités de mesure	Volumes (tonnes) sans pondération	n/a	Volumes (en tonnes) avec pondérations économiques nationales
Résultat	« 1/3 environ des parties comestibles des aliments produits pour la consommation humaine est <u>perdu</u> ou <u>gaspillé</u> »	Cadre conceptuel harmonisé	« 14 % de la nourriture dans le monde est <u>perdue</u> entre la fin de la récolte et la vente au détail (sans inclure cette dernière) »
Accessibilité du modèle	Non accessible	n/a	Libre accès (Open source)

2. LES MESURES DES PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES

2.1. Les estimations globales et nationales des pertes

Les premières estimations établies par la FAO pour calculer l'indice des pertes alimentaires indiquent que, globalement, **14 % environ des aliments produits dans le monde sont perdus, du stade de la production** (après récolte/abattage/capture) **à celui qui précède la vente au détail**. Malgré toutes les limites associées à ces estimations, elles ont le mérite d'alerter l'opinion publique, la communauté internationale et les décideurs politiques sur l'ampleur du problème.

Le rapport SOFA 2019 souligne cependant l'importance de ne pas se contenter d'une estimation globale, mais, pour les pays, d'évaluer les pertes et gaspillages de façon plus contextuelle et d'éclairer la complexité et la diversité de leurs causes et déterminants.

2.2. Les estimations des pertes par produit, en calories, en valeur

Le pourcentage des pertes peut être ventilé en pourcentages de pertes par **produit** de base et par **stade** de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (lorsqu'il existe des informations à ce niveau).

Les travaux récents de la FAO fournissent des estimations des pertes **en volume** pour différents produits de base, auxquels un **poids économique** est donné avant de les agréger. Les produits de plus grande valeur pèsent donc davantage dans l'estimation des pertes que les produits de faible valeur. Intégrer la valeur économique des produits est assurément pertinent lorsqu'il faut concevoir des interventions visant à réduire les pertes de denrées alimentaires, en prenant en considération les coûts et les avantages de cette réduction. Malheureusement, l'indicateur agrège les produits sur la base de leurs **prix à la production** respectifs ; il ne prend donc pas en compte l'accroissement de valeur à chaque stade de la chaîne d'approvisionnement jusqu'à la livraison du produit fini.

Les pertes de denrées alimentaires peuvent toutefois être mesurées selon différents systèmes, en fonction des objectifs d'action publique poursuivis. D'un point de vue nutritionnel, par exemple, il semble judicieux d'exprimer les pourcentages de pertes en **unités caloriques**, en utilisant pour ce faire la valeur énergétique des différents aliments. Dans ce cas, les aliments les plus caloriques pèseront davantage dans le calcul des pertes. Dans certains cas, si les pertes sont plus importantes sur les produits très caloriques, les pourcentages de pertes ainsi exprimés seront comparativement plus élevés que lorsque les pertes sont mesurées en tonnes ou selon leur valeur économique. En revanche, si un décideur public cible la durabilité environnementale et se donne pour objectif de réduire la quantité de terres et d'eau utilisée pour produire, il pourra être plus judicieux de s'intéresser aux seules **quantités physiques**, ou même à un équivalent des hectares de terre ou des mètres cubes d'eau.

Une estimation de la masse des pertes de denrées alimentaires est utile pour les activités de plaidoyer et pour estimer les effets sur la sécurité alimentaire et l'environnement, mais elle ne permet pas de tenir compte de la valeur économique ou nutritionnelle des différents produits.

Les **différents systèmes de mesure** des pertes de denrées alimentaires ont des **finalités diverses**. Il revient aux décideurs publics, aux entreprises et aux consommateurs de choisir le système qui leur convient.

2.3. Les estimations du gaspillage alimentaire

En mars 2021, le PNUE, en partenariat avec le WRAP, a estimé qu'en 2019 environ 17 % des denrées alimentaires produits dans le monde ont été jetés dans les poubelles des ménages, des détaillants, des restaurants et autres services alimentaires.

La majeure partie de ce gaspillage provient des ménages qui jettent 11 % de la nourriture totale disponible au stade de la consommation d'après le rapport. Dans les services de restauration et les points de vente au détail, respectivement 5 % et 2 % sont gaspillés. Sur le plan mondial, 121 kg de denrées alimentaires sont gaspillés chaque année par consommateur, dont 74 kg à la maison.

Le rapport présente également des estimations régionales et nationales par habitant.

3. OBSTACLES A LA MESURE ET PORTEE DES ANALYSES

3.1. Variabilité des concepts et définitions

En pratique, au niveau international, il n'existe **pas de définition universellement admise** des pertes et du gaspillage alimentaires. La variabilité du vocabulaire utilisé (pertes, déchets, gaspillage/s – on notera que le terme *waste* se traduit par déchet dans un contexte anglo-saxon et par gaspillage dans un contexte francophone) et les multiples définitions retenues²⁵², reflètent souvent les différents problèmes sur lesquels les parties prenantes ou les analystes se concentrent ou qu'ils associent à ces pertes et gaspillages. Les notions de perte et de gaspillage sont souvent utilisées de manière interchangeable. Cette absence de définition commune fait **obstacle à l'analyse**.

La FAO s'est employée à harmoniser les notions relatives aux pertes et gaspillages de denrées alimentaires, par consensus d'experts. Après un long processus consultatif, le consensus a privilégié une définition moins complète (conceptuelle) mais plus opérationnelle en vue de suivre la cible ODD 12.3 en prenant en compte les réalités du terrain (manque de données et difficulté de la mesure). Le rapport **FAO 2019** définit les pertes et gaspillages comme étant la diminution de la quantité ou de la qualité (baisse de la valeur nutritionnelle et/ou économique ou sanitaire) des aliments qui transitent le long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

3.2. Débats techniques autour du FLI

Un certain nombre d'obstacles ont été rencontrés et des critiques ont été formulées durant l'élaboration de l'indice FLI. Une synthèse, dont les principaux éléments repris ici, en a été récemment faite par la FAO²⁵³.

3.2.1. Faiblesse des statistiques nationales

Un des éléments essentiels dans la prise de décision est le **besoin de données fiables** permettant d'encourager l'innovation et les bonnes pratiques et d'allouer les ressources de manière optimale. **Les données communiquées ne représentent qu'un très faible pourcentage des données nécessaires**, avec seulement 23 des 185 pays ayant communiqué des données sur les pertes alimentaires en 2016 pour un produit ou plus, et seulement 4,4 % des facteurs de pertes sont officiellement communiqués dans la base de données SUA/FBS²⁵⁴, toutes les autres étant estimées. Seulement 39 pays ont communiqué chaque année des données officielles relatives aux pertes au moyen des questionnaires annuels de la FAO sur la production agricole pour la période 1990-2017.

²⁵² Par exemple, bien que les termes *harvest losses* (pertes pendant la récolte) et *post-harvest losses* (pertes après récolte) soient conceptuellement différents, les chercheurs et analystes de politiques publiques les regroupent souvent dans le terme unique *post-harvest losses* (ou *PHL*)

²⁵³ FAO Statistical Division – Methodological Proposal for Monitoring SDG Target 12.3. The Global Food Loss Index Design, Data Collection Methods and Challenges - Carola Fabi and Alicia English, 2019

²⁵⁴ Bilan disponibilité-utilisation (bilan des produits) / bilan alimentaire
CGAER n°19078

Dans les questionnaires, les pays déclarent les pertes totales au niveau national pour un segment complet de la chaîne d'approvisionnement défini dans le cadre des bilans disponibilités/utilisation et des bilans alimentaires sans ventilation par étapes. Ces estimations nationales peuvent être modélisées, mesurées ou provenir d'une diversité de sources internes et d'opinions d'experts. Depuis 2019, les pays peuvent fournir des documents de référence, s'ils sont disponibles, par le biais de la version améliorée du questionnaire officiel.

Aussi, **la priorité au niveau international est l'amélioration de la disponibilité de données mesurées objectivement**²⁵⁵. Il existe des différences énormes à l'intérieur des pays (filières, produits, typologie des acteurs, étapes de la chaîne) qui plaident pour des **informations de base désagrégées**, afin que les pays puissent identifier les politiques et les investissements les plus efficaces et les plus efficaces pour l'atteinte de la cible ODD 12.3.

Les **lignes directrices de la FAO** recommandent des méthodes de mesure **applicables** dans le contexte des pays en développement tout en assurant une solidité statistique. Elles cherchent un **équilibre** entre précision et justesse, coût et applicabilité, tout en priorisant les besoins et les exigences des collectes de données. Elles identifient les approches et les méthodes de mesure appropriées, avec une concentration sur celles susceptibles de générer des résultats statistiques fiables, et recommandent un cadre de mesure cohérent et adapté. Un principe de base est qu'il n'existe **pas de méthode idéale** mais que son choix dépend :

- de l'objectif de la mesure (estimation préliminaire, chiffre national pour des politiques publiques, etc.) ;
- de la disponibilité des ressources (financières, humaines, techniques, calendrier) ; et
- des expériences préalables d'évaluation des pertes.

Dans ce contexte, les lignes directrices aident les pays à prioriser les produits et les stades de la chaîne les plus importants à considérer et à identifier la méthode la mieux adaptée.

3.2.2. Efficacité des méthodes de mesure

Les méthodes de mesure des pertes alimentaires utilisées **jusqu'à présent n'ont pas démontré leur capacité** à produire des données fiables. Ce manque de données fiables est dû à la **complexité des mesures** aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement sur les caractéristiques des produits, leur dimension temporelle et leur commercialisation (e.g. les ananas suivent une chaîne plus simple que celle du blé, les produits animaux sont plus périssables, etc.). Les **coûts de la collecte** des données doivent prendre en compte la grande variabilité entre régions et sous-secteurs, en même temps que l'absence possible de capacités et de ressources disponibles. De plus, les informations sur les **causes des pertes** n'ont pas toujours été collectées avec la granularité géographique requise pour modéliser leurs impacts sur les pertes (pour une meilleure prise en compte de la variabilité entre les exploitations, la qualité des infrastructures, les niveaux d'investissements, ou les pratiques agricoles). Le recours aux avis d'experts, qui peut être utile dans de nombreux cas pour définir le problème et identifier les points critiques, a ses limites lorsqu'il s'agit de répéter les mesures.

²⁵⁵ C'est par l'exemple l'objectif du programme « 50x2030 » conduit par la Banque mondiale CGAAER n°19078

L'approche proposée par la FAO tente de **minimiser ces contraintes** au travers de :

- la mise au point de techniques de mesure effectives en terme de coûts ;
- la préparation et les tests de guides sur la mesure pour un nombre plus diversifié de catégorie de produits²⁵⁶ ;
- l'amélioration de la stratégie d'intégration d'informations provenant de différentes méthodes de collecte des données ;
- l'augmentation de la connaissance sur l'après récolte, au-delà de ce qui est communément collecté par les questionnaires annuels de la FAO sur les productions agricoles ; et
- la construction d'un modèle et d'un outil de collecte de données qui puisse intégrer des informations de sources variées.

3.2.3. Délimitation des pertes sur la chaîne d'approvisionnement

Inclure les **pertes pendant la récolte** nécessiterait de changer la définition même de la production agricole, puisque cela aurait pour effet non seulement de changer le volume de produit disponible mais également les estimations de rendement. Les pertes pendant récolte peuvent être ajoutées au niveau national et à cette fin leur mesure a été prise en compte dans les guides.

Prendre en compte les **importations** et les **exportations** obligerait d'utiliser l'offre totale comme référence quantitative pour le calcul des pourcentages de pertes par produit. De plus, les importations et les exportations peuvent être séparées des marchés intérieurs et leur prise en compte ajouter à la complexité des mesures. À cette fin, le calcul des pourcentages de pertes a été ajusté dans les situations de dépendance des importations.

Dans beaucoup de pays, un **marché de gros** peut devenir un marché de détail et les lieux de consommation alimentaire dépendre de l'heure de la journée, compliquant davantage la façon dont l'indicateur 12.3. a été défini. Cette situation a été considérée dans les lignes directrices qui recommandent une série de questions pour les entités qui combinent gros et détail.

3.2.4. Changement des profils de production

Le FLI **ne saisit pas les changements de profils de production dans le temps**. Il est également connu qu'un index de type *Laspeyres*, avec des pondérations fixes pour la période de référence, tend à **surévaluer la vraie valeur de l'index** (alors que les chiffres de l'index superlatif réduisent ce biais). La formulation de l'ODD 12.3 ne précisant pas une cible quantitative pour les pertes mais uniquement une tendance à la baisse, seul le niveau final de l'index sera biaisé. Ce choix des pondérations a un autre avantage au regard des exigences de données : les prix en dollar international sont calculés à partir du système d'équation *Geary-Khamis* qui utilise les prix de production de tous les produits et de tous les pays. Un index superlatif exigerait de calculer les pondérations en fonction du disponible des données de prix de base. Un avantage supplémentaire est qu'une série fixe de pondérations simplifie l'explication d'un indicateur déjà perçu comme très compliqué. En outre, comme la série de pondérations ne s'applique qu'à l'index global et que les pays peuvent utiliser différentes pondérations au niveau national, ces pays peuvent utiliser une formule différente et comparer les résultats avec ceux de l'index de type *Laspeyres*, ce qui leur permettra d'en affiner son interprétation. Il est également recommandé que les pays mesurent plus que les dix produits prévus, au minimum, du panier alimentaire.

²⁵⁶ Un premier guide sur l'évaluation des pertes de céréales et de légumineuses (avec quelques indications générales pour les fruits et légumes) a été publié par GSARS en 2018 (GSARS, Guidelines on the measurement of harvest and post-harvest losses - Recommendations on the design of a harvest and post-harvest loss statistics system for food grains -cereals and pulses-
<http://gsars.org/wp-content/uploads/2018/06/GS-PHL-GUIDELINES-completo-09.pdf>, 2018)

3.2.5. Prise en compte des chocs à court-terme

Les **chocs à court terme** pourraient ne pas être pris en compte dans les périodes de collecte des données. La méthodologie s'attache à estimer des pertes structurelles, même si les chocs à court terme peuvent être fréquents et importants. Un exemple est celui de pertes attribuables à un nouvel accord commercial, une fluctuation brutale des prix du marché, une panne d'électricité majeure sur une chaîne de froid, des cultures exceptionnelles qui ne peuvent pas être absorbées par les marchés. Les efforts de modélisation peuvent en partie prendre en compte certains de ces aspects, mais le plus grand défi se situe au niveau des ressources disponibles dans les pays pour mesurer ces pertes et modéliser ces chocs dans un horizon de temps plus court.

On ne dispose pas encore de synthèse similaire en ce qui concerne le processus, plus récent, d'élaboration de l'indice du gaspillage alimentaire (FWI).

CONCLUSION

La lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire est un défi important, à de multiples égards (sécurité alimentaire, ressources naturelles, climat, lutte contre la pauvreté) qu'il s'agit de mesurer au regard des Objectifs de Développement Durable au niveau mondial, comme pour mettre en œuvre les politiques et investissements aux niveaux nationaux.

Le manque de données reste le problème clé. Outre la faiblesse de certaines statistiques nationales concernant l'agriculture et l'alimentation, la complexité du sujet et sa non intégration dans tous les systèmes statistiques jusqu'à présent sont des obstacles importants à surmonter.

Différentes méthodes de quantification (également liées au cadre conceptuel – qui se construit notamment par rapport aux capacités du terrain à générer des données) sont appliquées avec des mesures en kg, en calorie, avec ou sans prise en compte de la valeur économique des produits (sachant que les effets environnementaux résultent de l'application de taux de conversion forfaitaire).

De plus, les différents stades de la chaîne d'approvisionnement ne sont pas appréhendés de manière uniforme suivant les instances limitant ainsi les possibilités de comparaison et d'interopérabilité. Par exemple, le cadre méthodologique de l'Union européenne pour la mesure des pertes et du gaspillage alimentaires regroupe sous le terme « distribution » les commerces de gros et de détail alors que le système onusien rattache le commerce de gros à l'indice des pertes alimentaires (FLI) et le commerce de détail à l'indice du gaspillage alimentaire (FLW). Les Etats membres devront donc différencier, pour le segment distribution, les pertes du gaspillage et les ventiler entre les FLI et FWI. Des différences du même ordre existent au sein de l'Union africaine, du protocole FLW, du HLPE et par rapport aux estimations FAO de 2011²⁵⁷.

Aussi, les données sur la répartition entre les parties comestibles et non comestibles gaspillées ne sont disponibles que dans quelques pays à revenu élevé. Celles-ci tendent à montrer que la répartition serait de 50/50 en moyenne au niveau des ménages, elle pourrait logiquement être plus élevée dans les pays à faible revenu. Or, cette question est essentielle pour faire le double lien avec les politiques de l'alimentation et de réduction des déchets.

Un important effort d'harmonisation et d'enrichissement des données reste donc à faire.

²⁵⁷ Fabi, C., Cachia, F., Conforti, P., English A., Rosero Moncayo, J. (2020). Improving Data on Food Losses and Waste: from theory to practice. Food Policy special issue on Food Loss and Waste. 101934, ISSN 0306-9192 FAO, Rome

Un certain nombre de pays ont déjà pris des initiatives pour commencer ou améliorer la mesure de leurs pertes et de leur gaspillage²⁵⁸. Toutefois, les engagements sont souvent en partie des expressions d'intention collectives qui doivent encore être traduites en actions concrètes pour que les réductions puissent être mesurées.

Sur un plan général, la stratégie onusienne consiste à remplacer les estimations modélisées par des données établies en utilisant les lignes directrices et la méthodologie élaborées pour les indices FLI et FWI. Pour le FLI, il existe des programmes d'appui méthodologique, de renforcement des capacités, de collecte de données et de développement des partenariats. Des informations plus détaillées figurent sur la feuille de route récemment élaborée par les Nations Unies²⁵⁹. Par ailleurs, sur la base de son rapport de mars 2021, le PNUE lancera des groupes de travail régionaux pour contribuer à renforcer les capacités des pays à mesurer le gaspillage alimentaire en vue du prochain cycle de rapports sur l'ODD 12.3 fin 2022 et les aider à concevoir des stratégies nationales pour prévenir le gaspillage alimentaire.

Pour atteindre la cible 12.3 des ODD, les efforts déployés par la FAO et le PNUE pour élaborer l'indice des pertes alimentaires et l'indice du gaspillage alimentaire, respectivement, devront être complétés d'une action publique résolue au niveau national. Les pays à revenu faible pourront bénéficier de l'aide publique au développement (cahier 3).

Le secteur privé a également un rôle central à jouer lorsqu'il s'agit de mesurer les pertes ou le gaspillage. Certaines entreprises ont progressé dans la mesure et la réduction des pertes et du gaspillage au cours des dernières années, mais aucune vision d'ensemble n'est disponible.

En dépit de leurs limites reconnues, les données actuelles ont le mérite de sensibiliser l'opinion publique et de mobiliser la communauté internationale (souvent sous forme d'alliances), les pays industrialisés et de donner des indications générales et préliminaires sur les points d'intervention prioritaires. Mais, comme l'a déclaré la FAO, « ce n'est que lorsque les pays et les entreprises commenceront à établir des bases de référence plus solides, à mettre au point des moyens crédibles de suivi et de mesure des pertes et du gaspillage et à rendre leurs résultats publics et facilement accessibles, qu'une évaluation des progrès accomplis au niveau national et à l'échelle mondiale pour réaliser la cible 12.3 des ODD sera possible »²⁶⁰.

²⁵⁸ En 2019, le WRI recense 15 pays représentant 12 % de la population mondiale.

²⁵⁹ Encadré 36 du SOFA 2019

²⁶⁰ SOFA 2019

CAHIER 2 : SYNOPSIS DES PRINCIPALES INITIATIVES MONDIALES DE LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. PRINCIPALES INITIATIVES DE DIMENSION INTERNATIONALE	69
2. L'INITIATIVE SAVE FOOD.....	72
3. LA PLATEFORME TECHNIQUE SUR L'EVALUATION ET LA REDUCTION DES PERTES ET DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES	72
4. LA COMMUNAUTE DES PRATICIENS	73
5. LA COALITION CHAMPIONS 12.3.....	73
6. LE RESEAU D'INFORMATION SUR LES OPERATIONS POST-RECOLTE	74
FICHE ANNEXE : SYNTHÈSE DES RESULTATS DES ETUDES PUBLIEES PAR CHAMPIONS 12.3 ENTRE 2017 ET 2019	75

Pour répondre plus efficacement aux enjeux complexes des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire, un certain nombre de coopérations ont émergé. Les principales initiatives de dimension internationale, qui traitent de manière plus ou moins complète et directe le sujet des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire²⁶¹ sont présentées ici sous forme d'un tableau, assorti d'une description plus détaillée pour celles qui traitent directement du sujet (deux ou trois étoiles).

1. PRINCIPALES INITIATIVES DE DIMENSION INTERNATIONALE

INITIATIVE DATE DE LANCEMENT	OBJECTIFS - THEMATIQUES	PARTENAIRES (1) FINANCIER (2) TECHNIQUE OPERATIONNEL	DEGRE D'OUVERTURE	VALEUR AJOUTEE	OBSERVATIONS
<p>SAVE FOOD 2011</p> <p>Initiative mondiale pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire</p> <p>http://www.fao.org/save-food/fr/</p> <p>***</p>	<p>Susciter les prises de conscience, développer des réseaux innovants, et développer et appuyer des programmes dédiés.</p> <p>Contribuer à l'analyse environnementale des pertes agricole gaspillage alimentaire (depuis 2013)</p> <p>Conduire des études de cas dans les PED (depuis 2015)</p>	<p>(1) Partenaires privés ou publics possibles</p> <p>(2) FAO, groupe Messe Düsseldorf, puis PNUE (depuis 2013)</p>	<p>Accès libre</p> <p>Site internet multi langues dont le français</p>	<p>Forte visibilité. Antériorité.</p> <p>A généré de nombreux programmes.</p> <p>Etudes de cas dans <u>28 PED</u>²⁶²</p> <p>Analyse de <u>88 filières</u> alimentaires pour déterminer les points critiques de pertes chez les petits exploitants</p> <p>Un rapport de synthèse a examiné 56 des 88 études</p>	<p>Tropisme PED et pertes agricoles</p> <p>Autre site internet hébergé par Messe Düsseldorf https://www.save-food.org/</p>
<p>Plateforme technique 2015</p> <p>Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires</p> <p>http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/fr/</p> <p>***</p>	<p>Faciliter la prévention, la réduction et l'évaluation des pertes agricoles gaspillage agricole aux niveaux local, national et supra national.</p> <p>Destinée à tous les pays.</p>	<p>(1) Fondation Rockefeller</p> <p>(2) FAO, IFPRI</p>	<p>Accès libre</p> <p>Site internet multi langues dont le français</p> <p>Base de données en anglais uniquement, difficile d'utilisation</p>	<p>Assure un large partage d'informations importantes</p> <p>Son site a été mis à jour et consolidé en juillet 2020 pour devenir le site de référence de la FAO sur le sujet²⁶³</p> <p>Sa base de données est présentée par la FAO comme la plus grande collection en ligne de données sur les pertes et les gaspillages alimentaires et leurs causes à partir de la littérature disponible. Elle n'est cependant pas facile d'utilisation</p>	<p>Construite en prenant en compte les initiatives préexistantes²⁶⁴</p> <p>Rapporte annuellement au Groupe de travail sur le Développement du G20</p> <p>Citée comme site d'intérêt sur SAVE FOOD</p>

²⁶¹ Sans préjuger de leurs qualités intrinsèques, la mission leur a attribué une note selon qu'elles traitent directement des pertes agricoles gaspillage agricole (3 étoiles), directement des pertes agricoles ou du gaspillage alimentaire (2 étoiles) ou indirectement des pertes agricoles et/ou du gaspillage agricole (1 étoile)

²⁶² Angola, Botswana, Burkina Faso, Cameroun, Colombie, Côte d'Ivoire, Égypte, Eswatini, Éthiopie, Guyana, Inde, Jamaïque, Kenya, Liban, Malawi, Maroc, Namibie, Ouganda, République démocratique du Congo, République dominicaine, République-Unie de Tanzanie, Rwanda, Sainte-Lucie, Timor-Leste, Trinité-et-Tobago, Tunisie, Zambie, Zimbabwe

²⁶³ « Soft Launch of the Technical Platform on Food Loss and Waste » du 29 juillet 2020

²⁶⁴ SAVE FOOD, la Communauté des praticiens, le « Food Loss and Waste Protocol and Standard », et le programme de recherche sur les politiques, les institutions et les marchés du CGIAR qui inclut une initiative sur la réduction et l'évaluation des pertes et des gaspillages alimentaires

INITIATIVE DATE DE LANCEMENT	OBJECTIFS - THEMATIQUES	PARTENAIRES (1) FINANCIER (2) TECHNIQUE OPERATIONNEL	DEGRE D'OUVERTURE	VALEUR AJOUTEE	OBSERVATIONS
Communauté de Praticiens 2014 http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/cop/fr/ **	Coordination au niveau mondial et intégration de connaissances en matière de réduction des <u>pertes après récolte</u> .	(1) Coopération suisse (SDC) (2) FAO, PAM, FIDA	Site internet (hébergé par la Plateforme technique) Accès libre au Forum après enregistrement	Caractère opérationnel A produit une vingtaine de rapports sur l'analyse des pertes alimentaires entre 2018 et 2019, notamment avec le projet SDC-RBA ²⁶⁵ dont les rapports pour le Burkina Faso (sorgho, maïs, niébé), la République démocratique du Congo (maïs et riz), et l'Ouganda (haricot, maïs, tournesol) ont été publiés fin 2019	Associée à SAVE FOOD Citée comme site d'intérêt sur SAVE FOOD Présentée sur la Plateforme technique
Champions 12.3 2015 https://champions123.org/ **	Coalition de décideurs (gouvernements, entreprises, organisations internationales, institutions de recherche, organisations paysannes, et société civile) engagés à inspirer de l'ambition, mobiliser pour l'action, et accélérer le progrès vers l'atteinte de l'ODD 12.3.	(1) Pays-Bas, Fondation Walmart (2) Liste de partenaires ²⁶⁶	Réservé aux partenaires Site internet et ressources en anglais uniquement Accès libre aux publications	Large coalition publique-privée. Longue liste de partenaires pas forcément tous actifs Champions 12.3 appuie depuis 2016 la publication de rapports clés ²⁶⁷	Initiative prise lors de la conférence de la Haye « <i>No More Food to Waste</i> » et formellement lancée par les Pays-Bas à l'occasion du Sommet sur le développement durable de l'Assemblée générale des Nations Unies en septembre 2015
INPhO (²⁶⁸) Information Network on Post-harvest Operations http://www.fao.org/in-action/inpho/home/fr/ **	Réseau d'information sur les <u>opérations post-récolte</u> Pays membres de la FAO	(1) Coopération allemande (2) FAO, CIRAD, GTZ	Site trilingue Français-Anglais-Espagnol	Caractère opérationnel Promotion de bonnes pratiques dans les activités post-récolte, et soutien au développement des petites et moyennes industries agro-alimentaires en facilitant l'accès aux données techniques et informations utiles	Géré par la Division de la Nutrition et des systèmes alimentaires de la FAO Le site est en cours de restructuration Citée comme site d'intérêt sur SAVE FOOD

²⁶⁵ Projet SDC-RBA « Intégration des initiatives de réductions des pertes alimentaires pour les petits exploitants dans les zones à déficit vivrier » mise en œuvre conjointement par la FAO, le PAM et le FIDA, au Burkina Faso, en RDC et en Ouganda entre 2014 et 2020

²⁶⁶ Commission Européenne, Commission de l'Union Africaine, Danemark, Pays-Bas, Vietnam, Londres, UNDP, PNUE, FIDA, Banque mondiale, WWF-US, WRI, Global Alliance for Climate Smart Agriculture, Global Food Cold Chain Council, World Business Council for Sustainable Development, Green Climate Fund, Fondation Rockefeller, Olam International, Rabobank, WRAP, World Farmers' Organisation, China Agricultural University, IFPRI, WUR, Tesco, Nestlé, Kellogg, IKEA Food Services AB, The Consumer Goods Forum, Unilever, Stop Spild Af Mad, TROVE et Acre Venture Partners, Sodexo, Royal DSM, Feedback

²⁶⁷ (a) les rapports annuels sur les progrès réalisés dans le monde dans l'atteinte de l'ODD 12.3 (2016, 2017, 2018 et 2019) ; (b) un guide d'interprétation de l'ODD 12.3 ; (c) une série de quatre publications conduites par WRI et WARP sur l'analyse des impacts financiers des réductions des pertes et gaspillages alimentaires aux niveaux d'un pays, d'une ville ou des entreprises

²⁶⁸ Date de lancement non disponible
CGAER n°19078

INITIATIVE DATE DE LANCEMENT	OBJECTIFS - THEMATIQUES	PARTENAIRES (1) FINANCIER (2) TECHNIQUE OPERATIONNEL	DEGRE D'OUVERTURE	VALEUR AJOUTEE	OBSERVATIONS
Do Good Save Food 2015-2018 *	Développement de kits éducatifs sur la réduction du <u>gaspillage alimentaire</u> dans les écoles primaires et secondaires pour les enfant de quatre groupes d'âge	(2) FAO, IFWC ²⁶⁹		Accès libre Kits disponibles en français « C'est fini, zéro gaspi ! » http://www.fao.org/save-food/news-and-multimedia/news/news-details/en/c/1156940/	On notera comme partenaires chargés de la mise en œuvre la municipalité de Nancy et Sodexo.
Global Panel 2013 Panel mondial sur l'agriculture et les systèmes alimentaires pour la <u>nutrition</u> https://www.globalpanel.org/foodwaste/ *	Groupe indépendant de douze experts influents engagés à répondre aux défis mondiaux touchant la <u>sécurité alimentaire et nutritionnelle</u> Travaille à ce que l'agriculture et les systèmes alimentaires assurent un accès aux aliments nutritifs à toutes les étapes de la vie	(1) UK Foreign, Commonwealth and Development Office (2) Liste des douze experts ²⁷⁰	Restreint au groupe Site internet et ressources en anglais uniquement	Haut profil des membres avec capacité d'influence à partir de la publication de notes techniques et de politiques Publie en novembre 2018 une note de politique sur <u>la nutrition et les pertes agricoles et gaspillage alimentaire</u> appelant à ce que la réduction des pertes et du gaspillage des aliments nutritionnels deviennent urgemment une nouvelle priorité de l'amélioration des régimes alimentaires et de la nutrition	Secrétariat hébergé par London International Development Center
« 50x2030 » Data Smart agriculture 2018-2030 www.50x2030.org *	Renforcement des capacités statistiques agricoles nationales 50 pays en développement en Afrique et Moyen Orient (30), Asie (15) et Amérique latine et Caraïbes (5) d'ici à 2030	(1) Fondation Bill et Melinda Gates, Allemagne, Italie, Australie, pays bénéficiaires, secteur privé, Banque mondiale, FIDA, FAO (2) Banque mondiale, FIDA, FAO, Bureaux des statistiques nationales, Ministères agriculture	Site internet et ressources en anglais uniquement	Programme d'envergure Trois composantes de renforcement des capacités pour (1) la production de données (FAO) ; (2) le développement de méthodes et d'outils (BM) ; (3) l'utilisation des données (FIDA) Projets pays de 5 à 8 ans Vocation à se développer et à intégrer des indicateurs supplémentaires en liens avec pertes agricoles et gaspillage alimentaire	Données limitées aux pertes post récolte sur l'exploitation (culture-élevage-pêche)

Source : CGAAER

²⁶⁹ International Food Waste Coalition (Ardo, Sodexo, Essity, General Mills, WWF) <http://internationalfoodwastecoalition.org/>

²⁷⁰ John Beddington (Co-Pdt) ancien Conseiller scientifique en chef du Royaume-Uni, John Kufuor (Co-Pdt) ancien Président du Ghana, Tom Arnold ancien DG de l'Institut des affaires internationales et européennes, Rachel Kyte Doyenne de la Fletcher School à Tufts University, Akinwumi Adesina Président de la Banque Africaine de développement, Celso Moretti Président, Brazilian Agricultural Research Corporation (Embrapa), Qu Dongyu DG FAO, Srinath Reddy Président de Public Health Foundation d'Inde, Shenggen Fan Professeur de chaire à l'Université d'agriculture de Chine et ancien DG de l'IFPRI, Emmy Simmons Conseiller principal, non-résident au Centre des études stratégiques et internationales, Projet Sécurité alimentaire mondiale, Agnes Kalibata Présidente de l'Alliance pour une révolution verte en Afrique (AGRA), Rhoda Peace Tumusiime ancienne Commissaire pour l'économie rurale et l'agriculture à la Commission de l'Union Africaine

2. L'INITIATIVE SAVE FOOD

La FAO crée en 2011, avec le groupe Messe Düsseldorf (organisateur de salons internationaux), l'initiative mondiale pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire SAVE FOOD. Pour contribuer à l'analyse environnementale des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire, et afin de mieux contribuer aux (et coordonner les) activités qui traitent de leurs impacts sur le climat, la FAO cogère le programme mondial SAVE FOOD avec le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) à partir de 2013. Depuis 2015, SAVE FOOD mène un certain nombre d'études de cas dans les pays en développement²⁷¹.

3. LA PLATEFORME TECHNIQUE SUR L'ÉVALUATION ET LA RÉDUCTION DES PERTES ET DES GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Lancée le 4 décembre 2015 par la FAO et l'IFPRI, la plateforme a pour mission de faciliter la prévention, la réduction et l'évaluation des pertes et gaspillages alimentaires aux niveaux local, national et régional. Elle est destinée à tous les pays (pays à revenus élevé, intermédiaire ou faible). Pilotée par l'IFPRI et la FAO, à l'origine des termes de référence, le secrétariat de la plateforme est basé à la FAO. Les deux organisations ont également un rôle de facilitateur pour alimenter cette plateforme. Elle a été construite selon les mécanismes existants comme l'Initiative mondiale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires « SAVE FOOD », la Communauté des praticiens sur la réduction des pertes alimentaires CoP, le « Food Loss and Waste Protocol and Standard », et le programme de recherche sur les politiques, les institutions et les marchés du CGIAR qui inclut une initiative sur la réduction et l'évaluation des pertes et des gaspillages alimentaires. La plateforme rapporte annuellement au Groupe de travail sur le Développement du G20.

Le Secrétariat est chargé de soutenir et de maintenir les partenariats entre les membres, de préparer et d'organiser des rencontres de la Plateforme, ainsi que d'appuyer et de suivre la mise en œuvre des actions et des plans de travail approuvés conjointement. Le Secrétariat est mandaté pour la supervision du travail de la Plateforme, de la revue et du suivi des progrès réalisés sur les activités et les plans de travail approuvés conjointement. Le Secrétariat travaille de manière continue et organise une rencontre annuellement. Il est géré par la FAO et l'IFPRI.

La plateforme inclut des représentants techniques des membres du G20, sur la base du volontariat, le secteur privé, le Défi Faim Zéro, l'IFAD, les Banques de développement régionales, les Commissions économiques régionales, et autres organisations internationales pertinentes, et si cela est approprié, des représentants de pays non membres du G20 travaillant sur les problématiques des pertes et gaspillage alimentaire aux niveaux international et national. Les partenaires sociaux et autres organisations, dont les ONG avec des programmes importants sur les pertes et gaspillages alimentaires sont aussi invités.

Les membres de la plateforme se rencontrent une fois par an. Ses activités fondamentales incluent :

- la promotion de la Hiérarchie d'actions sur les pertes et gaspillages alimentaires en prenant en compte les contextes nationaux et les approches orientées vers les marchés ;
- le partage d'informations sur les critères de mesure des pertes et gaspillages alimentaires ;
- l'appui au forum de discussion de la Communauté des Praticiens sur la réduction des pertes alimentaires ;

²⁷¹ Cahier 3. 88 filières alimentaires réparties dans 28 pays ont pu être analysées pour déterminer quels étaient les points critiques de pertes chez les petits exploitants.
CGAAER n°19078

- la promotion des solutions aux pertes et gaspillages alimentaires ;
- des discussions sur les tendances et les plans d'actions de différentes initiatives du secteur privé, des partenaires des organisations internationales et du développement pour renforcer la coordination et la collaboration. Si cela est demandé par les pays membres, un mécanisme de coordination *ad-hoc* spécifique aux pays peut être créé, ajusté ou développé dans les structures de coordination au niveau des pays pour mettre en œuvre d'éventuels projets conjoints sur les pertes et gaspillages alimentaires selon les demandes.

Son site a été mis à jour et consolidé en juillet 2020 pour devenir le site de référence de la FAO sur le sujet. Sa dernière publication avant sa mise à jour remontait à février 2016 pour annoncer que « A Paris, le Sénat a adopté à l'unanimité la proposition de loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire ». Des éléments spécifiques de la plateforme, comme les rapports annuels, le rapport au G20, ou les résultats de son évaluation, auraient mérité d'être présentés.

4. LA COMMUNAUTE DES PRATICIENS

La Communauté des Praticiens (CdP), lancée en 2014 par les trois agences des Nations Unies basées à Rome (FAO, PAM, FIDA), joue un rôle de coordination au niveau mondial et d'intégration de connaissances en matière de réduction des pertes après récolte. Elle offre une plateforme trilingue qui facilite les liens et le partage d'informations au sein des parties prenantes et des réseaux, projets et programmes concernés. Elle est associée à SAVE FOOD. Elle a produit une vingtaine de rapports sur l'analyse des pertes alimentaires entre 2018 et 2019.

5. LA COALITION CHAMPIONS 12.3

Afin de convertir la cible 12.3 en réalité, le sommet mondial multi-parties "No More Food to Waste" a proposé de créer un groupe de dirigeants qui embrasseraient (champion) la cause de l'atteinte de la cible 12.3 : les Champions 12.3. A l'occasion du Sommet pour le développement durable de l'Assemblée générale des Nations Unies en septembre 2015, le gouvernement des Pays-Bas a officiellement appelé à sa création. Champions 12.3 est une coalition de décideurs de gouvernements, d'entreprises, d'organisations internationales, d'instituts de recherche, de groupes d'agriculteurs et de la société civile, visant à inspirer de l'ambition, à mobiliser des acteurs, et à accélérer les progrès vers l'atteinte de la cible 12.3 des ODD à l'horizon 2030.

Ses membres sont des dirigeants (ministres, directeurs généraux, directeurs exécutifs) qui président des organisations ayant un impact potentiel sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire à grande échelle et qui sont engagés à atteindre la cible 12.3. De surcroît, le réseau des Amis des Champions 12.3 comprend plus de 50 entreprises et organisations qui contribuent au mouvement global sur le sujet.

Le gouvernement des Pays-Bas et le WRI assurent conjointement le Secrétariat, organisent les rencontres, coordonnent la préparation des analyses et des supports pour les médias. Le comité de pilotage prend en compte l'équilibre géographique, des diversités et des secteurs lorsqu'il considère l'adhésion de nouveaux membres.

Les Champions se réunissent plusieurs fois par an, à l'occasion d'événements auxquels une masse critique de membres participent déjà. Ces rencontres permettent :

- d'évaluer les progrès vers l'atteinte de la cible 12.3 (publication de rapports annuels) ;
- de partager la façon dont les leaders approchent la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, surmontent les obstacles, et atteignent des bénéfices économique, de sécurité alimentaire et environnementaux ;
- de publier dans la presse nationale ou internationale, de nouvelles analyses sur les pertes et le gaspillage alimentaires, des exemples de succès, les obstacles qui demeurent et qui nécessitent l'attention des législateurs, des entreprises, des financiers, des chercheurs et des innovateurs ;
- d'identifier des fenêtres d'opportunité pour faire progresser les améliorations des conditions favorisantes (e.g., les décisions politiques et les programmes d'investissements à venir).

Entre les rencontres, les Champions continuent à être actifs en montrant l'exemple et défendent l'atteinte de la cible 12.3 en accord avec leurs intérêts et leurs capacités.

Les Champions 12.3 ont permis la production de rapports sur les Business cases de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires²⁷² (dont les principaux résultats sont synthétisés au tableau 1), ou sur les Progrès dans l'atteinte de la cible 12.3 (rapports annuels de 2016 à 2019). On note également en septembre 2017 un Appel à engagement pour standardiser l'étiquetage sur les dates au niveau international d'ici à 2020 et une Résolution sur les pertes alimentaires de l'alliance mondiale de l'agri business. Enfin un Webinar a été organisé le 23 juin 2020 sur l'impact du COVID-19 sur la chaîne d'approvisionnement alimentaire dans le monde et les actions des gouvernements et des compagnies pour prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires induits.

6. LE RESEAU D'INFORMATION SUR LES OPERATIONS POST-RECOLTE

Le réseau INPhO d'information sur les opérations post-récolte (*Information Network on Post-harvest Operations*) vise à promouvoir les bonnes pratiques dans les activités post-récolte, et à soutenir le développement des petites et moyennes industries agro-alimentaires en facilitant l'accès aux données techniques et informations utiles. Le site est en cours de restructuration pour améliorer la présentation et l'accessibilité de l'information disponible. INPhO est géré par la Division de la Nutrition et des systèmes alimentaires de la FAO. INPhO a été initialement conçu par la FAO, avec le soutien et la collaboration de la GTZ²⁷³ et du CIRAD. Les principaux objectifs sont de :

- promouvoir les bonnes pratiques dans les activités post-récolte pour une large variété de produits agricoles tels que les céréales et graines, les fruits et légumes, les racines et tubercules, les produits laitiers et les produits d'origine animale, entre autres ;
- aider à la création et au développement de l'industrie alimentaire et de l'agro-industrie en facilitant l'accès aux données techniques et informations utiles ;
- fournir des avis techniques et un soutien clé aux Etats membres de la FAO dans le domaine des technologies post-récolte et du développement des industries agro-alimentaires en vue de renforcer les capacités des secteurs public et privé à accroître la productivité et la compétitivité du secteur agricole et alimentaire à travers la valeur ajoutée, la génération de revenus et d'emplois.

²⁷² Générique (mars 2017), pour les Restaurants (février 2019), les Traiteurs (juin 2018), les Hôtels (avril 2018)

²⁷³ La GTZ (*Deutsche Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit*) a fusionné depuis 2011 avec deux autres agences de développement allemandes, DED (*Deutscher Entwicklungsdienst*) et InWEnt (*Internationale Weiterbildung und Entwicklung*) pour former la GIZ (*Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit*)
CGAAER n°19078

FICHE ANNEXE : SYNTHÈSE DES RESULTATS DES ETUDES PUBLIEES PAR CHAMPIONS 12.3 ENTRE 2017 ET 2019

En 2017, Champions 12.3²⁷⁴ publie les résultats d'une étude conduite par WRI et WRAP sur les impacts financiers possibles des mesures de réduction des pertes et gaspillages de nourriture pour un pays (le Royaume-Uni), une ville (Londres Ouest) et 1 200 établissements commerciaux répartis dans 17 pays développés et en développement :

- au Royaume-Uni, les 5 années du programme²⁷⁵ national de réduction du gaspillage d'aliments comestibles au niveau des foyers (2007-2012) qui a coûté près de 29 millions d'euros (financés pour moitié par le secteur privé), aurait généré un bénéfice de 7,3 milliards d'euros (un ratio avantages-coûts de 253/1), pour le gouvernement (1 %) et les consommateurs (99 %). Les avantages certains du secteur privé n'ont pas pu être comptabilisés ;
- pour la ville de Londres, qui en 2012-2013 a enregistré une réduction de 15 % en six mois du gaspillage de nourriture pour 600 000 foyers de six arrondissements de Londres-Ouest, le ratio avantages-coûts de son programme à financement public à hauteur de 186 000 euros sur un an, serait de 92/1 ; pour chaque euro investi, les mairies auraient économisé 8 euros (sur les coûts de gestion des déchets) et les foyers 84 euros²⁷⁶ ;
- l'étude a révélé que les efforts de réduction étaient également rentables sur le plan financier pour plus de 99 % des établissements analysés ; l'établissement médian dégagait un rendement financier 14 fois supérieur à son investissement.

Les travaux qui ont suivi en 2018 et 2019 ont montré, qu'en moyenne, les entreprises engagées dans des programmes de réduction, avaient réduit leur gaspillage alimentaire de :

- 58 % en trois ans pour un échantillon de 114 restaurants²⁷⁷ répartis sur 12 pays ;
- 44 % en trois ans pour un échantillon de 86 traiteurs²⁷⁸ répartis sur 6 pays ;
- 21 % en un an pour un échantillon de 42 hôtels²⁷⁹ répartis sur 15 pays.

Rapportées aux valeurs économiques (prix des produits alimentaires gaspillés) cela représentait pour ces entreprises, des réductions en trois ans de 61 %, 56 % et 64 % respectivement et des ratios avantages-coûts de l'ordre de 7/1 (avec des intervalles importants de 0 à 29/1).

²⁷⁴ Hanson, C., and P. Mitchell. 2017. The Business Case for Reducing Food Loss and Waste. Washington, DC: Champions 12.3.

²⁷⁵ Initiative appuyée par la campagne de sensibilisation « Love Food, Hate Waste » conduite par WRAP

²⁷⁶ Un foyer britannique type gaspillage en moyenne 772 € d'aliments comestibles par an (WRAP. 2015. Estimates of Food and Packaging Waste in the UK Grocery Retail and Hospitality Supply Chains. Banbury, UK)

²⁷⁷ Clowes, A., P. Mitchell, and C. Hanson. 2019. The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: **Restaurants**. Washington, DC: Champions 12.3

²⁷⁸ Clowes, A., P. Mitchell, and C. Hanson. 2018. The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: **Catering**. Washington, DC: Champions 12.3

²⁷⁹ Clowes, A., P. Mitchell, and C. Hanson. 2018. The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: **Hotels**. Washington, DC: Champions 12.3

Tableau 2 : Synthèse d'après les résultats des études publiés par Champions 12.3²⁸⁰

Catégorie	Echantillon	Géographie	Période d'étude (date de publication)	Réduction		Investissement (i)		
				% réduction en volume (moyenne)	% réduction en valeur ²⁸¹ (moyenne)	Coût moyen d'investissement	Ratio avantages-coûts	Période de récupération
Restaurant (ii)	114	12 pays (iii)	3 ans (février 2019)	26 % en un an 58 % en trois ans	61 % sur 3 ans 2 centimes par € (médiane)	18 000 € (moyenne) 0,4 % des ventes	7/1 (moyenne et médiane) Intervalle 0–27/1	Après 1 an 76 % des sites Après 2 ans 89 % des sites
Traiteur (iv)	86	6 pays (v)	3 ans (juin 2018)	36 % en un an 44 % en trois ans	56 % sur 3 ans 4 centimes par € (médiane)	12 000 € (moyenne) 1,6 % des ventes	6/1 (moyenne) 4/1 (médiane) Intervalle 0–25/1	Après 1 an 64 % des sites Après 2 ans 80 % des sites
Hôtel (vi)	42	15 pays (vii)	3 ans (avril 2018)	21 % en un an	64 % sur 3 ans 2 centimes par € (médiane)	34 000 € (moyenne) 0,9 % des ventes	7/1 (moyenne) 5/1 (médiane) Intervalle 0.4–29/1	Après 1 an 70 % des sites Après 2 ans 95 % des sites
Entreprise (viii)	1 200 sites de 700 entreprises	17 pays (ix)	3 ans 2012 (mars 2017)	ND	ND	ND	14/1 (médiane) Intervalle 0.2–618/1	ND
Ville (foyers)	6 arrondissements de Londres Ouest (600 000 foyers)		2012-2013 (mars 2017)	15 % en six mois		186 000 € sur 1 an 100 % public	92/1 →84/1 (foyers) →8/1 (arrondissements) 17,1 M€ →15,7 M€ (citadins) (x) →1,4M€ (arrondissements)	
Pays (foyers)	ND	Royaume-Uni (xi)	5 ans 2007-2012 (mars 2017)	21 % en cinq ans (aliments comestibles uniquement)		28,7M€ (xii) →50 % public →50 % privé	254/1 →251/1 (foyers) →3/1 (gouv.) 7,3 B€ →7,2 Mds€ (foyer) →95 M€ (gouv.) → ? (privé – non quantifié)	

ⁱ Les données des coûts et des bénéfices sont converties en euros 2020 après avoir été converties de monnaies locales en dollars US courant par les études.

ⁱⁱ Petits et grands restaurants. Ventes annuelles d'aliments variant de 340 K€ à 14 600 K€.

ⁱⁱⁱ Belgique, Chine, République Tchèque, Danemark, Hongrie, Irlande, Italie, Hollande, Norvège, Pologne, Suède, UK.

^{iv} Les opérations de « traiteur » comprennent les cantines administratives, d'entreprises, scolaires (écoles et universités) et les restaurants. Ventes annuelles d'aliments variant de 34 K€ à 2 635 K€.

^v Chine, Irlande, Norvège, Singapour, Suède, UK.

^{vi} Aires de restauration d'hôtels de différentes catégories : économique (2), intermédiaire (14) de luxe (21) casinos (1) et à service complet (4).

^{vii} Australie, Chine, Allemagne, Hongrie, Myanmar, Norvège, Philippines, Pologne, Singapour, Suède, Thaïlande, Emirats Arabes Unis, Royaume-Uni, USA, et Vietnam.

^{viii} Industries alimentaires, détaillants, hôtels, cantines, restaurants. Chiffres d'affaires du million d'€ au multiple milliard d'€.

^{ix} Australie, Belgique, Chine, France, Indonésie, Irlande, Italie, Hollande, Norvège, Pakistan, Philippines, Pologne, Singapour, Thaïlande, Royaume-Uni, USA, et Vietnam.

^x Un foyer britannique type gaspillage en moyenne 772 € d'aliments comestibles par an (WRAP. 2015. *Estimates of Food and Packaging Waste in the UK Grocery Retail and Hospitality Supply Chains*. Banbury, UK).

^{xi} Initiative nationale (Gouvernement, détaillants, WRAP).

^{xii} Agences gouvernementales, autorités locales, secteur privé (transformateurs, détaillants) signataires de l'accord volontaire *Courtauld Commitment*.

²⁸⁰ Note : des entretiens réalisés par Champions 12.3 pour le rapport de mars 2017 avec une trentaine de gouvernements et chefs d'entreprise font ressortir un certain nombre de raisons stratégiques non-financières : sécurité alimentaire, règlements sur les déchets, durabilité environnementale, relations avec les parties prenantes, responsabilité éthique.

CAHIER 3 : EVOLUTION DES ENGAGEMENTS DES PARTIES PRENANTES EN FAVEUR DES PAYS EN DEVELOPPEMENT (PED)²⁸²

1. APERÇU GENERAL.....	78
1.1. PLACE DES PED DANS L'AGENDA INTERNATIONAL.....	78
1.2. QUELQUES ESTIMATIONS GENERALES POUR LES PED.....	79
1.3. DES CAUSES GENERALES BIEN IDENTIFIEES POUR LES PED A ANALYSER AU CAS PAR CAS	80
1.4. DES OBJECTIFS ET DES ATTENTES QUI DIFFERENT SELON LES PED.....	81
2. ROLE DES PARTENAIRES TECHNIQUES ET FINANCIERS	81
2.1. OBSTACLES A L'EVALUATION CIBLEE DE L'AIDE PUBLIQUE AU DEVELOPPEMENT	81
2.2. ORGANISATIONS ONUSSIENNES	82
2.3. AUTRES PARTENAIRES TECHNIQUES ET SCIENTIFIQUES	85
2.4. PARTENAIRES FINANCIERS	86
2.5. SECTEUR PRIVE ET SOCIETE CIVILE.....	91
2.6. COALITIONS, ALLIANCES ET PARTENARIATS	91
3. EXEMPLES D' ACTIONS RECENTES DANS LES PED	92
3.1. SUR LES CIBLES, LES STRATEGIES ET LA MESURE.....	92
3.1.1. <i>En Afrique</i>	92
3.1.2. <i>En Amérique latine et aux Caraïbes</i>	93
3.1.3. <i>En Asie</i>	94
3.2. AUX DIFFERENTES ETAPES DE LA CHAINE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE	94
3.2.1. <i>En Afrique</i>	94
3.2.2. <i>En Amérique latine et aux Caraïbes</i>	95
3.2.3. <i>En Asie et au Moyen-Orient</i>	95
3.3. SUR LES ACTIONS TRANSVERSALES ET DE COOPERATION	96
3.3.1. <i>En Afrique</i>	96
3.3.2. <i>En Amérique latine et aux Caraïbes</i>	96
3.3.3. <i>En Asie et au Moyen-Orient</i>	97

²⁸² Par PED on entend à la fois les pays à revenu faible (31 pays pour lesquels le Revenu National Brut par habitant est inférieur ou égal à 1025 dollars américains) et les pays à revenu intermédiaire (107 pays pour lesquels le Revenu National Brut par habitant est compris entre 1026 et 12375 dollars américains). BM 2019

1. APERÇU GENERAL

1.1. Place des PED dans l'agenda international

La problématique des pertes agricoles, au niveau mondial, n'est pas nouvelle : cette préoccupation date des années **1970-80**. Elle fait d'ailleurs l'objet d'une **déclaration de l'Assemblée générale des Nations Unies en 1975** « Réduire les pertes post récolte de moitié d'ici 1985 ».

En 1976, le programme spécial d'action de la FAO identifie trois contraintes pour une prévention des pertes après récolte dans les pays en développement : déficit d'**information** sur l'ampleur et les causes des pertes, déficit d'**infrastructure** pour mettre en œuvre les mesures de prévention et déficit d'**investissements**.

Durant la période 1975-85, la problématique a été **plutôt centrée autour du stockage**²⁸³. Malgré des investissements sur le terrain, portés par quelques bailleurs de fonds, en 1985, aucun élément ne permettait de considérer que la cible était atteinte (d'ailleurs il n'existait pas d'indicateur d'évaluation). **Les contraintes identifiées en 1976 persistaient toujours en 2015**²⁸⁴, et persistent encore, même si des progrès ont été réalisés.

L'estimation qu'**un tiers** environ des parties comestibles des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé, publiée en 2011 par la FAO et l'Institut Suédois pour l'Alimentation et les Biotechnologies (SIK), met en avant l'**impact** qu'une consommation non durable et des systèmes alimentaires dysfonctionnels et inefficients peuvent avoir sur l'**insécurité alimentaire et nutritionnelle** dans un monde où on estimait en 2011 que près d'un milliard de personnes était sous-alimenté, mais également sur l'utilisation des **ressources limitées** de la planète et sur le **changement climatique**.

Depuis la formulation des **Objectifs de Développement Durable** (ODD) en septembre **2015**, de son objectif **12** « Établir des modes de consommation et de production durables » avec sa cible spécifique **12.3** : « D'ici 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte », l'**attention est renouvelée et plus soutenue**. L'objectif **12.a** « **Aider les pays en développement** à se doter des moyens scientifiques et technologiques qui leur permettent de s'orienter vers des modes de consommation et de production plus durables » est fixé en cohérence avec le 12-3.

A l'automne **2019**, la FAO a dédié sa publication annuelle **SOFA** (*La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture*) aux pertes et gaspillage alimentaires. Une seconde publication majeure en 2019, qui apporte une synthèse très complémentaire de celle du SOFA 2019 sur les connaissances au niveau mondial, avec **de nombreuses références pour les PED**, est le rapport de l'Institut des ressources mondiales (WRI) « *Reducing Food Loss and Waste – Setting a Global Action Agenda* ». Ces deux publications soulignent par ailleurs les déficits d'information considérables faisant obstacle aux analyses nécessaires plus détaillées.

²⁸³ DuALIne 2011

²⁸⁴ FAO 2018 cité par WRI 2019
CGAAER n°19078

En septembre 2020, la **Banque mondiale** a publié son rapport « *Addressing Food Loss and Waste : A Global Problem with Local Solutions* ». Ce rapport propose un cadre d'analyse pays et introduit l'idée de financements dédiés à la transformation des systèmes alimentaires mondiaux. Sur demande, l'institution apportera ses **appuis analytiques et financiers aux PED** désireux d'investir dans des projets de réductions des pertes et du gaspillage alimentaires (cf. encadré 2 ci-dessous au paragraphe 2.4).

1.2. Quelques estimations générales pour les PED

Les programmes de recherche sur la mesure des pertes agricoles datent d'une **quarantaine d'années**. Historiquement, les études d'évaluation des pertes ont été associées à des programmes de réduction et/ou de prévention des pertes. La septième session de l'Assemblée générale des Nations Unis, réunie en 1975, a établi une cible globale de réduction de moitié des pertes après cultures à l'horizon 1985. Depuis, la recherche d'informations fiable sur les pertes a été confrontée à de nombreux obstacles et défis. Le problème du **manque de données** existe depuis plusieurs décennies et une des principales limites de mesure effective a été celle du coût associé à une collecte de données sur des chaînes complexes et étendues.

En 2011, sur les 1,3 milliard de tonnes d'aliments perdus ou gaspillés, **l'Afrique, l'Amérique Latine et l'Asie hors pays industrialisés, représentaient 43 % de l'ensemble**, avec des moyennes en kg par habitant de 110 en Asie du Sud et du Sud-Est, 160 en Afrique Sub-Saharienne, 200 en Afrique du Nord et en Asie Occidentale et Centrale et 220 en Amérique Latine (contre 240 en Asie industrialisée, 280 en Europe et près de 300 en Amérique du Nord et en Océanie)²⁸⁵.

Les **étapes de la chaîne alimentaire**, auxquelles avaient lieu ces pertes et ce gaspillage pour les **PED**, se situent aux stades de la **production, du transport et du stockage** avec 72 % en Afrique Sub-Saharienne, 65 % en Asie du Sud et du Sud-Est, et 56 % en Amérique Latine²⁸⁶.

A l'époque, les définitions étaient très hétérogènes et les bases statistiques très faibles pour réaliser ces estimations, donc les chiffres fournissent juste des **références à titre indicatif** dans un processus constant d'amélioration.

Puis au niveau mondial, la part des **pertes des denrées alimentaires** en 2016 entre la fin de la récolte et le commerce de gros (opérations sur l'exploitation après récolte, abattage ou capture, transport-stockage-distribution, transformation et conditionnement) a été estimée par la FAO à **14 %** (en calculant la quantité physique avec valeur économique du nouvel indice FLI)²⁸⁷.

En dépit de leurs limites reconnues, les **estimations publiées par la FAO** en 2011 et 2019 ont le mérite de sensibiliser l'opinion publique et de mobiliser la communauté internationale ainsi qu'un bon nombre de PED (en premier lieu sur la question des pertes), et d'en donner des indications générales et préliminaires sur les points d'intervention prioritaires.

Enfin, la sortie du rapport PNUE en mars 2021 relativise la dichotomie pays riches (gaspillage) - pays pauvres (pertes), en publiant de nouveaux chiffres sur le gaspillage alimentaire révélant son importance également pour les PED à revenus intermédiaires.

²⁸⁵ Source : WRI 2019 d'après FAO 2011

²⁸⁶ Illustrations Figure 2 du rapport

²⁸⁷ Illustrations Figure 5 du rapport
CGAER n°19078

1.3. Des causes générales bien identifiées pour les PED à analyser au cas par cas

De nombreuses études ont été réalisées depuis les années 70 sur les causes des pertes agricoles dans les PED, soit par exemple ces dix dernières années :

- la Banque mondiale co-organise avec la FAO en 2010 un **atelier dédié à la réduction des pertes après récoltes dans les chaînes de valeur céréalières en Afrique**²⁸⁸, et publie en 2011 dans le cadre de son programme d'analyse économique et sectorielle le **rapport « Missing Food : The Case of Postharvest Grain Losses in Sub-Saharan Africa »** ;
- un **rapport de synthèse de la FAO** en 2018 a examiné 56 des 88 études de **SAVE FOOD** relatives aux points critiques des pertes recensés dans la production des petits exploitants (§ 2.2) ;
- l'Institut international de recherche sur les politiques alimentaires (**IFPRI**) a récemment étudié la nature et les causes des pertes subies avant, pendant et après la récolte pour quatre cultures de base, en Éthiopie (teff), au Guatemala et au Honduras (haricots et maïs), et en Équateur et au Pérou (pommes de terre) ;
- **quatre diagnostics pays**²⁸⁹ ont été publiés en 2020 par la Banque mondiale dans le cadre de son rapport « *Addressing Food Loss and Waste : A Global Problem with Local Solutions* ».

De manière synthétique, la FAO (SOFA 2019) considère que :

- dans les **pays à bas revenus**, les pertes alimentaires sont le résultat de nombreuses limitations techniques et managériales concernant les techniques de récoltes, les systèmes de stockage, le transport, la transformation, les structures de réfrigération, les infrastructures, l'emballage et le marketing. De plus, les conditions sociales et culturelles sont souvent la cause sous-jacente des pertes. Les principaux secteurs concernés sont la pêche à petite et moyenne échelle, la production et la transformation des produits agricoles ;
- dans les **pays à revenu intermédiaire**, les raisons du gaspillage alimentaire sont liées, d'une part aux politiques et réglementations mises en place pour répondre à d'autres priorités sectorielles (par exemple les subventions agricoles peuvent contribuer à la production de surplus agricoles, dont une certaine proportion sera perdue ou gaspillée et les normes de sécurité sanitaire et de qualité peuvent être appliquées si bien que certains aliments sont retirés de la chaîne de distribution alors qu'ils sont encore consommables par l'homme sans risque), et d'autre part au comportement des consommateurs (par exemple des planning d'achats inappropriés et la non-utilisation de nourriture avant sa date limite de consommation mènent à du gaspillage alimentaire qui aurait pu être évité).

Par ailleurs, la **complémentarité Homme-Animaux-Plantes** à l'œuvre dans les systèmes interactifs (échanges entre élevages pastoraux transhumants et cultures des systèmes sédentaires, dans les zones semi-arides par exemple), mixtes (i.e. intégration agriculture-élevage sédentaire, dans les zones subhumides et tropicales) ou intégrés (pisciculture-aviculture-maraîchage, en Asie) très présents dans les PED, pourrait participer à la réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire. Il serait à ce propos utile de connaître les effets, en termes de pertes agricoles et de gaspillage alimentaire, du passage de systèmes de type traditionnel (villageois ou familial) à des systèmes plus intensifs (plus productifs et plus connectés au marché).

²⁸⁸ « Reducing post-harvest losses in grain supply chains in Africa: Lessons learned and practical guidelines », Rome, atelier FAO/Banque mondiale, 18-19 mars 2010

²⁸⁹ *Food Smart Country Diagnostic*, Guatemala, Nigéria, Rwanda, Vietnam. Banque mondiale, 2020
CGAER n°19078

Au-delà de ces considérations générales, la **complexité et la diversité des causes** des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire dans les PED, plaide pour des analyses au **cas par cas**. D'ailleurs, les organisations internationales, à l'instar de la FAO ou de la Banque mondiale, prônent des approches holistiques (ensemble du système alimentaire en lien avec les ODD) et différenciées, prenant en compte, au cas par cas, les caractéristiques propres des pays : leur structure économique, leurs objectifs de politiques publiques, leurs produits prioritaires.

1.4. Des objectifs et des attentes qui diffèrent selon les PED

En fonction de leur niveau économique et social, les pays peuvent se fixer des **objectifs différents** pour orienter leurs choix en matière de réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire. Les pays à **faible revenu** ont spécialement besoin d'améliorer la sécurité alimentaire et la nutrition, en plus de gérer les ressources foncières et hydriques de façon durable. Cette orientation demande que l'on réduise les pertes et gaspillages aux premiers stades de la chaîne d'approvisionnement, y compris au niveau des exploitations, là où les effets sont les plus marqués et où les pertes sont généralement les plus importantes. Les pays à **revenu intermédiaire**, où le niveau d'insécurité alimentaire est plus bas, se préoccupent davantage des aspects environnementaux, en particulier de la réduction des émissions de GES. Cette préoccupation demande que l'on intervienne en priorité à un stade plus avancé de la chaîne d'approvisionnement, notamment aux stades de la vente au détail et de la consommation, où les niveaux de pertes ou de gaspillages sont souvent très élevés. Enfin, l'**urbanisation** croissante dans les pays en développement a pour effet la coexistence des deux situations, pertes et gaspillage, notamment dans les grandes agglomérations.

Afin de mieux répondre aux attentes des décideurs des pays en développement, les partenaires doivent replacer les pertes agricoles, et plus encore le gaspillage alimentaire, dans le **contexte plus général**, outre celui de la sécurité alimentaire et nutritionnelle ou de la durabilité environnementale, des efforts de réduction de la pauvreté, d'augmentation des revenus et de création d'emplois, de croissance économique et de maintien de la sécurité nationale, pour ne citer que quelques-uns des nombreux défis du développement.

2. ROLE DES PARTENAIRES TECHNIQUES ET FINANCIERS

2.1. Obstacles à l'évaluation ciblée de l'aide publique au développement

Il est difficile en première analyse²⁹⁰ de faire ressortir l'effort consenti, et plus encore les résultats obtenus, par l'aide publique au développement APD²⁹¹ (pris au sens large – coopérations technique et financière) pour la réduction des pertes agricoles, ou du gaspillage alimentaire, dans les PED.

En effet le sujet des pertes agricoles est, à de rares exceptions près, **intégré dans des projets agricoles types** (appui à la compétitivité des filières, à la professionnalisation des acteurs, à l'accès aux marchés, etc.) ou, lorsqu'il s'agit de stratégies ou d'études, « **fondus** » **dans des problématiques plus générales** (notamment la sécurité alimentaire et la durabilité environnementale). De plus, la **complexification de l'APD** liée à la multiplication des acteurs, des niveaux d'intervention et des objectifs assignés rend la tâche ardue.

²⁹⁰ Sur la base des rapports disponibles

²⁹¹ Conformément à la définition arrêtée par les membres du Comité d'aide au développement (CAD) de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE)

La question du gaspillage alimentaire suscite **peu d'intérêt apparent** parmi les décideurs des PED : la déclaration de Malabo ne mentionne que le sujet des pertes après récoltes et les quelques appuis ciblés de la communauté des bailleurs de fonds ne concernent que les pertes agricoles. La publication récente du rapport PNUE 2021 fait cependant ressortir que le gaspillage alimentaire affecte également les pays à revenus intermédiaires. Il n'est cependant pas encore possible, faute d'analyse de fond, de définir pour les pays les plus pauvres s'il s'agit :

- d'un faux problème (les systèmes locaux -voire traditionnels- généreraient de manière optimale le risque de gaspillage alimentaire),
- d'un problème tabou (comment parler de gaspillage alimentaire dans des pays où l'insécurité alimentaire est très élevée ?),
- d'un problème circonscrit à certains événements culturels (ex : fêtes de mariage),
- ou simplement d'un problème émergent (l'urbanisation croissante et la montée en puissance des filières agro-alimentaires pourrait générer davantage de gaspillage).

Les solutions consisteraient à se lancer dans l'**analyse fastidieuse des portefeuilles d'investissements** des principaux bailleurs de fonds dans des domaines ciblés -- agriculture, alimentation, développement rural (et, projet par projet, d'en extraire des plans financiers les lignes budgétaires dédiées ou d'en estimer à partir des composantes programmées les activités consacrées aux pertes agricoles et au gaspillage alimentaire), ou plus simplement, pour la suite, d'inciter la communauté des partenaires techniques et financiers, à **signaler dans ses nouveaux projets ou ses alliances**, l'importance relative accordée aux pertes agricoles et au gaspillage alimentaire (comme cela a été fait pour d'autres sujets émergents : approche genre, climat, nutrition, etc.). Seule une **prise en compte ex ante** pourrait permettre de situer la lutte contre les pertes agricoles et alimentaires au rang correspondant à celui des ODD et d'inciter la communauté des partenaires techniques et financiers à signaler dans ses nouveaux projets ou ses alliances, l'impact prévisionnel et obtenu au final sur la réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire (comme cela a été fait pour d'autres sujets émergents : approche genre, climat, nutrition, etc.). **Outre son intérêt politique et socio-économique, cette nouvelle approche pourrait, de plus, fournir des informations utiles dans le cadre du processus de mutualisation des retours d'expériences pour lequel des plateformes ont été créées.**

2.2. Organisations onusiennes

Dans le paysage des partenaires des pays en développement, la **FAO** occupe une place particulière. Elle a très tôt lancé le débat (dès les années 70 pour ce qui est des pertes agricoles avec relance et ajout du gaspillage dans les années 2000) et su mobiliser la communauté internationale sur l'importance du sujet au niveau mondial (jusqu'à l'Assemblée générale des Nations Unies en 2015). Elle a pu notamment forger des alliances et faire bénéficier les PED de supports d'information et de communication, d'une plateforme technique, de méthodes de mesure, d'analyses et de recommandations (souvent appuyée par des bailleurs de fonds), contribuer à l'élaboration de cadres stratégiques régionaux (par exemple pour la région Afrique du Nord et Moyen Orient en 2014) et nationaux (par exemple pour les trois pays pilotes du projet SDC-RBA²⁹²) et mobiliser son programme d'assistance technique TCP (par exemple, le TCP lancé en décembre 2019 par le partenariat Turquie-FAO pour la Réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans sept pays de la sous-région : Azerbaïdjan, Kazakhstan, Kirghizstan, Tadjikistan, Turquie, Turkménistan, et Ouzbékistan). Par ailleurs, au travers de son Centre d'Investissement, elle contribue à la formulation

²⁹² Projet « Intégration des initiatives de réductions des pertes alimentaires pour les petits exploitants dans les zones à déficit vivrier » financé par la Coopération Suisse SDC et mise en œuvre par la FAO, le PAM et le FIDA (RBA)
CGAAER n°19078

des opérations d'investissements en agriculture de plusieurs bailleurs de fonds en œuvrant essentiellement au sein de partenariats tripartites avec les Etats membres et les institutions de financement internationales telles que la Banque mondiale, le Fonds international pour le développement agricole (FIDA) et les banques régionales de développement.

Pour contribuer à l'analyse environnementale des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire, et afin de mieux contribuer aux (et coordonner les) activités qui traitent de leurs impacts sur le climat, la FAO cogère l'**initiative mondiale pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire SAVE FOOD**²⁹³ avec le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) depuis 2013.

Depuis 2015, SAVE FOOD mène un certain nombre d'**études de cas dans les pays en développement**. Ainsi, ont pu être analysées 88 filières alimentaires réparties dans 28 pays²⁹⁴ pour déterminer quels étaient les points critiques de pertes chez les petits exploitants. Un rapport de synthèse a examiné 56 des 88 études. Plus de 70 % de ces études ont été menés en Afrique Sub-Saharienne, contre 12,5 % en Asie et 16 % en Amérique Latine. Près de la moitié des études (et presque la totalité de celles réalisées en Afrique Sub-Saharienne) portait sur les céréales, 21 % sur les fruits, 11 % sur les légumes secs et 11 % sur les racines et les tubercules. Très peu concernaient les animaux et produits animaux (lait et poisson au Kenya en 2014²⁹⁵ ; lait en Inde en 2016²⁹⁶). Le résumé des conclusions du rapport²⁹⁷ souligne que dans plus de 70 % des études de cas, le stade de la récolte est un point critique pour tous les types de denrées alimentaires. En Afrique, en particulier, les points critiques pour les céréales et les légumes secs sont systématiquement les stades de la récolte et du stockage sur l'exploitation, indépendamment du lieu et du climat. De même, la récolte est le point critique le plus courant pour les racines, les tubercules et les fruits, parallèlement au conditionnement (manutention et traitements) et au transport. Ces éléments confirment qu'il est nécessaire de prêter une grande attention aux calendriers et méthodes de récolte, notamment parce que la manière dont cette dernière se déroule peut engendrer des pertes à la fois quantitatives et qualitatives, plus loin dans la chaîne d'approvisionnement.

La FAO appuie également l'**Union Africaine** dans son objectif d'amélioration de la gestion des pertes après récoltes au niveau continental (Déclaration de Malabo²⁹⁸). L'objectif général du projet consiste à contribuer à la sécurité alimentaire et nutritionnelle en réduisant les pertes quantitatives et qualitatives des aliments et d'améliorer l'efficacité des filières des petits producteurs. Il appuie les pays dans la formulation et la mise en œuvre de politiques, de stratégies et de programmes, renforce la coordination et le partage d'information et de bonnes pratiques à travers les pays. Il est actuellement mis en œuvre dans 11 pays d'Afrique : Angola, Botswana, Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Kenya, Namibie, Rwanda, Swaziland, Zambie et Zimbabwe.

La Communauté de Praticiens lancée en 2014 par la **FAO**, le **PAM** et le **FIDA**, a produit une vingtaine de rapports sur l'analyse des pertes alimentaires entre 2018 et 2019, notamment avec le projet financé par l'Agence de Coopération et de Développement Suisse (le projet SDC-RBA 2014-2020) à hauteur de 3 millions de dollars américains dans trois pays pilotes « Intégration des initiatives de réductions des pertes alimentaires pour les petits exploitants dans les zones à déficit

²⁹³ Cf. cahier 2 pour un synopsis des principales initiatives mondiales

²⁹⁴ Angola, Botswana, Burkina Faso, Cameroun, Colombie, Côte d'Ivoire, Égypte, Eswatini, Éthiopie, Guyana, Inde, Jamaïque, Kenya, Liban, Malawi, Maroc, Namibie, Ouganda, République démocratique du Congo, République dominicaine, République-Unie de Tanzanie, Rwanda, Sainte-Lucie, Timor-Leste, Trinité-et-Tobago, Tunisie, Zambie, Zimbabwe

²⁹⁵ FAO (2014). Food loss assessments: causes and solutions. Case studies in small-scale agriculture and fisheries subsectors. Kenya: banana, maize, milk, fish. Working paper. Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Save Food, Rome

²⁹⁶ Rapport non disponible

²⁹⁷ Encadré 12 du SOFA 2019

²⁹⁸ Déclaration de Malabo sur la croissance et la transformation accélérées de l'agriculture en Afrique pour une prospérité partagée et de meilleures conditions de vie, en juin 2014, avec notamment l'objectif de : « réduire de moitié, d'ici à 2025, les niveaux actuels de pertes post-récoltes »

vivrier ». Les rapports pour le Burkina Faso (sorgho, maïs, niébé), la RDC (maïs et riz), et l'Ouganda (haricot, maïs, tournesol) viennent de paraître fin 2019.

La Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires, lancée en 2015 par la FAO et l'IFPRI, assure un partage d'informations à tous les pays et une discussion approfondie sur la prévention, la réduction et l'évaluation des pertes et gaspillages alimentaires.

INPhO, le réseau d'information sur les opérations post-récolte (Information Network on Post-harvest Operations), géré par la FAO et conçu avec le CIRAD et la GTZ, vise à promouvoir les bonnes pratiques dans les activités post-récolte, et à soutenir le développement des petites et moyennes industries agro-alimentaires en facilitant l'accès aux données techniques et informations utiles.

La **FAO** et le **PNUE** sont les agences des Nations Unies en charge du développement des indices de suivi de la cible 12.3 des ODD, le **FLI** et le **FWI** respectivement (cahier 1). Dans ce cadre, ces agences **aideront les PED** qui le souhaitent à établir leurs propres FLI et FWI nationaux :

- la FAO, en leur fournissant un ensemble complet d'assistance méthodologique et technique, assorti d'un ensemble de directives et de matériel de formation sur la collecte et l'estimation des données sur les pertes, ou d'un modèle d'imputation des pertes en cas d'absence de données mesurées ;
- le PNUE en établissant un cadre leur permettant de produire leurs données et de suivre leurs progrès avec les différentes études à mener et les guides sur les méthodologies acceptées, en cas d'absence de données mesurées leur produira les données à partir de données modélisées complétées par des données pays.

En 2018, le **Comité de l'agriculture (COAG)**, dans le contexte de la promotion du développement des systèmes alimentaires durables, a demandé à la FAO de développer de manière collaborative²⁹⁹ un **code de conduite volontaire** pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire (encadré 1).

Encadré 1 : Un code de conduite volontaire en voie d'adoption

Une première version a été soumise pour approbation à la 27^{ème} session du COAG (28 septembre – 2 octobre 2020) : il « ... présente les initiatives et les mesures que les autorités nationales et infranationales, les acteurs des filières d'approvisionnement alimentaire, le secteur privé, les organisations de producteurs, les organisations de la société civile, les universités, les institutions de recherche et d'autres parties intéressées doivent mettre en place pour contribuer à réduire les pertes et le gaspillage de nourriture. On y trouve également les principes directeurs qu'il y a lieu d'appliquer lors de la mise en œuvre de ces mesures et initiatives ainsi qu'une description du rôle que la FAO et d'autres partenaires devraient être appelés à jouer pour faciliter sa mise en pratique »³⁰⁰. Il s'agit avant tout d'un cadre générique qui sera complété par des codes de bonnes pratiques et des directives techniques. Une consultation publique s'est tenue les 12 et 13 janvier 2021. A cette occasion, la mission, en synergie avec l'expert du Ministère français de l'agriculture et de l'alimentation, a proposé d'introduire dans le code de conduite volontaire la notion d'évaluation d'impact et les aspects liés au suivi-évaluation pour les interventions en faveur de la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Cette proposition a été retenue. La version finale sera soumise au COAG pour approbation en juillet 2021. **L'intégration du dispositif de suivi-évaluation constitue une avancée mobilisatrice tant pour les acteurs locaux que pour les PED et leurs partenaires.**

²⁹⁹ Un expert du Ministère français de l'agriculture et de l'alimentation a participé à la relecture du document en qualité « d'expert Europe », au cours de la consultation du groupe de travail du 30 juin au 1er juillet 2020, et de la consultation publique des 12 et 13 janvier 2021

³⁰⁰ www.fao.org/3/nd409fr/nd409fr.pdf

Le 19 décembre 2019, l'Assemblée générale des Nations Unies a adopté pour chaque année à venir³⁰¹ le **29 septembre comme Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage alimentaires**, considérant qu'une telle journée peut contribuer à : élargir la mobilisation sur l'ampleur du problème ; renforcer la mise en avant des solutions possibles à tous les niveaux ; et promouvoir les efforts mondiaux et l'action collective pour atteindre la cible 12.3 des ODD. Le premier évènement a eu lieu le 29 septembre 2020. A cette occasion, la FAO a mis à disposition du matériel d'information, lancé un appel à projets aux secteurs public et privé et organisé un évènement de lancement.

Le **FIDA** est également un bailleur de fonds très actif sur le sujet (§ 2.4).

2.3. Autres partenaires techniques et scientifiques

Un nombre important de partenaires techniques, centres de recherche, universités, instituts, participent à l'effort de réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire en faveur des pays en développement : notamment l'Institut des ressources mondiales (WRI), l'IFPRI, Wageningen U&R, le CIRAD et INRAE, des universités américaines (par exemple les universités de Cornell, de Purdue, de l'Etat du Kansas, de l'Iowa, et du Maryland).

Le **World Resources Institute** (*Institut des ressources mondiales*) a publié fin 2019 un rapport de synthèse, complémentaire à celui de la FAO, « *Reducing Food Loss and Waste – Setting a Global Action Agenda* ». Après avoir clarifié la problématique (notamment son importance pour l'environnement, l'économie, la sécurité alimentaire, l'emploi, et les questions éthiques), il propose un agenda global d'actions en vue de réduire le taux de pertes et de gaspillage alimentaires de manière à atteindre l'ODD 12.3. Cet agenda, destiné à guider les entreprises, les gouvernements, la société civile et tous les acteurs qui peuvent jouer un rôle individuellement ou collectivement, suit une approche « cibler-mesurer-agir » avec une liste d'actions par type d'acteur et propose dix interventions conçues pour massifier l'approche et la liste d'actions. Le rapport contient également une liste organisée assez complète d'exemples récents des progrès réalisés.

L'**IFPRI**, l'institut international pour la recherche en politiques alimentaires du CGIAR, mène des études pour formuler des solutions de politiques innovantes et basées sur des preuves scientifiques pour améliorer la sécurité alimentaire et combattre la pauvreté. Une de ses études de pointe consiste en la quantification des pertes et gaspillages alimentaires à toutes les étapes – de la production et l'après récolte, à la transformation, la distribution et la consommation- afin d'identifier les sources et les coûts aux niveaux local, régional et mondial. IFPRI œuvre actuellement à une meilleure compréhension des niveaux d'investissement requis pour réduire de manière efficace les pertes après récolte à travers le développement d'infrastructures et l'amélioration des technologies, en combinaison avec les meilleures pratiques dans le cadre du programme du CGIAR sur les politiques, les institutions et les marchés (PIM). Le programme PIM a mis en ligne le 8 mai 2018 un webinaire sur leur nouvelle méthodologie pour la mesure des pertes alimentaires.

Wageningen U&R, est très présente sur le sujet des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire au travers de ses nombreux partenariats, notamment avec ses contributions aux deux rapports SOFA et WRI de 2019 et sa participation à Champions 12.3.

³⁰¹ Sur une proposition de l'Argentine
CGAAER n°19078

Pour le **CIRAD** et **INRAE**, qui travaillent depuis longtemps en partenariat sur des projets de développement liés à la sécurité alimentaire et nutritionnelle (notamment avec le programme GloFoodS³⁰² et son projet REGAL³⁰³) ou à la durabilité et à l'équité des systèmes alimentaires (notamment avec l'étude DuALIne³⁰⁴), la question des pertes et du gaspillage alimentaire est essentielle mais ne fait pas l'objet de sujet de recherche en tant que tel faute de financements dédiés. D'ailleurs, un des scénarios possibles identifiés dans le cadre de la réflexion prospective « Agrimonde » menée par INRAE et le CIRAD avec des experts internationaux, le scénario « régimes sains » intègre bien un engagement croissant en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Si en 2011, avec DuALIne, des besoins de recherche nouveaux ont été identifiés, le CIRAD et INRAE n'ont pas été amenés à les développer, faute d'intérêt manifesté par les bailleurs de fonds internationaux et des autorités publiques qui n'ont pas fléchi d'appels à projets spécifiquement sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire. On soulignera cependant INPhO³⁰⁵, le réseau d'information sur les opérations post-récolte initialement conçu par la FAO, qui bénéficie du soutien et de la collaboration de la GTZ et du CIRAD.

L'**Université de Purdue** a mis au point les sacs hermétiques PICS (*Purdue Improved Crop Storage*) pour conserver le niébé et d'autres produits. En 2017, plus de 12,5 millions d'agriculteurs en avaient bénéficié.

L'**Université de Cornell** a reçu en 2019 de la Fondation pour la Recherche Alimentaire et Agricole (FFAR)³⁰⁶ un don de 540 000 dollars américains sur trois ans pour développer un procédé de conversion des déchets agricoles en snacks.

Il n'est pas rare de voir naître des collaborations entre instituts de recherche. Le Smarter Metrics Guide, publié en mars 2020, est le résultat d'une collaboration entre WBCSD, PricewaterhouseCoopers (PwC), le programme de recherche du CGIAR sur le changement climatique, l'agriculture et la sécurité alimentaire (CCAFS), le Centre International d'Agriculture Tropicale (CIAT) et CERES³⁰⁷.

2.4. Partenaires financiers

Dans les pays à faible revenu, les donateurs-prêteurs conventionnels ont depuis de nombreuses années joué un rôle dans la promotion de la réduction des pertes, à travers leurs appuis dans la formulation et la mise en œuvre des politiques agricoles et alimentaires. De nombreux projets de recherche ou d'investissement ont indirectement pris en compte la problématique des pertes agricoles.

³⁰² Le méta programme GloFoodS prend part aux recherches mondiales sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle en mobilisant depuis 2015 les forces scientifiques de INRAE et du CIRAD. <https://www.cirad.fr/actualites/toutes-les-actualites/articles/2019/ca-vient-de-sortir/resultats-glofoods>

³⁰³ Réduction des pertes et gaspillages dans les chaînes d'approvisionnement laitières locales en Afrique de l'Ouest. L'objectif de REGAL (2015-2016) était de concevoir et d'évaluer des scénarios d'ajustement de l'offre à la demande pour réduire les pertes et gaspillages le long des chaînes laitières en Afrique de l'Ouest. <https://afrique-ouest.cirad.fr/recherches-en-partenariat/projets-en-cours/alimentation-accessible-et-de-qualite/regal>

³⁰⁴ Les résultats de l'étude DuALIne (2009-2011) sur la durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux, conduite par INRAE et le CIRAD, mis en débat lors d'un colloque tenu le 29 mars 2011, ont identifié des besoins de recherche nouveaux. <https://www.cirad.fr/publications-ressources/edition/etudes-et-documents/dualine>

³⁰⁵ Information Network on Post-harvest Operations

³⁰⁶ Qui bénéficie d'un don du gouvernement des Etats-Unis

³⁰⁷ <https://fr.ceres-center.org/about-ceres>
CGAAER n°19078

Un certain nombre de banques et institutions financières multilatérales (Banque mondiale et Société Financière Internationale, CE-BERD, BAD, BID) et de bilatéraux (Coopération suisse SDC, Norvégienne DANIDA, USAID, AUSAID, DFID, DANIDA, AFD, GIZ/BMZ et KfW, JICA...), mentionnent le sujet des pertes agricoles dans les pays en développement, mais peu de projets en font leur objectif premier.

Ces appuis sont le plus souvent intégrés dans des projets et programmes aux objectifs plus généraux (prêts et dons, y compris fonds fiduciaires, comme par exemple le Fonds fiduciaire Coréen pour la croissance verte), ou prennent la forme de partenariats (multipartites, public-privé). Il est donc très difficile d'en isoler le sujet spécifique des pertes ou du gaspillage ou d'en attribuer les contributeurs directs. On peut néanmoins citer des exemples :

La **Banque Africaine de Développement (BAD)**, a identifié les pertes après récoltes comme un des trois piliers dans son programme de « Réponse à la crise alimentaire africaine » dès juin 2008. Elle a collaboré avec la FAO pour son « Programme continental de réduction des pertes après récoltes en Afrique sub-Saharienne » qui a généré six documents de travail d'« Évaluation rapide des besoins pays » au Ghana, Cameroun, Mozambique, Sierra Leone, Mali et Malawi en 2010 et 2011.

La **Banque interaméricaine de développement (BID)** a créé #SinDesperdicio, une plateforme visant à promouvoir l'innovation et à améliorer la qualité des interventions publiques en matière de réduction des pertes et du gaspillage en Amérique latine et dans les Caraïbes. Des acteurs tels que la FAO, le Consumer Goods Forum, le Global FoodBanking Network, IBM et d'autres entreprises comptent parmi ses participants.

La **Coopération Norvégienne (NORAD)** a financé la première phase du projet « Développement de stratégie de réduction des pertes alimentaires en faveur des petits producteurs en Afrique », mise en œuvre par la FAO dans douze pays (Angola, Botswana, Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Kenya, Namibie, Rwanda, Swaziland, Tanzanie, Zambie et Zimbabwe) avec l'idée de renforcer les stratégies et politiques publiques et de les intégrer dans des plans nationaux d'investissement agricole.

La **Coopération Suisse (SDC)** a financé le projet « Intégration des initiatives de réductions des pertes alimentaires pour les petits exploitants dans les zones à déficit vivrier » mise en œuvre conjointement par la FAO, le PAM et le FIDA, au Burkina Faso, en RDC et en Ouganda entre 2014 et 2020 (cf. infra).

Le **FIDA** s'est beaucoup investi sur le sujet. Il aurait octroyé entre 2013 et 2016, 433 millions de dollars américains en prêts et en dons (12 % de ses décaissements totaux) pour la réduction des pertes agricoles (amélioration des infrastructures et des équipements et renforcement des capacités). Il a publié en 2019 un rapport³⁰⁸ qui illustre les avantages pour les petits exploitants des investissements réalisés en faveur de la réduction des pertes agricoles, à partir d'exemples pratiques tirés de son programme de prêts et de dons : Timor-Leste (Programme du stockage du maïs 2011-15) ; Rwanda (Projet d'appui à la résilience climatique après récolte et à l'agrobusiness, sur les produits maïs, haricot, patate, manioc, lait, et pour l'horticulture, 2014-2020) ; Mozambique (Projet de promotion de la pêche artisanale, 2011-2019) ; Kenya (Programme de commercialisation du lait, pour les petits producteurs, transformateurs et vendeurs de lait et produits laitiers, 2006-2019) ; Burundi (Programme de développement des chaînes de valeur, riz et lait, 2015-2021) ; et le projet SDC-RBA (2014-2020). Le FIDA a également collaboré avec plusieurs bailleurs de fonds afin

³⁰⁸ *The Food Loss Reduction Advantage – Building sustainable food systems*
CGAER n°19078

de massifier son effort sur la génération de connaissances et les politiques publiques :

- le projet « Intégration des initiatives de réductions des pertes alimentaires pour les petits exploitants dans les zones à déficit vivrier », conçu en deux phases (2014-2017 puis 2017-2020) a successivement financé des analyses de points critiques sur plusieurs filières dans trois pays pilotes (Burkina Faso, DRC et Ouganda), appuyé l'intégration de la réduction des pertes agricoles dans les cadres nationaux de politiques des trois pays (stratégie nationale et plan d'action pour la réduction des pertes après récolte dans les chaînes de valeurs céréalières en Ouganda ; décret ministériel sur les mesures de réduction des pertes après récolte en DRC ; prise en compte de la réduction des pertes après récolte dans la revue des Politiques sectorielles pour les productions agro-sylvo-pastorales et son plan d'action associé, un cadre clé pour le développement agricole au Burkina Faso), et aidé à la formulation de recommandations pour des interventions futures (notamment pour le portefeuille FIDA 2019-2024). Le projet a également contribué à la formation de la CoP (cf. cahier 2) et au développement d'une formation en ligne sur la méthodologie FAO des cas d'études pour l'analyse des points critiques des pertes (disponible en anglais et en français, à travers le centre de formation de la FAO) ;
- le projet « Catalyzing Post-harvest Management for Food Systems Transformation », financé par la Fondation Rockefeller en 2019 ;
- le projet « United Nations Joint Project », financé par le Gouvernement Irlandais et mis en œuvre conjointement avec la FAO entre 2013 et 2015 ;
- le projet "Smallholder Post-harvest Innovations Project", financé par son « Innovations Mainstreaming Initiative » et DFID en 2012 et 2013.

Le **Groupe de la Banque mondiale** est très impliqué³⁰⁹ sans que l'on puisse extraire facilement de son portefeuille la part réservée à la réduction des pertes agricoles. Ces programmes et projets d'investissements comprennent dans les thèmes qu'ils financent, l'amélioration des chaînes de valeurs agricoles et alimentaires (et donc probablement la réduction des pertes). Elle co-organise avec la FAO en 2010 un atelier dédié à la Réduction des pertes après récoltes dans les chaînes de valeur céréalières en Afrique (« *Reducing post-harvest losses in grain supply chains in Africa : Lessons learned and practical guidelines* », Rome, FAO/World Bank workshop, 18-19 March 2010). La réduction des pertes et du gaspillage alimentaires figure comme un des éléments clés des actions à entreprendre à l'agenda qu'elle publie en 2015 en faveur d'un système alimentaire mondial³¹⁰. La Banque mondiale a participé à la création de connaissances à travers son programme d'analyse économique et sectorielle (avec notamment la publication de "*Missing Food : The Case of Postharvest Grain Losses in Sub-Saharan Africa*," en 2011) et contribué aux rapports SOFA 2019 de la FAO et WRI de 2013. Enfin, quatre études de cas pays (Guatemala, Nigeria, Rwanda, Vietnam) ont été effectués récemment en vue de la publication du rapport de 2020 "*Addressing Food Loss and Waste : A Global Problem with Local Solutions*" (Encadré 2). Dans ses appuis pays, l'idée de la Banque mondiale est de dégager les opportunités de différentes options pour limiter les pertes. Il s'agit d'avoir une approche à façon, qui tienne compte des contextes et des spécificités, plutôt que des solutions génériques appliquées de façon uniforme. Ces études seront la base d'un cadre analytique pour les interventions, qui devrait permettre d'entrer dans les phases de dialogue avec les pays et d'engager un partenariat sur un mode opérationnel.

³⁰⁹ En 2018, la BIRD et l'IDA ont octroyé US\$6,8 milliards de prêts et de dons pour l'agriculture, et la Société Financière Internationale (SFI) a consacré US\$1,2 milliard à l'agro-industrie. Le Groupe gère également le Programme mondial pour l'agriculture et la sécurité alimentaire (GAFSP) qui a atteint US\$1,5 billion entre 2010 et 2018

Encadré 2 : Quelques points clés du rapport de 2020 de la Banque mondiale

Le document est en cohérence avec les rapports de 2019 de la FAO et du WRI : « la réduction des pertes et du gaspillage de nourriture est une stratégie importante pour nourrir la planète et réduire l'empreinte environnementale des systèmes alimentaires ».

A partir des analyses faites sur les effets différenciés (en cascade, directs et indirects, positifs ou négatifs) des efforts de réduction sur le « comportement du système alimentaire », le rapport souligne « l'ambiguïté » des effets possibles sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, « de la ferme à la table à la décharge » (sur les différents acteurs, stades, produits, et marchés) et la complexité des équilibres à rechercher (en fonction des différentes stratégies poursuivies).

Les conclusions du rapport sur ce point sont que :

- les prix bas des aliments qui sont subventionnés et ne reflètent pas les valeurs environnementales et les coûts des émissions de gaz à effet de serre (E-GES) sont un facteur de pertes et de gaspillage ; des prix plus élevés ne sont cependant pas une solution pour beaucoup de pays ;
- la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires réduit les E-GES du système alimentaire et améliore l'empreinte environnementale, tout en générant des co-bénéfices pour la sécurité alimentaire et le commerce des aliments, mais peut dans certains cas réduire le bien-être des agriculteurs ;
- l'étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire à laquelle il faut intervenir dépend de l'objectif des politiques publiques et des circonstances et caractéristiques propres à chaque pays.

Puisqu'il n'existe pas de stratégie dominante en la matière, des investigations au cas par cas sont nécessaires. Elles devront par ailleurs être complétées par l'analyse coût-bénéfice des stratégies alternatives, en même temps que la levée des financements public et privé nécessaires à créer les bonnes incitations et à appuyer les investissements nécessaires.

En effet, à partir de cas concrets (l'exemple du Royaume-Uni et les Food Smart Country Diagnostic du Guatemala, du Vietnam, du Nigeria et du Rwanda), le rapport insiste sur l'importance de la prise en compte du contexte de chaque pays :

- la structure de son économie (sa taille et son degré d'ouverture) ;
- ses objectifs de politiques publiques (sécurité alimentaire et nutritionnelle, bien-être agricole, stress sur les ressources naturelles, émissions de gaz à effet de serre, commerce) ;
- les produits concernés.

A titre d'illustration, les effets les plus importants sur les E-GES d'une réduction de moitié des pertes et gaspillage du maïs, se trouveront au stade transport-manutention-stockage (TMS) au Nigeria (27 %) alors que pour le Rwanda il s'agit de la ferme (23 %). De même, si l'objectif est celui de la sécurité alimentaire, les effets les plus importants sur l'accès à un produit très périssable comme la tomate, se trouvera au stade TMS au Nigeria (20 %) mais à la ferme au Guatemala (18 %).

Sur la nécessité d'induire le changement, le rapport développe deux axes :

- l'établissement d'un environnement incitatif (politiques publiques, prix corrigées, programmes d'aide sociale) à l'adoption massifiée des technologies ayant fait leurs preuves, à l'amélioration des réseaux d'information et de distribution, et à une recherche plus holistique sur les systèmes alimentaires ;
- la mise en place de financements dédiés.

Banque mondiale (2020). World Bank. 2020. Addressing Food Loss and Waste: A Global Problem with Local Solutions. World Bank, Washington, DC

L'**USAID** finance PHLIL, un laboratoire d'innovations pour la réduction des pertes après récoltes dans le cadre du programme « Nourrir le future » (*Feed the Future Innovation Lab for the Reduction of Post-Harvest Loss*). PHLIL est un programme de recherche et de formation stratégique et appliquée, dont le but est d'améliorer la sécurité alimentaire mondiale en réduisant les pertes après récolte (céréales, légumes, racines et tubercules, semences). Les efforts sont concentrés sur quatre pays : Bangladesh, Ethiopie, Ghana, et Guatemala, avec des projets additionnels en Honduras, au Népal et en Afghanistan. À travers les collaborations entre les universités américaines et locales, les institutions de recherche et d'autres organisations partenaires, PHLIL conduit des recherches, des tests et assure de la diffusion de technologies facilement utilisables par tous les membres des foyers concernés.

Le **DFID**, le Département britannique pour le développement international et le Fonds de recherche pour les défis mondiaux (GCRF), ont investi 5 millions de livres sterling à travers *AgriTech Catalyst* sur les technologies agricoles et les innovations sur la chaîne alimentaire en Afrique en 2020 pour des projets en compétition dont les innovations, en faveur de la lutte contre la pauvreté, doivent, entre autres, minimiser les pertes et le gaspillage alimentaires. Ces projets gérés au Royaume-Uni, doivent associer au moins un partenaire africain et une entreprise.

A l'instar des autres bailleurs de fonds, alors que l'**AFD** octroie chaque année environ 400 millions d'euros pour des projets de développement agricole de diverses catégories (agriculture rurale et urbaine, stocks de sécurité alimentaire, transformation agricole, protection des cultures, construction de marchés et d'infrastructures de stockage et de transformation, soutien aux PME, qualité des produits agricoles, commerce équitable, pour l'essentiel), aucun de ces projets n'est entièrement dédié au gaspillage alimentaire ou aux pertes agricoles. La réduction de ces dernières est néanmoins considérée comme un sujet très important. Celui-ci n'est qu'indirectement pris en compte dans des composantes de projets appuyant le développement et la structuration de la production et la commercialisation des produits agricoles dans les PED.

La Commission européenne est dans une situation similaire. De 2014 à 2020, les actions de coopération internationale ont été mises en œuvre selon quatre axes prioritaires : nutrition, résilience et réponses aux crises alimentaires, accompagnement des chaînes de valeur agricoles et alimentaires, recherche-innovation en particulier en agroécologie. La lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires est intégrée, le cas échéant, dans des programmes d'appui aux politiques sectorielles agricoles, mais n'est pas spécifiquement identifiée³¹¹.

Certaines **fondations**³¹² participent également à l'effort international de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires (paragraphe 2.5). La plus visible est la **fondation Rockefeller** avec son initiative « YieldWise Food Loss » lancée en 2016 pour la réduction des pertes agricoles au Kenya, en Tanzanie et au Nigéria et pour la réduction du gaspillage alimentaire en Europe et en Amérique du Nord, et ses nombreux appuis, notamment à la FAO et à l'IFPRI pour le développement de la plateforme technique, à Radios Rurales Internationales pour l'Afrique Sub-Saharienne en 2018, au FIDA pour le projet « Catalyzing Post-harvest Management for Food Systems Transformation » en 2019 et à WRI pour la publication de leur rapport en 2019.

³¹¹ il n'est donc pas possible de dresser un bilan spécifique pour la période 2014-2020

³¹² La fondation Rockefeller, la fondation Bill et Melinda Gates (BMGF), la fondation pour la recherche agricole et alimentaire (FFAR)

2.5. Secteur privé et société civile

On estime aujourd'hui que plus d'une trentaine des cinquante plus importantes entreprises agro-alimentaires (en terme de revenus) ont adopté, indépendamment ou à travers des programmes qu'elles appuient, des cibles de réduction des pertes et des gaspillages alimentaires alignées sur celles de l'ODD 12.3 (CGF³¹³ 2015 ; FLW 2030 Champions 2016 ; GAA³¹⁴ 2017) et en mesurent les progrès (notamment Tesco et Nestlé adoptent en 2017 une approche de mesure sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement, "whole chain approach"). Même si la plupart de ces compagnies ont leur siège en Europe ou en Amérique du Nord, un bon nombre d'entre-elles conduisent des opérations en Asie et en Afrique. Nestlé entre 2017 et 2018 a ainsi pu réduire ses rejets de maïs dans ses installations du Nigéria de 17 à 4 % en améliorant les pratiques de gestion après-récolte.

Plus directement, dans l'appui aux organisations des producteurs agricoles et professionnels agroalimentaires, pour le renforcement des filières et l'accès aux marchés, le rôle du secteur privé et du secteur associatif est déterminant et les partenariats public-privé devront être encouragés. Des exemples positifs existent avec Twiga Foods, AgResults, Fruti-Cycle (§ 3.2.1.).

La FAO a travaillé en étroite collaboration avec diverses formes d'organisations de producteurs aux niveaux national et local, en Afrique, aux Caraïbes et dans le Pacifique, afin de développer des mécanismes et des outils pour la réduction des pertes dans les toutes premières étapes de la chaîne³¹⁵.

En particulier, par leurs investissements dans des unités de transformation ou de stockage-conditionnement, les entreprises peuvent contribuer de manière déterminante à la lutte contre les pertes par une meilleure conservation des aliments et la valorisation de toute la récolte et des co-produits éventuellement. L'engagement de nombre d'entre elles à respecter la norme internationale concernant la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) qui intègre maintenant la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires constitue un levier. Des ateliers de sensibilisation à la RSE ont été organisés dans certains pays en développement.

Enfin, la société civile dans les PED peut aussi jouer un rôle important de sensibilisation des populations aux pertes agricoles, et dans certains cas, au gaspillage alimentaire auprès des consommateurs. Déjà, des initiatives ont été prises par des consommateurs eux-mêmes pour transformer des fruits invendus en confitures, les amenant à devenir des petits entrepreneurs.

2.6. Coalitions, alliances et partenariats

Pour répondre plus efficacement aux enjeux complexes des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire dans les PED, un certain nombre de coopérations ont émergé. Les **principales initiatives** de dimension internationale, qui traitent de manière plus ou moins complète et directe le

³¹³ Consumer Goods Forum <https://www.theconsumergoodsforum.com/>

³¹⁴ Global Agri-business Alliance <https://invest.globalagribusinessalliance.com/>

³¹⁵ Le méta programme GloFoodS prend part aux recherches mondiales sur la sécurité alimentaire et nutritionnelle en mobilisant depuis 2015 les forces scientifiques de l'INRAE et du CIRAD. <https://www.cirad.fr/actualites/toutes-les-actualites/articles/2019/ca-vient-de-sortir/resultats-glofoods>

³¹⁵ Réduction des pertes et gaspillages dans les chaînes d'approvisionnement laitières locales en Afrique de l'Ouest. L'objectif de REGAL (2015-2016) était de concevoir et d'évaluer des scénarios d'ajustement de l'offre à la demande pour réduire les pertes et gaspillages le long des chaînes laitières en Afrique de l'Ouest. <https://afrique-ouest.cirad.fr/recherches-en-parteneriat/projets-en-cours/alimentation-accessible-et-de-qualite/regal>

³¹⁵ Les résultats de l'étude DuALine (2009-2011) sur la durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux, conduite par l'INRAE et le CIRAD, mis en débat lors d'un colloque tenu le 29 mars 2011, ont identifié des besoins de recherche nouveaux. <https://www.cirad.fr/publications-ressources/edition/etudes-et-documents/dualine>

³¹⁵ Information Network on Post-harvest Operations

³¹⁵ « Ending Poverty and Hunger by 2030. An Agenda for the Global Food System » May 2015 Second Edition World Bank Group

³¹⁵ FAO-PAM-FIDA - Le rôle des organisations de producteurs dans la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires, 2012 <http://www.fao.org/3/ap409f/ap409f.pdf>

sujet des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire, sont présentées au cahier 2. Deux d'entre-elles sont particulièrement visibles et actives pour les PED : **SAVE FOOD** et la **Communauté de Praticiens** (§ 2.2).

Les **organisations régionales** peuvent dans certains cas impulser une dynamique et favoriser les coopérations entre pays de la zone. C'est le cas de l'Union Africaine (Déclaration de Malabo de 2014 et suivi biennuel de 2018), du groupe des pays de l'Amérique Latine et des Caraïbes (Dialogues régionaux sur la prévention des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire, 2015, 2016, 2017 et 2019, et le Sommet de 2018) ou de l'APEC (Guide sur la quantification et le partenariat public-privé, 2019) dont sont membres le Pérou, les Philippines, le Vietnam, et la Papouasie-Nouvelle Guinée.

3. EXEMPLES D' ACTIONS RECENTES DANS LES PED

En collaboration avec les acteurs nationaux et les institutions régionales, **un nombre important de partenaires techniques et financiers** interviennent dans les PED sur les thèmes de l'agriculture et de l'alimentation : les organisations onusiennes, les agences de coopération bilatérale, des banques multilatérales de développement, des Fondations, des organismes de recherche et de formation, des ONGs, des Organisations de la Société, et le secteur privé (entreprises agroalimentaires, coopératives agricoles). **Il est fort possible qu'un nombre important d'entre eux participent à l'effort de réduction des pertes agricoles (et dans une moindre mesure à celui du gaspillage alimentaire).**

A titre d'illustration³¹⁶, ne sont présentés ici que les exemples les plus récents et les plus visibles.

3.1. Sur les cibles, les stratégies et la mesure

3.1.1. En Afrique

En 2014, l'Union africaine a adopté la Déclaration de Malabo sur la croissance et la transformation accélérées de l'agriculture en Afrique pour une prospérité partagée et de meilleures conditions de vie, qui, conformément à l'engagement d'éliminer la faim en Afrique, comprend l'objectif de réduire les pertes actuelles après récolte de moitié d'ici 2025.

A cette fin, l'Union Africaine a mis en place une stratégie continentale de gestion des pertes après récolte, qui regroupe toutes les interventions pouvant être menées dans l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement dans le but de réduire les pertes après récolte de plantes vivrières, notamment les céréales, les fruits, les légumes et les oléagineux, ainsi que les produits carnés et les produits de la pêche. Cette stratégie devrait se traduire par une augmentation de la quantité et de la qualité des disponibilités alimentaires et améliorer ainsi les quatre dimensions de la sécurité alimentaire, à savoir la disponibilité, l'accessibilité, l'utilisation et la stabilité³¹⁷.

Quatre pays (Ethiopie, Kenya, Zambie, Zimbabwe) ont récemment établi leur stratégie nationale de réduction des pertes après récolte, et d'autres devraient suivre (Tanzanie).

En 2018, le Kenya (maïs), la Tanzanie (tomate), la Zambie et le Zimbabwe (lait) complètent la première étape de quantification des pertes et gaspillage alimentaires sur des produits prioritaires.

³¹⁶ En reprenant le format utilisé par le rapport WRI 2019. Voir également les synoptis cartographiques en annexe 1

³¹⁷ Auxquelles pourraient se rajouter la durabilité et l'agencité (gouvernance avec les communautés locales) en référence au rapport HLPE. 2020. Sécurité alimentaire et nutrition : énoncé d'une vision globale à l'horizon 2030

La même année, la Commission de l'Union Africaine a publié le rapport de sa première revue annuelle qui fait état des progrès à l'atteinte des objectifs de Malabo. Le rapport fait ressortir que cinq pays sont en voie d'atteindre la cible de réduction des pertes après récoltes à 2025 (Malawi, Mauritanie, Rwanda, Togo, Ouganda).

3.1.2. En Amérique latine et aux Caraïbes

En octobre 2016, le Parlement latino-américain et caribéen³¹⁸, ou Parlatino, a approuvé un projet de loi type pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires. Cet événement illustre la sensibilité des Etats de la région à la problématique des pertes et du gaspillage alimentaire. Or, la situation du cadre législatif et réglementaire de chacun d'eux conduit à relativiser sur un plan général les progrès accomplis par les pays de cette région en matière de réduction des pertes et gaspillages alimentaires³¹⁹.

En **Argentine**, la loi du 10 octobre 2018 a modifié les conditions du don de nourriture, l'objectif étant de stimuler le don de denrées alimentaires par les entreprises, les producteurs agricoles et les autres acteurs de la filière alimentaire. Par la promulgation de cette loi, l'Etat argentin a intégré des dispositions d'exemption de responsabilité qu'un pays comme les Etats-Unis avait adoptées, dès 1996, avec le *Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act* visant à encourager les dons d'aliments aux organisations à but non lucratif en réduisant au minimum les responsabilités des donateurs. Les autres textes adoptés en Argentine, depuis 2015, concernent :

- l'interdiction de l'élimination des aliments invendus par les supermarchés, les chaînes de restauration rapide, les restaurants, les bars, les hôtels et autres établissements de vente au détail d'aliments (Ley 0480-D-2016) ;
- la création, en mars 2017, du *Réseau national pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires*, à intégrer par les organisations du secteur public et les entités du secteur privé, la société civile et les entreprises adhérant au Programme national de réduction des pertes et gaspillages alimentaires créé en 2015 ;
- l'institution d'une *Journée nationale de réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire* dont la célébration annuelle vise à promouvoir les activités susceptibles d'accélérer la prise de conscience. Selon les déclarations de son gouvernement, l'Argentine serait ainsi devenue « le premier pays au monde à instituer une journée de sensibilisation sur le sujet ».

Dans cet esprit, Buenos-Aires a obtenu que le Comité de la FAO valide sa proposition de retenir chaque 29 septembre comme la *Journée internationale de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire*.

Au **Brésil**, en 1997, un projet de loi inspiré du *Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act* américain et visant à exempter de la responsabilité civile et pénale les donateurs de nourriture a été proposé au Congrès mais n'a pas abouti. Depuis 2016, plusieurs projets de loi portant sur les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire ont été présentés au Congrès avant que la loi, de portée générale, sur la réduction du gaspillage alimentaire ne soit promulguée en 2020³²⁰.

³¹⁸ Le Parlement latino-américain et caribéen, ou Parlatino, est un organe régional, permanent et monocaméral, composé des parlements nationaux des pays souverains et indépendants d'Amérique latine et des Caraïbes, élus démocratiquement au suffrage populaire, dont les pays ont signé le traité d'institutionnalisation correspondant le 16 novembre 1987, à Lima - Pérou <https://parlatino.org/wp-content/uploads/2017/09/estatuto-parlatino-frances.pdf>

³¹⁹ <http://www.fao.org/3/cb2889es/CB2889ES.pdf>

³²⁰ Loi n°14016 "Ley Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano"

Au **Chili**, le rapport parlementaire introduisant le projet de loi 10198-11 a fait référence à la loi française du 11 février 2016 en ce qu'elle interdit aux grandes et moyennes surfaces de jeter ou détruire des aliments invendus encore consommables.

En **Colombie**, le *programme national de gestion des déchets alimentaires* (PANDA), créé en 2016 visait à établir des mesures de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire. En 2019, la loi 1990 de lutte contre le gaspillage alimentaire a été promulguée³²¹.

Au **Pérou**, la loi promouvant la réduction et la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires a été promulguée en août 2018³²².

L'**APEC**, dont sont membres le Pérou, les Philippines, le Vietnam et la Papouasie-Nouvelle Guinée, a publié en 2019 le Guide sur la quantification et le partenariat public-privé des pertes et gaspillages alimentaires.

Au **Mexique**, plusieurs états ont adopté des réglementations spécifiques en vue de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Depuis le 1^{er} avril 2021 des actions sont mises en œuvre avec le WRAP.

3.1.3. En Asie

Le Vietnam avait établi une cible de réduction de moitié des pertes après récolte et capture à l'horizon 2020. La mission n'a pas pu se procurer le taux de réalisation obtenu fin 2020.

3.2. Aux différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

3.2.1. En Afrique

Production

- En 2018, Radios Rurales International (organisme international à but non lucratif), avec l'appui de la Fondation Rockefeller, lance un consortium de radios locales en Afrique subsaharienne pour la diffusion de conseils techniques sur la réduction des pertes post récoltes.

Transport et stockage

- Une analyse coûts-avantages des chaînes de production de maïs, de haricots et de niébé au Mozambique et au Bénin a montré que l'investissement dans des sacs hermétiques et des silos métalliques était avantageux pour les agriculteurs.
- Les sacs hermétiques PICS (*Purdue Improved Crop Storage*) pour conserver le niébé et d'autres produits ont été distribués à plus de 12,5 millions d'agriculteurs en 2017.
- En 2019, l'Alliance perte post-culture pour la nutrition PLAN (créée par GAIN) a travaillé avec le gouvernement de Lagos et le Ministère de l'agriculture du Nigeria à la promotion de caisses plastiques pour le transport de tomates fraîches.
- En Ouganda le projet *Fruti-Cycle*, porté par cinq étudiants des universités de Kyambogo et de Makerere en Ouganda, fournit des tricycles écologiques (les Fruit-Cycles) alimentés en biogaz pouvant parcourir 120 km et équipés d'unités de stockage de froid d'une capacité de 300 kg.
- En 2018, le Ghana a lancé le projet *Un District – Un Entrepôt* avec l'objectif de construire 50 entrepôts de 1 000 tonnes dans des districts sélectionnés.

³²¹ <http://www.suin-juricol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/30037776>

³²² https://leyes.congreso.gob.pe/Documentos/2016_2021/Proyectos_de_Ley_y_de_Resoluciones_Legislativas/PL0321120180814.PDF
CGAAER n°19078

- *AgResults*, une initiative multilatérale (Groupe de la BM, UKAid, USAID, Canada, Australie, BMGF) qui depuis 2012 organise des prix-concours (Pay-for-Results) pour encourager le secteur privé à investir dans la recherche de solutions innovantes qui puissent améliorer la vie des petits producteurs, a conduit, à travers le projet Kenya On-Farm Storage Challenge (2014-18 - 12 millions de dollars américains) le secteur privé à développer et vendre au Kenya plus d'un million de sacs étanches à la ferme à 329 000 producteurs pour une capacité cumulée de 413 000 tonnes de stockage amélioré.

Transformation et conditionnement

- *Twiga Foods*, basée au Kenya, au travers d'une plateforme mobile, met en lien les petits producteurs avec les vendeurs informels des zones urbaines. La compagnie dispose d'un dépôt central avec des entrepôts réfrigérés ainsi qu'une flotte de fourgonnettes qui permettent des collectes rapides des produits, résultant de pertes post-récoltes de 5 % comparés au 30 % habituellement enregistrés sur les marchés informels. Elle travaille avec plus de 13 000 producteurs et 6 000 vendeurs à travers le Kenya.
- La technique FAO-Thiaroye a considérablement amélioré les pratiques de fumage et de séchage de poisson en éliminant presque complètement les pertes au stade de la transformation et en améliorant la qualité et la sécurité du produit fini. En Côte d'Ivoire, on estime qu'elle réduit les pertes de poissons fumés rejetés pour des raisons de sécurité sanitaire ou de qualité alimentaire à hauteur de 1,7 million de dollars américains par an.

Distribution et vente

- Le gouvernement du Ghana a, semble-t-il, passé une loi sur la redistribution des aliments invendus (citée par WRI 2019).

3.2.2. En Amérique latine et aux Caraïbes

Transport et stockage

- À la fin 2012, l'agence de coopération suisse (SDC) a lancé le projet « Reproduction à grande échelle d'une technologie après-récolte efficace en Amérique Latine » (Proyecto Postcosecha América Latina PPAL). Ce programme fait suite à celui développé de 1983 à 2009, pour encourager la vente et la distribution de silos en métal auprès de plus de 400 000 familles rurales en Amérique Centrale (programme POSTCOSECHA). Dans la phase préliminaire (2012-2014), des études de marché ont été menées, les acteurs clés identifiés et un test de marché lancé au Honduras. L'objectif du projet, poursuivi dans une deuxième phase (2015-2018), était de développer et d'aider à mettre en place des modèles économiques pour la distribution élargie des solutions de post-production. Toutefois les pertes après-récolte pour les céréales restent élevées en Amérique Latine. Avec ce projet, la SDC en partenariat avec des acteurs du secteur privé visait à accroître les revenus et la sécurité alimentaire de 130 000 familles rurales dans 5 pays d'Amérique Latine : Nicaragua, Honduras, Équateur, Pérou et Bolivie. La mission n'a pas pu se procurer le bilan de ce programme ni savoir si une troisième phase 2019-2022 avait été lancée.

3.2.3. En Asie et au Moyen-Orient

Transformation et conditionnement

- Le gouvernement Indien, avec le conseil national pour le développement de la chaîne de froid, ont financé le développement de plus de 2 000 d'unités d'emballage pour fruits et légumes d'ici 2021.

Consommation

- *No Food Waste*, installé en Inde, récupère les excédents de nourriture des événements sociaux (mariages, fêtes, etc.) et les redistribue aux nécessiteux.

3.3. Sur les actions transversales et de coopération

3.3.1. En Afrique

- La BAD (Banque africaine de développement) collabore avec la FAO pour son « Programme continental de réduction des pertes après récoltes en Afrique sub-Saharienne » qui a produit six documents de travail d' « Evaluation rapide des besoins pays » au Ghana, Cameroun, Mozambique, Sierra Leone, Mali et Malawi en 2010 et 2011 ;
- Le FIDA finance plusieurs projets qui illustrent les avantages pour les petits producteurs d'investir sur la réduction des pertes : au Rwanda (Projet d'appui à la résilience climatique après récolte et à l'agrobusiness, sur les produits maïs, haricot, patate, manioc, lait, et pour l'horticulture, 2014-2020), au Mozambique (Projet de promotion de la pêche artisanale, 2011-2019), au Kenya (Programme de commercialisation du lait, pour les petits producteurs, transformateurs et vendeurs de lait et produits laitiers, 2006-2019), et au Burundi (Programme de développement des chaînes de valeur, riz et lait, 2015-2021) ;
- La Coopération Norvégienne finance la première phase du projet « Développement de stratégie de réduction des pertes alimentaires en faveur des petits producteurs en Afrique », mise en œuvre par la FAO dans douze pays (Angola, Botswana, Cameroun, Côte d'Ivoire, Ghana, Kenya, Namibie, Rwanda, Swaziland, Tanzanie, Zambie et Zimbabwe) avec l'idée de renforcer les stratégies et politiques publiques et de les intégrer dans des plans nationaux d'investissement agricole. Cette première phase était prévue de clore en août 2016 ;
- La Coopération Suisse (Agence Suisse de Développement et de Coopération, SDC) finance le projet « Intégration des initiatives de réductions des pertes alimentaires pour les petits exploitants dans les zones à déficit vivrier » mise en œuvre conjointement par la FAO, le PAM et le FIDA, au Burkina Faso, en RDC et en Ouganda entre 2014 et 2020 ;
- La Fondation Rockefeller lance en 2016 *YieldWise Food Loss*, une initiative pour la réduction des pertes alimentaires centrée sur les fruits, les légumes et les cultures vivrières au Kenya, au Nigeria, et en Tanzanie, pays où plus de la moitié des aliments produits sont perdus. 200 000 producteurs ont pu ainsi bénéficier de savoir-faire et de technologies de réduction des pertes sur la mangue au Kenya, le maïs en Tanzanie et la tomate au Nigeria ;
- Le Nigeria et le Rwanda font l'objet de diagnostic pays approfondis pour le rapport *Addressing Food Loss and Waste : A Global Problem with Local Solutions* publié par la Banque mondiale en 2020.

3.3.2. En Amérique latine et aux Caraïbes

Selon la FAO « La région de l'Amérique latine et des Caraïbes a été pionnière dans la mise en œuvre de la proposition d'éradiquer la faim d'ici 2025, un objectif qui a été adopté en 2005 dans le cadre de l'Initiative Faim Zéro, et adopté sans réserve par la Communauté des États d'Amérique latine et des Caraïbes (CELAC) en 2015 ». L'objectif d'éradication de la faim doit, conformément aux objectifs de développement durable, se traduire par la réduction de moitié des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire par habitant d'ici 2030.

- La mise en œuvre d'une stratégie régionale de prévention et de réduction des pertes et gaspillages alimentaires, élaborée en 2014 grâce aux efforts conjoints de diverses parties prenantes, a permis la création d'une plate-forme et dans, certains pays, la mise en place des comités nationaux pour la réduction des pertes et des gaspillages alimentaires, comprenant des membres d'organisations publiques, privées et de la société civile.

- Plusieurs pays des Caraïbes ont amélioré leurs capacités technologiques pour réduire les pertes de récolte et de post-récolte du manioc et de la mangue, notamment. Le Costa Rica, la République dominicaine, dans un premier temps, puis l'Argentine, le Brésil, le Chili, la Colombie, le Mexique, le Pérou et l'Uruguay ont mis en place des comités nationaux.
- En septembre 2015, s'est tenu le premier dialogue régional sur les pertes et gaspillages alimentaires³²³, le deuxième a eu lieu en novembre 2016³²⁴, le troisième en juin 2017³²⁵, et le quatrième en novembre 2018³²⁶. La FAO et la Banque interaméricaine de développement (BID), en coordination avec le département de planification nationale de Colombie et les partenaires de la plateforme #SinDespicio, ont organisé le 1er sommet latino-américain sur les pertes et le gaspillage alimentaires, à Bogotá, en Colombie, les 10 et 11 octobre 2019.
- Un accord clé du Dialogue a été la création de l'Alliance régionale pour la prévention et la réduction des pertes et gaspillages alimentaires, qui sera coordonnée par la création de comités nationaux avec l'appui technique de la FAO.
- Le Guatemala fait l'objet d'un diagnostic pays approfondi pour le rapport *Addressing Food Loss and Waste : A Global Problem with Local Solutions* publié par la Banque mondiale en 2020.

3.3.3. En Asie et au Moyen-Orient

- La FAO a appuyé l'Égypte (blé), la Jordanie (légumes), et le Liban (pommes) avec un programme de réduction des pertes agricoles entre 2014 et 2017.
- En Indonésie, une coalition d'entreprises, d'agences gouvernementales et d'ONG, a lancé en 2018 le « Partenariat public-privé d'action contre les pertes et le gaspillage alimentaires ».
- La FAO a appuyé en 2016 le Bangladesh, Népal, Sri Lanka et Timor-Leste avec un programme de réduction des pertes en horticulture.
- Le Vietnam a fait l'objet d'un diagnostic pays approfondi pour le rapport *Addressing Food Loss and Waste : A Global Problem with Local Solutions* publié par la Banque mondiale en 2020.

³²³ A Saint-Domingue, République dominicaine, les 29 et 30 septembre 2015.

³²⁴ A Saint Georges, Grenade, les 17 et 18 novembre 2016.

³²⁵ A Santiago, Chili, les 7 et 8 juin 2017.

³²⁶ A Buenos Aires, Argentine, le 19 novembre 2018 à l'occasion de la semaine de l'alimentation et de l'agriculture.
CGAAER n°19078

CAHIER 4 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'UNION EUROPEENNE

1. UNE PLACE CROISSANTE A L'AGENDA POLITIQUE	99
1.1. Á PLUSIEURS REPRISES, LE PARLEMENT EUROPEEN ET LE CONSEIL ONT DEMANDE A LA COMMISSION D'AGIR.....	99
1.2. LA COMMISSION INTEGRE PROGRESSIVEMENT LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS SES PLANS D'ACTION.....	100
1.3. LE CONSEIL DES MINISTRES AGRICULTURE-PECHE S'EST REGULIEREMENT EXPRIME SUR LA QUESTION.....	101
2. DES TRAVAUX DE RECHERCHE RECONNUS : FUSIONS ET REFRESH.....	101
2.1. FUSIONS A FOURNI DES REFERENCES CHIFFREES	101
2.2. REFRESH A FOURNI DES OUTILS	103
3. UNE PLATEFORME EUROPEENNE D'EXPERTISE ET DE MUTUALISATION DES EXPERIENCES PLEBISCITEE.....	104
3.1. UNE PLATEFORME PLURIPARTITE	104
3.2. SOURCE D'INFORMATIONS	105
3.3. SOURCE DE RECOMMANDATIONS	105
4. UNE PRIORITE FORTE : LA MESURE DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES	106
4.1. UNE DEFINITION ET UN CADRE METHODOLOGIQUE POUR LA MESURE DES PERTES AGRICOLES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE HARMONISES DANS L'UE	106
4.2. DES EXPERIENCES NATIONALES PARTAGEES VIA LA PLATEFORME EUROPEENNE	107
4.3. UN MODELE DE QUANTIFICATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN DEVELOPPEMENT	108
5. DE MULTIPLES POLITIQUES ET INSTRUMENTS CONCERNES.....	109
5.1. POLITIQUES ECONOMIQUES SECTORIELLES : PAC ET PCP	109
5.2. POLITIQUE DE L'ENVIRONNEMENT	111
5.3. POLITIQUE DE SECURITE DES ALIMENTS ET D'INFORMATION DES CONSOMMATEURS	112
5.4. POLITIQUES DE COHESION SOCIALE ET TERRITORIALE	113
5.5. POLITIQUE DE LA RECHERCHE	113
5.6. POLITIQUE DU MARCHE UNIQUE	114
5.7. GOUVERNANCE AU SEIN DE LA COMMISSION EUROPEENNE.....	114
CONCLUSION.....	114

1. UNE PLACE CROISSANTE A L'AGENDA POLITIQUE

1.1. À plusieurs reprises, le Parlement européen et le Conseil ont demandé à la Commission d'agir

À la fin des années 2000, quelques rapports et déclarations de personnalités publiques ont commencé à nourrir les débats. En 2008, l'adoption de la directive du Parlement européen et du Conseil sur les déchets peut être considérée comme la première étape d'un processus législatif dans lequel la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire a trouvé une place croissante.

En **2011**, le **Parlement européen** a adopté un **rapport** pour « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne » demandant « en outre à la Commission d'élaborer des actions concrètes visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 et à éviter, parallèlement, la production de déchets alimentaires ».

Le Parlement européen s'est notamment appuyé sur une étude publiée par la Commission estimant que « la production de déchets alimentaires dans les 27 États membres atteint chaque année environ 89 millions de tonnes, soit 179 kg par personne, ce chiffre variant fortement d'un État membre à l'autre et d'un secteur à l'autre, et ce alors que les pertes au stade de la production agricole et les prises de poissons rejetés à la mer ne sont pas pris en compte et en considérant que les déchets alimentaires devraient s'élever à environ 126 millions de tonnes (une hausse de 40 %) en 2020 si aucune action ou mesure préventive supplémentaire n'est mise en place ».

Il a également mis en exergue les résultats de l'enquête menée par la Commission³²⁷ selon laquelle 18 % des citoyens européens ne comprennent pas la mention « à consommer de préférence avant le » et demandé, par conséquent, à la Commission et aux États membres d'expliquer les dates figurant sur les étiquettes (« à consommer de préférence avant le », « date de péremption » et « à consommer jusqu'au ») dans le double souci de réduire les incertitudes du consommateur quant à la comestibilité des produits et de fournir au public des informations exactes, notamment en ce qui concerne la date de durabilité minimale « à consommer de préférence avant le », qui se réfère à la qualité, alors que l'expression « à consommer jusqu'au », se rapporte à la sûreté du produit, le but étant d'aider les consommateurs à faire un choix en toute connaissance de cause.

Suite à ce rapport, le Parlement européen a adopté une Résolution le 19 janvier 2012³²⁸.

Puis, par la **Décision n° 1386/2013/UE du Parlement européen et du Conseil** relative à un programme d'action général de l'Union pour l'environnement à l'horizon 2020 « Bien vivre, dans les limites de notre planète », la Commission a été invitée à présenter une stratégie globale de lutte contre les déchets alimentaires et à collaborer avec les États membres dans leur lutte contre une production excessive de déchets ».

Une nouvelle **Résolution du Parlement européen du 30 avril 2015** sur l'exposition universelle de 2015 à Milan : nourrir la planète, énergie pour la vie³²⁹ a demandé à la Commission de lutter contre le gaspillage alimentaire en fixant des objectifs ambitieux, clairement définis et contraignants pour encourager les États membres à agir contre le gaspillage tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, « du champ à l'assiette » et sensibiliser les citoyens, diffuser des pratiques exemplaires, mener des études ainsi que des actions sociales et des campagnes

³²⁷ (Consumer Empowerment in the EU - SEC(2011)0469)

³²⁸ <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//FR>

³²⁹ <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P8-TA-2015-0184+0+DOC+XML+V0//FR>

éducatives sur le gaspillage alimentaire soulignant l'importance d'une alimentation saine et équilibrée donnant la priorité aux produits agricoles locaux. Cette résolution invitait à proclamer l'année 2016 « Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Par sa **Résolution du 9 juillet 2015** sur l'utilisation efficace des ressources : vers une économie circulaire³³⁰, le **Parlement européen** a demandé « à la Commission de proposer, d'ici la fin de 2015, des objectifs, des mesures et des instruments permettant de traiter efficacement la question des déchets alimentaires, notamment en établissant un objectif juridiquement contraignant de réduction d'au moins 30 % d'ici 2025 des déchets alimentaires dans l'industrie et les secteurs de la vente au détail, de restauration-hôtellerie et par les ménages » et invité « la Commission, lorsqu'elle mènera une analyse d'impact sur les nouvelles propositions législatives pertinentes, d'évaluer leur incidence potentielle sur les déchets alimentaires ». Une **Résolution du Comité des régions** sur l'alimentation durable a soutenu celles du Parlement européen.

Puis, par la **Résolution adoptée le 16 mai 2017** pour l'utilisation efficace des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire³³¹, les députés européens ont insisté sur l'urgence d'atteindre les objectifs et invité la Commission ainsi que les États membres à prendre une série de mesures appropriées.

1.2. La Commission intègre progressivement la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire dans ses plans d'action

En 2015, afin de soutenir la réalisation de l'objectif de développement durable sur le gaspillage alimentaire et d'optimiser la contribution des acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, **par sa communication 2015/0614 du 2 décembre 2015 au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions**³³², la Commission s'est engagée à :

- établir une méthodologie européenne commune pour mesurer le gaspillage alimentaire et définir des indicateurs pertinents et créer une plateforme associant les États membres et les acteurs concernés en vue de faciliter le partage des meilleures pratiques et l'évaluation des progrès accomplis au fil du temps ;
- prendre des mesures pour clarifier la législation de l'UE relative aux déchets, aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux et faciliter les dons alimentaires ainsi que l'utilisation d'anciennes denrées alimentaires et de sous-produits provenant de la chaîne alimentaire dans la production d'aliments pour animaux, sans compromettre la sécurité des aliments destinés à l'alimentation humaine et animale ;
- examiner les moyens d'améliorer la façon dont les acteurs de la chaîne alimentaire utilisent l'indication de la date de consommation et la façon dont les consommateurs comprennent cette indication, et notamment la mention « à consommer de préférence avant le ».

En **2016**, la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaire a été créée. Elle a amené une plus grande prise en compte de la question ainsi qu'un renforcement du dialogue entre services de la Commission et avec les représentants des parties prenantes dans l'Union (cf. chapitre 3).

Le 12 décembre 2019, les recommandations de la plateforme ont été rendues publiques, soit le lendemain de la publication de la communication de la Commission européenne sur « le pacte vert »³³³, décliné dans un plan et deux stratégies.

³³⁰ <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P8-TA-2015-0266+0+DOC+XML+V0//FR>).

³³¹ https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-8-2017-0207_FR.html

³³² <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?qid=1476434582068&uri=CELEX:52015DC0614>

³³³ https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/european-green-deal-communication_fr.pdf

Il s'en est suivi qu'en 2020 la Commission a présenté le 11 mars un nouveau plan pour l'économie circulaire, puis le 20 mai deux stratégies à horizon 2030 : pour la biodiversité d'une part, « De la ferme à la table » pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement d'autre part³³⁴. Cette stratégie de la ferme à la table a été approuvée le 19 octobre 2020.

Dans le cadre de la stratégie de la ferme à la table, la Commission prévoit de :

- fixer en 2023 un scénario de référence et de proposer des objectifs juridiquement contraignants pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'ensemble de l'UE en s'appuyant sur les données statistiques que les États membres doivent transmettre en 2022 sur une base harmonisée en vertu de la réglementation européenne sur les déchets ;
- intégrer la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires dans d'autres politiques de l'UE ;
- réviser d'ici la fin 2022 les règles de l'Union afin de tenir compte de la recherche menée auprès des consommateurs³³⁵ pour agir face à l'incompréhension et l'utilisation abusive de la mention des dates (« à consommer jusqu'au » et « à consommer de préférence avant le ») générant du gaspillage alimentaire ;
- examiner les pertes alimentaires au stade de la production et étudier les moyens de les prévenir.

1.3. Le Conseil des Ministres Agriculture-Pêche s'est régulièrement exprimé sur la question

Le 28 juin 2016, il a adopté des recommandations d'actions adressées aux États membres et à la Commission³³⁶. Leur mise en œuvre a fait l'objet de points sur les progrès réalisés lors des Conseils Agriculture-Pêche des 28 mars 2018 et 16 novembre 2020. Les analyses pays par pays ont été ensuite diffusées par le biais de la plateforme européenne sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire.

En 2020, les progrès relevés concernent les niveaux européen et nationaux avec :

- l'introduction de dispositions spécifiques au gaspillage alimentaire lors de la modification en 2018 de la directive sur les déchets et l'adoption en 2019 de dispositions spécifiques à la mesure ainsi que des recommandations établies par la plateforme européenne de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire, puis l'inclusion de ce défi dans la stratégie « de la ferme à la table » et la participation à la Journée internationale de sensibilisation sur le sujet le 29 septembre 2020 ;
- l'adoption de stratégies ou plans d'actions par les États membres et de mesures pour développer les dons alimentaires, sensibiliser les consommateurs, éduquer à l'alimentation.

2. DES TRAVAUX DE RECHERCHE RECONNUS : FUSIONS ET REFRESH

2.1. FUSIONS a fourni des références chiffrées

Le 1^{er} août 2012, le projet **FUSIONS** (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) a été lancé pour une durée de **4 ans**³³⁷, avec le soutien du septième programme-cadre de l'Union européenne pour la recherche et le développement technologique.

³³⁴ <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2020/FR/COM-2020-381-F1-FR-MAIN-PART-1.PDF>

³³⁵ <http://www.refreshcoe.eu/resources/flash-eurobarometer-425-survey-food-waste-date-marking/>

³³⁶ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_lib_council_food-losses-food-waste_2016.pdf

³³⁷ www.eu-fusions.org

Coordonné par Wageningen University and Research (WUR), ce programme a réuni 21 partenaires de 13 pays (universitaires et instituts de recherche, associations de consommateurs et entreprises) en vue de quantifier de manière la plus précise possible et harmonisée dans l'UE les volumes de déchets alimentaires, mettre à disposition des États membres un outil pour le faire de manière régulière et contribuer au développement d'une politique commune de gestion des déchets alimentaires. Une plateforme a facilité les échanges.

Dans le cadre de ce projet Fusions, une estimation des volumes perdus ou gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire en 2012 à l'échelle de l'Union européenne a été effectuée.

Le cadre conceptuel a fait l'objet de débats ayant abouti à considérer comme du gaspillage alimentaire : « tout aliment, y compris la partie non comestible associée, retiré de la chaîne alimentaire », celle-ci débutant à la maturité des productions végétales ou des animaux pour l'abattage, à la traite du lait, la ponte des œufs, la capture des poissons ou à la cueillette. Les aliments initialement destinés à l'alimentation humaine et réorientés vers l'alimentation animale ne sont pas considérés comme du gaspillage.

Les résultats chiffrés obtenus dans le cadre de FUSIONS constituent toujours la référence à l'échelle de l'Union européenne. Ils sont largement repris dans des documents de toute nature.

Estimation des pertes et gaspillage alimentaires dans l'UE à 28 en 2012

	Volumes de pertes et gaspillage alimentaires en millions de tonnes	Avec intervalle de confiance en millions de tonnes	Poids (kg) par habitant	Avec intervalle de confiance	Part de chaque stade de la chaîne dans l'ensemble en %
Production	9,1	+ ou - 1,5	18	+ ou - 3	11 %
Transformation	16,9	+ ou - 12,7	33	+ ou - 25	19 %
Commerce de gros et détail	4,6	+ ou - 1,2	9	+ ou - 2	5 %
Consommation hors domicile	10,5	+ ou - 1,5	21	+ ou - 3	12 %
Consommation à domicile	46,5	+ ou - 4,4	92	+ ou - 9	53 %
Total	87,6	+ ou -13,7	173	+ ou -27	100 %

Source : CGAAER d'après FUSIONS

Il en ressort que les pertes et gaspillage alimentaires ont été estimés à un total de l'ordre de **88 millions de tonnes par an, équivalant à 173 kilos par personne et par an en moyenne dans l'UE**. Vu le faible nombre d'études disponibles de qualité statistique suffisante, une **importante marge d'incertitude** existe. Elle a amené les partenaires du programme à considérer que le volume de pertes et gaspillage alimentaires se situe entre 74 millions de tonnes et 101 millions de tonnes. Les incertitudes les plus marquées concernent le stade de la production (difficile à cerner en raison de sa grande diversité avec un résultat à 1 % de la production agricole en moyenne, vraisemblablement sous-estimé d'après les auteurs du rapport) et celui de la transformation (pour lequel des études utilisables n'étaient disponibles que dans 4 pays).

Plus de la moitié de l'ensemble des pertes et gaspillage alimentaires a lieu à la maison. Les trois quarts font l'objet d'une collecte par les réseaux de gestion des déchets, 17 % étant évacués par les égouts et 8 % compostés à la maison.

D'après la fédération européenne des banques alimentaires³³⁸, 411 000 tonnes de **nourritures** ont été **redistribuées** aux personnes démunies en 2014 (768 000 tonnes en 2019 dont 70 % provenant des stades de la transformation et distribution, soit une augmentation de 90 % en 5 ans)³³⁹.

Le volume des denrées alimentaires réorientées vers **l'alimentation animale** est difficile à estimer. Dans le rapport du projet FUSIONS, quelques chiffres sont présentés. D'après la fédération européenne des associations d'élaboration des denrées alimentaires (EFFPA), le volume s'élevait à 5 millions de tonnes à l'échelle européenne en 2015, dont 450 000 tonnes au Royaume-Uni en 2011³⁴⁰. Le volume de 1 682 000 tonnes est mentionné pour la France (sans couvrir toutes les filières). Les écarts entre ces chiffreages amènent à penser que les périmètres ne sont pas les mêmes selon toute vraisemblance et appellent des travaux supplémentaires comme pour l'ensemble des estimations.

Pour résumer, au total, d'après FUSIONS, **environ 20 % de la production agricole** finirait à la poubelle, dans les égouts d'évacuation des liquides ou dans le composteur, en raison des pertes et du gaspillage intervenant à tous les stades du cycle de vie des produits.

Du point de vue environnemental, le potentiel de réchauffement global (PRG) du gaspillage alimentaire pour l'UE en 2011 a été estimé à au moins 227 millions de tonnes d'équivalents CO₂, soit 16 % du PRG total d'utilisation des aliments en 2011.

Du point de vue économique, le coût à l'échelle de l'UE a été estimé à environ 143 milliards d'euros par an.

En vue d'aider les États membres à obtenir des données fiables sur leurs volumes de déchets à tous les stades de la chaîne alimentaire, à suivre les évolutions et présenter des rapports de manière uniforme dans l'UE, **un manuel de quantification du gaspillage alimentaire avec des directives pratiques a été élaboré**. Il est le produit d'une collaboration étroite avec des experts et parties prenantes des États membres ainsi qu'avec l'équipe en charge du FLW Protocol. Il a fait l'objet de programmes pilotes menés dans six États membres ainsi qu'en Norvège.

Au terme des quatre années d'échanges et de mobilisation, 170 parties prenantes européennes sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement s'étaient engagées à réduire le gaspillage alimentaire en qualité de membres de la plateforme FUSIONS.

Le projet s'est terminé avec la publication de « Recommandations et lignes directrices pour un cadre politique européen commun en matière de déchets alimentaires ».

2.2. REFRESH a fourni des outils

Financé par l'UE, ce deuxième programme de recherche a été mené de 2015 à 2019 en vue de développer un système alimentaire durable : **REFRESH : Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain**³⁴¹.



Piloté par Wageningen University and Research aux Pays-Bas, REFRESH a rassemblé 26 partenaires (universités, des instituts de recherche, des entreprises, des administrations et la société civile) de 12 pays européens et de Chine.

³³⁸ <https://www.eurofoodbank.org/>

³³⁹ évidemment ces chiffres ne prennent pas en compte la totalité de la nourriture redistribuée dans l'UE puisqu'il existe des associations qui n'adhèrent pas à la fédération, ils permettent de donner une idée des évolutions

³⁴⁰ 650 000 tonnes en 2015/2016

³⁴¹ <http://eu-refresh.org>

Une brochure, disponible sur la plateforme REFRESH, présente les résultats finaux et donne un aperçu des travaux entrepris dans le cadre du projet, y compris des informations clés et des liens vers les résultats disponibles en ligne pour chacun des sept domaines de travail de REFRESH :

- comprendre le **comportement des consommateurs** : une vaste enquête réalisée auprès des consommateurs en Allemagne, en Espagne, aux Pays-Bas et en Hongrie a permis de faire ressortir des clefs du changement pour les décideurs politiques³⁴²,
- développer des **accords volontaires, ce qui fut fait** avec la création de plateformes nationales dans 4 pays européens (Espagne, Hongrie, Allemagne et Pays-Bas) et en Chine³⁴³,
- **réfléchir au cadre politique** pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires,
- agir en s'appuyant sur une **approche économique et comportementale**,
- **analyser l'impact environnemental et le coût** du gaspillage alimentaire,
- **accroître la valorisation des flux de déchets et co-produits** en envisageant différentes options, un outil **FORKLIFT** a été mis au point pour aider à évaluer les options d'utilisation des flux inévitables du côté de l'alimentation animale en comparaison de leurs coûts et impacts environnementaux³⁴⁴,
- augmenter l'impact grâce aux activités de **communication**.

La plateforme digitale destinée au partage d'expertises et à la promotion d'une approche collaborative pour combattre le gaspillage alimentaire contient une **multitude d'informations, en libre accès**, sur le gaspillage alimentaire dans l'UE ainsi que sur les solutions destinées à le réduire³⁴⁵.

3. UNE PLATEFORME EUROPEENNE D'EXPERTISE ET DE MUTUALISATION DES EXPERIENCES PLEBISCITEE

3.1. Une plateforme pluripartite

Compte tenu de l'expérience acquise avec les groupes d'experts notamment dans le cadre de FUSIONS, la plateforme de l'Union européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires a été **créée en 2016** en vue d'aider tous les acteurs à définir les mesures qui s'imposent pour éviter le gaspillage alimentaire, de partager les bonnes pratiques et d'évaluer les progrès accomplis au fil du temps³⁴⁶.

Cette plateforme rassemble actuellement 69 organisations³⁴⁷. Outre les experts de la Commission européenne, les 27 **États membres**, 37 **parties prenantes privées** (représentants des entreprises, instituts de recherche et universités, banques alimentaires, associations de défense des consommateurs et de l'environnement et d'autres ONG expertes) et 5 **institutions, européennes ou internationales**, invitées participent aux travaux. Les pays de l'AELE sont associés en qualité d'observateurs. Le nombre total de membres permanents est limité, les désignations ont eu lieu après appel à manifestation d'intérêt en avril 2016. Des experts peuvent être invités.

³⁴² <https://eu-refresh.org/refresh-video-reducing-consumer-food-waste>

³⁴³ <https://eu-refresh.org/refresh-video-national-platforms-fight-food-waste>

³⁴⁴ <https://eu-refresh.org/refresh-video-valorising-unavoidable-food-waste>

³⁴⁵ Tout expert peut s'inscrire et soumettre une initiative : <http://www.refreshcoe.eu/>

³⁴⁶ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

³⁴⁷ <https://webgate.ec.europa.eu/flwp/page/show/1651>

Dans des circonstances normales, des réunions physiques sont organisées et complétées par un réseau digital structuré avec des espaces d'échanges (l'agora) et des groupes de travail thématiques pour les membres, en particulier sur les questions de dons, de mesure des pertes et gaspillage alimentaires, les actions de prévention et de réduction mises en œuvre, le marquage des dates sur les produits. En 2020, les réunions ont eu lieu sous forme de visio conférences et rendues accessibles par webstreaming.

3.2. Source d'informations

La **plateforme digitale** met aussi à disposition de toutes personnes intéressées de multiples informations (actions de l'UE, bonnes pratiques, outils de communication, bibliothèque de ressources³⁴⁸) et offre la possibilité de s'abonner au **bulletin mensuel**³⁴⁹ qui a été lancé en mars 2020³⁵⁰. Chaque mois, outre la diffusion d'informations relatives à l'actualité européenne ou internationale, la Commission donne aux membres de la plateforme l'opportunité de faire connaître les événements qu'ils organisent ou de partager toute autre information utile³⁵¹.

Sur la base des 12 premières lettres, il apparaît que des nouvelles sont postées quasiment chaque mois par les pays ou autres partenaires³⁵². La France a diffusé des informations sur la loi Anti gaspillage et économie circulaire (AGEC), le guide du don dans le contexte de la Covid-19, le rapport sur le système et les indicateurs de mesure des pertes et gaspillage alimentaires. De plus, un questionnaire d'auto-évaluation en ligne pour les petites entreprises du secteur alimentaire - afin de les aider à réduire leur gaspillage alimentaire - a été posté. Cet outil a été créé par la Chambre régionale des métiers et de l'artisanat de Nouvelle Aquitaine avec le soutien de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) et de la région Nouvelle Aquitaine³⁵³.

Il est possible de prendre connaissance des exposés effectués lors des réunions de la plateforme européenne ou de ses groupes de travail en consultant la rubrique « actions de l'UE » de https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en, puis « plateforme de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire » qui se termine par les dossiers « réunions » archivés.

3.3. Source de recommandations

Le 12 décembre 2019, des recommandations ont été formulées.

Elles ont été élaborées à partir des travaux de groupes de travail³⁵⁴.

Elles concernent les questions transversales et chaque stade de la chaîne alimentaire et sont disponibles en 23 langues sur le site de la plateforme.



Ces recommandations s'adressent aux Pouvoirs publics nationaux, infranationaux ou européens, en collaboration avec la société civile, avec le concours de la Communauté des chercheurs et des acteurs économiques à tous les stades de la chaîne alimentaire.

³⁴⁸ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

³⁴⁹ https://ec.europa.eu/newsroom/sante/userprofile.cfm?profileAction=edit&user_id=0&service_id=1826

³⁵¹ Les bulletins sont archivés et accessibles via la plateforme, rubrique bibliothèque de ressource

³⁵² Par exemple, l'association Foodwin a présenté son calculateur du gaspillaga alimentaire (utilisé en particulier à Louvain) cf <https://foodwin.org/fr>

³⁵³ [Questionnaire en ligne sur le site de la Chambre régionale des métiers et métiers de Nouvelle-Aquitaine](#) [FR]

[Guide de l'utilisateur](#) [FR]

³⁵⁴ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/action-implementation_en
CGAAER n°19078

Via des recommandations précises, il s'agit principalement de :

- développer, au niveau européen et dans chaque État membre, des stratégies nationales de lutte contre le gaspillage alimentaire,
- d'intégrer le gaspillage alimentaire dans les politiques liées à l'agriculture, l'alimentation et au climat,
- d'améliorer l'utilisation des dates de consommation,
- de promouvoir l'innovation à travers des fonds dédiés,
- d'inciter à la prévention du gaspillage alimentaire et au don à travers des instruments économiques.

Jusqu'à présent, les actions menées au plan européen ont avant tout reposé sur un triptyque :

- recherche, avec des programmes menés au plan européen ou par les États membres avec un soutien de l'UE,
- coordination et synergies via des échanges d'expériences avec les États membres et autres parties prenantes, en particulier autour des questions de mesure et d'organisation des dons,
- réglementation avec en particulier l'adoption d'un cadre harmonisé pour la mesure des pertes et gaspillage alimentaires.

Les politiques ont été très peu réexaminées pour s'assurer qu'elles prennent suffisamment en compte la nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les actions menées par la plateforme européenne sont très appréciées par ses membres. De ce fait, son **mandat a été prorogé jusque fin 2021**, année au cours de laquelle un nouveau mandat sera élaboré.

4. UNE PRIORITE FORTE : LA MESURE DES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

4.1. Une définition et un cadre méthodologique pour la mesure des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire harmonisés dans l'UE

Sur la base de la directive 2008/98 du Parlement européen et du Conseil du 19 novembre 2008³⁵⁵, modifiée par la directive 2018/851 du 30 mai 2018³⁵⁶, en son article 4 bis, les déchets **alimentaires sont définis** comme : « **toutes les denrées alimentaires**, au sens de l'article 2 du règlement du Parlement européen et du Conseil 178/2002 (soit toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain) **qui sont devenues déchets** ».

En s'appuyant sur les travaux de la plateforme européenne de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire, la Commission a adopté **la décision déléguée (UE) 2019/1597 du 3 mai 2019³⁵⁷ complétant la directive 2008/98/CE³⁵⁸ du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne une méthodologie commune et des exigences minimales de qualité permettant de mesurer de manière uniforme les niveaux de déchets alimentaires³⁵⁹.**

³⁵⁵ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32008L0098>

³⁵⁶ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32018L0851>

³⁵⁷ <https://www.europe-bfc.eu/wp-content/uploads/2019/05/Act%C3%A9-d%C3%A9l%C3%A9gu%C3%A9e.pdf>

³⁵⁹ Une décision d'exécution du 28 novembre 2019 établit le format pour la communication des données relatives aux déchets alimentaires et pour la présentation du rapport de contrôle de la qualité
CGAER n° 19078

Il est bien précisé que **les déchets alimentaires** :

- englobent toute la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à partir du stade de la récolte ;
- comprennent les parties non comestibles associées à l'aliment (exemple : os) ;
- n'incluent pas les produits réorientés vers l'alimentation animale ;
- ne prennent pas en compte les déchets évacués avec les eaux usées.

La possibilité est offerte aux États membres de communiquer, sur une base volontaire, des informations sur les trois derniers composants listés ci-dessus. Ces informations peuvent être utiles, d'une part pour approfondir les analyses des flux de matières quand cela est possible statistiquement et d'autre part, pour faire le lien avec certains chiffreages nationaux existant établis sur la base de définitions comportant des différences par rapport à la définition adoptée au plan européen, devenue la référence commune.

En vue de permettre une analyse aux différents stades de la chaîne alimentaire, il est prévu que les États membres précisent les volumes se rapportant à la production, à la transformation et fabrication, au commerce et aux autres formes de distribution (donc y compris le commerce de gros), les services alimentaires (hôtellerie, restauration) et la consommation à domicile en respectant la classification dans l'un des cinq stades.

La décision européenne fournit également des indications sur les outils susceptibles d'être utilisés en vue d'obtenir un produit statistique de qualité satisfaisante tout en évitant une charge administrative disproportionnée. Un **calendrier** a été adopté avec **une analyse approfondie tous les 4 ans à chaque étape de la chaîne alimentaire et des estimations** pour chaque année intermédiaire.

La première année de référence est 2020 avec transmission des données à la Commission européenne au plus tard à la mi 2022. Compte tenu de la pandémie de la Covid-19, il est évident que 2020 est une année atypique, quelques préoccupations ont été exprimées à ce sujet dans le cadre du groupe de travail sur le système de mesure animé par la Commission européenne. Mais, cette question ne ressort pas du Conseil des Ministres du 16 novembre 2020.

4.2. Des expériences nationales partagées via la plateforme européenne

Outre la diffusion d'informations sur l'action de l'Union européenne ou internationale (FAO, PNUE, MACS G20³⁶⁰ par le Thünen Institute), la plateforme européenne permet de mutualiser les expériences des États membres par de multiples voies, en particulier lors de réunions³⁶¹ telles que celles des :

- 25 novembre 2020, pour l'ensemble de la chaîne alimentaire en **Finlande**³⁶² et en **Irlande** (avec des signes de couleur indiquant le niveau de robustesse plus ou moins élevé des travaux suivant le stade de la chaîne alimentaire donnant le meilleur score à ceux sur la consommation à domicile devant la consommation hors domicile analysée de manière très détaillée et éclairante, sachant que l'Agence irlandaise de l'environnement (EPA) a également réalisé une enquête sur l'attitude des consommateurs vis-à-vis du gaspillage alimentaire³⁶³ ;

³⁶⁰ <https://www.thuenen.de/en/institutsuebergreifende-projekte/macsg20-initiative-on-food-loss-and-waste/>

³⁶¹ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en rubrique Actions de l'UE puis mesure du gaspillage alimentaire ; les présentations sont jointes à l'ordre du jour de chaque réunion

³⁶² <https://www.luke.fi/ruokahavikkiseuranta/en/>

³⁶³ http://www.epa.ie/media/National_Food_Waste_Attitudes_Survey.pdf

- 26 juin 2020, pour la **Suède** s'agissant des écoles et maisons de retraite et de la vente au détail ou aux **Pays-Bas** pour l'ensemble de la chaîne alimentaire³⁶⁴ ;
- le 1^{er} février 2019, avec la présentation des résultats d'études en **Finlande**, **Suède**, **Norvège**³⁶⁵ et au **Danemark** sur la quantification des pertes dans la production primaire vers 2012 (avec des concepts différents de ceux adoptés par l'UE ultérieurement) et au **Royaume-Uni** pour la tomate et la laitue mettant aussi en exergue l'importance de compter les pertes au champ ;
- le 28 février 2018, avec des présentations de portée générale (sur les concepts, sur l'atlas du gaspillage³⁶⁶ ...) ;
- le 27 septembre 2017, pour la **Flandre**³⁶⁷, l'**Autriche** et l'**Espagne** (s'agissant plus spécifiquement des ménages à domicile avec les résultats détaillés d'un panel³⁶⁸) ;
- le 31 mars 2017, avec la présentation de l'**expérience britannique** concernant la mesure du gaspillage alimentaire à la maison (réunion au cours de laquelle le mandat du groupe fut débattu).

De plus, des réunions du groupe de travail sur la mesure ont permis des échanges d'informations. Par exemple, le 4 mars 2021, la France a présenté son organisation avec un focus sur les opérateurs de l'agroalimentaire, les règles et les outils³⁶⁹, puis le WRAP a fait part de son expérience au plan mondial³⁷⁰.

Des différences significatives apparaissent d'un pays à l'autre, mais tous les États membres considèrent que le chiffrage des pertes et gaspillage alimentaires est essentiel pour le pilotage de l'action, outre l'obligation de rendre compte à la Commission européenne.

Certains pays sont encore à une étape de défrichage alors que d'autres ont déjà menés des travaux substantiels ainsi qu'en témoignent les cahiers 5 à 11. Certains de ces pays, comme la France, vont devoir procéder à quelques ajustements de leur cadre conceptuel pour tenir compte des dispositions européennes et assurer une comparabilité avec la base 2015.

Beaucoup reste à faire. **Dans nombre de pays, des besoins importants d'approfondissement sont clairement identifiés s'agissant surtout de la consommation à la maison** (dont le poids est prédominant en matière de gaspillage alimentaire) **et de la production primaire**.

4.3. Un modèle de quantification du gaspillage alimentaire en développement

Par ailleurs, la Commission européenne élabore un modèle de quantification des déchets alimentaires par groupes de produits tout au long de la chaîne à partir de l'analyse des flux de matières et en s'appuyant sur des données communiquées par des organisations professionnelles ou obtenues dans la littérature³⁷¹. Une présentation du chantier a été effectuée devant la plateforme européenne le 25 novembre 2020.

³⁶⁴ <https://weblog.wur.eu/openscience/data-food-loss-waste/>

³⁶⁵ Une autre étude en Norvège a porté sur l'ensemble de la chaîne alimentaire en 2015-2017 :

<https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.28.18-Edible-food-waste-in-Norway-Report-on-key-figures-2015-2017.pdf>

³⁶⁶ <http://www.atlas.d-waste.com/>

³⁶⁷ <https://www.voedselverlies.be/>

³⁶⁸ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-platform_20170925_sub-fwm_pres-02c.pdf

³⁶⁹ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-platform_20210304_sub-fwm_pres-1.pdf

³⁷⁰ https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fw_eu-platform_20210304_sub-fwm_pres-2.pdf

³⁷¹ Caldeira, C., V. De Laurentiis, S. Corrado, F. van Holsteijn, S. Sala. Quantification of food waste per product group along the food supply chain in Europe: a Mass Flow Analysis. Submitted to Resources, Conservation and Recycling, à partir d'un modèle d'équilibre général baptisé MAGNET élaboré par Wageningen University and Research

CGAAR n°19078

Précédemment, lors de l'édition 2018 du Forum Agriculture Outlook, une analyse de sensibilité de la réduction du gaspillage alimentaire par les ménages à horizon 2030 a été réalisée. Les résultats sont présentés dans le rapport publié en décembre 2018³⁷². Il en ressort que :

- la baisse du gaspillage alimentaire génère des effets positifs du point de vue économique et environnemental, mais les changements de comportements à cet effet ont également des coûts qui peuvent avoir des répercussions sur la chaîne alimentaire,
- ces coûts ont été estimés de 1 à 5 % de la consommation suivant les scénarios,
- l'indice des prix augmente dans tous les scénarios, mais les ménages font des économies liées à la baisse des volumes achetés,
- l'impact environnemental est également estimé avec la baisse de consommation d'eau et d'émission de GES.

5. DE MULTIPLES POLITIQUES ET INSTRUMENTS CONCERNES

Il n'existe pas de politique spécifique de l'UE en matière de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire. Mais, plusieurs politiques de l'Union ont un impact dans ce domaine. Au fil des années, certains impacts négatifs ont été estompés ou ont disparu, et des dispositions positives ont été adoptées. Malheureusement, il n'existe pas de bilan d'ensemble comme le regrettait déjà la Cour des Comptes européenne dans son rapport spécial en 2016³⁷³.

Les nombreuses politiques européennes concernées sont dotées, ou non, d'instruments financiers. Elles sont plus ou moins récentes, toutes en évolution.

Elles sont ici présentées à titre indicatif sans chercher la stricte exhaustivité vu la complexité du sujet et la portée générale de certaines politiques susceptibles d'avoir un impact, positif ou négatif, mais non explicitement identifié, *ex ante* et *ex post*.

5.1. Politiques économiques sectorielles : PAC et PCP

S'agissant de la **Politique Agricole Commune (PAC)**, dans le contexte des années 80 marquées par des surplus de production accumulés avec le soutien de la PAC, la première démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire a été la mise en place du programme d'aide alimentaire aux plus démunis à partir des stocks d'intervention.

Les réformes successives de la PAC ont amené la disparition des excédents structurels et la création du Fonds européen d'aide aux plus démunis (FEAD) financé hors PAC (cf. 5.4.). Seuls des dispositifs de gestion de crise pour répondre à des situations liées aux spécificités des productions de fruits et légumes très sensibles aux aléas climatiques ou à des événements exceptionnels (avec des mesures extraordinaires, par exemple du fait de l'embargo de la Russie en 2014-2018) sont restés dans le cadre de la PAC.

C'est ainsi qu'actuellement dans le cadre de l'Organisation commune de marché unique, les Organisations de Producteurs de fruits et légumes (OP)³⁷⁴ disposent d'un catalogue de mesures qu'elles peuvent mettre en œuvre avec financement européen dans la limite d'un plafond global (4,1 % de leur chiffre d'affaires ou 4,6 % dans un cadre dérogatoire). Chaque OP peut consacrer jusqu'à un tiers des mesures opérationnelles sélectionnées à la gestion de crise. Dans ce cadre, des actions de distribution gratuite, de valorisation industrielle ou d'autres usages peuvent être

³⁷² https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/farming/documents/medium-term-outlook-2018-report_en.pdf

³⁷³ <https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/fr/>

³⁷⁴ La moitié de la production de fruits et légumes de l'UE est organisée dans le cadre d'OP CGAAER n°19078

réalisées en bénéficiant d'un montant forfaitaire de rémunération des fruits et légumes invendus.

En 2018, au titre du 1^{er} pilier de la PAC, dans le cadre du **Fonds européen agricole de garantie (FEAGA)**, 29 millions d'euros ont été alloués pour la distribution gratuite de fruits et légumes retirés du marché. Plus de la moitié de ces crédits ont été dépensés en Espagne (16 millions d'euros), un tiers en Italie (9,6 millions d'euros) et 5,5 % en France (1,6 million d'euros).

Dans ce cadre, les OP peuvent aussi bénéficier des soutiens européens pour investir dans les chaînes de valorisation des fruits et légumes, diversifier les débouchés, valoriser des écarts de tri et éviter ainsi des pertes.

De plus, le **Fonds européen agricole pour le développement rural (FEADER)** permet de soutenir la réalisation d'investissements de stockage, conditionnement et transformation dans l'ensemble des secteurs de produits. Ceux-ci peuvent permettre d'éviter ou de réduire des pertes. Néanmoins, seul l'article 53, paragraphe 3, du règlement 1305/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au développement rural fait explicitement référence au **potentiel du réseau du Partenariat Européen pour l'Innovation (PEI)**³⁷⁵ pour « la réduction des pertes après récolte et du gaspillage des denrées alimentaires » par la mise en place de pôles ou de projets pilotes et de démonstration³⁷⁶.

Aucun bilan spécifique à ce sujet n'est cependant disponible. La prochaine programmation de la PAC post 2020 offre des nouvelles opportunités de mise en œuvre d'actions dès lors que les objectifs de réduction des pertes et gaspillage alimentaires seront bien intégrés dans les objectifs des plans stratégiques nationaux.

Des **dispositions normatives** peuvent également avoir un impact sur les niveaux de pertes et gaspillage alimentaires, en particulier les normes de commercialisation des produits et l'encadrement de certaines pratiques commerciales.

S'agissant des **normes de commercialisation**, dont la pertinence a régulièrement fait l'objet d'interrogations, voire de mises en cause³⁷⁷, la **Commission a commandité une évaluation**. Aussi, une consultation publique a été organisée au plan européen, puis une étude externe d'évaluation réalisée par le Cabinet Areté (Research and Consulting in Economics). **Le rapport, publié le 27 octobre 2020**³⁷⁸, conclut que ces normes :

- ont été efficaces pour atteindre leurs objectifs sans effets significatifs involontaires ou inattendus,
- peuvent être améliorées pour répondre à de nouveaux besoins notamment technologiques ou pour répondre aux préférences des consommateurs,
- peuvent être rendues plus cohérentes avec les normes relatives à la qualité des produits, à la sécurité sanitaire (température d'entreposage, DDM, cas particulier des œufs) et à l'information des consommateurs. Une solution est mise en avant : renforcer les efforts de clarification auprès des Autorités compétentes sur la hiérarchie des normes dans ces domaines.

³⁷⁵ En particulier par l'encouragement à la création de groupes opérationnels et à leur mise en réseau avec les services de conseil et chercheurs, ainsi que l'instauration d'un dialogue entre les exploitants agricoles et la communauté des chercheurs avec toutes les parties intéressées dans le processus d'échange de connaissances

³⁷⁶ Des crédits recherche s'ajoutent à ceux du FEADER pour la mise en œuvre d'actions multi-acteurs.

³⁷⁷ Cf. livre blanc élaboré par Too Good To Go

³⁷⁸ https://ec.europa.eu/info/news/eu-marketing-standards-contribute-high-quality-standards-eu-agri-food-products-2020-oct-27_en

Dans ce rapport, des effets potentiels des normes de commercialisation sur les pertes et gaspillage alimentaires sont identifiés pour les secteurs des :

- œufs (des centres de conditionnement vers la consommation à la maison),
- fruits et légumes en soulignant les fortes divergences d'analyse des acteurs économiques, certains estimant que les normes actuelles n'ont pas d'impact négatif (et jouent même un rôle plutôt positif) alors que d'autres notamment via « la littérature » considèrent que c'est clairement l'inverse³⁷⁹.

Il s'ensuit qu'à la lumière des preuves limitées dans ce domaine, les auteurs du rapport soulignent que toute recherche empirique sur le sujet serait bienvenue pour apprécier la nature, l'étendue et la gravité des pertes éventuelles. En clair, ce rapport permet très peu de progresser sur le sujet spécifique de la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires. C'est la raison pour laquelle la Commission européenne a prévu de poursuivre les travaux à ce sujet.

Enfin, la directive 2019/ 633 du 17 avril 2019 sur les pratiques commerciales déloyales dans les relations interentreprises au sein de la chaîne d'approvisionnement agricole et alimentaire³⁸⁰ peut avoir un impact favorable à la lutte contre les pertes agricoles (même si elle n'a pas été adoptée avec cet objectif). En effet, elle interdit certaines pratiques telles que l'annulation de commande à brève échéance, la modification unilatérale par l'acheteur, des paiements pour détérioration qui ne sont pas imputables au fournisseur et permet l'adoption de règles nationales dans certaines conditions. Cette directive est à transposer en droit national d'ici le 1^{er} mai 2021³⁸¹.

Par ailleurs, dans le cadre de la Politique Commune des Pêches (PCP), il a été décidé en 2014 d'imposer, pour toutes les espèces sous quota, une obligation de débarquement des captures « accessoires » au plus tard au 1^{er} janvier 2019. Pour l'heure, un bilan complet ne semble pas disponible. Dans le cadre du Fonds européen pour les affaires maritimes et la pêche (FEAMP), des investissements susceptibles d'avoir un impact sur la lutte contre les pertes de poissons ou coproduits peuvent être soutenus.

5.2. Politique de l'environnement

La directive 2008/98 du 19 novembre 2008 définit le cadre européen pour une meilleure gestion de l'ensemble des déchets. Elle fixe la hiérarchie des déchets à adopter au sein de l'Union européenne sans préciser toutefois comment il convient d'appliquer cet ordre de priorité dans le cas spécifique des denrées alimentaires, pas plus qu'elle ne donne de définition de l'expression « gaspillage alimentaire ». Cela étant, elle a néanmoins amené les États membres à intégrer des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre des programmes nationaux de prévention des déchets (PNPD) 2014-2020³⁸².

Par la directive 2018/851 du 30 mai 2018 modifiant la directive de 2008³⁸³, des dispositions spécifiques à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont été adoptées.

Il est ainsi stipulé qu'afin de contribuer à la réalisation de l'objectif de développement durable des Nations Unies et de s'assurer d'être sur la bonne voie, les États membres devraient s'efforcer d'atteindre un objectif indicatif de réduction des déchets alimentaires à l'échelle de l'Union de 30 % d'ici 2025 et de 50 % d'ici 2030 en :

³⁷⁹ A ce sujet, les auteurs du rapport s'interrogent considérant que cet effet négatif peut être provoqué par des normes privées

³⁸⁰ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019L0633>

³⁸¹ Avec effet à partir de novembre

³⁸² Les bilans des actions réalisées sont en cours d'élaboration

³⁸³ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32018L0851>

- mettant en place des mesures spécifiques de prévention des déchets alimentaires, y compris des campagnes de sensibilisation pour montrer comment prévenir les déchets alimentaires, dans leurs programmes de prévention du gaspillage ;
- mesurant les progrès accomplis dans la réduction des déchets alimentaires, avec l'adoption d'une méthodologie commune (comme précédemment décrit au point 4.1.) ;
- mettant en place des mesures d'incitation pour recueillir les produits alimentaires invendus à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et les redistribuer dans des conditions sûres, notamment à des organisations caritatives ;
- sensibilisant davantage les consommateurs à la signification de la date limite de consommation et de la date de durabilité minimale.

De plus, le programme LIFE, instrument financier de la Commission européenne pour le soutien aux projets publics ou privés innovants dans les domaines de l'environnement et du climat, permet de soutenir des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il constitue une piste intéressante pour la période 2021-2027. **En principe, des appels à proposition devraient être lancés d'ici le début de l'été 2021.** Une présentation de cet instrument a été effectuée lors de la 10^{ème} réunion de la plateforme européenne de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire le 18 mars 2021³⁸⁴.

5.3. Politique de sécurité des aliments et d'information des consommateurs

Les règles relatives à l'hygiène des aliments³⁸⁵ et celles ayant pour objet l'information des consommateurs via l'étiquetage³⁸⁶ ont un impact important³⁸⁷. Une étude estime que jusqu'à 10 % des 88 millions de tonnes de déchets alimentaires générés annuellement dans l'UE sont liés à l'indication de la **date de consommation**.

La Commission a entrepris des travaux pour promouvoir une meilleure utilisation des dates de consommation dans toute la chaîne alimentaire en s'appuyant sur des avis scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Aesa³⁸⁸). Il est également prévu de réaliser une étude relative à la compréhension des dates par le consommateur et de tester l'efficacité de nouvelles manières pour les exprimer.

L'Aesa a publié le 2 décembre 2020 un premier rapport du groupe d'experts pour aider les opérateurs d'entreprises alimentaires à décider du marquage des dates³⁸⁹. Les résultats ont été présentés le 10 décembre 2020 lors de la réunion de la plateforme européenne³⁹⁰. Un arbre d'appui à la décision est proposé en tenant compte des différentes catégories de risques et de la très grande diversité des facteurs à prendre en compte.

En **mars 2021**, un **guide** a été adopté avec des conseils, pour éviter une augmentation des risques en matière de sécurité des aliments, sur les conditions de stockage et/ou les délais de consommation après ouverture de l'emballage et la décongélation des aliments congelés.

³⁸⁴ Pour y accéder : https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en, rubrique actions de l'UE (en haut à gauche), puis plateforme et en tout en bas du texte réunions, cf. 18 mars 2021

³⁸⁵ Législation alimentaire générale (règlement (CE) n° 178/2002) et paquet relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (règlements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, et directive 2004/41/CE)

³⁸⁶ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>

³⁸⁷ Le rapport a été publié en janvier 2018. Parmi les types de denrées alimentaires utilisées dans cette étude de marché, les meilleures perspectives pour prévenir le gaspillage alimentaire en lien avec l'indication de la date de consommation concernent le lait et les yaourts, les jus de fruit frais ainsi que la viande et le poisson réfrigéré. <https://op.europa.eu/fr/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1>

³⁸⁸ European Food Safety Authority

³⁸⁹ <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/6306>

³⁹⁰ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en (aller dans la rubrique réunions tout en bas)

Le règlement 852/2004 a été modifié le 3 mars 2021 avec des amendements spécifiques au don alimentaire pour harmoniser les modalités de mise en œuvre dans l'Union européenne³⁹¹.

Enfin, la réalisation d'une étude d'impact est programmée en vue d'une révision du règlement 1169-2011 sur l'information des consommateurs, dit INCO, fin 2022 en vue d'améliorer la compréhension des dates (DLC et DDM) par les consommateurs.

5.4. Politiques de cohésion sociale et territoriale

Après avoir été mise en place dans le cadre de la PAC, l'aide alimentaire aux personnes démunies a été cofinancée par l'Union européenne via un fonds spécifique pour la période 2014-2020 : le Fonds d'aide aux plus démunis (FEAD)³⁹².

Pour la prochaine programmation (2021-2027), le **FEAD** sera intégré au **FSE+**, qui portera les moyens que l'Union européenne consacre à l'aide alimentaire. Une concertation nationale est ouverte sur le futur programme opérationnel consacré à l'aide alimentaire nationale.

Par ailleurs, les différentes catégories de dispositifs de coopération territoriale existant dans l'Union européenne offrent des possibilités de financement des échanges d'expériences via le **FEDER**. En particulier, plusieurs projets visant la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires ont été soutenus par Interreg Europe³⁹³ au cours des dernières années. Citons par exemple STREFOWA (Autriche, Hongrie, Italie, Pologne, République Tchèque)³⁹⁴, ECOWASTE4FOOD (Espagne, Finlande, France, Grèce, Italie, Pologne, Royaume-Uni)³⁹⁵ ou Foodheroes (Allemagne, Belgique, France, Irlande, Pays-Bas, Royaume-Uni)³⁹⁶.

Dans le cadre de la prochaine programmation, les premiers programmes sont escomptés fin 2021 ou début 2022.

5.5. Politique de la recherche

Des crédits ont été alloués dans le cadre de programmes pluriannuels, en particulier pour mener les projets FUSIONS et REFRESH sus exposés, et des actions menées par le Centre commun de recherche (JRC)³⁹⁷.

Pour l'avenir, le **programme européen Horizon Europe 2021-2027** ciblé sur la recherche et l'innovation s'articulera autour de 3 piliers. Au sein du deuxième pilier, le cluster 6 « Alimentation, Bioéconomie, Ressources nNaturelles, Agriculture et Environnement » a pour objet de soutenir le passage à un environnement compétitif, circulaire et bio-basé, ainsi qu'à une économie climatiquement neutre, résiliente et respectueuse de l'environnement, permettant à certaines recherches visant la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires de s'intégrer³⁹⁸.

Les programmes seront sélectionnés à l'issue d'**appels à projets**.

³⁹¹ le [règlement UE n° 2021/382](#) de la Commission du 3 mars 2021 modifie les annexes du [règlement CE n° 852/2004](#) du 29 mai 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire

³⁹² Règlement 223/2014 du Parlement européen et du Conseil du 11 mars 2014 modifié en mai 2020 en raison de la Covid-19

³⁹³ <https://interreg.eu>

³⁹⁴ <http://www.reducefoodwaste.eu/>

³⁹⁵ <https://www.interregeurope.eu/ecowaste4food/>

³⁹⁶ <https://foodhero.com/fr/>

³⁹⁷ https://ec.europa.eu/info/departments/joint-research-centre_fr

5.6. Politique du marché unique

Dans le cadre du programme pour le marché unique, la compétitivité des entreprises, y incluses les entreprises de petites et moyennes tailles, et les statistiques européennes 2012-2027³⁹⁹, des **appels à proposition devraient être lancés vers la fin du printemps 2021**⁴⁰⁰. Ils pourraient offrir des opportunités de soutien financier en particulier pour réaliser des travaux statistiques rendus obligatoires par la décision déléguée du 3 mai 2019 (cf. partie 4).

5.7. Gouvernance au sein de la Commission européenne

Au sein de la Commission européenne, de nombreuses Directions générales sont concernées par la question, en particulier la DG Santé et sécurité alimentaire (SANTE), la DG Marché intérieur, industrie, entrepreneuriat et PME (GROW), la DG Agriculture et développement rural (AGRI), la DG Environnement (ENV), la DG Affaires maritimes et pêche (MARE), la DG Emploi, affaires sociales et inclusion (EMPL), la DG Recherche et innovation (DG RTD) et la DG Coopération internationale et développement (DEVCO pour les actions à l'extérieur de l'Union européenne (cf. cahier 2).

La DG SANTE est chargée de coordonner la mise en œuvre des actions visant à prévenir et à réduire les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire. A partir de 2012, elle a mis en place un groupe de travail associant les experts des autres directions. Depuis 2016, elle anime la plateforme européenne ainsi qu'exposé préalablement.

CONCLUSION

Jusqu'à présent, les actions menées au plan européen reposent essentiellement sur un triptyque : recherche, communication, réglementation relative aux déchets avec une volonté de développer les synergies entre parties prenantes. Des instruments financiers permettent de soutenir des actions menées dans les Etats membres à divers niveaux par de multiples catégories d'acteurs. La plateforme européenne de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire facilite les échanges d'expériences, une mise en œuvre harmonisée des outils et l'accès aux informations utiles. Le renouvellement de son mandat pour 2022-2026 constitue une opportunité pour élargir son rayonnement.

Les politiques ont été très peu réexaminées jusqu'à présent pour s'assurer qu'elles prennent suffisamment en compte la nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire. En revanche, pour les années à venir, la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire devraient être intégrées dans toutes les politiques concernées conformément aux orientations stratégiques du Pacte vert. Un échéancier a été annoncé en vue de prendre certaines décisions, en particulier fin 2021 un nouveau mandat pour la plateforme européenne, en 2022 la révision du règlement INCO pour améliorer la compréhension des DDM/DLC et en 2023 une proposition d'objectifs contraignants sur la base des données statistiques transmises par les États membres à la mi 2022.

Une dynamique européenne est véritablement engagée. Une question se pose : quel dispositif de suivi de l'ensemble des politiques et de leur impact sur le terrain va être mis en place en cohérence avec l'ambition d'atteindre l'objectif 12.3 des Nations Unies ?

³⁹⁹ 2018/0231 (COD)

⁴⁰⁰ La possibilité d'un report en 2022 n'est pas totalement à exclure, tout dépendra de la date d'aboutissement des négociations générales pour la prochaine programmation

CAHIER 5 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ALLEMAGNE

1. LA POLITIQUE EST FONDÉE SUR LE VOLONTARIAT ET LA COMMUNICATION	116
1.1. UN PROCESSUS ENGAGÉ AU NIVEAU FÉDÉRAL EN 2012 PAR LE MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION ET DE L'AGRICULTURE (BMEL)	116
1.2. D'AUTRES DÉPARTEMENTS MINISTÉRIELS SONT IMPLIQUÉS DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	116
2. LES ESTIMATIONS RÉALISÉES PAR LE THÜNEN INSTITUTE SONT CONSIDÉRÉES COMME « LA BASE SCIENTIFIQUE 2015 »	117
3. EN FÉVRIER 2019, ADOPTION DE « LA STRATÉGIE NATIONALE DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE »	118
3.1. UNE STRATÉGIE ÉLABORÉE ET MISE EN ŒUVRE SELON UN PROCESSUS PARTICIPATIF ET TRANSPARENT	119
3.2. UN AMBITIEUX PROGRAMME DE COMMUNICATION STRUCTURANTE ET PÉDAGOGIQUE	120
3.3. UNE PLACE IMPORTANTE POUR L'INNOVATION ET LA TRANSFORMATION NUMÉRIQUE	123
3.4. UN INVESTISSEMENT SUBSTANTIEL PAR LE GOUVERNEMENT FÉDÉRAL	123
3.5. UNE CERTAINE ATTENTION PORTÉE AUX EXPÉRIENCES DES AUTRES ÉTATS MEMBRES DE L'UNION EUROPÉENNE	124
CONCLUSION	124

1. LA POLITIQUE EST FONDÉE SUR LE VOLONTARIAT ET LA COMMUNICATION

1.1. Un processus engagé au niveau fédéral en 2012 par le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture (BMEL)

En mars 2012, le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture (BMEL) a commencé à sensibiliser le public sur la question du gaspillage alimentaire et la valeur des aliments par une **campagne annuelle**⁴⁰¹: « **Zu gut für die Tonne** » - « **trop bon pour la poubelle** ».

Dans le cadre de cette campagne, en 2016, un **prix fédéral** distinguant les meilleures initiatives prises par les différentes catégories d'acteurs a été créé. Il perdure et fait l'objet d'une communication mobilisatrice par le BMEL.

Des **journées d'action** ont également été organisées dans 17 villes allemandes, en coopération avec des partenaires (Tafel Deutschland e.V., Slow Food e.V., par exemple). Le public a été motivé pour :

- apprécier les aliments ;
- réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de la valeur ;
- s'engager davantage sur une base volontaire.

Depuis 2017, des **enquêtes** sont réalisées chaque année auprès d'un échantillon de 1 000 personnes par la société GfK (Gesellschaft für Konsumforschung). Il en ressort que le niveau moyen de sensibilisation a régulièrement augmenté ces dernières années. Une évaluation de la sensibilisation et de l'impact comportemental est prévue dans le cadre de l'évaluation de la Stratégie nationale globale de réduction du gaspillage alimentaire (cf. partie 3).

D'autres initiatives ont été prises, avec en particulier la **campagne** « Restlos genießen » (Savourer sans rien laisser) lancée en 2015 en coopération avec Greentable e.V., une initiative pour la durabilité dans le secteur de la **restauration**. Elle a pour objectif de motiver les restaurateurs à proposer activement à leurs clients d'emporter les restes de nourriture. C'est dans ce but qu'a été développée la « **Best Leftover Box** », une boîte à emporter les restes de nourriture produite de manière durable.

Depuis octobre 2017, une plateforme d'échanges existe⁴⁰². Elle est gérée par le centre de l'alimentation avec le soutien de Länder. Elle met en partage des informations sur la stratégie et ses instruments, les chiffres de référence, les activités aux différents stades des filières, les outils, des nouvelles internationales. Elle met à disposition un formulaire pour participer.

1.2. D'autres départements ministériels sont impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Il s'agit du **Ministère de l'environnement** (BMV) en particulier avec :

- le programme de prévention des déchets du gouvernement fédéral du 31 juillet 2013. Lors de deux dialogues organisés les 10 et 11 novembre 2015, des mesures visant à éviter le gaspillage de nourriture dans le domaine de la restauration hors domicile ont été discutées. Un troisième dialogue, le 14 janvier 2016, a porté sur les équilibres à trouver entre la prévention des déchets et le respect des règles d'hygiène alimentaire⁴⁰³ ;

⁴⁰¹ Suspendue en 2017 et 2018

⁴⁰² www.lebensmittelwertschaetzen.de

⁴⁰³ <https://www.bmu.de/themen/wasser-abfall-boden/abfallwirtschaft/abfallpolitik/abfallvermeidung/>

- le soutien du forum d'experts « Lebensmittelverschwendung wirksam reduzieren – gemeinsam mehr erreichen⁴⁰⁴ » (Réduire efficacement le gaspillage alimentaire – réaliser davantage ensemble⁴⁰⁵) réuni le 5 septembre 2017, à Berlin.

Le **Ministère fédéral de l'éducation et de la recherche (BMBF)** a également apporté un soutien financier à des projets :

- « Pathways to Reduce Food Waste – REFOWAS⁴⁰⁶ » qui s'est terminé en 2019 ;
- COSUS, terminé en 2017 : les consommateurs dans la chaîne alimentaire durable, obstacles et leviers d'acceptation⁴⁰⁷.

2. LES ESTIMATIONS REALISEES PAR LE THÜNEN INSTITUTE SONT CONSIDEREES COMME « LA BASE SCIENTIFIQUE 2015 »

Le 12 septembre 2019, le Thünen Institute, en coopération avec l'Université de Stuttgart (qui a acquis une grande expérience en 2012 en réalisant les premières estimations et a participé au programme REFOWAS), a publié les résultats des calculs concernant la quantité de gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en Allemagne⁴⁰⁸. **Au total, pour l'année 2015**, celle-ci se situe entre un minimum de 10,27 millions de tonnes et un maximum de 13,43 millions de tonnes, soit à un niveau moyen de **11,86 millions de tonnes dont 6,68 millions de tonnes apparaissent théoriquement évitables**.

1/3 des pertes et gaspillage alimentaires a lieu aux stades de la production, transformation et du commerce de gros et de détail, 2/3 sont enregistrés au stade de la consommation à la maison ou hors domicile, soit :

Tableau : Estimation des pertes et gaspillage alimentaires aux différents stades de la chaîne en 2015

Selon les stades	Pertes et gaspillage alimentaires (en millions de tonnes)	Pertes et gaspillage alimentaires théoriquement évitables (millions de tonnes)
12 % à la production	1,36	1,17
18 % à la transformation	2,17	1,19
4 % au stade du commerce	0,49	0,41
14 % en restauration hors domicile	1,69	1,22
52 % à la maison	6,14	2,69
Total	11,86	6,68

Source CGAAER d'après Thünen Institute

82 % des déchets alimentaires domestiques sont collectés par le système municipal de collecte des déchets.

Rapporté à l'habitant, les pertes et gaspillage alimentaires tout au long de la chaîne s'élèvent à près de 142 kg par an, dont 93 kg au stade de la consommation et plus précisément 73 kg à la maison.

⁴⁰⁴ <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/dokumentation-fachforum-2017>

⁴⁰⁵ Guide de l'UBA pour éviter le gaspillage de nourriture dans la restauration : <https://www.umweltbundesamt.de/publikationen/leitfaden-vermeidung-von-lebensmittelabfaellen-beim>

⁴⁰⁶ <https://refowas.de/>

⁴⁰⁷ <https://tdresden.de/ing/maschinenwesen/int/forschung/lebensmitteltechnik-1/forschungsprojekte/cosus>

⁴⁰⁸ https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/fileadmin/Thuenen_Baseline/Nationale_Strategie/Baseline_bf.pdf

Les calculs ont été effectués en tenant compte des règles fixées au plan européen pour assurer la comparabilité des quantités de déchets alimentaires par État membre à l'avenir. Les résultats constituent un point de référence pour évaluer les progrès dans la mise en œuvre de la Stratégie nationale de réduction du gaspillage alimentaire.

Les auteurs de l'étude ont souligné qu'il convenait de poursuivre les travaux pour estimer la valeur des pertes et gaspillages alimentaires, leurs impacts environnementaux, économiques et sociaux ainsi que les tendances.

L'étude réalisée par GfK depuis 2017⁴⁰⁹ a permis de disposer d'informations en ce qui concerne la répartition des déchets alimentaires des ménages par groupe de produits, soit environ 34 % de fruits et légumes, 16 % d'aliments préparés, 14 % du pain et des produits de boulangerie, 11 % des boissons, 9 % des produits laitiers, 7 % des plats préparés, 5 % des autres produits et 4 % de la viande et du poisson.

Par ailleurs, en 2018, le WWF (Fonds mondial pour la nature) a réalisé une étude aboutissant à estimer les pertes et gaspillages alimentaires en Allemagne à 18 millions de tonnes, dont plus de la moitié apparaissent évitables. La méthodologie utilisée par le WWF diffèrait de celle employée par le Thünen Institute. Les deux études aboutissent à la même proportion de gaspillage considéré évitable : plus de la moitié.

Par ailleurs, on peut lire sur le site du BMEL, qu'« 1/8^{ème} des aliments achetés sont jetés. Il s'agit d'environ 82 kilogrammes de déchets alimentaires par personne et par an. Environ les deux tiers de cette situation serait évitable. Le programme « trop bon pour la poubelle » montre comment le gaspillage alimentaire peut être réduit ! Cela montre aussi que les résultats varient quelque peu suivant les études.

3. EN FEVRIER 2019, ADOPTION DE « LA STRATEGIE NATIONALE DE REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Cette stratégie nationale de réduction du gaspillage alimentaire a été présentée par la Ministre de l'alimentation et de l'agriculture et adoptée par le Cabinet fédéral⁴¹⁰. Elle est en cohérence avec :

- la politique nationale pour l'alimentation et la nutrition (avec notamment le programme national pour l'alimentation durable) ;
- la loi sur l'économie circulaire (avec la hiérarchie des actions à mettre en œuvre (en privilégiant la prévention) ;
- la stratégie allemande pour la durabilité (intégrant les objectifs de développement durable des Nations Unies avec un plan d'action pour disposer d'un indicateur approprié) ;
- la stratégie nationale pour la bio économie (adoptée début 2020).

L'objectif est de réduire de moitié les déchets alimentaires en Allemagne au niveau du commerce de détail et des consommateurs d'ici 2030, et de réduire les déchets alimentaires tout au long de la chaîne de production et d'approvisionnement.

⁴⁰⁹ www.bmel.de Rapport final de l'étude « Collecte systématique des ordures ménagères en Allemagne » (2016/2017) de la Society for Consumer Research (GfK) pour le compte du Ministère fédéral de l'alimentation et de l'agriculture (BMEL)

⁴¹⁰ https://www.bmel.de/Nationale_Strategie_Lebensmittelverschwendung_2019.p
https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/EN/Food-and-Nutrition/Strategy_FoodWasteReduction.pdf?blob=publicationFile&v=3

3.1. Une stratégie élaborée et mise en œuvre selon un processus participatif et transparent

La stratégie repose sur une **vaste concertation** avec la société civile, les professionnels, les Länder et les milieux universitaires.

Quatre champs d'actions ont été retenus, à savoir :

- le **cadre politique**, avec une approche interministérielle dans le cadre notamment de la stratégie nationale de développement durable ;
- l'optimisation des processus dans l'industrie ;
- **l'évolution des comportements de tous les acteurs**, notamment des consommateurs en insistant sur les bénéfices qu'ils peuvent en tirer ;
- le développement de la recherche et « la transformation digitale ».

Le pilotage d'ensemble est assuré par un groupe de travail associant le gouvernement fédéral et les Länder.

Le secrétariat **général est assuré par le BMEL** : coordination générale, accompagnement de l'évaluation et identification, le cas échéant, d'autres domaines d'action.

Un groupe de travail sur les indicateurs de développement durable (pour la cible ODD 12.3) doit contribuer à l'amélioration de la qualité des données statistiques et à leur mise à disposition rapide.

Il rassemble des membres du Ministère de l'alimentation et de l'agriculture (BMEL), du Thünen Institute (TI), du Ministère de l'environnement (BMV), de l'organisme de conservation de la nature et de la sûreté nucléaire, de l'office fédéral de l'environnement (UBA), de l'office fédéral de la statistique (DESTATIS).

Les acteurs de la société civile, des entreprises et du milieu universitaire sont invités à s'impliquer dans un processus de coopération qui sera mis en œuvre pendant trois ans avec cinq forums de dialogue par secteur (production primaire, transformation, commerce de gros et de détail, restauration hors domicile, consommation des ménages - société civile) pour soutenir la mise au point d'un système de collecte de données performant, fixer des objectifs sectoriels et définir des mesures concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les **5 forums de dialogue** ont été créés progressivement, soit :

- en 2018, sur la restauration hors domicile (dont l'organisation et la coordination a été confiée à WWF Allemagne par le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture) ;
- en 2019, sur le commerce (gros et détail) : les premiers résultats viennent d'être publiés⁴¹¹ (et sont mentionnés dans la lettre d'information de la plateforme européenne de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire en février 2021) ;
- en 2020, sur la consommation à domicile et les questions sociétales ;
- puis, le 28 janvier 2021, les deux forums de dialogue restants sur la production primaire et la transformation des aliments.

Un forum national de dialogue est également prévu afin d'échanger des points de vue dans une perspective transversale, d'évaluer les actions et les progrès réalisés dans les forums sectoriels. Ce forum national a été réuni pour la première fois à Berlin le 6 novembre 2019 en présence de la Ministre fédérale de l'alimentation et de l'agriculture, avec une centaine de participants.

⁴¹¹ https://www.scp-centre.org/wp-content/uploads/2021/02/Dialogue-Forum_Interim-Report.pdf
CGAAER n°19078

Un accord a été signé par la Ministre fédérale de l'alimentation et de l'agriculture (BMEL) et les fédérations professionnelles. Côté professionnel, l'accord a été signé par l'association fédérale de l'alimentation (BVE), la fédération des distributeurs allemands (BVLH), le syndicat majoritaire des agriculteurs (DBV), l'association allemande pour l'hôtellerie et la restauration (DEHOGA), l'institut allemand du surgelé (dTI), l'association de l'industrie alimentaire (ex-BLL) et l'union centrale des artisans allemands (ZDH).

Le secteur privé s'est engagé à mettre en œuvre des mesures concrètes construites conjointement dans le cadre de forums de dialogues sectoriels ainsi qu'à aider le BMEL à s'acquitter de l'obligation de communication d'information statistique à la Commission européenne (en application de l'acte délégué du 3 mai 2019).

Certaines voix estiment que la stratégie ne s'attaque pas à la « surproduction agricole » ni n'empêche les supermarchés d'avoir des étals « pleins de fruits et légumes jusqu'à une seconde avant la fermeture » quand d'autres mettent l'accent sur la nécessité de trouver des points d'équilibre face aux ambitions de réduction des emballages pour garantir une bonne conservation des aliments et la sécurité sanitaire. Tous les acteurs s'accordent sur l'importance du travail pédagogique auprès des consommateurs.

3.2. Un ambitieux programme de communication structurante et pédagogique

La campagne « trop bon pour la poubelle » a été relancée en 2019 par le Ministère de l'alimentation et de l'agriculture⁴¹².

La campagne initiale d'information des consommateurs a été étendue pour inclure les secteurs de la production primaire, de la transformation, de la restauration hors foyer et du commerce de gros et de détail dans la Stratégie nationale de réduction du gaspillage alimentaire adoptée en février 2019. Outre l'information des consommateurs, elle est devenue l'outil de communication sur la stratégie nationale et concerne désormais l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

La mise en œuvre de la campagne est coordonnée par un bureau situé auprès de l'Office fédéral de l'agriculture et de l'alimentation (BLE)⁴¹³ qui supervise également l'ensemble du Programme national pour l'agriculture et l'alimentation durables au sein duquel la réduction du gaspillage alimentaire est intégrée comme un axe important.

Des acteurs de l'industrie, du commerce, de la gastronomie, de l'agriculture, des associations de consommateurs, des ONG soutiennent la campagne « trop bon pour la poubelle ».

Avec le « Zu Gut für die Tonne! – Bundespreis » (Trop bon pour la poubelle ! - Prix fédéral), le BMEL honore les idées et les projets exceptionnels en vue de réduire le gaspillage alimentaire. Depuis la première remise des prix, des prix - d'un budget total de 15 000 euros - ont été attribués. À partir de 2020, ces prix ne seront plus attribués par catégories, mais parmi tous les candidats. Tout le monde peut participer au concours : entreprises, restaurateurs, agriculteurs, institutions scientifiques, particuliers, municipalités, associations ou initiatives. De plus amples informations sur le Prix fédéral sont disponibles⁴¹⁴.

⁴¹² www.zugutfuerdietonne.de - Études sur le gaspillage alimentaire

⁴¹³ www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum-29922.html, site web du Centre fédéral de l'alimentation (BZFE) au sein de l'office fédéral de l'alimentation et de l'agriculture (BLE)

⁴¹⁴ www.zugutfuerdietonne.de/bundespreis

La **semaine d'action « Deutschland rettet Lebensmittel » (L'Allemagne sauve les aliments)** est également organisée dans le cadre de la campagne pour une meilleure appréciation de la valeur des aliments par des actions participatives.



La semaine d'action a eu lieu du 22 au 29 septembre 2020 pour mobiliser très largement autour de la stratégie nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire⁴¹⁵.

En 2021, elle est programmée du 29 septembre au 6 octobre.

La semaine s'est terminée le 29 septembre en cohérence avec la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture organisée pour la première fois par la FAO.

La Ministre de l'alimentation et de l'agriculture a substantiellement soutenu l'événement par un déplacement terrain sur un site pilote de démonstration dans la restauration hors domicile où une réduction de 25 % du gaspillage alimentaire a été obtenue.

Les documents d'information et le site Web de la campagne ont été révisés. Il existe par exemple une brochure « 10 règles d'or contre le gaspillage alimentaire », d'autres affiches concernent la promotion du prix récompensant les meilleures initiatives.



⁴¹⁵ [aktionswoche\(at\)neueshandeln.de](mailto:aktionswoche(at)neueshandeln.de)
CGAAR n° 19078

On peut trouver également les informations et matériels mis à disposition dans le cadre de cette campagne (conseils pour le stockage des aliments, leur durée de conservation, des recettes etc.) sur d'autres sites⁴¹⁶. L'ensemble est largement repris par les médias.

De nombreux autres événements sont organisés pour mettre en avant les meilleures initiatives développées par les acteurs et faciliter leur essaimage en particulier via internet.

Plusieurs entreprises de transformation ou de distribution ont complété la date « Best Before » avec des informations précisant que la durée de vie des produits va au-delà de cette date.

Par exemple, la Ministre fédérale de l'alimentation et de l'agriculture, Julia Klockner, et le PDG de Penny, Stefan Magel, ont présenté la campagne :



« Save Precious Things » en coopération avec l'initiative « trop bon pour la poubelle », pour **expliquer la portée de la Date de Durabilité Minimale.**

« Odeur. Essayer. Profitez ». Les produits laitiers de la marque Penny sont fournis avec une indication claire qu'ils peuvent encore être consommés après l'expiration de la DDM.

Les progrès dans la mise en œuvre de la stratégie (par exemple l'organisation des forums de dialogue) sont publiés sur la plateforme Bund Länder⁴¹⁷.

Ce site est géré par le bureau de coordination de la campagne situé auprès du BLE.

À l'origine, ce site web a été créé pour cartographier de manière centralisée l'engagement des Länder à réduire le gaspillage alimentaire et pour présenter des exemples de bonnes pratiques et innovations provenant de toute l'Allemagne.

La plateforme offre des possibilités de contacts et de participation à des événements ainsi que d'utilisation d'outils. Elle apporte aussi des informations de portée générale ou d'actualité.



Les projets montrent ce qui se fait déjà dans la production, le commerce, la restauration hors domicile et la société et encouragent l'essaimage. Des portions « plus adaptées » dans les cantines scolaires ou restaurants, ou encore des « emballages informatifs » figurent parmi les voies d'amélioration ainsi que les processus de livraison qui pourraient être revus.

Il existe des zones séparées pour les différents acteurs le long de la chaîne de valeur⁴¹⁸.

⁴¹⁶ www.bzfe.de - www.lebensmittelwertschaetzen.de

⁴¹⁷ www.lebensmittelwertschaetzen.de

⁴¹⁸ www.lebensmittelwertschaetzen.de/PRODUKTION

www.lebensmittelwertschaetzen.de/HANDEL

www.lebensmittelwertschaetzen.de/AUSSER-HAUS-VERPFLEGUNG

3.3. Une place importante pour l'innovation et la transformation numérique

Pour faciliter l'interface entre le commerce alimentaire et les organisations à caractère social, Tafel Deutschland, le projet de création d'une plateforme numérique, est soutenu financièrement par le BMEL.

Ce projet commun de Tafel Deutschland e.V. et du commerce alimentaire « Tafel macht Zukunft - gemeinsam digital » (L'avenir avec la table – ensemble par le numérique) vise à simplifier le transfert des invendus dans le commerce alimentaire vers les Tables.

De plus, deux projets de coopération au sein du programme de financement de l'innovation du BMEL ont été portés à notre connaissance :

- éviter efficacement le gaspillage alimentaire dans la restauration hors foyer (ELOFOS) : le but du projet est d'éviter les pertes et de réduire le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire par une approche holistique et pédagogique. Une analyse représentative des déchets alimentaires, générés dans la restauration hors domicile (RHD) par rapport aux quantités consommées, est effectuée. Les données existantes issues des statistiques et des échantillons sont collectées et complétées par des mesures effectuées avec le RESOURCEMANAGER-FOOD (RMFood) dans les cuisines des hôtels. Des experts et des invités de la RHD sont interrogés sur les aspects sensoriels et les autres facteurs qui influencent la production de déchets alimentaires. Le RMFood sera développé de manière expérimentale avec la participation des producteurs et des fournisseurs. Le projet est mis en œuvre par l'Institut Thünen et l'Université de Stuttgart ;
- développement d'un emballage intelligent avec une fonction capteur pour le contrôle de la fraîcheur de la viande et du poisson (FRESH). À cette fin, des matériaux capteurs basés sur le changement de couleur seront intégrés dans les emballages alimentaires qui réagissent à la présence d'amines biogènes bien en dessous du seuil d'odeur. La capacité d'évaluation de la contamination microbologique réelle des aliments peut contribuer à accroître la sécurité des produits et à réduire le gaspillage alimentaire à la fin de la chaîne alimentaire. L'emballage capteur indique si les aliments dont la date de péremption est dépassée sont encore comestibles ou si des écarts dans la chaîne du froid ont eu un effet négatif sur la qualité et la sécurité du produit. En particulier dans le cas d'aliments présentant un niveau élevé de fraîcheur et une sensibilité particulière aux processus d'altération microbienne, comme les produits à base de viande et de poisson crus, la possibilité d'un véritable contrôle de la fraîcheur permet une utilisation durable des ressources. Actuellement, des indicateurs de fraîcheur commerciale sous forme de systèmes à base de colorants organiques n'existent ni sur le marché allemand ni au niveau international.

Certains numéros du magazine « forschungsfelder » (champs de recherche) du BMEL ont porté sur la question des déchets alimentaires.

3.4. Un investissement substantiel par le gouvernement fédéral

Le gouvernement fédéral s'est engagé à investir plusieurs millions d'euros contre le gaspillage alimentaire en finançant notamment des actions de recherche et expérimentations ainsi que des campagnes d'information dans les magasins, sur les emballages ou sur internet à destination des jeunes et des familles.

Il s'agit en particulier du financement :

- de projets de recherche sur l'emballage intelligent et les systèmes de mesure des pertes et gaspillage alimentaires : 16 millions d'euros ;
- d'une plate-forme numérique développée par les « banques alimentaires » (tafel) pour améliorer la redistribution des invendus consommables : 1,5 million d'euros sur une période de trois ans ;
- de petits projets pilotes ou de démonstration ;
- d'information des consommateurs, en particulier 1,8 million d'euros en 2020 pour la campagne « trop bon pour la poubelle » (rubrique « information des consommateurs » du BMEL) ;
- de financements des forums de discussion ;
- les sites internet.

3.5. Une certaine attention portée aux expériences des autres États membres de l'Union européenne

Le site du Ministère de l'alimentation et de l'agriculture l'atteste. Il cite :

- le Danemark et le Royaume-Uni dont les démarches sont fondées sur le volontariat et couronnées de succès d'après les résultats de certaines études. Certains moteurs y sont spécialement mis en avant, à savoir la très forte mobilisation d'une ONG et une application digitale au Danemark, l'impact de campagnes d'information au Royaume-Uni : « Love Food Hate Waste », « Too good to waste » ;
- l'Italie et la France qui utilisent aussi la voie législative, avec l'adoption de la « loi du Bon samaritain » en Italie qui protège les donateurs de produits alimentaires sur le plan juridique et celle de la « loi Garot » en France qui oblige des supermarchés à donner les invendus encore consommables aux organisations caritatives.

S'agissant de la France, il est précisé que le pays investit dans des campagnes d'information et de sensibilisation dans les écoles.

CONCLUSION

En Allemagne, la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire est redevenue une priorité forte avec le lancement d'une nouvelle stratégie structurante. Des moyens substantiels sont alloués pour les travaux de recherche et la communication.

En assurant la présidence du Conseil de l'Union européenne durant le second semestre 2020, l'Allemagne a témoigné de sa volonté de lancer de nouvelles impulsions. Elle porte un fort intérêt à ce qui se passe dans les autres États membres de l'Union européenne, notamment en France, et au plan international.

CAHIER 6 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU DANEMARK

1. LE PROCESSUS A DEBUTE EN 2009 A L'INITIATIVE DE LA SOCIETE CIVILE	126
2. LE GOUVERNEMENT DANOIS S'EST ENGAGE A PARTIR DE 2011	126
3. LES ENTREPRISES ONT FAIT EVOLUER SUBSTANTIELLEMENT LEURS PRATIQUES	127
4. UNE NOUVELLE ETAPE EN 2019 AVEC LA CREATION D'UN THINK TANK : ONE/THIRD	128
5. LE SYSTEME DE MESURE REPOSE AVANT TOUT SUR LES SERVICES DE PRESTATAIRES	128
6. LA RECHERCHE, L'INNOVATION ET LE PARTAGE DES MEILLEURES PRATIQUES SONT DES AXES IMPORTANTS D' ACTIONS	129
7. DE MULTIPLES ACTIONS DE COMMUNICATION ET D'EDUCATION SONT MISES EN ŒUVRE	130
8. LE DANEMARK APPRECIE LE TRAVAIL DE LA PLATEFORME EU SUR LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	131
CONCLUSION.....	131

1. LE PROCESSUS A DEBUTE EN 2009 A L'INITIATIVE DE LA SOCIETE CIVILE

La première initiative de forte envergure a été prise par l'activiste **Selina Juul** qui a créé une association en 2008 et multiplié les prises de paroles dans les écoles dès 2009 en vue de sensibiliser la population sur l'impact du gaspillage alimentaire et de faire évoluer les habitudes des Danois avec la **campagne** « Stop Spild af Mad »⁴¹⁹.

L'association a lancé :

- l'événement annuel « Sammen mod Madspild » (Ensemble contre le gaspillage alimentaire) en coopération avec le Ministère de l'environnement et de l'alimentation ainsi que le Conseil nordique ;
- « Danmark mod Madspild » (Le Danemark contre le gaspillage alimentaire) en 2018 en collaboration avec « FødevarerBanken », une autre grande organisation de lutte contre le gaspillage alimentaire⁴²⁰. Cette initiative a pour ambition de développer une approche partenariale des entreprises danoises avec les consommateurs afin de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030.

Les initiatives de Selina Juul ont eu beaucoup d'impact en contribuant à la prise de conscience généralisée de l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Au départ, ce n'était qu'une simple page Facebook avec des recettes de restes et des astuces pour n'acheter que le nécessaire. Puis, Sélina Juul a fait ressortir « qu'un foyer danois peut économiser jusqu'à 900 euros par an en réduisant son gaspillage alimentaire ». Maintenant, elle coopère avec le Ministère de l'environnement et de l'alimentation, avec en particulier la journée mensuelle des « objets congelés non identifiés » pour manger les oubliés du congélateur, les « dimanches tapas » pour cuisiner les restes ou encore le don aux voisins avant de partir en vacances.

2. LE GOUVERNEMENT DANOIS S'EST ENGAGE A PARTIR DE 2011

En 2011, le Gouvernement danois a lancé un plan général de baisse et de recyclage des déchets qui intègre la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le gouvernement a aussi mis en place un partenariat avec 29 acteurs de la chaîne alimentaire afin d'identifier les barrières législatives. En 2014, une modification législative autorisant la vente des produits ayant dépassé leur date « à consommer de préférence avant » a été adoptée.

En 2016, le Ministère de l'environnement et de l'alimentation a affecté 1,1 million d'euros. Cette enveloppe budgétaire a permis de financer :

- treize projets visant à lutter contre les pertes et gaspillage alimentaires, tels que « Deldinmad » (Partagez votre nourriture), un site géo-localisé qui permet à des citoyens de partager des aliments ;
- des postes de consultants « chasseurs de gaspillage alimentaire » pour les restaurants d'entreprises.

Le Ministère de l'environnement et de l'alimentation est aussi responsable du projet « Tjek Datoen » (Vérifier la date), dont l'objectif est d'encourager les Danois à manger les produits ayant dépassé leur date « à consommer de préférence avant ».

⁴¹⁹ <https://stopwastingfoodmovement.org/>

⁴²⁰ <https://foedevarebanken.dk/english>

3. LES ENTREPRISES ONT FAIT EVOLUER SUBSTANTIELLEMENT LEURS PRATIQUES

Les **supermarchés** « classiques » ont pris de nombreuses initiatives avec notamment :

- l'évolution de la politique commerciale pour éviter que le consommateur n'achète plus de nourriture que nécessaire : suppression des réductions de type « un acheté, un gratuit », réduction de la taille des sachets ou vente en vrac des fruits et légumes le plus possible ;
- le don des invendus de commerces, redistribués aux plus démunis ou revendus à prix réduit ;
- des promotions sur les produits dont la date de péremption approche ou leur don aux clients (ce peuvent être aussi des produits périmés mais consommables).

Face à une demande croissante des consommateurs, les entreprises ont compris que la rationalisation des pertes alimentaires pouvait être une source d'économies, voire un business.

Les **supermarchés WeFood** ont été créés pour vendre, avec 30 ou 50 % de réduction de prix, les produits alimentaires invendus dans la grande distribution car périmés (mais toujours consommables), abîmés ou mal emballés. Cette enseigne à but non lucratif, entièrement gérée par des bénévoles, a été créée en février 2016 par Folkekirkens Nødhjælp (une organisation non gouvernementale, ONG, financée par l'Église du Danemark).

Dans le même but, Foodsharing Copenhagen organise des marchés éphémères de produits invendus.

De plus, il existe des **restaurants** qui servent des plats ayant été cuisinés avec des produits à la limite de la date de péremption. C'est le cas, à Copenhague, du restaurant Rub & Stub (« tout sans exception ») où les plats sont préparés à partir de produits qui auraient dû terminer à la poubelle (surplus des industriels ou produits proches de la date de péremption). Une centaine de bénévoles est impliquée.

Les **restaurants d'entreprises** sont aussi engagés dans le mouvement depuis plusieurs années. Par exemple, la Danske Bank, une des plus grosses banques du pays avec plus de 23 000 salariés et 18 cantines, s'est lancée en 2015. Elle a instauré le « vendredi des restes » : les aliments n'ayant pas été servis sont recuisinés ce jour-là sous une autre forme. De plus, la taille des portions proposées sur le buffet a été réduite. Enfin, quand le buffet est terminé, les employés peuvent remplir une boîte pour 3 euros. Le gestionnaire des cantines estime les économies à plus de 230 000 euros par an.

Avec le label **Refood**, environ 800 restaurants se sont dotés d'un plan de diminution des déchets : réduction des portions, doggy bags, tri des déchets organiques pour en faire du **biocarburant**.

C'est au Danemark que sont nées deux applications mobiles pour aider les restaurateurs à valoriser les invendus : Your Local et Too Good To Go.

L'appli **Too Good To Go** (« trop bon pour être jeté ») a été fondée par Lucie Basch en 2015 au Danemark, puis lancée en 2016 en France. Avec un téléphone mobile, cette appli met en relation des restaurateurs ou commerçants qui n'ont pas vendu tous leurs produits avec des personnes qui souhaitent réaliser des économies. Le système est géo-localisé. Quand un commerçant met un produit en ligne, l'utilisateur reçoit une notification. Le commerçant vend alors à prix réduit son produit presque périmé, mais il le vend quand même, au lieu de le jeter.

4. UNE NOUVELLE ETAPE EN 2019 AVEC LA CREATION D'UN THINK TANK : ONE/THIRD

Ce groupe de réflexion⁴²¹ rassemble toutes les parties prenantes avec 58 membres représentant les acteurs de l'ensemble de la chaîne alimentaire, ONG, institutions de recherche et pouvoirs publics. Dans le cadre d'un accord volontaire, les acteurs de la chaîne alimentaire se sont engagés à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires de 50 % d'ici 2030.

Les objectifs du think tank sont de :

- soutenir la lutte de la société civile contre les pertes et le gaspillage alimentaires ;
- contribuer aux opportunités d'affaires générales pour les entreprises danoises ;
- donner des pistes sur la façon de surmonter les obstacles à la prévention du gaspillage et des pertes alimentaires ;
- veiller à ce que la collecte des données et les évaluations d'impact soient améliorées ;
- coopérer avec des partenaires étrangers sur les savoir-faire pour le partage d'expériences.

Chaque année, le think tank doit présenter des recommandations au Gouvernement (sachant que des recommandations sont également présentées dans le cadre des partenariats pour le climat).

Ses activités sont financées par des fonds publics avec 2,5 millions de DKK par an de 2020 à 2030 (336 000 euros au taux de change du 21 octobre 2020). Elles doivent permettre le développement de partenariats, le partage des connaissances, des expériences et des meilleures pratiques, la promotion d'initiatives en vue de sensibiliser sur le gaspillage alimentaire.

5. LE SYSTEME DE MESURE REPOSE AVANT TOUT SUR LES SERVICES DE PRESTATAIRES

Des chiffres relativement anciens continuent de circuler. Ils font état d'une baisse de 25 % en cinq ans en s'appuyant sur une estimation du Conseil danois pour l'agriculture et les produits alimentaires (Landbrug og Fødevarer) publiée dans un rapport de septembre 2015. Le gaspillage au sein des ménages serait passé de 63 kilos de nourriture consommable jetée par personne et par an en 2006 à 47 kilos en 2012, soit presque 600 millions d'euros d'économies. Une certaine prudence s'impose cependant : ce pourcentage de 25 % a été obtenu en comparant deux études aux méthodes différentes réalisées l'une en 2006 par le Conseil danois pour l'agriculture et les produits alimentaires, l'autre en 2012 par le Gouvernement.

Cela étant, d'après les informations données en février 2019 par le Ministère de l'environnement et de l'alimentation, des études récentes montreraient que le gaspillage alimentaire à la maison aurait baissé de 8 % en moyenne par an et par personne depuis 2011.

Les pertes et le gaspillage au total sur l'ensemble de la chaîne alimentaire sont estimés à environ 700 000 tonnes (équivalent à 123 kg par an et par habitant), dont 14 % au stade de la production primaire, 20 % à la transformation, 23 % à la distribution, 7 % en service alimentaire et 36 % à la maison.

⁴²¹ <https://onethird.dk>
CGAAER n° 19078

L'Agence danoise de protection de l'environnement a engagé un consultant externe (Ramboll) pour mesurer les volumes de gaspillage alimentaire générés par les restaurants commerciaux et collectifs, à partir des données issues des systèmes d'assurance qualité, d'analyses de la composition des déchets dans certains restaurants ainsi que d'interviews téléphoniques.

Il a été fait appel à un autre prestataire pour mesurer le volume de pertes alimentaires aux stades de la production primaire et de la transformation. Le rapport était escompté à la fin de 2020.

Pour ce qui concerne le gaspillage à la maison, le travail réalisé en 2017 par le consultant Econet sur la base d'un échantillon de 1 600 foyers dans quatre municipalités est considéré comme une bonne base.

6. LA RECHERCHE, L'INNOVATION ET LE PARTAGE DES MEILLEURES PRATIQUES SONT DES AXES IMPORTANTS D' ACTIONS

Les travaux de recherche ont de **multiples orientations**, par exemple pour les deux dernières années :

- l'utilisation de l'intelligence artificielle pour développer des outils d'aide à la décision pour les agriculteurs en vue de réduire les risques de maladies ou ravageurs, donc de prévenir les pertes agricoles ;
- la mise au point d'un nouveau revêtement à l'intérieur des pots pour les yaourts de telle sorte que le produit glisse laissant peu de traces à l'intérieur ;
- la création d'une plateforme pour la vente des légumes « moches » aux restaurants ;
- la distribution des invendus aux banques alimentaires qui cuisinent et distribuent des produits alimentaires aux personnes démunies ;
- une cartographie de la relation entre le respect du bien-être animal (en évitant toute maltraitance) au stade de l'abattoir et la réduction des pertes.

Sur un plan général, le Gouvernement danois porte une grande attention au secteur des ingrédients alimentaires considérant qu'il constitue un atout pour atteindre l'ODD 12.3. C'est la raison pour laquelle une stratégie nationale est mise en œuvre dans ce domaine depuis 2019. Les services en charge des questions vétérinaires et alimentaires coopèrent avec l'industrie danoise pour la mise au point de nouveaux produits ou de nouvelles technologies en vue notamment de l'exportation (cf. par exemple Arla Foods ingredients⁴²²).

Par ailleurs, ces services ont également demandé à l'Université d'Arhus de mener des recherches sur la perception du gaspillage alimentaire par les consommateurs et leurs comportements. Le rapport a été publié en avril 2018⁴²³. L'accent est mis en particulier sur :

- le besoin de fournir plus d'informations aux consommateurs concernant surtout les conséquences du gaspillage alimentaire, les dates de consommation et la définition du gaspillage alimentaire (en tenant compte des analyses par tranches d'âge afin de permettre le ciblage des actions, par exemple, les répondants âgés de plus de 50 ans ont plus conscience de l'impact économique du gaspillage alimentaire que les jeunes de 18 à 34 ans) ;
- la propension à gaspiller plus élevée, en moyenne, chez les personnes âgées de 18 à 34 ans et bénéficiant d'un emploi à temps complet, d'où découle une recommandation de ciblage des actions vers cette population en priorité ;

⁴²² <https://www.arlafoodsingredients.com/>

⁴²³ <https://dcapub.au.dk/djifpublikation/djifpdf/DCArapport118.pdf>
CGAAER n°19078

- le besoin de sensibiliser les consommateurs sur le lien entre la fréquence des achats et le gaspillage alimentaire ;
- des informations très précises sur le niveau de connaissance des aliments par tranches d'âge, en particulier les parties comestibles, ou pas, et les besoins de conseils d'utilisation, donc les actions à mener ;
- une invitation à développer des applications pour aider à établir des plannings de courses et menus en les sophistiquant pour tenir compte de la taille des ménages et des préférences personnelles ;
- le rôle des distributeurs qui peuvent ne pas encourager les achats impulsifs en évitant les offres de quantités plus importantes à prix plus bas.

En fin de rapport, les auteurs soulignent notamment la nécessité d'insister sur les économies que les consommateurs peuvent réaliser en évitant le gaspillage alimentaire, tout en estimant qu'il conviendrait de bien identifier les seuils susceptibles d'avoir de l'impact.

7. DE MULTIPLES ACTIONS DE COMMUNICATION ET D'ÉDUCATION SONT MISES EN ŒUVRE

Comme indiqué au point 1, des actions d'information et éducation sont menées depuis une dizaine d'années au Danemark avec une forte implication d'organisations non gouvernementales.

Le Ministère de l'environnement et de l'alimentation ainsi que l'Administration chargée des questions vétérinaires et alimentaires ont produit du matériel éducatif à destination respectivement des écoles pour les enfants de 10-12 ans ou des jardins d'enfants de 3-6 ans.

Des guides ont été élaborés pour permettre de **mieux comprendre les dates inscrites sur les emballages**. De plus, plusieurs campagnes d'information ont été effectuées⁴²⁴.

L'implication de S.A.R la princesse Marie renforce substantiellement l'impact du mouvement.



La princesse (au centre) a reçu le 29 septembre un prix en reconnaissance de l'action menée depuis 5 ans.

En mars 2020, le Ministre de l'alimentation a lancé l'organisation d'un événement annuel : la Journée nationale contre le gaspillage alimentaire. Celle-ci a eu lieu le 29 septembre en relation avec l'organisation de la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, également pour la première fois. Cet événement officiel a pour ambition de contribuer à la sensibilisation sur l'importance de la lutte contre le gaspillage alimentaire, d'élargir et sécuriser les engagements et actions à cette fin. L'accent a été mis sur les moyens pour réduire le gaspillage alimentaire avec des conseils, solutions pratiques et du « nudging⁴²⁵ » en vue de changer les comportements.

⁴²⁴ <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Kampagner/tjekdatoen/Sider/default.aspx>

⁴²⁵ Un *nudge* est une incitation douce ou coup de pouce donné à un individu ou consommateur pour modifier son comportement
CGAAER n° 19078

Cette initiative a amené le bureau de la FAO à Bruxelles à inviter le Secrétaire d'État à participer à l'événement qu'il a organisé à l'occasion de la Journée internationale de lutte contre le gaspillage de nourriture.

Elle a donc contribué à renforcer le rayonnement international du Danemark dans ce domaine qui avait déjà été bien mis en lumière par l'accueil du Sommet mondial de l'Alimentation en août 2019 « Better Food for More People » à Copenhague.

8. LE DANEMARK APPRECIE LE TRAVAIL DE LA PLATEFORME EU SUR LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En particulier, les recommandations de la plateforme UE adoptées en décembre 2019 sont très appréciées pour mettre au point un nouveau cadre national sur les dons alimentaires afin d'éviter les problèmes d'interprétation de la réglementation européenne relative à l'hygiène, la traçabilité et l'étiquetage des produits. Il est prévu que ce guide d'interprétation soit évalué par l'Administration des questions vétérinaires et alimentaires.

Pour l'avenir, les Autorités danoises souhaitent que la plateforme facilite l'accès aux solutions techniques par la voie des ingrédients alimentaires (en expliquant notamment ce qui est possible ou pas au plan juridique) et l'essaimage des solutions innovantes.

CONCLUSION

Le Danemark est très engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'appuie avant tout sur des accords volontaires avec l'ensemble des parties prenantes.

Comme partout, des progrès importants restent à faire en termes de mesure.

Les résultats des travaux scientifiques mériteraient d'être pris en compte par les parties concernées dans différents domaines et la coopération développée.

CAHIER 7 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ESPAGNE

1. UNE STRATEGIE NATIONALE SPECIFIQUE REPOSANT JUSQU'A PRESENT SUR LE SEUL VOLONTARIAT	133
2. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST EGALEMENT INTEGREE DANS DIVERSES POLITIQUES NATIONALES	134
3. LA VOIE LEGISLATIVE EST UTILISEE PAR CERTAINES COMMUNAUTES AUTONOMES	135
4. DES INITIATIVES PRIVEES ET UNIVERSITAIRES ONT ETE PRISES	137
5. LE SYSTEME DE MESURE EST DEVELOPPE AU PLAN NATIONAL	138
5.1. DEFINITION	138
5.2. COLLECTE DE DONNEES.....	138
5.3. RESULTATS DISPONIBLES	139
6. L'ACTUALITE EST MARQUEE PAR UNE FORTE DEMANDE DE REGLEMENTATION POUR FACILITER LES DONS ALIMENTAIRES	139
CONCLUSION.....	140

Le processus de lutte contre le gaspillage alimentaire a été engagé en 2013 par le lancement d'une stratégie nationale spécifique. De multiples initiatives ont été prises par certaines Communautés autonomes et des acteurs associatifs, professionnels ou universitaires. Le système de mesure se met en place très progressivement. Le bilan de la stratégie 2017-2020 n'est pas encore établi ; en revanche, il est très sérieusement envisagé d'adopter une loi pour faciliter les dons alimentaires et lutter contre le gaspillage alimentaire.

1. UNE STRATEGIE NATIONALE SPECIFIQUE REPOSANT JUSQU'A PRESENT SUR LE SEUL VOLONTARIAT

En 2013, le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement⁴²⁶ a lancé la première stratégie nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire pour une période de trois ans : « **Plus d'aliments, Moins de gaspillage** »⁴²⁷.

Plusieurs objectifs étaient fixés, en particulier :

- mieux connaître les étapes de la chaîne alimentaire où le gaspillage est important et les processus qui le génèrent ;
- analyser les comportements, pratiques des entreprises et citoyens en vue de prévenir les pertes et gaspillage alimentaires ;
- développer la réutilisation et revalorisation des déchets alimentaires ;
- mettre en œuvre des campagnes de prévention pour les consommateurs et le secteur de la restauration ;
- encourager la collaboration institutionnelle et les accords volontaires entre acteurs économiques et caritatifs.

Pour la période 2017-2020, la stratégie a été enrichie avec de nouveaux axes de travail en mettant l'accent sur les actions de formation et sensibilisation, en développant les liens avec le monde de la recherche et en intégrant la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire dans les politiques de durabilité et de lutte contre le changement climatique, portant le nombre total d'**axes de travail** à 8 :

Axe 1 : Création de connaissance

Axe 2 : Formation et sensibilisation

Axe 3 : Promotion des bonnes pratiques

Axe 4 : Collaboration entre acteurs

Axe 5 : Accords sectoriels

Axe 6 : Aspects normatifs

Axe 7 : Recherche et innovation

Axe 8 : Intégration du gaspillage alimentaire dans les stratégies de protection de l'environnement et de lutte contre le changement climatique

La Direction générale de l'industrie alimentaire au sein du **Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation** (MAPA) est en charge du **pilotage** de cette stratégie nationale.

⁴²⁶ Organisation différente actuellement avec un Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation (MAPA) d'une part, un Ministère de la transition écologique et de défi démographique (MITECO) d'autre part

⁴²⁷ Estrategia Más alimento, Menos desperdicio

Un **comité de pilotage** associant des représentants des différentes parties prenantes (administrations publiques nationales, régionales et locales, et principales organisations et associations engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire) a également été mis en place dès 2013.

Des **rapports d'avancement** de cette stratégie nationale, avec le détail des actions menées sur les différents axes, sont publiés, à un rythme annuel et triennal, et disponibles publiquement sur la plateforme web dédiée à cette stratégie⁴²⁸.

Les actions de communication visant à sensibiliser au gaspillage alimentaire et à promouvoir les bonnes pratiques ont représenté l'essentiel des actions menées à ce jour. Elles sont doublement orientées vers le « grand public » et les professionnels.

- **Vers le « grand public »**, la « Semaine contre le gaspillage alimentaire » est organisée fin septembre avec des stands d'informations en ville et dans des supermarchés, des food-trucks et autres ateliers dans différentes municipalités (avec parfois la participation de chefs renommés), des informations disponibles sur la plateforme web dédiée à cette stratégie, avec notamment la présentation d'un guide de bonnes pratiques à destination des consommateurs ainsi qu'un générateur de recettes à partir de restes alimentaires. La **jeunesse est spécifiquement ciblée par plusieurs actions**, avec l'organisation d'ateliers ludiques pour les enfants sur les différents stands précités et des espaces dédiés parmi les ressources dématérialisées (avec un guide de bonnes pratiques à destination du milieu de l'éducation, entre autres). Ces campagnes contiennent parfois des informations sur la signification des dates de péremption indiquées sur les produits car la portée de celles-ci est méconnue par une part importante des consommateurs comme dans la plupart des pays ;
- **Vers les professionnels** : des guides spécifiques de bonnes pratiques sont diffusés (l'un à destination des distributeurs, l'autre à destination de l'hôtellerie-restauration) et un espace dédié a été ouvert sur la plateforme web pour répondre aux différents questionnements, parfois techniques.

En cohérence avec cette stratégie nationale, l'Espagne a participé, de 2015 à 2019, au programme européen **REFRESH** qui lui a notamment permis de développer une plateforme sur une base volontaire⁴²⁹.

2. LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST EGALEMENT INTEGREE DANS DIVERSES POLITIQUES NATIONALES

Le **Programme national de réduction des déchets** (en lien avec la Directive 2008/98/CE), qui place les déchets alimentaires parmi les enjeux prioritaires et indique que les administrations publiques doivent les réduire le plus possible, notamment par la recherche et le développement. Ce programme offre également un soutien aux entreprises pour prévenir le gaspillage alimentaire, notamment en accompagnement de la signature d'accords avec des associations et autres entités à but non lucratif qui organisent la redistribution des denrées.

La **stratégie « Économie circulaire 2030 »**, dont l'avant-projet a été validé début juin 2020 en Conseil des ministres. Parmi les objectifs principaux, figure la réduction de 50 % du niveau de gaspillage alimentaire pour les ménages et de 20 % pour la transformation et la distribution d'ici 2030.

⁴²⁸ <https://menosdesperdicio.es/>

⁴²⁹ <https://eu-refresh.org/refresh-video-national-platforms-fight-food-waste>
CGAAR n° 19078

Le **Plan national intégré pour l'énergie et le climat 2020-2030**, adopté au printemps 2020, fait référence à la stratégie nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La **loi sur la chaîne alimentaire**, votée en 2013 est actuellement en plein processus de révision⁴³⁰. Cette loi vise à permettre, dans sa version révisée, de réduire les déséquilibres dans la chaîne de valeur alimentaire, notamment en imposant la rédaction de contrats entre producteurs et acheteurs avec un prix fixé en accord avec la réalité du marché et au moins supérieur aux coûts de production, et en interdisant les opérations de promotion qui contribuent à « déformer la perception de la valeur réelle des produits ». Ces différentes dispositions pourront indirectement avoir un impact positif sur la réduction du gaspillage alimentaire au stade de la production (car limitant les situations de récoltes laissées aux champs ou détruites faute de prix suffisamment élevés pour les producteurs) et de consommation (limitation des promotions qui encouragent une consommation supérieure aux besoins réels).

3. LA VOIE LEGISLATIVE EST UTILISEE PAR CERTAINES COMMUNAUTES AUTONOMES

Compte tenu de leurs compétences élargies, les 17 Communautés autonomes espagnoles peuvent jouer un rôle essentiel dans l'élaboration et la mise en œuvre de politiques régionales de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires. S'il n'existe à l'heure actuelle aucune loi nationale dans ce domaine, plusieurs Communautés autonomes se sont engagées dans la voie législative sur le sujet.

En **Galice**, une nouvelle loi sur les déchets et les sols contaminés a été annoncée par le Gouvernement régional fin février 2020, et mise en consultation publique. Celle-ci devrait établir des objectifs quantitatifs, décrits comme « la meilleure façon » d'effectuer un suivi des progrès, ainsi que des obligations pour les différents acteurs de la chaîne alimentaire.

Aux **Îles Baléares**, la loi 8/2019 du 19 février sur les déchets et les sols contaminés contient plusieurs dispositions relatives au gaspillage alimentaire, avec entre autres l'engagement de mise en place d'une réglementation régionale visant l'interdiction de la destruction de denrées encore consommables (« javellisation »), ou encore l'harmonisation des réglementations sanitaires relevant de la compétence régionale afin de permettre aux restes alimentaires provenant des cantines scolaires, hôpitaux et autres résidences d'être distribués aux associations et/ou aux personnes en situation de précarité. Ce texte impose également la réalisation d'une étude exhaustive de la situation en 2020, afin de disposer d'une base de comparaison et de fixer des objectifs à atteindre d'ici 2030, et la nécessité d'intégrer des objectifs chiffrés dans chacun des plans locaux et par entreprise pour assurer un suivi régulier. Enfin, ce texte impose, dès son entrée en vigueur, aux restaurateurs de l'île de fournir aux clients qui en font la demande (sous leur responsabilité) les restes d'aliments non consommés dans des contenants compostables (à l'exception des établissements qui proposent des buffets et/ou des menus de groupe). Un régime de sanctions est également mis en place en cas de non-respect des obligations précitées.

En **Catalogne**, un plan d'actions 2019-2020 a été adopté à la suite de diverses initiatives en s'appuyant notamment sur des réflexions et échanges d'expériences dans le cadre d'un projet interreg « Food4Waste »⁴³¹.

⁴³⁰ Décret-Royal contenant des « mesures d'urgences » adopté fin février 2020, et mesures de fonds en discussion au Parlement à partir de l'automne 2020

⁴³¹ <https://www.interregeurope.eu/ecowaste4food/>

La Catalogne a participé à ce projet via son Agence en charge des déchets⁴³² et échangé avec 6 autres pays participants (dont la France, avec le Centre international des hautes études agronomiques méditerranéennes - CIHEAM et la région Provence - Alpes Côte d'Azur) pour identifier et mettre en place des actions de réduction du gaspillage alimentaire à destination des consommateurs, distributeurs et restaurateurs. Elle s'est inspirée de ces différents échanges pour la rédaction de sa loi relative à la prévention des pertes et des gaspillages alimentaires qui a été votée début mars 2020. Elle fixe un objectif de réduction de 50 % des niveaux de gaspillage alimentaire d'ici 2030 (en référence directe aux objectifs de développement durables des Nations Unies). Cette loi impose une série d'obligations à tous les agents de la chaîne alimentaire, avec un régime de sanctions en cas de non-respect. Ainsi, toute entreprise intervenant dans la chaîne alimentaire (transformation, distribution, etc.) devra :

- disposer d'un plan de prévention des pertes et des gaspillages alimentaires ;
- mesurer et rendre compte annuellement des volumes de denrées gaspillées ;
- appliquer une stricte hiérarchie des priorités quant à la gestion des excédents (alimentation humaine en priorité, à défaut alimentation animale, et à défaut compostage ou autres emplois).

Ce texte contient également des obligations pour le secteur de la restauration hors domicile, avec l'obligation d'informer « de manière claire et visible » (et si possible dans l'enceinte du restaurant) le consommateur de la possibilité d'emporter les restes d'aliments non consommés sans frais supplémentaires, en employant des contenants adaptés, réutilisables et/ou compostables ou facilement recyclables. Le consommateur est également explicitement autorisé à apporter son propre contenant.

Enfin, les administrations publiques sont également concernées par ce texte, avec l'obligation d'élaborer un plan stratégique pour la prévention des pertes et gaspillages alimentaires, de recueillir et d'analyser des données sur les pertes et gaspillages alimentaires, et d'intégrer systématiquement des clauses de prévention des pertes et gaspillages alimentaires dans les contrats publics et les accords de prestation de services en lien avec la gestion alimentaire.

Cette loi s'ajoute à une série d'initiatives déjà mise en place en Catalogne. En effet, l'Agence catalane en charge des déchets avait déjà adopté dans son Programme général de gestion des déchets et des ressources 2013-2020 un objectif de division par deux des niveaux de gaspillage alimentaire dans les différents secteurs (distribution, hôtellerie-restauration et ménages, entre autres) entre 2010 et 2020. La fédération régionale des banques alimentaires communique activement auprès des consommateurs depuis 2008 pour inciter à la redistribution d'aliments.

Hormis ces trois initiatives régionales visant à légiférer sur le gaspillage alimentaire, les Communautés autonomes participent également au déploiement de campagnes de sensibilisation et d'information (relai des campagnes nationales ou initiatives régionales).

Certaines d'entre elles (notamment la communauté Valencienne), disposent même d'un plan d'action régional dédié à la prévention du gaspillage alimentaire. Le Pays Basque est également actif sur ce sujet, via sa Fondation pour la sécurité alimentaire (ELIKA).

⁴³² Agència de Residus de Catalunya
CGAAER n°19078

4. DES INITIATIVES PRIVEES ET UNIVERSITAIRES ONT ETE PRISES

Plusieurs initiatives ont été prises par des organisations et associations, universitaires ou entreprises.

La principale association de consommateurs et d'usagers espagnols, OCU, est particulièrement active sur le sujet. Elle déploie depuis plusieurs années des campagnes de sensibilisation à destination des professionnels et des particuliers, et a même organisé en juin 2016 dans le cadre de sa campagne « No tires la comida » (Ne jette pas la nourriture), un débat multisectoriel portant sur le gaspillage alimentaire. Des représentants de grandes surfaces, d'administrations ou d'associations ont participé aux discussions visant à réduire ce gaspillage. L'OCU a également mis en ligne une pétition, ayant recueilli en novembre 2017 plus de 16 000 signatures afin que l'Espagne mette en place une nouvelle loi permettant davantage de freiner le gaspillage alimentaire.

La Fédération nationale espagnole des banques alimentaires (FESBAL) communique également sur le sujet, sans toutefois avoir lancé de campagnes nationales de grande échelle. Elle s'est en revanche associée au Groupe audiovisuel Antena 3 pour une levée de fonds visant à récolter des dons de particuliers à allouer à la transformation et au conditionnement de fruits excédentaires et autres aliments frais périssables (produits transformés qui seront ensuite redistribués, via la FESBAL, aux personnes en situation de précarité).

De plus, associant la lutte contre le gaspillage alimentaire et celle contre la précarité alimentaire, dès 2015, un projet visant à récupérer des aliments non consommés par les ménages a été mis au point. « Nevera Solidaria » (Réfrigérateurs solidaires) a débuté à Galdakao, au pays basque, avec la mise à disposition des personnes intéressées, que ce soit dans la rue ou dans des résidences universitaires, de réfrigérateurs où entreprises et particuliers peuvent déposer des denrées alimentaires qu'ils ne consommeront pas. L'objectif à long terme est de créer un réseau de réfrigérateurs solidaires afin d'éviter au maximum le gaspillage. En octobre 2017, 16 réfrigérateurs étaient installés en Espagne. Actuellement, le réseau a 23 implantations dans plusieurs grandes villes du pays (Madrid, Saragosse, Barcelone, Séville, Valence).

Par ailleurs, plusieurs **équipes universitaires** mènent des travaux visant à prévenir le gaspillage alimentaire. Par exemple, l'**Université autonome de Barcelone et la Fondation Alicia** ont publié **dès 2013** un guide destiné au secteur de l'hôtellerie-restauration pour promouvoir des bonnes pratiques permettant de réduire les niveaux de gaspillage alimentaire. Plus récemment, dans le cadre de la crise sanitaire liée à la Covid-19, une équipe de recherche de l'Université de Cordoue a développé une méthode à destination des professionnels de l'hôtellerie-restauration permettant d'identifier, en fonction des caractéristiques physicochimiques des denrées alimentaires stockées, le meilleur circuit pour les valoriser (compostage, biocarburant, bioplastique, ...).

Concernant les entreprises de la chaîne alimentaire, l'**Association des fabricants et distributeurs espagnols (AECOC)** pilote l'initiative « **La Alimentación no tiene desperdicio** » (Alimentation sans gaspillage) **lancée en 2012**. Près de 500 entreprises sont engagées autour de 3 objectifs principaux : sensibilisation de la société aux causes et conséquences du gaspillage alimentaire, promotion des bonnes pratiques de prévention tout au long de la chaîne alimentaire, et incitation à la maximisation de l'utilisation des surplus de production (redistribution, réutilisation ou recyclage).

C'est dans le cadre de cette initiative que l'AECOC organise chaque année la « semaine contre le gaspillage » avec la participation du MAPA. D'autres entreprises de tailles variables se sont également engagées dans la prévention ou la réduction du gaspillage alimentaire ces dernières

années. Par exemple, Mercadona (leader de la grande distribution espagnole), Lactalis Ibérica, El Corte Inglés (pour son segment distribution alimentaire) ou Consum (chaîne de supermarchés coopératifs) ont tous noués des partenariats avec des associations caritatives de redistribution de denrées alimentaires aux personnes en situation de précarité, à qui ils livrent gratuitement et à intervalle régulier des produits qui n'ont plus de valeur commerciale mais qui sont encore propres à la consommation humaine. **Ces initiatives sont volontaires** : il n'existe pas en Espagne d'obligation pour les enseignes de distribution de contractualiser avec des associations pour la redistribution des invendus.

D'autres exemples sont mentionnés dans **l'inventaire des initiatives privées, établis par le MAPA**⁴³³. L'entreprise Too Good To Go s'est implantée en Espagne.

Des évolutions sont observées sur les lieux de commercialisation. Les fruits et légumes « bicornus » ou de multiples calibres, sont de plus en plus présents sur le marché espagnol. Certains acteurs de la grande distribution les offrent désormais dans leurs rayons à prix réduits, notamment le groupe de distribution Eroski (avec une campagne de communication comme il en a existé en France). Des ventes de légumes non calibrés ont également lieu sur plusieurs marchés alimentaires espagnols, notamment à Madrid et Barcelone. D'autres acteurs, notamment des start-ups, proposent également ces produits en circuits courts aux consommateurs (ex : Imperfectus en Catalogne).

5. LE SYSTEME DE MESURE EST DEVELOPPE AU PLAN NATIONAL

5.1. Définition

L'approche retenue est en concordance avec la définition retenue au plan européen. Ainsi, les produits destinés à la consommation humaine mais réorientés vers l'alimentation animale ainsi que les parties non comestibles des aliments éliminées lors des processus de transformation et de préparation des aliments (telles que les peaux, les os, les arêtes de poisson ou encore les coquilles d'œufs) ne sont pas considérées comme des denrées alimentaires gaspillées.

5.2. Collecte de données

La priorité a été donnée par le MAPA à l'analyse des pratiques des ménages. La quantification du gaspillage alimentaire par les ménages repose sur deux panels :

- **panel d'achat de denrées alimentaires** : 12 000 ménages renseignent quotidiennement, via un dispositif de scanners, leurs achats de denrées alimentaires. Parmi eux, 2 000 sont de nouveaux sollicités pour renseigner la part des produits achetés qui ont été jetés tels quels sans être consommés ;
- **panel d'utilisation de denrées alimentaires** : 8 000 ménages renseignent chaque semaine, via la tenue d'un journal de consommation en ligne, toutes les préparations culinaires (avec le détail des produits et des quantités utilisées), pour leur consommation tant à l'intérieur du domicile qu'à l'extérieur. Parmi eux, 2 000 sont de nouveaux sollicités pour renseigner la part des denrées alimentaires cuisinées qui a finalement été jetée.

4 000 foyers espagnols (2 000 issus du premier panel et 2 000 issus du second) font donc remonter à l'administration espagnole des données sur le gaspillage alimentaire. Ces dernières sont représentatives de l'ensemble du territoire, à l'exception des enclaves de la Ceuta et de Melilla ainsi que des îles Canaries. Elles font l'objet de publications annuelles sous différents formats (rapport,

⁴³³ https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/catalogo_de_iniciativas_2019.pdf
CGAAER n°19078

diaporama et communiqués de presse) avec une décomposition en fonction des types de produits, des caractéristiques socio-économiques des ménages et des lieux de résidence (pays découpé en 8 ensembles géographiques).

Concernant le gaspillage alimentaire en consommation hors domicile, des études pilotes ont été réalisées (notamment une sur la restauration scolaire dont les résultats ont été publiés en 2016). Une opération de mesure est programmée en ce début 2021.

Concernant les étapes plus en amont de la chaîne alimentaire, il existe très peu d'information.

5.3. Résultats disponibles

D'après le dernier rapport, près de 25 kg de denrées alimentaires sont perdus en moyenne par personne et par an lors de la consommation à domicile. Cela représente, à l'échelle globale, près de 1,35 million de tonnes en 2019, soit 1 % de plus qu'en 2018, augmentation plus faible que l'année précédente (+ 8,9 % entre 2017 et 2018 dans un contexte de hausse des températures moyennes et de la fréquence d'intensité des vagues de chaleur considéré comme facteur de gaspillage alimentaire).

Les produits jetés sans aucune utilisation représentent près de 85 % du total du gaspillage alimentaire par les ménages. Les fruits et légumes frais et les produits laitiers sont les produits les plus gaspillés : 31 % du volume de produits jetés sans avoir été utilisés sont constitués de fruits, 14 % de légumes et 13 % de produits laitiers. Le gaspillage de produits « cuisinés » (restes) ne représentait en 2019 que 15 % du total (avec 206 millions de kg), en baisse de 2,6 % en 2019/2018.

Les ménages dont tous les membres ont moins de 50 ans et les couples avec enfants (en particulier avec enfants de moins de 6 ans) sont ceux qui génèrent le plus de gaspillage alimentaire. Certaines zones géographiques se distinguent, notamment le Levant espagnol (Valence, Murcie) et les aires métropolitaines de Madrid et Barcelone, où les niveaux de gaspillage sont légèrement plus élevés.

Plusieurs études externes (dont les chiffres sont repris par le MAPA dans ses communications) confirment le paradoxe d'une prise de conscience croissante mais pour l'instant très peu suivie d'effets, avec une distorsion de perception des ménages sur leurs propres niveaux de gaspillage.

On estime que plus de la moitié du volume total des pertes et gaspillage alimentaires en Espagne (58 % selon les données de 2018) est liée à la consommation à domicile, 16 % à la distribution alimentaire et 12 % à la restauration hors domicile.

Pour l'avenir, les discussions sont en cours entre les Ministères en charge de l'agriculture et de l'écologie avec l'Institut national de la statistique pour déterminer les meilleures sources d'informations et les études à réaliser pour répondre aux exigences européennes fixées par la décision déléguée 2019/1597.

6. L'ACTUALITE EST MARQUEE PAR UNE FORTE DEMANDE DE REGLEMENTATION POUR FACILITER LES DONS ALIMENTAIRES

Depuis des années, l'Organisation des consommateurs et usagers (OCU) et des ONG estiment que les politiques publiques mises en place et initiatives privées ne sont pas suffisantes pour obtenir des résultats concrets⁴³⁴.

⁴³⁴ Plusieurs projets de loi nationale ont effectivement été présentés entre 2016 et 2017, et l'un d'entre eux a même été adopté en Commission en mai 2017, mais aucune suite n'a été donnée jusqu'à présent
CGAAER n° 19078

Elles demandent l'adoption d'une loi nationale spécifique contre le gaspillage alimentaire en vue d'obtenir :

- l'interdiction de rendre les invendus impropres à la consommation (« javellisation ») ;
- l'établissement de DLC/DDM sur la base de critères de qualité et de sécurité sanitaire, et non de critères économiques ;
- une révision de la réglementation sur la sécurité sanitaire des aliments pour tenir compte des questions relatives aux dons de denrées alimentaires par les différents acteurs de la chaîne alimentaire ;
- des dispositions fiscales adaptées pour faciliter les dons de denrées alimentaires.

L'adoption début juin 2020 en Conseil des ministres de l'avant-projet de loi sur les déchets et les sols contaminés – base du déploiement de la stratégie « Économie circulaire 2030 – pourrait toutefois venir renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire par son article 19 qui lui est entièrement dédié, avec en particulier⁴³⁵ :

- l'intégration systématique d'un volet spécifique dédié au gaspillage alimentaire dans le programme national et les programmes régionaux de prévention des déchets ;
- l'incitation des industries agroalimentaires, sociétés de distribution et sociétés de restauration à respecter l'échelle de priorité suivante dans les dons : redistribution pour la consommation humaine (produits donnés tels quels), transformation pour la consommation humaine, alimentation animale et enfin compost ;
- l'élaboration par le ministère de la Consommation, dans un délai d'un an, d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène pour l'utilisation des denrées alimentaires dans la distribution et la restauration ;
- la possibilité donnée aux Autorités locales d'adapter le régime de taxation des services de collecte de déchets pour les entreprises qui ont établi, en collaboration avec des organisations à but non lucratif, des systèmes de gestion qui « réduisent de manière significative et vérifiable le gaspillage alimentaire », à condition que le fonctionnement desdits systèmes ait été préalablement vérifié par l'autorité locale compétente.

Pour le plus long terme, les différentes réorientations stratégiques annoncées par le gouvernement espagnol dans le contexte de la crise sanitaire laissent entrevoir une progression de la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire avec la promotion d'une production plus résiliente, plus verte et circulaire.

CONCLUSION

Reposant seulement sur le volontariat et la communication, la stratégie espagnole de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires a contribué à largement sensibiliser sur la question mais n'a pas permis de créer une véritable dynamique collective. Les instruments de mesure sont d'ailleurs jusqu'à présent limités à la consommation à domicile.

Face à une forte demande sociétale de création d'un environnement juridique favorable à la prévention et à la réduction du gaspillage alimentaire, dans un contexte européen encourageant des actions dans ce sens et à l'heure des échéances, il paraît très probable que des dispositions législatives soient adoptées en complément de la poursuite du dialogue et de la communication pour les années à venir en vue de véritablement avancer.

⁴³⁵ En cas de validation finale
CGAAER n°19078

CAHIER 8 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE

1. LA STRATEGIE NATIONALE EST FONDÉE SUR UNE DYNAMIQUE MULTI-PARTENARIALE	143
1.1. PREMIERE GRANDE IMPULSION NATIONALE DONNÉE EN 2012	143
1.2. PREMIER PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN 2013 ..	143
1.3. ELARGISSEMENT DES PARTENARIATS DANS LE CADRE DU DEUXIEME PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE (2017-2020)	144
1.4. DOUBLE INTEGRATION DANS LA POLITIQUE DE L'ALIMENTATION ET DANS CELLE SE RAPPORTANT A LA PREVENTION DES DECHETS	145
2. LES DISPOSITIONS LEGISLATIVES ET REGLEMENTAIRES ONT, PAR ETAPES, RENFORCE SENSIBLEMENT LE MOUVEMENT	145
2.1. EN 2015, PREMIERE DECISION LEGISLATIVE POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE.....	145
2.2. EN 2016, ADOPTION DE LA « LOI GAROT » FIXANT LA HIERARCHIE DES ACTIONS AVEC DES DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU COMMERCE DE DETAIL	145
2.3. DEUX RAPPORTS « D'ÉVALUATION DE LA LOI GAROT » EN 2019.....	146
2.4. EN 2018-2019, EXTENSION DES DISPOSITIONS SPECIFIQUES A L'ENSEMBLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET A L'AGROALIMENTAIRE PAR LA LOI EGALIM	147
2.5. EN 2020, INTEGRATION DES OBJECTIFS DE LUTTE CONTRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES DANS LA LOI AGECE AVEC EXTENSION DES DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU COMMERCE DE GROS.....	148
2.6. DES DISPOSITIONS FISCALES.....	149
2.7. EDUCATION A L'ALIMENTATION.....	149
2.8. RECAPITULATIF	149
3. LA QUESTION DES INDICATEURS DE MESURE EST ESSENTIELLE	150
3.1. CADRE CONCEPTUEL	151
3.1.1. <i>Définition et périmètre</i>	151
3.1.2. <i>Méthodologie d'évaluation</i>	152
3.2. RESULTATS DE L'ÉTUDE MENÉE PAR L'ADEME EN 2015/2016	152
3.3. BILAN DU GROUPE DE TRAVAIL « INDICATEURS ET MESURES » REUNI EN 2017-2019 ...	154
3.4. LE DISPOSITIF NATIONAL D'ÉVALUATION ET DE SUIVI VISANT A REPENDRE AUX EXIGENCES EUROPEENNES EST EN PREPARATION	155
4. LES ENGAGEMENTS DES MULTIPLES ACTEURS SE TRADUISENT PAR UN TRES GRAND NOMBRE D' ACTIONS.....	156
4.1. DE PLUS EN PLUS D'ACTEURS MOBILISÉS AVEC LE SOUTIEN DES POUVOIRS PUBLICS ...	156
4.1.1. <i>De plus en plus d'acteurs engagés et de partenariats</i>	156
4.1.2. <i>Avec le soutien des Pouvoirs publics en France et le développement des synergies</i>	157
4.1.3. <i>Avec le soutien de l'Union européenne</i>	158

4.2.	PREMIERE PRIORITE : LA PREVENTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES .	159
4.2.1.	<i>Plusieurs campagnes ont été réalisées pour sensibiliser le « grand public » et les enfants en particulier</i>	159
4.2.2.	<i>Des actions ont spécialement pour objectif la mobilisation des entreprises de la transformation et distribution</i>	160
4.2.3.	<i>La restauration collective fait l'objet d'un grand nombre d'actions, surtout en restauration scolaire</i>	161
4.2.4.	<i>En restauration commerciale, les actions sont beaucoup moins avancées</i> ..	162
4.2.5.	<i>À domicile aussi, des actions sont menées</i>	163
4.2.6.	<i>À la production, les secteurs des fruits et légumes et produits de la mer sont spécialement concernés</i>	164
4.3.	DEUXIEME PRIORITE : L'UTILISATION DES INVENDUS PROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE PAR LE DON OU LA TRANSFORMATION	165
4.3.1.	<i>Donner</i>	166
4.3.2.	<i>Transformer pour l'alimentation humaine</i>	167
4.4.	REORIENTATION VERS L'ALIMENTATION ANIMALE	168
5.	TRAVAUX DE RECHERCHE	169
	CONCLUSION	171
	FICHE ANNEXE : UNE PLATEFORME DIGITALE POUR FACILITER LA MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	173

La lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire, initiée par des pionniers, n'a cessé de prendre de l'ampleur en France depuis une dizaine d'années.

Elle a été initialement enclenchée par l'action d'associations d'aide aux plus démunis (en particulier les Banques alimentaires, les Restaurants du cœur, le Secours populaire français, la Croix rouge française) indignées que des aliments soient perdus alors que des personnes souffrent de la faim. Les Pouvoirs publics ont alors soutenu la création de programmes d'aide mis en œuvre avec le soutien européen depuis 35 ans.

A la fin des années 2000, France Nature Environnement⁴³⁶ ainsi que des acteurs territoriaux se sont engagés dans le cadre des programmes de prévention des déchets. Des réflexions approfondies ont débuté au plan national⁴³⁷.

A partir de 2012, une forte implication du Ministère en charge de l'agriculture et des parties prenantes a lancé un processus d'engagements croissants sur des bases volontaires et législatives.

1. LA STRATEGIE NATIONALE EST FONDÉE SUR UNE DYNAMIQUE MULTI-PARTENARIALE

1.1. Première grande impulsion nationale donnée en 2012

L'ensemble des parties prenantes, à tous les stades de la chaîne alimentaire, a été réuni au sein d'un comité de pilotage présidé par le Ministre délégué chargé de l'agroalimentaire, auprès du Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, pour l'élaboration du premier plan national de lutte contre le gaspillage alimentaire. En six mois, six groupes de travail ont abordé l'ensemble des questions opérationnelles se rapportant à l'évaluation et la définition des indicateurs, aux moyens techniques et logistiques, à la sensibilisation, l'éducation et la formation, à la restauration collective, aux relations entre les partenaires ainsi qu'aux aspects contractuels, juridiques, réglementaires et législatifs.

1.2. Premier Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013

Il a été signé le 14 juin 2013 par les Ministres de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et délégué aux industries agroalimentaires en associant le Ministère en charge de l'écologie et 29 partenaires : acteurs de la chaîne alimentaire, collectivités territoriales et associations de protection des consommateurs, de la nature et de l'environnement⁴³⁸.

Avec ce pacte fondé sur le volontariat, un engagement a été officiellement pris de réduire de moitié d'ici 2025 le gaspillage alimentaire. Celui-ci a été défini comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ». Cet objectif a été par la suite constamment réaffirmé.

Mobilisateur, ce pacte s'est traduit par une multitude d'actions pour sensibiliser le grand public, avec la création d'un visuel portant la mention d'un site dédié renouvelé et l'organisation d'une journée nationale, le 16 octobre, en synergie avec la journée mondiale de l'alimentation lancée par la FAO.

⁴³⁶ <https://www.fne.asso.fr/>

⁴³⁷ <https://agriculture.gouv.fr/la-lutte-contre-le-gaspillage-une-solution-davenir-analyse-ndeg5>

⁴³⁸ <http://alimentation.gouv.fr/pacte-national-lutte-antigaspiillage>
CGAAER n° 19078

Une campagne radio, relayée par les médias sociaux, a été menée du 1^{er} juillet au 23 août 2013. Elle a été complétée par du matériel de sensibilisation et d'animation. Les actions d'information se sont ensuite multipliées avec l'implication de très nombreux acteurs publics, professionnels et associatifs.



Stimulant, ce pacte, qui encourageait la mise en place de formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières (avec l'ambition de généraliser la démarche ultérieurement dans tous les lycées), a conduit à la diffusion de guides de bonnes pratiques dans les entreprises de l'agroalimentaire ainsi qu'à la prise en compte du gaspillage alimentaire au titre de la Responsabilité Sociétale des Entreprises. Des Appels à projets, nationaux et régionaux, ont stimulé le développement et la diffusion des bonnes pratiques.

Novateur, ce pacte a permis d'identifier les actions à mener sur le plan juridique pour faciliter les dons alimentaires et pour introduire des clauses relatives au gaspillage alimentaire dans les marchés publics de la restauration collective. Il a également permis de mener une expérimentation du don alimentaire par les citoyens.

1.3. Elargissement des partenariats dans le cadre du deuxième pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2017-2020)⁴³⁹

58 professionnels ou associations se sont formellement engagés à contribuer à la mise en œuvre de 16 mesures aux côtés de 5 ministères (agriculture, environnement, éducation, économie, affaires sociales) dont les 10 engagements sont structurés en 19 mesures.

Six groupes de travail ont été créés pour progresser sur les questions d'indicateurs et mesures, clarifier les dates (Dates Limites de Consommation et Dates de Durabilité Minimale) pour les consommateurs, favoriser la gestion des invendus et les dons alimentaires, renforcer l'innovation et les partenariats tout au long de la chaîne alimentaire, déployer des actions d'éducation, de formation et de sensibilisation ainsi que les partenariats européens et internationaux.

Un « comité de suivi » associant un grand nombre d'acteurs était chargé d'assurer la liaison avec tous les groupes opérationnels. L'évaluation des conditions de mise en œuvre de ce pacte 2 est en cours.

En particulier, l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) s'est activement associée aux réflexions assurant l'animation d'un groupe de travail sur les indicateurs et mesures dont le rapport a été rendu en novembre 2019. L'Agence a également soutenu des opérations pilotes et contribué à la sensibilisation générale de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Les échanges ont permis une meilleure connaissance des enjeux et démarches de progrès et a abouti à des recommandations pour progresser.

France Nature environnement (FNE)⁴⁴⁰ et le Centre Ressource d'Écologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ)⁴⁴¹ ont animé le groupe de travail sur la sensibilisation, l'éducation et la formation.

⁴³⁹ <https://agriculture.gouv.fr/pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-partenaires-sengagent>

⁴⁴⁰ <https://www.fne.asso.fr/publications/retrouvez-toutes-les-publications-de-fne-sur-le-gaspillage-alimentaire>

⁴⁴¹ <https://twitter.com/crepap> ; <https://www.facebook.com/asso.crepap/>

1.4. Double intégration dans la politique de l'alimentation et dans celle se rapportant à la prévention des déchets

Afin d'assurer la cohérence de l'ensemble des politiques menées, la lutte contre le gaspillage alimentaire a été intégrée à la fois dans les programmes concernant l'alimentation et dans ceux se rapportant à la prévention des déchets tant au plan national que territorial.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et le Programme National de Prévention des Déchets (PNPD 2014-2020)⁴⁴² ont été élaborés de manière concertée.

La lutte contre le gaspillage alimentaire est l'un des 13 axes stratégiques du PNPD. Elle est aussi devenue l'un des trois objectifs centraux du Programme National pour l'Alimentation dans sa deuxième édition (PNA 2015-2017)⁴⁴³ largement repris dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)⁴⁴⁴ créés par la loi d'avenir sur l'agriculture, l'alimentation et la forêt du 13 octobre 2014.

Cet axe d'actions prioritaires a été conforté dans le PNA 2019-2023⁴⁴⁵ avec 4 actions phares :

- l'extension de la « loi Garot » à la restauration collective et aux IAA (cf. partie 2) ;
- la promotion du « gourmet bag » auprès des clients et restaurateurs ;
- la création d'un défi national « zéro gaspi » dans les collèges et lycées en 2020 ;
- une meilleure explication des dates de consommation des denrées alimentaires.

2. LES DISPOSITIONS LEGISLATIVES ET REGLEMENTAIRES ONT, PAR ETAPES, RENFORCE SENSIBLEMENT LE MOUVEMENT

En tenant compte de l'expérience acquise et des travaux des groupes de travail mis en place, un processus visant la généralisation du mouvement de lutte contre le gaspillage alimentaire a été initié en 2015-2016 avec l'adoption de dispositions législatives relevant des politiques de l'alimentation et de l'environnement, complétées par celles de la fiscalité et de l'éducation.

2.1. En 2015, première décision législative pour le secteur de la restauration collective publique

Sur le plan juridique, la démarche a été initiée avec l'**article 102 de la loi** du 17 août 2015 **relative à la transition énergétique pour la croissance verte**⁴⁴⁶ prévoyant que « l'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ».

2.2. En 2016, adoption de la « loi Garot » fixant la hiérarchie des actions avec des dispositions spécifiques au commerce de détail⁴⁴⁷

La loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite « loi Garot », a véritablement marqué le début d'un processus large et fondateur en fixant des grands axes d'actions :

⁴⁴² https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Programme_national_prevention_dechets_2014-2020.pdf

⁴⁴³ <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-le-ministere-de-l'agriculture-lance-l'appel-projets-2016-2017>

⁴⁴⁴ <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-qu'un-projet-alimentaire-territorial>

⁴⁴⁵ <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023>

⁴⁴⁶ <https://www.ecologie.gouv.fr/loi-transition-energetique-croissance-verte>

⁴⁴⁷ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000032036289/>

- priorité à la prévention du gaspillage, puis à l'utilisation des invendus propres à la consommation humaine par le don ou la transformation, devant la valorisation destinée à l'alimentation animale, et enfin l'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation. Cette hiérarchie a vocation à s'appliquer des producteurs aux consommateurs ;
- interdiction de la javellisation des invendus consommables en moyennes et grandes surfaces (GMS) de vente au détail (en cas de manquement, amende de 3 750 euros accompagnés d'affichage ou diffusion par voie de presse de la décision prononcée) ;
- obligation pour les GMS de proposer la signature d'une convention de don à une ou plusieurs associations caritatives habilitées par les Pouvoirs publics⁴⁴⁸, obligation prévue dès lors que la surface de vente dépasse 400 m² en vertu des textes d'application ;
- intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'éducation à l'alimentation durant le parcours scolaire ;
- mobilisation des acteurs au niveau local et communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets.

2.3. Deux rapports « d'évaluation de la loi Garot » en 2019

Au printemps 2019, cette loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire a fait l'objet d'une **évaluation** dans le cadre de la Commission des Affaires économiques de l'**Assemblée nationale**⁴⁴⁹. Le rapport d'information établi par M. Garot et Mme Melchior présente un bilan globalement positif : le dispositif législatif a amplifié la prise de conscience de l'importance de la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires, a amené un changement de culture et un nouveau rapport à l'alimentation, a sécurisé le cadre juridique du don alimentaire et s'est traduit par de nombreuses avancées concrètes.

Des facteurs de progrès ont aussi été identifiés, en particulier pour aller plus loin dans la prévention du gaspillage alimentaire par l'éducation, dans la mesure des pertes et gaspillages tout au long de la chaîne alimentaire et pour améliorer les conditions de mise en œuvre de la loi. L'ensemble a été structuré en 14 propositions dont certaines ont été déjà prises en compte dans le cadre de la loi Anti Gaspillage et Économie Circulaire (AGEC - cf. ci-après).

De plus, le **Ministère de l'agriculture et de l'alimentation** a commandité au cabinet EY une évaluation de l'application de la loi Garot concernant plus particulièrement les dispositions relatives au don alimentaire en vue de son amélioration d'un point de vue quantitatif et qualitatif⁴⁵⁰.

Il en ressort que la loi Garot a permis d'accélérer la dynamique et de structurer les partenariats entre les distributeurs et les associations. En effet, dans le cadre de l'étude menée par Comerso en 2019, 96 % des magasins ont déclaré pratiquer le don alimentaire (dont un tiers des magasins interrogés depuis moins de 3 ans)⁴⁵¹. La loi a également amené une diversification des sources d'approvisionnement pour certaines associations d'aide alimentaire. De plus, le déploiement et l'utilisation de la convention type ainsi que l'habilitation des associations a permis d'apporter un cadre juridique aux partenariats et d'ainsi professionnaliser l'activité de don (process de tri et de collecte, organisation logistique, suivi des denrées...).

⁴⁴⁸ <https://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l-exclusion/lutte-contre-la-precarite-alimentaire/article/habilitations-a-l-aide-alimentaire>

⁴⁴⁹ http://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/rapports/cion-eco/15b2025_rapport-information.pdf

⁴⁵⁰ <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-evaluation-de-lapplication-des-dispositions-prevues-par-la-loi-garot> (disponible en anglais)

⁴⁵¹ <https://comerso.fr/etudes/> - Baromètre 2020 : anti-gaspillage et valorisation des déchets pour une économie circulaire

Néanmoins, certaines associations sont confrontées à des difficultés dans l'organisation et la mise en œuvre logistique et organisationnelle des partenariats (manque d'outils logistiques adaptés tels que des camions réfrigérés et manque de bénévoles). D'après l'étude Comerso, 47 % des magasins interrogés indiquent ne pas avoir une fréquence de passage quotidienne ce qui signifie que les invendus ne sont pas tous redirigés de manière optimale. Ces difficultés sont particulièrement marquées pour les petites associations locales ainsi que dans les territoires les plus isolés ; peu accessibles pour les associations et nécessitant une spécificité logistique.

L'étude EY a abouti à des recommandations se rapportant notamment aux modes opératoires à privilégier lors de l'extension du champ d'application de la loi aux opérateurs de la restauration collective et du secteur agroalimentaire en lien avec l'ordonnance du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

2.4. En 2018-2019, extension des dispositions spécifiques à l'ensemble de la restauration collective et à l'agroalimentaire par la loi EGALIM

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGalim⁴⁵², et ses textes d'application, en particulier l'ordonnance 2019-1069 du 21 octobre 2019⁴⁵³, ont élargi le dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire avec :

- l'obligation de lutte contre le gaspillage alimentaire dans tous les établissements de restauration collective (publics et privés), avec réalisation d'un diagnostic préalable, incluant l'approvisionnement durable en denrées alimentaires ;
- l'interdiction à l'ensemble des opérateurs de la restauration collective et de l'industrie agroalimentaire de rendre les invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation (même régime de sanction qu'en GMS) ;
- l'extension aux opérateurs de la restauration collective, préparant plus de 3 000 repas par jour et à ceux de l'industrie agroalimentaire réalisant un chiffre d'affaires annuel supérieur à 50 millions d'euros, de l'obligation de proposer une convention aux associations habilitées d'aide alimentaire pour le don de denrées consommables non vendues ;
- l'obligation pour les acteurs concernés de rendre publics leurs engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire à compter du 1^{er} janvier 2020 ;
- l'obligation de mise à disposition par la restauration commerciale et les débits de boissons à consommer sur place de contenants réutilisables ou recyclables pour les consommateurs souhaitant emporter les « restes à consommer » (baptisé « gourmet bag » dans le cadre du PNA).

De plus, en vertu du décret du 11 avril 2019, entré en vigueur le 1^{er} janvier 2020, les commerces de détail alimentaires doivent désormais disposer d'un plan de gestion de la qualité du don de denrées alimentaires avec notamment la désignation d'une personne qualifiée responsable de la coordination, du suivi et du respect de ce plan de gestion.

Enfin, il est prévu que l'ADEME remette un rapport au Parlement avant le 1^{er} janvier 2022 sur la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective et la grande distribution.

⁴⁵²<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000037547946/>

⁴⁵³http://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/rapports/cion-eco/l15b2025_rapport-information

2.5. En 2020, intégration des objectifs de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires dans la loi AGECE avec extension des dispositions spécifiques au commerce de gros

La loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi AGECE⁴⁵⁴, a poursuivi le mouvement avec en particulier :

- l'intégration des objectifs dans la loi, soit une réduction de 50 % par rapport à 2015 du gaspillage alimentaire d'ici 2025 en distribution alimentaire et restauration collective, et d'ici 2030 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale ;
- la mise en place obligatoire d'ici le 1^{er} janvier 2021 de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire avec diagnostics par toutes les IAA ;
- l'extension au commerce de gros alimentaire des interdictions de rendre impropres à la consommation humaine des denrées encore consommables - avec rehaussement généralisé des sanctions, pouvant aller jusqu'à 0,1 % du CA HT de l'entreprise (restauration collective, GMS, IAA ou commerce de gros) suivant la gravité des faits constatés ;
- l'obligation pour les grossistes dont le chiffre d'affaires dépasse 50 millions d'euros de proposer une convention de dons alimentaires à une ou plusieurs organisations caritatives (avec contravention si convention non proposée, contravention de 1 500 euros portée à 3 000 euros si récidive) ;
- la mise en place par tous les opérateurs soumis aux obligations d'offre de dons alimentaires de procédures de contrôles et de suivi de la qualité des dons ;
- la possibilité de conclure une convention de dons des invendus alimentaires consommables avec une association pour les commerçants ayant une surface de vente inférieure à 400 m², les ambulants, les traiteurs et organisateurs de réceptions ;
- la création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire » pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire. Le décret 2020-1651 du 22 décembre 2020 précise les exigences pour bénéficier du label et les conditions de validation et de contrôle⁴⁵⁵, il est prévu que les premiers référentiels techniques soient adoptés en 2021 pour les secteurs de la distribution et de la restauration collective ;
- des dispositions techniques (codifications informatiques) pour faciliter la gestion des stocks en magasins de vente au détail en relation avec les dates limites de consommation et les dates de durabilité minimale des produits ;
- la possibilité donnée au consommateur d'apporter son « gourmet bag » dans les restaurants (en respectant les règles d'hygiène).

Pour fixer les modalités d'application de l'ordonnance du 21 octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGECE), **le décret n° 2020-1274 du 20 octobre 2020 relatif aux dons de denrées alimentaires** prévus à l'article L. 541-15-6 du code de l'environnement, à leur qualité et aux procédures de suivi et de contrôle de leur qualité a été adopté⁴⁵⁶.

⁴⁵⁴ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000041553759/>

⁴⁵⁵ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000042730228>

⁴⁵⁶ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000042445760>

Ce décret modifie les textes d'application de la loi Garot de 2016 et le décret sur les plans de gestion de la qualité du don d'avril 2019 avec notamment :

- l'extension des éléments obligatoires de la convention de don aux opérateurs de l'industrie agroalimentaire, de la restauration collective et du commerce de gros (> aux seuils définis dans l'ordonnance et la loi AGECE),
- l'introduction de procédure des suivis et de contrôle de la qualité du don au sein du plan de gestion de la qualité du don, comme prévu par la loi AGECE.

Des conventions-type adaptées à chaque type d'acteurs ont été publiées.

2.6. Des dispositions fiscales

Les dispositions fiscales en vue d'encourager le mécénat par les entreprises individuelles s'appliquent aux dons alimentaires.

Les versements effectués (pris dans la limite de 5 % du chiffre d'affaires de l'entreprise ou d'un plafond de 10 000 euros porté récemment à 20 000 euros) **ouvrent droit à une réduction d'impôt égale à 60 % du prix de revient des produits donnés** (article 238 bis du code général des impôts).

2.7. Education à l'alimentation

En cohérence avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé et avec le programme national de l'alimentation, une **information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire doivent être dispensées dans les établissements d'enseignement scolaire** (dans le cadre des enseignements ou des activités périscolaires en lien avec le projet éducatif territorial, cf. article L. 312-17-30 du Code de l'éducation).

Cette information et cette éducation doivent s'accompagner d'un état des lieux du gaspillage alimentaire constaté par le gestionnaire des services de restauration collective scolaire de l'établissement.

2.8. Récapitulatif

Au final, en France, le dispositif de lutte contre le gaspillage alimentaire n'a cessé de s'élargir à partir d'engagements volontaires des acteurs économiques permettant d'ouvrir la voie et d'expérimenter les modalités de mise en œuvre des mesures avant la généralisation de nombre d'entre elles par voie législative ou réglementaire.

Les retours d'expériences sont progressivement pris en compte en vue d'améliorer le dispositif à chaque étape concernée.

Pour faciliter la mémorisation de la montée en puissance du dispositif législatif, quelques repères peuvent être donnés sous forme synoptique en retenant les années d'adoption des mesures législatives spécifiques à certains secteurs pour la lutte contre le gaspillage alimentaire :

	2015	2016	2018-2019	2020
Obligation d'introduire des démarches	Restauration collective publique		+ restauration collective privée ⁴⁵⁷	Toutes les IAA ⁴⁵⁸
Interdiction de destruction des invendus consommables		GMS	Restauration collective + IAA	Commerce de gros
Obligation de proposer une convention de dons à 1 ou x associations		GMS dont surface de vente > 400 m ²	Restauration collective servant + de 3 000 repas/jour ; IAA dont CA>50 millions d'euros/an ⁴⁵⁹	Commerce de gros dont CA> à 50 millions d'euros/an ⁴⁶⁰

SOURCE : CGAAER

Dresser le bilan suppose de mesurer l'impact réel de chaque action réalisée et sa contribution à la réduction des pertes et gaspillages alimentaires sur l'ensemble du territoire et à tous les stades de la chaîne alimentaire sachant que l'encouragement à la prévention et à la réduction du gaspillage alimentaire au stade consommation est seulement assuré par des actions d'information et de sensibilisation.

3. LA QUESTION DES INDICATEURS DE MESURE EST ESSENTIELLE

Dès les premières réflexions nationales en 2012, la mise en place d'un système de mesure est apparue essentielle afin de dresser l'état des lieux, de mieux comprendre les mécanismes générant des pertes et gaspillages, d'identifier les leviers pour réduire ceux-ci et d'analyser les évolutions.

À cette fin, l'ADEME a réalisé une étude, avec l'appui d'un comité de pilotage rassemblant les Pouvoirs publics, chercheurs et partenaires professionnels et associatifs ainsi qu'un prestataire. Le rapport a été rendu en mai 2016⁴⁶¹.

Pour mieux connaître la situation en France, les objectifs de cette étude étaient de :

- qualifier et quantifier les pertes et gaspillages alimentaires dans les principales filières à chaque étape de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation,
- identifier des initiatives et des pistes de réduction des pertes et gaspillages alimentaires,
- améliorer la connaissance et la compréhension des mécanismes qui génèrent des pertes et gaspillages.

⁴⁵⁷ Avec réalisation d'un diagnostic préalable

⁴⁵⁸ Avec réalisation d'un diagnostic préalable d'ici le 1er janvier 2021

⁴⁵⁹ Opérateurs tenus de rendre publics leurs engagements depuis le 1^{er} janvier 2020

⁴⁶⁰ Possibilités de proposer des conventions pour les commerçants dont surface de vente < à 400 m², restaurateurs, traiteurs, ambulants et organisateurs de réception

⁴⁶¹ <https://www.ademe.fr/etat-lieux-masses-gaspillages-alimentaires-gestion-differentes-etapes-chaine-alimentaire> (disponible en anglais)

Les résultats constituent jusqu'à présent la référence la plus complète en France. Des réflexions ont été menées dans le cadre du pacte 2 pour enrichir le système en tenant compte du processus d'harmonisation engagé au plan européen.

3.1. Cadre conceptuel

3.1.1. Définition et périmètre

Conformément au Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire ».

Le périmètre couvre l'ensemble des pertes et gaspillages :

- constatés en France : les produits sortis du territoire ou y rentrant ne sont pas pris en compte,
- dans les filières de l'alimentation humaine,
- à partir du moment de la récolte, de l'abattage ou de la capture,
- pour la partie comestible par l'homme (la paille du blé, les os, la peau de bananes... sont exclus).

Les productions destinées à l'autoconsommation n'ont été que partiellement intégrées (uniquement celles générées par les exploitants agricoles) et les productions destinées à l'alimentation animale sont exclues du périmètre de l'étude. Les coproduits issus de productions destinées à l'alimentation humaine et qui ne peuvent être valorisés pour l'alimentation humaine (pour des raisons culturelles, de goût, d'apparence...) sont également retirés du périmètre sauf si de nouvelles recettes permettent de les réintégrer en alimentation humaine.

Les produits comestibles à la récolte (arrivés à maturité) mais non récoltés (par exemple pour cause de marché saturé ou de production pour marge de sécurité en vue d'honorer des contrats avec le client) ou perdus lors de la récolte ne sont pas pris en compte. Les produits « potentiellement consommables », comme les épiluchures de fruits et légumes, n'ont pas été intégrés en poids au stade final de la consommation, en revanche ils l'ont été en valeur économique et en impact GES compte tenu des bases de données utilisées⁴⁶².

Certaines pertes et gaspillages sont potentiellement évitables avec des évolutions techniques ou culturelles (par exemple les pertes dues à la capture d'espèces de poissons non désirées et non débarquée peuvent ne plus l'être demain avec des dispositions réglementaires ou des innovations produits).

L'intérêt de la notion de perte est qu'elle est impliquante et concrète pour les acteurs car elle peut renvoyer à une perte économique, tout en n'étant pas stigmatisante. La notion de gaspillage fait référence à un défaut de responsabilité des acteurs : des pertes qui peuvent être aisément évitées deviennent du gaspillage. C'est pourquoi dans le cadre de l'étude de l'ADEME de 2016, les deux termes, pertes et gaspillages, sont retenus comme indissociables et susceptibles de cibler tous les acteurs et toutes les phases d'élaboration, de transformation et de consommation des produits. Tout acteur de la chaîne alimentaire génère en effet des pertes et des gaspillages, en les subissant mais en étant aussi responsables. La notion de « gaspillage » est une notion subjective et constitue une sous-partie des « pertes ». Les limites du gaspillage sont difficiles à définir.

⁴⁶² Pour des raisons statistiques, l'estimation de la partie de l'aliment « potentiellement consommable » à exclure n'a été effectuée qu'au stade de la consommation et en volume
CGAAER n°19078

La définition retenue en France a fait l'objet d'un consensus, hormis pour la réorientation des pertes et gaspillages vers l'alimentation animale qui devrait être hors du champ des pertes et gaspillages tant du point de vue INRAE⁴⁶³ que du projet FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) ou de certains acteurs économiques. À cet égard, le concept est appelé à évoluer vu la décision européenne du 3 mai 2019 prise en application de la directive 2008 modifiée en 2018 sur les déchets.

3.1.2. Méthodologie d'évaluation

Plusieurs méthodes complémentaires ont été utilisées par l'ADEME ainsi qu'INRAE et France Nature Environnement, à savoir :

- **la caractérisation des déchets**

L'ADEME a développé une méthode à cette fin : MODECOM (Mode de Caractérisation des Déchets). Elle s'est appuyée sur les résultats de la 2^{ème} campagne nationale de caractérisation des déchets ménagers et assimilés menée en 2007 (la 1^{ère} datant de 1993 et la dernière de 2017) pour nourrir l'étude approfondie des pertes et gaspillage alimentaires menée en 2015/2016.

De plus, France Nature Environnement a réalisé en 2011 une étude auprès d'un échantillon de 72 ménages dans 17 communes afin de caractériser plus précisément la composition des déchets alimentaires en utilisant une méthode inspirée du MODECOM de l'ADEME.

- **des analyses à dire d'experts** : elles furent menées en 2015 par l'INRAE pour différentes filières de production agricole, en intégrant les industries de transformation, et complétées par les résultats d'études⁴⁶⁴ ou des sources professionnelles ;
- **des études qualitatives** : 70 **entretiens** approfondis pour documenter les différents contextes de production, de transformation et de distribution des aliments et leur impact sur les pertes et gaspillages ainsi que 512 entretiens quali-quantitatifs ont permis d'interroger un grand nombre d'acteurs et de consolider les données recueillies lors des entretiens qualitatifs (questionnaires disponibles sur le site de l'ADEME dans le rapport 2016) ;
- **des dispositifs spécifiques pour certains acteurs** : des procédures de mesures des pertes alimentaires ont été mises en place pendant plusieurs jours dans les restaurants (restauration collective et commerciale) et chez les artisans de bouche (boulangers-pâtisseries, bouchers-charcutiers et traiteurs) ;
- **le croisement et la consolidation des données** avec les rares autres sources disponibles.

Pour évaluer les pertes et gaspillages sur l'ensemble de la filière (résultats agrégés), les pertes de chaque type d'acteurs ont été pondérées en fonction de son poids relatif dans l'ensemble des filières où il intervient.

3.2. Résultats de l'étude menée par l'ADEME en 2015/2016

Un bilan a été réalisé en masse en additionnant des tonnes de produits perdus à chaque étape (en unité de mesure commune à toutes les étapes : par exemple pour les produits laitiers en équivalent lait). Des analyses détaillées ont été menées à tous les stades des filières et par secteur de produits.

⁴⁶³ Devenu Institut National pour la Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement depuis le 1^{er} janvier 2020
www.inrae.fr

⁴⁶⁴ Étude quali-quantitative menée par le Cabinet Gressard pour Interfel et FAM pour la filière fruits et légumes
CGAAR n°19078

Le **bilan global**, tous produits alimentaires confondus, a été établi comme suit pour l'année 2015 :

- autour de 18 % de pertes et gaspillages cumulés par rapport à l'ensemble de la production alimentaire (hors impacts des échanges avec l'extérieur du pays et coproduits),
- 10 millions de tonnes annuelles de production (y compris une partie valorisée en alimentation animale, d'après des estimations mentionnées à titre strictement indicatif),
- équivalent à 150 kg par personne et par an,
- d'une valeur théorique estimée à 16 milliards d'euros (hors valorisation éventuelle en alimentation animale, énergie et compost),
- générant 15,3 millions de tonnes de GES.

Estimation des pertes et gaspillage alimentaires en 2015 aux différents stades de la filière

	Total	Production	Transformation	Distribution Consommation y c hors foyer	
Poids par an	10 millions de tonnes	32 %	21 %	14 %	33 %
Poids ramené à l'habitant/an	150 kg	48 kg	31 kg	21 kg	50 kg
Part dans l'ensemble des denrées agricoles ou alimentaires à chaque stade	18 %	4 %	4,5 %	3,3 %	7,3 %
Valeur théorique commerciale/an	16 milliards d'euros	14 %	12 %	29 %	45 %
Équivalent GES/an	15,3 millions de tonnes	12 %	20 %	25 %	44 %

Source : CGAAER d'après étude ADEME sur l'état des masses de gaspillage alimentaire en France

Les pertes et gaspillages constatés en restauration collective et commerciale sont 4 fois plus élevés qu'au domicile (environ 136 gr en moyenne / 34 gr par repas) portant la part de pertes en restauration dans l'ensemble des pertes au stade de la consommation à 42 % alors que la part du nombre de repas pris hors foyer est de 15 %. En moyenne, les pertes et gaspillages alimentaires au foyer s'élèvent à 29 kg par personne et par an.

En prenant en compte l'ensemble de la chaîne alimentaire, les pertes et gaspillages sont très variables d'un produit à l'autre : de 9 % pour les œufs à 57 % pour les salades.

Par grande famille de produits alimentaires, la part de pertes et gaspillage est la plus importante dans le secteur des fruits et légumes (23 %) devant les produits des grandes cultures (20 %) puis les produits de l'ensemble des filières animales (13 %). Elle atteint 30 % dans le secteur de la pêche maritime et de l'aquaculture.

En valeur théorique commerciale, ces pertes et gaspillages alimentaires ont été estimés à quasiment 9 milliards d'euros pour l'ensemble des produits animaux et à 3,5 milliards d'euros tant pour le secteur des fruits et légumes que celui des grandes cultures.

Des analyses très détaillées sont présentées par filière dans le rapport de l'ADEME ainsi qu'une **analyse des leviers**, soit principalement :

- pour la **production** : assouplissement des cahiers des charges des clients (qui devraient être davantage orientés sur les qualités intrinsèques des produits que sur le calibre, la forme et l'aspect) et réduction des problèmes de surproduction avec des actions concertées pour l'écoulement des produits en lien avec le client ou avec de nouveaux circuits de valorisation en alimentation humaine (transformation de petits volumes et dons) ;

- pour la **transformation** : investissements et évolutions des process, création de nouvelles recettes adaptées à la consommation humaine ainsi qu'un travail en lien avec la production et la distribution pour réduire les pertes et gaspillages liés aux cahiers de charges générateurs de gaspillage ;
- pour la **distribution** : meilleure gestion des rayons mettant davantage la lutte anti-gaspi au rang de priorité pour les supermarchés et supérettes et pour tous les formats de magasins, optimisation des circuits de valorisation comprenant l'élaboration de produits transformés et des services adaptés aux besoins et moyens des associations caritatives ;
- pour la **restauration collective et commerciale** : encouragement des systèmes de réservation, travail sur des portions adaptées à chaque convive, sur la taille des assiettes⁴⁶⁵, sur la qualité gustative des repas servis⁴⁶⁶ ;
- pour la **consommation finale au foyer** : évolution des comportements d'achat avec une meilleure connaissance des produits et des techniques de conservation, associée à une meilleure compréhension des dates de péremption ainsi qu'au développement des outils facilitant leur gestion et mise à disposition de recettes adaptées aux ingrédients disponibles, évolution des normes sociales.

3.3. Bilan du groupe de travail « indicateurs et mesures » réuni en 2017-2019

Dans le cadre du 2^{ème} pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020, l'ADEME a été chargée d'animer un groupe de travail⁴⁶⁷ rassemblant toutes les parties prenantes pour :

- partager les expériences et permettre à chaque acteur de la chaîne alimentaire de mettre en place un système d'observation pérenne et efficace ;
- disposer d'outils d'observation nationaux permettant de suivre la progression vers l'objectif national.

Ce gros travail a permis en particulier :

- de faire un point sur l'état des recueils de données dans les différents secteurs,
- de traiter les questions en suspens relatives aux définitions et unités de mesure en vue de se doter de références communes et partagées,
- d'identifier collectivement les points d'attention et lancer des pistes de progrès avec des tests grandeur nature (notamment sur la pertinence de questionnaires).

Les secteurs les plus avancés sont ceux pour lesquels des dispositions législatives ont été adoptées depuis 2015.

En particulier, nombre d'acteurs de la **restauration collective** procède déjà à des campagnes de pesées des biodéchets. Il s'agit maintenant d'encourager la généralisation avec un cadre méthodologique unifié (avec plusieurs niveaux de détail possibles).

Dans les secteurs de la **distribution et de la transformation**, des outils de suivi ont déjà été mis en place par de nombreux magasins mais la remontée d'informations harmonisées est à organiser. La question logistique est à traiter en particulier.

S'agissant de la restauration commerciale, des métiers de bouche (artisans-commerçants) ainsi que des marchés de plein vent, le recueil de données est encore très peu développé.

⁴⁶⁵ Effet Delboeuf, cf. travaux d'Olivia Petit, Kedge Business School

⁴⁶⁶ L'étude sur le gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise : une analyse qualitative des normes personnelles et sociales réalisées en 2018 par Maxime Sebbane et Sandrine Costa a insisté sur ce point - Cf. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01165737v2/document>

⁴⁶⁷ <https://www.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-bilan-groupe-travail-indicateurs-mesures>

La mesure du gaspillage **à la maison** est complexe et reste à approfondir. Outre une bonne identification des déchets ménagers par rapport à ceux provenant d'activités économiques, des garanties méthodologiques doivent être apportées aux différentes campagnes de caractérisation des déchets menées au plan local⁴⁶⁸. Enfin, les associations d'aide alimentaire n'ont pas pu jusqu'à présent chiffrer les pertes qu'elles sont susceptibles de subir en relation, le cas échéant, avec les spécificités des dons.

Au final, ce groupe de travail du pacte 2 a permis d'accroître la mobilisation de certains acteurs de la chaîne alimentaire autour d'un socle commun de recueil de données, de caractériser des échantillons pertinents et de lister toutes les conditions de la réussite.

3.4. Le dispositif national d'évaluation et de suivi visant à répondre aux exigences européennes est en préparation

Par la décision déléguée du 3 mai 2019, adoptée en application de la directive UE sur les déchets de 2008 modifiée en 2018, une approche harmonisée a été décidée pour l'ensemble des États membres de l'Union européenne.

Il est prévu qu'une analyse approfondie soit effectuée tous les 4 ans à chaque étape de la chaîne alimentaire et des estimations pour les années intermédiaires. Les premières données sont à communiquer d'ici la mi 2022. Elles concerneront l'année 2020. Au plan européen, les résultats seront rendus publics en 2023.

Dans ce cadre, sont considérés comme pertes et gaspillage alimentaires, « **toutes les denrées alimentaires qui sont devenues des déchets** ». Avec cette approche, les parties non comestibles rattachées à la partie comestible des aliments (exemple : os...) sont prises en compte alors que les denrées devenues aliments pour animaux ne le sont pas. La France est donc tenue de s'adapter tout en s'organisant pour donner les informations complémentaires utiles afin d'assurer la comparabilité avec les données de 2015/2016. La prise en compte des pertes au premier stade de la chaîne alimentaire (récolte, abattage, capture) peut aussi faire l'objet de différences d'interprétation, elle mérite une grande attention.

Le système d'information statistique existant va donc devoir être complété et adapté pour répondre aux obligations nationales et européennes. Les discussions sont en cours entre les différents services concernés (en particulier les services statistiques des Ministères de la transition écologique, de l'agriculture et de l'alimentation ainsi que l'Institut National de la Statistique et des Études Économiques).

D'ores et déjà, il en ressort que des questions spécifiques relatives au gaspillage alimentaire seront introduites dans le cadre de deux enquêtes sur les déchets réalisées par l'INSEE, l'une concernant le commerce et l'industrie, l'autre les services. Quoique 2020 soit une année atypique en raison de la crise de la Covid-19, afin de répondre au calendrier européen, les questionnaires vont être adaptés pour le recueil de données s'y rapportant.

Pour ce qui concerne les stades de la production et de la consommation à domicile, les discussions sont en cours. Différentes pistes sont examinées.

À cet égard, la mission considère que des études *ad hoc* devraient être réalisées compte tenu de la complexité du sujet :

- au stade la production, car le calendrier prévisionnel des enquêtes sur les pratiques culturelles n'est pas du tout en concordance avec le calendrier de la décision déléguée⁴⁶⁹ et des enquêtes au stockage sont nécessaires. De plus, le secteur animal, y compris la pêche, doit être pris en compte ;
- s'agissant des consommateurs, au-delà des obligations statistiques, des analyses approfondies en relation avec la dynamique comportementale apparaissent indispensables. Il serait donc très opportun d'approfondir la connaissance au plan quantitatif et qualitatif et de permettre ainsi d'assurer un rapportage de qualité au plan européen tout en développant un outil de pilotage des actions menées au plan national et territorial.

D'ailleurs, dans un article paru dans les cahiers de nutrition et de diététique n° 54⁴⁷⁰, Marine Masson et Séverine Gojard (respectivement maître de conférences à AgroParisTech et directrice de recherche à INRAE) ont fait le point sur les travaux récents conduits sur le gaspillage alimentaire à domicile. Les auteures soulignent qu'autour de la moyenne⁴⁷¹, la dispersion est sans doute forte, en fonction des caractéristiques des ménages, et pour un même ménage en fonction du temps. Des approfondissements substantiels sont nécessaires tant sur le plan méthodologique que sur celui des résultats.

4. LES ENGAGEMENTS DES MULTIPLES ACTEURS SE TRADUISENT PAR UN TRES GRAND NOMBRE D' ACTIONS

Ces actions ont pour objet de réduire, et d'éviter le plus possible, les pertes et gaspillage alimentaires par une sensibilisation et une évolution des pratiques à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.

4.1. De plus en plus d'acteurs mobilisés avec le soutien des Pouvoirs publics

4.1.1. De plus en plus d'acteurs engagés et de partenariats

Au fil des années, le nombre d'acteurs professionnels et associatifs impliqués n'a cessé de croître à tous les stades de la chaîne alimentaire sous l'effet de la mobilisation collective, des campagnes d'information, des dispositions législatives et autres politiques publiques incitatives ainsi que d'initiatives particulières.

Au plan national, quasiment tous les réseaux publics, professionnels, interprofessionnels et associatifs accordent une place, plus ou moins grande, à la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires. De plus en plus d'entreprises et organismes de formation mettent en œuvre des programmes d'action. Des entreprises ou associations facilitatrices voient le jour. Certaines d'entre elles inscrivent leur démarche dans le développement de l'économie sociale et solidaire et sont agréées Entreprises Solidaires d'Utilité Sociale (ESUS). Elles bénéficient de soutiens publics ou de fondations. Il n'existe pas, pour l'heure, d'annuaire de portée générale recensant tous les acteurs, et actualisé, en vue de faciliter la connaissance du secteur et les prises de contacts à des fins opérationnelles.

⁴⁶⁹ Néanmoins, il est envisagé que deux questions spécifiques soient introduites lors de la prochaine enquête.

⁴⁷⁰ https://hal.archives-ouvertes.fr/hal2306119/file/2019_Masson_Cahiers%20de%20nutrition%20-%20et%20de%20di%C3%A9t%C3%A9tique_1.pdf

⁴⁷¹ D'après l'étude réalisée par l'ADEME en 2016, les 29 kg gaspillés représentent 6 % des quantités achetées par les ménages en moyenne

Pour illustrer le développement des partenariats, signalons la **signature le 28 janvier 2020 d'un Pacte par 38 acteurs** de la filière alimentaire (industriels, distributeurs, fédérations et associations de consommateurs et de protection de l'environnement). Ce pacte a été initié par Too Good To Go qui en anime la mise en œuvre. Il vise à mieux expliquer les dates de consommation mentionnées sur les produits⁴⁷². Un bilan a été présenté le 10 décembre 2020 devant la plateforme européenne sur la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire⁴⁷³.

4.1.2. Avec le soutien des Pouvoirs publics en France et le développement des synergies

Dans le cadre de la politique de l'alimentation, chaque année des appels à projets sont lancés pour soutenir des **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** ou des **projets innovants** (avec un budget de 1,5 à 2 millions d'euros par an au plan national) ou tout projet relatif à la mise en œuvre du programme national de l'alimentation (avec un budget de 2 millions d'euros par an au plan régional)⁴⁷⁴. La lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire est incluse. Les PAT (près de 190 en janvier 2020) ont souvent plusieurs impacts, il est donc difficile de disposer d'un bilan spécifique à la lutte contre le gaspillage alimentaire (comme pour la justice sociale et l'éducation alimentaire de la jeunesse qui sont les deux autres axes thématiques du Programme National de l'Alimentation). Ces projets rassemblent un grand nombre d'acteurs.

L'ADEME soutient des projets au plan national ou régional en synergie avec des partenaires tels que le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, les Conseils régionaux ou d'autres acteurs. Au total, de 2015 à 2019, de l'ordre de 12 millions d'euros ont été alloués par l'ADEME au plan national pour l'accompagnement de projets, le financement d'études nationales et de la campagne triennale de communication⁴⁷⁵.

Au plan régional, afin de contribuer au développement des synergies entre acteurs de la chaîne alimentaire, progressivement, depuis 2014, des Réseaux d'Évitement du Gaspillage Alimentaire (REGAL) sont mis en place avec le soutien des Directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF), des Conseils régionaux et de l'ADEME. Ils ont vocation à permettre le renforcement du dialogue et les échanges d'expériences entre acteurs concernés, diffuser les bonnes pratiques afin de contribuer à leur essaimage dans les différents secteurs, faciliter l'émergence et accompagner les projets d'acteurs, sensibiliser les citoyens par l'organisation d'événementiels (conférences, assises régionales, expositions, visites, journées techniques, etc.) ainsi qu'à participer au recueil et à la mutualisation de données ou d'indicateurs sur le gaspillage alimentaire au sein des territoires. Actuellement, ces réseaux existent en Nouvelle-Aquitaine⁴⁷⁶, Normandie⁴⁷⁷, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Réunion⁴⁷⁸ et dans certains territoires des Hauts de France), d'autres sont en création.

Aux engagements du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, de l'ADEME et des Conseils régionaux s'ajoutent ceux d'autres Collectivités publiques, en particulier les **départements, pays, villes, communautés de communes, ou leurs syndicats**, pour lutter contre le gaspillage alimentaire, surtout en restauration collective. Nombreuses sont les actions menées ou soutenues comme en témoigne, par exemple, le guide élaboré en Ile de France présentant les leviers

⁴⁷² <https://toogoodtogo.fr/fr/campaign/pacte>

⁴⁷³ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

⁴⁷⁴ <https://agriculture.gouv.fr/les-appels-projets-du-pna-accompagner-la-mise-en-oeuvre-du-programme-national-pour-l'alimentation>

⁴⁷⁵ <https://www.ademe.fr/ca-suffit-le-gachis>

⁴⁷⁶ <https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>

⁴⁷⁷ <https://neci.normandie.fr/organisations/reseau-gaspillage-alimentaire-regal>

⁴⁷⁸ <https://regal-reunion.re/index.php/>

dont disposent les Collectivités territoriales pour agir tout au long de la chaîne alimentaire⁴⁷⁹. Entre autres, celui-ci mentionne en sa page 16 les clauses susceptibles d'être introduites dans les marchés publics.

L'ADEME a mis en place une plateforme d'échanges et de diffusion d'outils et de retours d'expérience sur l'économie circulaire et les déchets, OPTIGEDE⁴⁸⁰, destinée aux collectivités et aux entreprises avec une rubrique concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

4.1.3. Avec le soutien de l'Union européenne

Le soutien de l'UE peut être apporté via plusieurs mesures du FEADER notamment dans le cadre du Partenariat Européen à l'Innovation (PEI) ou via le FEDER avec INTERREG.

Les projets les plus visibles semblent être ceux sont mis en œuvre dans le cadre d'INTERREG. En particulier, trois projets ont été identifiés :

- **IVB GreenCook** : pour une gestion intégrée et durable de l'alimentation avec un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture. Ce projet a été lancé en 2010-2011 par des partenaires issus de Belgique, des Pays-Bas, d'Allemagne et de France avec une action de réduction du gaspillage alimentaire dans les collèges d'Artois ;
- **ECOWASTE4FOOD**⁴⁸¹ : ce projet, lancé en janvier 2017 et terminé en décembre 2020⁴⁸² a rassemblé sept autorités locales ou régionales de sept pays d'Europe : PACA (France), Agence régionale de gestion des déchets (ARC en Espagne), la ville de Ferrara (Italie), la Macédoine occidentale (Grèce), le territoire de Wielkopolska (Pologne), le Devon (Royaume-Uni), l'Ostrobothnia (Finlande). Il a été coordonné par l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (IAMM). Il a permis d'impliquer de nombreux partenaires opérationnels en vue d'identifier des bonnes pratiques innovantes à transférer et de valider des plans d'action à mettre en œuvre en 2019-2020. Les pouvoirs publics concernés se sont engagés à améliorer leur politique dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- **Foodheroes**⁴⁸³ : ce projet, coordonné par le Zuid LTO⁴⁸⁴, a rassemblé 13 partenaires de six pays (France, Pays-Bas, Belgique, Allemagne, Irlande, Royaume-Uni) avec l'implication d'au moins 120 entrepreneurs intéressés par l'innovation alimentaire afin de valoriser les pertes, invendus et coproduits en amont de la chaîne alimentaire dans trois secteurs : poissons, viande (chevreaux), fruits et légumes. La conférence finale a eu lieu le 8 décembre 2020⁴⁸⁵.

Outre le développement et l'essaimage d'éco-innovations, ces projets ont contribué à la structuration de réseaux centrés sur la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires et eu un effet de levier pour accroître l'implication des professionnels et responsables politiques dans ce domaine.

S'agissant des projets soutenus dans le cadre du FEADER, en l'absence de remontées d'informations structurées autour de la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire, il est impossible d'avoir une vision d'ensemble. La mission a toutefois relevé, à titre d'exemple, la

⁴⁷⁹ https://www.iledefrance.fr/sites/default/files/2019-08/livret_gaspillage_alimentaire_prod_270616-def-web.pdf

⁴⁸⁰ <https://www.optigede.ademe.fr>

⁴⁸¹ <https://www.interregeurope.eu/ecowaste4food/>

⁴⁸² Conférence finale le 7 octobre 2020

⁴⁸³ <https://ac3a.fr/food-heroes/>

<https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/>

<https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/etre-agriculteur/progresser-dans-ses-pratiques/valoriser-ses-invendus-agricoles/>

<https://www.maineetloire.cci.fr/actualite/la-chasse-au-gaspillage-alimentaire-sorganise>

<https://www.hceres.fr/sites/default/files/media/downloads/a2021-ev-0340133k-def-fo210020079-032343-rd.pdf>

⁴⁸⁴ Syndicat agricole d'Hollande du Sud : Zuidelijke Land- en Tuinbouw organisatie

⁴⁸⁵ <https://ac3a.fr/wp-content/uploads/2021/01/WEBINAR-Invendus-declasses-et-coproduits.pdf>

<https://ac3a.fr/replay-webinar-food-heroes/>

démarche engagée dans le Clunisois⁴⁸⁶ avec la création d'un laboratoire agroalimentaire partagé par de nombreux partenaires dans le cadre d'un Pôle Territorial de Coopération Economique (regroupant des entreprises de l'économie sociale et solidaire et des entreprises commerciales qui coopèrent et mutualisent des services), l'organisation de la ramasse des invendus de fruits et légumes et la coopération avec des associations d'aide alimentaire. Le projet est porté par une association d'usagers et soutenu par la COM'COM et le Syndicat de traitement des ordures ménagères avec des financements du FEADER-PEI, régionaux (au titre de l'économie sociale et solidaire), de l'ADEME et de la Fondation Carasso.

4.2. Première priorité : la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires

L'objectif est de sensibiliser, informer et former l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire ainsi que de bien identifier les freins et leviers au changement de pratiques de la production à la consommation. Des actions sont menées au plan national, régional et local par les Pouvoirs publics, les associations de consommateurs et de protection de la nature et de l'environnement, les fondations, les entreprises et l'ensemble des réseaux tels que mentionnés ci-dessus.

4.2.1. Plusieurs campagnes ont été réalisées pour sensibiliser le « grand public » et les enfants en particulier

Ces campagnes ont mis en évidence les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elles se sont aussi matérialisées par la mise à disposition de multiples outils pédagogiques destinés en particulier aux familles, aux enfants et à leurs accompagnateurs ainsi que des dossiers et des informations pratiques. Ces outils ont été largement repris par de nombreux acteurs associatifs et professionnels pour réaliser des animations et nourrir les sites internet ainsi que des guides pour des usagers ou clients, recettes, etc. Ils sont accessibles aisément via les sites internet du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (Stop au Gaspi, les contes de l'antigaspi)⁴⁸⁷ et de l'ADEME (ça suffit le gaspi)⁴⁸⁸ ou d'autres partenaires, par exemple France Nature Environnement avec, entre autres, le gobelet doseur ou le « Gâchis-mètre de pain »⁴⁸⁹.

Des événements et reportages mobilisateurs sont régulièrement organisés en particulier dans le cadre de la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire fixée au 16 octobre en France depuis 2013, en relation avec la journée mondiale de l'alimentation. Depuis 2020, la France participe en plus à la Journée internationale de sensibilisation contre le gaspillage de nourriture fixée au 29 septembre de chaque année⁴⁹⁰ qu'elle a spécialement relayée sur les réseaux sociaux⁴⁹¹.

Plus largement, au fil des années, de très nombreux acteurs publics et professionnels ainsi que des associations et fondations ont de plus en plus mis l'accent sur l'importance stratégique de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'ensuit que cette cause suscite un intérêt croissant et amène progressivement des évolutions de comportements.

Du matériel spécifique a été conçu, sous de multiples formats (fiches, expositions, etc.) à destination des enfants et enseignants. Il est rassemblé dans un annuaire élaboré grâce à un partenariat du réseau régional d'éducation à l'environnement et du Conseil régional d'Ile de France. Il est disponible

⁴⁸⁶ <https://www.enclunisois.com/laboratoire-agroalimentaire/>

⁴⁸⁷ <https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

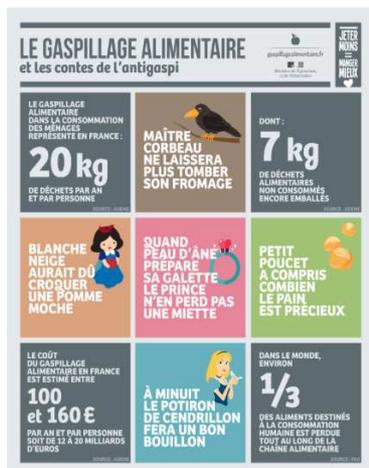
⁴⁸⁸ <https://www.ademe.fr/ca-suffit-le-gachis>

⁴⁸⁹ <https://www.fne.asso.fr/publications/retrouvez-toutes-les-publications-de-fne>

⁴⁹⁰ <https://agriculture.gouv.fr/consommateurs-producteurs-territoires-tous-concernes-par-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

⁴⁹¹ Un hashtag #AntiGaspi ; les comptes Twitter @Agri_Gouv et Facebook @Agriculture.Gouv

sur les sites [alimagri](https://agriculture.gouv.fr)⁴⁹² et [educagri](https://edd.educagri.fr)⁴⁹³.



Un guide présentant des initiatives prises par et pour les acteurs en vue de combattre le gaspillage alimentaire, notamment à l'école, est élaboré en s'appuyant sur les travaux d'un des groupes de travail mis en place dans le cadre du Pacte 2 (sera publié sur le site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation).

4.2.2. Des actions ont spécialement pour objectif la mobilisation des entreprises de la transformation et distribution

De nombreux guides professionnels⁴⁹⁴ et des opérations témoins ont été réalisées par l'ADEME avec les familles professionnelles concernées.

En particulier, l'ADEME a organisé les opérations « Distributeurs témoins » en 2015-2016⁴⁹⁵ et « IAA témoins : moins de gaspillage pour plus de performance » en 2018⁴⁹⁶ faisant ressortir les gains générés par la lutte contre les pertes et gaspillage alimentaires.

Concernant la **grande et moyenne distribution**, 10 magasins volontaires représentant 5 enseignes ont participé à l'opération. En trois mois, par la mise en œuvre d'actions simples (diagnostic, évolution de l'organisation, sensibilisation du personnel, stickage de produits, gestion des références et stocks par exemple), **le gaspillage a été réduit, en moyenne, de 22 % en volume et de 18 % en valeur.**

S'agissant des **IAA**, l'opération a été menée avec 19 entreprises. Dix types d'actions possibles ont été identifiés : optimisation des process de fabrication, recherche de nouvelles voies de valorisation, - investissement matériel, travaux de maintenance, optimisation des prélèvements et exigences qualité, remise en cause des exigences clients, approfondissements du diagnostic (causes, quantification...), sensibilisation et formation du personnel, suivi et pilotage des pertes alimentaires, optimisation de l'ordonnancement.

Il en est résulté, en moyenne, une baisse de 18 % du gaspillage alimentaire permettant une baisse de près de 13 % du coût complet et une baisse de l'impact environnemental de 14 %.

Par ailleurs, de plus en plus d'entreprises sont engagées dans des **démarches RSE** qui intègrent la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire.

Concernant les métiers de bouche, un guide a été réalisé en 2019.

⁴⁹² <https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

⁴⁹³ <https://edd.educagri.fr/?AnnuaireDesOutilsPedagogiquesPourLutterCo>

⁴⁹⁴ <https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/10/Charte-anti-gaspi2.pdf?x70096>

<https://www.ania.net/alimentation-sante/des-solutions-pour-eviter-le-gaspillage-alimentaire>

<https://www.lacooperationagricole.coop/fr/actualites/economie-circulaire/guide-regional-des-initiatives-antigaspi-en-region-provence-alpes-cote-dazur>

⁴⁹⁵ <https://www.ademe.fr/distributeurs-engages-contre-gaspillage-alimentaire>

⁴⁹⁶ <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/iaa-temoins-2019-note-methodologique.pdf>

https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/iaa_temoins_reduire_pertes_et_gaspillages_alimentaires_10fichesactions_01_0837.pdf

4.2.3. La restauration collective fait l'objet d'un grand nombre d'actions, surtout en restauration scolaire

L'ADEME a mis à disposition de l'ensemble des acteurs une boîte à outils pour réaliser le diagnostic du gaspillage alimentaire⁴⁹⁷.

Au fil des années, de plus en plus d'actions ont été réalisées essentiellement en restauration scolaire avec le soutien des Conseils régionaux pour les lycées, de Conseils départementaux pour les collèges et de Conseils municipaux ou intercommunaux pour les écoles primaires.

Après une **opération témoin en 2016**, l'Agence a lancé l'opération « **1 000 écoles et collèges en 2018**. Celle-ci a permis à tous les établissements participant de bénéficier d'un diagnostic et de mesures d'accompagnement pour la mise en place d'actions de réduction du gaspillage alimentaire.

À l'issue de cette opération, l'ADEME a constaté que les actions mises en place ont entraîné **en moyenne une réduction de 20 % du gaspillage alimentaire**⁴⁹⁸.

De plus, dans le cadre de l'appel à projets national pour la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires lancé fin 2016, l'ADEME a soutenu la région Grand Est visant la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective dans 50 lycées. Une étude menée dans 10 établissements a fait ressortir une diminution de 37 % du gaspillage alimentaire.

Les expériences se sont multipliées, la méthodologie est maintenant au point : réaliser les campagnes de pesées des déchets avec rigueur, analyser de manière détaillée le fonctionnement de la chaîne de restauration (de l'approvisionnement au service), partager les résultats avec le personnel et les convives, co-construire et mettre en œuvre le plan d'actions. Outre des prestataires spécialisés dans le domaine, des associations professionnelles et des entreprises ont développé des services de formation et assistance technique pour accompagner les acteurs sur le terrain, notamment dans le cadre de la démarche « mon restau responsable » lancée en 2011⁴⁹⁹.

De plus, le Centre national de formation des personnels territoriaux a développé une offre de formations dont ont bénéficié 6 459 agents de 2017 à nos jours (80 % d'agents communaux ou intercommunaux) sur les 81 3009 agents travaillant dans la restauration collective relevant de la responsabilité des Collectivités territoriales.

À des degrés divers, toutes les régions s'impliquent ainsi que de très nombreuses autres collectivités territoriales.

Premier exemple, le Département de la Drôme a engagé depuis 2005-2006 un ensemble d'actions, avec notamment la mise en place du self participatif, qui lui ont permis de passer d'un gaspillage estimé à 170 gr par repas dans les collèges à 30 gr en moyenne en 2019, avec un abaissement à 10 gr par repas dans certains établissements. Cette dynamique a contribué à l'introduction de produits bio (dont la part représente 36 % des achats en 2019) et autres signes de qualité⁵⁰⁰. La crise de la covid-19 a obligé à remettre en place des selfs linéaires, cette déstabilisation peut amener, au moins momentanément, des performances un peu moins bonnes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

⁴⁹⁷ https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective_010256.pdf
https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-memopourdiagnostic_010642.pdf

⁴⁹⁸ <https://www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire>

⁴⁹⁹ <https://www.monrestauresponsable.org/>

⁵⁰⁰ <https://www.ladrome.fr/mon-quotidien/education/les-colleges/>

Deuxième exemple, une étude a été réalisée et un plan d'actions mis en œuvre contre le gaspillage alimentaire dans 8 établissements de la Région Centre Val de Loire de janvier 2019 à la mi-mars 2020. En quelques mois, 25 % de réduction du gaspillage alimentaire ont été obtenus⁵⁰¹.

D'autres démarches départementales ou plus locales sont couronnées de succès ou démarrent.

S'agissant **de la restauration collective** dans les **établissements de santé et de retraite**, publics ou privés, ou d'**entreprises**, des démarches sont engagées. Pour l'heure, elles sont beaucoup moins nombreuses qu'en restauration scolaire.

De nouveau, des « **opérations témoins** » menées par l'ADEME dans 20 établissements de santé (par exemple : l'Assistance Publique-Hôpitaux de Paris) début 2020 ont été menées. Il est prévu de changer d'échelle en 2021 avec 500 EHPAD volontaires (« maison gourmande et responsable »)⁵⁰².

Ces opérations apportent des références techniques sur les leviers et l'impact économique des actions.

Une **application numérique**, Meal Canteen⁵⁰³ initiée en 2016, apporte un appui technique aux établissements de restauration collective qui l'utilisent pour ajuster les quantités à préparer aux souhaits des usagers et réduire ainsi fortement les restes de repas.

Des dispositifs de labellisation et certification (**Zéro Gaspil**⁵⁰⁴, « mon restau responsable »⁵⁰⁵, « en cuisine »⁵⁰⁶) encouragent les démarches de progrès et apportent de la reconnaissance aux établissements les plus engagés sur une base transparente. Elles sont également ouvertes au secteur de la restauration commerciale.

Les nombreux témoignages (disponibles en partie sous forme de vidéos) font donc ressortir la possibilité d'atteindre l'objectif. Cependant, aujourd'hui, il n'existe pas une cartographie complète permettant de mesurer le chemin parcouru et restant à parcourir pour atteindre l'objectif de réduction de 50 % en restauration collective en 2025 par rapport à 2015. L'augmentation du nombre de formations dispensées constitue un indicateur de la prise de conscience et de la volonté d'agir dans de nombreux établissements sachant que dans certains établissements on préfère faire appel à des prestataires pour réaliser le diagnostic et coconstruire le plan d'actions.

Dans tous les cas, un besoin d'accompagnement et de formation professionnelle est clairement exprimé.

4.2.4. En restauration commerciale, les actions sont beaucoup moins avancées

Certains cuisiniers, la plupart du temps engagés dans des démarches solidaires, ont ouvert la voie et témoignent de la possibilité de faire évoluer l'organisation et la relation à la clientèle en vue de réduire les pertes et le gaspillage⁵⁰⁷. Ils sont, pour l'heure, relativement peu nombreux, mais un peu plus chaque jour à s'engager notamment dans des démarches de dons des préparations non consommées.

⁵⁰¹ https://www.maineetloire.cci.fr/sites/default/files/mediatheque/contenu_froid/dev_entreprise/dd/newsletter_-_ndeg3.pdf

⁵⁰² <https://presse.ademe.fr/2020/01/operation-sante-temoin-integrer-leconomiecirculaire-dans-les-etablissements-de-sante.html>
<https://www.maison-gourmande-responsable.org/demarche.html>

⁵⁰³ <https://www.mealcanteen.fr>

⁵⁰⁴ <https://zero-gachis.com/fr/le-service>

⁵⁰⁵ <https://www.monrestauresponsable.org/>

⁵⁰⁶ <https://www.ecocert.com/fr-FR/certification/referentiel-en-cuisine>

⁵⁰⁷ <https://www.les-cuisiniers-solidaires.fr/>

La méthode de diagnostic (avec pesées) suivi d'un plan d'actions est pourtant promue par des associations ou d'autres acteurs, mais le manque de temps dont dispose le restaurateur constitue un frein important.

Dans le domaine des activités liées à des événements et des services traiteurs, les démarches se développent plus rapidement.

Enfin, le gourmet bag, lancé officiellement en 2014, en vue de permettre aux convives d'emporter, à leur demande, les restes de l'assiette servie n'est pas encore devenu l'évidence. Les dispositions prises dans le cadre la loi EGALIM complétée par la loi AGECE visent à accélérer les évolutions comportementales.

Enfin, les actions de certains grands chefs, généralement bien relayées par les médias, visent à sensibiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire (cf. par exemple « les grands chefs contre-attaquent ») à partir du consommateur.

4.2.5. **À domicile aussi, des actions sont menées**

Depuis le lancement des plans d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire, la consommation à domicile est bien identifiée comme un des points critiques dans un système qui globalement « pousse à la consommation » et appelle donc des évolutions substantielles.

Dans le cadre des actions générales de sensibilisation, des infographies ont été réalisées en particulier par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation et l'ADEME⁵⁰⁸ pour faciliter la compréhension du phénomène au quotidien et mettre l'accent sur les leviers d'action dans l'intérêt même des consommateurs. Ces informations ont été relayées notamment par les associations de protection et de défense des consommateurs ou des collectivités publiques⁵⁰⁹.

En particulier, les pouvoirs publics et de nombreux autres acteurs, associatifs ou professionnels, s'efforcent d'expliquer, par diverses voies, la portée des **Dates Limite de Consommation (DLC)** et des **Dates de Durabilité Minimale (DDM) dont l'incompréhension expliquerait de l'ordre de 10 à 20 % du gaspillage alimentaire par les ménages** (par exemple avec le pacte signé avec Too Good To Go susmentionné).

Préalablement, d'octobre 2018 à octobre 2019, une opération témoin de grande envergure, la Zéro Gâchis Académie⁵¹⁰, a été réalisée par trois associations de consommateurs, Familles Rurales, la Confédération Sociale des Familles (CSF) et Consommation, Logement et Cadre de Vie (CLCV) accompagnées par l'ADEME. Dans un premier temps, 243 foyers (744 personnes) se sont engagés à évaluer le gaspillage alimentaire produit au foyer en pesant les aliments jetés (liquides et solides). Dans un second temps, chaque foyer a choisi trois gestes antigaspi à mettre en œuvre (parmi 9 proposés) avant de procéder à nouveau à la pesée des produits alimentaires jetés.

Les foyers témoins ont réduit leur gaspillage alimentaire de 59 %, passant de 25,5 kg à 10,4 kg par personne et par an (la moyenne nationale est de près de 30 kg par personne et par an). À l'échelle d'une année, les 243 foyers participants ont évité la perte de 10,7 tonnes de nourriture soit l'équivalent de 21 400 repas.

⁵⁰⁸ <https://particuliers.ademe.fr/consos/alimentation>

⁵⁰⁹ www.ecoticiens21.fr/cms/outils/sensibilisation/grandpublic (un exemple)

⁵¹⁰ <https://www.famillesrurales.org/1099/zero-gachis-academie-familles-rurales-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

Dans le cadre de cette opération, les liquides représentent un 1/3 du gaspillage alimentaire (lait, café, sauce, soda, soupe...). Ils sont souvent peu visibles et donc négligés car ils sont jetés dans l'évier. L'analyse des gestes antigaspi a fait apparaître :

- Le geste jugé le moins facile : « j'établis les menus à l'avance »,
- Le geste jugé le plus facile : « je conserve les restes de repas »,
- Le geste jugé le plus efficace : « je prépare les bonnes portions ».

Trois mois après, les 243 foyers continuaient à appliquer au moins trois gestes. Ils appliquent en moyenne, au moins « de temps en temps », plus de 8 gestes anti-gaspillage. 92 % des foyers sont satisfaits de l'opération et recommandent à d'autres foyers de la réaliser.

Des applications digitales ont aussi pour objet d'aider les ménages à :

- surveiller les dates (DLC et DDM) des produits placés dans le réfrigérateur ou les placards et envoyer des notifications quand elles approchent : Check Food⁵¹¹, A Consommer, Green code⁵¹² ;
- et proposer des recettes pour cuisiner les restes ou produits disponibles : Frigo Magic⁵¹³, Save Eat⁵¹⁴, Etiquetable⁵¹⁵ (recettes adaptées à son régime alimentaire).

Cette liste est strictement indicative, elle pourrait être complétée par les blogs ayant également pour objet d'apporter un appui aux consommateurs pour réduire le gaspillage alimentaire. L'ensemble mériterait une plus grande visibilité.

4.2.6. **À la production, les secteurs des fruits et légumes et produits de la mer sont spécialement concernés**

Dans le secteur agricole, la filière fruits et légumes est la plus concernée par la question des pertes et du gaspillage alimentaire en raison principalement de la dépendance aux aléas climatiques, de la périssabilité et des normes de commercialisation des produits.

Une **opération témoin** « moins de pertes pour plus de performances » financée par l'ADEME et réalisée par Care & Consult en partenariat avec Coop de France et PHENIX (start-up créée en 2014 reconnue entreprise solidaire d'utilité sociale) est en cours dans une quinzaine d'exploitations et stations de **fruits et légumes** volontaires pour réaliser un diagnostic des pertes alimentaires et des coûts qui y sont liés, proposer ensuite un plan d'actions adapté à chaque site et accompagner les entreprises volontaires pendant dix mois pour mettre en place les actions retenues⁵¹⁶.

Il est prévu que les résultats de cette opération témoin soient publiés en mars 2021.

Les gisements de pertes font aussi l'objet d'études au plan régional, par exemple en Bretagne ou Pays de la Loire par les Chambres d'agriculture pour les fruits et légumes. Les normes de commercialisation des fruits et légumes font l'objet de débats intenses. En particulier, le réseau des épiceries antigaspi a proposé de supprimer les onze dernières normes spécifiques européennes des fruits et légumes (qui représentent de l'ordre de 75 % du marché), d'étendre la dérogation européenne concernant la vente sur le lieu de récolte à l'ensemble de la vente en direct et de mettre en avant le goût et la valeur nutritive des fruits et légumes plus que l'aspect visuel dans les rayons primeur de la grande distribution. Face à ces remises en cause, certains producteurs expriment des

⁵¹¹ <https://www.enaco.fr/checkfood/>

⁵¹² <https://www.green-code.fr/>

⁵¹³ <https://www.frigomagic.com/fr/>

⁵¹⁴ <https://www.saveeat.co/>

⁵¹⁵ <https://etiquetable.eco2initiative.com/>

⁵¹⁶ <https://www.i-care-consult.com/2019/04/16/lancement-de-loperations-exploitations-et-stations-de-fruits-et-legumes-temoins-moins-de-pertes-alimentaires-pour-plus-de-performance/>

craintes sur la capacité à retrouver des nouveaux points d'équilibre des filières d'autant plus qu'ils redoutent la non adhésion de certaines catégories de consommateurs, mettant ainsi en exergue les besoins d'accompagnement pédagogique.

Par ailleurs, **dans le domaine animal**, des chercheurs INRAE ont publié en 2019 un état des lieux des pertes alimentaires (3 à 8 % selon les espèces) et potentiel d'utilisation des sous-produits animaux par les filières animales⁵¹⁷.

S'agissant du secteur des produits de la mer, la lutte contre les pertes du stade de la capture à la consommation des ménages est un défi très important pour une filière dont l'avenir est spécialement marqué par les incertitudes liées au Bréxit et au changement climatique et ses conséquences en particulier sur l'évolution de la ressource (localisation, biodiversité).

Les démarches de labellisation (« pêche durable », MSC⁵¹⁸, Bloom...) souffrent d'un déficit d'harmonisation et d'un impact relativement faible jusqu'à présent. Elles constituent néanmoins un levier important pour lutter contre les pertes et gaspillage de poissons. Certains distributeurs développent leurs propres cahiers des charges en s'inspirant des labels existants.

Des voies d'améliorations importantes sont ouvertes en particulier par :

- la sélectivité des engins et des types de pêche pour diminuer les captures de poissons non ciblées (prises accessoires qui font l'objet d'une obligation de débarquement au port en vertu de la Politique Commune des Pêches depuis le 1^{er} janvier 2019) ;
- le développement de filières organisées de produits élaborés à partir des prises accessoires débarquées (quand elles n'ont pu être évitées ce qui constitue la première priorité) ainsi que des coproduits⁵¹⁹ ;
- de ce fait, une meilleure valorisation économique de l'ensemble des produits de la pêche à chaque maillon de la chaîne ;
- des progrès en termes de labellisation ;
- l'évolution des standards dans le domaine de l'aquaculture ;
- l'innovation produits dans le domaine notamment de la mytiliculture.

L'étendue des enjeux éthiques, économiques, environnementaux et sociaux ainsi que l'importance des investissements à réaliser et les nécessaires cohérences à assurer pour l'avenir des filières halieutiques obligent à traiter la question des pertes et gaspillages dans le cadre d'une stratégie d'ensemble.

4.3. Deuxième priorité : l'utilisation des invendus propres à la consommation humaine par le don ou la transformation

Malgré les actions de prévention, il existe des surplus de produits alimentaires encore consommables (invendus à la ferme ou dans les circuits de distribution, en restauration collective ou à la maison). De plus en plus de mesures publiques (ainsi que mentionné au chapitre 2) et d'initiatives privées ont été prises pour éviter de jeter ces produits. Celles-ci sont très nombreuses et diverses. Un aperçu d'ensemble est ici donné. Des guides ont été élaborés pour faciliter la mise en œuvre des dons alimentaires⁵²⁰.

⁵¹⁷ <https://doi.org/10.20870/productions-animales.2019.32.1.2454>

⁵¹⁸ Marine Stewardship Council ou « Conseil pour la bonne gestion des mers »

⁵¹⁹ Une étude financée par FranceAgriMer est actuellement en cours sur les niveaux de valorisation des coproduits halieutiques, il est prévu que le rapport soit rendu en septembre 2021

⁵²⁰ <https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-les-regles-respecter>

http://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_don_alimentaire_entreprise_cle071126.pdf

4.3.1. Donner

A tous les stades de la chaîne alimentaire, le don de produits invendus ou non consommés mais consommables est encouragé par les Pouvoirs publics et par des initiatives professionnelles, associatives ou particulières.

Pour faciliter les dons de produits par les producteurs agricoles, l'association Solidarité des Producteurs Agricoles et des Filières Alimentaires (SOLAAL) a été créée au printemps 2013⁵²¹.

Assurant l'interface entre les donateurs et les organisations d'aide alimentaire habilitées, SOLAAL enregistre les propositions de dons et les besoins des associations, met en relation les uns et les autres et prend en charge l'organisation logistique (conditionnement et transport en faisant appel autant que possible à la générosité des transporteurs locaux) et les formalités techniques et administratives (traçabilité, attestation à des fins fiscales).

Avec le soutien de SOLAAL, 20 000 tonnes de produits alimentaires (68 % de fruits et 28 % de légumes) ont été collectés et distribués à 5 millions de personnes.

L'intervention de l'association a permis de lever des freins techniques et administratifs au don de produits. Nombreuses peuvent être les circonstances générant le don. Il peut s'agir en particulier de récoltes plus abondantes que prévu ou de refus d'agrèage de la part de la grande distribution alors que le produit est consommable.

Les opérations de **glanage solidaire** se développent pour éviter les pertes au champ. Une charte définissant les droits et devoirs de chaque partie concernée a été mise au point pour une bonne mise en œuvre.

Aux stades de la **distribution et de la transformation**, l'organisation des dons est cadrée par les dispositions législatives susmentionnées au chapitre 2. En 2018, les volumes donnés par les distributeurs et les entreprises agroalimentaires se sont respectivement élevés à 104 511 tonnes et à 68 265 tonnes portant le total à 172 776 tonnes. Plus de 60 % des volumes ont été collectés par des associations donnant directement aux personnes démunies, le reste étant donné via une autre association. Globalement, les quantités données ont augmenté de plus de 13 % en 2018/2016 (+ 22 % pour les IAA et + 8 % pour les distributeurs).

Les épiceries sociales et/ou solidaires sont des lieux de distribution de l'aide alimentaire nés d'initiatives locales (avec des variantes dans l'organisation⁵²²) complémentaires des maraudes ou de la fourniture de colis alimentaires, repas chauds etc.

Quelques supermarchés dédiés à la vente de produits à prix réduits dont les dates de durabilité minimales sont dépassées ou de fruits et légumes d'apparence non conforme à certains standards ont été ouverts.

Au fil des années, un écosystème de **plateformes numériques** et d'**applications digitales** visant à faciliter les dons des entreprises s'est développé à l'initiative de starts-up ou d'associations sans but lucratif.

⁵²¹ <https://www.solaal.org/>

⁵²² https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/asdo_etude_epiceries_sociales_synthese_vf_def.pdf

Il offre désormais beaucoup de possibilités pour les utilisateurs avec des **formules variables**, avec en particulier des applications en vue de :

- faciliter les démarches pour redistribuer des surplus ou invendus et la mise en réseau des entreprises (distributeurs, entreprises agroalimentaires et transporteurs) et associations de solidarité. Ces outils ont été développés par Ego sphère depuis 2012⁵²³, COMERSO depuis 2013⁵²⁴ (2 plateformes dont l'activité concerne aussi des invendus non alimentaires) et Phenix depuis 2014⁵²⁵ ;
- repérer facilement autour de soi des magasins offrant des produits approchant les dates de péremption à prix cassés lancées en France en 2012-2013 avec zéro gâchis et plus récemment par Too Good To Go⁵²⁶, Optimiam⁵²⁷ qui facilitent l'accès à des paniers surprise ou optibox, et Phenix⁵²⁸ ;
- faciliter les dons des commerçants ou de particuliers vers les particuliers en situation fragile ainsi que développé en particulier par l'association sans but lucratif reconnue d'intérêt général, Hop Hop Food créée en 2017⁵²⁹. Cette association a aussi mis en place des garde-manger solidaires avec des perspectives de développement.

L'association SOLAAL et les banques alimentaires ont également créé des applications pour faciliter les dons et les relations de proximité⁵³⁰. L'application GEEV de dons entre particuliers a été étendue à la récupération de nourriture auprès des entreprises.

Cette liste n'est pas exhaustive. Elle illustre la diversité des démarches et donnent des repères concrets sur les changements en cours. La création d'un annuaire des acteurs tel que suggéré ci-avant permettrait de donner une meilleure visibilité sur les outils mis en place.

Durant la crise de la Covid-19, toutes les parties prenantes se sont efforcées de faciliter les dons de nourriture face aux perturbations des circuits commerciaux et à l'augmentation des besoins⁵³¹. Des asperges, fraises, concombres, échalotes et oignons jaunes ont été retirés du marché en appliquant le règlement UE n° 1234/2007 en vue d'une distribution gratuite.

4.3.2. Transformer pour l'alimentation humaine

La volonté de lutter contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire amène les entreprises et associations ou particuliers à prendre de multiples initiatives pour transformer les surplus de produits puis les remettre dans les circuits de commercialisation ou les donner.

Les exemples affluent maintenant.

De nombreuses associations récupèrent des fruits et légumes ou d'autres produits invendus, dans diverses situations notamment en fin de marché ou chez des producteurs, transporteurs voire des particuliers, et les transforment en jus, soupes, compotes... ou en plats préparés avec de la viande.

Les activités associatives reposent sur la très forte implication de bénévoles ainsi que, le cas échéant, du soutien de collectivités ou opérateurs publics, d'entreprises ou de fondations en particulier par des apports de compétences, des dons de matériels, des mises à disposition de locaux, la participation aux frais de fonctionnement.

⁵²³ <https://www.egosphere.com/>

⁵²⁴ <https://comerso.fr/>

⁵²⁵ <https://connect.wearephenix.com>

⁵²⁶ <http://toogoodtogo.fr/fr>

⁵²⁷ <https://www.optimiam.com>

⁵²⁸ <https://wearephenix.com/application-anti-gaspi/>

⁵²⁹ www.hophopfood.org

⁵³⁰ <http://www.proxidon.fr/>

⁵³¹ <https://agriculture.gouv.fr/covid-19-informations-pratiques-et-contacts-utiles-pour-le-don-alimentaire>

Depuis 2014, le réseau des banques alimentaires développe progressivement cette activité en cohérence avec son double objectif de lutte contre la précarité alimentaire et le gaspillage alimentaire afin d'optimiser la démarche, de diversifier l'alimentation des bénéficiaires et d'associer ceux-ci autant que possible à la préparation des produits.

Des start-ups ont développé cette activité dans un cadre commercial.

En amont, les producteurs eux-mêmes s'efforcent le plus possible de transformer les écarts de production en installant des ateliers à cette fin ou en nouant des partenariats avec des acteurs de l'aval. Cela suppose de la flexibilité dans l'organisation des filières, la réalisation d'investissements et des innovations produits.

Dans le domaine de la **boulangerie**, des actions de sensibilisation pour la revalorisation du pain invendu (avec des recettes traditionnelles ou innovantes) sont menées. Depuis 2018, une innovation offre une nouvelle possibilité : transformer ce pain en farine grâce à un broyeur adapté⁵³².

Dans le **secteur de la pêche**, une initiative lancée en 2004 a pris de l'ampleur pour lutter contre le gaspillage et l'exclusion sociale avec « les paniers de la mer »⁵³³. Présente dans sept grands ports du littoral français, l'association recueille les invendus de la criée, les valorise en les reconditionnant dans des ateliers où travaillent des personnes en insertion, les redistribue ensuite à des associations d'aide alimentaire. L'association promeut également l'insertion professionnelle dans le secteur de la poissonnerie et du mareyage.

L'innovation produits constitue également une solution recherchée par les entreprises avec parfois le soutien d'unités de recherches ou d'expérimentation. Par exemple, dans le cadre du projet Foodheroes susmentionné en 4.1.3, une entreprise française, qui valorise désormais les 80 % de moules pêchées préalablement écartées pour raison de calibrage, a été distinguée⁵³⁴.

Il est évidemment impossible de citer toutes les démarches et innovations en cours ou qui ont été menées à leur terme. Leur nombre grandissant se traduira par une baisse significative des pertes et gaspillage qui sera mesurée lorsque de nouveaux chiffres seront réalisés. Ils feront apparaître des performances qui probablement varieront encore substantiellement d'un acteur à l'autre, d'un secteur à l'autre et peut-être d'un territoire à l'autre.

4.4. Réorientation vers l'alimentation animale

Suivant la « loi Garot », la valorisation des produits susceptibles d'être jetés via l'alimentation animale est en troisième position dans la hiérarchie des actions à mener pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires. En France, des filières de valorisation des écarts de production et de transformation ont été mises en place et permettent d'éviter des pertes.

Ainsi qu'exposé au chapitre 3, jusqu'à présent en France⁵³⁵, ces produits étaient considérés comme des pertes et gaspillage alimentaires, ce qui ne devrait pas perdurer vu la décision adoptée au plan européen.

⁵³² <https://sciencepost.fr/gaspillage-une-invention-pour-transformer-le-vieux-pain-en-farine/>

⁵³³ <http://www.panierdelamer.fr/>

⁵³⁴ <https://mussella.com/>

⁵³⁵ Notamment dans le cadre de l'étude de l'ADEME de 2016 CGAAER n°19078

5. TRAVAUX DE RECHERCHE

Après s'être impliqués avec le CIRAD dans une réflexion prospective sur l'alimentation durable en 2009⁵³⁶, **des chercheurs INRAE⁵³⁷ ont participé au programme européen FUSIONS** (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) mené d'août 2012 à mai 2016.

En cohérence avec les réflexions organisées au plan européen, un **travail collectif** a été réalisé par INRAE sur les pertes agricoles et alimentaires. Le résultat a été publié dans un numéro spécial de la revue « innovations agronomiques » en décembre 2015⁵³⁸. Les enjeux socio-économiques et impacts des pertes agricoles et alimentaires⁵³⁹ sont présentés ainsi que la méthodologie utilisée dans l'étude pour l'analyse des pertes alimentaires dans les filières⁵⁴⁰, puis l'état des lieux et leviers pour réduire les pertes alimentaires dans les filières françaises⁵⁴¹.

Les analyses sectorielles ont concerné les filières des fruits et légumes et pommes de terre⁵⁴², des céréales⁵⁴³, des oléagineux⁵⁴⁴, des protéagineux⁵⁴⁵, du porc⁵⁴⁶, du lait⁵⁴⁷, du poulet de chair⁵⁴⁸, des œufs de consommation⁵⁴⁹, des ovins et caprins⁵⁵⁰ ainsi que la valorisation des coproduits issus de l'industrie alimentaire en alimentation animale (réglementation et leviers possibles)⁵⁵¹ et la viande bovine⁵⁵².

Ces travaux ont notamment permis de nourrir des analyses menées en France par l'ADEME avec l'appui d'un comité de pilotage et d'un cabinet de consultance, puis les réflexions menées dans le cadre du comité de pilotage indicateurs et mesure du Pacte 2 (cf. partie 3).

Le métaprogramme GloFoodS sur la sécurité alimentaire mondiale, porté conjointement par INRAE et le CIRAD, a financé un axe de recherche sur les pertes et le gaspillage alimentaires. Plusieurs projets en ont bénéficié : Pack4Fresh, P- G&City, Valorcarn, REGAL et Bidons bleus.

Barbara Redlingshöfer, ingénieure, travaille depuis 2009 sur le sujet des pertes et gaspillages et est devenue une « référente INRAE » sur la question. Elle a participé à la réflexion prospective menée par INRAE sur l'alimentation durable (duALIne), au projet européen Fusions, à l'étude INRAE susmentionnée sur les pertes agricoles et alimentaires dans les filières⁵⁵³, aux projets GloFoods. Elle a coordonné avec Stéphane Guilbert l'étude prospective pertes et gaspillages en ville réalisée à la demande de la Direction scientifique Alimentation-Bioéconomie⁵⁵⁴. Elle a participé aux groupes de travail du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et à divers comités de pilotage de l'ADEME. Elle prépare une thèse au sein de l'UMR SADAPT (Sciences pour l'Action et le Développement - Activités, Produits, territoires) sur le métabolisme urbain des matières alimentaires

⁵³⁶ <https://www.cirad.fr/publications-ressources/edition/etudes-et-documents/dualine>

⁵³⁷ INRA devenu INRAE le 1^{er} janvier 2020

⁵³⁸ <https://www.inrae.fr/ciag/Revue/Volumes-publies-en-2015/Volume-48-December-2015>

⁵³⁹ <http://doi.org/10.15454/1.462270130032544E12>

⁵⁴⁰ <http://doi.org/10.15454/1.4622704219926074E12>

⁵⁴¹ <http://doi.org/10.15454/1.4622704219926074E12>

⁵⁴² <http://doi.org/10.15454/1.4622706360085347E12>

⁵⁴³ <http://doi.org/10.15454/1.462270840839967E12>

⁵⁴⁴ <http://doi.org/10.15454/1.4622709266161074E12>

⁵⁴⁵ <http://doi.org/10.15454/1.4622740546392378E12>

⁵⁴⁶ <http://doi.org/10.15454/1.4622710500090479E12>

⁵⁴⁷ <http://doi.org/10.15454/1.4622711884167021E12>

⁵⁴⁸ <http://doi.org/10.15454/1.4622743460346223E12>

⁵⁴⁹ <http://doi.org/10.15454/1.462274485098679E12>

⁵⁵⁰ <http://doi.org/10.15454/1.4622745498021023E12>

⁵⁵¹ <https://www6.inrae.fr/ciag/content/download/5870/44017/file/Vol48-16-Renaud.p>

⁵⁵² <https://www6.inrae.fr/ciag/content/download/5931/44334/file/Vol48-17-Agabriel.pdf>

⁵⁵³ Redlingshöfer et al 2017 food loss.pdf (~596 ko) Show options

⁵⁵⁴ <https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/rapport-de-l-etude-gaspillage-alimentaire-en-ville-mai-2016-doc.pdf> et une

synthèse : <https://hal.inrae.fr/hal-02799871/document>

CGAAER n° 19078

visant à comprendre les flux, acteurs et politiques liées aux pertes, gaspillage et déchets alimentaires.

Elle a récemment publié avec Helga Weisz⁵⁵⁵ sur les effets du changement climatique et avec Sabine Barles⁵⁵⁶ une revue de littérature posant cette question : est-il pertinent d'appliquer la hiérarchie des déchets – réduire, réutiliser, recycler – aux pertes et gaspillages alimentaires ?⁵⁵⁷

D'autres articles ont été publiés par des chercheurs INRAE. Outre les travaux menés par Marine Masson et Séverine Gojard⁵⁵⁸, ceux de Maxime Sebbane réalisés sous la direction de Sandrine Costa de l'UMR MOISA (Marchés, Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs) apportent un éclairage important (à partir d'une analyse de 479 convives fréquentant une cafétéria en milieu de travail) sur l'écart entre les comportements réels et déclarés vis-à-vis du gaspillage alimentaire, les facteurs déterminants (caractéristiques personnelles et facteurs occasionnels). Ils concluent à la nécessité de s'appuyer sur des mesures d'observation pour éviter les interprétations trompeuses, et non pas des enquêtes fondées sur des autodéclarations⁵⁵⁹.

Outre le projet Pack4Fresh, les travaux menés par l'équipe de Nathalie Gontard, directrice de recherche au sein de l'UMR IATE (Ingénierie des Agropolymères et Technologies Émergentes), INRAE à Montpellier, visent à concevoir des emballages performants permettant de diminuer les pertes et gaspillages alimentaires, par exemple un emballage à base de particules de fer qui empêche l'oxydation des aliments et un emballage muni d'une puce RFID qui détecte la dégradation des aliments et indique une date de péremption réelle.

Il en ressort que la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire est bien intégrée dans les réflexions globales INRAE sur les enjeux liés à l'agriculture et à l'alimentation (en lien avec le changement climatique, la durabilité des systèmes alimentaires et la sécurité alimentaire mondiale). En revanche, les travaux de recherche sont menés dans différentes unités et gagneraient à avoir une plus grande visibilité d'ensemble.

Par ailleurs, des travaux peuvent être menés dans un cadre universitaire. Par exemple, un projet de recherche-expérimentation pour accompagner les familles dans la lutte contre le gaspillage alimentaire a été mené par l'Université de Nîmes (laboratoire CHROME) en partenariat avec l'association nationale Consommation, Logement et Cadre de Vie (CLCV) et le bureau d'études et de recherches en psychologie environnementales ENVIRONNONS (Delphine Labbouz et Isabelle Richard). Ce projet a été financé par l'ADEME dans le cadre d'un appel à projets de recherche pour les transitions écologiques, économiques et sociales. Il a été conduit avec 21 foyers volontaires. Les résultats sont sur le site de l'ADEME⁵⁶⁰. Un autre projet, FOODREST, porté par deux laboratoires (le LUBEM et le LEGO) de l'Université de Bretagne occidentale débute. Il a pour objet la réduction du gaspillage des fruits et légumes frais au sein des foyers grâce à des études microbiologiques et comportementales. Il est financé par l'Agence nationale de recherche.

La prochaine génération de programmes de recherche susceptibles d'être menés dans le cadre d'Horizon 2020 au plan européen peut offrir la possibilité de franchir une nouvelle étape.

⁵⁵⁵ Institut de recherche de Potsdam

⁵⁵⁶ Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne

⁵⁵⁷ <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0921344920300458?dg>

⁵⁵⁸ [https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-](https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02306119/file/2019_Masson_Cahiers%20de%20nutrition%20_%20et%20de%20di%C3%A9t%C3%A9tique_1.pdf)

[02306119/file/2019_Masson_Cahiers%20de%20nutrition%20_%20et%20de%20di%C3%A9t%C3%A9tique_1.pdf](https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02306119/file/2019_Masson_Cahiers%20de%20nutrition%20_%20et%20de%20di%C3%A9t%C3%A9tique_1.pdf)

⁵⁵⁹ <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01807561>

⁵⁶⁰ www.ademe.fr/mediatheque
CGAAER n°19078

CONCLUSION

En France, le processus de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire est fondé sur des démarches volontaires et des dispositions législatives. Au fil des années, les engagements des acteurs, publics et privés, se sont renforcés. Les actions menées jusqu'à présent sont nombreuses, positives et éclairantes. Malheureusement, elles sont très inégalement connues et plutôt dispersées.

Les opérations témoins réalisées et les résultats déjà obtenus montrent qu'il est possible d'atteindre les objectifs des Nations Unies d'ici 2030.

Cela suppose toutefois que cette « cause » soit très fortement et constamment portée à tous les niveaux, politique et technique, et que les actions de terrain soient très substantiellement intensifiées. Cette observation est, bien évidemment, encore plus pertinente si on veut vraiment atteindre les objectifs encore plus ambitieux que la France s'est fixée dans la loi.

Aussi compte tenu des très fortes ambitions, de l'importance du défi et du chemin restant à parcourir, l'élaboration d'un pacte 3 de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires paraît indispensable. Élaboré sur une base concertée, un pacte renouvelé permettrait de conforter le caractère prioritaire de la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire, de sceller l'alliance de l'ensemble des parties prenantes et de garantir des synergies pour la mise en œuvre de cette politique transversale relevant de plusieurs domaines d'intervention : alimentation et agriculture, pêche et aquaculture, environnement, santé et cohésion sociale, éducation ainsi qu'économie et finances.

Ce pacte 3 permettrait de développer une approche systémique et participative reliant tous les espaces territoriaux et toutes les catégories d'acteurs et de mobiliser les moyens indispensables pour passer des opérations témoins à la généralisation des démarches.

Outre la vigilance pour assurer une bonne mise en œuvre des dispositions législatives existantes et leur suivi, plusieurs besoins sont clairement exprimés :

- un portage politique, une visibilité d'ensemble, une bonne circulation de l'information et le partage des expériences entre tous les acteurs, publics et privés, à tous les échelons territoriaux en vue de développer des synergies ainsi que l'essaimage des bonnes pratiques et, plus généralement, de poursuivre la sensibilisation de l'ensemble des acteurs ; à cette fin, une plateforme digitale paraît indispensable⁵⁶¹ ;
- un système de mesure et de pilotage performant permettant de mesurer les évolutions (notamment l'impact réel des engagements pris par les acteurs économiques) ainsi que le chemin restant à parcourir et de les faire largement connaître ;
- des investissements matériels (en particulier pour l'innovation et faciliter la gestion logistique et organisationnelle des dons, y compris en relation avec des opérations de transformation) et immatériels (éducation, formation professionnelle, à tous les niveaux de la chaîne alimentaire et avec toutes les catégories d'acteurs, et accompagnements terrain notamment avec l'animation de réseaux tels que les REGAL et des « ambassadeurs » de la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des entreprises en ayant besoin) ;
- le développement de travaux de recherche pluridisciplinaire et participative concernant en particulier les possibilités d'évolution des comportements, en priorité des consommateurs (représentations, déterminisme, typologie, leviers, impacts des innovations...) et les interactions à développer avec les autres acteurs dans une perspective d'innovation sociale.

⁵⁶¹ Cf. fiche annexe
CGAAER n°19078

La lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires suscite, sur le principe, une adhésion quasi-totale de l'ensemble des acteurs. En revanche, passer aux actes n'est pas évident pour de nombreux acteurs en particulier les consommateurs. Cette question relève quasiment de l'évidence, mais n'occupe pas une place centrale partout alors qu'elle concerne la vie quotidienne dans un pays très attaché à la valeur de l'alimentation. La motivation et le dynamisme des nombreux acteurs déjà engagés sont des atouts pour atteindre les objectifs qui sont très ambitieux.

FICHE ANNEXE : UNE PLATEFORME DIGITALE POUR FACILITER LA MISE EN ŒUVRE DES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

@gora Antigaspi Solidaire

Les enjeux liés à l'alimentation sont très importants. Il s'agit de permettre l'accès pour toute la population à une alimentation diversifiée, locale -autant que possible- et durable en particulier en évitant le gaspillage alimentaire.

Très nombreux sont les acteurs concernés et s'impliquant déjà, à des degrés divers, sur ces questions.

Or, les projets lancés ou programmes d'action mis en œuvre sont peu connus.

Des besoins d'informations sont donc très régulièrement exprimés en vue de disposer d'une vision d'ensemble sur les dispositifs existant (d'autant plus qu'ils évoluent), à tous les échelons géographiques, et de permettre le développement de synergies.

Une plateforme digitale permettrait de satisfaire ces besoins et d'atteindre des objectifs de base allant dans le sens de l'efficacité pour tous. En effet, plus un système repose sur des actions locales et décentralisées, plus opportune est la mise en place d'un fonctionnement en réseau, non pas pour cadrer et limiter la capacité d'initiative mais pour permettre le partage et renforcer l'impact de l'action de chacun.

Des plateformes de mises en relation d'acteurs professionnels avec des associations caritatives et/ou des particuliers existent. Elles ont un objet opérationnel précis. La portée de ces plateformes n'est donc pas du tout la même que celle proposée avec l'@gora Antigaspi Solidaire dont la cible est large appelant éventuellement une structuration gignone en fonction des services recherchés.

1. Quels objectifs pour l'@gora Antigaspi Solidaire ?

Il s'agit en particulier de développer un outil pour :

- optimiser la mise à disposition des informations sur les dispositifs de soutien existants, les appels à projets, etc ;
- permettre les partages d'expériences entre acteurs : résultats des « opérations témoins » et de toute autre démarche ;
- faciliter les relations entre acteurs souhaitant « s'inspirer » les uns des autres en tenant compte des spécificités locales ;
- améliorer la visibilité de l'ensemble de la stratégie, des acteurs (un annuaire serait très utile) et actions menées ainsi que de leurs résultats ;
- faciliter, le cas échéant, la mise en œuvre d'appel à projets dans un souci de simplification administrative.

2. Quelles fonctionnalités ?

Plusieurs fonctions complémentaires sont à assurer :

- Centre de ressources avec :
 - un socle d'informations de base : dispositions législatives et textes d'application, autres dispositifs de politique publique, outils techniques et financiers, résultats de projets de

recherche, d'expérimentation ou de tout autre programme ayant bénéficié de crédits publics (éventuellement par des liens informatiques), etc. ;

- un répertoire des acteurs (suivant des termes de référence à définir) ;
- des retours d'expériences ;

- Centre de partage avec :
 - un forum de dialogue entre acteurs ;
 - un espace pour les questions ou propositions ;

- Centre d'optimisation administrative, le cas échéant :
 - échanges d'informations internes suite aux appels à projets ;
 - remontées des résultats et analyse d'impact.

Véritable centre de ressources, de partage et d'optimisation administrative, cette plateforme digitale permettrait de disposer d'un outil performant de communication tant au plan interne à l'administration publique, vu la grande diversité des intervenants, qu'au plan externe avec les acteurs professionnels et caritatifs ainsi qu'avec le grand public.

Cette plateforme pourrait permettre en particulier d'assurer des interactions avec d'autres plateformes UE et FAO.

3. Quelles modalités de mise en place ?

D'intérêt commun à l'ensemble des acteurs, ce projet est à concevoir et mettre en place sur un mode participatif avec :

- l'adhésion aux objectifs et principes directeurs dans le cadre d'un comité de pilotage général de la politique concernant le développement de l'alimentation locale et solidaire ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la structuration de l'outil en concertation avec un petit groupe de praticiens intéressés par la plateforme en qualité d'acteurs de terrain ou gestionnaires de politique publique et un prestataire informatique (ex start-up d'ETALAB) ;
- la définition de termes de référence et la désignation de référents pour la fourniture de données actualisées et l'animation.

Cet outil innovant donnerait plus de visibilité à l'action de chacun. Il paraît absolument indispensable pour atteindre les objectifs ambitieux de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires.

CAHIER 9 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ITALIE

1. LA STRATEGIE NATIONALE EST PORTEE PAR PLUSIEURS MINISTERES	176
1.1. LE SYSTEME ITALIEN DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DE REORIENTATION DES INVENDUS CONSOMMABLES S'APPUIE SUR PLUSIEURS INSTRUMENTS.....	176
1.2. PLUSIEURS MINISTERES COOPERENT EN RELATION AVEC LES PARTIES PRENANTES.....	176
1.3. L'UNIVERSITE DE BOLOGNE APPUIE SUBSTANTIELLEMENT LES POUVOIRS PUBLICS	177
2. LES DISPOSITIONS LEGISLATIVES SONT ESSENTIELLES DANS LE SYSTEME MIS EN PLACE.....	178
2.1. LA LOI 166-2016 D'AOUT 2016 (LOI GADDA) PROMeut LE DON DE PRODUITS ALIMENTAIRES ET PHARMACEUTIQUES A DES FINS DE SOLIDARITE ET DE REDUCTION DU GASPILLAGE	178
2.2. LA LOI DE 2016 A EGALEMENT INTRODUIT D'AUTRES DISPOSITIONS	178
3. UN OBSERVATOIRE NATIONAL A ETE MIS EN PLACE, DES TRAVAUX DE RECHERCHE PERMETTENT DE L'ENRICHIR.....	179
3.1. LE PREMIER RAPPORT EST PARU EN 2019	179
3.2. DANS LE CADRE DU PROJET DE RECHERCHE REDUCE, DES ANALYSES ONT ETE MENEES AU STADE DU COMMERCE ET DE LA CONSOMMATION	179
3.3. D'AUTRES CHIFFRES CIRCULENT, UNE ETUDE SPECIFIQUE EST PREVUE.....	180
4. LES ACTIONS D'INFORMATION, EDUCATION ET COMMUNICATION SONT DEVELOPPEES	180
5. D'AUTRES INITIATIVES ONT ETE PRISES DANS UN CADRE PROFESSIONNEL OU ASSOCIATIF.....	181
5.1. LA COLDIRETTI EST TRES ACTIVE	181
5.2. ASSOCIATIONS ET PROFESSIONNELS INTERAGISSENT.....	182
CONCLUSION.....	183

Outre des actions en lien avec la lutte contre la précarité alimentaire, le processus a été marqué en Italie par de multiples initiatives « terrain », en particulier celles portées par l'Université de Bologne telles que le « Last Minute Market » lancé en 2010.

Plusieurs Ministères coopèrent pour la mise en œuvre de la stratégie nationale au sein de laquelle des dispositions législatives sont articulées avec des actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'encouragement à l'innovation mises en œuvre depuis plusieurs années.

En 2014, la première Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire a été organisée. En 2020, elle a eu lieu le 5 février. Lancé en 2015, en relation avec l'exposition universelle, le Pacte de Milan encourage les municipalités du monde à lutter contre le gaspillage alimentaire.

1. LA STRATEGIE NATIONALE EST PORTEE PAR PLUSIEURS MINISTERES

1.1. Le système italien de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réorientation des invendus consommables s'appuie sur plusieurs instruments

- un cadre législatif qui fixe les principes de la politique, facilite le don et oriente l'action ;
- un processus de concertation ;
- un fonds national pour l'achat de nourriture pour les personnes démunies ;
- un fonds national pour la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- l'observatoire national ;
- la communication vers le grand public et les acteurs professionnels.

Les objectifs sont ceux des Nations Unies (ODD 12.3).

1.2. Plusieurs Ministères coopèrent en relation avec les parties prenantes

En octobre 2013, la lutte contre le gaspillage alimentaire a été intégrée dans le programme national de lutte contre les déchets par le **Ministère de l'environnement, du territoire et de la mer (MELS)**. Les régions ont été appelées à reprendre les dispositions dans le cadre des plans régionaux

Puis, ce Ministère a accepté que des réflexions soient menées en vue d'adopter un plan national de prévention du gaspillage alimentaire (PINPAS) avec la mobilisation des principales parties prenantes de la chaîne alimentaire. Ce processus a conduit à l'adoption de la loi de 2016 (cf. ci-après) et a accru l'attention des médias et du grand public sur la question du gaspillage alimentaire.

Sur la base de l'expérience acquise avec les premiers groupes de travail réunis en 2012, le **Ministère de la politique agricole, alimentaire et forestière (MIPAAF)** a la responsabilité de gérer la **Commission de concertation** rassemblant l'ensemble des parties prenantes de la chaîne alimentaire, les institutions publiques compétentes (cinq Ministères, les Régions et l'Association nationale des villes italiennes ANCI) et les organisations caritatives. Il a également la charge de **l'observatoire national**, géré par son centre de recherche (en interne : le CREA) et d'encourager l'innovation (via la gestion du fonds dédié).

Les deux Ministères coopèrent. Le Ministère de l'environnement soutient financièrement l'observatoire relevant de la responsabilité du Ministère de l'agriculture. **Les deux Ministères mènent des actions de sensibilisation, information et éducation sur le gaspillage alimentaire.**

De plus, le **Ministère de la santé** a produit des lignes directrices pour les gestionnaires de cantines scolaires, d'établissements de santé et à caractère social, de restaurants d'entreprise ou association en vue de prévenir et réduire le gaspillage alimentaire. Elles ont été approuvées lors de la Conférence État-Régions du 19 avril 2018.

1.3. L'Université de Bologne appuie substantiellement les Pouvoirs publics

Cette université est très active sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire. Après « Last Minute Market » en 2010, **elle a lancé le réseau Zéro déchet** afin de donner plus d'envergure aux initiatives de terrain et de mettre en avant les meilleures pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau local et promouvoir les initiatives au niveau national et européen, maintenant mis en ligne : **Sprecozero.net**.

Cette initiative s'est traduite par la création d'un réseau national des entités territoriales qui s'engagent à lutter contre les déchets. Ainsi, de nombreuses municipalités se sont engagées à lutter localement contre les déchets et à mettre en place des politiques appropriées. L'association est un forum de maires et se finance essentiellement à travers les frais d'inscription des villes (100-200 € par an environ, en fonction de la taille de la commune). Pour l'instant, elle ne finance pas de projets. Le soutien du Ministère de l'environnement semble surtout moral et politique.

Sprecozero met à la disposition des administrateurs locaux des outils, souvent issus des politiques nationales, adaptables à leur échelle. Un guide interactif a également été mis à disposition des particuliers, le Waste Notes, afin de partager certaines bonnes pratiques.

De plus, l'Université de Bologne a réalisé, en coopération avec trois partenaires (Universités de Tuscia et Udine ainsi que la Polytechnique de Milan) et une autorité publique chargée des questions de nutrition et d'hygiène (service de santé publique de Vérone), **un programme biennal de recherche : REDUCE (Recherche, Éducation et Communication)**.

Lancé en 2015 et financé par le Ministère en charge de l'environnement dans le cadre du programme national de prévention des déchets, ce projet mené en 2016-2018 avait pour objectifs :

- d'améliorer les connaissances sur les volumes et les causes des pertes et gaspillage alimentaires, spécialement en distribution, restauration collective et par les ménages, avec mise au point d'une méthodologie d'évaluation ;
- d'analyser la composition du gaspillage alimentaire dans les unités de traitement des déchets ;
- d'estimer l'impact environnemental sur la base de la méthodologie d'analyse du cycle de vie ;
- de promouvoir la prise en compte des critères de prévention du gaspillage alimentaire dans le cadre des plans régionaux de prévention des déchets ainsi que dans la commande publique pour la restauration collective ;
- de préparer un manuel de bonnes pratiques sanitaires pour les dons alimentaires ;
- d'élever la conscience des consommateurs sur le sujet du gaspillage alimentaire ;
- d'accroître les connaissances des enfants sur le gaspillage alimentaire en créant un kit pédagogique ;
- de promouvoir les échanges de bonnes pratiques sur la prévention du gaspillage.

Les résultats de ce programme de recherche présenté ci-après ont enrichi l'observatoire et les programmes de communication.

2. LES DISPOSITIONS LEGISLATIVES SONT ESSENTIELLES DANS LE SYSTEME MIS EN PLACE

2.1. La loi 166-2016 d'août 2016 (loi GADDA) promeut le don de produits alimentaires et pharmaceutiques à des fins de solidarité et de réduction du gaspillage

Il est précisé que les dons d'excédents alimentaires doivent être favorisés (par la simplification et l'harmonisation des procédures existantes) afin de limiter les impacts négatifs sur l'environnement et les ressources naturelles.

L'aide alimentaire, qui permet d'utiliser des denrées qui seraient autrement perdues, est facilitée depuis la loi de **2003** sur les dons alimentaires, **loi dite du « bon Samaritain »**. Cette loi responsabilise les organisations caritatives sur l'acheminement des aliments, leur stockage et leur bonne conservation. « L'Italie a été le seul pays européen à introduire la loi du Bon samaritain qui protège les donateurs de produits alimentaires des risques juridiques ».

De plus, la loi 147-2013 établit une différence entre les particuliers et les opérateurs du secteur alimentaire en mettant l'accent sur la nécessité de garantir la qualité du don avec des manuels de bonnes pratiques soutenus par le Ministère de la santé.

Et la loi du 16 juin 2015 encourage l'innovation sociale pour la récupération de produits.

2.2. La loi de 2016 a également introduit d'autres dispositions

La loi prévoit en particulier que :

- des actions d'**information** soient menées pour sensibiliser les citoyens, consommateurs et enfants. Des temps d'antenne à la radio ou à la télévision du service public doivent être consacrés à la diffusion de programmes d'information et de sensibilisation à l'aide alimentaire ;
- le « **doggy bag** » soit lancé sur une base expérimentale avec des restaurants volontaires en 2016, puis généralisé. À cette fin, un accord a été signé en 2017 entre le MELS et l'association des villes ;
- la **création d'un fonds national de lutte contre le gaspillage alimentaire** dont la gestion, par appel d'offres, a été confiée au Ministère en charge de l'agriculture. Pendant quatre ans, celui-ci soutient des projets innovants pour la récupération des invendus, des nouveaux matériels d'emballage, des nouvelles méthodes de conservation ou des nouveaux usages des surplus. Le fonds finance également l'observatoire et pourrait financer d'autres actions conformément à la loi 166/2016.

De 2016 à 2018, les fonds alloués sont passés de 500 000 euros à 700 000 euros puis 800 000 euros. En 3 ans, plus de 500 candidatures ont été déposées, 40 projets lauréats ont été sélectionnés. Parmi les projets lauréats, à titre d'exemple, l'Emmanuel Community Solidarity Emporium met à disposition des familles les plus fragiles, via une plateforme en ligne dédiée, des produits alimentaires issus de dons et de grande distribution, avec une carte spéciale pour les « achats gratuits ».

De plus, la loi donne aux **municipalités** la **possibilité de réduire le taux de la taxe sur les déchets** pour les entreprises commerciales, industrielles, professionnelles et productives si elles donnent de la nourriture pour les pauvres ou pour l'alimentation animale (article 17).

3. UN OBSERVATOIRE NATIONAL A ETE MIS EN PLACE, DES TRAVAUX DE RECHERCHE PERMETTENT DE L'ENRICHIR

3.1. Le premier rapport est paru en 2019

Il présente une revue de littérature sur le sujet, quelques résultats d'études menées en Italie en particulier par GFK au domicile des ménages ainsi que des fiches sur les implications d'acteurs clé.

Le volume des pertes et gaspillage alimentaire a été estimé à 12,3 millions de tonnes en 2018.

Plusieurs approches sont retenues pour le système de mesure avec :

- un chiffrage à partir de l'analyse des déchets sur la base d'enquêtes obligatoires auprès des centres de traitement ;
- des études spécifiques pour compléter les analyses (voire suppléer face à un manque d'informations).

Dans le cadre de ce rapport 2019 de l'observatoire national, les résultats d'une étude réalisée par l'institut GFK sur les pertes à domicile vont dans le même sens que ceux obtenus dans le cadre du projet REDUCE, avec quelques différences toutefois.

En 2020, le secteur primaire a été étudié avec un focus sur les organisations de producteurs de fruits, secteur particulièrement sensible aux crises de marché et aux aléas climatiques. Il en est ressorti qu'un haut niveau d'organisation apporte des garanties, qu'un soutien financier dans le cadre de la PAC est important ainsi que l'établissement de bonnes relations avec les organisations caritatives et l'information de tous les agriculteurs. Il est prévu de poursuivre les analyses s'agissant des circuits courts dont l'impact est pressenti positif, l'ambition étant de l'objectiver.

3.2. Dans le cadre du projet de recherche REDUCE, des analyses ont été menées au stade du commerce et de la consommation⁵⁶²

De ce projet réalisé en 2016-2018, il ressort qu' :

- au stade de la distribution, le gaspillage est avant tout constitué de fruits et légumes (34 %), de pain (19 %) et de produits laitiers (1 %). On estime que 35 % du volume total de gaspillage alimentaire est consommable et peut être donné ;
- en restauration scolaire, en moyenne pour les 73 écoles étudiées, le gaspillage s'élève à 120 gr par jour et par enfant, soit environ 230 euros par enfant et par an ;
- à la maison, pour la première fois, un échantillon de 388 familles a été constitué. Elles ont décompté elles-mêmes leur gaspillage alimentaire sur la base de carnets alimentaires quotidiens. Il en est ressorti qu'en moyenne le volume perdu est de 530 gr par personne et par semaine, soit 27,5 kg par personne et par an, dont 60 % sont évitables. Le gaspillage concerne surtout les légumes (25 %), le lait (17 %) et les fruits (16 %) devant le pain (12 %). Des analyses des biais cognitifs et des causes du gaspillage alimentaire à la maison ont été réalisées. La première raison du gaspillage est l'expiration des dates (DLC ou DDM) devant des questions de goût personnel.

Une nouvelle étude sur les comportements des consommateurs et leurs déterminants a été, en principe, lancée en septembre, les résultats sont prévus en mars 2021.

⁵⁶² <http://www.sprecozero.it/i-partner-del-progetto-reduce/>

3.3. D'autres chiffres circulent, une étude spécifique est prévue

En particulier, sur la base du dernier rapport waste watcher (publié le 5 février 2020), le volume du gaspillage alimentaire à la maison serait de près de 37 kg par personne et par an. L'enquête sur la perception et l'évolution du gaspillage alimentaire menée par Spreco Zero-Last Minute Market fait apparaître, sur une base déclarative, une évolution positive des comportements amenant les auteurs à considérer que la tendance est à la baisse. Le coût du gaspillage alimentaire moyen est estimé à 4,9 € par ménage, soit un total d'environ 6,5 milliards d'euros par an. Le coût pour l'ensemble de la chaîne alimentaire est estimé à environ 10 milliards d'euros. Au vu du rapport 2019, une baisse de 25 % a été enregistrée en un an, ce qui nécessite une analyse approfondie.

La réalisation d'une étude spécifique est prévue pour répondre aux obligations européennes fixées par la décision déléguée du 3 mai 2019. Sur un plan général, il est surtout indiqué qu'il y a un manque d'études et qu'au stade de la production il est essentiel d'avoir une approche par secteurs de produits vu leurs spécificités. L'article publié récemment en 2021 par Maria Luisa Scalvedi et Laura Rossi du CREA apporte une analyse synthétique des travaux de mesure réalisés jusqu'à présent en Italie sur le gaspillage alimentaire dans les foyers afin d'en tirer des enseignements pour l'avenir⁵⁶³.

4. LES ACTIONS D'INFORMATION, EDUCATION ET COMMUNICATION SONT DEVELOPPEES

Comme prévu par la loi de 2016 susmentionnée, de multiples actions d'information et communication tournées vers les consommateurs ont été mises en œuvre avec :

- des campagnes nationales portées par les Ministères en charge de l'agriculture, du travail et des politiques sociales, de la santé, de l'environnement et de l'éducation pour encourager la réduction du gaspillage alimentaire et la réutilisation des surplus ;
- des messages à la radio et à la télévision du service public de promotion des comportements et mesures ayant pour objectif la réduction du gaspillage alimentaire ;
- des initiatives multiples sur la promotion du don et de la réutilisation des surplus avec la diffusion d'outils proposés par la commission de coordination.

Chaque année, le Ministère de l'agriculture lancent des journées de communication et prend des initiatives de sensibilisation dans les écoles en s'appuyant sur l'expertise du CREA, son centre d'expertise sur l'alimentation et la nutrition. Le Ministère de l'environnement s'est engagé en soutenant le projet REDUCE et la campagne sprecozero ainsi qu'en signant un accord avec l'Association des villes italiennes (ANCI) pour que celles-ci assurent la promotion du site web mettant du matériel à disposition des enseignants. Le projet REDUCE vise aussi à promouvoir un changement culturel profond parmi les consommateurs finaux et en particulier chez les jeunes, en leur enseignant dès les premières années de l'école à redonner de la valeur à la nourriture et à sensibiliser le public au problème du gaspillage alimentaire et à la nécessité de le prévenir et de le réduire. À cette fin, une trousse d'éducation et de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire a été mise en place pour les élèves du primaire et implique également leurs familles. Proposé sous forme ludique, le kit comprend également une dimension manuelle, sensorielle et relationnelle. Il a été développé de sorte qu'il puisse être facilement intégré dans la programmation éducative pour l'école primaire⁵⁶⁴.

⁵⁶³ <https://www.mdpi.com/journal/sustainability>

⁵⁶⁴ Pour plus d'informations et de soutien sur l'utilisation du kit, écrire à kiteducativo.seizero@gmail.com
CGAAER n°19078

La campagne Sprecozero⁵⁶⁵, initiée par l'Université de Bologne, continue chaque année avec le soutien du Ministère en charge de l'environnement afin de sensibiliser le grand public (avec diffusion de messages et courtes vidéos par la radio ou la télévision ainsi que par les réseaux sociaux). Dans le cadre de cette campagne, un concours « Premio vivere a spreco zero » (dont la 8^{ème} édition est en 2020) a pour objet de distinguer les meilleures initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire selon onze critères, les plus importants étant la reproductibilité et la mesurabilité des résultats.

Un accord a été conclu par le Ministère en charge de l'environnement et l'Université de Bologne, « SEIZERO », pour accroître les connaissances sur le gaspillage alimentaire, ses raisons et mesure en portant une attention particulière à la transformation et première commercialisation d'une part, continuer à sensibiliser avec la diffusion du kit créé dans le cadre du projet REDUCE pour les écoles primaires d'autre part. Toutes ces actions donnent une forte visibilité à l'Université de Bologne via son département des sciences et technologies agroalimentaires, en particulier au professeur Andréa Segrè⁵⁶⁶ qui a, par exemple, été invité à participer à la webconférence organisée par le bureau de la FAO à Bruxelles le 29 septembre 2020 dans le cadre de la première Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillage de nourriture.

Récemment, dans le cadre de la refonte de son site, le Ministère en charge de l'agriculture, a mis en première page trois messages⁵⁶⁷ :



« Chaque année, 550 000 tonnes de produits non vendus sont données aux personnes en difficulté. Avec le plan Sprecozero, nous avons facilité les dons des entreprises. Nous avons adopté une loi avec des dispositions uniques en Europe ».

5. D'AUTRES INITIATIVES ONT ÉTÉ PRISES DANS UN CADRE PROFESSIONNEL OU ASSOCIATIF

5.1. La Coldiretti est très active

Principal syndicat agricole, la Coldiretti est engagée depuis longtemps dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et la lutte contre la précarité alimentaire avec de nombreuses actions de terrain. Le syndicat a développé des relations fortes avec les associations telles que les banques alimentaires.

⁵⁶⁵ <http://www.sprecozero.it>

⁵⁶⁶ Professeur de Politique agricole internationale et comparée et directeur du Département des sciences et technologies agroalimentaires à l'Université de Bologne, fondateur de Last Minute Market et Spreco Zero

⁵⁶⁷ [https://www.politichagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/CGAAER n°19078](https://www.politichagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/CGAAER_n°19078)

Par exemple, durant la crise de la Covid-19, les producteurs ont organisé des livraisons de produits alimentaires à domicile, bruts ou prêts à manger préparés par les fermes en agritourisme. La Coldiretti s'est engagée pour la fabrication d'alcools, à partir de vin, qui fut ensuite épandu pour désinfection dans des rues ou squares des villes par les agriculteurs avec leurs tracteurs. Cette action a été présentée dans le cadre de la plateforme européenne de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire lors du webinaire du 15 juin 2020 suite à un appel à participation adressé à tous les membres de la plateforme.

Le syndicat réalise régulièrement des enquêtes, faisant ressortir par exemple qu'1 Italien sur 3 utilise le doggy bag⁵⁶⁸ ou que plus d'1 Italien sur 2 déclare avoir réduit ou éliminé le gaspillage alimentaire en 2020 en adoptant différentes stratégies : consommation de restes, attention accrue à la date de péremption, réduction des quantités achetées, don à une association de produits alimentaires non consommés. Cependant, le gaspillage alimentaire dans les foyers italiens s'élève toujours à environ 36 kg par an et par habitant et augmente pendant l'été⁵⁶⁹.

5.2. Associations et professionnels interagissent

À tous les stades de la chaîne alimentaire, des initiatives sont prises, par exemple avec :

- des chefs cuisiniers (tel que Davide Scabin) qui participent au réseau Repopp avec notamment des soupes préparées à partir des déchets des marchés de fruits et légumes puis distribuées gratuitement ;
- le réseau Nok qui récupère des légumes dans les champs ;
- « Good End » qui relie des magasins et associations pour soutenir des personnes dans le besoin ;
- « Foodbuster » qui récupère des aliments à la fin des mariages et autres événements festifs pour les distribuer aux cantines sociales.

Action Aid a lancé la campagne : **Io mangio tutto. No al cibo nella spazzatura!**, pour sensibiliser les enfants des écoles primaires en abordant la question de la faim dans le monde, reliée au thème du gaspillage alimentaire afin d'encourager et de promouvoir certaines bonnes pratiques. Un guide gratuit est mis à disposition des enseignants, il comprend différents modules et ateliers pour découvrir les bons gestes à adopter pour moins gaspiller.

Too Good To Go a lancé en 2020 la campagne #IlCiboNonSiButta pour amplifier la diffusion des meilleures pratiques via les réseaux sociaux. Des personnalités influenceuses y participent.

Enfin, une initiative particulière a essaimé dans plusieurs pays illustrant l'intérêt des démarches fondées sur l'esprit de coopération et de synergie⁵⁷⁰. Il s'agit d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire porté par Costa croisière. La coopération avec le réseau des banques alimentaires en Italie a permis de surmonter des obstacles techniques et de nouer aisément des contacts dans d'autres pays. Avant l'arrêt provoqué par la crise sanitaire, le projet était mis en place dans huit ports en Italie, à Marseille, à Barcelone, en Martinique et Guadeloupe.

⁵⁶⁸ <https://www.coldiretti.it/ambiente-e-sviluppo-sostenibile/giornata-spreco-doggy-bag-per-1-italiano-su-3>

⁵⁶⁹ Selon la récente enquête Coldiretti / Ixè, publiée à l'occasion de la première Journée internationale de sensibilisation au gaspillage et aux pertes alimentaires,

⁵⁷⁰ Initiative suspendue par l'épidémie
CGAAER n°19078

CONCLUSION

L'Italie a engagé des actions fortes en vue de réduire le gaspillage alimentaire en lien avec la lutte contre la précarité alimentaire et l'intégration sociale en s'appuyant sur des dispositions législatives et des engagements volontaires. La priorité est de réduire le gaspillage alimentaire à la source, puis de récupérer les invendus pour les donner aux personnes démunies. Les actions sont nombreuses et ont une bonne visibilité.

Mais, il est difficile d'en estimer la portée globale vu le manque d'indicateurs de mesure en dépit de travaux de recherche et enquêtes dont certains résultats sont intéressants. Les pouvoirs publics vont engager de nouveaux travaux pour communiquer des données répondant au cadre européen créé par la décision déléguée du 3 mai 2019.

CAHIER 10 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUX PAYS-BAS

1. UNE MISE A L'AGENDA GOUVERNEMENTAL A PARTIR DE 2009.....	185
2. LA DEFINITION ET LE SYSTEME DE MESURES ONT EVOLUE.....	185
2.1. PREMIERES ESTIMATIONS EN 2009-2010	185
2.2. UNE BASE DE REFERENCE POUR 2015	185
2.3. UN PROCESSUS D'AMELIORATION DE LA MESURE FAISANT APPARAITRE UNE BAISS SUBSTANTIELLE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA MAISON	186
3. EN MARS 2018, LANCEMENT D'UN VASTE PLAN PAR LA MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA NATURE ET DE LA QUALITE DES ALIMENTS (LNV).....	187
3.1. UN OBJECTIF NATIONAL DE REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR HABITANT DE 50 % D'ICI 2030 PAR RAPPORT A 2015	187
3.2. CREATION D'UNE FONDATION DEDIEE A LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	188
3.3. OUTRE L'OBSERVATOIRE, LES GRANDS AXES D' ACTIONS SE RAPPORTENT A LA RECHERCHE- INNOVATION ET A L'INFORMATION DU PUBLIC	188
3.3.1. <i>Recherche et innovation</i>	189
3.3.2. <i>Communication, information et éducation</i>	189
4. DES BESOINS D'EVOLUTIONS REGLEMENTAIRES ONT ETE IDENTIFIEES.....	191
5. DES RESULTATS SONT OBTENUS, D'AUTRES ESCOMPTES RAPIDEMENT.....	192
CONCLUSION.....	193

1. UNE MISE A L'AGENDA GOUVERNEMENTAL A PARTIR DE 2009

Éparses et décentralisées, les premières initiatives citoyennes étaient parfois structurées au sein de collectifs tels que le réseau Food Circle ou « Stop Food Waste in Amsterdam ».

Au fil des années, la mobilisation des Pouvoirs publics et parties prenantes a pris de l'ampleur avec en :

- 2009 : fixation d'un objectif de réduction de 20 % par le Gouvernement ;
- 2012 : adoption de la première stratégie et d'un accord volontaire ;
- 2013 : création de l'alliance néerlandaise pour l'alimentation durable (rassemblant les organisations des différents stades de la chaîne alimentaire avant la consommation) avec une forte implication sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, en coopération avec les Pouvoirs publics qui ont, par exemple, encouragé la coopération des acteurs de cette chaîne avec l'association néerlandaise des banques alimentaires ;
- 2014-2015 : lancement du programme européen REFRESH piloté par WUR ;
- 2017 : création de la Task force pour l'économie circulaire dans l'alimentation rassemblant des entreprises de l'ensemble de la chaîne alimentaire, la recherche, les Pouvoirs publics et les ONG. En s'appuyant sur l'expérience des entreprises en avance dans la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires, l'objectif est de stimuler les autres entreprises ;
- 2018 : adoption d'un nouveau plan présenté par la Task force et création de la fondation « Ensemble contre le gaspillage alimentaire » pour mettre en œuvre le programme d'actions.

Dans plusieurs documents politiques, le Gouvernement néerlandais a réaffirmé son engagement à atteindre les objectifs de développement durable adoptés dans le cadre des Nations Unies. La lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires est une priorité aux Pays-Bas. Elle est notamment intégrée dans l'accord sur le climat.

Le Parlement est régulièrement tenu informé des progrès réalisés.

2. LA DEFINITION ET LE SYSTEME DE MESURES ONT EVOLUE

2.1. Premières estimations en 2009-2010

Les premières estimations en 2009-2010 ont abouti à un résultat très élevé en raison d'une définition sensiblement différente de celle qui a été ensuite retenue au plan européen et mondial.

Avec 511 kg en moyenne par an et par habitant d'aliments perdus pour la consommation humaine, le résultat du premier rapport d'estimation de l'ensemble des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne en 2010 situait les Pays-Bas au premier rang des pays « gaspilleurs » dans l'Union européenne. Ce chiffre et le classement ont été régulièrement cités alors qu'il n'existait pas d'approche harmonisée des définitions et du champ d'application.

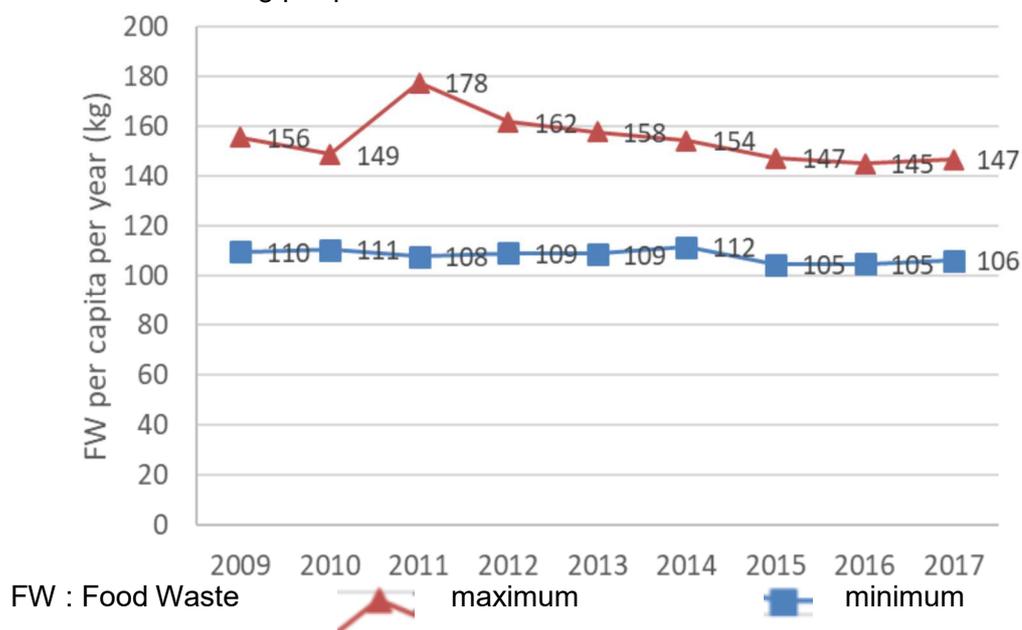
Or, le total de 9,6 millions de tonnes de pertes et gaspillages alimentaires estimé à l'époque, comprenait 6,5 millions de tonnes de sous-produits qui, selon les définitions actuelles de l'UE et de la FAO, ne devraient pas être considérés comme des déchets alimentaires. De plus, un certain nombre de résidus de cultures étaient également inclus dans ces 511 kg alors qu'ils n'étaient pas destinés à l'alimentation humaine.

2.2. Une base de référence pour 2015

Les pertes et le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire équivalent au total de 105 à 147 kg

par habitant et par an.

Ces estimations ont été réalisées en lien avec les résultats du programme de recherche FUSIONS, à quelques ajustements près. L'examen de la série d'estimations des pertes et du gaspillage alimentaires depuis 2009 fait apparaître une très légère orientation à la baisse avec un pic du maximum en 2011 à 178 kg par personne.



Source : Dutch Monitor Voedselverspilling (MVV)⁵⁷¹

Cette série de chiffres établie dans le cadre de l'observatoire développé aux Pays-Bas sur le gaspillage alimentaire par Wageningen University and Research (WUR) a été présentée le 26 juin 2020 lors de la réunion de la plateforme européenne sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire portant sur les questions de mesure.

Les quantités totales sont estimées de 1,8 à 2,5 millions de tonnes par an.

2.3. Un processus d'amélioration de la mesure faisant apparaître une baisse substantielle du gaspillage alimentaire à la maison

Dans le cadre du processus d'amélioration de la mesure, des travaux complémentaires ont porté sur le gaspillage alimentaire aux stades de la distribution et de la consommation.

S'agissant des **supermarchés** (pesant 84 % du marché alimentaire), le gaspillage alimentaire représente 1,7 % du total vendu d'après l'étude réalisée en 2018, considérée comme une référence de base.

Les 2/3 du gaspillage ont lieu dans deux secteurs de produits avec une prééminence du secteur de la pomme de terre, fruits et légumes (34,5 %), juste devant le pain et les pâtisseries (31,5 %), puis les œufs, produits laitiers et traiteurs (13,3 %), viande fraîche et poissons (7,5 %) et les autres produits frais en libre-service (13,2 %).

Côté **consommation**, de 48 kg en 2010, le gaspillage moyen par habitant **à la maison** et par an est passé à 41,2 kg en 2016 puis 34,3 kg en 2019, soit **une baisse très significative**. Les quantités de liquides jetés dans le réseau d'évacuation des eaux usées ont également baissé.

⁵⁷¹ <https://weblog.wur.eu/openscience/data-food-loss-waste/>
CGAAER n° 19078

Les analyses des déchets ménagers ont montré il y a quelques années qu'une part relativement importante des déchets (environ 25 %) était constituée de résidus dans les emballages ouverts. Ces résultats ont amené des entreprises à réduire les portions en s'appuyant sur des nudges.

S'agissant du secteur très diversifié de la **restauration hors foyer**, des priorités d'investigation ont été établies. Dans les hôpitaux et les prisons, des mesures ont été récemment réalisées dans les cuisines et sur la base des retours plateaux. Pour les hôtels et restaurants, on s'appuie sur un événement l'« **Horeca Food Waste Challenge** » lancé au cours du **dernier trimestre 2019**. Wastewatchers est un partenaire opérationnel en collaboration avec des étudiants de l'école hôtelière de La Haye pour prendre les mesures. Une centaine de restaurateurs, accompagnés d'experts, ont participé. Il en est résulté une baisse du **gaspillage alimentaire de 21 %**. D'autres événements du même genre sont planifiés pour la restauration événementielle ainsi que des mesures dans les sociétés de restauration.

De multiples outils et sources sont utilisés de manière différenciée suivant les stades de la chaîne alimentaire. Des enquêtes, pesées ou analyses des déchets collectés sont réalisées pour quantifier le gaspillage alimentaire des ménages. Pour le stade de la production primaire ainsi que le commerce et la distribution de fruits et légumes, des questionnaires sont utilisés.

La méthodologie appliquée aux Pays-Bas jusqu'à présent diffère sur certains points de la méthodologie européenne, en particulier pour ce qui concerne la différenciation de certains stades de la filière alimentaire.

3. EN MARS 2018, LANCEMENT D'UN VASTE PLAN PAR LA MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE LA NATURE ET DE LA QUALITE DES ALIMENTS (LNV)

3.1. Un objectif national de réduction du gaspillage alimentaire par habitant de 50 % d'ici 2030 par rapport à 2015

La feuille de route établie, après concertations dans le cadre de la Fondation présentée ci-après, fait état des ambitions suivantes de réduction aux différents stades de la chaîne alimentaire :

Consommation à la maison :	-200 à 300 000 tonnes
Consommation hors foyer :	-200 à 225 000 tonnes
Commerce de détail :	-100 à 150 000 tonnes
Autres utilisations :	-150 à 250 000 tonnes
Pertes post-récolte :	-100 à 300 000 tonnes

À cela s'ajoute l'ambition d'accroître les dons alimentaires de 5 à 10 000 tonnes par les entreprises. Au total, l'objectif est donc une réduction de l'ordre d'un million de tonnes.

3.2. Création d'une fondation dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le plan adopté en 2018 est spécialement marqué par la création d'une task force ayant le statut de fondation : « Tous ensemble contre le gaspillage alimentaire »⁵⁷²

Afin que « les Pays-Bas soient un des premiers pays du monde à atteindre l'objectif de réduction de moitié du gaspillage alimentaire d'ici 2030/2015 », la fondation a pour **missions** de :

- réaliser l'observatoire pour mesurer l'impact des actions individuelles et collectives ;
- développer des synergies public-privé et amplifier la capacité d'actions et d'innovation de chaque membre de la task force ;
- joindre l'ensemble des forces pour amener des changements durables des comportements des consommateurs par des campagnes d'information et l'animation d'ateliers ;
- identifier et promouvoir les éventuels changements législatifs et outils nécessaires pour créer une économie circulaire.

Les **membres fondateurs** de cette fondation (STV) sont :

- le Ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments (LNV) ;
- Wageningen University & Research (WUR) ;
- Rabobank ;
- Fondation 360 ;
- la province du Nord Brabant ;
- Meierijstad ;
- FoodTechBrainport.

De nombreuses parties prenantes ont adhéré à la fondation qui compte actuellement au total une centaine de partenaires avec notamment des entreprises telles qu'Ahold, Albert Heijn, Lidl, Mc Donald's, ABN Amro, Google, Unilever Food Solutions, Royal Cosun, Jumbo, Wastewatchers, zero Wasteless, Too Good To Go, etc.

La fondation a été dotée d'un **budget** initial de 7 millions d'euros par le LNV pour une période de quatre ans. Avec les contributions des membres privés, le budget dépasse maintenant 20 millions d'euros.

Les parties prenantes privées de la STV paient une **redevance annuelle** :

- 10 000 euros pour une entreprise ;
- 2 500 euros pour une PME ;
- 500 euros pour une start-up.

De plus, dans le cadre des projets, les entreprises apportent une contribution en espèces et en nature. Attirer des fonds supplémentaires dans les années à venir est un objectif.

3.3. Outre l'observatoire, les grands axes d'actions se rapportent à la recherche-innovation et à l'information du public

Ces actions sont mises en œuvre de manière interdépendante en vue d'en amplifier l'impact, le site de Wageningen University and Research donne une forte visibilité aux actions menées et au référent Toine Timmermans⁵⁷³.

⁵⁷² www.samentegenvoedselverspilling.nl

⁵⁷³ <https://www.wur.nl/en/Research-Results/Research-Institutes/food-biobased-research/Research-in-the-spotlight/Reducing-food-waste.htm>

3.3.1. Recherche et innovation

De nombreux projets sur la technologie des capteurs (puces fraîcheur) sont encore au stade de la recherche et du développement. Ils sont développés par des universités et des instituts techniques en collaboration avec des entreprises de haute technologie.

Par exemple, le nouveau consortium OnePlanet (IMEC, Radboud, WUR) est fortement engagé dans le développement et la mise en œuvre d'applications innovantes de capteurs. Plusieurs start-up sont actives dans ce domaine (par exemple Orbisk - zero foodwaste, et Onethird - scanner NIR) et d'autres pour la mise en œuvre pratique (comme Keep-it en coopération avec HelloFresh). Mais, « dans la pratique, cela avance moins vite que souhaité d'autant plus qu'il y a des freins réglementaires ».

Pour faciliter l'innovation dans les entreprises, depuis 2019, un dispositif facilite l'accès à des solutions existantes ou, si celles-ci ne sont pas suffisantes, au recours à des conseillers de WUR pour trouver des solutions innovantes ou adaptées à la situation de l'entreprise. Dans ce cas, les entreprises peuvent recevoir une aide publique jusqu'à un maximum de 15 000 euros hors TVA dès lors qu'elles investissent autant.

Enfin, des investigations ont été menées pour mieux cerner :

- la liste des produits qu'il pourrait être pertinent d'exempter de l'obligation d'étiquetage de la date de durabilité minimale ;
- l'impact sur les comportements des consommateurs de cette date pour les produits ayant une longue durée de vie.

3.3.2. Communication, information et éducation

De multiples actions d'information du public sont menées afin de faire évoluer les habitudes alimentaires et de sensibiliser les professionnels.

Depuis 2019 et jusqu'à la fin 2021 au moins, une **campagne « Hoe #verspillingsvrij ben jij? »**⁵⁷⁴ est mise en œuvre sur une base positive et pédagogique encourageant l'évolution des comportements avec des outils ou pratiques simples tels que l'établissement de programmes hebdomadaires, le contrôle du garde-manger avant les achats et l'amélioration du stockage des aliments.

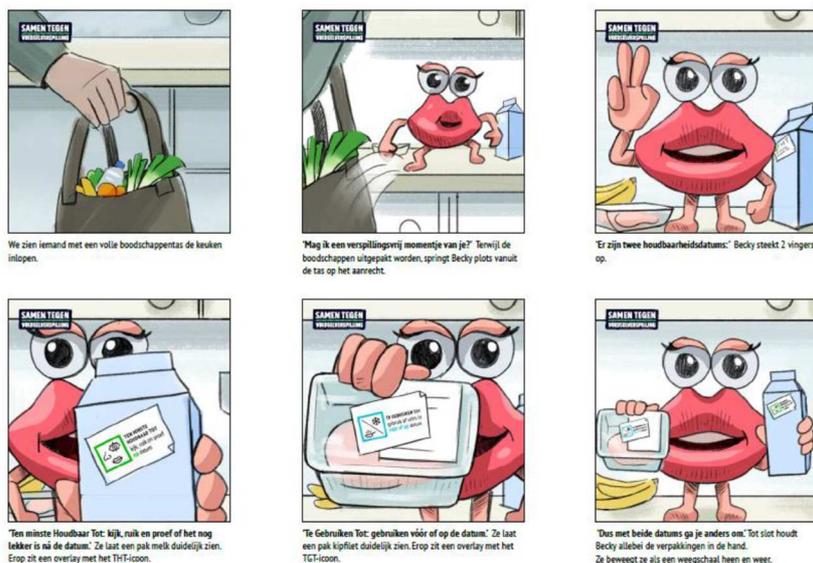
L'objectif est de toucher 5 millions de consommateurs et que 30 % des Néerlandais se sentent concernés et désirent réduire réellement leur gaspillage alimentaire en s'appuyant sur les pistes offertes par la campagne. La campagne est en priorité ciblée vers les familles avec de jeunes enfants où le gaspillage alimentaire est généralement le plus important. Les principes directeurs de la campagne (approche positive) et certains outils spécifiques ont fait l'objet de recherches scientifiques pour appréhender l'impact potentiel sur la réduction du gaspillage.

En 2020, à la mi-février, une campagne a été lancée par le Centre de l'alimentation pour inciter les consommateurs à congeler les denrées alimentaires pour mieux gérer leur stock.

À la mi-juin, en août et début septembre, une autre campagne a été mise en œuvre avec pour objectif principal d'expliquer aux consommateurs que la Date de Durabilité Minimale se rapporte à la qualité gustative et les encourager à utiliser leurs sens (vue, odorat) pour juger par eux-mêmes.

⁵⁷⁴ Où en suis-je du gaspillage alimentaire ?
CGAAER n°19078

La mascotte « Bécky » a été utilisée à cet effet. Spot TV, vidéo en ligne (ci-dessous à titre d'exemple), messages sur les réseaux sociaux, matériels pour les magasins visent une forte sensibilisation⁵⁷⁵.



Du 1^{er} au 7 septembre, la semaine sans gaspillage a eu lieu.⁵⁷⁶

Organisée dans son intégralité en 2020, c'est un moment fort de la campagne menée par la fondation « ensemble contre le gaspillage alimentaire » avec des animations dans les points de vente, des messages via les réseaux sociaux, la participation « d'influenceurs », des applications digitales, des actions dans les écoles et un message de la Ministre de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments. Les entreprises s'appuient sur leurs canaux internes, en particulier leurs magazines, pour contribuer activement à la campagne. À titre d'exemple, en 2020, 1 million d'outils tels que des autocollants ont été distribués et promus par les cinq plus grandes chaînes de supermarchés aux Pays-Bas (AH, Jumbo, Lidl, PLUS, Aldi). Certaines enseignes ont affiché des objectifs très ambitieux de réduction rapide du gaspillage alimentaire.

Les **retombées médiatiques** de la semaine sans gaspillage sont importantes. La lumière est notamment projetée sur les initiatives innovantes. C'est ainsi qu'en 2020, le projecteur a été mis sur Orbisk, une start-up néerlandaise, qui a développé une caméra automatique pour les cuisines de restaurant permettant de garder une trace photographique de tout ce qui va dans la poubelle, fournissant ainsi une analyse statistique détaillée des déchets alimentaires qui auraient pu être évités. D'autres démarches ont été mises en avant avec des innovations produits (vanRijnsingengreen et l'Usine alimentaire excédentaire), deux des nombreux cas étudiés par le projet de recherche européen REFRESH.

Dans le domaine de l'**éducation**⁵⁷⁷, des actions sont menées dans :

- l'enseignement primaire (leçons de goût, Donald Duck) ;
- l'enseignement secondaire (défis Technasia) ;
- l'enseignement professionnel moyen (défi annuel MBO) ;
- l'enseignement professionnel supérieur (paquet divers) ;
- et les universités.



⁵⁷⁵ www.samentegenvoedselverspilling.nl/tips

⁵⁷⁶ www.verspillingsvrijeweek.nl

⁵⁷⁷ www.samentegenvoedselverspilling.nl/educatie

L'ensemble de la campagne auprès des consommateurs - via le Voedingscentrum (VCN Centre de l'alimentation) - est largement financé par le LNV (Ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments). **Le budget total a augmenté ces dernières années pour atteindre environ 1,2 à 1,5 million d'euros par an.**

Le VCN discute chaque année de l'engagement pour l'année à venir avec le ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments (LNV). Il a proposé de poursuivre et renforcer la campagne en 2021, d'autant plus que les résultats des travaux scientifiques montrent clairement qu'une campagne visant le développement de normes sociales sur une base positive doit être déployée pendant plusieurs années afin d'avoir un effet structurel (au moins 10 ans ?).

Le concours contre le gaspillage alimentaire en restauration, « **Horeca Food Waste Challenge** », dispose d'un budget d'environ **250 000 euros par an** avec un financement privé (Rabobank et autres partenaires) et public (LNV). Cet événement fait l'objet de fortes retombées presse. Lors de son organisation en 2019, le Foodybag a été lancé pour les clients.

Toutes les actions font l'objet d'une évaluation d'impact.

Par exemple, l'enquête suivant la campagne sur les dates d'expiration (THT/TGT) en juin à la télévision a fait apparaître que :

- 64 % des personnes interrogées ont relativement bien compris le message principal : deux dates différentes ;
- 23 % des répondants ont commencé à accorder plus d'attention aux dates de péremption, ou pensent le faire à l'avenir, 18 % d'entre eux pensent qu'ils vont davantage utiliser leurs sens avant de jeter des produits ;
- 17 % des Néerlandais connaissent la fondation Samen Tegen Voedselverspilling (Ensemble contre le gaspillage alimentaire). Il s'agit principalement de femmes dans la catégorie d'âge 18-34 ans.

En 2021, la semaine sans gaspillage est programmée du 7 au 13 septembre.

4. DES BESOINS D'EVOLUTIONS REGLEMENTAIRES ONT ETE IDENTIFIES

La Fondation STV et le Ministère de l'agriculture, de la nature et de la qualité des aliments (LNV) ont demandé à Wageningen University and Research (WUR) de réaliser une étude d'impact et de faisabilité de mesures politiques et réglementaires pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire.

Le rapport a été publié en septembre 2020⁵⁷⁸. Les **dix problèmes apparaissant les plus importants** ont été identifiés. Il s'agit :

- d'aligner la définition du gaspillage alimentaire appliquée aux Pays-Bas sur celle retenue au plan européen ;
- de faire en sorte que la PAC soit centrée sur l'adéquation de l'offre et de la demande et de supprimer toute incitation à la surproduction ;
- de mettre en place des incitations financières pour éviter la destruction de produits dont les prix de vente minimum n'ont pas été atteints ;
- de séparer les normes relatives à l'alimentation des animaux de compagnie et celles pour l'alimentation des animaux d'élevage ;
- de déployer des technologies de traçabilité sophistiquée et d'adapter la réglementation pour ne pas écarter des lots de trop gros volume si possible en cas de problème ;

⁵⁷⁸ <https://doi.org/10.18174/529888/> or at www.wur.eu/wfbr (under publications).
CGAAER n°19078

- d'encourager l'adaptation de la réglementation européenne sur l'alimentation animale ;
- de développer une vision et une politique intégrant toutes les questions relatives aux emballages, à la gestion des déchets, à la qualité des aliments et au gaspillage alimentaire ;
- d'éviter des incitations financières à la valorisation des déchets organiques aux effets contraires à l'objectif de réduction des pertes et gaspillage alimentaires ;
- de clarifier les dates de consommation inscrites sur les emballages ;
- de prendre en compte dans la législation les nouvelles technologies en vue de permettre plus de flexibilité dans l'étiquetage des dates de consommation.

À ce propos, face aux difficultés de compréhension de la date limite de conservation et de la date de durabilité minimale, les Autorités néerlandaises considèrent qu'il convient d'envisager d'exempter de l'obligation de mentionner cette dernière pour un certain nombre de produits en s'appuyant sur les résultats des travaux de recherche. Cela suppose de modifier une annexe du règlement 1169/2011 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit INCO. La Ministre en charge de l'agriculture s'est engagée devant le Parlement à donner suite.

5. DES RESULTATS SONT OBTENUS, D'AUTRES ESCOMPTES RAPIDEMENT

Des premiers résultats sont constatés avec une réduction de 17 % du gaspillage alimentaire à la maison en trois ans de 2016 à 2019 ou de 29 % par rapport aux premières mesures en 2010. En moyenne, il se situe à 34,3 kg par an par habitant en 2019.

Plusieurs facteurs explicatifs se combinent :

- les campagnes nationales (gouvernement, centre de nutrition, autres) ont sensibilisé les consommateurs. Environ 85 % des consommateurs néerlandais se déclarent conscients de l'importance du gaspillage alimentaire et prêts à prendre des mesures pour réduire leurs déchets, ou en prendre plus ;
- le déploiement d'influenceurs et des réseaux sociaux ;
- une présence médiatique de la « cause » qui s'amplifie depuis environ cinq ans, en mettant notamment l'accent sur les effets négatifs aux plans financiers et écologiques/climatique des pertes et gaspillage alimentaires ;
- la mise en place de « nudges » par les entreprises pour permettre aux consommateurs de moins gaspiller, par exemple en réduisant fortement la taille moyenne des portions ;
- l'augmentation des dons de nourriture par les entreprises. De plus, les producteurs agricoles s'organisent pour donner plus, la crise de la Covid-19 semble avoir amplifié ce mouvement, par exemple la brigade des fruits et légumes a donné 1 000 tonnes de fruits et légumes frais non transformés ces dernières années.

De grands pas sont escomptés dans les supermarchés en 2020/2021, avec une réduction de 30 à 40 % compte tenu du déploiement des actions par les cinq plus grands supermarchés en 2020.

Dans le secteur des services alimentaires, un plan d'approche et d'actions ciblées est en cours de déploiement secteur par secteur (retardé par la Covid-19).

Le plus grand défi concerne le secteur primaire. Au cours des deux dernières années, le résultat le plus important a été obtenu grâce à l'amélioration de la coopération de la chaîne des fournisseurs (permanents) de fruits et légumes afin de prendre en compte les évolutions de la qualité et des volumes (pouvant conduire à prendre des mesures temporaires ou à ajuster les spécifications de qualité).

CONCLUSION

Aux Pays-Bas, la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire est une priorité gouvernementale. Le Parlement est régulièrement informé des progrès réalisés dans la mise en oeuvre de la stratégie pour atteindre les objectifs de développement durable.

La fondation « ensemble contre le gaspillage alimentaire » joue un rôle majeur pour développer des synergies entre les parties prenantes, publiques et privées, assurer un pilotage opérationnel bien coordonné, mobiliser des moyens, amplifier l'impact des actions mises en oeuvre et leur donner une forte visibilité.

Wageningen University and Research est très impliquée dans ce domaine via la fondation (dont un chercheur, Toine Timmermans, assure la direction), des travaux de recherche et des services aux entreprises.

Le système de mesure est à parfaire en relation notamment avec le cadre adopté au plan européen. A cet égard, les Pays-Bas participent activement aux échanges dans le cadre de la plateforme européenne de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire d'une part et des organismes internationaux d'autre part.

Ils sont intéressés par des échanges d'expérience avec la France et des réflexions communes en relation notamment avec la valeur de l'alimentation dans la société à laquelle la lutte contre le gaspillage alimentaire est intimement liée.

CAHIER 11 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU ROYAUME-UNI

1. LES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE SONT MENEES DANS LE CADRE DES ACCORDS DE COURTAULD.....	195
2. LES ESTIMATIONS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SONT ETABLIES SUR UNE BASE COMPOSITE	196
3. LA CAMPAGNE « LOVE FOOD HATE WASTE » LANCEE EN 2007 PAR LE WRAP A PRIS DE L'AMPLEUR ET A ETE INSPIRANTE	198
3.1. UNE CAMPAGNE TERRAIN ET MEDIAS A FORT POTENTIEL D'IMPACT	198
3.2. UNE DEUXIEME INITIATIVE EN LIEN AVEC « LOVE FOOD HATE WASTE » A LONDRES	199
3.3. LES PRATIQUES DES FOURNISSEURS ONT EVOLUE, IL EXISTE ENCORE DES MARGES DE PROGRES	200
3.4. LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EST DEvenu LA PREOCCUPATION N°1 DES CONSOMMATEURS .	200
3.5. LA CAMPAGNE A ETE EXPORTEE ET CONTRIBUE AU RAYONNEMENT DU ROYAUME-UNI DANS CE DOMAINE	201
CONCLUSION.....	201
FICHE ANNEXE : RECAPITULATIF DES PRINCIPALES ACTIVITES DU WRAP PRESENTEES DANS LE RAPPORT 2018-2019.....	202

D'après les premières estimations de 2010, le Royaume-Uni faisait partie des pays européens ayant le plus de gaspillage. Cependant, c'est également un pays qui lutte activement contre le gaspillage alimentaire, notamment avec le Waste and Resources Action Programme (WRAP), agence à but non-lucratif⁵⁷⁹ (créée en 2000) qui a commencé à travailler contre le gaspillage alimentaire dès 2004.

1. LES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE SONT MENEES DANS LE CADRE DES ACCORDS DE COURTAULD

Il s'agit d'accords volontaires engageant de multiples partenaires visant à utiliser plus efficacement les ressources et à réduire le gaspillage alimentaire. Leur mise en œuvre est financée par les Pouvoirs publics et assurée par le WRAP⁵⁸⁰.

Agence indépendante, mais financée sur fonds publics, le WRAP réalise des diagnostics, apporte des conseils aux entreprises, formule des recommandations, promeut les meilleures pratiques et réalise des campagnes de communication. L'agence travaille avec les gouvernements, le monde des affaires, les Autorités locales et les gestionnaires de déchets.

Le **premier accord a été lancé en 2005** dans le cadre d'un événement ministériel à la Courtauld Gallery à Londres. Mis en œuvre de 2005 à 2009, il avait pour objectif de trouver de nouvelles solutions et technologies pour réduire le gaspillage de denrées et d'emballages primaires au niveau des ménages.

En 2007, le WRAP a lancé une campagne de sensibilisation : Love food, Hate waste avec une plateforme de campagne permettant aux citoyens d'avoir accès à différents outils visant à réduire le gaspillage alimentaire (des recettes, des bonnes pratiques et conseils en ligne).

Les résultats mis en avant ont été : 670 000 tonnes de gaspillage alimentaire et 520 000 tonnes d'emballages primaires évités, soit au total une économie de 1,8 milliard de livres sterling et de 3,3 tonnes de CO₂.

Le **second accord, de 2010 à 2012**, a **élargi** la lutte contre le gaspillage aux emballages secondaires et tertiaires et **à toute la chaîne des fournisseurs d'aliments**. Il en est résulté une réduction de 1,7 million de tonnes de déchets, soit 3,1 milliards de livres sterling et 4,8 millions de tonnes de CO₂ économisés.

Le **troisième accord, lancé en mai 2013 et clos en 2015, a intégré les services alimentaires**. Il a généré une réduction des gaspillages de produits et emballages de 3 % (et de 7 % de l'impact carbone des emballages alimentaires grâce au développement de la filière recyclage). 53 entreprises du secteur agroalimentaire se sont engagées dans le WRAP. La redistribution de surplus alimentaires s'est accrue.

Enfin, le **quatrième accord « Courtauld 2025 »** s'étend sur dix ans. Il vise à développer des filières durables et à atteindre les objectifs fixés par le point 12.3 des Objectifs de développement durable. S'agissant plus précisément de l'accord de Courtauld 2025, l'ambition est de réduire de 20 % en 2025 par rapport à 2015 le gaspillage d'aliments (partie comestible) par habitant.

En dix ans, les priorités doivent être identifiées et des solutions mises en œuvre pour au moins réduire de 20 % l'empreinte carbone, eau et déchets de la chaîne alimentaire. L'accord pour le secteur de la restauration et des services alimentaires (HaFSA) est désormais intégré à l'accord de Courtauld.

⁵⁷⁹ <https://wrap.org.uk>

⁵⁸⁰ <https://www.wrap.org.uk/content/what-is-courtauld>
CGAAER n° 19078

Une feuille de route⁵⁸¹ a été élaborée mettant l'accent en particulier sur l'importance de :

- la mesure et l'élaboration de rapports (sur la base de lignes directrices) ;
- l'action à tous les stades de la chaîne alimentaire ;
- les études de cas.

En 2019, 121 grandes entreprises agroalimentaires s'étaient engagées à appliquer la feuille de route « Target, Measure, Act » (l'objectif était de 125). Le rapport publié le 24 septembre 2020 fait état de 70 entreprises supplémentaires engagées en un an. Des exemples sont donnés tels que Tesco qui a amené l'implication de 54 fournisseurs (y compris à l'étranger) rendant désormais publics leurs résultats en termes de gaspillage alimentaire, ou Sainsbury's et Waitrose comme premiers distributeurs avec des engagements tout au long de la chaîne alimentaire. En 2026, l'objectif est que ce soit 100 % des entreprises⁵⁸².

2. LES ESTIMATIONS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SONT ETABLIES SUR UNE BASE COMPOSITE

Le rapport publié par le WRAP en janvier 2020 sur la base de travaux de recherche menés de juin à octobre 2019 apporte un bon éclairage⁵⁸³.

Les estimations ont été réalisées en volume, par habitant en tenant compte de l'augmentation de la population britannique et en valeur.

Certaines intègrent la partie non comestible des aliments dont on estime qu'elle représente environ 30 % des déchets alimentaires. En toute logique, sa part va augmenter avec la réduction globale du gaspillage. Le WRAP a l'intention d'approfondir cette question.

Les résultats pour 2018 sont comparés tant à « la base Courtauld 2015 » qu'à « la référence pour l'ODD⁵⁸⁴ 12.3 » qui correspond aux premiers travaux approfondis menés au Royaume-Uni lorsque la campagne « Love Food Hate Waste » a été lancée en 2007.

Pour 2018, les pertes et déchets alimentaires ont été estimés au total à 9,5 millions de tonnes (y compris partie non comestible associée à l'aliment), dont 70 % dans les foyers, 16 % à la transformation, 12 % dans les services alimentaires et 3 % à la distribution.

Par rapport à la référence Courtauld 2015 ou à la base 2007 pour l'ODD 12.3, les diminutions ont été respectivement de 476 000 tonnes ou de près de 1,7 million de tonnes, soit - 4,8 % ou - 14,9 %.

Estimations des pertes et déchets alimentaires⁵⁸⁵ au Royaume-Uni de 2007 (base ODD) à 2018 :

	Base ODD 12.3 en millier de tonnes	Courtauld 2015 en millier de tonnes	Courtauld 2018 en millier de tonnes	Courtauld 2018/2015 en %	Courtauld 2018/ ODD 12.3 en %
Foyers	8,085	7,050	6,646	- 5,7	- 17,8
Distribution	0,290	0,261	0,277	+ 6,0	- 4,6
IAA	1,900	1,668	1,505	- 9,8	- 20,8
Services	0,920	1,022	1,098	+ 7,5	+ 19,3
Total	11,195	10,001	9,525	- 4,8	- 14,9

Source : WRAP rapport sur les progrès réalisés/objectifs Courtauld 2025 et ODD 12.3

⁵⁸¹ <https://www.wrap.org.uk/food-waste-reduction-roadmap>

⁵⁸² <https://wrap.org.uk/content/food-waste-reduction-roadmap-progress-report-2020>

⁵⁸³ https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Progress_against_Courtauld_2025_targets_and_UN_SDG_123.pdf

⁵⁸⁴ ODD : objectifs de développement durable

⁵⁸⁵ Partie comestible incluse
CGAAER n° 19078

Les réductions sont plus importantes par habitant car la population britannique a augmenté de 2 % entre 2015 et 2018 et de 5 % entre 2007 et 2018. Comme le montre le tableau ci-dessous, la baisse en 2018 a été respectivement de 6,7 % ou de 20,9 % par rapport à la base 2015 (dite « Courtauld 2015 ») ou à celle de 2007 (dite ODD 12.3). Cela équivaut à une **baisse de 2 % en moyenne par an**, soit le niveau requis pour atteindre des objectifs « Courtauld 2025 ».

Estimations des pertes et déchets alimentaires⁵⁸⁶ au RU par habitant et évolutions :

	Base ODD 12.3 en kg/habitant	Courtauld 2015 en Kg/habitant	Courtauld 2018 en Kg/habitant	Courtauld 2018/2015 en %	Courtauld 2018/ ODD 12.3 en %
Foyers	132,0	108,3	100,0	- 7,6	- 24,2
Distribution	4,7	4,0	4,2	+ 3,9	- 10,6
IAA	30,0	25,6	22,7	- 11,6	- 24,6
Services	14,5	15,7	16,5	+ 5,3	+ 13,7
Total	181,2	153,6	143,4	- 6,7	- 20,9

Source : WRAP rapport sur les progrès réalisés/objectifs Courtauld 2025 et ODD 12.3

D'autres chiffres circulent également, c'est la raison pour laquelle ils sont présentés ci-après.

Ils ont été établis en excluant la partie non comestible des aliments. Dans ce cas, les baisses sont encore plus importantes.

Estimations des pertes et gaspillages d'aliments⁵⁸⁷ au RU de 2007 (base ODD) à 2018 :

	Base ODD12.3 en millier de tonnes	Courtauld 2015 en millier de tonnes	Courtauld 2018 en millier de tonnes	Courtauld 2018/2015 en %	Courtauld 2018/ ODD 12.3 en %
Foyers	6,125	4,995	4,549	- 8,9	- 25,7
Distribution	0,290	0,261	0,277	+ 6,0	- 4,6
IAA	1,070	0,898	0,770	- 14,2	- 28,0
Services	0,680	0,755	0,812	+ 7,5	+ 19,3
Total	8,165	6,910	6,408	- 7,3	- 21,5

Source : WRAP rapport sur les progrès réalisés/objectifs Courtauld 2025 et ODD 12.3

Estimations des pertes et déchets alimentaires⁵⁸⁸ au RU par habitant et évolutions :

	Base ODD 12.3 en kg/habitant	Courtauld 2015 en kg/habitant	Courtauld 2018 en kg/habitant	Courtauld 2018/2015 en %	Courtauld 2018/ ODD 12.3 en %
Foyers	100,0	76,7	68,5	- 10,8	- 31,5
Distribution	4,7	4,0	4,2	+ 3,9	- 10,6
IAA	16,9	13,8	11,6	- 15,9	- 31,4
Services	10,7	11,6	12,2	+ 5,3	+ 13,7
Total	132,3	106,1	96,4	- 9,1	- 27,1

Source : WRAP rapport sur les progrès réalisés/objectifs Courtauld 2025 et ODD 12.3

⁵⁸⁶ Partie comestible incluse

⁵⁸⁷ Partie non comestible exclue

⁵⁸⁸ Partie non comestible exclue

Par habitant, la réduction des pertes et gaspillage alimentaires (hors partie non comestible) a été estimée à 9 % en 2018/2015 et à 27 % en 2018/2007. Selon l'approche britannique, le chemin restant à parcourir est alors une réduction de 23 % d'ici 2030.

Les quantités de nourriture redistribuées ont doublé en 2018 par rapport à 2015 passant à 133 millions de repas dans l'année.

En 2018, les estimations ont été effectuées sur la base :

- d'analyses des déchets de dizaine de milliers de ménages ;
- des données des distributeurs (95 %, donc très bon taux de couverture) ;
- de données liées à la mise en œuvre de la directive IPPC (Integrated Pollution Prevention and Control) qui comportent plusieurs facteurs d'incertitude avec des risques d'erreurs significatives ;
- un travail de terrain datant de 2009-2011 s'agissant du secteur des services alimentaires, les données manquent de robustesse. D'ailleurs, les auteurs du rapport prévoient une mise à jour de ces travaux avant la publication du prochain bilan sur les progrès réalisés dans la mise en œuvre de Courtauld 2025.

Elles ne tiennent pas compte du commerce de gros et des gaspillages de liquides en dehors des foyers.

Concernant la production primaire au Royaume-Uni, en juillet 2019 les résultats de travaux a montré que les surplus et déchets sont désormais estimés à 3,6 millions de tonnes par an (7,2 % de tous les aliments récoltés), avec une valeur marchande estimée à 1,2 milliard de livres sterling aux prix à la production. Ces résultats confortent l'importance d'aider les agriculteurs à mesurer les déchets et les surplus, acquérir plus de références chiffrées et prioriser ce domaine pour l'action. WRAP a décidé d'entreprendre un projet pilote de mesure dirigé par les agriculteurs⁵⁸⁹.

De plus, la méthodologie retenue pour mesurer l'impact sur les ressources naturelles est exposée dans le rapport.

La mise en œuvre de la campagne « Love Food Hate Waste » a contribué à la réduction du gaspillage alimentaire par les ménages. Elle appelle des analyses fines par période et par catégories de consommateurs pour identifier plus précisément son impact.

3. LA CAMPAGNE « LOVE FOOD HATE WASTE »⁵⁹⁰ LANCEE EN 2007 PAR LE WRAP A PRIS DE L'AMPLEUR ET A ETE INSPIRANTE

3.1. Une campagne terrain et médias à fort potentiel d'impact

Durant la première étape, des entretiens en porte à porte ont été réalisés avec des ménages localisés dans neuf collectivités en Angleterre et deux au Pays de Galles pour étudier directement leur comportement alimentaire. Les déchets de 2 138 foyers ont été étudiés (parmi les 2 715 foyers interviewés). L'objectif de la stratégie était d'engager le citoyen dans sa communauté, au plus proche possible de son domicile. C'est pour cette raison qu'un partenariat a été établi en 2007 avec l'Institut de la Femme (the Woman's Institute)⁵⁹¹.

⁵⁸⁹ http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Courtauld_Commitment_2025_Milestone_Progress_Report.pdf

⁵⁹⁰ <https://www.lovefoodhatewaste.com/>

⁵⁹¹ Organisation créée en 1915 pour revitaliser les communautés rurales et encourager les femmes à s'impliquer davantage dans la production alimentaire au cours de la Première Guerre mondiale. Depuis lors, les objectifs de l'organisation se sont élargis et le WI est maintenant la plus grande organisation volontaire des femmes au Royaume-Uni
CGAAR n°19078

La campagne « Love Food, Hate Waste » a été menée à la radio, à la télévision, dans la presse et en ligne. Elle s'est imposée à l'agenda public en mettant l'accent sur la quantité de nourriture gaspillée, l'impact sur le budget des ménages et les leviers pour y remédier. Après deux ans de mise en œuvre, on a estimé que 137 000 tonnes des déchets avaient été évitées, équivalant à une économie de 370 millions d'euros.

« Love Food Hate Waste » a été mise en œuvre dans des cités, par exemple dans le nord de Londres en 2009-2010 une campagne globale de sensibilisation et d'information pour promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire basée sur une campagne de communication nationale. Elle a impliqué diverses activités telles que des spectacles itinérants, un concours de recettes, des ateliers de cuisine ou des événements avec des commerces locaux... Très appréciée, cette initiative a poussé les habitants à changer leurs habitudes et leur a donné des conseils à suivre de la part de leurs propres communautés.

L'impact de cette campagne dans la ville de Londres a été évalué par le WRAP pour la période 2012-2013. Afin de sensibiliser les citoyens à ce sujet, des annonces étaient diffusées sur les radios locales, sites web ou clubs de cuisine. Cette campagne de sensibilisation aurait ainsi permis de réduire de 14 % le gaspillage alimentaire, passant de 2,6 kg par ménage à 2,2 kg.

Au terme de cinq années de mise en œuvre de la campagne, d'après le rapport présenté à « Champions12.3 » par C. Hanson et P. Mitchell, le coût total de la campagne pour les organismes publics britanniques, les autorités locales ainsi que les fabricants et distributeurs (au stade détail) de produits alimentaires a été estimé à 26 millions de livres sterling. À titre d'ordre de grandeurs, les économies pour les ménages ont été estimées à 6,5 milliards de livres sterling (soit 250 fois supérieures à l'investissement dans la campagne) et celles réalisées par les autorités locales pour l'élimination des déchets à 86 millions de livres sterling. La baisse des achats des ménages a eu des répercussions sur le chiffre d'affaires des fournisseurs, mais ceux-ci ont déclaré que l'amélioration de leurs relations avec les consommateurs compensait.

3.2. Une deuxième initiative en lien avec « Love Food Hate Waste » à Londres

De plus, WRAP, en partenariat avec London Waste and Recycling Board (LWARB) et en collaboration avec Groundwork London, a remporté un appel d'offre du programme LIFE de la Commission européenne pour mettre en œuvre une initiative, TRiFOCA⁵⁹² London - Transforming City FOod hAbits for Life, dotée de 3,2 millions d'euros pour 2015-2019).

Pour justifier le projet, Londres a mis en avant qu'elle doit relever de grands défis sociaux et économiques au cours des prochaines années, notamment l'augmentation des coûts de gestion des déchets, la pauvreté alimentaire, l'obésité infantile et la densité urbaine. Plus de 8 millions de tonnes de nourriture sont consommées à Londres chaque année. La population de la ville de 8,7 millions d'habitants devrait passer à plus de 10 millions d'ici 20 ans, ajoutant plus d'un million de tonnes à la consommation chaque année. Les ménages londoniens jettent environ 910 000 tonnes de nourriture chaque année, dont 640 000 tonnes auraient pu être consommées. Il en coûte aux consommateurs 1,4 milliard de livres sterling par an pour acheter les aliments et les boissons jetés à Londres, ce qui génère l'équivalent de 2,1 millions de tonnes d'émissions de CO₂. Le coût pour les arrondissements de Londres du retraitement / élimination de ces déchets alimentaires est estimé à plus de 50 millions de livres par an. À Londres, 23 des 33 arrondissements collectent actuellement les déchets alimentaires.

⁵⁹² <https://trifocal.eu.com> Transformer les habitudes alimentaires de la ville pour la vie
CGAER n° 19078

TRiFOCAL a réuni un large éventail de groupes d'audience, y compris des organisations, des groupes communautaires et des écoles pour communiquer avec les Londoniens sur la prévention du gaspillage alimentaire, le recyclage des déchets alimentaires et une alimentation saine et durable. Une banque de ressources a été constituée, tous les visiteurs peuvent la parcourir. En revanche, il est nécessaire d'adhérer au site pour télécharger ou commenter les ressources.

Dans le cadre de TRiFOCAL, des analyses de composition des déchets ménagers pré-intervention (mars/avril 2017) et post-intervention (février/avril 2019) couvrant les flux de déchets résiduels et organiques ont été réalisées dans six arrondissements. La quantité totale moyenne de déchets alimentaires éliminés sur le trottoir via les conteneurs à résidus et de recyclage a diminué en moyenne de 0,37 kg par ménage et par semaine ou de 19,4 kg par ménage et par an, soit une baisse de 14 %.

La campagne repose depuis le début sur un site web très interactif avec de nombreux outils mis à disposition⁵⁹³.

3.3. Les pratiques des fournisseurs ont évolué, il existe encore des marges de progrès

Il existe toute une série de **guides de bonnes pratiques** pour le marquage des dates, le stockage des produits ou leur congélation⁵⁹⁴, en tenant compte des spécificités produits, par exemple des fruits et légumes⁵⁹⁵.

En 2019, WRAP a entrepris une enquête⁵⁹⁶ sur les produits alimentaires de marque propre ou de marque distributeur afin d'évaluer le niveau d'adoption des bonnes pratiques qui aident les consommateurs à gaspiller moins de nourriture à la maison, en identifiant aussi les progrès par rapport aux enquêtes précédentes menées en 2009, 2011 et 2015.

Par rapport aux résultats des enquêtes précédentes, les auteurs du rapport considèrent que « d'excellents progrès » ont été réalisés dans certains domaines (par exemple : prolongation de la durée de vie des produits laitiers, suppression des codes de date et adoption du logo du réfrigérateur bleu sur les produits frais, utilisation du logo du flocon de neige sur le pain). En revanche, des mesures sont nécessaires dans d'autres domaines (par exemple supprimer la mention Best Before sur les étiquettes des pommes de terre).

Pour la première fois, chaque détaillant a reçu une évaluation détaillée de sa performance, y compris lorsque des améliorations sont nécessaires.

Les résultats sont accompagnés d'orientations sectorielles mises à jour pour les produits frais. Les lignes directrices aideront les détaillants à déterminer les possibilités supplémentaires de ventes en vrac de produits frais et à réduire l'application des dates Best Before sur certains produits frais préemballés.

3.4. Le gaspillage alimentaire est devenu la préoccupation n°1 des consommateurs

Dans son dernier suivi semestriel des attitudes du public⁵⁹⁷, la FSA a signalé que le gaspillage alimentaire était pour la première fois la plus grande préoccupation des consommateurs (à 51 %),

⁵⁹³ <https://www.lovefoodhatewaste.com/>

⁵⁹⁴ <https://www.wrap.org.uk/food-date-labelling>

⁵⁹⁵ https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Food_labelling_guidance_uncut_fruit_and_vegetable.pdf

⁵⁹⁶ <https://www.wrap.org.uk/content/retail-survey-2019>

⁵⁹⁷ Public Attitudes Tracker, May 2019, FSA

devant la teneur en sucre des aliments (49 %), le bien-être animal (43 %) et le prix des denrées alimentaires (43 %).

S'il n'est pas possible de déterminer précisément la contribution de la campagne au changement dans un contexte où d'autres facteurs jouent, il est « plausible » de retenir qu'elle y a participé.

Dans le cadre de **l'enquête sur les tendances réalisées en mai 2019 par WRAP**, 75 % des ménages ont déclaré avoir lu ou entendu des informations sur le gaspillage alimentaire l'année précédente, 69 % se souviennent de l'information (par exemple, sur les volumes concernés, ils étaient 36 % en 2015). 49 % ont déclaré se souvenir plus spécifiquement d'informations sur comment agir, acheter, stocker ou préparer les aliments en vue de réduire le gaspillage alimentaire. 22 % ont déclaré se souvenir d'avoir vu la campagne l'année précédente (avec son logo Love Food Hate Waste)⁵⁹⁸.

La campagne repose depuis le début sur un site web très interactif avec de nombreux outils mis à disposition⁵⁹⁹. Ce site permet d'accéder à de nombreuses informations et intègre des nouvelles initiatives chaque année pour aller plus loin en tenant compte des retours d'expérience.

Pour 2021, d'ores et déjà, une nouvelle semaine d'actions est annoncée du 1^{er} au 7 mars.

3.5. La campagne a été exportée et contribue au rayonnement du Royaume-Uni dans ce domaine

La campagne « Love Food Hate Waste » a été reprise dans de nombreux pays⁶⁰⁰, en particulier en Nouvelle-Zélande⁶⁰¹, en Australie, au Canada et en Arabie Saoudite. Elle vient d'être lancée au Mexique le 1^{er} avril 2021.

La Fondation Bonduelle s'en est inspirée pour mener une campagne contre le gaspillage alimentaire. WRAP est très engagé dans la communauté d'experts européenne « REFRESH » et a activement contribué au lancement du réseau digital en octobre 2017 pour partager les meilleures initiatives et pratiques.

Enfin, le WRAP a élaboré le Food Waste Atlas⁶⁰² en partenariat avec le World Resource Institute (WRI) et le soutien de la Fondation Walmart.

CONCLUSION

Le Royaume-Uni est très actif dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en s'appuyant sur un acteur pivot : le WRAP, véritable centre d'expertise et d'impulsion, qui donne de la cohérence aux actions, en réalisant des synergies, et beaucoup de visibilité nationale et internationale.

S'agissant de la mesure, les efforts déployés nourrissent substantiellement les réflexions. Néanmoins, des points faibles existent et certains chiffres sont à considérer avec précaution.

Améliorer et enrichir le système de mesure est prioritaire, cela fait partie des instruments tant pour l'action que pour l'évaluation de l'évolution globale et des ajustements à opérer dans la mise en œuvre des outils.

⁵⁹⁸ https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Progress_against_Courtauld_2025_targets_and_UN_SDG_123.pdf p 23

⁵⁹⁹ <https://www.lovefoodhatewaste.com/>

⁶⁰⁰ Le WRAP est présent dans 20 pays, toutes catégories d'actions confondues, ainsi qu'exposé lors de la réunion du sous-groupe mesure de la plateforme européenne le 4 mars 2021

⁶⁰¹ <https://lovefoodhatewaste.co.nz/wp-content/uploads/2019/02/FINAL-WasteMINZ-National-Food-Waste-Prevention-Study-2018.pdf>

⁶⁰² <https://www.wrap.org.uk/content/food-waste-atlas>

FICHE ANNEXE : RECAPITULATIF DES PRINCIPALES ACTIVITES DU WRAP PRESENTEES DANS LE RAPPORT 2018-2019

Pour situer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'ensemble de l'activité du **WRAP**, il est possible de s'appuyer sur son **rapport annuel 2018-2019**⁶⁰³, où certains des travaux et des partenariats au centre de l'activité sont décrits en détail. Les 16,8 millions d'euros reçus ont permis de :

- mobiliser les partenaires britanniques dans le cadre du premier pacte sur les plastiques du Royaume-Uni, **la feuille de route de réduction des déchets alimentaires à l'échelle de l'industrie**, et d'annoncer les derniers résultats du Plan d'action pour l'habillement durable ;
- **publier des recherches novatrices sur la lutte contre les déchets laitiers dans la chaîne d'approvisionnement**, une vaste série de conseils sur les emballages en plastique et la recherche sur les solutions à la crise du coton ;
- contribuer à façonner les politiques gouvernementales au niveau local avec les services individuels des conseils et au niveau national avec la **redistribution des surplus alimentaires**, la stratégie des ressources et des déchets et le paquet sur l'économie circulaire de l'UE ;
- changer les comportements des citoyens pour atteindre plus de personnes de tous âges afin de prévenir les déchets alimentaires grâce à Love Food Hate Waste, recycler plus d'emballages en plastique avec Recycle Now et maximiser les vêtements qu'ils achètent grâce à Love Your Clothes ;
- chercher à intensifier les efforts à l'échelle mondiale en s'attaquant au gaspillage alimentaire au Mexique, en identifiant le retour sur investissement pour réduire le gaspillage alimentaire dans les hôtels, les établissements de restauration et les restaurants, et en mettant en place the Food Waste Atlas pour rendre compte des données. L'infrastructure a été passée en revue pour augmenter le recyclage à Singapour et étudier les modèles de vêtements de réutilisation pour les grandes marques et marchés aux États-Unis, en Inde et en Europe.

Toutes catégories d'actions confondues, le WRAP est présent dans 20 pays ainsi qu'exposé le 4 mars 2021 dans le cadre de la réunion du sous-groupe mesure de la plateforme européenne https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

⁶⁰³ Wrap Annual Review Avril 2018_March 2019 (8,96 Mo)

CAHIER 12 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA

1. DEPUIS 2010, LES ETUDES SOULIGNENT L'IMPORTANCE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LE BESOIN DE STRATEGIE FEDERALE	204
1.1. DE NOMBREUSES ETUDES REALISEES DEPUIS 2010	204
1.2. DE L'ANALYSE DES CHIFFRES ET DES CAUSES A LA NECESSITE D'UNE STRATEGIE NATIONALE	205
2. LA MOBILISATION DES PROVINCES ET MUNICIPALITES AINSI QUE DU CONSEIL NATIONAL ZERO DECHET	206
2.1. LES INITIATIVES DES PROVINCES ET DES MUNICIPALITES	206
2.2. UN PROJET DE STRATEGIE ETABLI PAR LE CONSEIL NATIONAL ZERO DECHET	207
3. UNE ABSENCE DE CADRE LEGISLATIF MAIS DES CREDITS FEDERAUX ALLOUES EN 2019 POUR PROMOUVOIR L'INNOVATION.....	208
3.1. REJET PAR LE PARLEMENT DU PROJET DE LOI DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN 2016	208
3.2. MAIS, CREATION D'UN FONDS FEDERAL POUR PROMOUVOIR L'INNOVATION VIA UN CONCOURS..	208
CONCLUSION.....	210

En 2015, le Canada s'est engagé à souscrire au Programme de développement durable à l'horizon 2030 des Nations Unies, notamment l'objectif de développement durable 12.3.

Depuis plus de dix ans les travaux conduits au Canada sur les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire soulignent l'absence d'une dynamique collective au niveau national. L'émergence d'un projet de stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires, en 2018, traduit le niveau de mobilisation de municipalités, des provinces, d'entreprises et d'ONG dont les principaux représentants sont rassemblés au sein du Conseil National Zéro Déchet⁶⁰⁴ (CNDZ).

Toutefois, l'absence d'une stratégie nationale et d'un cadre législatif fédéral reste un handicap même si récemment on enregistre une mobilisation importante de crédits en faveur de l'innovation ciblant la réduction du gaspillage alimentaire.

1. DEPUIS 2010, LES ETUDES SOULIGNENT L'IMPORTANCE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LE BESOIN DE STRATEGIE FEDERALE

1.1. De nombreuses études réalisées depuis 2010

Dès 2010, l'étude publiée par les services statistiques canadiens sur le gaspillage alimentaire⁶⁰⁵ a déclenché le développement d'une approche par la Value Chain Management International (VCMI)⁶⁰⁶ qui a publié, la même année un document sur le sujet⁶⁰⁷ soulignant l'intérêt d'une approche collective susceptible de générer des avantages économiques, environnementaux et sociaux pour l'ensemble des acteurs. Un nouveau document publié en 2012 se réfère explicitement aux études de cas conduites par le WRAP au Royaume-Uni et au cadre législatif établi en France pour s'interroger sur les rôles respectifs des entreprises et des pouvoirs publics en la matière.

En 2019, une nouvelle étude réalisée par Value Chain Management International en partenariat avec Second Harvest⁶⁰⁸, a conduit à l'élaboration d'un rapport technique reposant sur l'analyse de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement⁶⁰⁹. Ce rapport établit un cadre analytique intégrant notamment les facteurs de perte sur la base des données primaires fournies par l'industrie, le total des produits disponibles pour l'alimentation (moins les exportations, plus les importations). Il identifie les causes des pertes et du gaspillage, le point où elles se produisent le long de la chaîne de valeur et les différences selon le type d'aliment. Il réalise une estimation du gaspillage alimentaire des ménages en appliquant les facteurs de perte produits par le Service de recherche économique de l'USDA⁶¹⁰ adaptés au Canada.

⁶⁰⁴ Fondé par Metro Vancouver en collaboration avec la Fédération canadienne des municipalités en 2013, le Conseil a réuni, entre autres, six des plus grandes régions métropolitaines du Canada, des entreprises, des universités et des organismes sans but lucratif dans un appel à l'action d'envergure nationale pour s'attaquer à la question des déchets. <https://lovefoodhatewaste.ca/fr/a-propos/conseil-national-zero-dechet>

⁶⁰⁵ <http://www.statcan.gc.ca/pub/16-201-x/2009000/part-partie1-eng.htm>

⁶⁰⁶ La société Value Chain Management International Inc, basée dans l'Ontario, a pour ambition d'améliorer la compétitivité des entreprises en créant des chaînes de valeur écologiquement et financièrement viables grâce à la mesure, l'analyse et la formation. <https://vcm-international.com/>

⁶⁰⁷ Food Waste in Canada – November 2010

⁶⁰⁸ <https://secondharvest.ca/>

⁶⁰⁹ <https://vcm-international.com/wp-content/uploads/2016/10/Food-Waste-Aligning-Government-and-Industry-VCMI-Oct-4-2016.pdf>

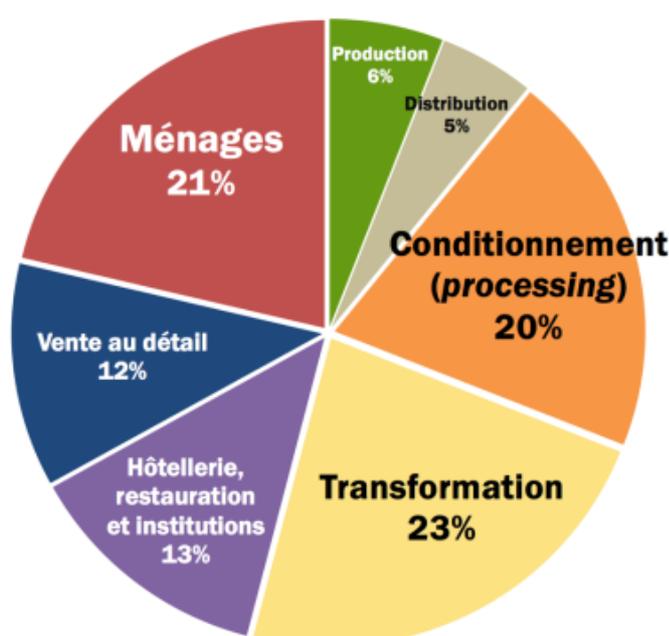
⁶¹⁰ <https://www.ers.usda.gov/amber-waves/2013/june/ers-food-loss-data-help-inform-the-food-waste-discussion/>

1.2. De l'analyse des chiffres et des causes à la nécessité d'une stratégie nationale

Les études antérieures à 2019, chiffrant le gaspillage alimentaire uniquement en valeur économique des aliments pour le consommateur (vente au détail et restauration), établissaient le montant des déchets évitables à 49,5 milliards de dollars canadiens en 2016. L'étude la plus récente⁶¹¹ a chiffré le gaspillage en poids. Il est donc logique que la part du gaspillage dans les foyers s'en trouve réduite, la valeur économique augmentant au fur et à mesure des transactions dans la chaîne.

Au final, le rapport technique VCMI de 2019 estime que le total des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire qui se produit chaque année tout au long de la chaîne alimentaire canadienne équivaut à 35,5 millions de tonnes, dont 11,2 millions de tonnes (32 %) seraient évitables⁶¹² selon les proportions présentées ci-dessous. Ces chiffres font débat⁶¹³.

Pertes agricoles et gaspillage alimentaires évitables tout au long de la chaîne alimentaire canadienne



Étape dans la chaîne	Millions de tonnes	Valeur (milliards \$)
Production	0,66	2,88
Distribution	0,55	2,41
Conditionnement	2,25	9,78
Transformation	2,57	11,17
HRI	1,44	7,14
Vente au détail	1,31	5,70
Ménages	2,38	10,37
TOTAL	11,17	49,46

Source : Value Chain Management International et Second Harvest, *The Avoidable Crisis of Food Waste : Technical Report (2019)*

Dans son rapport de 2021, le PNUE relève 2,94 millions de tonnes par an de gaspillage alimentaire dans les foyers (soit 79 kg par habitant et par an)⁶¹⁴.

Le principal frein identifié à l'implication des acteurs est l'absence d'une dynamique intra et interentreprises et d'opérations de communication efficaces basées sur une stratégie clairement définie. Ce qui conduit à poser la question de l'importance stratégique accordée au sujet par l'État (portage politique, moyens, approche systémique collaborative) pour relayer les initiatives des provinces. C'est précisément à cette absence de stratégie nationale qu'a souhaité remédier le CNZD.

⁶¹¹ Value Chain Management International et Second Harvest, *The Avoidable Crisis of Food Waste : Technical Report (2019)*

⁶¹² <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>

⁶¹³ A noter que la présentation de ces chiffres est contestée par l'expert indépendant Eric Ménard sur son blog <https://tuvaspasieterca.com/2021/04/06/nouvelle-etude-sur-le-gaspillage-alimentaire-nouvelles-confusions/#more-804>

⁶¹⁴ D'après Environment and Climate Change Canada 2019
CGAAER n°19078

2. LA MOBILISATION DES PROVINCES ET MUNICIPALITES AINSI QUE DU CONSEIL NATIONAL ZERO DECHET

2.1. Les initiatives des provinces et des municipalités

Dans les provinces et territoires canadiens, les lois exigent que tout aliment recueilli à des fins de redistribution respecte les exigences en matière de salubrité tout en protégeant les donateurs d'aliments contre la mise en cause de leur responsabilité civile. Certaines provinces ont adopté des mesures fiscales pour faciliter les dons alimentaires. D'autres encore réalisent des études, mettent en place des campagnes de sensibilisation, diffusent des outils comme celui édité par la Colombie-Britannique en 2015⁶¹⁵, qui dans son plan d'atténuation du changement climatique⁶¹⁶, paru en 2016, fixe un objectif de prévention et réduction des déchets alimentaires de 30 % d'ici 2050. L'Ontario, dans une Déclaration de politique générale sur les déchets alimentaires et organiques⁶¹⁷, parue en 2018, a également prévu l'élaboration d'outils de sensibilisation et d'éducation, l'incitation des détaillants et des entreprises agroalimentaires à réduire les déchets alimentaires dans leurs propres activités, et la collaboration avec les écoles pour réduire les déchets alimentaires.

Parmi ces initiatives provinciales, la **Politique bioalimentaire 2018-2025 du Québec**⁶¹⁸ pour réduire le gaspillage et les pertes d'aliments et promouvoir les dons se distingue. Elle est basée sur les propositions issues du Sommet de l'Alimentation⁶¹⁹ de novembre 2017. Sur cette base, Recyc-Québec⁶²⁰ a établi un partenariat avec le CNZD, dans le cadre de la campagne « J'aime manger, pas gaspiller⁶²¹ » et collabore avec les municipalités pour réduire les quantités de déchets alimentaires et organiques destinés aux sites d'enfouissement.

Plusieurs municipalités ont établi des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire sur leur territoire. La Long Term Waste Strategy⁶²² de la Ville de Toronto, le Regional Food System Action Plan⁶²³ du Grand Vancouver, la Food Waste Reduction Strategy⁶²⁴ de la région de York peuvent être cités à titre d'exemple. Les enjeux liés au gaspillage alimentaire relèvent également du mandat des conseils de la politique alimentaire mis sur pied à Toronto, Vancouver et Montréal.

Au plan régional mais supranational deux initiatives retiennent l'attention :

- le **Pacific Coast Collaborative**⁶²⁵ (PCC), réseau d'acteurs publics de l'ouest de l'Amérique du Nord (dont font partie la Colombie-Britannique et Vancouver), s'est engagé à atteindre l'objectif régional de réduction de moitié du gaspillage alimentaire d'ici 2030 ;
- la **Commission de coopération environnementale**⁶²⁶ (CCE) au sein de laquelle collaborent le Canada, les États-Unis et le Mexique fournit des données sur les pertes et le gaspillage alimentaire à l'échelle de l'Amérique du Nord. Lors d'un Webinaire organisé en mars 2021, elle a présenté le Guide pratique 2.0 : « Pourquoi et comment mesurer la perte et le gaspillage d'aliments ? ». La CCE a notamment mis en place une campagne de

⁶¹⁵ Kit de prévention du gaspillage alimentaire https://www2.gov.bc.ca/assets/gov/environment/waste-management/organic-waste/food_waste_reduction_toolkit.pdf

⁶¹⁶ https://www2.gov.bc.ca/assets/gov/environment/climate-change/action/clp/clp_booklet_web.pdf

⁶¹⁷ https://files.ontario.ca/food_and_organic_waste_policy_statement.pdf

⁶¹⁸ <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/PolitiqueBioalimentaire.pdf>

⁶¹⁹ <https://conseiltaq.com/dossier/sommet-l'alimentation-2017/>

⁶²⁰ <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/>

⁶²¹ <https://lovefoodhatewaste.ca/fr/>

⁶²² <https://www.toronto.ca/services-payments/recycling-organics-garbage/long-term-waste-strategy/>

⁶²³ <http://www.metrovancouver.org/services/regional-planning/PlanningPublications/RegionalFoodSystemActionPlan.pdf>

⁶²⁴ <https://www.york.ca/wps/wcm/connect/yorkpublic/0512f3ae-7b62-40de-be92-a6de9aaa726d/Food+Waste+Reduction+Strategy.pdf?MOD=AJPERES>

⁶²⁵ L'Accord volontaire de la côte ouest pour réduire le gaspillage des aliments est une initiative de la Colombie-Britannique, de 3 États américains (Washington, Oregon, Californie) et des villes de Vancouver, Seattle, Portland, San Francisco, Oakland et Los Angeles <https://pacificcoastcollaborative.org/food-waste>

⁶²⁶ <http://www.cec.org/fr>

sensibilisation⁶²⁷ à l'attention des jeunes du sous-continent rappelant que le gaspillage alimentaire coûte chaque année 278 milliards de dollars américains à l'économie nord-américaine et pourrait permettre de nourrir 260 millions de personnes.

2.2. Un projet de stratégie établi par le Conseil National Zéro Déchet

Fondé par Metro Vancouver en collaboration avec la Fédération canadienne des municipalités en 2013, le **Conseil National Zéro Déchet, est la principale initiative réunissant des collectivités locales** (Toronto, Vancouver, Victoria, British-Columbia, Guelph-Wellington), **des entreprises** (Recyc-Québec, Walmart, Sobeys) et des **organisations non gouvernementales** telles que « Love Food Hate Waste » afin de prévenir le gaspillage et la production de déchets ainsi que promouvoir une économie circulaire au Canada.

La publication, à son initiative, en mai 2018, d'un document de stratégie de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires au Canada constitue, à ce jour, l'action la plus visible de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans ce pays⁶²⁸. Ce document souligne que, face aux initiatives « internationales⁶²⁹ et nord-américaines, le Canada risque d'accuser du retard » en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires. Il note que « *quelques initiatives isolées ont été prises, allant du bannissement de l'élimination des matières organiques aux campagnes régionales de sensibilisation des consommateurs, en passant par un intérêt national pour l'adoption d'une politique alimentaire englobant les activités liées à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire. Cependant, les actions globalement entreprises par le Canada sont pour la plupart disparates et fragmentées. On relève un manque de coordination et de collaboration, et il n'existe pas de vision à l'échelle du système pour impulser le changement. Les lacunes sont inquiétantes.* ». Le document note que « *la France est devenue l'un des principaux acteurs du changement dans le monde en matière de gestion des déchets alimentaires en adoptant une loi interdisant au commerce de détail de jeter ou de détruire les stocks alimentaires invendus* ».

Parmi les recommandations de ce document visant la prévention, la récupération et le recyclage, trois s'adressent directement à l'Etat fédéral. Elles concernent :

- **l'adoption et l'annonce d'une cible nationale** pour établir un objectif commun, mesurable et impulser un changement au niveau des gouvernements locaux, des entreprises, des ONG et du grand public. Il est proposé de mettre en place « *une cible nationale par habitant, assortie d'une cible secondaire pour les commerces de détail, les fabricants et les consommateurs, pour accroître la sensibilisation, démontrer⁶³⁰ l'engagement à agir, ainsi que servir de point de convergence des stratégies et des initiatives des secteurs public et privé* » ;
- **l'harmonisation des politiques gouvernementales** « *afin de permettre aux entreprises de travailler dans un cadre stratégique commun pour éviter la confusion, le chevauchement et le manque d'efficacité* » ;

⁶²⁷ <http://www.cec.org/flwy/fr>

- **la réduction de la confusion relative aux mentions des dates** de consommation sur les étiquettes des produits afin d'améliorer la clarté des informations y figurant par une reformulation respectant les directives mondiales volontaires du Consumer Goods Forum⁶³¹ (CGF), les recommandations spécifiques formulées par le Food Marketing Institute (FMI) et la Grocery Manufacturers Association (GMA)⁶³² aux États-Unis. Sur ce point, et en collaboration avec Provision Coalition⁶³³ et ReFED, le CNZD a organisé un atelier sur l'étiquetage des dates de péremption en juin 2018.

3. UNE ABSENCE DE CADRE LEGISLATIF MAIS DES CREDITS FEDERAUX ALLOUES EN 2019 POUR PROMOUVOIR L'INNOVATION

Malgré la demande pressante des entreprises, des provinces, des municipalités et de la société civile, le niveau fédéral tarde à répondre, en termes législatifs, aux nécessités de la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire. Toutefois, le gouvernement, dans le cadre de la toute première politique alimentaire fédérale du Canada, a annoncé l'inscription au budget fédéral pour 2019 de crédits importants pour la recherche de solutions novatrices.

3.1. Rejet par le Parlement du projet de loi de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2016

En 2016, le projet de Loi C-231⁶³⁴ instituant la Journée nationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire et prévoyant l'élaboration d'une stratégie nationale visant à réduire le gaspillage alimentaire au Canada a été rejeté. Depuis cette date, aucun nouveau projet de loi n'a été déposé mais, en 2019, le gouvernement a annoncé la toute première politique alimentaire fédérale du Canada, incluant un volet de lancement d'un défi en vue de financer les idées les plus novatrices pour la réduction du gaspillage alimentaire dans les secteurs de la transformation des aliments, de l'alimentation au détail et des services alimentaires.

3.2. Mais, création d'un fonds fédéral pour promouvoir l'innovation via un concours

Dans le budget fédéral de 2019, 26,3 millions de dollars canadiens ont été affectés à la réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire. Ce budget a permis le lancement, en 2020, d'un fonds de 20 millions de dollars canadiens pour le financement du **Défi pour la réduction du gaspillage alimentaire**⁶³⁵, destiné à **favoriser la recherche de solutions novatrices** dans les secteurs de la transformation des aliments, de la vente au détail de produits d'épicerie et des services alimentaires. Les projets pourraient concerner l'installation d'équipement de transformation alimentaire, l'établissement d'outils de prévision des stocks efficaces pour restreindre les surplus, la mise en œuvre de protocoles et de méthodes permettant d'améliorer la redistribution des aliments et l'élaboration de stratégies de tarification visant à encourager la consommation de certains aliments afin d'écouler les stocks et de réduire le gaspillage.

⁶³¹ En janvier 2021, le Consumer Goods Forum (CGF) a publié la dernière édition de son [livret sur le gaspillage alimentaire](#). Selon ce document les détaillants et les producteurs alimentaires devraient prendre trois mesures importantes pour simplifier les étiquettes de date et réduire le gaspillage alimentaire : n'utiliser qu'une seule étiquette à la fois, choisir une mention pour la date d'expiration pour les denrées périssables (par exemple « À consommer avant ») et un indicateur de qualité alimentaire pour les denrées non périssables (par exemple, « À consommer avant »), éduquer les consommateurs pour mieux comprendre ce que signifient les étiquettes de date

⁶³² Devenu Consumer Brands Associations <https://consumerbrandsassociation.org/>

⁶³³ <https://provisioncoalition.com/whatwedo/foodlosswaste/>

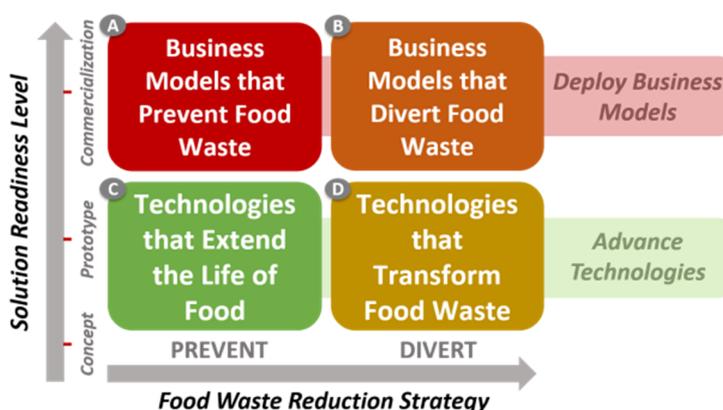
⁶³⁴ <https://www.parl.ca/LegisInfo/BillDetails.aspx?billId=8112052&Language=fr&Mode=1&View=5>

⁶³⁵ <https://www.realagriculture.com/2019/07/government-announces-food-waste-reduction-challenge-to-curb-50-billion-in-annual-losses/>

Du concept à la mise en application (cf. schéma ci-après) les candidats passent par trois étapes pour concourir pour le grand prix :

- Étape 1 – les volets A et B ont été lancés en octobre 2019 pour une réception des candidatures avant le 18 janvier 2021. 30 demi-finalistes ont été sélectionnés (prix fixé à environ 100 000 dollars chacun) ;
- Étape 2 – À partir du printemps 2021, les demi-finalistes sélectionnés à l'étape 1 passeront à l'étape 2, où ils devront faire la démonstration de la performance de leurs solutions sur une période de huit mois (prix fixé à environ 400 000 dollars canadiens par finaliste sélectionné) ;
- Étape 3 - Les 12 finalistes sélectionnés à l'étape 2 mettront en application leurs solutions sur une période d'un an à compter du printemps 2022 et seront en compétition pour devenir l'un des 2 grands gagnants du défi de 1,5 million de dollars canadiens chacun. Ils seront connus à l'été 2023.

Étapes et volets du Défi de la réduction du gaspillage alimentaire



Source : site internet du Défi de la réduction du gaspillage alimentaire – Gouvernement du Canada

Par ailleurs, des entreprises peuvent être soutenues dans le cadre de programme de recherche de portée générale. A titre d'exemple, l'entreprise Enterra Feed Corporation, située en Alberta, qui produit des ingrédients d'aliments pour animaux à base d'insectes, et a reçu 6 millions de dollars dans le cadre du programme fédéral Agri-innové afin d'aider à accroître la production d'aliments pour animaux tout en contribuant à empêcher les déchets alimentaires de se retrouver dans les sites d'enfouissement. Enterra a mis au point une méthode pour élever des mouches soldats noires, une espèce d'insecte non invasive. L'entreprise utilise les déchets alimentaires des fermes locales, des épiceries et des installations de production alimentaire pour nourrir les insectes, qui sont ensuite séchés et transformés en ingrédients pour l'alimentation animale ou en engrais pour les plantes.

A l'occasion de la remise du prix à cette société, la Ministre de l'agriculture a déclaré : « *Notre gouvernement veut réduire le gaspillage alimentaire et nous comptons sur nos entrepreneurs pour nous aider à y parvenir. C'est un moyen important de réduire nos émissions de gaz à effet de serre tout en aidant les consommateurs canadiens à économiser de l'argent* ».

CONCLUSION

En **conclusion**, la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire au Canada se caractérise par :

- une identification des causes de la perte d'aliments aux différents stades de la chaîne alimentaire principalement réalisée par une entreprise spécialisée ;
- de puissantes initiatives émanant des provinces qui ont toutes adopté des politiques de protection contre la responsabilité civile des collectivités locales, des municipalités, des entreprises et des organisations non-gouvernementales, le début d'une coopération régionale et l'établissement d'un projet de stratégie nationale par le CNZD.

Elle est marquée, au plan fédéral, par :

- l'absence d'une stratégie et d'un cadre législatif, après le rejet, en 2016, d'un projet de loi visant à lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- la persistance de la confusion relative aux mentions des dates de consommation sur les étiquettes des produits alimentaires ; et
- la mobilisation récente d'investissements importants pour l'innovation.

CAHIER 13 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE AUX ÉTATS-UNIS

1. UN PROCESSUS DE LUTTE CONTRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES ENGAGÉ DEPUIS LONGTEMPS MAIS QUI SOUFFRE D'UN MANQUE DE COORDINATION À L'ÉCHELLE FÉDÉRALE	212
1.1. Une première initiative forte dès 1996 mais depuis aucun projet de loi n'a abouti	212
1.2. Des tentatives de clarification et d'harmonisation en matière d'étiquetage des produits alimentaires	212
1.3. L'adoption d'un objectif national et les recommandations du GAO pour une meilleure coordination nationale	213
1.4. Une initiative tournée vers les entreprises : U.S. Food Loss and Waste 2030 Champions	215
2. UN GRAND NOMBRE D'ACTEURS MOBILISÉS	215
2.1. Des États présents dans la lutte contre le gaspillage alimentaire	215
2.2. Un effort particulier dans les écoles	216
2.3. Plusieurs grandes villes disposent d'une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire	216
2.4. Des acteurs clés ont émergé	217
2.5. Les grandes entreprises américaines sont impliquées dans de multiples initiatives	218
2.6. Des associations citoyennes, think tanks et applications numériques jouent un rôle important	218
2.6.1. Les associations et think tanks	218
2.6.2. Les applications numériques	218
3. LES DONNÉES PUBLIÉES EN 2021 REFLETENT UNE AUGMENTATION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES ET APPELLENT UNE MOBILISATION FÉDÉRALE COORDONNÉE	218
3.1. Les données publiées par ReFED en février 2021 montrent une augmentation significative des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire en 10 ans	218
3.2. La mise en œuvre d'un plan d'action supposerait des investissements importants et une mobilisation coordonnée à l'échelle fédérale	219
CONCLUSION	220
FICHE ANNEXE 1 : LES ASSOCIATIONS ET THINK TANKS	221
FICHE ANNEXE 2 : LES APPLICATIONS NUMÉRIQUES	225

1. UN PROCESSUS DE LUTTE CONTRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES ENGAGÉ DEPUIS LONGTEMPS MAIS QUI SOUFFRE D'UN MANQUE DE COORDINATION À L'ÉCHELLE FÉDÉRALE

1.1. Une première initiative forte dès 1996 mais depuis aucun projet de loi n'a abouti

Au niveau fédéral, dès 1977, un rapport du GAO⁶³⁶, notait que les informations sur les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire n'étaient disponibles que de manière dispersée. Il recommandait à l'USDA⁶³⁷ de réaliser une étude sur cette question importante dans un pays où coexistent une surproduction agroalimentaire systémique et la précarité alimentaire.

Sur le plan législatif, le **Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act**⁶³⁸ vise à encourager les dons d'aliments via les organisations à but non lucratif. Promulguée en 1996 par le président des États-Unis, cette loi, portant le nom du parlementaire Bill Emerson, permet aux personnes physiques ou morales de donner plus facilement des « aliments apparemment sains » en exemptant les donateurs des risques de mise en cause de leur responsabilité, sauf en cas de négligence ou de faute intentionnelle. Ce texte **demeure la référence en matière de dons alimentaires**.

De plus, le gouvernement fédéral a prévu des déductions fiscales pour les dons de nourriture. Depuis décembre 2015, toutes les entreprises, peuvent bénéficier d'une déduction fiscale améliorée pour les dons de nourriture qui répondent à certains critères d'éligibilité. S'ils ne remplissent pas ces critères, les dons de nourriture peuvent toujours bénéficier d'une déduction fiscale sur la valeur de base des denrées données.

Depuis 2015, plusieurs Food Recovery Act⁶³⁹, ont été présentés au Congrès. Ils prévoient des financements⁶⁴⁰ et des mesures visant à **réduire le gaspillage alimentaire** et à **normaliser l'étiquetage des dates des produits alimentaires**. D'autres projets de loi modifient la loi Emerson sur le don de nourriture afin d'élargir l'exemption de responsabilité aux dons de produits dont les dates de péremption sont dépassées, dès lors que leur étiquetage répond aux normes et règlements en matière de sécurité. Aucun de ces projets n'a été promulgué.

1.2. Des tentatives de clarification et d'harmonisation en matière d'étiquetage des produits alimentaires

En l'absence d'une réglementation fédérale, les consommateurs sont confrontés à l'hétérogénéité des étiquettes sur les produits alimentaires achetés. L'État de New York, par exemple, n'exige la mention de date limite de consommation sur aucun produit, mais les six États voisins imposent l'étiquetage de la date sur certains produits alimentaires. Ainsi, une quarantaine d'États exigent qu'une mention de la date limite de consommation soit apposée sur les étiquettes de certains produits alimentaires et vingt États interdisent ou limitent la vente ou le don d'aliments au-delà de la date indiquée sur l'étiquette.

⁶³⁶ GAO : Government Accountability Office

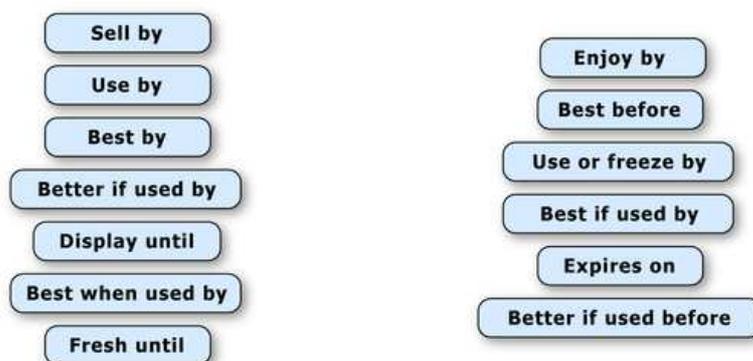
⁶³⁷ USDA United States Department of Agriculture

⁶³⁸ <https://www.congress.gov/congressional-report/104th-congress/house-report/661/1>

⁶³⁹ HR 5841 - 116e Congrès : Loi sur la récupération des aliments de 2020. <https://www.govtrack.us/congress/bills/116/hr5841>

⁶⁴⁰ Subventions ou les prêts pour des actions de sensibilisation du public au gaspillage et à la récupération des aliments
CGAAER n°19078

De plus, dans un rapport de septembre 2019⁶⁴¹, le GAO constate que les fabricants utilisent une variété de mentions telles que « best by » ou « enjoy by » pour indiquer les durées pendant lesquelles les produits conservent leurs qualités initiales. Or, les consommateurs peuvent croire à tort qu'il s'agit des dates de péremption et jeter les aliments qui sont encore propres à la consommation. **Le GAO a donc recommandé à l'USDA et à la FDA⁶⁴² d'améliorer la coordination fédérale des États sur l'étiquetage des produits alimentaires.**



Source : Gao analysis of information from the Food Marketing Institute and the Grocery Manufacturers Association / GAO-19-407

Ce défaut d'harmonisation sème la confusion chez les consommateurs et constitue une difficulté sérieuse pour les fabricants. Il serait la cause de 10 % du gaspillage de produits alimentaires⁶⁴³, voire plus : dans un courrier, daté du 23 mai 2019 et adressé aux dirigeants de l'industrie agro-alimentaire, un haut responsable de la FDA⁶⁴⁴ estime que la confusion concernant l'étiquetage des dates est à l'origine d'environ 20 % du gaspillage alimentaire des consommateurs. Il insiste sur la nécessaire coopération entre l'industrie, le gouvernement et les associations pour améliorer la situation.

En août 2020, la FDA a déclaré qu'elle coopérerait avec l'USDA et l'EPA⁶⁴⁵ en vue de clarifier les informations figurant sur les étiquettes des produits alimentaires. Elle a également nommé un représentant au comité de récupération des aliments de l'Association of Food and Drug Officials⁶⁴⁶ (AFDO). La FDA encourage le comité à étudier comment les étiquettes avec date sur les aliments emballés peuvent créer un obstacle au don de nourriture et à suivre les activités législatives des États relatives à l'étiquetage de la date des aliments.

1.3. L'adoption d'un objectif national et les recommandations du GAO pour une meilleure coordination nationale

En 2015, l'EPA, l'USDA et la FDA⁶⁴⁷ se sont ralliés autour d'un objectif national de réduction de moitié des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire à horizon 2030. En octobre 2018, ils ont signé un accord inter institutions les engageant à élaborer un plan stratégique pour améliorer leur collaboration et leur coordination. En avril 2019, ils ont présenté ce plan inter institutions avec des domaines d'action prioritaires pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaire⁶⁴⁸, soit :

⁶⁴¹ <https://www.gao.gov/products/gao-19-407>

⁶⁴² Food and Drug Administration (FDA, « Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux »)

⁶⁴³ Selon les données du ReFED, la part de 10 % du gaspillage alimentaire due aux problèmes d'étiquetage serait constante depuis 2010. https://insights-engine.refed.com/food-waste-monitor?break_by=cause&indicator=tons-surplus&view=detail&year=2019

⁶⁴⁴ <https://www.fda.gov/media/125114/download>

⁶⁴⁵ EPA : Environmental Protection Agency

⁶⁴⁶ <https://www.afdo.org/>

⁶⁴⁷ FDA : Food and Drug Administration

⁶⁴⁸ FLW : food loss and waste
CGAAR n°19078

- convenir des rôles et des responsabilités ;
- élaborer des mécanismes de suivi, d'évaluation et de communication des résultats ;
- définir clairement les résultats à court et à long terme ;
- et s'assurer que les parties prenantes concernées ont été incluses dans l'effort de collaboration.

Mais, ce plan stratégique ne traite pas de la manière dont il incorporera les pratiques clés pour la collaboration inter institutions que le GAO a identifiées. Aussi en 2019, le GAO, a lancé un nouvel appel à ces institutions pour qu'elles coordonnent les efforts entrepris en vue de réduire les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire et coopèrent mieux entre elles.

En juin 2019, un nouvel avis du GAO⁶⁴⁹ était publié. Il identifie trois obstacles à la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires aux États-Unis : les manques d'informations précises, de sensibilisation et d'éducation des acteurs ainsi que les coûts de démarrage et de gestion des programmes de récupération alimentaire.

En réponse, les trois institutions fédérales entendent accentuer les efforts d'éducation et de sensibilisation de l'industrie développés avec la GMA (Grocery Manufacturers Association), le FMI (Food Marketing Institute) et la NRA (National Restaurant Association), qui se sont rassemblés au sein de la Food Waste Reduction Alliance⁶⁵⁰ (FWRA officialisée en octobre 2019). Elles se fixent six objectifs stratégiques :

- renforcer la coordination entre les institutions ;
- accroître les efforts d'éducation et de sensibilisation des consommateurs ;
- améliorer la coordination et l'orientation en matière de perte de denrées alimentaires et la mesure des déchets ;
- clarifier et communiquer les informations sur la sécurité alimentaire ;
- collaborer avec l'industrie privée pour réduire les pertes de nourriture et l'insécurité alimentaire ;
- encourager la réduction des déchets alimentaires par les agences fédérales.

Cette initiative semble devoir mettre un terme à une période à propos de laquelle Marie Mourad pouvait écrire dans une thèse de sociologie soutenue en 2018 qu'« aux États-Unis, la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire est d'autant plus fragmentée que ni EPA, ni l'USDA n'ont pris en charge la coordination des politiques au niveau fédéral. Ce sont deux associations, la NCRA⁶⁵¹ et la NRDC⁶⁵² qui ont organisé les réunions du Forum en 2014... ».

Début 2020, les trois entités fédérales se sont engagées à « *collaborer avec nos partenaires fédéraux pour tirer parti des efforts nouveaux ou existants visant à lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires aux États-Unis. Nos signatures indiquent l'intérêt et la volonté de nos organisations gouvernementales de participer à un dialogue continu afin d'identifier les mesures spécifiques que nous pouvons prendre collectivement et au sein de nos organisations respectives pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau national.* »

En janvier 2021, les trois institutions concernées ont formellement exprimé leur accord avec les recommandations du GAO. L'EPA a indiqué qu'elle donnerait suite, en relation notamment avec le ReFED, la FWRA et Further With Food⁶⁵³.

⁶⁴⁹ S'appuyer sur les efforts fédéraux existants pourrait permettre d'atteindre l'objectif national de réduction »

⁶⁵⁰ La Consumer Brands Association, FMI - The Food Industry Association et la National Restaurant Association constituent la Food Waste Reduction Alliance (FWRA)

⁶⁵¹ NCRA : North Central Regional Association

⁶⁵² NRDC : National Resources Defense Council

⁶⁵³ <https://furtherwithfood.org/>

CGAER n°19078

1.4. Une initiative tournée vers les entreprises : U.S. Food Loss and Waste 2030 Champions

En novembre 2016, l'EPA et l'USDA ont lancé U.S. Food Loss and Waste 2030 Champions⁶⁵⁴, afin d'accroître les efforts pour répondre à l'objectif national de réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire. Cette initiative labellise les entreprises qui se sont engagées à réduire de moitié les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire d'ici 2030 dans leurs propres activités. En mai 2018, l'EPA a organisé un webinaire public pour partager les meilleures pratiques, les outils et les ressources qu'elles ont créés.

A ce stade, 29 entreprises ont pris un engagement public de réduire les pertes et le gaspillage de nourriture dans le cadre de leurs propres opérations aux États-Unis de 50 % d'ici à 2030.



2. UN GRAND NOMBRE D'ACTEURS MOBILISÉS

L'implication foisonnante des pouvoirs locaux (États, comtés, villes) se développe sur les trois grands axes que sont l'exemption de responsabilité pour les donateurs de produits alimentaires, la réduction du gaspillage alimentaire dans les écoles, le soutien aux programmes de récupération des déchets alimentaires.

2.1. Des États présents dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Si le pouvoir fédéral peine à harmoniser la politique des États en matière de gaspillage alimentaire, ceux-ci s'appuient sur leurs compétences juridiques pour prendre de nombreuses initiatives.

En effet, il semble qu'en dépit de la promulgation de la loi fédérale Emerson et des lois de protection des responsabilités en vigueur dans les États, de nombreux donateurs potentiels ne font toujours pas de dons par crainte de voir mise en jeu leur responsabilité.

C'est pourquoi, certains États vont au-delà de la loi Emerson, en garantissant aux donateurs une protection de leur responsabilité lorsqu'ils donnent directement aux destinataires finaux, ou distribuent des aliments dont les dates de péremption sont dépassées. Par exemple, la loi de l'Arizona contient une disposition prévoyant une protection de la responsabilité des donateurs « à un organisme de bienfaisance ou à but non lucratif ou à toute autre personne » et celle du Massachusetts.

⁶⁵⁴ <https://www.usda.gov/sites/default/files/documents/food-loss-waste-champions-report.pdf>

De plus, certains Etats prennent en compte le problème des coûts de démarrage et de gestion de programmes de récupération alimentaire qui constituent souvent un obstacle à la réduction du gaspillage, malgré la quantité importante de surplus de nourriture et la demande généralisée. Les aliments donnés plutôt que vendus doivent toujours être récoltés, transformés ou préparés pour être donnés, stockés et transportés jusqu'aux destinataires et parfois reconditionnés pour assurer leur conformité avec les lois fédérales, régionales et nationales en matière de qualité et d'étiquetage.

Les producteurs agricoles font face à des coûts élevés, car ils doivent rémunérer la main-d'œuvre nécessaire pour récolter, laver, trier et emballer les produits. Pour tous les donateurs ou bénéficiaires qui recueillent des dons, les coûts de transport peuvent être importants, certains Etats permettent aux donateurs d'amortir leurs coûts en vendant une partie des aliments pour leur permettre de servir davantage de personnes dans le besoin. Par exemple, la loi de l'Arizona exempte de responsabilité les organisations à but non lucratif qui facturent les denrées alimentaires aux destinataires finaux en considérant qu'il y a don en cas de « rémunération nettement inférieure à la valeur de l'article ». C'est le cas aussi dans le Wisconsin où la loi protège les organisations de récupération des aliments qui « vendent à un prix qui ne dépasse pas les frais généraux et les coûts de transport. »

Certains gouvernements locaux comme celui du comté de Thurston, dans l'État de Washington, accordent des subventions pour financer la création et le maintien des infrastructures de récupération des aliments.

2.2 Un effort particulier dans les écoles

Dans les écoles, les « *share table*⁶⁵⁵ » permettent aux élèves de placer les aliments non consommés dans leur emballage d'origine sur une table désignée, afin que les autres élèves puissent les prendre gratuitement ou les donner après le repas. Les *tables de partage* sont autorisées par la loi fédérale et promues par l'USDA. Ainsi, par exemple, le ministère de l'Instruction publique du Wisconsin a créé un protocole de sécurité alimentaire et un programme de surveillance à utiliser par les écoles lors de la création d'une *share table*, tandis que le ministère de l'Éducation élémentaire et secondaire du Massachusetts a publié des directives sur le même sujet.

2.3 Plusieurs grandes villes disposent d'une stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire

Un certain nombre de villes, dont Baltimore, New-York, Newhaven, Boston, Madison, Washington, D.C., et San Francisco, ont adopté des stratégies de lutte contre le gaspillage alimentaire et intégré dans leurs équipes municipales des spécialistes chargés de mettre en œuvre ces stratégies.

Ainsi, la ville de Baltimore constitue, de ce point de vue, un exemple de ce que les grandes villes américaines ont mis en œuvre pour faire face au gaspillage alimentaire⁶⁵⁶. À la suite d'un forum organisé en 2016 avec l'appui du NRDC, des groupes de travail ont été mis en place pour développer la stratégie sur quatre axes : réduction et récupération des déchets alimentaires, compostage à domicile, gestion des déchets alimentaires dans les écoles et collèges et amélioration des infrastructures. Depuis son lancement, cette stratégie a été révisée pour mieux sensibiliser les habitants à la nécessité de réduire le gaspillage alimentaire⁶⁵⁷. Certaines municipalités se limitent à réduire la part des déchets alimentaires directement mis en décharge. A cet égard, la ville de

⁶⁵⁵ Les *share tables* permettent de réutiliser les aliments ou les boissons de plusieurs façons : les élèves peuvent prendre une portion supplémentaire sur la table sans frais ; les aliments ou les boissons laissés sur la table de partage peuvent être servis et faire l'objet d'une demande de remboursement lors d'un autre service de repas ; et/ou les aliments ou les boissons peuvent être donnés à une organisation à but non lucratif http://www.fns.usda.gov/sites/default/files/cn/SP11_CACFP05_SFSP07-2012os.pdf

⁶⁵⁶ <https://www.baltimoresustainability.org/baltimore-food-waste-recovery-strategy/>

⁶⁵⁷ <https://wtop.com/baltimore/2020/05/baltimore-citys-food-waste-reduction-progress-met-with-challenges/>

Cambridge, dans le Massachusetts, en organisant un ramassage hebdomadaire des déchets alimentaires, a réduit la part des déchets directement mis en décharge de près de 35 %.

Des municipalités, gèrent des programmes de dons de nourriture. Par exemple, à Wichita, dans le Kansas, une mission alimentaire locale passe deux fois par semaine dans les écoles pour récupérer les restes. En Californie, la ville d'Oakland, a édité un guide complet pour le don des denrées alimentaires par les écoles, tandis qu'à Los Angeles, les écoles ont obligation de conventionner avec des organisations caritatives pour la récupération des surplus alimentaires.

2.4 Des acteurs clé ont émergé

Le réseau de Feeding America⁶⁵⁸ constitué de 200 banques alimentaires fournissant des repas à 40 millions de personnes, dont 12 millions d'enfants et 7 millions de personnes âgées, est historiquement partie prenante des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. De plus, des entreprises, des fondations, des associations, des universités se sont progressivement mobilisées. Désormais, les intervenants de la sphère privée sont nombreux. Parmi ceux-ci des acteurs clé ont émergé, en particulier la NRDC⁶⁵⁹ et le ReFED⁶⁶⁰.

Créée en 1970, l'association **NRDC** indique sur son site qu'elle allie « le pouvoir de plus de trois millions de membres et de militants à l'expertise de quelques 700 scientifiques, avocats et défenseurs des politiques à travers le monde pour garantir les droits de tous à l'air, à l'eau et à la nature ». Ses rapports constituaient la principale source de référence sur les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire pour les différents acteurs publics et privés, y compris pour le GAO jusqu'à ce que le ReFED s'impose comme le leader sur le sujet.

Le **ReFed** est un organisme à but non lucratif composé d'entreprises (dont Walmart), d'organismes à but non lucratif, de fondations telles que la General Mills Foundation, et de gouvernements qui s'engagent à trouver des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire aux États-Unis. Il a noué des partenariats importants avec :

- la « **Pacific Coast Collaborative** »⁶⁶¹, qui réunit des acteurs publics de la **côte ouest des États-Unis et du Canada**, le WWF et le WRAP pour mener une action basée sur les Accords de Courtauld en vue d'atteindre l'ODD 12.3 dans l'esprit de « Champions 2030 ». De nombreuses sociétés telles que Albertson, Kroger, Sprouts Farmer Markets ont rapidement rejoint cette initiative ;
- la « **Harvard Business School** » (HBS) qui, à l'instar de nombreuses universités, place la réduction des déchets parmi ses priorités. Le **centre de données juridiques** qu'est le « **Food Waste Policy Finder** », mis en place par HBS permet notamment de disposer d'une information actualisée sur la réglementation applicable tant au niveau fédéral qu'à celui des États.

Par ailleurs, le **World Food Law Institute** de l'Université d'Howard, coparrainé par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), poursuit et approfondit les discussions sur les pertes et le gaspillage alimentaires dans le cadre d'une série de tables rondes internationales qui permettent de passer de la définition des concepts à l'exploration d'initiatives nationales, d'études de cas et de programmes internationaux (SOLAAL⁶⁶² a été invitée à présenter son expérience en France lors d'une conférence en 2020).

⁶⁵⁸ <https://www.feedingamerica.org/>

⁶⁵⁹ Natural Resources Defense Council

⁶⁶⁰ Le nom de l'association évoque à la fois les termes Recovery (récupération) et Fed (nourrir)

⁶⁶¹ <https://pacificcoastcollaborative.org/food-waste/>

⁶⁶² Association Solidarité des Producteurs Agricoles et des Filières Alimentaires, Cf. cahier 8 CGAAR n°19078

2.5 Les grandes entreprises américaines sont impliquées dans de multiples initiatives

Outre leur engagement dans les démarches initiées par le gouvernement fédéral susmentionnées ou dans des alliances professionnelles, les grandes entreprises américaines sont présentes dans les initiatives internationales.

2.6 Des associations citoyennes, think tanks et applications numériques jouent un rôle important

2.6.1 Les associations et think tanks

Les actions conduites par la société civile pour réduire le gaspillage alimentaire sont foisonnantes avec une multitude d'associations citoyennes et de think tanks dédiés à ce sujet (cf. fiche annexe 1 à titre indicatif).

2.6.2 Les applications numériques

La multiplication des applications numériques est également révélatrice de l'intérêt suscité par la question du gaspillage alimentaire dans l'opinion publique (cf. fiche annexe 2).

3. LES DONNEES PUBLIEES EN 2021 REFLETENT UNE AUGMENTATION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES ET APPELLENT UNE MOBILISATION FEDERALE COORDONNEE

3.1 Les données publiées par ReFED en février 2021 montrent une augmentation significative des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire en 10 ans

En 2019, selon les données recueillies par ReFED, 35 % de l'ensemble des aliments produits aux États-Unis étaient invendus ou non consommés⁶⁶³. Ce qui représente 408 milliards de dollars, soit environ 2 % du PIB américain, avec une empreinte en gaz à effet de serre équivalant à 4 % des émissions totales des États-Unis.



⁶⁶³ <https://insights.refed.com/>
CGAAER n°19078

Les données, publiées par ReFED en février 2021⁶⁶⁴, indiquent que de 2010 à 2019, les efforts consentis par les très nombreux acteurs n'ont pas empêché **une augmentation significative des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire estimées à près de 72 millions de tonnes en 2010 et ayant dépassé les 80 millions de tonnes en 2019** comme le montre le tableau présenté ci-après :

	2010	2019	% en 2019
Mis en décharge	23,80	27,60	34,20 %
Non récolté	13,60	13,90	17,20 %
Composté	11,50	12,90	16,00 %
Nourriture animale	6,79	7,66	9,50 %
Egout	4,49	4,46	6,00 %
Amendement des sols	3,18	3,63	4,50 %
Incinération	2,74	3,61	4,50 %
Dons	2,57	2,78	3,50 %
Digestion anaérobique	1,38	1,52	1,90 %
Usage industriel	1,23	1,50	1,90 %
Dumping	0,59	0,61	0,76 %
	71,87	80,17	

De manière générale, les chiffres publiés aux Etats-Unis découlent de bilans de masse.

Dans son rapport publié en 2021, le PNUE fait état de 19,36 millions de tonnes par an de gaspillage alimentaire dans les foyers (soit 59 kg/habitant/an), de 64 kg/habitant/an au stade des services alimentaires et 16 kg/habitant/an au stade de la distribution⁶⁶⁵.

Afin d'encourager les acteurs à s'impliquer davantage, ReFED présente également une méthode d'analyse financière détaillée destinée à stimuler l'intérêt des investisseurs privés, publics et philanthropiques⁶⁶⁶ ainsi qu'une feuille de route identifiant les domaines d'actions clés dans lesquels les efforts doivent être concentrés au cours des dix prochaines années.

3.2 La mise en œuvre d'un plan d'action supposerait des investissements importants et une mobilisation coordonnée à l'échelle fédérale

Le ReFED, fait valoir « qu'un investissement annuel de 14 milliards de dollars au cours des dix prochaines années pourrait permettre de réduire le gaspillage alimentaire de 45 millions de tonnes chaque année. Cet investissement se traduirait par un bénéfice financier net annuel de 73 milliards de dollars, soit un rendement de cinq pour un. De plus, chaque année, il permettrait de réduire les émissions de gaz à effet de serre de 75 millions de tonnes, d'économiser 15 milliards de litres d'eau et de récupérer l'équivalent de 4 milliards de repas pour ceux qui en ont besoin. En dix ans, cet investissement permettrait de créer plus de 51 000 emplois et d'atteindre l'objectif de réduction pour 2030 ».

⁶⁶⁴ Les chiffres sont extraits d'une cinquantaine de bases de données au moyen d'un métamoteur de recherche de type Carrot2 <https://search.carrot2.org/>

⁶⁶⁵ D'après US-EPA 2020

⁶⁶⁶ [Certains résultats sont présentés dans le SOFA 2019 pages 60 et 62](#)
CGAAR n°19078

La mise en œuvre d'un tel plan d'action supposerait une mobilisation coordonnée à l'échelle fédérale. La société civile, et plus particulièrement les associations environnementales, certains grands groupes, fondations et universités conduisent une communication très active.

CONCLUSION

En dépit du foisonnement des initiatives publiques et privées porteuses, de la multiplication des associations, des think tanks et des applications dédiés, la tendance à la baisse des pertes et gaspillage alimentaires n'est pas encore enclenchée aux Etats-Unis d'après les informations disponibles. De nombreuses questions (définitions, mesure, étiquetage des dates, etc.) reçoivent encore aujourd'hui des réponses isolées, partielles, voire contradictoires. La lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire, à ce stade, souffre de l'absence de coordination au niveau fédéral.

FICHE ANNEXE 1 : LES ASSOCIATIONS ET THINK TANKS

Food Recovery Network : Le réseau de récupération des aliments Food Recovery Network (FRN) rassemble et soutient les étudiants leaders des universités dans la lutte contre le gaspillage de nourriture et la faim en Amérique. Depuis 2011, les étudiants FRN ont récupéré plus de 3,9 millions de livres de surplus de nourriture, qui autrement seraient gaspillés, dans les cafétérias de leur campus et dans les restaurants locaux pour faire un don à des Américains affamés. Food Recovery Network compte plus de 200 sections de campus universitaires dans 44 États et dans le district de Columbia. <https://www.foodrecoverynetwork.org/>

Amp Your Good : Ce nouveau type de collecte de denrées alimentaires permet aux groupes d'organiser des campagnes visant à produire des aliments sains et frais, par opposition aux produits en conserve ou non périssables. La collecte des produits donnés évite de les gaspiller et les met entre les mains de ceux qui en ont besoin. <https://ampyourgood.com/>

Boston Area Gleaners : (Boston, Massachusett) Boston Area Gleaners organise des groupes de volontaires afin de sauver des récoltes agricoles excédentaires et de les fournir aux personnes dans le besoin. <https://www.bostonareagleaners.org/>

Boulder Food Rescue : (Boulder, Colorado) Boulder Food Rescue aide les entreprises à identifier les aliments qui auraient autrement été jetés et les redirige, à vélo, vers des abris de jour et des garde-manger. À ce jour, ils ont détourné plus de 1,2 million de livres de nourriture des sites d'enfouissement vers le ventre affamé de Boulder, au Colorado. <https://www.boulderfoodrescue.org/>

Center for a Livable Future : (Baltimore, Maryland) Ce programme, issu de l'école de santé publique Johns Hopkins Bloomberg de Baltimore, vise à réduire la quantité de déchets alimentaires gaspillés. Parmi leurs projets, citons : la recherche sur le contenu nutritionnel des aliments gaspillés, la cartographie des aliments gaspillés et leur récupération, la quantification des déchets de fruits de mer, la mise au point d'un meilleur libellé pour l'étiquetage des aliments, l'analyse des dons de cultures et des mesures incitatives, etc. <https://clf.jhsph.edu/>

City Harvest : (New York, New York) City Harvest a été fondée en 1982 en tant que première organisation de sauvetage alimentaire au monde. Cette année, ils collecteront 55 millions de livres de nourriture excédentaire auprès des restaurants, des épiceries, des boulangeries, des fabricants et des fermes et la livreront gratuitement à 500 programmes alimentaires communautaires dans la ville de New York. <https://www.cityharvest.org/>

Community Food Rescue : (Comté de Montgomery, Maryland, États-Unis) Ce réseau coordonné de récupération alimentaire dans le comté de Montgomery, Maryland, utilise la technologie pour améliorer le travail des entreprises, des individus et des organisations qui récupèrent déjà des aliments utilisables et les redistribuent à ceux qui en ont besoin.

<https://www.communityfoodrescue.org/>

Community Plates : (Norwalk, Connecticut) Basé à Norwalk, Connecticut, Community Plates s'efforce de réduire l'insécurité alimentaire en transférant des aliments frais et utilisables qui auraient autrement été jetés par les restaurants, les marchés et d'autres sources aux familles en situation d'insécurité alimentaire dans tous les États-Unis. <https://www.communityplate.com>

Copia : (San Francisco, Californie) Grâce à une application pour smartphone basée sur un algorithme, Copia facilite les dons et les livraisons de nourriture excédentaire dans six villes de la baie de San Francisco en Californie. Les personnes ayant de la nourriture à donner postent leurs informations via l'application, et un chauffeur vient les chercher. Une personne à la recherche de nourriture peut poster sa demande en ligne et attendre une réponse. <https://www.gocopia.com/>

DC Central Kitchen : (District de Columbia) Ce service de distribution alimentaire basé à Washington, D.C., livre des repas gratuits aux refuges pour sans-abri, aux maisons de transition et aux organisations à but non lucratif. Leur programme de recyclage des aliments leur permet de transformer les restes et les surplus de nourriture en repas nutritifs pour les personnes dans le besoin. Ils proposent également des formations culinaires aux adultes sans emploi et des déjeuners scolaires sains aux étudiants à faible revenu de D.C. <https://dccentralkitchen.org/>

ExtraFood : (San Rafael, Californie) ExtraFood accepte les dons de tout type de nourriture préparée, de produits frais, de produits laitiers, d'œufs, de viande, de produits emballés et de produits de boulangerie. Ses bénévoles ramassent les dons de nourriture et les excédents de nourriture fraîche auprès de nombreuses organisations à San Rafael, en Californie, et les livrent directement au destinataire en moins de 30 minutes. Ils ont livré plus de 590 000 livres de nourriture et visent à servir les membres les plus vulnérables de la communauté, notamment les enfants, les adultes et les familles. <https://extrafood.org/>

Food Cowboy : (Bethesda, Maryland) Food Cowboy utilise la technologie mobile pour éviter que les surplus de nourriture des grossistes et des restaurants ne finissent dans les décharges. Ils mènent également la campagne "No Waste Promise", qui permet aux producteurs, aux grossistes, aux détaillants alimentaires et autres de faire savoir à leurs clients qu'ils s'efforcent d'expédier les aliments de manière durable et de récupérer et de détourner les invendables de manière responsable.

Food Forward : (Los Angeles et Ventura, Californie) Alimenté par des bénévoles, Food Forward sauve les fruits et légumes excédentaires des propriétés privées, des espaces publics, des agriculteurs et des marchés de gros à Los Angeles et Ventura, en Californie. Ils livrent les produits aux organismes qui servent les personnes dans le besoin. Ils ont des programmes conçus pour faire participer d'autres citoyens, tels que des cueillettes privées, où des groupes peuvent se réunir et récolter les excédents de produits, et un programme de projets de service pour les jeunes qui permet aux jeunes intéressés de réaliser des projets de service avec l'aide de Food Forward. Au total, l'organisation a sauvé près de 20 millions de livres de produits. <https://foodforward.org/>

Food Policy Action : (Washington D.C) Food Policy Action, avec l'aide du co-fondateur Tom Colicchio, s'attaque aux problèmes politiques qui entourent le gaspillage alimentaire aux États-Unis. Son objectif est de changer le dialogue national sur la politique alimentaire en augmentant la transparence et en éduquant le public sur la façon dont les élus votent sur les questions de politique alimentaire. <https://www.changefood.org/organization/food-policy-action/>

Food Recovery Network : (College Park, Maryland) Ce mouvement dirigé par des étudiants pour mettre fin au gaspillage alimentaire et à la faim compte plus de 192 chapitres et a permis de récupérer plus de 1 300 000 livres de nourriture depuis 2011. Il a été fondé à l'université du Maryland à College Park, Maryland, et s'est depuis étendu à 42 États.

Food Recovery Project : (Fayetteville, Arkansas) Initiative du programme de droit agricole et alimentaire de la faculté de droit de l'université de l'Arkansas à Fayetteville, ce projet vise à sensibiliser aux problèmes du gaspillage alimentaire et de la faim. Il fournit des ressources et des informations juridiques pour encourager et aider les entreprises à élaborer et à mettre en œuvre des programmes de récupération des aliments. <https://foodrecoveryproject.wordpress.com/about/>

Food Rescue : (Carmel, Indiana) Food Rescue met en relation plus de 200 organismes avec plus de 200 restaurants et 350 écoles, ce qui permet de sauver des millions de repas chaque année. <https://foodrescue.us/>

Food Share : (Bloomfield, Connecticut) Food Share est membre du réseau de banques alimentaires de Feeding America et travaille à la lutte contre le gaspillage de nourriture et à l'autosuffisance des personnes souffrant de la faim et de l'insécurité alimentaire. L'année dernière, ils ont contribué à la distribution de 11,5 millions de repas en collectant des dons de nourriture auprès de l'industrie alimentaire et en les distribuant aux garde-manger, aux cuisines communautaires, aux refuges pour sans-abri et à d'autres programmes partenaires. <https://foodshare.net/>

Food Shift : (Oakland, Californie) Food Shift travaille en collaboration avec les communautés, les entreprises et les gouvernements pour développer des solutions durables qui réduisent le gaspillage alimentaire et la faim. Dans le cadre de son nouveau programme, Alameda Kitchen, Food Shift transforme les surplus alimentaires, autrement gaspillés, en produits nutritifs pour la communauté, tout en fournissant des emplois et des formations aux personnes qui se retrouvent sans abri.

Forgotten Harvest : (Detroit, Michigan) Forgotten Harvest collecte les surplus de denrées alimentaires préparées et périssables auprès de 800 sources, dont les épiceries, les marchés de fruits et légumes, les restaurants, les traiteurs, les laiteries, les agriculteurs et les distributeurs alimentaires en gros. Ils les distribuent ensuite à 280 fournisseurs de denrées alimentaires d'urgence dans la région de Detroit. <https://www.forgottenharvest.org/>

Harvard Food Law and Policy Clinic (FLPC) : (Cambridge, Massachusetts) Créée en 2010, la FLPC donne aux étudiants de la faculté de droit de Harvard la possibilité de travailler avec des organisations sur des questions de droit et de politique alimentaires, telles que le gaspillage des aliments. Ils ont produit un court métrage, EXPIRED, sur la manière dont les étiquettes de date des aliments sont trompeuses et contribuent au gaspillage aux États-Unis. Récemment, le FLPC a

organisé une conférence de deux jours sur le gaspillage alimentaire qui a attiré des dirigeants pour discuter des modèles de récupération des aliments et des économies réalisées grâce à la réduction du gaspillage alimentaire.

Hungry Harvest : (Maryland) Cette organisation livre des boîtes de produits « laids » sauvés qui sont encore comestibles mais qui ne peuvent pas être vendus au détail. Les boîtes sont livrées directement aux foyers du Maryland, D.C., et de la Virginie du Nord. Pour chaque achat, Hungry Harvest fait don d'une à deux livres de produits par l'intermédiaire de l'un de ses partenaires.

Imperfect Food : (Emeryville, Californie) Imperfect Food s'approvisionnent en produits imparfaits dans des fermes et les livrent à un prix réduit. <https://www.imperfectfoods.com/>

Island Grown Gleaning : (Vineyard Haven, Massachusetts) Chaque semaine, un groupe de bénévoles se réunit dans l'une des fermes participantes de Martha's Vineyard, dans le Massachusetts, et aide à ramasser et à emballer le surplus de la récolte de la semaine. <http://igimvg.org/>

L.A. Kitchen : (Los Angeles, Californie) L.A. Kitchen récupère des aliments sains et locaux qui seraient autrement gaspillés et forme des hommes et des femmes sans emploi à la création de délicieux repas pour la communauté. Ils travaillent directement avec les agriculteurs et les entreprises locales pour collecter les fruits et légumes qui, pour des raisons esthétiques, ne seraient pas vendus aux consommateurs. L.A. Kitchen prévoit de récupérer 1 million de livres de nourriture cette année. <https://lakitchen.org/>

Lean Path : (Portland, Oregon) est un logiciel automatisé standard de l'industrie qui aide au suivi des déchets alimentaires pour les organisations de services alimentaires tout en générant un profit pour l'entreprise.

Lovin' Spoonfuls : (Boston, Massachusetts) Cette opération de récupération des aliments permet de ramasser des aliments frais qui seraient autrement jetés dans plus de 50 épiceries, grossistes en fruits et légumes, fermes et marchés de producteurs. Ils les redistribuent le jour même à plus de 50 associations communautaires à but non lucratif qui nourrissent les affamés de la région de Boston. Chaque semaine, ils collectent plus de 25 000 livres de nourriture et nourrissent plus de 10 000 personnes.

Markets Institute, WWF : (Washington, D.C Jason Clay, vice-président senior des marchés et de l'alimentation et directeur exécutif du Markets Institute du WWF, réunit les principales parties prenantes des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et de la vente au détail pour comprendre comment accélérer l'adoption de stratégies visant à mesurer.

Source : <https://foodtank.com/news/2016/07/fighting-food-loss-and-waste/>

FICHE ANNEXE 2 : LES APPLICATIONS NUMERIQUES

Feedie transforme la photographie alimentaire en don de charité. Les utilisateurs se rendent dans un restaurant participant aux États-Unis ou en Afrique du Sud et prennent une photo de leur repas. Ensuite, ils partagent la photo sur Facebook ou Twitter et le restaurant fait un don au Lunchbox Fund, une organisation à but non lucratif qui offre des repas à des écoliers démunis en Afrique du Sud. Pour chaque tranche de 500 restaurants qui s'inscrivent, 5 000 enfants des écoles sud-africaines reçoivent suffisamment de repas pour un an. L'application encourage les restaurateurs à partager leur passion tout en contribuant à une bonne cause. <http://www.wethefeedies.com/>

Flashfood L'application permet de revendre au rabais les produits d'épicerie approchant leur date de péremption, et d'économiser les articles de détail « pas assez bons » et de les expédier aux clients. Les agriculteurs et les cultivateurs peuvent également donner des produits Flashfood qui ont été rejetés par les épiciers, pour qu'ils soient envoyés à des consommateurs soucieux de l'environnement. <https://www.flashfood.com/fr/accueil>

Food Cowboy organise une communication efficace entre les donateurs de nourriture et les organisations caritatives et la livraison rapide des excédents de nourriture aux États-Unis. Les chauffeurs de livraison, les traiteurs et toute personne travaillant avec de gros volumes de nourriture comestible mais rejetée créent des alertes dans l'application. Les garde-manger, les transformateurs et les composteurs reçoivent immédiatement ces alertes et contactent la source pour les modalités de livraison. Food Cowboy facture une petite commission pour ce service. <https://www.foodcowboy.com/>

Food for All élimine le gaspillage de nourriture de dernière minute dans les restaurants de Boston et de New York. Elle met les clients en contact avec les restaurants une heure avant leur fermeture, pour des réductions allant jusqu'à 80 % sur les repas. Les utilisateurs peuvent également faire don de nourriture à des personnes dans le besoin grâce à l'application. <https://foodforall.com/>

Food Rescue Hero L'application guide les « héros » vers les lieux où ils peuvent aller chercher ou déposer de la nourriture et propose un calendrier de sauvetage suffisamment souple pour permettre des sauvetages quotidiens, hebdomadaires ou ponctuels, chaque sauvetage ne prenant pas plus de 30 minutes. <https://www.foodrescuehero.org/>

Food Rescue US L'application s'adresse à tous ceux qui veulent donner ou recevoir de la nourriture. Les utilisateurs répondent à quelques questions et demandent ensuite un ramassage de nourriture. L'algorithme fait correspondre les surplus de nourriture à un abri proche et envoie un chauffeur pour transporter la nourriture. Plus de 2 200 bénévoles enregistrés ont sauvé et livré 23,1 millions de repas à des personnes dans le besoin. <https://foodrescue.us/>

Foodfully L'application classe les aliments par date de péremption et envoie des notifications à l'utilisateur avant qu'ils ne se détériorent. En outre, l'application propose des recettes basées sur ce qui est disponible dans le réfrigérateur de l'utilisateur.

<https://apkpure.com/foodfully/com.id1jkum79xd6i0f1ah3m95>

goMkt À New York, goMkt met en relation les restaurants qui ont des invendus avec des clients à la recherche de réductions. En achetant de la nourriture à emporter via l'application, les clients économisent jusqu'à 75 % du prix d'origine et réduisent le gaspillage potentiel de nourriture. <https://www.gomkt.com/>

Goodr Avec un service 24h/24 et 7j/7 à Atlanta, Goodr ramasse les excédents de nourriture des entreprises et les livre à des organisations à but non lucratif. <https://www.goodr.co/>

ImpactVision utilise une technologie d'imagerie avancée pour évaluer la qualité des aliments. Par exemple, sa Fruitcam évalue la maturité des fruits, de sorte que les grossistes décident lesquels expédier à l'étranger et lesquels vendre dans les magasins locaux, et sa Fishcam peut marquer la différence entre les filets de poisson frais et congelés. ImpactVision permet une prise de décision rapide sur la qualité des aliments. <https://impactvi.com/>

CAHIER 14 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN AUSTRALIE

1. UNE STRATEGIE ETABLIE SUR LA BASE DE REFLEXIONS APPROFONDIES	228
1.1. DES ETUDES ET ACTIONS DE SENSIBILISATION MENEES DEPUIS 2009 A L'ADOPTION D'UNE STRATEGIE NATIONALE EN 2017	228
1.2. UNE ETUDE DE FAISABILITE REALISEE EN 2018-2019	228
1.3. LES PREMIERES ETAPES DE MISE EN ŒUVRE DE LA STRATEGIE NATIONALE.....	229
2. UNE BASE DE REFERENCE NATIONALE	229
2.1. UNE DEFINITION LARGE DES DECHETS ALIMENTAIRES	229
2.2. LA BASE DE REFERENCE NATIONALE ET L'EVOLUTION DES DONNEES.....	230
3. LES ROLES ET COMPETENCES DES PRINCIPAUX ACTEURS	231
3.1 LES ACTEURS PUBLICS.....	231
3.1.1 <i>Le Gouvernement australien</i>	231
3.1.2 <i>Les Gouvernements des États et des territoires</i>	231
3.1.3 <i>Les Gouvernements locaux</i>	232
3.2 LES ACTEURS PRIVES.....	232
3.2.1. <i>Les entreprises</i>	232
3.2.2. <i>Les organisations d'aide alimentaire</i>	232
4. L'ENTITE DE GOUVERNANCE ET SES MISSIONS.....	233
CONCLUSION.....	233

Après plusieurs années au cours desquelles les grandes villes et les Etats australiens ont pris quelques initiatives et fait réaliser des études sur les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire,⁶⁶⁷ le gouvernement fédéral a adopté, le 20 novembre 2017, une stratégie nationale de réduction du gaspillage alimentaire. Dans ce document, les rôles et compétences des principaux acteurs sont précisés. Les premières étapes de cette stratégie ont permis, de retenir une base de référence nationale sur le gaspillage alimentaire de mettre sur pied un centre de recherche coopératif, de créer une entité de gouvernance dédiée et de lancer une campagne nationale de sensibilisation dotée d'une plateforme d'information et d'échange.

1. UNE STRATEGIE ETABLIE SUR LA BASE DE REFLEXIONS APPROFONDIES

1.1. Des études et actions de sensibilisation menées depuis 2009 à l'adoption d'une stratégie nationale en 2017

Depuis 2009, en liaison avec la mise en œuvre d'actions de sensibilisation dans le cadre de la campagne « Love Food Hate Waste », des études sur le comportement des consommateurs ont été réalisées dans plusieurs villes ou Etats australiens à l'instar de celles conduites en 2015 et en 2017⁶⁶⁸ en Nouvelle-Galles du Sud.

Face au gaspillage alimentaire d'un coût annuel estimé à environ 20 milliards de dollars pour l'économie australienne, la première étape vers le changement était d'assurer un engagement politique à long terme. Cette étape a été franchie, avec l'élaboration de *Stratégie nationale sur le gaspillage alimentaire*, publiée par le gouvernement fédéral le 20 novembre 2017⁶⁶⁹. Cette stratégie fournit un cadre pour soutenir l'action collective visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire en Australie d'ici 2030.

1.2. Une étude de faisabilité réalisée en 2018-2019

En 2018 et 2019, Food Innovation Australia Limited⁶⁷⁰ (FIAL) a reçu un financement de 400 000 dollars australiens du gouvernement fédéral pour permettre la mise en place de la stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire. FIAL est une organisation indépendante soutenant la mise en œuvre de l'engagement national et réunissant un consortium international de personnalités et d'organisations dont l'expertise est reconnue. Le plus grand cabinet de conseil en développement durable d'Australie, Edge Environment⁶⁷¹, a été désigné par FIAL en tant que consultant principal aux côtés de WRAP, 3Keel⁶⁷² et Lifecycles⁶⁷³ pour réaliser une étude de faisabilité visant à :

- combler d'importantes lacunes concernant les données ;
- améliorer la compréhension des impacts environnementaux du gaspillage alimentaire aux différentes étapes de la production, de la consommation et de la gestion des déchets ;
- identifier les points critiques du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne et les solutions pour leur réduction ;

⁶⁶⁷ Et mené des actions de sensibilisation dans le cadre de campagnes organisées avec « Love Food Hate Waste »

⁶⁶⁸ Enquête de suivi de Love Food Hate Waste 2017

⁶⁶⁹ <https://www.environment.gov.au/protection/waste-resource-recovery/publications/national-food-waste-strategy>

⁶⁷⁰ Food Innovation Australia Limited a été créé pour accroître la part des exportations de produits alimentaires australiens sur le marché mondial

⁶⁷¹ Créée en 2008, Edge Environnement est une société de conseil en développement durable dont les équipes sont basées en Australie, en Nouvelle-Zélande, aux États-Unis et au Chili. <https://edgeenvironment.com/>

⁶⁷² 3Keel est une société de conseil britannique spécialiste des systèmes alimentaires <https://www.3keel.com/about-us/>

⁶⁷³ LifeCycles est une société de conseil australienne spécialisée dans l'analyse des cycles de vie <https://www.lifecycles.com.au/about-us>

- élaborer un certain nombre de scénarios selon lesquels l'objectif pourrait être atteint avec des trajectoires chiffrées et faire des recommandations pour atteindre la cible.

Le 14 avril 2021, FIAL a organisé, en partenariat avec Edge Environment and Lifecycles, un webinaire avec les parties prenantes du secteur alimentaire et agroalimentaire sur cette étude de faisabilité.

1.3. Les premières étapes de mise en œuvre de la stratégie nationale

Les premières étapes de mise en œuvre de la stratégie nationale ont fait l'objet d'un engagement financier de 1,3 million de dollars sur 24 mois afin de soutenir :

- la **mise en place d'une entité de gouvernance** permettant de conjuguer les efforts publics et privés aux échelles fédérales et locales pour lutter contre le gaspillage alimentaire, financée à 100 % par le gouvernement fédéral à hauteur de 3 millions de dollars australiens sur 4 ans (jusqu'au 30 juin 2024) ;
- un **programme d'encouragement des entreprises** à s'engager dans des actions de réduction du gaspillage alimentaire ;
- la **réalisation d'un état des lieux** afin de pouvoir piloter et suivre les progrès vers l'objectif de réduction des déchets alimentaires ;
- la création, en juillet 2018, d'un **centre de recherche coopératif (CRC)** réunissant l'industrie, la recherche, les gouvernements des États et les établissements d'enseignement supérieur pour coopérer à la réduction du gaspillage alimentaire en Australie. Ce nouvel organisme est doté d'un budget de 120 millions de dollars australiens sur 10 ans par le gouvernement australien⁶⁷⁴ en vue de réduire le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement ;
- le lancement en 2020, de la **campagne Stop Food Waste Australia** soutenue par un budget de 4 millions de dollars australiens.

2. UNE BASE DE REFERENCE NATIONALE

2.1. Une définition large des déchets alimentaires

La stratégie nationale établit une base de référence chiffrée fondée sur une **définition large** des déchets alimentaires qui couvrent les aliments solides ou liquides destinés à la consommation humaine qui n'atteignent pas le consommateur, ou atteignent le consommateur mais sont jetés. Cette définition inclut les aliments importés et éliminés en Australie et les aliments qui sont produits ou fabriqués pour l'exportation mais qui ne quittent pas l'Australie.

⁶⁷⁴ Le Fight Food Waste est financé par le ministère de l'Industrie, des Sciences, de l'Énergie et des Ressources du gouvernement australien dans le cadre du programme du Coopérative Research Center (CRC) qui soutient les collaborations entre l'industrie, les chercheurs et la communauté. Il est financé sur dix ans par une dotation de 33 millions de dollars, la mise à disposition de personnel à hauteur de 46 millions de dollars, la mise à dispositions de moyens hors personnel à hauteur de 11 millions de dollars et des subventions du programme CRC d'un montant de 30 millions de dollar

2.2 La base de référence nationale et l'évolution des données

La **base de référence nationale** sur le gaspillage alimentaire⁶⁷⁵ retenue par le gouvernement australien en 2019 s'appuie sur des approches méthodologiques développées notamment au Royaume-Uni⁶⁷⁶, en Europe⁶⁷⁷ et dans le cadre de l'initiative multipartite Champions 12.3. Elle est conforme à la norme de comptabilisation et de déclaration des pertes et gaspillages alimentaires (FLW) élaborée pour soutenir la cible 12.3 des ODD.

Le total de **7,3 millions de tonnes à l'échelle nationale (établis en 2016/2017)** constitue la référence nationale en matière de déchets alimentaires. Sur ce total, 2,5 millions (34 %) viennent des foyers (soit 102 kg/habitant/an), 2,3 millions de tonnes (31 %) de la production primaire et 1,8 million de tonnes (25 %) du secteur manufacturier. Le coût annuel est estimé à environ 20 à 25 milliards de dollars par an pour l'économie australienne.

La réduction du gaspillage alimentaire dans les foyers constitue donc un axe essentiel pour atteindre l'engagement de l'Australie de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2030.



Par ailleurs, la branche australienne du Groupe bancaire Rabobank a publié sur son site des données relatives à l'évolution du gaspillage alimentaire en relation avec la **crise sanitaire de la Covid-19**. Il en ressort que « si les Australiens étaient parvenus à réduire le gaspillage alimentaire avant la pandémie du coronavirus, ils ont été confrontés en septembre 2020 à un montant supérieur à celui des trois années précédentes »⁶⁷⁸. Selon ce site, les raisons de l'augmentation du gaspillage alimentaire invoquées par les personnes interrogées seraient pour :

- 46 % parce qu'elles cuisinent plus souvent à la maison ;
- 37 % parce qu'elles expérimentent davantage les recettes et la pâtisserie ;
- 28 % parce qu'elles achètent plus de nourriture ;
- 23 % parce qu'elles commandent plus fréquemment des plats à emporter ou livrés à domicile ;
- 21 % parce qu'elles achètent des marques et des produits alimentaires qui leur sont moins familiers.

⁶⁷⁵ Australian National Food Waste Baseline

⁶⁷⁶ Food Surplus and Waste Measurement and Reporting, A Reference Document for Suppliers, 2018. WRAP UK

⁶⁷⁷ FUSIONS Definitional Framework for Food Waste, 2014

⁶⁷⁸ Le rapport lui-même n'est pas communiqué mais selon les données présentées, le gaspillage alimentaire serait passé d'une moyenne de 12,9 % des aliments achetés en 2019 à 11,1 % au début de 2020 puis de 12,7 % en septembre 2020
CGAAR n°19078

3. LES ROLES ET COMPETENCES DES PRINCIPAUX ACTEURS

La stratégie nationale précise les rôles et compétences des principaux acteurs publics et privés.

3.1 Les acteurs publics

3.1.1 Le Gouvernement australien

- soutient la recherche directement liée à la réduction du gaspillage alimentaire en collaboration avec l'industrie via AgriFutures Australia⁶⁷⁹, les Cooperative Research Centers⁶⁸⁰, le Entrepreneurs's Program⁶⁸¹, le CSIRO⁶⁸² et le Food and Agribusiness Growth Center⁶⁸³ ;
- finance les projets qui détournent les déchets alimentaires des décharges via le Fonds de réduction des émissions de gaz à effet de serre⁶⁸⁴ ;
- aide les organisations de récupération alimentaire à investir dans l'énergie solaire, les batteries et les systèmes de réfrigération écoénergétiques pour stocker et transporter leurs aliments.

3.1.2 Les Gouvernements des États et des territoires

Les gouvernements des États et des territoires sont les principaux responsables de la gestion des déchets, y compris les déchets alimentaires. Les activités soutenues par un ou plusieurs gouvernements des États et territoires comprennent :

- des programmes d'éducation communautaire tels que Love Food, Hate Waste ;
- des programmes de recherche ;
- la collecte de données sur les déchets alimentaires ménagers et réalisation d'essais sur les stratégies de gestion possibles ;
- le financement les industries manufacturières, de transformation et de transport afin de réduire les déchets dans leurs entreprises ;
- le financement des entreprises qui achètent des infrastructures pour traiter les déchets alimentaires sur place ;
- le soutien financier pour le déploiement par les gouvernements locaux d'actions de réorientation des déchets alimentaires résidentiels via des bacs organiques ;
- l'appui aux entreprises qui vendent des aliments pour faire des économies en détournant les déchets alimentaires à la source ;
- le soutien aux infrastructures de transformation des déchets alimentaires en produits d'amélioration des sols ou de production de bioénergie.

⁶⁷⁹ AgriFutures Australia était anciennement connue sous le nom de Rural Industries Research and Development Corporation (RIRDC)

⁶⁸⁰ Les centres de recherche coopérative (CRC) sont un programme du gouvernement fédéral australien et sont des organes clés de [la recherche scientifique australienne](#)

⁶⁸¹ Ce programme financé par le gouvernement australien emploie un réseau d'experts pour aider les entreprises australiennes à se renforcer, à se développer et à innover

⁶⁸² L'Organisation de recherche scientifique et industrielle du Commonwealth est une agence [gouvernementale australienne](#) chargée de la recherche scientifique

⁶⁸³ Food Innovation Australia Limited a été créé pour accroître la part des exportations de produits alimentaires australiens sur le marché mondial

⁶⁸⁴ Le Fonds de réduction des émissions offre aux entreprises la possibilité de gagner des unités de crédit de carbone australiennes pour chaque tonne d'équivalent de dioxyde de carbone qu'une entreprise stocke ou évite d'émettre en adoptant de nouvelles pratiques et technologies

3.1.3 Les Gouvernements locaux

Plus de 500 gouvernements locaux à travers l'Australie gèrent les déchets dans le cadre législatif établi par les États et les territoires. En interagissant directement avec leurs communautés ils jouent un rôle important dans l'organisation de la collecte et du traitement ou de l'élimination des déchets alimentaires.

De nombreux gouvernements locaux ont identifié une quantité importante de nourriture dans leurs flux de déchets. Ils prennent des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire grâce à une gamme de programmes.

3.2 Les acteurs privés

3.2.1. Les entreprises

Les entreprises jouent leur rôle dans la recherche de solutions en :

- donnant aux déchets alimentaires de la valeur ajoutée par le compostage avec d'autres matières organiques, la production de bioénergie et le développement de solutions innovantes pour convertir les déchets alimentaires en aliments pour animaux ;
- établissant des normes volontaires pour l'étiquetage des aliments, la pêche durable et l'efficacité de la chaîne du froid ;
- gérant des programmes de récompenses des entreprises qui apportent des changements positifs et durables pour la réduction du gaspillage alimentaire ;
- commercialisant des produits esthétiquement imparfaits, accordant des remises de prix sur des produits proches de la date d'expiration et en optimisant des prévisions et la planification pour éviter les commandes excessives ;
- investissant dans les infrastructures de traitement sur place des déchets alimentaires ;
- établissant des partenariats avec des organisations de sauvetage alimentaire pour donner de la nourriture qui serait autrement gaspillée ;
- fixant des objectifs sectoriels pour réduire les déchets mis en décharge ;
- développant des marchés de gros en ligne pour les aliments et ingrédients excédentaires ;
- étudiant les options d'emballage pour réduire le gaspillage alimentaire.

3.2.2. Les organisations d'aide alimentaire

Les organisations de secours alimentaire contribuent à réduire le gaspillage d'aliments propres à la consommation humaine. En sauvant des aliments qui autrement seraient jetés, ces organisations fournissent un repas aux personnes dans le besoin, en partie pour lutter contre l'insécurité alimentaire. Foodbank⁶⁸⁵ est la plus grande organisation de secours alimentaire d'Australie, opérant à l'échelle nationale ; cette banque alimentaire fournit plus de 70 % de la nourriture sauvée aux organisations de secours alimentaire à travers le pays.

⁶⁸⁵ <https://www.foodbank.org.au/hunger-in-australia/what-we-do/?state=au>
CGAAER n°19078

4. L'ENTITE DE GOUVERNANCE ET SES MISSIONS

Stop Food Waste Australia⁶⁸⁶, l'entité de gouvernance créée spécifiquement pour mettre en œuvre la stratégie nationale s'appuie sur le centre de recherche coopératif **Fight Food Waste Research Center** qui rassemble 48 partenaires de l'industrie et des collectivités locales et 10 partenaires du secteur de la recherche. L'apport de ces partenaires est de 33 millions de dollars en crédits, de 57 millions de dollars en nature auxquels s'ajoutent 30 millions de dollars de subvention issus du programme d'appui aux centres de recherche coopératifs. Soit **un budget total de 120 millions de dollars sur 10 ans dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire**. Stop Food Waste Australia a pour mission de :

- concrétiser l'**Australian Food Pact**⁶⁸⁷, un accord volontaire visant à rassembler les partenaires de toute la chaîne alimentaire, afin qu'ils s'engagent à réduire leurs déchets alimentaires ;
- développer les **plans d'action sectoriels** existants dans le domaine de la récupération des aliments et de la chaîne du froid et en identifiant de nouveaux plans sectoriels permettant de **traiter un point critique** du gaspillage alimentaire pour une catégorie de produits spécifique, à un stade particulier de la chaîne d'approvisionnement ou ayant un impact sur plusieurs catégories de produits ;
- encourager la collaboration entre les acteurs de la chaîne alimentaire et les gouvernements, notamment par le biais d'une **plateforme en ligne** qui présentera des études de cas, des informations et constituera un centre de communication ;
- travailler avec les parties prenantes à la mise en œuvre **d'un cadre commun d'évaluation** permettant de suivre les progrès accomplis dans la réalisation de l'objectif de réduction des déchets alimentaires pour 2030.



CONCLUSION

Dotée d'une stratégie établie sur le fondement de réflexions approfondies et d'une base de référence chiffrée considérée comme fiable par le PNUE dans son rapport publié en mars 2021, l'Australie se donne les moyens de mobiliser les acteurs publics et privés aussi bien au niveau local que national. Dans un tel contexte, le processus de mise en œuvre de la stratégie nationale mérite une attention particulière.

A l'issue de la période de subvention au 30 juin 2024, le centre de recherche coopératif devra continuer à faire fonctionner l'entité de gouvernance selon un modèle autofinancé (cotisations de membres et partenariats) pour poursuivre la mise en œuvre de la stratégie nationale sur le gaspillage alimentaire avec les parties prenantes jusqu'en 2030.

⁶⁸⁶ Le ministre de l'Environnement a lancé Stop Food Waste Australia en décembre 2020.

⁶⁸⁷ Le Pacte alimentaire australien rassemble les producteurs, les fabricants et les entreprises de services alimentaires, les grossistes, les détaillants et les consommateurs.

CAHIER 15 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN NOUVELLE ZÉLANDE

1. UNE SERIE D'ETUDES REALISEES DEPUIS 2008.....	235
1.1. <i>Un rapport remis au ministère de l'Environnement dès 2008 fait encore référence</i>	235
1.2. <i>Des études conduites dans le cadre du Projet national de prévention des déchets</i>	235
1.3. <i>Des études consommateurs</i>	236
1.4. <i>Des analyses de l'impact des campagnes de sensibilisation</i>	236
2. UN RAPPORT REMIS AU PARLEMENT EN MARS 2020.....	237
2.1. <i>Les recommandations du rapport Miranda Miroso</i>	237
2.2. <i>La question du gaspillage alimentaire à l'agenda du Parlement</i>	238
CONCLUSION	238

1. UNE SERIE D'ETUDES REALISEES DEPUIS 2008

1.1. Un rapport remis au ministère de l'Environnement dès 2008 fait encore référence

Un rapport remis au ministère de l'Environnement⁶⁸⁸ en 2008 indiquait que plus d'un million de tonnes de déchets étaient générés par le secteur résidentiel, soit une moyenne de 260 kg par personne ou 676 kg par ménage et par an. Plus de 44 % de ces déchets ménagers étaient organiques, **24,7 %, soit près de 260 000 tonnes étant des déchets de cuisine** et 19,6 % des déchets verts (205 526 tonnes). Ce rapport est encore régulièrement cité.

Au final, la base de référence du gaspillage alimentaire ne semble pas avoir fait l'objet de beaucoup de travaux depuis 2008⁶⁸⁹, les études se sont concentrées, entre 2013 et 2019, sur le comportement des consommateurs.

1.2. Des études conduites dans le cadre du Projet national de prévention des déchets

De 2013 à 2019, WasteMINZ⁶⁹⁰ et l'Université d'Otago se sont associés pour former le **Projet national de prévention des déchets**⁶⁹¹. Ils coopèrent depuis cette date avec « Love Food Hate Waste »⁶⁹² pour la réalisation de travaux d'enquêtes et d'analyses des déchets alimentaires aux différents stades de la chaîne d'approvisionnement. Un groupe de travail technique a été mis en place en décembre 2013 pour créer des outils et des modèles standardisés, afin que les Conseils régionaux⁶⁹³ de toute la Nouvelle-Zélande puissent mener des recherches sur le gaspillage alimentaire en utilisant la même méthodologie⁶⁹⁴.

L'Université d'Otago a réalisé des audits, des enquêtes et analysé des journaux de cuisine sur le gaspillage alimentaire avec l'aide du Conseil municipal de Dunedin et d'EnviroWaste. Le groupe de travail technique a ensuite affiné et développé la méthodologie de recherche, en utilisant les informations fournies par l'Université d'Otago. La recherche proprement dite a commencé en mars 2014 et s'est achevée en mars 2015. Trois études distinctes conduites dans ce cadre visaient à comprendre les obstacles à la réduction des déchets. La première concernait les déchets alimentaires ménagers en 2014-2015, avec une mise à jour en 2018. La deuxième, réalisée en 2017, portait sur les déchets alimentaires dans la grande distribution. La troisième, réalisée en 2018, concernait le gaspillage alimentaire dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Basées sur des audits physiques, elles ont permis de recueillir les données suivantes pour les secteurs de la distribution et de l'hôtellerie-restauration :

- en 2017, les supermarchés avaient produit 60 500 tonnes de déchets alimentaires⁶⁹⁵, dont 66 % étaient évitables. Les audits ont également montré que seuls 23 % de ces déchets alimentaires avaient été mis en décharge (13 915 tonnes), le reste étant utilisé pour l'alimentation animale ou donné à des organismes d'aide alimentaire ;

⁶⁸⁸ Household Waste Data 2008, Waste Not Consulting

⁶⁸⁹ D'ailleurs le rapport Miranda Miroso ci-après présenté met l'accent sur les lacunes en termes de données

⁶⁹⁰ WasteMINZ est la principale association néo-zélandaise impliquée dans la gestion des déchets, la préservation des ressources et la dépollution des terrains contaminés. Formée en 1989, elle compte plus de 1 500 membres, petits opérateurs ou grandes entreprises et travaille en collaboration avec des partenaires industriels, le ministère de l'Environnement, d'autres agences gouvernementales et les autorités locales.

⁶⁹¹ <https://www.wasteminz.org.nz/sector-groups/behaviour-change/national-food-waste-prevention-project/>

⁶⁹² <https://lovefoodhatewaste.co.nz/>

⁶⁹³ La Nouvelle Zélande comprend douze régions, chacune gouvernée par un conseil régional démocratiquement élu.

⁶⁹⁴ Love Food Hate Waste est financé conjointement par le gouvernement, par le biais du Fonds de réduction des déchets administré par le ministère de l'Environnement, et par 61 conseils municipaux et régionaux

⁶⁹⁵ Vu les informations suivantes, il ne s'agit pas de déchets alimentaires au sens strict puisque 77 % ont été réorientés vers le don ou l'alimentation animale
CGAAER n°19078

- en 2018, les cafés et restaurants avaient généré 24 366 tonnes de déchets alimentaires.

S'agissant des ménages, des évolutions du comportement des consommateurs ont pu être enregistrées.

1.3. Des études consommateurs

A la demande de WasteMINZ, Sunshine Yates Consulting⁶⁹⁶ a réalisé des audits de déchets alimentaires domestiques à grande échelle dans 9 villes néo-zélandaises⁶⁹⁷ en 2014 et 2015. Ces audits ont à nouveau été réalisés en 2018, à Auckland, Waipa, Wellington et Waimakariri et cités par le PNUE en 2021⁶⁹⁸, comme fournissant des estimations de gaspillage alimentaire « à haut degré de confiance » pour la Nouvelle-Zélande.

Les résultats de ces audits semblent indiquer qu'il n'y a pas eu de réduction notable du gaspillage alimentaire des ménages au cours de la période allant de 2014-2015 à 2018. En effet, la proportion de déchets alimentaires dans les déchets des ménages était de **33,5 % soit 3,17 kg en 2014-2015. En 2018, elle était de 34,1 %, soit 3,15 kg**. Ce qui équivaut à 480 kg de déchets par ménage par an, dont 164 kg de déchets alimentaires par an (dont 86 kg « évitables »), soit à **61 kg de déchets alimentaires par personne** et par an (dont 32 kg « évitables »). À l'échelle nationale, cela équivaut à environ 292 000 tonnes annuelles de déchets alimentaires (dont 157 398 tonnes de déchets alimentaires évitables).

1.4. Des analyses de l'impact des campagnes de sensibilisation

Progressivement, 61 des 70 Conseils régionaux, territoriaux ou municipaux que compte le pays ont adopté la campagne « **Love Food Hate Waste** » dont l'impact sur le comportement des consommateurs a été analysé en 2018 par Sunshine Yates Consulting. Il en ressort que parmi les personnes interrogées, déclarant gaspiller de la nourriture, 81 % pensent que leur ménage gaspille peu ou très peu de nourriture comestible. Ce chiffre est inchangé par rapport à 2014. Néanmoins, on constate une augmentation significative des comportements positifs tels que le fait d'établir préalablement une liste des achats alimentaires à réaliser, et une diminution des comportements négatifs tels que le fait de jeter les restes non consommés.

Un peu plus de la moitié (52 %) des personnes interrogées ayant entendu parler du gaspillage de nourriture par « Love Food Hate Waste » a déclaré que la campagne avait un impact sur la quantité de nourriture qu'elles gaspillaient. Parmi ces personnes, deux sur cinq ont indiqué qu'elles avaient réduit leurs déchets et estimé que cela représentait une économie annuelle d'au moins 360 dollars américains.

Les données de l'audit des poubelles montrent qu'il y a eu 27,1 % de déchets alimentaires en moins mis en décharge par les ménages sensibilisés par la campagne « Love Food Hate Waste » par rapport aux ménages qui ne l'étaient pas.

En 2020, sur la base de ces travaux, le Parlement Néo-zélandais a confié à l'Université d'Otago la rédaction d'un rapport sur les perspectives de réduction des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire.

⁶⁹⁶ <https://www.sunshinyates.co.nz/>

⁶⁹⁷ Auckland, Wellington, Waipa, New Plymouth, Waimakariri, Hurunui, Selwyn, Ashburton et Timaru

⁶⁹⁸ PNUE Food waste index report 2021
CGAAR n°19078

2. UN RAPPORT REMIS AU PARLEMENT EN MARS 2020

2.1. Les recommandations du rapport Miranda Miroso

Le rapport⁶⁹⁹ **Miranda Miroso** remis au Parlement néo-zélandais en mars 2020 comporte les recommandations suivantes :

- **l'adoption d'une définition du gaspillage alimentaire** incluant toute nourriture, y compris les parties non comestibles retirée de la chaîne d'approvisionnement et de consommation alimentaire ;
- **la constitution d'une base de référence nationale** pour les déchets alimentaires. Afin de pouvoir mesurer les progrès, un budget devrait être prévu pour qu'une nouvelle mesure soit réalisée en 2025 et 2030. Par souci de cohérence, la méthodologie de la base de référence devrait être alignée sur les approches internationales. Cela permettra également à la Nouvelle-Zélande de tirer les leçons de l'expérience acquise et de bénéficier des conseils et du soutien d'autres pays. En plus de l'investissement du gouvernement dans une base de référence nationale, les entreprises devraient s'attacher en priorité à collecter leurs propres données de référence spécifiques ;
- **un examen des pratiques d'étiquetage des dates de péremption.** Compte tenu de la confusion actuelle constatée au niveau des consommateurs, un réexamen de l'étiquetage des dates de péremption est nécessaire ;
- **la poursuite des recherches sur le rôle de l'emballage dans la réduction des déchets alimentaires.** L'examen comprendrait une évaluation des recherches entreprises pour comprendre les approches et les technologies d'emballage les plus efficaces pour les produits alimentaires néo-zélandais ;
- **l'incitation des entreprises à communiquer leurs données sur les déchets alimentaires.** Le gouvernement devrait envisager d'exiger des grandes entreprises alimentaires, y compris les détaillants et les fabricants, qu'elles mesurent régulièrement le gaspillage alimentaire. Il est essentiel qu'une méthode cohérente et convenue de mesure et de notification des déchets alimentaires soit utilisée pour permettre des comparaisons ;
- **l'éducation sur le gaspillage alimentaire dans les écoles.** Il convient d'examiner comment le gaspillage de nourriture peut être intégré dans les cours et les activités extrascolaires ;
- **l'adoption d'un objectif national de réduction du gaspillage alimentaire.** Afin de fixer un objectif national aligné sur l'ODD 12.3, les parties prenantes devraient travailler avec l'Institut des ressources mondiales (WRI) et la FAO, pour mettre en œuvre la norme de déclaration et de comptabilité des pertes et déchets alimentaires, qui définit et recommande des objectifs et des sous-indicateurs ;
- **l'élaboration d'une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire au niveau national et un plan de mise en œuvre.** Selon le rapport, la Nouvelle-Zélande doit élaborer une stratégie nationale de réduction du gaspillage alimentaire afin de garantir une approche coordonnée au niveau national. Les rapports sur les progrès réalisés devraient être transparents afin de garantir le partage des meilleures pratiques. Le gouvernement devrait envisager d'exiger des entreprises qu'elles rendent compte de leurs actions en matière de déchets alimentaires en fonction de la hiérarchie.

⁶⁹⁹ Miranda Miroso est la directrice du département de recherche sur l'innovation en matière de déchets alimentaires de l'université d'Otago. Ce département travaille sur la mesure des déchets alimentaires, le développement des stratégies de réduction, l'application de technologies innovantes et la modification des comportements des producteurs et des consommateurs. En tant que principal fournisseur de recherche sur le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Zélande

https://www.parliament.nz/resource/en-NZ/SCR_96164/cebeaf7cf20b40245fdf5c60601d83a2ac5b105f

2.2. La question du gaspillage alimentaire à l'agenda du Parlement

Selon les termes d'une note présentée au Parlement néo-zélandais en mars 2020⁷⁰⁰, la Nouvelle-Zélande n'a ni objectif national de réduction des déchets alimentaires, ni plan de mise en œuvre des priorités identifiant les investissements à réaliser pour la réduction du gaspillage alimentaire. Il n'existe pas, non plus, de coordination au niveau national d'une approche collaborative avec l'ensemble des acteurs de la chaîne d'approvisionnement pour la prévention du gaspillage alimentaire, ni de ressources suffisantes pour prendre les initiatives de réduction des déchets, ni recherche collaborative.

Le Comité de l'environnement propose au Parlement d'adresser au Gouvernement les recommandations suivantes :

- adopter une définition et une mesure nationales du gaspillage alimentaire, conformément aux approches internationales ;
- inclure la réduction du gaspillage alimentaire avec un objectif de réduction dans le cadre d'une stratégie nationale de gestion des déchets et d'un plan d'actions.

La question devait être examinée lors de la 53^{ème} législature ouverte le 25 novembre 2020 et reste posée.

CONCLUSION

En dépit des actions de sensibilisation des consommateurs et de la mobilisation de plus de soixante collectivités locales, les audits réalisés en 2014-2015 puis en 2018 n'ont pas fait ressortir une réduction sensible du gaspillage alimentaire en Nouvelle-Zélande, mis à part le groupe de personnes sensibilisé dans le cadre de la campagne « Love Food Hate Waste ». L'absence d'une définition précise, d'une base de référence nationale et surtout le manque de stratégie nationale accompagnée d'un plan d'actions ont été mis en évidence par le rapport Miranda Miroso. Mais, plus d'un an après la remise d'un rapport au Parlement constatant ces lacunes, la Nouvelle-Zélande n'a pas encore fixé son objectif d'atteinte de l'ODD 12.3 et engagé les actions nécessaires.

⁷⁰⁰ https://www.parliament.nz/resource/en-NZ/SCR_96164/cebeaf7cf20b40245fdf5c60601d83a2ac5b105f

CAHIER 16 : LA LUTTE CONTRE LES PERTES AGRICOLES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU JAPON

1. UN CONSTAT DE PLUS EN PLUS PARTAGE : LA NECESSITE DE FAIRE EVOLUER LES COMPORTEMENTS DES CONSOMMATEURS ET LES PRATIQUES COMMERCIALES	240
1.1. UNE ETUDE PUBLIEE EN 2016.....	240
1.2. DES HABITUDES DE CONSOMMATION A FAIRE EVOLUER.....	241
1.3. LA GRANDE DISTRIBUTION ET LA RESTAURATION POINTEES DU DOIGT	242
1.4. UNE IMPLICATION DES MUNICIPALITES	242
1.5. LES BANQUES ALIMENTAIRES	243
2. LES POUVOIRS PUBLICS ONT COLLABORE AVEC LES ACTEURS DE LA CHAINE ALIMENTAIRE POUR ADAPTER LES REGLES ET METTRE EN PLACE UN CADRE LEGISLATIF	244
2.1. EN 2019, UNE LOI SUR LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	244
2.2. LA « POLITIQUE FONDAMENTALE » DE PROMOTION DE LA REDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE	244
2.2.1. <i>Un code de bonne conduite ciblé sur les acteurs en bout de chaîne agroalimentaire</i>	245
2.2.2. <i>Les collectivités fortement encouragées à élaborer et actualiser leurs plans d'action</i>	245
CONCLUSION.....	246

Au Japon, d'après les estimations publiées par le PNUE en 2021, le gaspillage alimentaire dans les foyers a dépassé 8 millions de tonnes par an (soit 64 kg par habitant et par an)⁷⁰¹, alors que le taux d'autosuffisance alimentaire n'est que de 37 %. Dans un tel contexte, la présentation par une équipe anglo-nipponne d'une étude sur l'opportunité de coopérer avec le WRAP⁷⁰² témoigne de l'intérêt porté par ce pays à la question dès 2017.

Depuis cette date, et sur la base de constats partagés, Pouvoirs publics et acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ont collaboré pour adapter les règles ou pratiques et doter le pays d'un cadre législatif novateur.

1. UN CONSTAT DE PLUS EN PLUS PARTAGE : LA NECESSITE DE FAIRE EVOLUER LES COMPORTEMENTS DES CONSOMMATEURS ET LES PRATIQUES COMMERCIALES

1.1. Une étude publiée en 2016

Afin d'évaluer les options permettant de prévenir et d'atténuer davantage le gaspillage alimentaire au Japon, une équipe de chercheurs a analysé les tendances en estimant la disparité entre la mise sur le marché et l'ingestion de calories/protéines, et a clarifié le statut actuel des déchets dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire japonaise, en vue de fournir des recommandations basées sur des données et des rapports officiels publiés sur le gaspillage alimentaire⁷⁰³.

Cette étude, publiée en octobre 2016, montre que les pertes moyennes de calories et de protéines de l'approvisionnement à la consommation alimentaires étaient respectivement de 22 % et 15 % en 2012. En 2011, 43 % de l'ensemble des déchets alimentaires de la chaîne d'approvisionnement alimentaire ont été recyclés ou réduits.

En 2017, les déchets liés à la transformation, au stockage, à la distribution et à la restauration ont été évalués à 17,67 millions de tonnes dont 3,28 sont encore comestibles (produits non standard, invendus, etc.). Les déchets des ménages ont été évalués par le ministère de l'Environnement à 7,83 millions de tonnes dont 2,84 sont encore comestibles (restes, aliments jetés alors qu'encore consommables, excès d'épluchure, etc.). De fait, la partie encore comestible des déchets alimentaires, à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, a été évaluée à 6,12 millions de tonnes, soit 25 % environ du total.

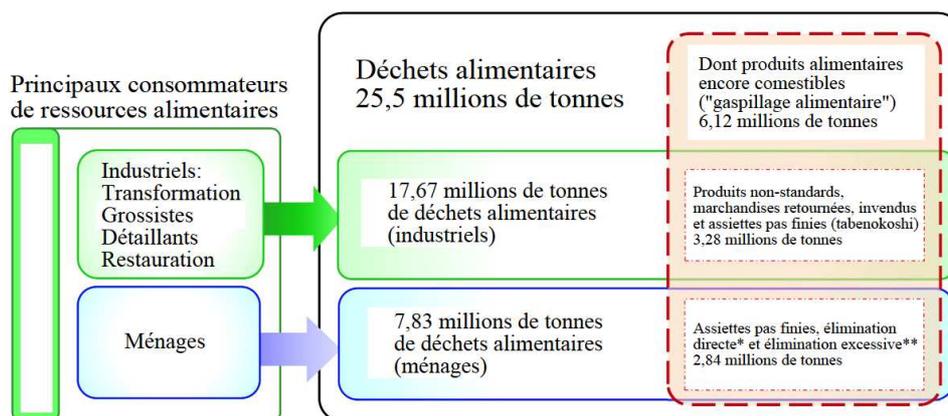
Les données publiées sur la quantité de déchets alimentaires générés et des taux de recyclage alimentaire dans les industries sont obtenues en partie grâce aux estimations que font le gouvernement et les ministères concernés depuis 2008⁷⁰⁴.

⁷⁰¹ D'après Food Industry Policy Office 2017

⁷⁰² Food waste prevention: lessons from the Love Food, Hate Waste campaign in the UK, étude présentée lors du Seizième Symposium sur la gestion des Déchets en 2017 en Sardaigne
https://www.researchgate.net/publication/320331025_Food_waste_prevention_lessons_from_the_Love_Food_Hate_Waste_campaign_in_the_UK

⁷⁰³ <https://www.iges.or.jp/en/pub/food-waste-japan-trends-current-practices-1/en>

⁷⁰⁴ Le secteur primaire ne semble jamais mentionné
CGAAER n°19078



Par ailleurs, selon un article paru en mai 2019, les centres de tri et de récupération japonais sont d'ores et déjà submergés de déchets⁷⁰⁵.

1.2. Des habitudes de consommation à faire évoluer

Les consommateurs japonais sont traditionnellement pointilleux sur la qualité des aliments. Ils se soucient généralement beaucoup de leur présentation, les veulent sans défauts et sont très attachés à leur fraîcheur.

Dans une enquête menée en 2017 par la préfecture de Tokushima, 23 % des personnes interrogées ont répondu qu'elles se débarrassaient des aliments parce qu'ils étaient abîmés. Ce phénomène s'ajoute à d'autres raisons courantes de gaspillage alimentaire, comme le fait de jeter des aliments à moitié mangés (57 %) ou dont la date de péremption est dépassée (5 %).

Les dates limites et des pratiques d'étiquetage sont une autre source de gaspillage : les consommateurs japonais ont tendance à mal interpréter⁷⁰⁶ les dates de durabilité minimale (« *shōmikigen* » en japonais) et dates limites de consommation (« *shōhikigen* »)⁷⁰⁷.

Par ailleurs, depuis les années 1990, les fournisseurs et les détaillants de produits alimentaires japonais suivent une règle dite du tiers⁷⁰⁸. Selon cette règle, la période allant de la date de production des produits alimentaires à la date limite de consommation est divisée en trois périodes de durée à peu près égale. Les fabricants/grossistes de denrées alimentaires sont tenus de livrer les produits au cours de la première période, tandis que les détaillants doivent vendre les produits au cours de la deuxième période.

Certaines fortes attentes des consommateurs pourraient aussi être responsables du gaspillage d'aliments au Japon, telles que la forte demande pour des aliments frais ou crus⁷⁰⁹ et les attentes élevées des consommateurs vis-à-vis de l'apparence des produits lors des achats⁷¹⁰.

⁷⁰⁵ <https://japanization.org/japon-la-reponse-des-konbini-face-au-gaspillage-alimentaire/>

⁷⁰⁶ « Enquête sur les causes des pertes alimentaires des ménages », Bureau de l'environnement du gouvernement métropolitain de Tokyo, 2018 : https://www.kankyo.metro.tokyo.lg.jp/basic/conference/resource/cat.files/new_syokurosu3_sankou4.pdf

⁷⁰⁷ Le gouvernement japonais travaille sur des campagnes de communication pour aider le public à faire la différence entre ces deux termes très similaires. Par exemple, le 22 juillet 2020 sera lancé un concours pour trouver des slogans et des nouveaux noms pour ces dates limites (entretien CAA).

⁷⁰⁸ Selon Federica Marra (Fighting Food Loss and Food Waste in Japan, l'Université de Leiden, 2013) la « règle » du tiers remonte aux années 1990, lorsque Itō Yokadō et d'autres grandes chaînes de supermarchés japonaises (Aeon, Daiei et Seiyu) ont imposé arbitrairement cette « règle » commerciale à l'ensemble du secteur de la distribution

⁷⁰⁹ Japan Today, 16 mai 2018 : <https://japantoday.com/category/features/kuchikomi/Japan-throws-out-620-000-tons-of-food-a-year-while-3-mil-kids-don-t-have-enough-to-eat>

⁷¹⁰ Japan Today, 15 mars 2012 : <https://www.bbc.com/news/world-radio-and-tv-17352173>

1.3. La grande distribution et la restauration pointées du doigt

Sont particulièrement pointés du doigt les supermarchés et les konbinis, ces supérettes que l'on trouve à quasi tous les coins de rue, ouvertes jour et nuit. Sadanobu Takemasu, président de Lawson a reconnu qu'au moins 10 % des boulettes de riz et bentos⁷¹¹ vendues par l'enseigne finissaient par être jetées. Les responsables des chaînes de konbinis, Lawson et Seven-Eleven,⁷¹² ont annoncé en mai 2019 leur volonté d'enrayer le gaspillage en mettant en place des promotions sur les produits (bentos, boulettes de riz) approchant de leur date d'expiration. De plus, les clients bénéficieront d'un bonus d'une valeur de 5 % du prix d'achat de ces articles en limite de péremption s'ils sont adhérents au programme fidélité de l'enseigne. Alors que Seven-Eleven dispose de plus de 20 000 points de vente soit la moitié des konbinis du Japon, l'impact d'une telle mesure serait immédiatement perceptible à grande échelle.

Les konbinis et supermarchés génèrent 10 % du gaspillage alimentaire total au Japon. Mais ce sont surtout les restaurateurs (auxquels environ 21 % du gaspillage alimentaire total sont imputés) qui, craignant de perdre des clients au profit de la concurrence s'ils réduisaient les portions servies ou l'offre disponible sont peu enclins à agir sur la question du gaspillage. Certes, les mentalités évoluent, et, par exemple, les établissements de la chaîne de restauration populaire Skylark⁷¹³ proposent désormais à leurs clients d'emporter les restes de leur repas. Mais, à ce jour, une telle proposition est encore souvent poliment refusée et semble même parfois profondément perturber les serveurs, peu préparés à offrir ce genre de service.

S'agissant de la règle du tiers, Seven-Eleven Japon a annoncé, en 2019, qu'il l'abandonnerait sur certains produits. D'autres entreprises introduisent leurs propres méthodes pour lutter contre le gaspillage alimentaire. L'entreprise japonaise Shiffit a lancé le programme « Reduce Go » en 2018. Cette application pour smartphone permet aux utilisateurs de récupérer des aliments qui seraient autrement jetés dans les restaurants locaux. Une autre entreprise, CoCooking, possède son propre marché en ligne appelé TABETE, qui permet aux gens d'acheter de la nourriture à prix réduit pour éviter qu'elle ne soit gaspillée.

Toujours dans le secteur de la restauration, *Yoshinoya*⁷¹⁴ semble avoir atteint un niveau de recyclage de denrées alimentaires de 100 % au niveau de la préparation des repas et de 80 % au niveau des restaurants, soit des résultats d'ores et déjà supérieurs aux objectifs fixés par le gouvernement en 2019 pour 2024 (95 % dans la production et 50 % dans la restauration).

1.4. Une implication des municipalités

Au cours de l'année 2016, la municipalité de Tokyo⁷¹⁵, en coopération avec des ONG, a commencé à travailler sur l'utilisation efficace du riz cuit et emballé à sec et d'autres stocks alimentaires d'urgence dont la date limite de consommation est proche ou dépassée. Les stocks alimentaires proches de leur date limite de consommation sont fournis à des organisations caritatives, tandis que ceux qui ont dépassé leur date limite de consommation sont recyclés en aliments pour animaux.

⁷¹¹ Le bento est un repas individuel complet traditionnel japonais prêt à consommer, composé de crudités, viande, poisson, riz, pâtes, légumes, condiments, dessert, etc.

⁷¹² Seven-Eleven est une enseigne de commerces de proximité implantée essentiellement en Asie et en Amérique du Nord ainsi qu'en Australie et en Scandinavie. Présente dans 18 pays, elle compte plus de 32 000 points de vente. En Thaïlande comme à Singapour, en Corée du Sud, en Chine et au Japon (*konbini*), l'enseigne est ouverte à toute heure du jour et de la nuit.

⁷¹³ https://www.skylark.co.jp/company_e/news/info/pk637h000003nxc-att/E_Final_200910_FoodLoss_Omochikaeri.pdf

⁷¹⁴ *Yoshinoya* est une importante chaîne de restauration rapide au Japon, deuxième du pays dans les restaurants spécialisés dans les *Gyūdon* (bol de riz avec du bœuf et des oignons)

⁷¹⁵ Tokyo Metropolitan Government
CGAAR n°19078

Parmi les autres exemples⁷¹⁶ méritant d'être cités, on relève :

- Okaeri Yasai, une communauté de Nagoya qui a remporté en 2018 un prix pour ses efforts de recyclage des déchets alimentaires des supermarchés et des repas scolaires en compost pour la culture de légumes⁷¹⁷ ;
- la ville d'Aya, dans la préfecture de Miyazaki, qui sépare désormais ses matières organiques des déchets incinérables. Cette matière organique est vendue comme fumier aux agriculteurs locaux à un prix très bas ;
- Kyoto, 1997, qui collecte l'huile de cuisson auprès des ménages et exploite une installation de traitement des huiles usées qui recycle 5 000 litres d'huile de cuisson par jour ;
- la ville de Matsumoto⁷¹⁸, dans la préfecture de Nagano, qui fait la promotion de la campagne « Mangeons tout ! 30/10 »⁷¹⁹ et reconnaît comme membres officiels de cette campagne les restaurants et les entreprises qui encouragent la réduction des pertes de nourriture. Des mouvements similaires à la campagne « Mangeons tout ! 30/10 » se répandent à l'échelle nationale ;
- la préfecture de Fukui qui a mis en œuvre la « Delicious Fukui Eat Up Everything Campaign », une campagne pour cuisiner et manger une quantité appropriée de « délicieux » aliments en utilisant des ingrédients frais, avant toutes les autres préfectures du Japon. En 2016, la préfecture de Fukui a lancé un appel aux autres gouvernements locaux pour qu'ils participent à son réseau, ce qui a abouti à la création d'un réseau national ;
- un projet de démonstration pour la réduction des pertes de nourriture des ménages, mené par l'Agence des consommateurs de la préfecture de Tokushima, qui a permis de constater que la quantité de nourriture perdue avait été réduite d'environ 20 % lorsque les ménages mesuraient les pertes de nourriture dans leurs foyers, et d'environ 40 % lorsque les ménages y ajoutaient des efforts de réduction. Sur la base de ces résultats, l'Agence des consommateurs a produit du matériel de sensibilisation et a utilisé ce matériel pour promouvoir des mesures visant à réduire les pertes de nourriture des ménages.

1.5. Les banques alimentaires

Avec le soutien du gouvernement et des préfectures, les banques alimentaires se sont multipliées ces derniers temps, pour dépasser les 100 organisations en 2019⁷²⁰. Au nombre de 116 selon les derniers chiffres⁷²¹, ces *food banks* sont composées majoritairement d'organisations à but non-lucratif non-certifiées par le gouvernement (ne reçoivent donc pas de subventions). Ces banques alimentaires ont été particulièrement actives, voire surchargées, durant la crise du coronavirus⁷²², où le problème du gaspillage alimentaire était devenu secondaire et avait peut-être empiré⁷²³. De nombreux grands groupes (Meiji, Lawson...) ont collaboré avec ces organisations pour contribuer à la réduction des effets de la Covid-19 en écoulant leurs stocks de produits alimentaires non-consommés⁷²⁴.

⁷¹⁶ <https://zenbird.media/japans-food-waste-problems-and-solutions/>

⁷¹⁷ Toutefois, cela demeure une perte au regard des concepts internationaux

⁷¹⁸ https://www.gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hlj/html/201911/201911_09_en.html

⁷¹⁹ Campagne « Mangeons tout ! 30/10 » vise à réduire les restes en encourageant les consommateurs, qu'ils soient au restaurant ou à la maison, à manger durant les 30 premières minutes du repas et à finir les assiettes durant les 10 dernières minutes. https://www.gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hlj/html/201911/201911_09_en.html

⁷²⁰ Conseil national de promotion des banques alimentaires, 6 septembre 2019 : <https://www.fb-kyougikai.net/single-post/2019/09/06/blog>

⁷²¹ « Enquête sur les banques alimentaires », The Distribution Economics Institute of Japan :

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-22.pdf

⁷²² The Mainichi, 6 avril 2020 : <https://mainichi.jp/english/articles/20200406/p2a/00m/Ona/021000c> Tokyo Weekender, 24 avril 2020 :

<https://www.tokyoweekender.com/2020/04/second-harvest-japan-pandemic/>

⁷²³ The Japan Times, 16 avril 2020 : <https://www.japantimes.co.jp/news/2020/04/16/national/covid-19-environmental-activists/>

⁷²⁴ Conseil national de promotion des banques alimentaires : <https://www.fb-kyougikai.net/activity>

2. LES POUVOIRS PUBLICS ONT COLLABORE AVEC LES ACTEURS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE POUR ADAPTER LES RÈGLES ET METTRE EN PLACE UN CADRE LEGISLATIF

Dès 2012, à l'initiative du Ministère de l'agriculture, des forêts et de la pêche, les fabricants, les grossistes et les détaillants de la chaîne alimentaire ont collaboré pour réviser les habitudes commerciales. Une expérimentation a été conduite pour modifier la règle du tiers en permettant aux fabricants/grossistes de denrées alimentaires de livrer les produits dans la première moitié de la période de la date limite de consommation, et pour examiner l'effet de la nouvelle règle sur la réduction des produits retournés et des déchets alimentaires.

2.1. En 2019, une loi sur la réduction du gaspillage alimentaire

En octobre 2019, une loi visant à promouvoir la réduction du gaspillage alimentaire, dans le but de diminuer les plus de 8 millions de tonnes de nourriture encore comestible⁷²⁵ jetées chaque année au Japon. Six ministères sont concernés par la mise en place de nouvelles mesures : le Ministère de l'Environnement (MOE), le Ministère de l'Agriculture, de la Forêt et des Pêches (MAFF)⁷²⁶, le Ministère de l'Éducation, de la culture, des sports, des sciences et de la technologie (MEXT), le Ministère de la santé, du travail et de la protection sociale (MHLW), le Ministère de l'économie, du commerce et de l'industrie (METI) et l'Agence de la consommation (CAA⁷²⁷). Cette loi dont la préparation a fait l'objet d'un large consensus :

- fait obligation au gouvernement de présenter une politique de réduction du gaspillage alimentaire et oblige également les municipalités à élaborer leurs propres plans d'actions ;
- prévoit les conditions de collaboration entre les gouvernements locaux, ainsi qu'avec les entreprises et les consommateurs.

De plus, un Conseil de la promotion de la réduction des déchets et du gaspillage alimentaires, présidé par le Ministre d'Etat pour les affaires de consommation et de sécurité alimentaire, composé de 21 membres dont les 6 ministres concernés, d'experts, de représentants des associations de consommateurs et du secteur privé, a été mis en place pour formuler la « Politique fondamentale » et débattre des mesures de promotion de la réduction du gaspillage alimentaire.

Selon les termes de la loi de 2019, le mois d'octobre deviendra le « mois de la réduction du gaspillage alimentaire » et le 30 du même mois sera le « jour de la réduction du gaspillage alimentaire ».

2.2. La « Politique fondamentale » de promotion de la réduction du gaspillage alimentaire

La « Politique fondamentale » du Japon a été publiée en mars 2020, elle définit les rôles que devront jouer l'ensemble des acteurs de la chaîne logistique, de la transformation à la consommation et propose de bonnes pratiques à adopter. De plus, cette Politique fondamentale fournit un guide pour les « Plans d'actions » que devront formuler chacune des collectivités locales.

Deux objectifs sont établis : réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2030 par rapport à l'an 2000 et faire passer à 80 % la part des consommateurs qui reconnaissent le problème du gaspillage et s'efforcent de le réduire.

⁷²⁵ Cf. schéma point 1.1

⁷²⁶ Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF)

⁷²⁷ La CAA est l'agence du Bureau du Cabinet responsable de la protection du droit de la consommation
CGAER n°19078

2.2.1. Un code de bonne conduite ciblé sur les acteurs en bout de chaîne agroalimentaire

La « Politique fondamentale » met l'accent sur le changement des pratiques des consommateurs qui génèrent 8 millions de tonnes de gaspillage alimentaire. Ceux-ci sont invités à observer de bonnes pratiques lors de l'achat et de la conservation de nourriture, lorsqu'ils préparent à manger et lors des sorties au restaurant. Par exemple, vérifier le contenu du réfrigérateur avant d'aller au supermarché, ne pas trop préparer à manger et juger, au cas par cas, si un produit alimentaire est toujours comestible, après sa date limite dépassée, avant de le jeter, etc.

S'agissant de l'industrie de la transformation, la « Politique fondamentale » mise surtout sur des nouvelles technologies de préservation et d'emballage pour allonger la durée de conservation⁷²⁸, et sur de nouvelles pratiques d'étiquetage telle que celle consistant à indiquer la date limite au mois près plutôt qu'au jour près pour certains produits.

Pour les commerces de détail, le gouvernement propose des mesures telles qu'assouplir la règle « du 1/3 », à commencer pour les produits qui se conservent le plus longtemps⁷²⁹. La « Politique fondamentale » soutient également des mesures qui inciteraient les consommateurs à acheter des produits alimentaires qui approcheraient leur date limite de consommation.

Le gouvernement encourage les professionnels de la restauration à sensibiliser leurs clients à la lutte collective contre le gaspillage alimentaire en particulier par la campagne « Mangeons tout ! 30/10 »⁷³⁰.

Pour les professionnels de l'agroalimentaire en amont, le gouvernement encourage seulement « un meilleur usage » des produits hors-standard⁷³¹ et non-utilisés. Cette flexibilité montre la difficulté de quantifier le gaspillage alimentaire à ce niveau au Japon, un constat reflété par le fait que le gouvernement n'a que très peu de statistiques sur le sujet.

Aussi, les entreprises qui produisent plus de 100 tonnes de déchets alimentaires par an doivent rendre compte chaque année de la quantité de tels déchets générés et de leur taux de recyclage. Le MAFF estime à 32 000 le nombre de telles entreprises. Pour celles qui produisent moins de 100 tonnes, la quantité de déchets n'est qu'estimée⁷³².

2.2.2. Les collectivités fortement encouragées à élaborer et actualiser leurs plans d'action

Comme prévu par la loi de 2019, la « Politique fondamentale » encourage fortement les collectivités locales, c'est-à-dire principalement les préfectures (au nombre de 47) et les municipalités (1 718 en 2019) à formuler leur propre plan d'action adapté à leurs spécificités, ou « Plan de promotion de la réduction du gaspillage alimentaire » en fonction duquel les acteurs à différents stades de la chaîne logistique devront s'ajuster.

⁷²⁸ Voir par exemple la nouvelle technologie d'emballage développée par une filiale de Mitsubishi Gas Chemical, membre du groupe Mitsubishi, qui pourrait plus que doubler la durée de conservation des produits alimentaires :

<https://www.provisioneronline.com/articles/105398-mitsubishi-lanches-nutrasave>

⁷²⁹ En 2013, certains établissements ont essayé la règle du 1/2, et 40 000 tonnes de gaspillage alimentaire a pu être évité

⁷³⁰ Lancée par la ville de Matsumoto cf. § 1.4

⁷³¹ Il est bien plus rare de trouver des produits hors-standards au Japon qu'en France, dû en partie au niveau élevé que requiert le consommateur japonais moyen vis-à-vis la qualité et l'apparence des produits tels que les fruits et légumes. Toutefois, selon le livre blanc de 2020 publié par la CAA, la principale raison pour laquelle les Japonais n'achètent pas de produits hors-standards est qu'ils ne sont pas en rayon (76,1 % de réponses à la question)

⁷³² « Quantité annuelle de déchets alimentaires produits et taux de recyclage des ressources de recyclage des aliments », MAFF : <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/kouhyou.html>

Dans sa dernière partie, le texte souligne la nécessaire mise en cohérence des plans d'action avec la loi de mai 2001 sur le recyclage des déchets alimentaires et incite à la régulière actualisation des Plans d'action formulés par les préfetures.

Les entités publiques locales doivent informer régulièrement sur la situation et l'avancement de leur lutte contre le gaspillage alimentaire. Le gouvernement s'engage ensuite à fournir le soutien nécessaire afin de réduire les charges administratives qui accompagneront les Plans d'action.

CONCLUSION

La « Politique fondamentale » de promotion de la réduction du gaspillage alimentaire adoptée en mars 2020, a permis d'amorcer l'évolution des pratiques commerciales en vue de la réduction du gaspillage alimentaire. Sa mise en œuvre s'est traduite par l'adoption d'un code de bonne conduite ciblé sur les acteurs du bout de la chaîne alimentaire (consommateurs, industries de transformation, commerces de détail et établissements de restauration) et la mise en œuvre de plans d'actions par les collectivités locales.

Le Japon apparaît très motivé pour réduire son gaspillage alimentaire et manifeste un intérêt pour coopérer avec d'autres pays, en particulier la France.

ANNEXES

ANNEXE 1 : LISTE DES PERSONNES RENCONTREES.....	248
ANNEXE 2 : TEXTES DE REFERENCE	255
ANNEXE 3 : BIBLIOGRAPHIE	256
ANNEXE 4 : LISTE DES SIGLES UTILISES	271
ANNEXE 5 : LETTRE DE MISSION	277
ANNEXE 6 : NOTE DE CADRAGE	279

ANNEXE 1 : LISTE DES PERSONNES RENCONTREES

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre ⁷³³
Gouthière Laurence	ADEME	Responsable des études sur le gaspillage alimentaire	4 octobre 2019
Pestel Héloïse	MAA/DGPE	Sous-directrice	10 octobre 2019
Jean-Baptiste Fauré	MAA/DGPE	Sous-directeur adjoint	10 octobre 2019
Isabelle Ouillon	MAA/DGPE	Chef de bureau	10 octobre 2019
Jean-Luc François	CGAAER	IGPEF ex Responsable agriculture, Développement durable, biodiversité AFD	6 novembre 2019
Carole Foulon	MAA/DGAL	Chef de bureau	18 novembre 2019
Franck Berthe	Banque Mondiale	Expert senior de l'élevage	21 novembre 2019
Cécile Fèvre	MTE/DGPR	Chargée de mission prévention des déchets	12 décembre 2019
Toine Timmermans	Fondation STV Pays-Bas	Directeur	12 décembre 2019
Nicolas Bricas	CIRAD	Chercheur, directeur de la Chaire UNESCO Alimentations du monde	8 janvier 2020
Cédric Prévost	MAA/DGAL	Sous-directeur	16 janvier 2020
Erwan de Gavelle	MAA/DGAL	Chargé de mission	16 janvier 2020
Didier Cebron	MAA/SSP	Sous-directeur	17 janvier 2020
Antoine Suau	FNSEA	Directeur du département économie et développement durable	21 janvier 2020
Amaryllis Blin	FNSEA	Chargée de mission	21 janvier 2020
Dorothée Briaumont	SOLAAL	Directrice	21 janvier 2020
Guillaume Dhérissard	Sol et civilisation	Directeur	29 janvier 2020
Anne Panel	FERT	Directrice	29 janvier 2020
François Mauvais	DRIAAF Ile de France	Pôle alimentaire	29 janvier 2020
Céline Lemma	MSS/DGCS	Cheffe de projet	2 février 2020

⁷³³ L'actualité ou l'étendue des questions posées a parfois amené plusieurs échanges avec certains interlocuteurs, dans ce cas c'est la première date de contact qui est mentionnée

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre ⁷³³
Louis Oringa	INTERFEL	Directeur	10 février 2020
Olivier de Carné	INTERFEL	Directeur stratégie filière, international et affaires juridiques	10 février 2020
Olivier Ayçaguer	INTERFEL	Chef du service économie, compétitivité et filières	10 février 2020
Isabelle Jusserand	INTERFEL	Chef de groupe – service économie et compétitivité filière	10 février 2020
Draguana Miladinovic	INTERFEL	Chargée d'études économiques	10 février 2020
Aurélia Lepine	INTERFEL	Chargée de mission produits/qualité	10 février 2020
Maud Anjuere	COOP de France	Directrice Chaîne alimentaire durable	11 février 2020
Benjamin Perdreau	COOP de France	Responsable RSE	11 février 2020
Annick Biolley-Coornaert	MEFR/DGCCRF	Sous-directrice	11 février 2020
Claire Servoz	MEFR/DGCCRF	Cheffe de bureau	11 février 2020
Valérie Vergez	MEFR/DGCCRF	Chargée de mission	11 février 2020
Sophie Dussours	MEFR/DGCCRF	Chargée de mission	11 février 2020
Barbara Redlingshofer	INRAE	Ingénieure de recherche	12 février 2020
Jérôme Frouté	Ambassade de France à Madrid	Conseiller agricole	17 février 2020
Jean-Claude Mizzi	HOP HOP food	Cofondateur et trésorier	20 février 2020
Alexandre Bouchot	Ambassade de France à Hanoï	Conseiller agricole	25 février 2020
Arnaud Brizay	Ambassade de France à Berlin	Conseiller agricole	28 février 2020
Anne-Laure Gassin	Commission européenne DG SANTE	Coordonnatrice de la plateforme européenne de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires	3 mars 2020
David Armellini	MAA/DGPE	Animateur réseau rural national	11 mars 2020
Eléonore Kubik	FNE	Chargée de mission déchets	17 mars 2020
Nathalie Villermet	REGAL-CREPAN Normandie	Animatrice	19 mars 2020
Laurent Thomas	Département 65	Chef de cuisine (collège)	25 mars 2020

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre ⁷³³
Karine Boutroux	MAA/DGER/EPLEFPA Carnejane	Animatrice réso'them agroécologie-alimentation	15 avril 2020
Marie-Christine Bajard	Département 26	Directrice chargée de la politique de l'alimentation	15 avril 2020
Gilles Trystram	AgroParisTech	Directeur	21 avril 2020
Ronan de Dieuleveut	Mille et un repas	Directeur	23 avril 2020
Delphine Babin- Peillard	Représentation permanente de la France auprès de la. FAO	Conseillère agricole	30 avril 2020
Martijn Weijtens	Ministère agriculture LNV Pays-Bas	Directeur des productions végétales et de la qualité alimentaire	4 mai 2020
Hanns-Christoph Eiden	Office fédéral de l'alimentation et de l'agriculture (BLE) Allemagne	Président	6 mai 2020
Rosa S Rolle	FAO	Chef d'équipe pertes et gaspillage alimentaires	21 mai 2020
Carola Fabi	FAO	Statisticienne principale	21 mai 2020
Maximo Torrero Cullen	FAO	Chef économiste	21 mai 2020
Christophe Larose	Commission européenne DEVCO	Responsable agriculture durable	26 mai 2020
Hanns-Achim Krebs	Commission européenne DEVCO	Chargé de mission	26 mai 2020
Vesselina Evdokimova	Ambassade de Bulgarie à Paris	Conseillère agricole	4 juin 2020
Marie-Christine Le Gall	Ambassade de France à Varsovie	Conseillère agricole	5 juin 2020
Alain Jézéquel	REVIVRE	Président	5 juin 2020
Patricia Di Biase	Région Sud de France	Chargée de mission Point de contact national des régions interreg	9 juin 2020
Marie-Luce Ghib	Ambassade de France à Bucarest	Conseillère agricole	11 juin 2020
Antoine Erhel	Ambassade de France à Rome	Conseiller agricole	12 juin 2020
Samuel Féret	Consultant	Animation du projet interreg Europe ECOWASTE4FOOD ²	15 juin 2020

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre ⁷³³
Elisabeth Claverie de Saint Martin	CIRAD/DGDRS	Directrice générale déléguée	17 juin 2020
Philippe Petithuguenin	CIRAD/DGDRS	Directeur général adjoint délégué	17 juin 2020
Patrick Caron	Université de Montpellier	Vice-président, Directeur des relations internationales	17 juin 2020
Léa Mathieu-Figuereido	ANIA	Responsable environnement	18 juin 2020
Eva Torremocha	Fondation Carasso Espagne	Responsable programme alimentation durable	22 juin 2020
Monique Axelos	INRAE	Directrice scientifique alimentation et bioéconomie	29 juin 2020
Clément Jaubertie	DGPE/SDFE/S DFA	Chef de bureau des fruits et légumes	29 juin 2020
Laetitia Arnaud Bédouet	Région Sud de France	Point de contact du programme interreg MED	29 juin 2020
Valérie Bris	Coop de France	Directrice adjointe pôle animal-nutrition animale	30 juin 2020
Françoise Simon	MAA/DGPE/SRI	Sous-directrice	2 juillet 2020
Catherine Conil	MTE/CGDD	Cheffe de bureau	2 juillet 2020
Sylvain Maestracci	Ambassade de France à Washington	Conseiller agricole	2 juillet 2020
Christian Fusillier	AFD	Responsable agriculture, développement durable et biodiversité	6 juillet 2020
Claire Bolduc	MRC Témiscamingue Canada	Préfète de la municipalité régionale de comté	9 juillet 2020
Marie-Cécile Rollin	RESTAU'CO	Directrice	10 juillet 2020
Marie-Hélène Le Hénaff	Ambassade de France à Tokyo	Conseillère agricole	15 juillet 2020
Akira Jego	Ambassade de France à Tokyo	Stagiaire	15 juillet 2020
Philippe Joguet	FCD	Directeur développement durable, RSE, questions financières	17 juillet 2020
Emilie Tafournel	FCD	Directrice qualité	17 juillet 2020
Rebecca Reichherzer	Ambassade du Danemark à Paris	Première Secrétaire	21 juillet 2020
Laura Skot	Ambassade du Danemark à Paris	Conseillère économique et commerciale	21 juillet 2020

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre ⁷³³
Esther Kalonji	SNRC	Déléguée générale	23 juillet 2020
Cerise Ducos	SNRC	Responsable des affaires réglementaires	23 juillet 2020
Philippe Paquette	FranceAgriMer	Chef du service Analyse économique et filières, Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires	23 juillet 2020
Laurence Champier	FEBA	Directrice générale	27 juillet 2020
Suzanne Evain	FEBA	Chargée de mission relations institutionnelles	27 juillet 2020
Guillaume Garot	Assemblée Nationale	Député Président du Conseil National de l'Alimentation	28 juillet 2020
François Blanc	Ambassade de France à Pékin	Conseiller agricole	27 août 2020
Jasmien Wildemeersch	Foodwin	Animatrice	2 septembre 2020
Noémie De Clercq	Foodwin	Animatrice	2 septembre 2020
Laura Torrebruno	Ambassade de France à Rome	Adjointe au chef de service économique	2 septembre 2020
Angela Frigo	Eurofoodbank	Secrétaire générale	3 septembre 2020
Didier Livio	Consultant	Conseiller spécial développement durable	4 septembre 2020
Pascal Dagron	AC 3 A	Responsable relations internationales	7 septembre 2020
Céline Marjolet	Chambres d'agriculture Pays de la Loire	Chargée de mission économie circulaire	7 septembre 2020
Yves Riou	MAA/CGAAER	Président du groupe de travail coproduits FAM et auteur du rapport bioéconomie bleue	7 septembre 2020
Pascal Chaumont	Ambassade de France à Vienne	Responsable d'études	7 septembre 2020
Marjorie Deroi	MOM/DGOM	Chargée de mission au bureau des politiques agricoles, rurales et maritime	10 septembre 2020
Nathalie Jolliot	INSET Nancy	Responsable pôle alimentation, restauration collective, labo du CNFPT	15 septembre 2020
Nicolas Singer	Interreg Europe	Chef d'unité projets et plateformes	17 septembre 2020

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre ⁷³³
Jean-Paul Pellissier	IAMM	Directeur adjoint, expert en coopération internationale	17 septembre 2020
Claire Plateau	INSEE	Inspectrice générale	17 septembre 2020
Pierre Lebrun	Phénix	Directeur Pôle études et conseil	18 septembre 2020
Clément Carreau	Phénix	Directeur relations publiques	18 septembre 2020
Martijn Weijtens	Ambassade des Pays-Bas à Paris	Conseiller agricole	18 septembre 2020
Isabelle Chmittlin	MAA/DGER	Directrice générale	21 septembre 2020
Christophe Bonno	Groupe les Mousquetaires	Directeur des relations institutionnelles	21 septembre 2020
Karine Boquet	Conseil national de l'alimentation	Secrétaire interministérielle	23 septembre 2020
Odile Robinet	MAA/SG/DICOM	Cheffe du département de l'information et des médias	24 septembre 2020
Sevrine Bethy	Groupe SODEXO	Gestionnaire qualité et achats responsables	2 octobre 2020
Erika Galland	Groupe SODEXO	Responsable projets développement durable	2 octobre 2020
Guy Lannoy	Valoria	Directeur	5 octobre 2020
Jean-Pascal Fayolle	Ambassade de France à Rome	Conseiller agricole	8 octobre 2020
Fabien Santini	Commission européenne DG AGRI	Coordinateur d'équipe	29 octobre 2020
Luc Berlottier	Commission européenne DG AGRI	Coordinateur d'équipe adjoint	29 octobre 2020
Martintje Vollebregt	WUR Pays-Bas	Chercheuse	19 novembre 2020
Bartosz Zambrzycki	Commission européenne DG SANTE	Chargé de mission plateforme européenne de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires	25 novembre 2020
Pascale Riccoboni	MAA/DGPE	Coordinatrice PEI (Partenariat européen pour l'innovation)	21 décembre 2020
Marie Fauvet	COM'COM du Clunisois	Animatrice projet PEI devenue maire	28 décembre 2020
Sacha Hoyau	MSS/DGCS	Chef de projet	12 janvier 2021
Jean-Marc Callois	MAA/DGPE	Délégué ministériel aux entreprises agroalimentaires	12 février 2021

Nom Prénom	Organisme	Fonction	Date de rencontre ⁷³³
Marie-Frédérique Parant	MAA/CGAAER	Responsable ministérielle aux normes	22 février 2020
Thierry Geslain	CNIEL	Directeur développement durable	23 février 2020
Nicolas Chung	Banque des territoires	Directeur de la mission PIA	10 mars 2020
Linda Reboux	Banque des territoires	Responsable pôle développement économique local	10 mars 2020
Marc Pagès	INTERBEV	Directeur	10 mars 2020
Caroline Guinot	INTERBEV	Responsable Commission enjeux sociétaux	10 mars 2020
Christa Bauer	Ambassade d'Autriche à Paris	Conseillère agricole	23 mars 2020

ANNEXE 2 : TEXTES DE REFERENCE

FRANCE

Loi n°2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire dite « loi Garot »

Décret n° 2016-1962 du 28 décembre 2016 précisant les conditions de mise en œuvre du don

Décret n° 2019-302 du 11 avril 2019 sur la qualité du don – entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2020

Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « loi Egalim »

Voir articles 24, 45, 61, 62 66 (rapport ADEME avant le 1^{er} janvier 2022) 88 élargissant les obligations de lutte contre pertes et gaspillage alimentaire au secteur de la restauration collective et aux industries agroalimentaires

Ordonnance n°2019/1069 du 21 octobre 2019 relative au gaspillage alimentaire

Article L. 541-15-4 du Code de l'environnement programmes locaux de prévention des déchets

Article L. 312-17-3 du Code de l'éducation

Article L. 225-102-1 du Code de commerce : les entreprises de grande taille doivent rendre compte de leurs engagements sociétaux dont la lutte contre les pertes et gaspillage alimentaire fait partie

Article 238 bis du Code général des impôts relatifs aux réductions d'impôt en cas de dons monétaires ou en nature à voir... article 273

Article 266-2 du Code de l'action sociale et des familles. Engagements collectifs

Pacte national I de lutte contre le gaspillage alimentaire 2013- 2016 Pacte national II de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020

Programme national pour l'alimentation avec ses trois éditions : 2010-2014, 2015-2017, 2019-2023 - Cf. pages 20 à 23 du PNA 3

UNION EUROPEENNE

Directive (UE) 2018/851 du PE et du Conseil du 30 mai 2018 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets

Acte délégué du 3 mai 2019 complétant la directive 2018/85 en complément de la directive 2008/98

ANNEXE 3 : BIBLIOGRAPHIE

Première partie du rapport et cahiers 1-2-3

Abdoulaye, T., Ainembabazi, J.H., Alexander, C., Baributsa, D., Kadjo, D., Moussa, B., Omotilewa, O., Ricker-Gilbert, J. et Shiferaw, F. (2016). Postharvest loss of maize and grain legumes in sub-Saharan Africa: insights from household survey data in seven countries. WestLafayette, IN (États-Unis d'Amérique), Purdue Extension Agricultural Economics
<https://www.extension.purdue.edu/extmedia/EC/EC-807-W.pdf>

Ambler, K., de Brauw, A., Godlonton, S. (2017). Measuring Postharvest Losses at the Farm Level in Malawi. IFPRI Discussion Paper No. 1632, Washington, DC. Résumé disponible
<https://ssrn.com/abstract=2954697>

Banque mondiale (2011). Missing food: the case of postharvest grain losses in Sub-Saharan Africa. Operational Studies 2824. World Bank, Washington, DC
<https://ideas.repec.org/p/wbk/wboper/2824.html>

Banque mondiale (2020). World Bank. 2020. Addressing Food Loss and Waste: A Global Problem with Local Solutions. World Bank, Washington, DC <https://live.worldbank.org/addressing-food-loss-and-waste-global-problem-local-solutions>

Chaboud, G., & Daviron, B. (2017). Food losses and waste: navigating the inconsistencies. Global Food Security, 12, 1-7.

Chaboud, G. (2017). Assessing food losses and waste with a methodological framework: Insights from a case study. Resources, Conservation and Recycling, 125, 188-197.

Chaboud, G., & Moustier, P. (2020). The role of diverse distribution channels in reducing food loss and waste: The case of the Cali tomato supply chain in Colombia. Food Policy, 101881.

Clowes, A., P. Mitchell, and C. Hanson (2018). The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: Hotels. Washington, DC: Champions 12.3.

<https://champions123.org/sites/default/files/2020-08/business-case-reducing-food-loss-and-waste-hotels.pdf>

Clowes, A., P. Mitchell, and C. Hanson (2018). The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: Catering. Washington, DC: Champions 12.3.

<https://champions123.org/sites/default/files/2020-07/business-case-reducing-food-loss-waste-catering.pdf>

Clowes, A., P. Mitchell, and C. Hanson (2019). The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: Restaurants. Washington, DC: Champions 12.3.

<https://champions123.org/sites/default/files/2020-07/the-business-case-reducing-food-loss-and-waste-restaurants.pdf>

Fabi, C. and J. Lomax (2018). Measuring Progress. EU Platform on Food Losses and Waste - Vilnius, 24 May 2018

Fabi, C. and English, A. (2019). Methodological Proposal for Monitoring SDG Target 12.3. Sub-Indicator 12.3.1.a. The Food Loss Index Design, Data Collection Methods and Challenges. FAO, Rome <http://www.fao.org/3/ca4012en/ca4012en.pdf>

Fabi, C., Cachia, F., Conforti, P., English A., Rosero Moncayo, J. (2020). Improving Data on Food Losses and Waste: from theory to practice. Food Policy special issue on Food Loss and Waste. 101934, ISSN 0306-9192 FAO, Rome

FAO (2011). Petits exploitants agricoles: développer les chaînes de valeur et réduire les pertes après récolte. Rome <http://www.fao.org/3/mc762f/mc762f.pdf>

FAO (2012). Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde. Ampleur, causes et prévention, Rome <http://www.fao.org/3/a-i2697f.pdf>

FAO (2014). Food loss assessments: causes and solutions. Case studies in small-scale agriculture and fisheries subsectors. Kenya: banana, maize, milk, fish. Working paper. Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Save Food, Rome <http://www.fao.org/3/a-at145e.pdf>

FAO (2014). Definitional framework of food loss. Rome http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FLWDefinitionandScope2014.pdf

FAO (2017). Policy measures for managing quality and reducing post-harvest losses in fresh produce supply chains in South Asian Countries. Rome www.fao.org/3/a-i7954e.pdf

FAO (2018). Étude diagnostique de la réduction des pertes après récolte de trois cultures: manioc – tomate - pomme de terre. Rapport de synthèse: Cameroun. Rome <http://www.fao.org/3/l8571FR/i8571fr.pdf>

FAO (2018). Food loss analysis: causes and solutions. Case study on the maize value chain in the Federal Democratic Republic of Ethiopia. Rome <http://www.fao.org/3/BU678EN/bu678en.pdf>

FAO (2018). Food loss analysis: causes and solutions. Case study on the teff value chain in the Federal Democratic Republic of Ethiopia. Rome <http://www.fao.org/3/l9972EN/i9972en.pdf>

FAO (2018). Case studies on managing quality, assuring safety and reducing post-harvest losses in fruit and vegetable supply chains in South Asian Countries. Rome www.fao.org/3/l8616EN/i8616en.pdf

FAO (2018). Food loss analysis: causes and solutions. Case study on the chickpea value chain in the Republic of India. Rome. <http://www.fao.org/3/BU687EN/bu687en.pdf>

FAO (2018). Food loss analysis: causes and solutions. Case study on the mango value chain in the Republic of India. Rome <http://www.fao.org/3/BU688EN/bu688en.pdf>

FAO (2018). Food loss analysis: causes and solutions. Case study on the rice value chain in the Republic of India. Rome <http://www.fao.org/3/l9996EN/i9996en.pdf>

FAO (2018). Food Loss Index Metadata. Rome <http://www.fao.org/3/CA2593EN/ca2593en.pdf>

FAO (2018). English, A., Ahmad, T., Biswas, A. Pilot Testing the Food Loss Index. Rome <http://www.fao.org/3/ca6691en/ca6691en.pdf>

FAO (2018). GSARS. Guidelines on the measurement of harvest and post-harvest losses - Recommendations on the design of a harvest and post-harvest loss statistics system for food grains (cereals and pulses). Rome <http://gsars.org/wp-content/uploads/2018/06/GS-PHL-GUIDELINES-completo-09.pdf>

FAO, PAM, FIDA (2019). Analyse des pertes alimentaires: causes et solutions. Études de cas sur le sorgho, le maïs, le niébé au Burkina Faso. Rome <http://www.fao.org/3/ca3464fr/ca3464fr.pdf>

FAO, PAM et FIDA (2019). Analyse des pertes alimentaires: causes et solutions. Études de cas sur le maïs et le riz en République démocratique du Congo. Rome <http://www.fao.org/3/ca3469fr/ca3469fr.pdf>

FAO, WFP and IFAD (2019). Food loss analysis: causes and solutions. The Republic of Uganda. Beans, maize, and sunflower studies. Rome. <http://www.fao.org/3/ca4524en/ca4524en.pdf>

FAO (2019). La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture (SOFA). Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires. Rome <http://www.fao.org/3/ca6030fr/ca6030fr.pdf>

FAO (2019). Food Loss Index. Online statistical working system for loss calculations. Rome <http://www.fao.org/foodloss-and-food-waste/flw-data>

FAO (2020). World Programme for the Census of Agriculture 2020. Volume 1. Programme, concepts and definitions, FAO Statistical Development Series 15 <http://www.fao.org/3/a-i4913e.pdf>

FAO (version provisoire 2020) Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires <http://www.fao.org/3/nd409fr/nd409fr.pdf>

FAO. Note on “FAO Approach for Monitoring SDG12.3: Measuring & Estimating Losses for Compiling the Global Food Loss Index”, Office of the Chief Statistician and Statistics Division,FAO, Rome

FAO [en ligne]. SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction. Rome <http://www.fao.org/save-food/en/>

FAO [en ligne]. FAOSTAT Commodity Definitions and Correspondences. Rome <http://www.fao.org/economic/ess/ess-standards/commodity/comm-chapters/en>

FAO [en ligne]. ODD Indicateur 12.3. Rome <http://www.fao.org/sustainable-development-goals/indicators/1231/fr>

FAO [en ligne]. Capacity development programmes and services for statistics [Food Balance Sheets]. Rome <http://www.fao.org/statistics/statistical-capacity-development/en>

FAO [en ligne]. Food Loss and Waste Database. Rome <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/flw-data/en/>

FAO [en ligne]. Community of Practice on Food Loss and Waste Reduction. Rome <http://www.fao.org/food-loss-reduction/en/>

FAO [en ligne]. FAOSTAT, food and agriculture related data. Rome <http://www.fao.org/faostat/en/#data>

FAO [en ligne] Rapports et fiches d'information sur l'analyse des pertes alimentaires de la FAO. Rome <http://www.fao.org/platform-food-loss-waste/resources/faofoodlossanalysisreports/en/>

FLW Protocol (2016). The food loss and waste accounting and reporting standard. Protocolesur les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires. Washington, DC https://files.wri.org/s3fs-public/FLW_Standard_final_2016.pdf

FLW Protocol (2019). Norme de comptabilisation et de déclaration de pertes et gaspillages alimentaires. Version 1.0. Résumé. Protocole sur les pertes et le gaspillage de denrées alimentaires. Washington, DC https://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2019/02/FLW_Standard_Exec_Summary_Francais.pdf

GSARS (2018). Stratégie mondiale pour l'amélioration des statistiques agricoles et rurales. Guidelines on the measurement of harvest and post-harvest losses recommendations on the design of a harvest and post-harvest loss statistics system for food grains (cereals and pulses).FAO, Rome

GSARS (2019). Second Global Action Plan of the Global Strategy to improve Agriculture andRural Statistics. FAO, Rome <http://gsars.org/wp-content/uploads/2018/12/GS-ACTION-PLAN-PHASE-2.pdf>

Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale (2014). Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte desystèmes alimentaires durables. Rome <http://www.fao.org/3/a-av037f.pdf>

Hanson, C., and P. Mitchell (2017). The Business Case for Reducing Food Loss and Waste. Washington, DC: Champions 12.3. <https://champions123.org/sites/default/files/2020-08/business-case-for-reducing-food-loss-and-waste.pdf>

Groupe d'experts de haut niveau/High Level Panel of Experts/HLPE. 2014. Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome <http://www.fao.org/cfs/accueil-du-hlpe/rapports/report-8-elaboration-process/fr/>

HLPE. 2020. Sécurité alimentaire et nutrition : énoncé d'une vision globale à l'horizon 2030. Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome <http://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/rapports/fr/>

- IFPRI (2017). Delgado, L., Schuster, M. et Torero, M. Reality of food losses: a new measurement methodology. Discussion Paper 01686. Washington, Institut international de recherche sur les politiques alimentaires. Institut international de recherche sur les politiques alimentaires, Washington, DC
https://www.oneplanetnetwork.org/sites/default/files/the_reality_of_food_losses_a_new_measurement_methodology.pdf
- IFPRI (2018). Policies, Institutions, and Markets (PIM). Webinar Measuring Food Losses: A New Methodology. Institut international de recherche sur les politiques alimentaires, Washington, DC
<https://pim.cgiar.org/2018/04/25/webinar-measuring-food-losses-a-new-methodology/>
- Jha, S., R. Vishwakarma, T. Ahmad, A. Rai, and A. Dixit (2015). Report on Assessment of Quantitative Harvest and Post-harvest Losses of Major Crops and Commodities in India. Ludhiana: ICAR-All India Coordinated Research Project on Post-harvest Technology, ICAR- CIPHET.
<http://www.ciphnet.in/upload/sphl/MOFPIpercent20REPORT1.pdf>.
- Kaminski, J., and L. Christiaensen (2014). Post-harvest Loss in Sub-Saharan Africa: What Do Farmers Say? *Global Food Security* 3:149–58.
<https://openknowledge.worldbank.org/bitstream/handle/10986/17721/WPS6831.pdf?sequence=1>
- Kumar, D. et Kalita, P. (2017). Reducing postharvest losses during storage of grain crops to strengthen food security in developing countries. *Foods*, 6(1)
<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5296677/>
- Mutungu, C., J. Makindara, R. Magoma, and H. Affognon (2012). Postharvest Losses in Africa: Analytical Review and Synthesis: The Case of Tanzania
https://www.researchgate.net/publication/285594110_Postharvest_losses_in_Africa-Analytical_review_and_synthesis_The_case_of_Tanzania
- Oguntade, A.E. (2013). Food Losses in Cassava and Maize Value Chains in Nigeria: Analysis and Recommendations for Reduction Strategies. GIZ, Berlin
<https://www.giz.de/fachexpertise/downloads/giz2013-en-reducing-food-losses-improve-food-security.pdf>.
- Owino, W., V. Afari-Sefa, and N. Nenguwo (2015). *Postharvest Loss Assessment of Vegetables in Kenya*. Abstract # ADMI002. First International Congress on Postharvest Loss Prevention
<https://postharvestinstitute.illinois.edu/wp-content/uploads/2017/05/2015Proceedings.pdf>
- Redlingshöfer, B., Coudurier B., Georget, M. (2017). Quantifying food loss during primary production and processing in France. *Journal of Cleaner Production* 164, 703-714.
- Rolle, R.S. (2006). Improving postharvest management and marketing in the Asia-Pacific region: issues and challenges. *Postharvest management of fruit and vegetables in the Asia Pacific region*, 1(1): 23-31. Asian Productivity Organisation (APO), Tokyo et FAO, Rome.
- Searchinger, T., Waite, R., Hanson, C., Ranganathan, J., Dumas, P. et Matthews, E. (2018). Creating a sustainable food future – a menu of solutions to feed nearly 10 billion people by 2050. Institut des ressources mondiales (WRI), Washington DC
<https://www.wri.org/publication/creating-sustainable-food-future>
- Segrè A., Falasconi L., Politano A., Vittuari M. (2014). Background paper on the economics of food loss and waste (unedited working paper). FAO, Rome
<http://www.fao.org/3/a-at143e.pdf>
- UNEP (2019). Food Waste Index metadata, Nairobi
<https://unstats.un.org/sdgs/metadata/files/Metadata-12-03-01B.pdf>
- WRI (2013). Lipinski, B. et al. Reducing Food Loss and Waste. Working Paper, Installment 2 of Creating a Sustainable Food Future. Institut des ressources mondiales, Washington DC
https://files.wri.org/s3fs-public/reducing_food_loss_and_waste.pdf
- WRI (2019). Flangan K., Robertson K., and Hanson C. Reducing Food Loss and Waste – Setting a Global Action Agenda. Institut des ressources mondiales, Washington DC
https://files.wri.org/s3fs-public/reducing-food-loss-waste-global-action-agenda_1.pdf

Deuxième partie du rapport et cahier 4 : Union européenne

Parlement européen (2011) : Rapport pour « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne »

<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/b2a48b16-fe76-11e2-a352-01aa75ed71a1/language-fr>

Parlement européen : 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 » <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//FR>

Parlement européen et du Conseil : Décision n° 1386/2013/UE relative à un programme d'action général de l'Union pour l'environnement à l'horizon 2020 « Bien vivre, dans les limites de notre planète » <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32013D1386>

Parlement européen : Résolution du 30 avril 2015 sur l'exposition universelle de 2015 à Milan : nourrir la planète, énergie pour la vie https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-8-2015-0184_FR.html

Parlement européen : Résolution du 9 juillet 2015 sur l'utilisation efficace des ressources : vers une économie circulaire <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P8-TA-2015-0266+0+DOC+XML+V0//FR>.

Parlement européen : Résolution adoptée le 16 mai 2017 pour l'utilisation efficace des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-8-2017-0207_FR.html

Cour des Comptes européenne : Rapport spécial no 34 en 2016 sur la lutte contre le gaspillage alimentaire : une occasion pour l'UE d'améliorer l'utilisation des ressources dans la chaîne alimentaire <https://op.europa.eu/webpub/eca/special-reports/foodwaste-34-2016/fr/>

Commission européenne : Communication 2015/0614 du 2 décembre 2015 au Parlement européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions <https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2017/FR/COM-2017-34-F1-FR-MAIN-PART-1.PDF>

Commission européenne : Communication sur « le pacte vert », décliné dans un plan et deux stratégies https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/european-green-deal-communication_fr.pdf

Commission européenne : Plan pour l'économie circulaire publié le 11 mars 2020, puis le 20 mai deux stratégies à horizon 2030 : pour la biodiversité, « De la ferme à la table » pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement.

<https://ec.europa.eu/transparency/regdoc/rep/1/2020/FR/COM-2020-381-F1-FR-MAIN-PART-1.PDF>

Plateforme digitale de l'UE sur les pertes et gaspillages alimentaires. La plateforme est un centre de ressources permettant d'accéder à de nombreux documents qui ont été largement consultés dans le cadre de la mission, notamment les textes de référence, guides, compte-rendu des réunions, bulletins d'information. https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste_en

Résultats des programmes de recherche :

FUSIONS : www.eu-fusions.org

REFRESH : <http://eu-refresh.org>

Forum Outlook, édition 2018 : analyse de sensibilité sur les pertes et gaspillages alimentaires
page 97 : https://ec.europa.eu/info/sites/info/files/food-farming-fisheries/farming/documents/medium-term-outlook-2018-report_en.pdf

Caldeira, C., V. De Laurentiis, S. Corrado, F. van Holsteijn, S. Sala. Quantification of food waste per product group along the food supply chain in Europe: a Mass Flow Analysis. Submitted to Resources, Conservation and Recycling, à partir d'un modèle d'équilibre général baptisé MAGNET élaboré par Wageningen University and Research

Commission européenne : rapport d'évaluation des normes de commercialisation
https://ec.europa.eu/info/news/eu-marketing-standards-contribute-high-quality-standards-eu-agri-food-products-2020-oct-27_en

Too Good To Go: livre blanc sur les normes de commercialisation des fruits et légumes
https://nousantigaspi.com/wp-content/uploads/2019/10/NousAntiGaspi_LivreBlanc.pdf?fbclid=IwAR1p_luQcRVRPLNh3zxiyjGFPwjManZSyPNkxaa13BXbEFrAJXwyUtZ

European think and do tank Pour la Solidarité Notes d'analyse n° 17, novembre 2017: le Gaspillage alimentaire en Europe par Louise Rouquette sous la direction de Denis Stokkink
https://pourlasolidarite.eu/sites/default/files/publications/files/na-2017-gaspillage-alimentaire_0.pdf

Deuxième partie du rapport et cahier 5 : Allemagne

Informations sur la Stratégie nationale de réduction du gaspillage alimentaire.
www.lebensmittelwertschaetzen.de

https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/EN/Food-and-Nutrition/Strategy_FoodWasteReduction.pdf?blob=publicationFile&v=3

Thünen Institute : rapport de l'étude 2015
https://www.lebensmittelwertschaetzen.de/fileadmin/Thuenen_Baseline/Nationale_Strategie/Baseli ne_bf.pdf

Études sur le gaspillage alimentaire comme PDF à télécharger. www.zugutfuerdietonne.de

Rapport final de l'étude « Collecte systématique des ordures ménagères en Allemagne » (2016/2017) de la Society for Consumer Research (GfK) pour le compte du Ministère fédéral de l'alimentation et de l'agriculture (BMEL). www.bmel.de

Site web du Centre fédéral de l'alimentation (BZFE) au sein de l'office fédéral de l'alimentation et de l'agriculture (BLE) www.bzfe.de/nachhaltiger-konsum-29922.html

Le magazine « forschungsfelder » [champs de recherche] du BMEL, dont certains numéros ont également traité le sujet des déchets alimentaires.

Utiliser au lieu de gaspiller deutschlandfunknova.de - Contribution radiophonique et articles sur le gaspillage alimentaire www.umweltbundesamt.de -

Le film "Taste the Waste" de Valentin Thurn fournit des informations sur le gaspillage alimentaire mondial. www.tastethewaste.com

Sur la plateforme web Foodsharing.de, les particuliers ou les organisations sociales peuvent offrir et partager publiquement. Sur une carte interactive, vous pouvez entrer une adresse et rechercher des offres d'échange de nourriture ou de livraison dans la région. foodsharing.de -

Le stockez-vous correctement dans le réfrigérateur? Un jeu interactif in-form.de -

Un rapport de l'émission de magazines documentaires et scientifiques "Planet Wissen" sur les plongeurs. Sur le site il y a des films, des textes, des images et des liens. planet-wissen.de

Éviter : une liste de liens sur le gaspillage alimentaire essens-wert.net -

Deuxième partie du rapport et cahier 6 : Danemark

ONG Stop Splid af Mad : <https://stopwastingfoodmovement.org/>

Ministry of environment and food of Denmark : Fact Sheet Food Waste in Denmark www.mfvm.dk

Fighting food loss, the danish way #Betterfood www.mfvm.dk

Université d'Aarhus : Recherche sur les comportements des consommateurs face au gaspillage alimentaire <https://dcapub.au.dk/djfpublikation/djfpdf/DCArapport118.pdf>

Think Tank ONE/THIRD <https://onethird.dk>

Magazine « Nous, les Européens » diffusé dimanche 12 avril 2020 à 10h45 sur France 3

Deuxième partie du rapport et cahier 7 : Espagne

Stratégie nationale « plus d'aliments, moins de déchets » <https://menosdesperdicio.es/>

Panel de mesure du gaspillage alimentaire par les ménages à domicile, présentation lors de la réunion de la plateforme européenne de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires le 1^{er} février 2017

Inventaire des initiatives privées de lutte contre le gaspillage alimentaire https://menosdesperdicio.es/sites/default/files/documentos/relacionados/catalogo_de_iniciativas_2019.pdf

Participation au programme européen REFRESH <https://eu-refresh.org/refresh-video-national-platforms-fight-food-waste>

Initiative Alimentation sans gaspillage de l'association des fabricants et distributeurs de produits alimentaires [La Alimentación no tiene desperdicio](http://LaAlimentaciónno tiene desperdicio) »

Campagne « Ne jette pas la nourriture » (2016) par une association de consommateurs et usagers [« No tires la comida »](http://No tires la comida)

Deuxième partie du rapport et cahier 8 : France

Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, note d'analyse no 5, mars 2009, par Annie Soyeux de la Sous-direction de la prospective et de l'évaluation : la lutte contre le gaspillage alimentaire : une solution d'avenir ? <https://agriculture.gouv.fr/la-lutte-contre-le-gaspillage-une-solution-davenir-analyse-ndeg5>

Ministère de la Transition écologique Programme national de prévention des déchets https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/Programme_national_prevention_dechets_2014-2020.pdf

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2013-2017 <http://alimentation.gouv.fr/pacte-national-lutte-antigasillage>

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020 <https://agriculture.gouv.fr/pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-partenaires-sengagent>

Programme national pour l'alimentation 2015-2017 <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-le-ministere-de-l'agriculture-lance-l'appel-projets-2016-2017>

Programme national pour l'alimentation 2019-2023 <https://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-l'alimentation-2019-2023>

Programme national de l'alimentation : Appels à projets pour sa mise en œuvre sur les territoires septembre 2020 <https://agriculture.gouv.fr/les-appels-projets-du-pna-accompagner-la-mise-en-oeuvre-du-programme-national-pour-l'alimentation>

Assemblée Nationale : Rapport d'information déposé par la commission des affaires économiques sur l'évaluation de la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 présenté par Gabriella Melchior et Guillaume Garot http://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/rapports/cion-eco/115b2025_rapport-information.pdf

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation avec le concours du cabinet EY : Rapport d'évaluation de l'application des dispositions de la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, et du décret d'application du 28 décembre 2016 (disponible en anglais) <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-evaluation-de-l'application-des-dispositions-prevues-par-la-loi-garot>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, outils de sensibilisation <https://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Annuaire des outils pédagogiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire GRAINE Ile de France <https://edd.educagri.fr/?AnnuaireDesOutilsPedagogiquesPourLutterCo>

Infographie sur le dispositif des retraits communautaires de fruits et légumes en vue d'une distribution gratuite (avec textes de référence) https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/Retraits_F_L_Comprendre_cle8f2ab9.pdf

Guide du don : <https://agriculture.gouv.fr/don-alimentaire-les-regles-respecter>
<https://agriculture.gouv.fr/covid-19-informations-pratiques-et-contacts-utiles-pour-le-don-alimentaire>

Ministère de la Solidarité et de la Santé : Conditions d'habilitation des associations pour la distribution de dons alimentaires : <https://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l'exclusion/lutte-contre-la-precarite-alimentaire/article/habilitations-a-l-aide-alimentaire>

Et Etude qualitative portant sur les épiceries sociales et solidaires https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/asdo_etude_epiceries_sociales_synthese_vf_def.pdf

Ministère de l'Economie, des finances et de la relance : la lutte contre le gaspillage alimentaire, un créneau pour entreprendre <https://www.economie.gouv.fr/entreprises/gaspillage-alimentaire-entreprendre>

Pacte sur les dates de consommation (2020) rassemblant un grand nombre d'acteurs et animé par Too Good To Go <https://toogoodtogo.fr/fr/campaign/pacte>

ADEME Rubrique gaspillage alimentaire du site internet : études, opérations témoins, infographies, appels à projets. www.ademe.fr

ADEME Etude sur l'état des masses de gaspillage alimentaire aux différentes étapes de la chaîne alimentaire en France publiée en mai 2016 <https://www.ademe.fr/etat-lieux-masses-gaspillages-alimentaires-gestion-differentes-etapes-chaine-alimentaire> (disponible en anglais)

[INTERFEL étude des pertes alimentaires dans la filières fruits et légumes novembre 2015: file:///C:/Users/Elisabeth%20Mercier/Documents/France%20PAGA/analyses%20interfel/SYN-FEL-2015-etude%20pertes%20FL.pdf](file:///C:/Users/Elisabeth%20Mercier/Documents/France%20PAGA/analyses%20interfel/SYN-FEL-2015-etude%20pertes%20FL.pdf)

ADEME Bilan du GT 1 « indicateurs et mesures » du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire pour la période 2017-2019 présenté en novembre 2019
<https://www.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-bilan-groupe-travail-indicateurs-mesures>

ADEME : Document de sensibilisation générale et Guide pratique Manger mieux, Manger moins
<https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-manger-m>

ADEME : Campagne nationale contre le gaspillage alimentaire <https://www.ademe.fr/ca-suffit-le-gachis>

ADEME Opération distributeurs témoins (2015-2016) <https://www.ademe.fr/distributeurs-engages-contre-gaspillage-alimentaire>

ADEME Opération IAA témoins (2018-2019) : moins de gaspillage alimentaire pour plus de performances <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/iaa-temoins-2019-note-methodologique.pdf> et https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/iaa_temoins_reduire_pertes_et_gaspillages_alimentaires_10fichesactions_010837.pdf

ADEME Dossier restauration collective (cadre réglementaire, retours d'expériences, outils pratiques- du diagnostic à l'action-, outils méthodologiques) : <https://www.optigede.ademe.fr>

ADEME Guide pratique réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective
https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective_010256.pdf

ADEME Clés pour agir en restauration collective
https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/gaspillage-alimentaire-restauration-collective-memopourdiagnostic_010642.pdf

ADEME Opération 1 000 écoles et collèges <https://www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire> et <https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2018/10/INFOGRAPHIE-FAITS-ET-CHIFFRES-GA-ADEME.pdf>

ADEME Opération témoin dans les établissements de santé :
<https://presse.ademe.fr/2020/01/operation-sante-temoin-integrer-leconomiecirculaire-dans-les-etablissements-de-sante.html>

ADEME Opération foyers témoins, la « Zéro Gâchis Académie », réalisée en 2018-2019 par Familles Rurales, la Confédération Sociale des Familles (CSF) et Consommation, Logement et Cadre de Vie (CLCV) <https://optigede.ademe.fr/fiche/operation-foyers-temoins-gaspillage-alimentaire> et <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1840-reduction-du-gaspillage-alimentaire-aupres-de-243-foyers.html> et <https://particuliers.ademe.fr/conso/alimentation>

ADEME : accompagner les familles dans la lutte contre le gaspillage alimentaire , résultats du projet de recherche-action SENSI-GASPI : <https://www.clcv.org/alimentation-durable/sensi-gaspi-accompagner-les-familles-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

Publications de France Nature Environnement sur le gaspillage alimentaire (FNE)
<https://www.fne.asso.fr/publications/retrouvez-toutes-les-publications-de-fne-sur-le-gaspillage-alimentaire> et <https://www.fne.asso.fr/actualites/r%C3%A9duire-son-gaspillage-alimentaire>

Association nationale des industries alimentaires (ANIA) : Les engagements des IAA contre le gaspillage alimentaire : <https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/10/Charte-anti-gaspi2.pdf?x70096> et <https://www.ania.net/alimentation-sante/des-solutions-pour-eviter-le-gaspillage-alimentaire>

COOP de France : Fiches mises à disposition de réseau des coopératives
https://drive.google.com/file/d/1xAluUsLuuWNUMPS6vDqiRfZm_ukL3k6e/view?usp=sharing

COOP de France : boîte à outils diagnostic
<https://www.youtube.com/watch?v=icizH5mGckQ&t=2991s>

Coop de France : Guide régional des initiatives antigaspi en PACA
<https://www.lacooperationagricole.coop/fr/actualites/economie-circulaire/guide-regional-des-initiatives-antigaspi-en-region-provence-alpes-cote-dazur>

Restau'CO Catalogue des formations dont la lutte contre le gaspillage alimentaire
<http://www.restauco.fr/>

Fédération des banques alimentaires : rapport d'activité 2019
<https://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/2020-07/Rapport%20annuel%20Banques%20Alimentaires%202019%20BD.pdf>

Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires SOLAAL : <https://www.solaal.org/>

COMERSO Baromètre 2020 Anti-Gaspillage et valorisation des déchets pour une économie circulaire en GMS, grandes surfaces spécialisées et IAA (avec le concours d'Ipsos)
file:///C:/Users/Elisabeth%20Mercier/Documents/France%20PAGA/BAROMETRE_COMERSO_IPSOS_2020_-Anti-Gaspi_V valorisation_Dechets_et_Economie_Circulaire.pdf

Conseil national de l'alimentation (CNA) Avis n° 86 (septembre 2020) : Fruits et légumes pouvant être exemptés de l'interdiction de présentation dans des emballages plastiques (intermédiaires)
<https://cna-alimentation.fr/>

Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL) Normandie : Résultats du défi assiettes vides d'octobre 2019 http://www.crepan.org/wp-content/uploads/2020/06/rapport_defi-assiettes-vides-octobre-2019.pdf et <https://neci.normandie.fr/organisations/reseau-gaspillage-alimentaire-regal> et <http://www.regal-normandie.fr>

Centre permanent d'initiatives pour l'environnement Union régionale Centre Val de Loire
<http://www.urcpie-centrevaldeloire.com/ouvert-a-tous-des-ateliers-pour-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire (REGAL) en Nouvelle-Aquitaine animé par le Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ) <https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>

Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire à la Réunion <https://regal-reunion.re/index.php>

Programme INTERREG ECOWASTE4FOOD <https://www.interregeurope.eu/ecowaste4food/>

Programme INTERREG Food Heroes <https://ac3a.fr/food-heroes/>
et <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/>
et <https://pays-de-la-loire.chambres-agriculture.fr/etre-agriculteur/progresser-dans-ses-pratiques/valoriser-ses-invendus-agricoles/>
et <https://www.maineetloire.cci.fr/actualite/la-chasse-au-gaspillage-alimentaire-sorganise>
<https://www.hceres.fr/sites/default/files/media/downloads/a2021-ev-0340133k-def-fo210020079-032343-rd.pdf>

Région Grand Est : engagements pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les lycées
<https://infodujour.fr/education/9416-region-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-dans-les-lycees>

Département de la Drôme : <https://www.ladrome.fr/mon-quotidien/education/les-colleges/>

Mon restau responsable : <https://www.monrestauresponsable.org/>

Mon resto engagé Exemple Maine et Loire :

https://www.maineetloire.cci.fr/sites/default/files/mediatheque/contenu_froid/dev_entreprise/dd/new_sletter_-_ndeg3.pdf

Les cuisiniers solidaires : <https://www.les-cuisiniers-solidaires.fr/>

Ecocert label « En cuisine » : <https://www.ecocert.com/fr-FR/certification/referentiel-en-cuisine>

Ethic Ocean , Assiette durable : <https://www.ethic-ocean.org/accueil-ethic-ocean/assiette-durable/>

Jeu d'apprentissage digital : <https://gps2.fr/my-simul-restauration/>

Karine Lemette, article : 5 start-up contre le gaspillage alimentaire, <https://mbamci.com/start-up-luttent-gaspillage-alimentaire/>

Lisa Domergue Carenews : 7 applications digitales pour lutter contre le gaspillage alimentaire <https://www.carenews.com/fr/news/8-applis-qui-luttent-contre-le-gaspillage-alimentaire>

Ariane Blanchet : 15 appli pour passer à l'action contre le gaspillage alimentaire au quotidien : <https://start.lesechos.fr/au-quotidien/budget-conso/gaspillage-alimentaire-15-applis-pour-passer-a-laction-au-quotidien-1256554>

Yohann Demeure : une invention transformer le vieux pain en farine

<https://sciencepost.fr/gaspillage-une-invention-pour-transformer-le-vieux-pain-en-farine/> et site www.expliciat.fr

INRAE, Résultats d'un programme de recherche transversal paru dans un numéro spécial de la revue « innovations agronomiques » en décembre 2015 <https://www.inrae.fr/ciaq/Revue/Volumes-publies-en-2015/Volume-48-Decembre-2015>

INRAE-CIRAD, plusieurs projets dans le cadre du Métaprogramme GloFoodS sur la sécurité alimentaire mondiale :

Pack4Fresh : <https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/result-glofoods-ami2015-pack4fresh.pdf>

Valorcarn : <https://www6.clermont.inrae.fr/quapa/content/download/3503/36908/version/1/fil e/Valorcarn.pdf>

REGAL : <https://www.dp.asap.org/projets-acheves/regal>

Bidons bleus : <https://umr-selmet.cirad.fr/actualites/seminaire-de-cloture-du-projet-bidons-bleus>

INRAE Prospective sur les pertes et gaspillage alimentaires en milieu urbain

<https://www.inrae.fr/sites/default/files/pdf/rapport-de-l-etude-gaspillage-alimentaire-en-ville-mai-2016-doc.pdf> et une synthèse : <https://hal.inrae.fr/hal-02799871/document>

Barbara Redlingshofer (INRAE), Helga Weisz (institut de recherche de Potsdam) et Sabine Barles (Université Paris Panthéon-Sorbonne) : revue de littérature sur la pertinence d'appliquer la hiérarchie des déchets – réduire, réutiliser, recycler – aux pertes et gaspillages alimentaires <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-> <https://metabolismofcities.org/about/team>

Marine Masson et Séverine Gojard (INRAE) Le gaspillage alimentaire dans les foyers français (août 2019) https://hal.archives-ouvertes.fr/hal02306119/file/2019_Masson_Cahiers%20de%20nutrition%20%20et%20de%20di%C3%A9t%C3%A9tique_1.pdf -

Maxime Sebbane sous la direction de Sandrine Costa de l'UMR MOISA (Marchés, Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs) INRAE <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01807561>

Maxime Sebbane, Sandrine Costa S et Lucie Sirieix (2017) Redonner du contrôle aux usagers : Evaluation des effets d'une intervention comportementale sur la réduction du gaspillage en restauration collective. 11ème Journée de Recherche en Sciences Sociales. Lyon.

Maxime Sebbane, Sandrine Costa S et Lucie Sirieix Identification des croyances relatives au gaspillage alimentaire chez les usagers de la restauration collective : implications pour l'élaboration d'un questionnaire basé sur la théorie du comportement planifié

Maxime Sebbane (2017) Reducing food waste in worksite cafeteria : assessing the effect of plate size choice on psychosocial determinants and behaviors. 5th French-Austrian-German Workshop on Consumer Behavior. Vienne (Autriche).

Maxime Sebbane, Sandrine Costa S et Lucie Sirieix (2015) Gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise. Une analyse qualitative des normes personnelles et sociales. Congrès de l'Association Française de Marketing. Marrakech (Maroc).

Carole Guillaume, Brice Sorli, Valérie Guillard, Nathalie Gontard, Emballage intelligent et RFID <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01668196>

Groupe AGRICA Gaspillage alimentaire : le temps des solutions <https://www.groupagricar.com/qui-sommes-nous/gaspillage-alimentaire>

Deuxième partie du rapport et cahier 9 : Italie

Réseau zéro déchets <http://www.sprecozero.it>

Projet de recherche REDUCE (Recherche, Education et Communication) <http://www.sprecozero.it/i-partner-del-progetto-reduce/>

Ministère en charge de l'agriculture <https://www.politichagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/>

Maria Luisa Scalvedi and Laura Rossi. Comprehensive Measurement of Italian Domestic Food Waste in a European Framework <https://www.mdpi.com/journal/sustainability>

Coldiretti <https://www.coldiretti.it/ambiente-e-sviluppo-sostenibile/giornata-spreco-doggy-bag-per-1-italiano-su-3>

Deuxième partie du rapport et cahier 10 : Pays-Bas

Observatoire du gaspillage alimentaire <https://weblog.wur.eu/openscience/data-food-loss-waste/>

Fondation « Ensemble contre le gaspillage alimentaire » www.samentegenvoedselfverspilling.nl

Wageningen University and Research (WUR) <https://www.wur.nl/en/Research-Results/Research-Institutes/food-biobased-research/Research-in-the-spotlight/Reducing-food-waste.htm>

Wageningen University and Research (WUR) étude d'impact et de faisabilité de mesures politiques et réglementaires pour prévenir et réduire le gaspillage alimentaire : <https://doi.org/10.18174/529888/> or at www.wur.eu/wfbr (under publications)

Deuxième partie du rapport et cahier 11 : Royaume-Uni

Waste and Resources Action Program : <https://wrap.org.uk>

Accords de Courtauld : <https://www.wrap.org.uk/content/what-is-courtauld>

Feuille de route et boîte à outils pour réduire le gaspillage alimentaire <https://www.wrap.org.uk/food-waste-reduction-roadmap>

Rapport d'avancement de la feuille de route en 2020 <https://wrap.org.uk/content/food-waste-reduction-roadmap-progress-report-2020>

Progrès du Royaume-Uni par rapport aux objectifs Courtauld et à l'ODD 12.3 https://wrap.org.uk/sites/files/wrap/Progress_against_Courtauld_2025_targets_and_UN_SDG_123.pdf

Projet pilote pour la mesure des pertes au stade de la production http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/Courtauld_Commitment_2025_Milestone_Progress_Report.pdf

Campagne Love Food Hate Waste <https://www.lovefoodhatewaste.com/>

Projet Transformer les habitudes alimentaires de la ville pour la vie soutenu par LIFE <https://trifocal.eu.com>

WRAP Conseils pour l'utilisation des dates de consommation et le stockage des produits <https://www.wrap.org.uk/food-date-labelling>

Davis Evans : enquêtes sociologiques sur le gaspillage dans les ménages : https://www.researchgate.net/publication/258188916_Beyond_the_Throwaway_Society_Ordinary_Domestic_Practice_and_a_Sociological_Approach_to_Household_Food_Waste et https://www.researchgate.net/publication/241712455_Blaming_the_consumer-again_again_The_social_and_material_contexts_of_everyday_food_waste_practices_in_some_English_households

Deuxième partie du rapport et cahier 12 : Canada

Human Activity and the Environment: Annual Statistics, 2009 <http://www.statcan.gc.ca/pub/16-201-x/2009000/part-partie1-eng.htm>

Food Waste: Aligning Government and Industry Within Value Chain Solutions, 2016 <https://vcmi-international.com/wp-content/uploads/2016/10/Food-Waste-Aligning-Government-and-Industry-VCMI-Oct-4-2016.pdf>

ERS's Food Loss Data Help Inform the Food Waste Discussion, 2013 <https://www.ers.usda.gov/amber-waves/2013/june/ers-food-loss-data-help-inform-the-food-waste-discussion/>

Value Chain Management International et Second Harvest, The Avoidable Crisis of Food Waste: Technical Report, 2019 <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-Technical-Report-January-17-2019.pdf>

Climate Leadership Plan, 2016 https://www2.gov.bc.ca/assets/gov/environment/climate-change/action/clp/clp_booklet_web.pdf

Ontario's Food and Organic Waste Policy Statement, 2018 https://files.ontario.ca/food_and_organic_waste_policy_statement.pdf

Politique bioalimentaire 2018-2025, 2018 <https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/PolitiqueBioalimentaire.pdf>

Regional Food System Action Plan, 2016 <http://www.metrovancouver.org/services/regionalplanning/PlanningPublications/RegionalFoodSystemActionPlan.pdf>

Projet de Loi instituant la Journée nationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire et prévoyant l'élaboration d'une stratégie nationale visant à réduire le gaspillage alimentaire au Canada, 2016 <https://www.parl.ca/LegisInfo/BillDetails.aspx?billId=8112052&Language=fr&Mode=1&View=5>

Deuxième partie du rapport et cahier 13 : Etats Unis

Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act, 1996 <https://www.congress.gov/congressional-report/104th-congress/house-report/661/1>

Loi sur la récupération des aliments, 2020 <https://www.govtrack.us/congress/bills/116/hr5841>

Date Labels on Packaged Foods: USDA and FDA Could Take Additional Steps to Reduce Consumer Confusion, 2019 <https://www.gao.gov/products/gao-19-407>

Guidance on the Food Donation Program in Child Nutrition Programs, 2012
http://www.fns.usda.gov/sites/default/files/cn/SP11_CACFP05_SFSP07-2012os.pdf)

Baltimore Food Waste & Recovery Strategy, 2018
<https://www.baltimoresustainability.org/baltimore-food-waste-recovery-strategy/>

Deuxième partie du rapport et cahier 14 : Australie

National Food Waste Strategy, 2017 <https://www.environment.gov.au/protection/waste-resource-recovery/publications/national-food-waste-strategy>

FUSIONS Definitional Framework for Food Waste, 2014
[http://www.eufusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS %20Definitional %20Framework %20for %20Food %20Waste %202014.pdf](http://www.eufusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf)

Deuxième partie du rapport et cahier 15 : Nouvelle-Zélande

Campagne Love Food Hate Waste en NZ : <https://lovefoodhatewaste.co.nz/>

Etude sur les comportements de consommateurs dans le cadre de la campagne Love Food Hate Waste <https://lovefoodhatewaste.co.nz/wp-content/uploads/2019/02/FINAL-WasteMINZ-National-Food-Waste-Prevention-Study-2018.pdf>

Briefing to investigate food waste in New Zealand - Report of the Environment Committee, March 2020 https://www.parliament.nz/resource/en-NZ/SCR_96164/cebeaf7cf20b40245fdf5c60601d83a2ac5b105f

Deuxième partie du rapport et cahier 16 : Japon

Food waste prevention: lessons from the Love Food, Hate Waste campaign in the UK, étude présentée lors du Seizième Symposium sur la gestion des Déchets en 2017 en Sardaigne
https://www.researchgate.net/publication/320331025_Food_waste_prevention_lessons_from_the_Love_Food_Hate_Waste_campaign_in_the_UK

Food waste in Japan: Trends, current practices and key challenges, 2016
<https://www.iges.or.jp/en/pub/food-waste-japan-trends-current-practices-1/en>

Japon : la réponse des konbinis face au gaspillage alimentaire, Japnization, 2019
<https://japanization.org/japon-la-reponse-des-konbini-face-au-gaspillage-alimentaire/> -
<https://zenbird.media/japans-food-waste-problems-and-solutions/>

Promoting Reduction of Food Loss and Waste, 2019 https://www.gov-online.go.jp/eng/publicity/book/hlj/html/201911/201911_09_en.html

Conseil national de promotion des banques alimentaires, 6 septembre 2019 <https://www.fb-kyougikai.net/single-post/2019/09/06/blog>

« Enquête sur les banques alimentaires », The Distribution Economics Institute of Japan :
https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/attach/pdf/foodbank-22.pdf

The Mainichi, 6 avril 2020 <https://mainichi.jp/english/articles/20200406/p2a/00m/0na/021000c>

Tokyo Weekender, 24 avril 2020 <https://www.tokyoweekender.com/2020/04/second-harvest-japan-pandemic/>

The Japan Times, 16 avril 2020 <https://www.japantimes.co.jp/news/2020/04/16/national/covid-19-environmental-activists/>

Conseil national de promotion des banques alimentaires <https://www.fb-kyougikai.net/activity>

« Quantité annuelle de déchets alimentaires produits et taux de recyclage des ressources de recyclage des aliments », MAFF <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syokuhin/kouhyou.html>

ANNEXE 4 : LISTE DES SIGLES UTILISES

AAC	Agriculture et Agroalimentaire Canada ou <i>Agriculture and Agri-Food Canada</i>
AC 3 A	Association des Chambres d'agriculture de l'Arc Atlantique
ACIA	Agence Canadienne d'Inspection des Aliments
ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
AECID	Agence Espagnole pour la Coopération Internationale au Développement
AECOC	<i>Asociacion de Fabricantes y Distribuidores</i> ou Association des Fabricants et Distributeurs Espagnols
AELE	Association Européenne de Libre-Echange
AFD	Agence Française de Développement
AGEC	Loi Anti Gaspillage et Economie Circulaire
AGNU	Assemblée générale des Nations Unies
ANIA	Association nationale des industries alimentaires
APD	Aide Publique au Développement
APEC	<i>Asia-Pacific Economic Cooperation</i> ou Coopération Economique Asie-Pacifique
APHLIS	<i>African Postharvest Losses Information System</i> ou Systèmed'Information sur les Pertes Post-Récolte en Afrique
AU	<i>African Union</i> ou Union Africaine
AUC	<i>African Union Commission</i> ou Commission de l'Union Africaine
AUSAID	<i>Australian Agency for International Development</i> ou Agence Australienne pour le Développement International
BAD	Banque Africaine de Développement
BERD	Banque Européenne pour la Reconstruction et le Développement
BIRD	Banque Internationale pour la Reconstruction et le Développement
BM	Banque Mondiale (ou Groupe de la Banque mondiale)
BMGF	<i>Bill and Melinda Gates Foundation</i> ou Fondation Bill et Melinda Gates
BMZ	<i>Bundesminister für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung</i> ou Ministère Fédéral Allemand de la Coopération Economique et du Développement
CELAC	Communauté des États d'Amérique Latine et des Caraïbes
CGF	<i>Consumer Goods Forum</i>
CGIAR	<i>Consultative Group on International Agricultural Research</i> ou Groupe Consultatif pour la Recherche Agricole Internationale
CIHEAM	Centre International des Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

CIRAD	Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement
CNFPT	Centre National de la Fonction Publique Territoriale
CNIEL	Centre national interprofessionnel de l'économie laitière
COAG	Comité de l'Agriculture (FAO)
CoP	<i>Community of Practice on food loss reduction</i> ou Communauté des praticiens sur la réduction des pertes alimentaires
CRC	<i>Cooperative Research Centre</i> (Australie)
CSIRO	<i>Commonwealth Scientific and Industrial Research Organisation</i>
DANIDA	<i>Danish International Development Agency</i> ou Agence danoise pour le développement international
DDM	Date de Durabilité Minimale
DG AGRI	Direction générale agriculture et développement rural (Commission européenne)
DG DEVCO	Direction générale de la coopération internationale et du développement
DG EMPL	Direction Générale Emploi, Affaires Sociales et Inclusion
DG ENV	Direction Générale de l'Environnement
DG GROW	Direction Générale Marché Intérieur, Industrie, Entrepreneuriat et PME
DG MARE	Direction Générale Affaires Maritimes et Pêche
DG RTD	Direction Générale de la Recherche et de l'Innovation
DG SANTE	Direction Générale Santé et Sécurité Alimentaire
DFID	<i>Department for International Development</i> ou Département britannique du développement international
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
DGCS	Direction générale de la cohésion sociale
DGOM	Direction générale des outre-mer
DLC	Date Limite de Consommation
DRAAF	Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt
EFFPA	<i>European Former Foodstuff Processors Association</i> ou Association européenne des transformateurs pour l'alimentation du bétail
EFSA	<i>European Food Safety Authority</i> ou Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments
E-GES	Émissions de gaz à effet de serre
EGAlim	Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous
EHPAD	Établissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes
EPA	<i>Environmental Protection Agency</i> ou Agence de Protection de l'Environnement (USA)

ESUS	Entreprises Solidaires d'Utilité Sociale
FAO	<i>Food and Agriculture Organization</i> ou Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FCD	Fédération du Commerce et de la Distribution
FDA	<i>Food and Drug Administration</i>
FEAD	Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis
FEADER	Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
FEBA	Fédération Française des Banques Alimentaires
FEDER	Fonds Européen de Développement Régional
FEM	Fonds pour l'Environnement Mondial
FFAR	Fondation pour la Recherche Alimentaire et Agricole
FIDA	Fonds International de Développement Agricole
FLI	<i>Food Loss Index</i> ou indice des pertes agricoles
FLW	<i>Food Loss and Waste</i> ou Pertes et Gaspillage Alimentaires
FNE	France Nature Environnement
FNSEA	Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles
FUSIONS	<i>Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies</i>
FWI	<i>Food Waste Index</i> ou indice du gaspillage alimentaire
FWRA	<i>Food Waste Reduction Alliance</i> ou Alliance pour la Réduction du Gaspillage Alimentaire
G20	Groupe composé de dix-neuf pays et de l'Union européenne
GAA	<i>Global Agri-business Alliance</i>
GAFSP	<i>Global Program for Agriculture and Food Security</i> ou Programme mondial pour l'agriculture et la sécurité alimentaire
GAIN	<i>Global Agriculture Information Network</i>
GAO	<i>General Accounting Office</i>
GES	Gaz à Effet de Serre
GIZ	<i>Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit</i> ou Agence Allemande de Coopération Internationale
GMA	<i>Grocery Manufacturers Association</i> (devenue <i>Consumer Brands Association</i>)
GMS	Grandes et Moyennes Surfaces
GSARS	<i>Global Strategy to improve Agricultural and Rural Statistics</i> ou Stratégie mondiale pour l'amélioration des statistiques agricoles et rurales
HLPE	<i>High Level Panel of Experts</i> ou Groupe d'Experts de Haut Niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition
IAMM	Institut agronomique Méditerranéen de Montpellier

IDA	<i>International Development Association</i> ou Association Internationale de Développement (Groupe de la Banque Mondiale)
IFAD	<i>International Fund for Agricultural Development</i> ou Fonds international de développement agricole
IFPRI	<i>International Food Policy and Research Institute</i> ou Institut International de Recherche sur les Politiques Agricoles
INCO	Règlement n°1169/2011, publié au JO UE le 22 novembre 2011, concerne l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
INPhO	<i>Information Network on Post-harvest Operations</i> ou Réseau d'information sur les Opérations Post-Récolte
INRAE	Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement
INSEE	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
INSET	Institut national spécialisé d'études territoriales (Nancy)
INTERBEV	Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes
INTERFEL	Interprofession de la filière des fruits et légumes frais
INTERREG	Programme de Coopération Territoriale Européenne
IRD	Institut de Recherche pour le Développement
ISO	<i>International Organization for Standardization</i> ou Organisation Internationale de Normalisation
JICA	<i>Japan International Cooperation Agency</i> ou Agence Japonaise de Coopération Internationale
KfW	<i>Kreditanstalt für Wiederaufbau</i> ou Établissement de Crédit pour la Reconstruction
LFHW	<i>Love Food Hate Waste</i>
LLC	Sociétés à Responsabilité Limitée
LuxDev	<i>Luxembourg Development Cooperation Agency</i> ou Agence Luxembourgeoise pour la Coopération au Développement
MAA	Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
MACS	<i>Meeting of G20 Agricultural Chief Scientists</i>
MEFR	Ministère de l'Economie, des finances et de la reliaance
MOM	Ministère des Outre-mer
MSS	Ministère des Solidarités et de la Santé
MTE	Ministère de la Transition Ecologique
NEPAD	<i>New Partnership for Africa's Development</i> ou Nouveau Partenariat pour le Développement de l'Afrique
NORAD	<i>Norwegian Agency for Development Cooperation</i> ou Agence Norvégienne pour la Coopération au Développement
NRDC	<i>Natural Resources Defense Council</i>

ODD	Objectif de Développement Durable
ONG	Organisation Non Gouvernementale
OP	Organisation de Producteurs
OSCs	Organisation de la Société
PAM	Programme Alimentaire Mondial
PAT	Projet Alimentaire Territorial
PCC	<i>Pacific Coast Collaborative</i>
PED	Pays En Développement
PEI	Partenariat Européen à l'Innovation
PIA	Programme d'investissements d'avenir
PME	Petites et Moyennes Entreprises
PNA	Programme National pour l'Alimentation
PNUD	Programme des Nations Unies pour le Développement
PNUE	Programme des Nations Unies pour l'Environnement
RBA	<i>Rome Based Agencies</i> ou Agences (onusiennes) basées à Rome (FAO, PAM, FIDA)
RDC	<i>Resources Defense Council</i>
REDUCE	Recherche, Éducation et Communication
ReFED	<i>Rethink Food Waste</i>
REFRESH	<i>Resource Efficient Food and dRink for the Entire Supply cHain</i>
RHD	Restauration Hors Domicile
RSE	Responsabilité Sociétale des Entreprises
SDC	<i>Swiss Agency for Development and Cooperation</i> ou Agence Suisse pour le Développement et la Coopération
SDG	<i>Sustainable Development Goals</i>
SIDA	<i>Swedish International Development Agency</i> ou Agence Suédoise de Développement International
SIK	<i>Swedish Institute for Food and Biotechnology</i> ou Institut Suédois pour l'Alimentation et la Biotechnologie
SNRC	Syndicat national de la restauration collective
SOFA	<i>State of Food and Agriculture</i> ou Situation Mondiale de l'Alimentation et de l'Agriculture (Publication de la FAO)
SOLAAL	Solidarité des producteurs Agricoles et des filières alimentaires
UKAid	<i>United Kingdom Aid</i> ou Aide du Royaume-Uni
UMR IATE	Unité Mixte de Recherche Ingénierie des Agropolymères et Technologies Émergentes

UMR MOISA	Unité Mixte de Recherche Marchés, Organisations, Institutions et Stratégies d'Acteurs
USAID	<i>United States Agency for International Development</i> ou Agence des États-Unis pour le Développement International
USDA	<i>United States Department of Agriculture</i> ou Département de l'Agriculture des États-Unis
WBCSD	<i>World Business Council for Sustainable Development</i> ou Conseil Mondial des Affaires pour le Développement Durable
WRAP	<i>Waste and Resources Action Programme</i>
WRI	<i>World Resource Institute</i> ou Institut des Ressources Mondiales
WUR	<i>Wageningen University & Research</i>
WWF	<i>World Wildlife Fund</i> ou Fonds Mondial pour la Nature

ANNEXE 5 : LETTRE DE MISSION



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Paris, le - 3 JUIL. 2019

Le Ministre de l'Agriculture
et de l'Alimentation

à

Monsieur le Vice-Président du
Conseil Général de l'Alimentation, de
l'Agriculture et des Espaces Ruraux
(CGAAER)

N/Réf : CI 816887

V/Réf :

Objet : Lettre de mission « parangonnage sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire ».

PJ :

La lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire devient une priorité dans de nombreux pays et dans les organisations européennes et internationales en vue de développer une agriculture et une alimentation économiquement, écologiquement et socialement responsables.

En France, depuis le lancement en 2013 du premier pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, les initiatives se sont multipliées, en particulier avec l'adoption des Programmes Nationaux pour l'Alimentation successifs et de dispositions législatives, en particulier la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dont l'impact fait actuellement l'objet d'évaluations, et plus récemment les articles 62, 63 et 88 de la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Au plan mondial, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture se mobilise depuis une dizaine d'années sur le sujet. Des objectifs ambitieux de réduction des pertes et gaspillage alimentaire ont été retenus dans le cadre du programme de développement durable à horizon 2030 des Nations-Unies adopté en 2015.

.../...

En accord avec ce programme, il en est de même au plan européen. Une plate-forme d'échanges a été mise en place et un acte délégué complétant la directive 2018/85 vient d'être adopté le 3 mai 2019 en complément de la directive 2008/98 afin de fixer une méthodologie commune et des exigences minimales de qualité pour mesurer les niveaux de déchets alimentaires.

Dans un tel contexte, je souhaite qu'une mission d'expertise soit réalisée par le CGAAER en vue en particulier de :

- disposer d'un tableau synoptique des différentes approches au plan européen et international fournissant des éléments d'analyse en relation avec les objectifs de développement de l'agriculture et de l'alimentation durables ;
- mieux connaître les modalités d'évaluation des pertes et gaspillage alimentaires (concept, méthode, périodicité...) afin de contribuer à la mise en cohérence des données européennes et nationales, répondre ainsi aux besoins exprimés dans différentes enceintes, notamment dans le cadre du Conseil National de l'Information Statistique et en tirer des enseignements pour l'organisation d'un suivi national régulier et complet des efforts de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- analyser les stratégies adoptées dans différents pays : objectifs et indicateurs, axes d'actions (dispositions normatives, programmes d'information, d'éducation, de mobilisation, partenariats public/privé, dons, innovations...), l'impact escompté à terme sur les filières, la gouvernance et les modalités de suivi ;
- bénéficier ainsi de retours d'expériences dans différents pays permettant de situer, et éventuellement enrichir, les programmes d'actions mis en œuvre en France par l'ensemble des parties prenantes ;
- positionner davantage la France dans le domaine de la coopération technique internationale à ce sujet.

Les investigations menées dans le cadre de cette mission seront bien évidemment adaptées suivant les catégories de pays.

Ce travail sera réalisé en lien avec les services de la Direction Générale de l'Alimentation et de la Direction Générale de la Performance économique et environnementale des Entreprises.

Je souhaite que le rapport de mission puisse être remis au premier semestre 2020.



Didier GUILLAUME

ANNEXE 6 : NOTE DE CADRAGE

CONTEXTE ET MOTIVATION

Le Ministre de l'agriculture et de l'alimentation a confié au Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) par un courrier du 3 juillet 2019 une mission de parangonnage sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire.

En effet, progressivement, pour des raisons écologiques, économiques, sociales et éthiques, la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire est devenue une priorité dans de nombreux pays ainsi que dans les organismes européens et internationaux.

A l'échelle mondiale, les dernières estimations font état de 25 à 30 % de la production alimentaire perdue ou gaspillée équivalant à 8-10 % des émissions anthropiques de gaz à effet de serre et à des millions de km² de terres agricoles mal utilisés.

La réduction de ces pertes et gaspillages constitue donc un enjeu majeur pour contribuer à la sécurité alimentaire mondiale ainsi qu'à la bonne gestion des ressources naturelles et à l'atténuation des effets du changement climatique.

Des engagements de réduction ont été pris, à de multiples niveaux, afin de sensibiliser et mobiliser les parties prenantes, soit en particulier par :

- l'Assemblée générale des Nations-Unies prévoyant d'ici 2030 de « réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume des déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte », engagement pris dans le cadre du 12^{ème} Objectif de Développement Durable adopté en 2015 ;
- la France avec un objectif national de réduction de 50 % d'ici 2025, engagement pris dès le premier pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé en 2013 et constamment repris dans le cadre du pacte suivant et des politiques publiques comportant un axe d'actions se rapportant à la lutte contre les pertes et gaspillage alimentaire, en particulier les programmes nationaux de l'alimentation successifs.

Ces engagements ont été pris alors que les dispositifs de mesure étaient au stade embryonnaire. Aujourd'hui, de nombreux rapports mettent l'accent sur leur insuffisance et appellent des progrès importants dans ce domaine.

Plus largement, mieux connaître les stratégies et plans d'actions mis en place dans les différents pays pourrait permettre d'en tirer des enseignements pour l'avenir pour les politiques publiques nationales et la coopération internationale.

1. OBJECTIFS DE LA MISSION

1.1. La mission dressera un état des lieux, le plus complet possible, sur :

- les stratégies mises en place, au plan national ou dans les organisations internationales :
genèse, objectifs, indicateurs, agenda,
- les axes d'actions, concernant en particulier :
 - . la place de la norme ou des recommandations/aux initiatives de la société civile,
 - . les programmes d'éducation -en priorité à l'école-, de formation, de sensibilisation du grand public, de mobilisation des professionnels,...
 - . les partenariats public/privé,
 - . la recherche et les innovations sociales, technologiques,...
- la gouvernance générale assurant l'articulation entre les politiques publiques concernées et le pilotage pour la mise en œuvre des plans d'actions,
- les ressources humaines et financières allouées,
- les dispositifs d'évaluation,
- les ambitions et actions en termes de coopération internationale et les financements dédiés.

1.2. La mission approfondira la question des indicateurs et outils de mesure des pertes agricoles et du gaspillage alimentaire : concepts, méthodologie de collecte de données aux différents stades de la chaîne alimentaire et périodicité. Cette analyse visera notamment à contribuer à la mise en cohérence des données européennes et nationales, à répondre ainsi aux besoins exprimés dans différentes enceintes, notamment dans le cadre de la Commission nationale d'information statistique et à tirer des enseignements pour l'organisation d'un suivi national régulier et complet des efforts de lutte contre le gaspillage alimentaire.

1.3. Sur la base des constats, la mission s'efforcera de caractériser les approches par groupes de pays et d'analyser leurs impacts.

Elle s'appuiera sur les réflexions menées et retours d'expériences dans différents pays en particulier pour :

- enrichir l'analyse de la situation française et faire ressortir, le cas échéant, des initiatives spécialement porteuses ou éclairantes pour l'avenir ;
- mieux connaître les éventuelles attentes d'autres pays vis-à-vis de la France dans ce domaine ;
- en tirer des enseignements en termes de positionnement de la France dans le domaine de la coopération technique internationale sur ce sujet.

1.4. In fine, la mission fera des propositions en vue de contribuer au renforcement de la dynamique de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire à l'échelle française ou internationale.

Sur un plan particulier, considérant que le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire n°II arrive à échéance en 2020, la mission pourra formuler un avis à ce sujet.

2. CHAMP DE LA MISSION

La mission concerne les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire.

Elle n'est pas limitée géographiquement. Néanmoins, les investigations menées seront bien évidemment adaptées suivant la situation (et les données disponibles) dans les différentes catégories de pays.

3. DESIGNATION DES MISSIONNAIRES

Cette mission d'expertise est confiée à Madame Élisabeth Mercier, inspectrice générale de l'agriculture, et Monsieur François Le Gall, inspecteur général de santé publique vétérinaire, qui ont été désignés le 15 juillet 2019, ainsi qu'à Monsieur Charles Gendron, inspecteur général de l'agriculture, nommé le 23 septembre 2019.

Cette mission est suivie par le Président de la septième section « prospective, société et international ».

4. METHODOLOGIE ET PHASES DE TRAVAIL

La mission sera réalisée sur la base d'un recueil de données aussi large que possible (à partir de la bibliographie et des entretiens) et d'analyses multicritères

4.1. Pré cadrage de la mission

Compte tenu de l'étendue et de la complexité du sujet, des contacts préalables ont été établis avec l'Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'Energie (ADEME) le 4 octobre 2019, la DGPE le 10 octobre 2019 et la DGAL le 16 janvier 2020. Un membre de la mission a participé à deux réunions de la plate-forme européenne de lutte contre les pertes et gaspillage alimentaire le 30 septembre 2019 puis le 12 décembre 2019.

Ces réunions ont confirmé l'intérêt d'une approche large de la question, dans un premier temps au moins.

4.2. Bibliographie et entretiens

La mission prendra connaissance des multiples rapports réalisés par la FAO, le World Resources Institute ou d'autres organismes internationaux, au plan européen ou d'autres organisations régionales et par pays. Elle s'appuiera également sur divers contacts et dispositifs de veille internationale pour suivre l'actualité et compléter autant que possible les informations. Le cas échéant, des rapports de coopération (par exemple INTERREG) pourront être utilisés.

La mission participera à une réunion à Paris avec le réseau agricole français à l'étranger fin février 2020 pour bien faire connaître la mission et optimiser ses conditions de réalisation.

Des entretiens auront lieu en France avec des parties prenantes, en particulier avec :

- l'ensemble des services publics concernés notamment au sein des Ministères de l'agriculture et de l'alimentation, de la transition écologique et solidaire, de l'économie et des finances ainsi que les opérateurs de l'État, en premier lieu l'ADEME ;

- les signataires du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire ;

- des associations, les ONG impliquées ;

- des organismes de recherche et de développement, en particulier l'INRA, le CIRAD et l'AFD ;

- des référents en région (à ce stade, il s'agirait de l'Ile-de-France et la Normandie avec le réseau REGAL) ;

- des personnalités qualifiées ou cabinets de consultance.

Au plan international, des déplacements auprès des instances européennes ou à la FAO sont à envisager.

4.3. Élaboration du rapport

A partir des analyses détaillées, la mission prévoit d'établir le rapport d'ici la fin juin 2020.

5. DIFFUSION DU RAPPORT

Le Ministre décidera de l'opportunité et des modalités de diffusion du rapport.