



TENDANCE

Moins de gaspillage alimentaire

Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à s'engager dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et ce pour diverses raisons à la fois économiques, environnementales et sociétales. Cela engendre des évolutions des modes de consommation mais aussi des modes de production puisque l'ensemble des acteurs des filières alimentaires est concerné par le sujet.

SOUS-TENDANCES

La mobilisation de tous les acteurs pour moins de gaspillage
L'évolution des comportements 3.0.
Le développement du Doggy Bag à la française

TYPE DE TENDANCE

Emergente

MOTEURS

Ethique
Environnement
Economie

Un nouvel enjeu planétaire, une mobilisation citoyenne et politique croissante

Alors que, selon la FAO, 30% de la production alimentaire mondiale destinée à l'alimentation humaine ne sont pas consommés, l'insécurité alimentaire touche encore une grande partie de la population mondiale, dans les pays en voie de développement, mais aussi, dans une moindre mesure dans les pays développés, malgré un net recul de la faim dans le monde : 12, 9% de personnes concernées en 2015 contre 23,3% en 1990.

Dans les pays industrialisés, les écarts se creusent entre les plus riches et les plus pauvres, et la classe moyenne peine à retrouver un pouvoir d'achat satisfaisant dans un contexte de crise. La lutte contre le gaspillage alimentaire est également motivée par les problématiques environnementales qu'elle soulève puisque ce gaspillage s'accompagne de fait d'un gaspillage de ressources naturelles et de matières premières, et de pollutions inutiles.

Dans ce contexte, beaucoup d'initiatives, axées sur la définition de bonnes pratiques et les partenariats, ont vu le jour et les pouvoirs publics se sont saisis de la question en légiférant. En France en 2013, un **pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** a été lancé avec l'objectif de **réduire de 50% les pertes alimentaires d'ici à 2025**. Plus récemment en février 2016, une loi *ad hoc* définit un panel de mesures pour réduire et gérer ce gaspillage, essentiellement en distribution, avec par exemple la signature de conventions avec des associations caritatives. C'est le cas pour les commerces de détail alimentaire de plus de 400 m², qui disposent d'un délai d'un an pour proposer à des associations de conclure une convention précisant les modalités selon lesquelles les denrées alimentaires peuvent leur être cédées à titre gratuit.

En Europe, plusieurs mesures concernant le gaspillage alimentaire ont été annoncées par la Commission, fin 2015, au travers du paquet « Economie circulaire ». Dans ce cadre, un système standardisé de quantification du gaspillage alimentaire devrait bientôt voir le jour (Projet FUSIONS : <http://www.eu-fusions.org/>).

Côté consommateurs, on assiste à des évolutions de comportements induites par des offres mieux adaptées à leurs besoins comme les produits portionnables par exemple; mais aussi à des stratégies qui leur sont propres. Ils doivent réapprendre à conserver ou cuisiner les aliments, planifier des menus et faire des courses en conséquence.

Pour l'ensemble des acteurs des filières alimentaires, il s'agit maintenant d'un enjeu de plus en plus pris en compte pour des raisons économiques comme environnementales. De nombreuses solutions s'offrent à eux pour limiter le gaspillage que l'on soit agriculteur, transformateur, logisticien, commerçant, artisan, distributeur ou restaurateur.

Des moteurs de la tendance liés à :



L'éthique

Un gaspillage alimentaire alors que beaucoup souffrent de la faim



L'environnement

Consommation inutile de ressources naturelles pour produire les aliments *in fine* jetés



L'économie

Des pertes alimentaires estimées à 160 € par an et par Français

La mobilisation de tous les acteurs pour moins de gaspillage

Des actions de communication organisées par une multitude d'acteurs locaux et nationaux concourent à sensibiliser le grand public, les enfants comme les adultes. Quelques exemples intéressants ci-après, à retrouver avec d'autres sur le site de l'ADEME : <http://www.casuffitlegachis.fr/>

- Les « **Disco Soupes** », événements collectifs ouverts à tous pour réaliser soupes, smoothies, salades, jus de fruits à partir de fruits et légumes mis au rebus ou invendus dans une ambiance musicale et festive (associations locales).
- Des **ateliers de cuisine** pour (ré)apprendre aux adultes et aux enfants à utiliser les restes (associations locales)
- La mise à disposition gratuite de **recettes** anto-gaspi et de **guides de bonnes pratiques** (ADEME, collectivités, associations, organisations professionnelles)
- **Les opérations « foyers témoins »** qui visent à accompagner des familles vers une réduction effective du gaspillage alimentaire dans leur foyer (ADEME, associations locales)

Date marquante

2012

Publication de la 1^{ère} étude de la FAO sur le gaspillage alimentaire intitulée : « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention. »

Quelques chiffres

10 millions de tonnes

de nourriture sont gaspillées chaque année en France, soit **16 milliards d'euros** par an, et un impact carbone estimé à **15,3 millions de tonnes équivalent CO₂** (ADEME, 2015)

20 à 30 kg

C'est la **quantité moyenne de nourriture jetée par Français et par an**, soit l'équivalent d'un repas par semaine en moyenne et l'équivalent de 160 €. (ADEME, 2014)

49%

des Français déclarent acheter des produits en pensant à la problématique gaspillage alimentaire. Mais seuls 34% de Français interrogés comprennent vraiment ce que veut dire le terme « gaspillage alimentaire ».

Ils sont **42%** à penser que le terme correspond au sur-emballage des produits alimentaires.

(Etude PÉRISCOPE 2015)

- **La création de la marque « Gueules cassées »** pour les fruits et légumes altérés ou de forme atypique, lancée par les producteurs de fruits et de légumes et relayée par Intermarché (impliqué dans la promotion des produits « moches ») puis par de nombreux points de vente partenaires. Une campagne de communication encourage les ménages à remplacer une fois dans l'année un produit traditionnel par l'un de ses équivalents « gueule cassée ».



- **Les producteurs** ont également mis en place des débouchés pour valoriser les fruits et légumes non standards via la transformation en soupe ou compote depuis plusieurs années.

L'évolution des comportements 3.0



- **Plusieurs applications pour smartphones et tablettes** permettent aujourd'hui de scanner les produits achetés, puis de rentrer la date de péremption afin d'être tenu au courant quelques jours avant. Elles rencontrent aujourd'hui un faible engouement mais pourraient être réactivées avec l'apparition des réfrigérateurs connectés.
- **D'autres initiatives, encore minoritaires aujourd'hui, apparaissent sur la toile** comme « partage ton frigo » qui permet de partager dans des réfrigérateurs collectifs des produits avant qu'ils ne soient périmés.
- **D'autres applications et sites permettent la vente de produits rapidement périssables** entre commerçants et particuliers. C'est le cas d'« OptiMiam » ou de « Mummyz ».

Le développement du Doggy bag à la française

- **Le comportement des consommateurs commence à évoluer vis-à-vis de cette pratique très courante dans certains pays étrangers.**
- **Aujourd'hui, plusieurs restaurants tendent à développer le doggy bag** pour permettre aux clients qui le souhaitent, d'emporter ce qu'il reste dans leurs assiettes en fin de repas,
- **Cette pratique, très courante dans les pays anglo-saxons, reste encore confidentielle en France.**
- **Pour inciter au développement de cette solution,** le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (DRAAF Rhône-Alpes), a lancé son « gourmet bag », le doggy bag à la française. Cette nouvelle appellation plus valorisante et gourmande vise à promouvoir toutes les démarches de valorisation de cette pratique en France.



Etude clé

Pertes et gaspillage alimentaire

Publiée par l'ADEME en mai 2016, cette étude mesure notamment le total des pertes et gaspillages générés sur 26 filières alimentaires représentant plus de 80 % des produits consommés en France et à chaque étape de la chaîne alimentaire.

Faits marquants

Initiatives

L'Union des métiers de l'industrie hôtelière, signataire du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, incite les chefs cuisiniers à limiter le gaspillage et est aujourd'hui partenaire de TakeAway, jeune start up qui propose aux restaurateurs des emballages recyclables pour doggy bag.

Loi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

n° 2016-138 du 11 février 2016.

Règlementation

limiter la perte de denrées alimentaires : prévention du gaspillage alimentaire, don, transformation des invendus propres à la consommation humaine, valorisation destinée à l'alimentation animale, et utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

PERSPECTIVES 2025

La prise de conscience de la part des citoyens, mais également de la part des législateurs, autour du gaspillage alimentaire s'est accélérée récemment et constitue désormais un fait.

DES FACTEURS EN FAVEUR DE CETTE TENDANCE À L'HORIZON 2025 :

- Adoption de nouvelles mesures réglementaires
- Renforcement de la mobilisation citoyenne et prise de conscience par les consommateurs des enjeux liés à l'alimentation
- Accroissement de l'insécurité alimentaire
- Augmentation des prix des denrées alimentaires

Néanmoins, dans un contexte où le prix des matières premières fluctue rapidement, une baisse des prix dans l'alimentation pourrait se produire et alors inciter les consommateurs à acheter plus. Par ailleurs, une reprise économique pourrait réduire la pression sur le consommateur et entraîner une augmentation de la consommation de produits alimentaires.

POUR ALLER PLUS LOIN

SOURCES

- **ADEME**, Mai 2016, Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire <http://www.ademe.fr/etat-lieux-masses-gaspillages-alimentaires-gestion-differentes-etapes-chaine-alimentaire>
- **Campagne & Environnement n°34**, Dossier Alimentation durable, en finir avec le gaspillage, P19-28
- **FNE**, Fiche Gaspillage alimentaire et Climat, Fiche FNE
- **Gouvernement.fr**, mai 2016, Une nouvelle politique de l'alimentation <http://www.gouvernement.fr/action/une-nouvelle-politique-de-l-alimentation>
- **INRA**, 2015, La sensibilité du consommateur au gaspillage alimentaire : proposition d'une échelle de mesure
- **Kantar WorldPanel**, 2014, Infographie Les français et le gaspillage alimentaire <http://e-rse.net/infographie-francais-gaspillage-alimentaire-kantar-6829/>
- **Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie**, 2012, Réduction du Gaspillage alimentaire : État des lieux et pistes d'action
- **Projet européen FUSIONS**, Fusions. Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies, <http://www.eu-fusions.org/>

LA PRESSE EN PARLE

- **Atabula**, janvier 2016, Le doggy-bag va-t-il trouver sa place en France ? <http://www.atabula.com/doggy-bag-tendance-france/>
- **Les échos**, janvier 2016, Le « doggy bag » recommandé dans les restaurants depuis le 1er janvier 2016 <http://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/021592690115-le-doggy-bag-obligatoire-dans-les-restaurants-depuis-le-1er-janvier-2016-1188924.php>
- **Le Monde**, 29 mai 2016, 5 innovations contre le gaspillage alimentaire », Anne-Sophie Novel

TENDANCES CONNEXES

- > Alimentation durable
- > Consommateur stratège
- > Faire soi-même
- > Individualisation
- > Prêt à manger



IMPACTS

Moins de gaspillage alimentaire

Profils de consommateurs les plus concernés



Education
Niveau élevé



Mode de vie
Tous



Tranches d'âges
Pas de distinction



Clientèle
Sensibilisée à
l'environnement



Impacts sur les produits

- **Mise en vente de produits à l'unité, à la coupe, en vrac ou plus petite portion**, selon le besoin de chacun.
- **Mise en vente de produits hors calibre ou abîmés.**
- Proposition plus fréquente de **plats préparés à partir de matières premières invendues.**



Impacts sur la communication et le marketing

- **Augmentation de la valorisation des produits non-standardisés et inesthétiques** par le biais d'une communication adaptée et accrue afin de faire sortir le consommateur de son *a priori* visuel.
- Réduction apparente du confort ou de la qualité de l'offre pour le consommateur, mais bénéfiques vis-à-vis du gaspillage alimentaire.
- **Communication accrue des engagements et des mesures mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire.**
- **Modification de la politique de promotion** : moins de promotion sur des « lots » incitant à acheter plus, et plus de promotion sur les produits proches de leurs dates limites de consommation.
- Révision, voire suppression pour certains produits, de la Date de Durabilité Minimum (DDM) et ajustement des Dates Limites de Consommation (DLC) afin de réduire le gaspillage chez les consommateurs.



Impacts sur la restauration

Les restaurateurs pourraient être amenés à mettre en place des mesures pour **limiter le gaspillage lors de la préparation et de la distribution des repas.**

- Amélioration des **pratiques culinaires** pour diminuer les pertes de matières premières, lors de l'épluchage des légumes par exemple.
- **Réduction du nombre de plats différents proposés chaque jour**, notamment en restauration commerciale.
- **Accommodation plus systématique des restes de la veille** en restauration collective pour éviter qu'ils ne soient perdus : préparation de potages, utilisation des surplus de pommes de terre pour la préparation de purée, etc.

Les restaurateurs ont également un rôle à jouer pour sensibiliser le consommateur lors de ses choix alimentaires :

- **Proposition systématique de contenants permettant au client d'emporter les restes** de leurs repas pour limiter le gaspillage en restauration commerciale.
- Mise en place d'**incitations économiques en restauration commerciale** : prix au poids de l'assiette, supplément de prix en cas de restes dans l'assiette dans les restaurants à volonté, etc.
- Meilleure maîtrise des **portions d'aliments**, notamment *via* l'adaptation de la taille des contenants en restauration hors domicile. Certains restaurants scolaires par exemple proposent deux tailles d'assiette afin d'inciter les élèves à ajuster la quantité de nourriture nécessaire.
- Communication accrue des engagements et des mesures mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire, communication sur ces bénéfices au détriment d'une réduction apparente du confort ou de la qualité de l'offre pour le consommateur.
- **Développement de nouveaux concepts de restaurants basés sur la récupération des invendus**, comme le restaurant Freegan Pony utilisant les invendus de fruits et légumes de Rungis.
- Développement de **formations spécifiques** à destination des restaurateurs pour limiter le gaspillage alimentaire



Impacts sur l'artisanat

- **Utilisation de nouveaux emballages améliorant la conservation des produits par les consommateurs** : emballages sous vide, emballages refermables, ou encore aux propriétés barrières plus élevées.
Par exemple : mise sous vide des fromages par certains fromagers, vente de produits sous atmosphère modifiée
- **Développement de l'équipement** des artisans pour assurer ces nouveaux modes de conditionnement des produits.
- **Développement de gammes de produits cuisinés.** Les bouchers par exemple pourront diversifier leur offre en proposant davantage **d'aliments préparés**, comme des plats mijotés à partir des invendus, les primeurs pouvant faire de même pour proposer des soupes.
- **Améliorer la gestion des stocks pour limiter les pertes**
- **Amélioration de la gestion des invendus**, incitée par la loi imposant le tri des biodéchets à l'ensemble des producteurs d'ici 2025.



Impacts sur les circuits de distribution

Afin de réduire le gaspillage, la distribution est amenée à modifier davantage son approvisionnement en matières premières et la gestion des stocks, notamment pour les produits frais.

- **Evolution et assouplissement des cahiers des charges en grande distribution** pour permettre aux produits habituellement non vendus de faire leur apparition dans les rayons, notamment en ce qui concernent les produits frais.
 - Ouverture du marché aux produits ayant des défauts,
 - Déstockages ou dons des produits proches de leur date de péremption.
- **Evolution de la gestion des rayons en grande distribution** :
 - Ajustement des commandes,
 - Mise en place de programmes d'actions spécifiques pour réduire encore le taux de casse
 - Etc.



Impacts sur les circuits de distribution (suite)

- **Transformation des produits abimés**, notamment les fruits et légumes, en jus de fruits ou en soupe par exemple, afin d'éviter que ceux-ci soient jetés.
- **Adaptation des modes de distribution** pour aider les consommateurs à ajuster les quantités achetées en fonction de leurs besoins.
- **Développement accru des commerces de proximité** pour favoriser l'achat d'aliments en quantité nécessaire en temps voulu et éviter les écueils des achats d'aliments « en masse » effectués de manière moins fréquente.
- **Mise à disposition en grande distribution de produits abimés**
- **Modification de la politique de promotion : proposition d'avantages économiques** aux consommateurs, notamment dans les commerces de proximité à l'image de ce qui est déjà proposé en grande distribution.
 - **Généralisation des réductions de prix** sur les produits dont la date limite de consommation est proche de l'échéance
 - Mise en place de **promotions différées** (ex : un produit acheté, un produit offert plus tard)
- **Augmentation de la sensibilité des consommateurs au gaspillage alimentaire** dans leurs foyers et incitation à diminuer la quantité de biodéchets à éliminer, notamment au travers de la loi imposant le tri des biodéchets à l'ensemble des producteurs d'ici 2025, y compris les ménages.

Si en théorie la mise à disposition de produits en vrac, notamment dans les commerces de proximité ou commerces spécialisés, permettrait au consommateur d'acheter la quantité dont il a vraiment besoin, la connaissance sur le comportement réel du consommateur et l'influence de celui-ci sur le gaspillage alimentaire restent à approfondir.



Impacts sur la logistique et les grossistes

Logistique

Réduire le gaspillage demande une optimisation des flux logistiques des produits et une implication de l'ensemble des acteurs : transporteurs, marchés d'intérêt national (MIN) et plateforme de stockage.

- **Adaptation des solutions logistiques** pour permettre de limiter encore davantage les risques de ruptures de la chaîne du froid ou encore le refus de livraison car les produits ne correspondent pas à la demande (par exemple pour cause de non respect des délais contractuels).
- **Amélioration du suivi des flux et des capteurs intelligents** qui permettra, selon l'INRA, le partage des données (production, stock, négoce, consommation) entre tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement (évolution des EDI, Echanges de Données Informatisées). Par exemple :
 - Partage des données de caisse entre la grande distribution et ses fournisseurs
 - Partage en temps réel des invendus proches de la date limite de consommation avec les associations de proximité afin de diminuer le gaspillage le long de la chaîne
- **Développement de nouveaux circuits logistiques**, notamment pour la valorisation des invendus
 - Multiplication des initiatives de **collecte des invendus**
Par exemple, l'un des chantiers d'insertion de l'A.N.D.E.S., l'un des principaux réseaux d'aide alimentaire français, récupère des invendus alimentaires au sein du MIN de Rungis. Ces invendus sont ensuite triés et proposés aux bénéficiaires de l'aide alimentaire dans les épiceries sociales et solidaires. En 2013, le chantier, appelé le Potager de Marianne, a valorisé 840 tonnes de fruits et légumes en Ile-de-France
- **Mise en place de logiciels** de saisie permettant d'identifier les flux de gaspillage, comme le logiciel « Sésame » pour le marché de Rungis



Impacts sur la transformation

Sous l'impulsion des consommateurs et des pouvoirs publics, les industriels vont chercher à augmenter la durée de vie des produits.

- Développement de **nouveaux procédés d'extension de la durée de vie**. Par exemple:
 - Nouveaux conservateurs
 - Procédés innovants
 - Amélioration des conditions d'hygiène
 - Développement de procédés de stabilisation et de conservation plus respectueux de la qualité des aliments,
 - Développement de procédés permettant de prolonger la fraîcheur des produits alimentaires hautement périssables comme la biopréservation (ajout de micro-organismes sélectionnés pour leurs capacités à inhiber la croissance de microorganismes indésirables)
- **Revalorisation du rôle clé des emballages dans l'amélioration de la conservation des produits.**
 - Vente de produits **sous vide** pour allonger leur durée de vie,
 - Utilisation d'**emballages actifs ou « intelligents »**.
 - Les emballages actuels protègent en effet les aliments de façon passive, en isolant l'aliment du monde extérieur, sans autre intervention. Les emballages actifs pourront notamment informer le consommateur, en indiquant par exemple la maturité des fruits, si l'emballage est endommagé ou encore si le produit n'a pas été maintenu à une température suffisamment basse.
 - Renforcement des propriétés barrières des emballages.
- **Réduction du temps de stockage, et amélioration des conditions de stockage** pour éviter les pertes de produits liées à une rupture de la chaîne du froid ou encore pour limiter la contamination bactérienne par contact entre les produits.
- Développement de **nouveaux modes de conservation**
- Mise en place de **démarches d'économie circulaire** par les industriels pour valoriser les déchets
- **Développement accru des partenariats locaux** d'entreprises pour que les déchets d'une entreprise deviennent la matière première d'une autre.
- Clarification et allongement possible de la durée correspondant à la mention « date limite de consommation » (DLC) souvent source de confusion pour les consommateurs pour certains produits, par exemple les yaourts. A noter que la « date limite d'utilisation optimale » (DLUO), elle aussi sujette à confusion, a été supprimée sur les denrées non périssables
- Emergence de **nouvelles filières et méthodes de valorisation des déchets alimentaires**, et donc de nouveaux produits : produits de la méthanisation, nouveaux types d'aliments pour animaux.



Impacts sur la production agricole

Selon les travaux de l'ADEME réalisés en 2016, les pertes survenant lors de l'étape agricole sont en moyenne de 11% pour les fruits et légumes, 5% pour les grandes cultures et 1% pour les productions animales. La diminution du gaspillage implique une modification des pratiques agricoles pour minimiser les pertes de produits.

- **Amélioration des pratiques agricoles**
 - Adaptation des machines utilisées pour la récolte pour permettre une **récolte plus complète** et diminuer la quantité de céréales, fruits ou légumes laissées au champ.
 - Diminution marginale de la mécanisation au profit d'un **travail manuel afin de limiter la quantité de fruits et légumes abimés lors de la récolte ou du tri**. Les producteurs pourront également faire appel à des glaneurs, en partenariats avec des associations d'aides alimentaires ou de réinsertion, qui viendront récupérer les fruits et légumes restés au champ pour leur propre consommation.
- Valorisation des produits abimés, hors-calibre ou d'aspect inesthétique :
 - Développement de propositions systématiques de produits inesthétiques
 - Allègement des cahiers des charges moins strictes de la part des distributeurs.
 - Développement de **nouvelles filières de valorisation** telles que l'utilisation de produits abimés ou non vendus pour la production d'énergie ou encore pour l'alimentation animale. L'émergence de ces nouvelles filières nécessitera probablement de nouveaux projets de recherche et développement, la mise en place de projets pilotes ou encore la diffusion de bonnes pratiques.
- Rôle croissant des **instruments politiques** dans la diminution du gaspillage à l'échelle de la ferme.
- **Evolution potentielle des réglementations** touchant l'ensemble des acteurs de la chaîne, avec possiblement des objectifs quantifiés de réduction du gaspillage.