DIX ANS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Réussites, limites, et pistes d'amélioration

Marie Mourad,
sociologue,
spécialiste du gaspillage

Illustrations: Dorothée Pierrard

Assises normandes de lutte contre le gaspillage alimentaire
Caen
21-22 novembre 2024

LES ASSISES NORMANDES ANTI GASPI

Plus de 30% de nourriture gaspillée chaque année, la faute aux citoyen(ne)s ?

4 millions de tonnes d'aliments comestibles gaspillés par an (9 millions t. de déchets alim.)

40% au niveau des ménages : **24 kg / personne**

60% sur le reste de la chaîne

→ **Une responsabilité partagée**

100€ par personne ?

3-10% des émissions GES?

Des chiffres à prendre avec précaution

Un périmètres variable : parties non comestibles, pertes à la récolte, alimentation animale

8 millions en insécurité alimentaire

Sources: ADEME (2016), Eurostat (2022)

La France pionnière de la lutte

- **1er Pacte National en 2013** puis Pacte 2
- **Loi « Garot » en 2016**
  - **Obligation de don** des invendus de supermarchés à des associations
  - **Interdiction de détruire des aliments** comestibles
  - Possibilité de sanctions financières
- **Incitations fiscales au don**
- **Taxes sur les déchets**

Illustrations: Dorothée Pierrard

Une extension progressive des politiques

- Lois EGALIM (2018), AGEC (2020) et Climat (2021)
  - Restauration collective, grossistes, industries
  - **Décrets sur la qualité** des dons
  - Objectifs de **diminution de 50 %**
  - Obligations de **diagnostics**
  - **Label** anti-gaspillage
  - **Doggy bag** en restauration commerciale
  - **Réservation des repas** en restauration collective

Un risque d'essoufflement

- **Mesures peu évaluées et contrôlées**, reposant sur l'engagement volontaire
- **Manque d'accompagnement** et de soutien logistique et financier

→ Des leçons à tirer de l'obligation de don « à la française » en Californie

anti gaspi

2013

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

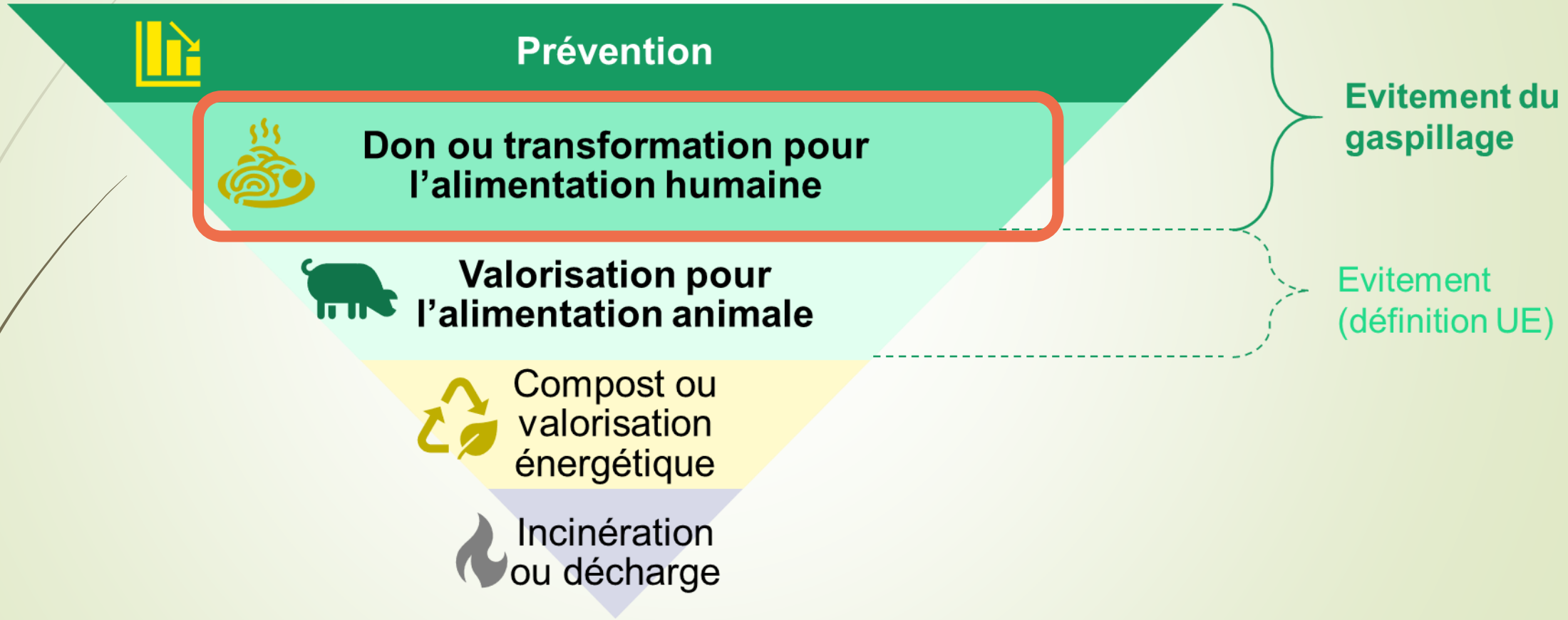
2017-2020

Pacte 3 ?

2024

- Un « Pacte 3 » en suspens
- **Un portage politique national morcelé**
- **Un soutien inégal en région**

10 ans de changements : l'encouragement d'une hiérarchie d'actions



Le don, de la modernisation à la marchandisation

- **Réseaux traditionnels**
- **Optimisation et intermédiation des relations** entre donateurs et receveurs
- **Un périmètre de plus en plus large**
- Une activité **de plus en plus professionnalisée**, formalisée et concurrentielle
- **Des modèles économiques sans ou avec but lucratif**, dépendants des incitations fiscales

ProxiDon

Phenix

Une solution gagnant-gagnant ?

- **Problèmes de qualité** ou produits inadéquats : >15% gaspillés
- **Capacités logistiques limitées** des associations
- Effets inappropriés des **incitations fiscales**

« **Green washing** » ? un don qui éloigne des enjeux de surproduction, avec des impacts supplémentaires (transport, emballages)

« **Charité washing** » : un don stigmatisant qui n'assure pas le droit et accès à l'alimentation

Dans les poubelles des associations

16% des produits
reçus sont jetés, soit...

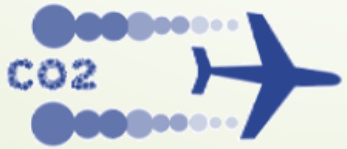
38 000 tonnes
Env. **185 millions d'euros**

11 millions d'heures
de bénévolat inutiles

64 millions € de frais inutiles pour les associations

65 millions d'euros
non perçus par l'Etat (déductions fiscales)

10 millions € de traitement de déchets pour les collectivités



Impact carbone
110 000 vols Paris New-York

Source : ADEME, 2022

Des nouveaux marchés pour les excédents

- **(Re) Création de valeur** par les ventes à prix réduits en magasin, livraison ou paniers

NOUS anti-gaspi

Calidel Anti-Gaspi

smartway

Willy Anti-Gaspi

Prix' Miam

- **Des marchés pour les « moches » ?**

Des débouchés supplémentaires qui **concurrencent le don** et peuvent **pérenniser le gaspillage** au détriment de la prévention

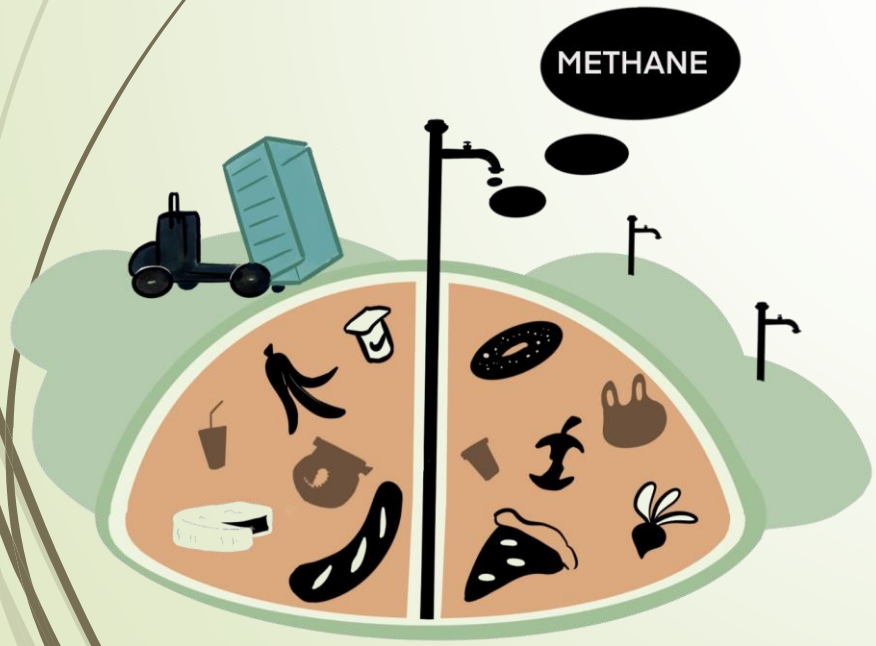
Des innovations pour optimiser les processus sources de gaspillage

- **Des progrès notables, notamment en restauration collective**
  - **Innovation** technologique, y compris IA
  - **Formation** et éducation des équipes et clients
  - **Des normes qui évoluent lentement** : réduction des portions ou du choix, gourmet bag, standards, stratégies marketing…
- **Transformation et "upcycling"** : tradition, innovation et changement d'échelle

Des **synergies** à construire avec la **qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative**

Des effets pervers du compostage ou méthanisation

- **Résultats tangibles** et mesurables à grande échelle
- Besoin d' « alimenter » et **rentabiliser les infrastructures**
- Effet d' **« autorisation morale »** à gaspiller



Un risque de concurrence avec la prévention et le don

Dix ans de lutte : réussites et voies d'amélioration

- **Une généralisation** de l'anti-gaspi et **dynamisme local**
- **Une re-valuation et marchandisation** des excédents
- **De nouvelles attentes sociales, sociétales** et politiques pour des pratiques commerciales plus durables

- **Une concurrence accrue** entre solutions et à différentes échelles

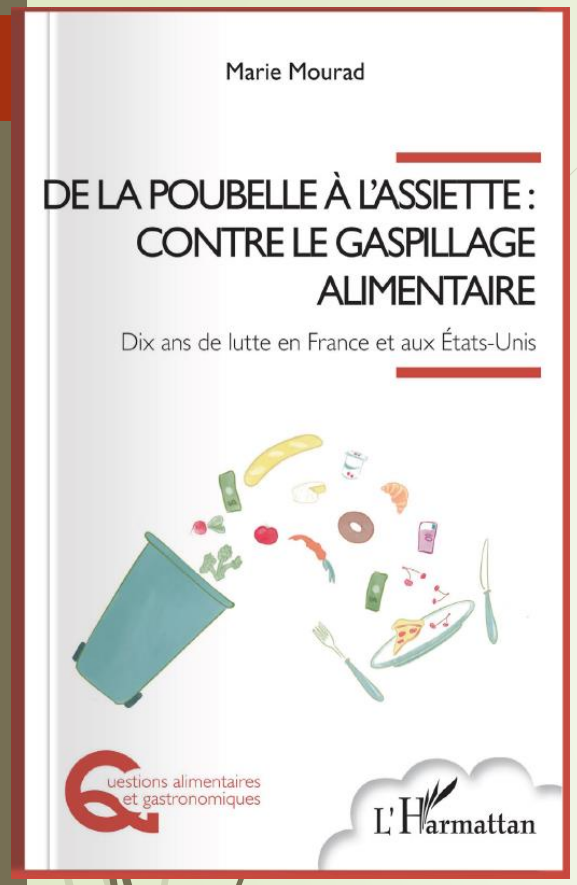
Des changements encore marginaux ?

Comment assurer des changements systémiques ?

Des solutions systémiques pour prévenir le gaspillage à la source

Tri et emballage de cerises, Californie, 2015

- **S'attaquer aux facteurs structurels :** standards, dates, marketing…
- **Relations équilibrées et transparentes** entre producteurs, distributeurs et consommateurs
- Systèmes locaux, moins intermédiés, plus **résilients**
- **Accès plus équitable** et **droit** à l'alimentation
- **Mesures coercitives et taxes élevées** sur les déchets
- **Prévention et éducation** : un rôle à jouer par les acteurs publics et par les citoyen.ne.s



Merci à toutes et tous, et place aux questions !

Marie Mourad, PhD
Sociologue, auteure, spécialiste du gaspillage

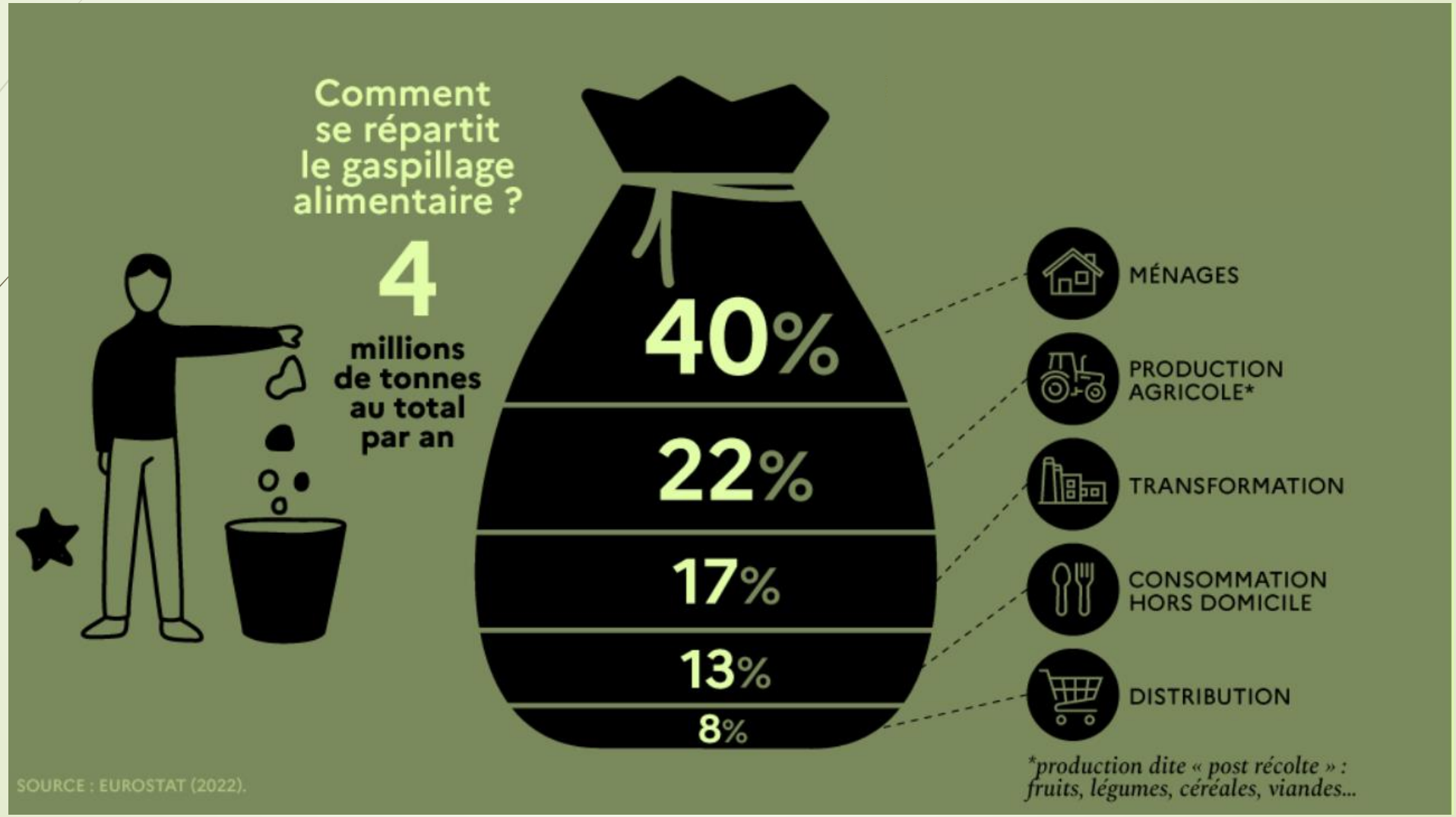
marie.mourad@sciencespo.fr

Ressources

- *De la poubelle à l'assiette : contre le gaspillage alimentaire. Dix ans de lutte en France et aux Etats-Unis*, Marie Mourad, L'Harmattan, 2022
- Ministère de l'Agriculture : Chiffres et réglementations
- Ressources ADEME : études et guides pratiques
- FAO Platform on Food Loss and Waste
- UNEP Food Waste Index
- EU Food Loss & Waste Prevention Hub
- Données et solutions aux Etats-Unis : Refed

Bagels récupérés
Photo : Lise K/Ourio

Une responsabilité partagée



Une méthode de calcul européenne à prendre avec précaution

DECHETS alimentaires : Denrées destinées à l'alimentation humaine

Dont parties <u>non comestibles</u> (os, épluchures, etc.)

Avant et **pendant** récolte / abattage

Production primaire (post-récolte)

Industries agroalimentaires (transformation, conditionnement)

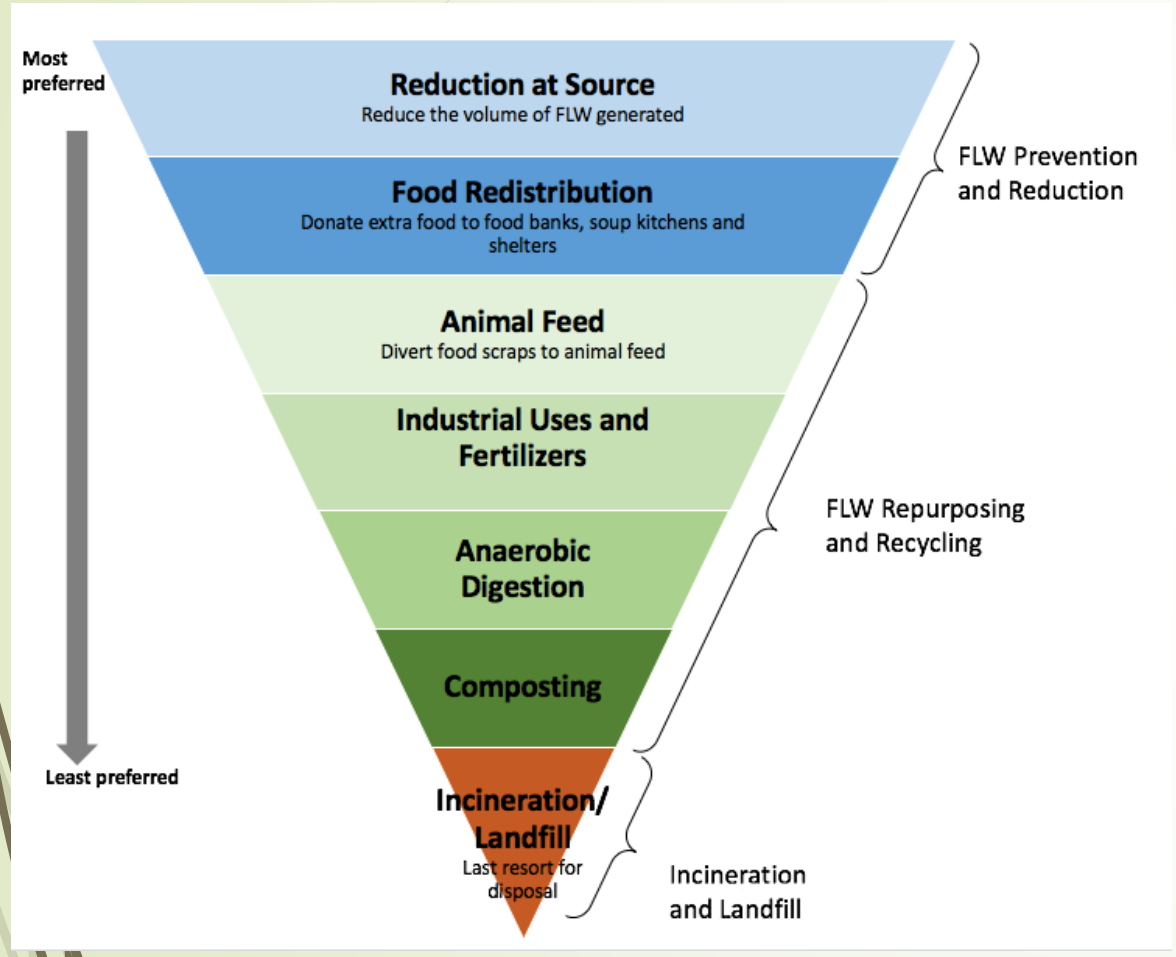
Distribution (gros et détail)

Consommation hors domicile

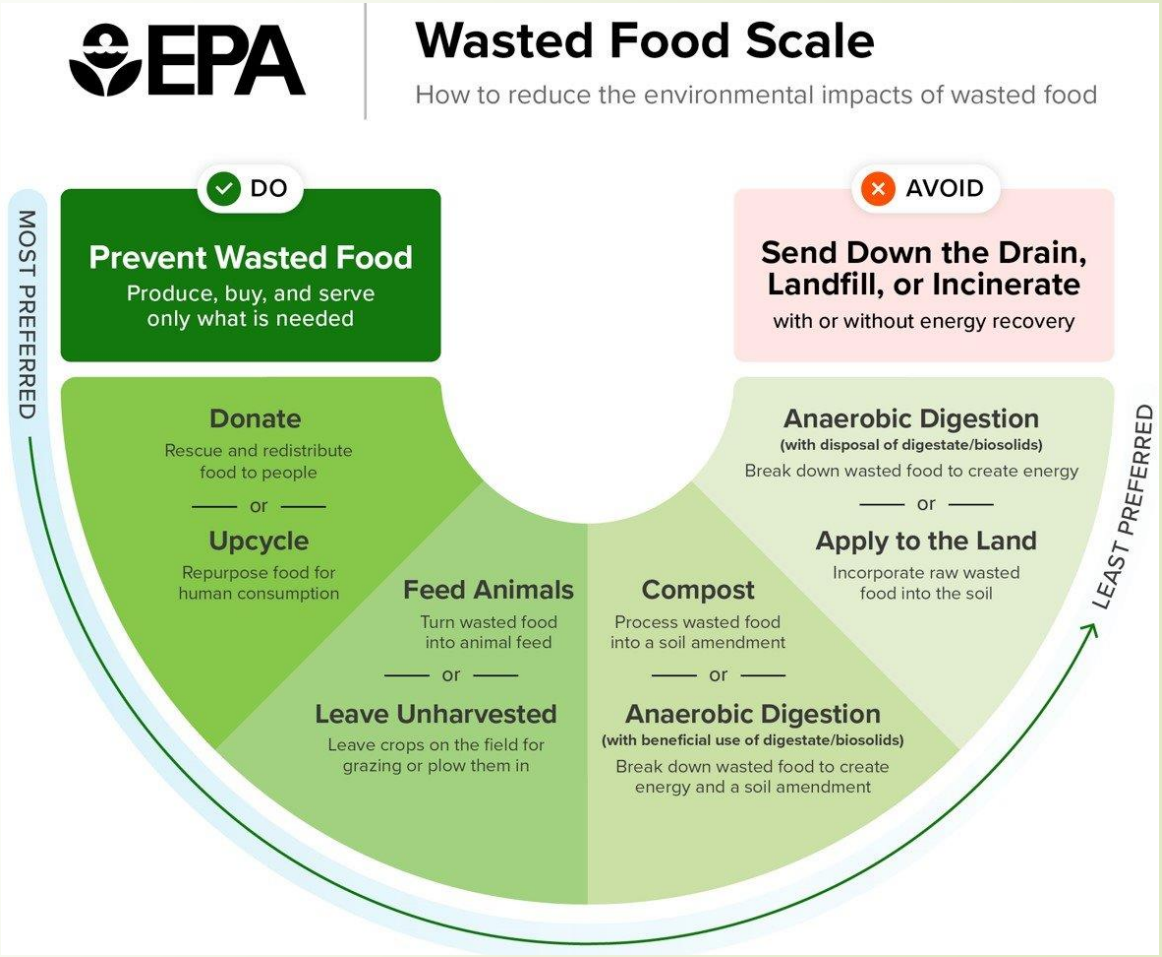
Ménages

Denrées finalement valorisées en alimentation animale

Hiérarchies



EU and FAO framework



US EPA (2024)

Une démarche de labellisation des entreprises exemplaires

- Un label pour la **distribution** depuis 2023
  - Grandes et moyennes surfaces, grossistes, métiers de bouche
  - **100** premiers labellisés
- Des référentiels prévus pour la **restauration** (2025) puis **l'industrie**
- **Une certification indépendante**

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

ÉTABLISSEMENT LABELLISÉ ANTIGASPI ALIMENTAIRE
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Des leçons à tirer de la Californie ?

- **Une obligation de don « à la française »**
  - Un périmètre plus large : restaurants, événementiel, etc.
- **Le rôle des collectivités locales**
  - Suivi des partenariats et des quantités redistribuées
  - Soutien financier à la redistribution

Programme de redistribution, marché de San Francisco, 2023

Les limites de la redistribution

Pain redistribué à des animaux, Californie, 2017

> *Quand des donateurs m'appellent, je ne peux pas dire non. Je sais que eux, ils vont jeter si moi je ne prends pas ; donc je me débrouille pour prendre et donner à d'autres associations* - ***Restos du Cœur, Paris XVIIIème***

16%

en moyenne

C'est la part moyenne des denrées issues du don qui sera finalement jetée par les associations et donc non consommée par les bénéficiaires

Source : Étude de l'ADEME 2023

Invendus d'un supermarché français, 2017

Des marchés pour les « moches »

- Maintien des **standards dominants**
- Une **dé-standardisation** dans des circuits alternatifs: vente à prix réduit, paniers
- **Concurrence ou soutien à des circuits locaux et durables ?**

les fruits&légumes MOCHES Intermarché

Atypique

La faute aux citoyen(ne)s ?

#GaspillageAlimentaire
DES GESTES ANTIGASPI

- **Une responsabilité « gonflée »** par les chiffres
- **Une réalité complexe et hétérogène : ajuster les messages aux cibles**
- **Des facteurs de gaspillage liés au système** de production et distribution : standards, dates, portions, offres promotionnelles, marketing et publicité, vente à emporter ou en ligne...

« À LA CANTINE, AU RESTAURANT OU CHEZ SOI, NE PAS AVOIR LES YEUX PLUS GROS QUE LE VENTRE »

Une responsabilité partagée par les entreprises

S'engager au quotidien

- **Courses anti-gaspi** : planifier, faire une liste, acheter local, de saison, en circuit court, réduire les quantités et les produits animaux, éviter les achats impulsifs, mobiliser les produits et solutions anti-gaspi
- **Chez soi** : gérer ses placards et frigo (dates), ajuster les portions, éviter de jeter y compris les liquides (café, lait…), conserver, congeler, (re)cuisiner… en dernier recours donner aux animaux ou composter
- **En restauration** : confirmer sa présence, commander avec modération, emporter ses restes
- **Partager** ses restes avec des proches, voisins ou des réseaux d'entraide

S'engager hors de chez soi

- **S'informer, contacter** des actions locales, assister à des événements
- **Sensibiliser** autour de soi, inciter ses commerçants à adopter des pratiques anti-gaspi
- **Au travail** : frigo partagé
- **A l'école** : actions de sensibilisation
- **S'investir dans des associations locales**
- **Voter**