

Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier



Le gaspillage alimentaire

Quelles initiatives éco-innovantes au sein de l'Union Européenne ?

Rapport réalisé en préparation du projet ECOWASTE 4 FOOD

Victor Fourcin

Janvier 2017

L'institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans ce rapport. Ces opinions n'engagent que leur auteur.

Remerciements

Je remercie Jean-Paul Pellissier sans qui mon stage n'aurait pas été possible.

Je remercie le Centre de documentation de l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier pour son appui documentaire et bibliographique. Une mention spéciale à Dominique Poulailleau qui a assuré l'intégralité de la saisie du rapport. Merci à elle pour sa patience.

Je remercie Anne-Laure Roy pour sa relecture et ses conseils avisés.

Je remercie Jean-Pierre Chanteau pour la confiance et l'estime qu'il m'a accordé au cours de ce projet.

Merci enfin à ma famille et mes amis que j'ai peut-être un peu fatigué ces derniers temps avec le gaspillage alimentaire. Merci pour leur soutien et leur bienveillance à mon égard. Un clin d'œil à Manon Vaïsse qui, par sa relecture, a conforté la dimension européenne de ce rapport.

Sommaire

Remerciements	3
Liste des acronymes	7
Liste des tableaux et encadrés, figures et graphiques	10
Introduction.....	11
I. Le gaspillage alimentaire, une notion à géométrie variable	12
1. Bref historique du rapport des sociétés à l'alimentation (1945 à nos jours).....	12
2. De la sécurité alimentaire à la sécurité nutritionnelle	16
3. Le gaspillage alimentaire : trois approches pour une multitude de définitions	18
4. Le gaspillage de surconsommation	22
5. La diète méditerranéenne, contrepoids à l'américanisation de l'alimentation européenne ?	24
II. Présentation des initiatives de lutte contre le gaspillage	28
1. Le don alimentaire ou le glanage : deux moyens pour réduire le gaspillage	29
2. Prévention du gaspillage	39
3. Nutrition et gaspillage alimentaire.....	50
III. Discussion : vers un système alimentaire durable et une gouvernance alimentaire territoriale ? .	53
1. Durabilité alimentaire et hybridation souhaitable des modèles.....	53
2. Renforcement nécessaire de la gouvernance alimentaire par la coopération des échelons territoriaux	54
Conclusion générale	56
Bibliographie	57
Table des matières	67
Annexes	69
Annexe 1 : 100 Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire.....	70
Annexe 2 : Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire.....	88
Annexe 3 : Initiatives relatives à la nutrition.....	103
Annexe 4 : Initiatives complémentaires	107
Résumé.....	114

Liste des acronymes

Acronyme	Acronyme développé
ACR+	Association des Cités et Régions pour le Recyclage et la Gestion Durable des Ressources
ADEME	Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
ADMICAL	Association pour le Développement du Mécénat Industriel et Commercial
ADRIA	Association pour le Développement, la Recherche et l'Innovation Agroalimentaire
AEL	Alliance for European Logistics
AFNOR	Association Française de Normalisation
AMAP	Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne
ANIA	Association Nationale des Industries Agroalimentaires
AREA Normandie	Association Régionale des Entreprises Alimentaires de Normandie
ARS	Agence Régionale de Santé
CEN	Comité Européen de Normalisation
CEO	Chief Executive Office
CERPHI	Centre d'Etude et de Recherche sur la Philanthropie
CIHEAM	Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes
CIISCAM	Centro Interuniversitario Internazionale di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee
CIRAD	Centre International de Recherche Agronomique pour le Développement
CNA	Conseil National de l'Alimentation
CNE	Conseil National de l'Emballage
CREPAQ	Centre de Ressources d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine
CRET	Centre de Recherche d'Economie des Transports
CRIOC	Centre de Recherche et d'Informations des Organisations de Consommateurs
CSA	Comité sur la Sécurité Alimentaire Mondiale
DDMPE	Date de Durabilité Minimale des Produits Emballés
DRAAF	Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

DREAL	Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement
DSDEN	Direction des Services Départements de l'Education Nationale
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
FIDA	Fonds International de Développement Agricole
FNE	France Nature Environnement
FUSIONS	Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies
GATT	General Agreement on Tariffs and Trade
GEMRCN	Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition
GIEC	Groupe d'Experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat
HCSP	Haut Conseil à la Santé Publique
IAMM	Institut Agronomique Méditerranéen
ILEC	Institut de Liaisons et d'Etudes des industries de Consommation
INCA	Etude Individuelle Nationale des Consommations Alimentaires
INCPEN	Industry Council for research on Packaging and the Environment
INPES	Institut National de Prévention et d'Education à la Santé
INRA	Institut National de la Recherche Agronomique
IQA	Indice de Qualité Alimentaire
INSEE	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
ISO	International Standard Organisation
JORF	Journal Officiel de la République Française
MAAPRAT	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire
MAI	Mediterranean Advocacy Index
MAP	Modified Atmosphere Packaging
MEDDE	Ministère de l'Environnement, de l'Energie et de la Mer
MODECOM	Campagne nationale de l'ADEME sur la caractérisation des déchets
OCDE	Organisation de Coopération et de Développement Economiques
OCHA	Office for the Coordination of Humanitarian Affairs

OMD	Objectifs du Millénaire pour le Développement
OMS	Organisation Mondiale de la Santé
ONG	Organisation Non Gouvernementale
ONLUS	Organisation Non Lucrative d'Utilité Sociale
ONU/UN	Organisation des Nations Unies / United Nations
OPNALIM	Observatoire Pauvreté Nutrition Alimentation
PAM	Programme Alimentaire Mondial
PEAD/FEAD	Programme Européen d'Aide aux plus Démunis/ Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis
PED	Pays En Développement
PIDESC	Pacte International relatif aux Droits Economiques, Sociaux et Culturels
PME	Petites et Moyennes Entreprises
PNLGA	Programme National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire
PNNS	Programme National Nutrition Santé
PNUE	Programme des Nations Unies pour l'Environnement
PO	Plan Obésité
QR Codes	Quick Response Codes
RFID	Radio Frequency Identification
RSE	Responsabilité Sociale de l'Entreprise
SPRB	Service Public Régional de Bruxelles
SYAL	Systèmes Agroalimentaires Localisés
TVA	Taxe sur la Valeur Ajoutée
UE	Union Européenne
UMIH	Union des Métiers des Industries de l'Hôtellerie
UNESCO	Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture
WOFIN	World Food Innovation Network
WRAP	Waste Reduction Action Programme
WWF	World Wild Fund

Liste des tableaux et encadrés, figures et graphiques

Liste des tableaux

Tableau 1 : Sommes moyennes dépensées par un français pour sa consommation alimentaire	13
Tableau 2 : Synthèse sur le don alimentaire dans l'Union Européenne (12 Etats membres)	35

Liste des encadrés

Encadré 1 : L'économie circulaire : une opportunité pour demain ?	18
Encadré 2 : La junk food, une exportation des Etats-Unis	23
Encadré 3 : Du consommateur au consom'acteur	26
Encadré 4 : Le financement participatif	30
Encadré 5 : Les banques alimentaires en Europe	33
Encadré 6 : La conservation alimentaire	40
Encadré 7 : Clusters et nouvelles technologies dans la lutte contre le gaspillage alimentaire	47

Liste des figures

Figure 1 : Droit à une alimentation adéquate	16
Figure 2 : Pyramide de la diète méditerranéenne moderne	24
Figure 3 : Réduire les pertes et gaspillages de nourriture : hiérarchie des actions	28
Figure 4 : Description de la chaîne logistique	38
Figure 5 : Embryon de gouvernance alimentaire territoriale dans le cadre des Agendas 21 en région Aquitaine	55

Liste des graphiques

Graphique 1 : Baisse du poids de l'alimentaire en 50 ans	13
Graphique 2 : Part budgétaire réservée à l'alimentation à domicile et niveau de PIB par habitant en % du budget des ménages	14

Introduction

Le présent rapport traite d'une des quatre priorités du CIHEAM, mentionnée dans l'agenda stratégique¹, à savoir la lutte contre les gaspillages, qu'il s'agisse de la connaissance, des ressources naturelles ou des aliments. Plus spécifiquement, il vient directement en appui à une proposition de projet, « Ecowaste 4 food », que l'IAMM a soumise au dernier appel à projet du programme Interreg Europe².

C'est ce dernier élément qui a été déterminant dans la définition du périmètre du présent rapport :

- le focus fait sur les éco-innovations permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire
- une priorité géographique donnée à l'espace européen à 28 (Union Européenne),
- un ciblage préférentiel sur l'aval de la chaîne alimentaire.

Le gaspillage alimentaire représente, selon un rapport de la FAO (Gustavsson et al., 2012), un tiers de ce qui est produit au niveau mondial sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Concernant l'Europe, on constate une prééminence du gaspillage notamment par le consommateur sur les pertes après récolte qui sont, elles, beaucoup plus importantes dans les pays en développement. D'après APHLIS, base de données portée conjointement par le Joint Research Centre de la Commission Européenne et le Natural Resource Institute, les pertes après récoltes atteindraient ainsi 10 à 20 % du volume récolté, soit 4 milliards de dollars dans les pays de l'OCDE. Le consommateur est responsable d'environ un tiers du gaspillage³. Depuis les années 2000, et plus encore depuis la crise de 2008, le gaspillage alimentaire fait l'objet d'une attention renouvelée. Lutter contre ce phénomène devient une priorité au niveau local, national et international et renvoie à l'objectif global européen visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025 (Parlement européen, 2012).

Pour ce faire, de nombreuses « éco-innovations » voient le jour dans des domaines variés. Elles auront pour objet dans ce rapport de prévenir ou de réduire le gaspillage alimentaire. L'éco-innovation renferme une grande diversité de pratiques qui vont de l'éco-conception à l'écoblanchiment. Soit l'intégralité du cycle de vie du produit, depuis sa conception jusqu'à sa destruction, est considérée, soit l'éco-innovation s'inscrit dans une démarche d'écoblanchiment qui vise d'abord à la communication interne et externe d'une entreprise (Pluchart, 2012). D'après la définition donnée par le manuel d'Oslo (OCDE et al., 2005) et reprise par Ecotrophelia (ECOTROPHELIA, 2014), une « éco-innovation » peut concerner un produit, un procédé (machines plus performantes, nouveaux logiciels, nouvelles techniques), une technique de commercialisation ou toucher à l'organisation même de l'entreprise (fonctionnement en son sein) ou à ses relations avec les partenaires extérieurs. En outre, de nouveaux services et applications voient le jour en rapport avec l'essor des nouvelles technologies. Cette définition permet d'établir une typologie pertinente au niveau de l'entreprise. Mais, une démarche éco-innovatrice peut aussi émerger sous l'effet d'un groupe de citoyens ou grâce à l'intervention d'une autorité publique.

Ce rapport sera organisé autour de trois parties. La première sera consacrée à la définition du périmètre de l'étude puis la deuxième recensera les initiatives de lutte contre le gaspillage

¹ L'agenda stratégique permet de mettre en contexte les Objectifs de Développement Durable. Il repose sur quatre piliers : la lutte contre le triple gaspillage (connaissance et savoir faire, ressources naturelles et énergie, chaîne alimentaire), la promotion de l'agriculture et de l'alimentation durable, l'investissement auprès des jeunes générations et des populations vulnérables, la prévention des risques liés aux migrations des populations et au changement climatique.

² Les programmes Interreg Europe aident les gouvernements régionaux et locaux à mettre en œuvre des politiques plus appropriées. Ils créent les conditions du dialogue entre partenaires européens pour s'assurer que les investissements, les innovations et les travaux de mise en œuvre de ces programmes conduisent à des territoires plus intégrés et plus durables.

³ Les estimations du gaspillage sont fluctuantes compte tenu de la variété des données prises en compte.

alimentaire à différentes échelles, du global au local⁴. Enfin, l'ouverture élargira le débat pour analyser le poids du système alimentaire dans la lutte contre le gaspillage et la question d'une gouvernance alimentaire. Au cœur de cette partie, le lien entre alimentation et territoire sera développé.

I. Le gaspillage alimentaire, une notion à géométrie variable

Le gaspillage alimentaire est une notion évolutive, dont le périmètre s'agrandit pour prendre désormais en compte le gaspillage de surconsommation. Cela nous conduira à aborder dans cette partie des thématiques ayant un lien avec la nutrition et les régimes alimentaires. A ce jour, cette extension du périmètre fait l'objet de débats au sein de la communauté scientifique.

1. Bref historique du rapport des sociétés à l'alimentation (1945 à nos jours)

L'accès à l'alimentation et à l'eau sont deux éléments structurants de toute communauté humaine. Même s'il semble qu'aujourd'hui en Europe, la sécurité alimentaire soit garantie pour une large part de la population, cela ne fut pas toujours le cas. Cette sécurité alimentaire généralisée mérite même en France et dans l'Union Européenne d'être relativisée. Le Conseil National de l'Alimentation définit l'insécurité alimentaire comme « *un indicateur subjectif qui correspond à une situation dans laquelle des personnes n'ont pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante, qui satisfasse leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine* » (Conseil national de l'alimentation, 2012). En Europe, 18 millions de personnes font appel à l'aide alimentaire⁵. En France, l'étude INCA 2 (AFSSA, 2009) précise que 16 % de la population souffrirait d'insécurité alimentaire de type qualitatif et 0,9 % de type quantitatif. Ces chiffres montrent que la quantité n'est pas le problème majeur. A la sortie de la guerre pourtant, l'Europe était régulièrement frappée par des famines. Elle n'était pas, à ce moment, autosuffisante en matière alimentaire. Le lancement de la Politique Agricole Commune en 1962 avait pour premier objectif d'assurer la sécurité alimentaire des Européens au niveau quantitatif. Cet objectif a été atteint dès les années 70 et par la suite l'Union Européenne est rapidement devenue une puissance exportatrice au niveau agricole.

Au tournant des années 80, la question de l'utilisation des surplus agricoles a vu le jour. La Communauté Européenne se trouvait alors dans une situation paradoxale. D'un côté elle subventionnait son agriculture et, de l'autre, elle souhaitait diversifier ses débouchés pour valoriser ses excédents. L'agriculture qui, depuis 1947, dérogeait sensiblement aux règles du General Agreement for Traffic and Trade (GATT), a fini par y être intégrée sous la pression des pays en développement en échange d'ouverture de négociations sur les services et la propriété intellectuelle. La décennie 80 ouvrait donc la voie à la libéralisation des échanges, y compris en matière agricole et alimentaire, poursuivant ainsi la vision libérale incarnée au Royaume-Uni par Margaret Thatcher et aux Etats-Unis par Ronald Reagan. Cette période est marquée par des prix alimentaires relativement bas et l'impression, du moins dans les pays développés, d'une certaine abondance. Ainsi, la part de l'alimentation dans le budget des ménages européens va sensiblement baisser, (voir graphique 1 et 2 ; tableau 1).

Sur une longue période (1960-2014), on constate en France, une baisse de la part des dépenses de consommation alimentaire d'environ 50 %. Par contre les dépenses qui concernent le

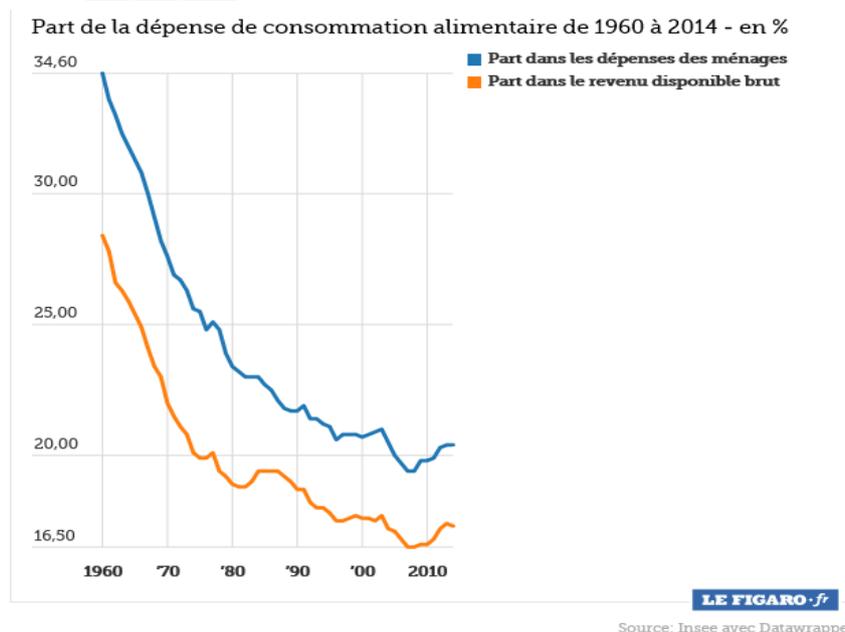
⁴ En ce qui concerne les initiatives, l'exhaustivité est impossible. Nous avons plutôt cherché à identifier les principaux types d'actions possibles et les configurations d'acteurs.

⁵ Question écrite n° 02807 de M. Jean-Claude Leroy (Pas-de-Calais - SOC) publiée dans le JO Sénat du 01/11/2012 - page 2431 : <https://www.senat.fr/questions/base/2012/qSEQ121102807.html>

logement (charges comprises) et la santé ont significativement augmenté. En revanche, si on considère uniquement les 15 dernières années, on observe une relative stabilité au niveau des dépenses alimentaires.

Si on élargit le propos à l'ensemble de l'Union Européenne à 27, on se rend compte que les ménages issus des pays récemment membres de l'Union Européenne consacrent une part significativement plus élevées à l'alimentation que les ménages ouest-européens. Cette différence peut s'expliquer par un écart de niveau de vie.

Graphique 1 : Baisse du poids de l'alimentaire en 50 ans



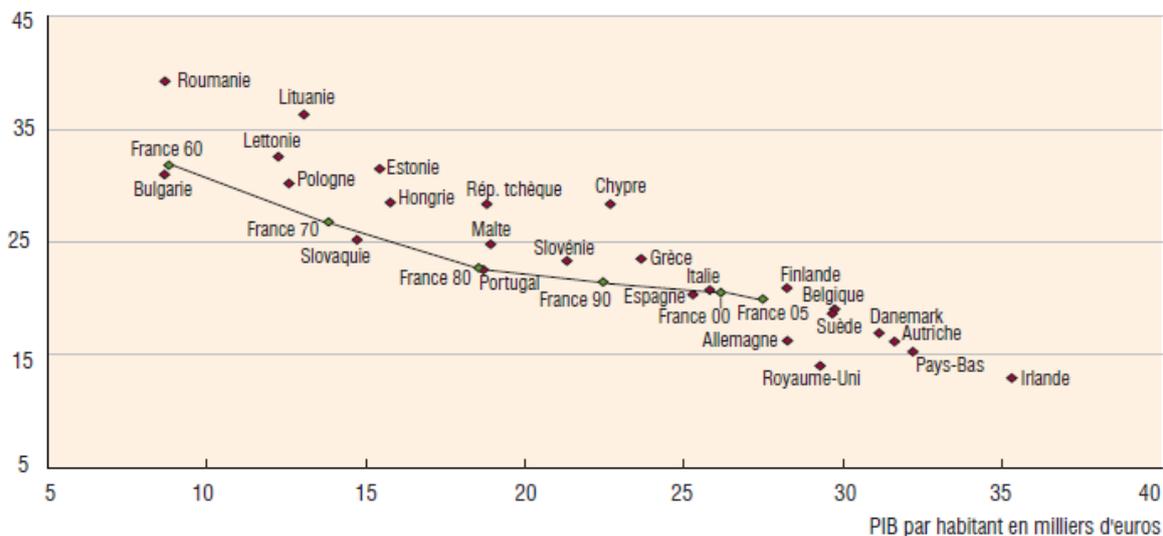
Source : Le Figaro Economie. Isabelle de Foucaud, 9 octobre 2015, INSEE avec Datawrapper

Tableau 1 : Sommes moyennes dépensées par un français pour sa consommation alimentaire

	en 2000		en 2007		en 2013	
	en euros courant	en %	en euros courant	en %	en euros courant	en %
Dépense de consommation des ménages	12 919	100,0 %	16 238	100,0 %	17 186	100,0 %
Produits alimentaires	1 602	12,4 %	1 875	11,5 %	2 131	12,4 %
- Pain et céréales	265	2,0 %	303	1,9 %	369	2,1 %
- Viande	455	3,5 %	523	3,2 %	574	3,3 %
- Poisson et fruits de mer	109	0,8 %	125	0,8 %	130	0,8 %
- Lait, fromage et œufs	226	1,7 %	264	1,6 %	306	1,8 %
- Huiles et graisses	42	0,3 %	43	0,3 %	47	0,3 %
- Fruits	101	0,8 %	132	0,8 %	151	0,9 %
- Légumes	217	1,7 %	260	1,6 %	294	1,7 %
- Sucre, confiture, miel, chocolat et confiserie	130	1,0 %	153	0,9 %	180	1,0 %
- Sel, épices, sauces et produits alimentaires n.c.a.	57	0,4 %	72	0,4 %	81	0,5 %
Boissons non alcoolisées	125	1,0 %	162	1,0 %	199	1,2 %
- Café, thé et cacao	41	0,3 %	46	0,3 %	58	0,3 %
- Boissons froides sans alcool	85	0,7 %	115	0,7 %	142	0,8 %
Boissons alcoolisées	253	2,0 %	267	1,6 %	302	1,8 %
- Spiritueux	92	0,7 %	97	0,6 %	108	0,6 %
- Vins et cidre	123	1,0 %	131	0,8 %	144	0,8 %
- Bière	38	0,3 %	39	0,2 %	51	0,3 %
Tabac	233	1,8 %	260	1,6 %	306	1,8 %
Articles d'habillement et chaussures	710	5,5 %	779	4,8 %	731	4,3 %
Logement, eau, gaz, électricité et autres combustibles	3 046	23,6 %	3 993	24,6 %	4 639	27,0 %
Meubles, articles de ménage et entretien courant de l'habitation	756	5,8 %	933	5,7 %	913	5,3 %
Santé	467	3,6 %	632	3,9 %	738	4,3 %
Transports	1 874	14,5 %	2 256	13,9 %	2 261	13,2 %
Communications	355	2,7 %	511	3,1 %	443	2,6 %
Loisirs et culture	1 211	9,4 %	1 531	9,4 %	1 420	8,3 %
Éducation	85	0,7 %	128	0,8 %	152	0,9 %
Services de restauration	688	5,3 %	850	5,2 %	878	5,1 %
Services d'hébergement	158	1,2 %	230	1,4 %	242	1,4 %
Biens et services divers	1 546	12,0 %	2 021	12,4 %	1 987	11,6 %
Solde territorial	-190	-1,5 %	-189	-1,2 %	-158	-0,9 %

Source : élaboration FranceAgriMer à partir des données Insee (Comptes nationaux / Estimations de population et statistiques de l'état civil)

Graphique 2 : Part budgétaire réservée à l'alimentation à domicile et niveau de PIB par habitant en % du budget des ménages



Lecture : en France en 2005, la part budgétaire réservée à l'alimentation à domicile était de 20 % du budget des ménages, pour un PIB de 27 500 euros par habitant.
Source : Insee, comptes nationaux, base 2000.

Aux yeux des Européens, la valeur relative de l'alimentation baisse au profit des activités de loisirs et des transports. Sur la même période temporelle ou quasiment (1974-2014), le gaspillage a été multiplié par deux⁶. Sans pouvoir établir de liens directs entre gaspillage et dévalorisation de l'alimentation, il semble que, du fait de l'abondance de l'offre alimentaire dont bénéficie la très grande majorité des Européens, l'alimentation soit devenue plus naturelle qu'essentielle. Ainsi, gaspiller un produit bon marché et dont on dispose en abondance devient possible, tant économiquement que physiologiquement et psychologiquement. C'est l'une des raisons qui explique que le consommateur ne gaspille qu'entre 0 et 7 kg par an dans les pays en développement contre 35 kg dans les pays développés (Gustavsson et al., 2012).

Mais, le tournant des années 2000, marqué par les Objectifs du Millénaire pour le Développement (OMD) et plus encore par la flambée des prix agricoles en 2007-2008, a remis les questions agricoles et la sécurité alimentaire au premier plan de l'agenda international. Bien qu'il ne soit pas question de totalement remettre en cause le fonctionnement des marchés mondiaux, la nécessité de réguler le marché en matière de produits alimentaires est apparue pour éviter une trop grande volatilité des cours mondiaux. Le caractère stratégique de l'alimentation a ainsi été rappelé⁷.

Le regain d'intérêt pour ces questions trouve au moins deux autres explications, outre l'enjeu lié au prix. Ce sont les préoccupations d'inclusion sociale des plus démunis d'un côté et, de l'autre, la problématique liée au réchauffement climatique qui pèse sur les ressources et donc sur le potentiel d'augmentation de la production notamment pour les pays en développement.

842 millions de personnes sont aujourd'hui sous-alimentées (FAO, 2013b). Pour la plupart, il s'agit de personnes vivant dans le monde rural de l'agriculture vivrière et familiale. Ces populations sont les premières exposées en cas de conflits ou d'aléas climatiques, ceux-ci pouvant générer de

⁶ Ministère de l'Environnement. La lutte contre le gaspillage alimentaire : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/La-lutte-contre-le-gaspillage.html>

⁷ Voir à ce propos la note stratégique 1 de l'Alliance nationale de la recherche pour l'environnement. Le groupe thématique "Alimentation" de cette Alliance réunit depuis près de deux ans une vingtaine de représentants des différentes institutions de recherche travaillant sur l'alimentation : Agreenium, Anses, Cirad, CNRS, Ifremer, Inra, IRD, Irstea, MNHN, Universités, etc. Il est co-animé par Catherine Esnouf, Inra, Chercheurs en Sciences Alimentaires et Hubert Devautour, Cirad, Économiste. <http://inra.dam.front.pad.brainsonic.com/ressources/afile/228555-2629b-resource-presentation-du-groupe-thematique-alimentation-de-l-alliance-allenvi-par-catherine-esnouf.html>

mauvaises récoltes. Le lien est ainsi fait entre pauvreté, agriculture et alimentation. Pour qu'elles échappent à cette situation, il faut veiller à leur meilleure inclusion en améliorant la répartition des revenus et en structurant davantage les filières. Cela rendrait le système alimentaire plus durable dans les pays en développement. Louis Malassis en donne la définition suivante : « un système alimentaire correspond à la manière dont les hommes s'organisent dans l'espace et dans le temps pour obtenir et consommer leur nourriture » (Malassis, 1994). Mais la réflexion sur les enjeux liés à l'alimentation et à la durabilité du système alimentaire n'est pas l'apanage des pays du sud. Le changement climatique fait partie des enjeux globaux qui doivent trouver une réponse à l'échelle planétaire.

Depuis 1988 et la création du GIEC (Groupe d'Experts Intergouvernementaux sur l'Evolution du Climat) et, à plus forte raison, après le Sommet de la Terre de Rio en 1992, la communauté internationale prend conscience des effets potentiels du changement climatique sur nos modes de vie. La COP 21 à Paris en décembre 2015, a ainsi affirmé la nécessité de contenir le réchauffement climatique en deçà de 2 degrés à l'horizon 2100. L'une des clés – mais pas la seule – consiste à réduire nos émissions de gaz à effet de serre. Bien sûr, quand cette question est abordée, on pense souvent aux transports ou aux industries lourdes. Mais l'alimentation représente une part importante de nos émissions. Si s'alimenter est vital, il n'en est pas de même pour le gaspillage alimentaire. D'après France Nature Environnement, l'empreinte carbone annuelle du gaspillage alimentaire dans le monde s'élève à 3,3 milliards de tonnes équivalent CO₂ (France Nature Environnement, 2013)⁸. Si le gaspillage était un pays émetteur de CO₂, il serait troisième derrière la Chine et les Etats-Unis.

L'empreinte carbone annuelle se calcule sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement. Le gaspillage peut concerner les terres agricoles utilisées pour produire de la nourriture à terme gaspillée. D'après le rapport de la FAO « Food Wastage Footprint » en 2013, cela représenterait 1.4 milliards d'hectares soit 28% des terres cultivables dans le monde (FAO, 2013). Ce gaspillage de terres agricoles apparaît d'autant plus dommageable que la pression foncière augmente du fait de la croissance démographique, de l'urbanisation et du besoin croissant en infrastructures. L'empreinte carbone inclut également la consommation d'eau comme des autres ressources naturelles pour produire les denrées gaspillées.

L'impact du gaspillage, s'il est toujours regrettable, est différentiel. Ainsi, le gaspillage de viande, de produits laitiers ou de plats préparés au niveau du consommateur final est plus important en termes d'empreinte carbone du fait des ressources mobilisées pour les produire. D'après l'association WWF, l'empreinte écologique idéale devrait être de 1.8 ha par personne. Or, la seule empreinte alimentaire française est de 1.79 ha alors qu'elle ne devrait pas dépasser les 0.9 hectares⁹.

Il n'est donc pas étonnant que l'apparition du gaspillage alimentaire sur les agendas locaux, nationaux et internationaux coïncide avec la prise de conscience mondiale sur le changement climatique.

La montée de la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire est aussi liée à une redéfinition et un approfondissement de la notion de sécurité alimentaire.

⁸ France Nature Environnement reprend ici à son compte le rapport de la FAO en 2013 : Food wastage foot print : impact on natural resources.

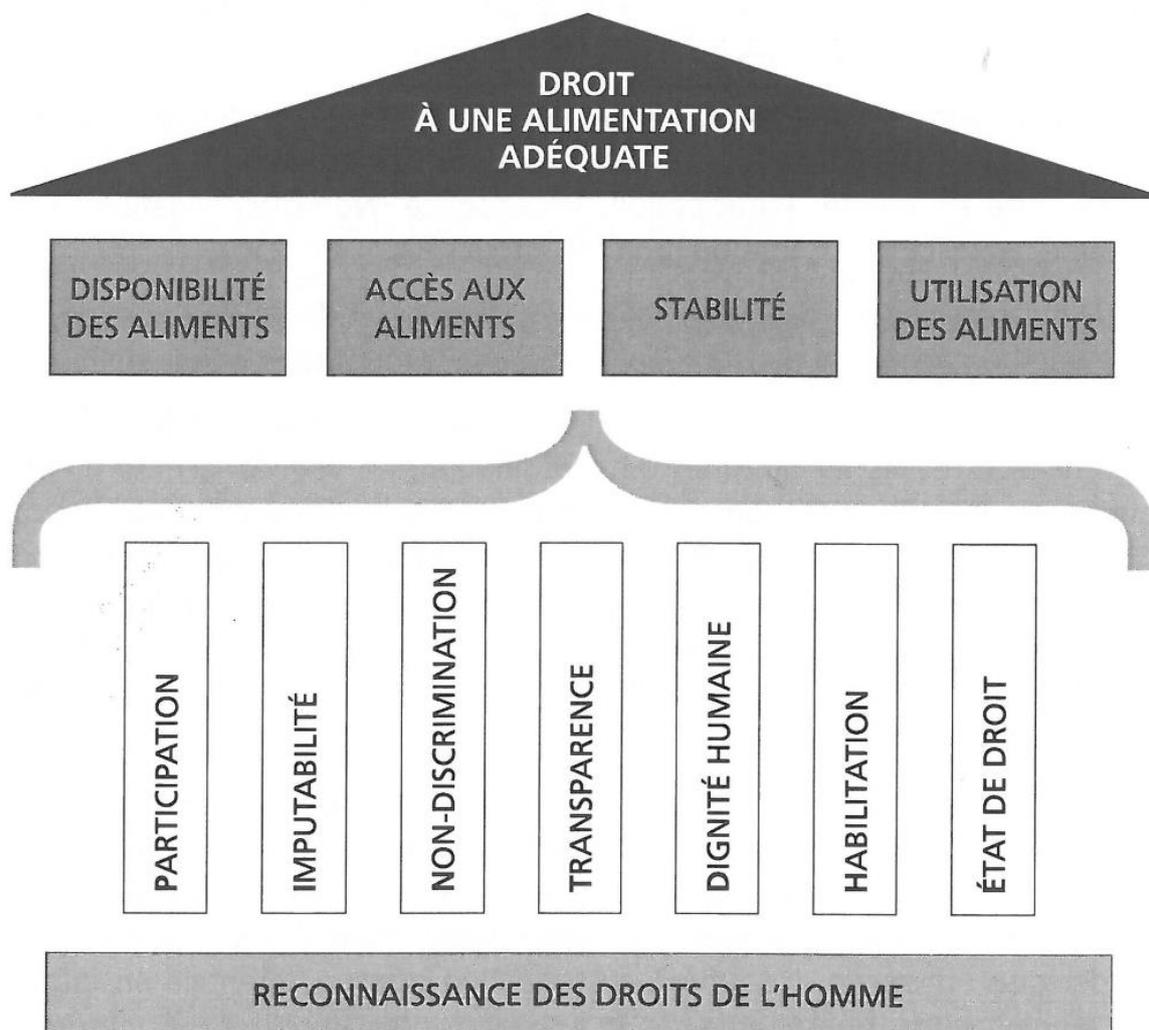
⁹ L'outil pour mesurer l'empreinte écologique existe depuis 2012 (www.wwf.fr/comparateur_dempreintealimentaire).

2. De la sécurité alimentaire à la sécurité nutritionnelle

La sécurité alimentaire a été définie lors du Sommet Mondial de l'Alimentation comme suit : « la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive, leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »¹⁰.

Ainsi définie, elle repose sur quatre piliers que sont la disponibilité, l'accès, la stabilité de l'approvisionnement et la libre utilisation des aliments (figure 1).

Figure 1 : Droit à une alimentation adéquate



Source : FAO. Le droit à l'alimentation : le temps d'agir, p. 21 (FAO, 2012)

Pour autant, le concept de sécurité alimentaire est loin d'être unique et universel. Maxwell et al. (1995) font état de plus d'une trentaine de définitions qui témoignent d'une pluralité d'approches distinctes. On constate un glissement et un élargissement à partir d'une approche essentiellement quantitative vers des considérations plus qualitatives. La FAO précise que la sécurité alimentaire réside dans « la capacité de tout temps, d'approvisionner le monde en produits de base pour soutenir une croissance de la consommation alimentaire tout en maîtrisant les fluctuations et les prix »¹¹. Lors de la 39^{ème} session du Comité de la Sécurité Alimentaire mondiale en septembre 2012, la définition

¹⁰ Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire mondiale (Sommet Mondial de l'Alimentation, 13-17 novembre 1996, Rome)

¹¹ Conférence mondiale de l'alimentation convoquée par l'Organisation des Nations Unies en 1974

de la sécurité nutritionnelle a été fixée de sorte qu'elle « *existe lorsque tous les êtres humains, à tout moment, peuvent consommer en quantité suffisante une nourriture de qualité appropriée en termes de variété, de diversité, de teneur en nutriments et de sécurité sanitaire pour satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires et ainsi mener une vie active tout en bénéficiant d'un environnement sanitaire et de services de santé, d'éducation et de soins adéquats* » (CSA, 2012).

Dans cette définition est posée l'articulation entre alimentation, santé, éducation et droits de l'Homme en ce sens que la définition semble consacrer un ensemble de besoins essentiels pour tout individu.

Suite à cette évolution, le consensus semble s'opérer autour de l'existence d'un droit à l'alimentation reconnu internationalement. Pourtant, si ce consensus est récent, le cadre juridique a été posé dans l'immédiat après seconde guerre mondiale, avec l'adoption de l'article 25 de la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme de 1948. On trouve également les articles 55 et 56 de la Charte des Nations Unies de 1945. Ces articles ne font pas mention d'un droit à l'alimentation mais de la nécessité de garantir un niveau suffisant qui permette de se nourrir, se loger, s'habiller.

Une étape supplémentaire est atteinte lors de l'adoption du Pacte International relatif aux Droits Economiques, Sociaux et Culturels (PIDESC)(Nations Unies, 1976)¹². L'article 11.2 (a et b) fait apparaître l'idée de l'amélioration étendue sur toute la chaîne alimentaire des procédés et processus techniques visant à assurer au mieux la mise en valeur et l'utilisation des ressources naturelles (11.2.a) et d'assurer une répartition équitable des ressources alimentaires mondiales par rapport aux besoins (11.2.b).

La sécurité alimentaire¹³ va, à la suite de ce texte, chercher à adresser deux problématiques complémentaires mais distinctes. D'un côté, des institutions des Nations Unies comme la Food and Agriculture Organization (FAO), le Fonds International pour le Développement Agricole (FIDA) et le Programme Alimentaire Mondial (PAM), vont chercher à donner les moyens aux populations vulnérables de sortir de l'insécurité alimentaire. De l'autre, elles vont directement combattre la faim par des programmes d'aide alimentaire.

Le droit à l'alimentation s'inscrit pleinement dans ce double horizon temporel, travaillant à la fois sur du court terme et du plus long terme. Dans le cadre des « directives volontaires à l'appui de la concrétisation progressive du droit à une alimentation adéquate dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale »¹⁴ ont été présentées les différentes actions à mettre en œuvre au niveau des Etats pour aboutir à un véritable droit à l'alimentation à l'échelle nationale. Ces directives touchent à la fois à l'environnement institutionnel, à l'économie, à la question de la valorisation des ressources humaines et naturelles, à la protection du consommateur, à la nutrition, aux politiques éducatives et aux ressources financières à mobiliser. Les directives 13 à 15 s'adressent plutôt aux populations vulnérables pour lesquelles il faut mettre en place un accompagnement spécifique (protection sociale ou aide alimentaire par exemple) (FAO, 2005).

En dépit de l'adoption par consensus des directives en 2004, la France n'a pas constitutionnalisé le droit à l'alimentation. Bien qu'ayant ratifié le PIDESC en 1980, l'effectivité du droit à l'alimentation en France est discutable. Ce droit n'est invocable que dans les situations

¹² Le PIDESC a été adopté et ouvert à la signature par l'assemblée générale des Nations Unies le 16 décembre 1966. Or, selon les dispositions de l'article 27, « le présent pacte est entré en vigueur trois mois après la date du dépôt, auprès du secrétaire général de l'Organisation des Nations Unies, du trente-cinquième instrument de ratification ou d'adhésion (PIDESC, art. 27).

¹³ En anglais, une distinction est faite entre « food security » qui concerne l'approvisionnement et « food safety » qui concerne plutôt les aspects sanitaires de la nourriture. En français, on parle dans les deux cas de sécurité alimentaire.

¹⁴ Ces directives non contraignantes sont le fruit d'un travail de deux ans mené par un groupe de travail intergouvernemental en réponse à l'invitation du Sommet Mondial de l'Alimentation en 2002.

d'urgence. Il faudrait, selon Katia Benmansour¹⁵ renforcer la politique publique de l'aide alimentaire. A ce titre, elle fait le lien entre politique d'aide alimentaire et mesures volontaristes visant à lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment en ce qui concerne les invendus.

3. Le gaspillage alimentaire : trois approches pour une multitude de définitions

En dépit d'une prise de conscience générale sur la question, il n'existe, à ce jour, aucune définition consensuelle.

3.1. Des approches de plus en plus transversales

Dès sa création en 1945, la FAO a eu dans son mandat la mission de lutter contre les pertes alimentaires. En 1974, la première conférence mondiale sur l'alimentation avait ciblé la réduction des pertes après récoltes comme une des voies possibles pour lutter contre la faim dans les pays en développement (Parfitt J. et al., 2010). Il est intéressant de remarquer que, dans un premier temps, la focale était mise exclusivement sur les pays en développement, en mettant l'accent sur le manque d'infrastructures de stockage et de transport. L'objectif fixé alors de réduire les pertes de 50 % a été peu suivi d'effets. On se trouve ici dans une approche principalement quantitative des pertes après récoltes.

La thématique des pertes et du gaspillage est réapparue au début des années 2000 non plus seulement sous l'angle quantitatif, en fin de chaîne sous forme de pertes après récoltes ou de déchets alimentaires (approche end of pipe) mais sous l'angle des ressources mobilisées pour produire un aliment à terme gaspillé. On trouve aussi des évaluations financières et environnementales du coût du gaspillage alimentaire. En 2009, le PNUE (Programme des Nations Unies pour l'Environnement) publie Environmental food crisis : The environment's role in averting future food crises (Nellemann et al., 2009). Le but de cette étude est de démontrer que lutter contre le gaspillage revient à parer efficacement les potentielles futures pénuries dans l'optique de l'économie circulaire.

Encadré 1 : L'économie circulaire : une opportunité pour demain ?

D'après l'étude de Peter Lacy et Jakob Rutqvist, l'économie circulaire pourrait générer 4500 milliards de dollars à l'horizon 2030 (Lacy et al., 2015). Elle devient une alternative intéressante, du fait des contraintes sur les ressources et du développement des nouvelles technologies. Grâce à ces deux éléments, l'économie circulaire est porteuse d'opportunités économiques. L'économie circulaire passe par un découplage entre croissance et augmentation de la quantité de ressources naturelles utilisées. C'est donc, selon ce modèle, la fin d'une conception linéaire se résumant à « produire, utiliser, jeter ». Le concept même de déchet tendrait à disparaître, même si le zéro déchet ne peut jamais exister complètement. Le bouclage des flux est toujours imparfait.

D'après l'étude d'Accenture et des membres du Global compact¹⁶ « The UN Global Compact-Accenture CEO Study on Sustainability 2013: Architects of a Better World » (Hayward et al., 2013), un tiers des firmes multinationales travaillerait selon un modèle circulaire. D'après la Commission Européenne, l'économie circulaire représenterait 600 milliards d'euros et 2 millions d'emplois à

¹⁵ Katya Benmansour, Analyse juridique : l'alimentation, un droit en France ? Fédération nationale des associations d'accueil et de réinsertion sociale, 20 janvier 2016 : <http://www.fnars.org/publications-fnars/f-le-magazine-de-la-fnars/les-actualites-de-f-magazine/6380-analyse-juridique-l-alimentation,-un-droit-en-france>

¹⁶ Le « Global compact » (Pacte mondial) est une initiative lancée par Koffi Annan alors secrétaire général des Nations Unies, pour inciter les entreprises à adopter un comportement socialement responsable. Accenture est l'une, si ce n'est la plus grande entreprise de conseil dans le monde.

l'horizon 2030¹⁷. Selon l'étude du WRAP (Waste and Resources Action Programme), 400 milliards pourraient être économisés, assortis de la création de 400 000 emplois à l'horizon 2020 dans le secteur de la nourriture et des boissons, de la construction et des produits manufacturés au sein de l'Union Européenne alors à 27¹⁸. A l'échelle nationale, le Département britannique de l'alimentation, de l'environnement et de la ruralité estime les économies potentielles à 63 milliards d'euros (Oakdene Hollins Research & Consulting, 2011). Pour les Pays-Bas, l'économie correspondrait à 7,3 milliards d'euros et 54 000 emplois (Bastein et al., 2013).

Au-delà de ces opportunités économiques, des politiques publiques ont été mises en place à l'échelle nationale. Au Danemark a été lancée l'initiative « Denmark without waste » et en Grande Bretagne (cf partie 2), Paul Sanderson¹⁹ a formulé des recommandations à la Chambre des Communes. Bien que rejetées, celles-ci montrent bien l'importance donnée à la thématique de l'économie de la ressource. Au niveau de l'Union Européenne, une publication intitulée « Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources » a été discutée en 2011. La feuille de route trace un horizon jusqu'en 2050 mais les bases doivent être posées d'ici 2020. A la suite de cela a été créée une plateforme²⁰ dédiée à l'efficacité énergétique (E3P) lancée en avril 2016. La clé est d'augmenter de manière significative la productivité des ressources. L'Union Européenne réfléchit également à transférer tout ou partie de l'impôt sur le revenu sur les ressources naturelles épuisables. Elle réfléchit aussi à un passeport produit qui permettrait à un industriel qui récupérerait le produit en fin de vie de savoir quelle est précisément sa composition.

L'économie circulaire rejoint dans sa logique l'innovation frugale qui consiste à faire mieux avec moins de ressources. Selon Haudeville et al. (2016), l'innovation frugale pourrait représenter une opportunité de développement pour les PED en ce sens que cette innovation n'est pas engendrée par un savoir ou une technologie nouvelle mais par une recombinaison des savoirs.

Au niveau international, la FAO présente à la foire Interpack de Dusseldorf, un document « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde : ampleur, causes et prévention » (Gustavsson et al., 2012) qui met en avant le chiffre suivant : un tiers de la production alimentaire destiné à la consommation humaine est perdu ou gaspillé. L'Union Européenne a, de son côté, commandé une étude préparatoire sur le gaspillage alimentaire (Bio Intelligence Service, 2011). Dans cette étude ont été associées les Directions générales environnement et consommation- santé. Cette association des deux directions générales montre, outre le caractère transversal du gaspillage alimentaire, un glissement vers un troisième type d'approche, après l'approche quantitative et celle basée sur l'utilisation des ressources. Cette troisième approche s'intéresse plutôt aux impacts du gaspillage sur la santé publique en prenant en compte le phénomène de la surconsommation alimentaire. Elle correspond à « la différence entre l'apport énergétique de la nourriture consommée et l'apport requis » (Smil, 2004). Cette tendance récente qui consiste à considérer la surconsommation comme du gaspillage s'inscrit dans la suite des travaux de Vaclav Smil et Tristram Stuart que nous développerons dans la deuxième partie. Dans le point suivant (cf infra : 1.4), nous reviendrons plus en détail sur ce qu'implique la surconsommation, notamment en termes de santé publique.

3.2. Une absence de définitions consensuelles, un problème de comparabilité des études

Il n'y a pas aujourd'hui de définitions arrêtées du gaspillage de sorte que chaque étude donne sa propre définition ou s'appuie sur celle d'un rapport général.

¹⁷ European Commission - Fact Sheet: Circular Economy Package: Questions & Answers : http://europa.eu/rapid/press-release_MEMO-15-6204_en.htm

¹⁸ WRAP "EU vision 2020" : <http://www.wrap.org.uk/about-us/about/eu-vision-2020>

¹⁹ "Government rejects MPs' recommendations on circular economy" :

http://www.rebnews.com/news/resource_efficiency/government_rejects_mps_recommendations_circular_economy.html

²⁰ European Resource Efficiency Platform : http://ec.europa.eu/environment/resource_efficiency/re_platform/index_en.htm

Par exemple, dans le rapport remis par Guillaume Garot (2015) à Manuel Valls « Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique », il est précisé que l'étude s'appuie sur la définition du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire qui indique que le gaspillage correspond à « *toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape, est perdue, jetée ou dégradée* ». Cette définition reprend les principaux déterminants de celle établie par la FAO en 1981. A cela, Tristram Stuart ajoute les produits comestibles pour l'alimentation humaine détournée vers l'alimentation animale ou les co-produits (Stuart, 2013). Enfin, on peut inclure le gaspillage par surconsommation (Smil, 2004). Comme en témoignent toutes ces définitions, le périmètre varie.

Il est également possible de considérer, comme le fait la FAO en 2011, que le gaspillage n'intervient qu'en fin de chaîne au niveau des distributeurs et du consommateur final (Gustavsson et al., 2012). Cela permet d'effectuer la distinction entre les pertes alimentaires et le gaspillage. En ce qui concerne les pertes alimentaires, elles concernent plutôt l'amont de la chaîne (stockage après récoltes, nuisibles ou même procédés industriels). Dans la définition du gaspillage, telle que l'entend la FAO en 2011, il y a l'idée de l'intentionnalité et donc du comportement volontaire de l'acteur. Il est également possible d'aborder le gaspillage sous un angle économique. Gooch considère qu'il y a « gaspillage alimentaire pour toute activité qui coûte plus que la valeur qu'elle crée » (Gooch et al., 2010).

Enfin le WRAP (Waste Reduction Action Programme) distingue trois niveaux de pertes et gaspillages – l'organisme ne faisant pas la différence entre les deux. On trouve les pertes évitables, les pertes potentiellement évitables et les pertes inévitables (trognons de pomme, sachets de thé). Seules les deux premières catégories constituent du gaspillage. Cela contribue à montrer que le zéro déchet ou autre zéro gaspillage sont plutôt des incitations visant à orienter des choix collectifs et individuels que des buts à atteindre en soi²¹. Le périmètre de notre étude considèrera les pertes et gaspillages à partir du moment où ils ne se produisent pas pendant la production et ce pour des raisons afférentes au financement du projet Ecowaste 4 food²².

3.3. Caractérisation du gaspillage sur la chaîne alimentaire

Au vu des différentes études que nous avons pu lire, il s'avère très difficile de comparer les données quantitatives. A l'échelle de l'Union Européenne, 89 millions de tonnes de produits comestibles sont gaspillées chaque année, ventilées comme suit : 42 % par les ménages, 39 % au niveau des industries alimentaires, 14 % par la restauration collective et 5 % au cours de la vente au détail et en gros (Bio Intelligence Service, 2011). Si l'on considère le niveau national, les chiffres varient grandement selon le périmètre considéré. D'après une étude de l'ADEME, en 2016²³, 10 millions de tonnes seraient gaspillées pour un montant de 15 milliards d'euros réparties telles que 33 % du gaspillage s'effectue au niveau de la consommation finale, 33 % au niveau de la production, 21 % pour la distribution et 13 % pour la transformation.

Si l'on considère maintenant le problème sous l'angle des déchets alimentaires, le ministère de l'Ecologie considère qu'en France on génère 7 120 000 tonnes de déchets alimentaires dont 67 % rien que pour les ménages, soit 4.74 millions de tonnes. Viennent ensuite la restauration collective et commerciale à hauteur de 15% soit 1.08 millions de tonnes, 11% pour le commerce et la distribution

²¹ Pour trouver un inventaire de l'ensemble des définitions présentes dans la littérature des pertes alimentaires et du gaspillage, se référer à l'annexe C « definitions from literature review » du document intégré au programme FUSIONS « Definitional framework for food waste, july 2014 »

²² Reposant sur des fonds FEDER/FSE et non FEADER ce travail ne se centre pas sur les enjeux strictement agricoles, sans pour autant pouvoir complètement les ignorer.

²³ Lancement de la campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/Lancement-de-la-campagne-de-lutte.html>

soit 750 000 tonnes, 6% au niveau des marchés soit 400 000 tonnes et 2% pour les industries agro-alimentaires soit 150 000 tonnes (MEDDE, 2012).

Au Royaume-Uni, le WRAP, en 2013, évalue à 15 millions de tonnes la quantité de nourriture gaspillée chaque année²⁴. En Italie, Andrea Segré, en 2011, dans « Il libro nero dello spreco in Italia » évalue à 20 millions de tonnes la différence entre la quantité de nourriture disponible et celle réellement consommée. En Allemagne, l'initiative « Too good for the bin » estime que 11 millions de tonnes sont gaspillées au niveau de la transformation, de la distribution et de la consommation chaque année. En Suède, le Swedish methodology for environment data estime le gaspillage à 1 million de tonnes par an.

Ces volumes correspondent à des données agrégées de toute la chaîne alimentaire. Ils ne prennent en considération que les volumes gaspillés en sortie et pas ceux des ressources naturelles nécessaires à la production des denrées gaspillées (terres, eau, sols et émissions de gaz à effet de serre). D'après l'étude de Parfitt et al. (2010), 15 % des ressources utilisées pour produire les produits alimentaires sont gâchées. Il s'appuie pour fournir ce chiffre, sur l'étude du WRAP en 2013.

On peut également aborder la problématique du gaspillage par le coût économique que représentent les denrées gaspillées. Plus une denrée est gaspillée tardivement dans la chaîne alimentaire, plus son gaspillage coûte cher, du fait des ressources nécessaires à sa production. Le gaspillage au niveau de la production équivaut à 750 milliards de dollars soit le PIB de la Suisse au niveau mondial. En Grande Bretagne, le coût du gaspillage est de 11 milliards de livres (WRAP, 2013). En Italie, le gaspillage à la production est estimé à 8 milliards pour un prix de vente équivalent à 9 milliards d'euros. Au niveau des industries agroalimentaires, toujours en Italie, le coût s'élève à 1 milliard d'euros et celui pour la distribution à 1,5 milliard (Segrè et al., 2011).

Pour rendre plus concrètes ces données, on peut observer le coût par ménage que représente le gaspillage. En France, le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, l'estime à 400 euros par personne et par an, essentiellement à partir d'une étude de caractérisation des ordures ménagères, type MODECOM. Au Royaume-Uni, le WRAP considère qu'il représente 600 euros par ménage et par an (Lyndhurst et al., 2007). En Belgique, l'organisme de traitement des déchets évalue à 174 euros le coût du gaspillage par ménage. Enfin en Italie, il serait de 450 euros.

Dans notre travail de caractérisation, on peut à présent se demander qui gaspille le plus. D'après les sociologues, les adultes gaspillent plus que les enfants, les foyers les plus nombreux gaspillent moins que les personnes vivant seules. Concernant l'impact du revenu sur le gaspillage, il n'y a aucun consensus. Si pour Osner (1982) et (Lyndhurst et al., 2007), les personnes aux revenus les plus faibles gaspillent moins, pour Dowler (1977) et Wenlock et al. (1980), il n'y a pas de corrélation.

Le WRAP a également analysé ce qui était gaspillé en termes de produits (WRAP, 2011). On trouve d'abord les légumes frais et la salade qui représentent 25 % de ce qui est gâché puis les poissons et les fruits, respectivement 16 et 13 %. Viennent ensuite la boulangerie (10 %), les restes cuisinés (8 %), les poissons et viandes (7 %), les œufs ainsi que les produits laitiers (7 %). Dans son analyse de caractérisation, le WRAP fait ressortir deux raisons principales pour expliquer le gaspillage du consommateur final. D'un côté, la mauvaise gestion au moment des achats fait que certains aliments ne sont pas consommés à temps. De l'autre, la préparation de trop grandes portions associées à l'incapacité d'accommoder les restes génèrent des pertes et gaspillages²⁵.

On l'a vu, il existe de nombreuses approches pour caractériser le gaspillage. On peut également le chiffrer, à la suite des travaux précurseurs d'Osner (1982) comme la différence entre

²⁴ Estimates of Food and Packaging Waste in the UK Grocery Retail and Hospitality Supply Chains : [http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/UK%20Estimates%20October%2015%20\(FINAL\)_0.pdf](http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/UK%20Estimates%20October%2015%20(FINAL)_0.pdf)

²⁵ Les initiatives considérées dans la 2^{ème} partie tenteront d'adresser ce problème comme l'ensemble des pertes après récoltes.

l'énergie consommée en réalité et celle nécessaire au bon fonctionnement du métabolisme humain. Osner a évalué l'énergie gaspillée à 6,5 % en été et 5,4 % en hiver. Il met ainsi en avant la saisonnalité du gaspillage. Pour expliquer cette différence, on peut faire l'hypothèse que les températures plus basses en hiver imposent à chaque individu d'augmenter ses apports caloriques. S'il consomme plus, à achats constants, alors la probabilité qu'il gaspille la nourriture qu'il a achetée diminue. C'est l'une des lectures possibles des données avancées par Osner mais la différence constatée peut ne pas être liée à une seule cause. L'impact naturel des températures basses contribue à une meilleure conservation, et peut alors participer à la limitation des pertes.

Suite à ses travaux, des chercheurs comme Vaclav Smil ou Tristram Stuart se sont intéressés au gaspillage de surconsommation présent dans les sociétés développées. Cette approche fera l'objet de notre quatrième point.

4. Le gaspillage de surconsommation

On peut définir la surconsommation comme un apport calorique trop élevé qui entraîne un risque d'obésité et de maladie chronique (diabète, maladie cardiovasculaire, cancer du côlon par exemple). Paradoxalement, les nutritionnistes observent une carence en fibres et en oligo-éléments. En France, 20 millions de personnes sont en surpoids et 5 millions sont obèses (Colin et al., 2004). Ce phénomène, en progression rapide au niveau mondial, peut trouver diverses explications. Dans un premier temps, la modification de nos modes de vie engendre un profond changement. D'un côté la disponibilité alimentaire a augmenté, de l'autre, l'activité physique a fortement diminué, ce qui crée un déséquilibre. De plus, le revenu a augmenté plus vite que le prix des aliments. Par exemple, le prix d'une douzaine d'œufs a augmenté 10 fois moins que les salaires en cinquante ans. Ensuite, les progrès technologiques ont permis de mettre à disposition des consommateurs des produits dits de contre saison, du moins dans les pays développés. Enfin, le travail des femmes, très développé en France, mais beaucoup moins en Allemagne pour des raisons culturelles, réduit le temps disponible pour cuisiner, ce qui entraîne le recours massif aux plats cuisinés et à la restauration hors-domicile²⁶. Si, dans les sociétés développées, une « presque démocratie » s'est faite dans le domaine alimentaire, c'est-à-dire que les grandes carences ont disparu, il n'en reste pas moins qu'il subsiste des carences en minéraux et en micro-nutriments (Herberg et al., 2000).

Selon Nicole Darmon, chercheuse à l'INRA, qui travaille sur les épidémies liées à la nutrition, une alimentation riche en calories vides²⁷ entraîne une mauvaise régulation de la satiété et donc une surconsommation. Les procédés industriels, notamment le raffinage des céréales, nous empêche de bénéficier du son riche en fibres et du germe riche en micronutriments. En revanche, ce procédé permet une meilleure conservation des aliments. Partant de ce constat, Michel Pinel, alors membre de l'Association pour le Développement, la Recherche et l'Innovation Agroalimentaire (ADRIA) et président du cluster Valorial, déclarait, sous forme de provocation, le 2 février 2003, que « *les innovations des industries agroalimentaires devront tendre vers le 0 préparation, 0 vaisselle, 0 mastication, 0 calorie* » (Labbé et al., 2013).

Les personnes disposant d'un faible revenu ont plus de difficultés à accéder à une alimentation saine et durable. A ce propos, le PNUE (2000) définit comme suit la consommation durable : « *il ne s'agit pas de consommer moins, il s'agit de consommer différemment, avec efficacité, de sorte à avoir une meilleure qualité de vie* ». Dans le même temps, Avermaete et al. (2008) définissent la durabilité selon les trois aspects du développement durable (économique, social

²⁶ L'ajout d'additifs et de conservateurs comme la quantité non négligeable de graisses saturées expose le consommateur régulier à des problèmes de santé à long terme. La taille des portions dans la restauration hors foyer peut également inciter à la surconsommation et générer un gaspillage.

²⁷ Une calorie est dite vide lorsqu'elle n'apporte pas les micronutriments nécessaires au bon fonctionnement et à l'activité physique satisfaisante de l'être humain.

et environnemental) comme la possibilité d'accéder à une alimentation issue du commerce équitable ou biologique ou à tout le moins locale et de saison.

Concomitamment à la recherche accrue de durabilité alimentaire, la junk food se développe de manière paradoxale.

Encadré 2 : La junk food, une exportation des Etats-Unis

On désigne par junk food la nourriture qui présente une haute teneur en graisse, sel, sucre ou caféine et donc qui apporte un grand nombre de calories pour peu ou pas de nutriments (Smith, 2006). Si l'implantation des marques commercialisant la « junk food » est réalisée aux Etats-Unis, dans un premier temps, la diffusion du modèle de consommation s'effectue très rapidement. Ainsi, certaines marques américaines, comme Cracker Jack, sont présentes au Royaume-Uni depuis 1897. La grande force du modèle américain, c'est qu'il s'exporte en s'adaptant. Ainsi, McDonald's, dont la franchise a été créée en 1971, adapte sa stratégie marketing au pays d'implantation. On trouve par exemple des saucisses de Francfort dans les McDonald's allemands, des pâtes en Italie et des menus végétariens aux Pays Bas et en Inde²⁸.

Cette attractivité s'explique par l'efficacité, la fiabilité, la prévisibilité, la propreté et la sécurité sanitaire. En revanche, ce « modèle » incite à surconsommer²⁹. La surconsommation se concentre essentiellement sur les graisses animales et les sucres rapides. C'est la raison pour laquelle l'Agence américaine d'agriculture a établi en 1992 une pyramide alimentaire. Mais, face à la pression des lobbies, le caractère hiérarchique initial de cette pyramide a disparu au profit de plusieurs pyramides, différentes en fonction de l'âge.

D'après la FAO statistical database, les consommations moyennes sur le continent américain et européen sont respectivement de 3300 et 3500 calories par jour. Hors les besoins nutritionnels sont de l'ordre de 2000 calories pour une femme et de 2600 pour un homme (Smil, 2004). Avec les 700 ou les 900 calories surconsommées, on pourrait nourrir 350 millions de personnes supplémentaires avec un régime à base de viande et 700 millions à partir d'un régime dit asiatique. On voit ici l'importance du régime alimentaire, aussi bien pour des considérations économiques que nutritionnelles ou de santé publique. La recherche est très active depuis une dizaine d'années sur ces sujets bien qu'une étude économique de l'obésité sur une base multisectorielle n'ait pas encore été réalisée à ce jour.

En Europe, les investissements en la matière sont bien trop faibles. Pourtant, la proportion de la charge de la morbidité attribuable aux maladies non transmissibles est la plus élevée au monde³⁰. En 2005, le Conseil économique et social a mis au point la plateforme de l'Union Européenne relative à l'alimentation, à l'activité physique et à la santé pour répondre à ces enjeux. Outre les maladies non transmissibles, la revue The Lancet (McCann et al., 2007) fait le lien entre l'hyperactivité et les additifs alimentaires très présents dans les différentes sucreries et l'alimentation de fastfood. La multiplication de ces maladies, fait émerger un paradoxe. La consommation de nourriture de faible qualité augmente alors que, dans le même temps, certains Etats membres de l'Union Européenne érigent la gastronomie en patrimoine et en font un marqueur identitaire. En Italie et en France, la nourriture, et même le simple fait de manger, est associée à la famille, à la convivialité et au partage. Il n'en demeure pas moins qu'au niveau global, les modes de vie sont de plus en plus fragmentés.

²⁸ Il est intéressant de noter que 17000 des 30000 enseignes Mc Donald se trouvent hors des USA.

²⁹ A ce sujet, voir l'ouvrage de Jim Hightower "Eat your heart out" (1975) ainsi que celui d'Eric Schlosser, "Fast food nation, the dark side of the American meal" (2001).

³⁰ Si les maladies non transmissibles d'origine alimentaire constituent une part importante du total, d'autres facteurs peuvent rentrer en ligne de compte (tabagisme, modes de vie inadaptés, consommation abusive de télévision ou de jeux vidéo, stress...).

Pour remédier en partie à la fragmentation des modes de vie, et plus spécialement des repas, il pourrait être opportun, au moins pour les pays au sud de l'Europe, de revitaliser la diète méditerranéenne pour sortir de ce que Sébastien Abis appelle « *deux tendances antagonistes entre obésité et faim dans le monde* » (Abis, 2011).

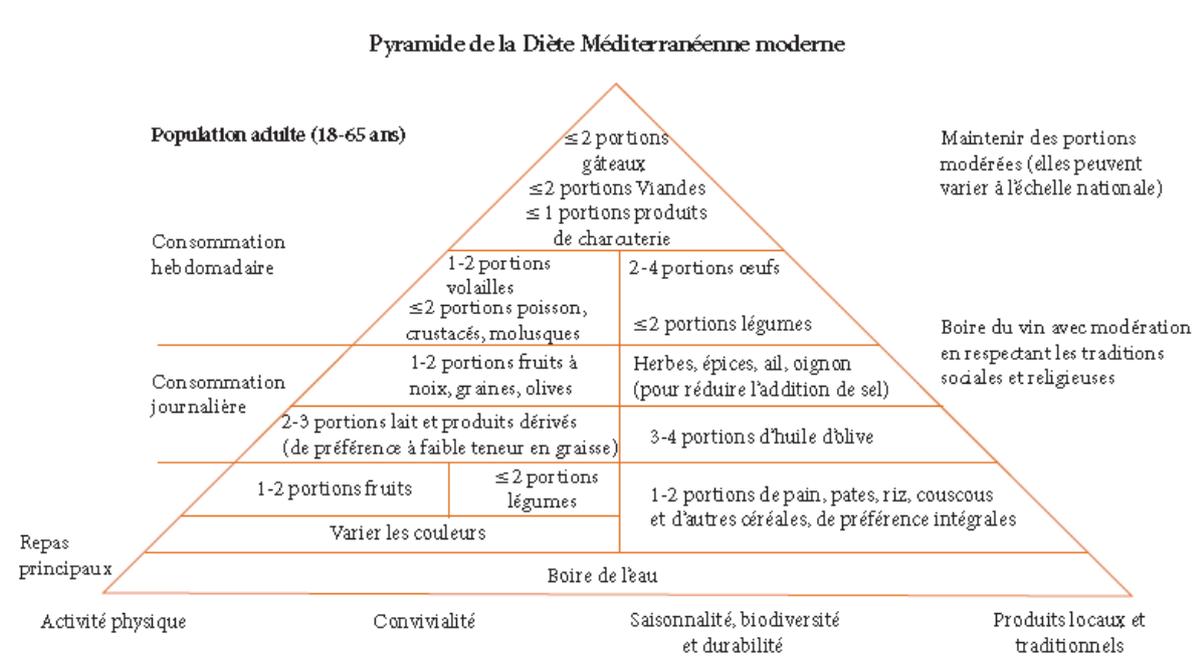
5. La diète méditerranéenne, contrepoids à l'américanisation de l'alimentation européenne ?

La diète méditerranéenne, bien qu'étant au cœur des préconisations des nutritionnistes, pourrait pâtir de son succès par delà une forme de dilution. En effet, les pays anglo-saxons, notamment, tentent de rendre leur régime alimentaire compatible avec la diète méditerranéenne, tout en ne disposant pas du patrimoine culturel associé. Si cet essor vers d'autres régions présente nombre d'opportunités pour les deux rives de la Méditerranée, il convient malgré tout de protéger ce patrimoine, en particulier devant la concurrence de la junk food qui connaît un dynamisme important, y compris dans les pays qui constituent le berceau de la diète.

5.1. Caractéristiques de la diète méditerranéenne

Sous une acception large, la diète est un style d'alimentation qu'adopte normalement un individu ou une communauté plus ou moins grande en termes de population ou de territoire. Fairclough (2009) déclare, à propos de la diète méditerranéenne que celle-ci est appelée à jouer un rôle fondamental en matière de construction ou de consolidation identitaire. Ainsi, et sans tomber dans le lyrisme d'Ansel Keys (1980), la diète méditerranéenne apparaît comme un élément de structure des sociétés méditerranéennes. Elle repose sur la trilogie huile, pain, vin mais sa composition est bien plus diversifiée comme en témoigne la pyramide alimentaire de 2009.

Figure 2



Source : Troisième Conférence Internationale du CIISCAM, Parme, 2009, tiré de Méditerranée 2012 : La diète méditerranéenne pour un développement régional durable, p. 82. (Mombiola et al., 2012)

La première présentation de la diète méditerranéenne sous forme de pyramide date de la conférence internationale sur les diètes méditerranéennes à la Harvard School Of Public Health à Boston en 1993 (Willett et al., 1995). Elle fait suite aux pyramides publiées en 1992 par le ministère américain de l'Agriculture dans le cadre de la préparation des directives alimentaires de 1995.

Jusqu'en 2009, plusieurs pyramides vont voir le jour avant un consensus relatif lié à la conférence du Centre Interuniversitaire d'Etude de la Culture Alimentaire en Méditerranée (CIISCAM, 2009). La diète méditerranéenne repose sur quatre points majeurs autour desquels s'organise la discussion à savoir:

- la consommation d'aliments frais, régionaux et peu transformés
- l'équilibre entre aliments riches en calories et ceux riches en nutriments
- les principes liés à la définition de la sécurité alimentaire, à savoir la disponibilité, l'accessibilité, la durabilité et la sécurité des approvisionnements
- l'adaptabilité à des contextes géographiques, socio-économiques et culturels distincts.

Déjà dans les écrits d'Hérodote (Vème siècle avant Jésus-Christ), les Grecs reconnaissaient à l'aliment un caractère sacré, multipliant les offrandes aux dieux. Au cours des siècles, cette dimension sacrée de l'alimentation, au sens premier du terme, s'est peu à peu affaiblie. Le XXème siècle, marqué par l'industrialisation massive, y compris dans le domaine de l'alimentation, va induire de profonds changements dans le régime alimentaire des Méditerranéens, bien qu'il n'y ait jamais eu un régime méditerranéen typique pour l'ensemble des populations du bassin. Grâce à la mondialisation, les riverains de la Méditerranée, au même titre que les populations des autres régions développées, vont bénéficier d'une offre alimentaire plus importante mais moins ancrée dans la tradition. Les valeurs post-matérielles, selon la définition d'Inglehart³¹, viennent alors concurrencer les valeurs traditionnelles.

Dans la critique que fait Etienne Schweisguth (1997) dans le « Post-matérialisme revisité, Ronald Inglehart persiste et signe », il souligne les forces et les faiblesses de sa démonstration. D'un côté, il s'appuie sur la hiérarchie des besoins de Maslow (1954) pour affirmer que les priorités des individus sont le reflet de l'environnement socio-économique et que ceux-ci accordent subjectivement la plus grande valeur aux choses relativement rares. De l'autre, il prétend que le système de valeurs se forme à l'adolescence puis garde par la suite une grande stabilité. Selon ce schéma, un adolescent qui connaîtrait l'abondance alimentaire durant sa jeunesse aurait tendance à relativiser l'importance de l'alimentation par rapport à des valeurs dites post-matérialistes, encore appelées libérales humanistes comme la liberté d'expression ou la plus grande participation des citoyens à la vie politique (Schweisguth et al., 1997).

Pourtant, aujourd'hui, la redécouverte des bienfaits, en matière de santé publique, de la diète méditerranéenne semble lui offrir de nouvelles opportunités de développement. Burlingame et al. (2011) en font un modèle d'alimentation durable, du fait de la faible part de graisse animale et de sucres rapides. Mais, cette redécouverte va paradoxalement favoriser l'export des caractéristiques de la diète méditerranéenne ailleurs dans le monde au détriment de sa zone d'implantation historique.

³¹ Ces valeurs se caractérisent par une plus grande autonomie de l'individu et une focalisation sur l'expression individuelle, voire individualiste. Le saut vers le post-matérialisme n'est pas réalisé dans tous les domaines, la société de consommation étant l'un des exemples les plus frappants de la résistance des valeurs matérialistes.

5.2. Un régime alimentaire conseillé mais en déclin dans sa région d'origine

Pour juger du degré de méditerranéisation du régime alimentaire, Alberti-Fidanza et al. (2004) ont développé le Mediterranean Advocacy Index (MAI). On constate des trajectoires divergentes. Si, d'un côté, les pays non méditerranéens se rapprochent de la diète méditerranéenne, les pays de la zone méditerranéenne, eux, s'en éloignent. La France, en dépit de la reconnaissance de sa gastronomie présente le MAI le plus faible. On peut alors croiser le MAI avec l'indice de qualité alimentaire (IQA) pour bénéficier d'une vision plus juste de la qualité de l'alimentation. En France, l'IQA diminue mais reste supérieur à l'IQA des pays anglo-saxons. Si la méditerranéisation du régime alimentaire s'atténue dans les pays d'origine, elle reste un argument de vente de poids pour les firmes transnationales. Reste à savoir si la région méditerranéenne pourra profiter de nouveaux débouchés. L'agro-industrie du sud sera-t-elle compétitive vis-à-vis de celle du nord ?

La reconnaissance de la diète méditerranéenne par l'UNESCO en 2010 comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité, offre à la diète méditerranéenne un nouveau statut, tout en lui conférant de nouvelles responsabilités (González Turmo et al., 2012). Si, à l'origine, la diète méditerranéenne s'imposait du fait de la proximité des ressources, aujourd'hui le consommateur a davantage le choix par le fait des échanges mondialisés. Tout l'enjeu est de faire évoluer le statut du consommateur vers le consomm'acteur pour pouvoir la préserver. C'est par exemple l'un des combats que se donne Slow food³².

Encadré 3 : Du consommateur au consom'acteur

Sophie Dubuisson-Quellier (2011) pose la question d'une réconciliation entre consommateur et citoyen. Elle montre surtout que le phénomène n'est pas nouveau et distingue trois périodes.

La première coïncide avec l'indépendance américaine de 1776. Peu avant en 1773, du thé anglais a été jeté dans la baie de Boston en réponse à une taxation imposée depuis 1760 par les Anglais sur leurs produits exportés. Cette première phase d'engagement du consommateur prend la forme de boycott.

La deuxième phase symbolisée par des mouvements comme le Women's Cooperative Guild en Angleterre ou la National Consumer League, fondée en 1891 aux Etats Unis, se traduit par la défense de causes comme l'interdiction du travail des enfants ou celui des femmes la nuit. Pour certifier que des produits n'ont pas été fabriqués par ces populations dans ces conditions, le White Label voit le jour.

La troisième période s'ouvre en 1945 pour contrebalancer l'institutionnalisation du mouvement consumériste. Des tensions altermondialistes naissent et les militants ont tendance à reproduire les modèles de citoyenneté économique du XVIIIème siècle comme le boycott. Toute la question réside dans le lien que doivent entretenir les formes dites alternatives de consommation avec les formes plus traditionnelles. Quid des relations et de la complémentarité entre grande distribution, association de maintien de l'agriculture paysanne (AMAP), commerce équitable et agriculture biologique ?

Cette mise en perspective historique démontre que ce qui peut apparaître comme un phénomène nouveau est en fait une actualisation de principes plus anciens. On a ainsi mis successivement l'accent sur des revendications politiques, des droits fondamentaux et des questions environnementales.

³² Slow food est un mouvement fondé en 1986 par l'italien Petrini pour s'opposer au mouvement naissant de la restauration rapide. L'idée est de restaurer le plaisir face à l'alimentation, d'encadrer des programmes d'éducation au goût (Petrini, 2006) .

La diète méditerranéenne peut être considérée comme un instrument pour combattre la « malbouffe » mais aussi comme une clé pour assurer l'éducation gustative du consommateur (Mombiola et al., 2012). L'Union Européenne et les Etats membres ont pris des initiatives en la matière. Ainsi, en 2007, l'Union Européenne a établi la « Stratégie européenne pour les problèmes de santé, de surcharge pondérale et d'obésité ». Au Royaume-Uni, la campagne « tasty brunch, savoure, déguste et bouge » a été lancée et les European schools for healthy food concernent 10 pays dont la France, l'Italie et l'Espagne³³. Cependant, plus qu'un enjeu propre à la rive nord de la Méditerranée, c'est un défi qui concerne autant le Nord que le Sud et qui peut donc être propice au rapprochement des deux rives, dans l'esprit du processus de Barcelone, ce d'autant que la diète méditerranéenne peut répondre à une partie des contraintes qui pèsent sur les ressources et, en particulier, l'enjeu lié à l'eau.

5.3. La diète méditerranéenne : une double frugalité

D'après Carlsson-Kanyama et al. (2003), l'alimentation et les boissons seraient responsables de 20 à 30 % de l'impact environnemental si l'on inclut toutes les autres formes de consommation que sont, par exemple, le transport ou les activités industrielles. Le régime méditerranéen a cela d'intéressant qu'il concilie un bien être individuel et un bien être écologique (Barilla Center, 2010). David Vanham s'intéresse à l'approvisionnement urbain en eau. Il établit une corrélation entre régime alimentaire et empreinte hydrique (Vanham et al., 2016). D'après Elmqvist, il est hautement improbable que les villes deviennent autosuffisantes (Elmqvist, 2014). Ainsi, considérer l'empreinte hydrique de treize villes méditerranéennes implique d'observer la consommation d'eau de la ville intra-muros mais aussi l'eau qu'elle consomme via l'alimentation de ses populations. En fonction du régime alimentaire choisi, l'empreinte hydrique alimentaire, qui correspond à la nourriture consommée ainsi qu'à celle qui est gaspillée, évolue. Dans les trois régimes considérés, à savoir la consommation raisonnée de viande, le pesco-végétarisme³⁴ et le régime végétarien, l'empreinte hydrique se trouve respectivement réduite de 19 à 43%, de 28 à 52% et de 30 à 53% par rapport au régime actuel moyen. Une plus faible consommation de viande pourrait devenir une nécessité³⁵ à terme pour chaque individu, sachant qu'il faut 500 à 4000 litres d'eau pour un kilo de blé et 5000 à 10000 litres pour un kilo de viande³⁶. En Méditerranée, le challenge s'avère d'autant plus important que la ressource en eau est exposée à de fortes contraintes qui risquent de s'amplifier du fait du changement climatique. En matière de ressources, le gaspillage représente à l'échelle du globe un quart de l'évapotranspiration des ressources limitées et vulnérables et 300 milliards de barils de pétrole (Hall et al., 2009) mais aussi 1,4 milliard d'hectares de terres cultivables. Par ailleurs, Lundqvist, dans son article « *Producing more or wasting less ? Bracing the food security challenge of unpredictable rainfall* » (2010) rappelle l'acuité de la bonne utilisation de l'eau dans une région où l'eau manque.

En mangeant moins de viande, conformément à la pyramide de la diète méditerranéenne, on peut également réduire la tension voire les conflits d'usage sur les ressources et notamment l'eau. La mise en avant de la diète méditerranéenne peut contrecarrer la tendance selon laquelle une alimentation de plus en plus riche, rapide et solitaire prendrait le pas.

Cette première partie a permis d'effectuer un cadrage des enjeux. Elle a également montré une évolution en termes conceptuels des questions liées à l'alimentation. Elle a enfin mis à jour les synergies entre alimentation, nutrition, santé publique et environnement. Notre démarche s'inscrit pleinement dans le cadre du développement durable.

³³ Cette initiative vise à garantir une meilleure qualité de la restauration scolaire et a été portée par Slow Europe entre mai 2010 et avril 2011

³⁴ Le pesco-végétarisme consiste à ne pas manger de viande à l'exception des poissons

³⁵ Il faut cependant souligner que la réduction de l'empreinte hydrique est un phénomène multi-causal.

³⁶ On distingue l'eau virtuelle, le volume d'eau intrinsèque au seul produit (Allan, 1998) et l'empreinte hydrique qui fait référence à la fois au volume mais aussi au type d'eau (bleue, verte ou grise)

Dans la deuxième partie, il s'agira de présenter les différentes initiatives de prévention et de réduction du gaspillage en considérant l'échelle (internationale, nationale ou locale), la configuration d'acteurs et le but de l'initiative.

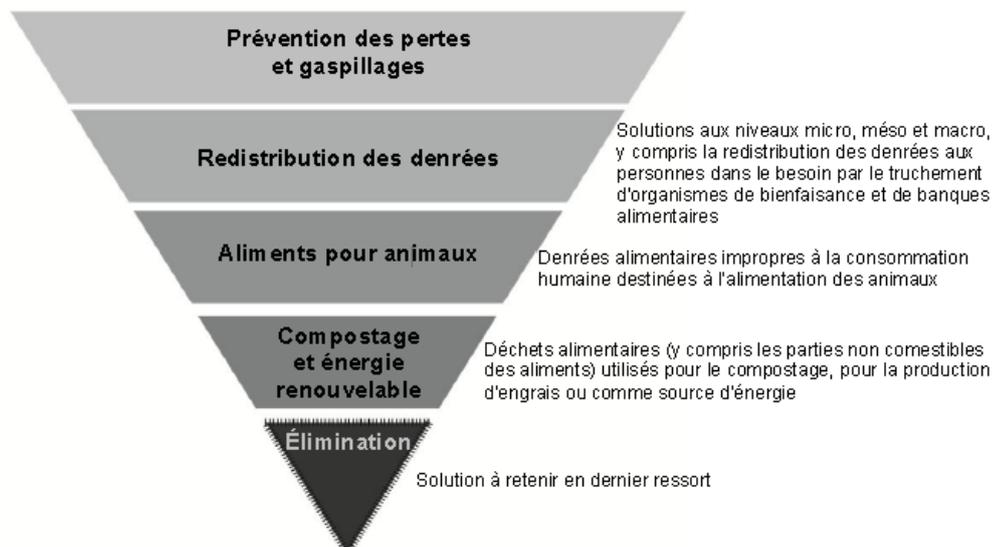
II. Présentation des initiatives de lutte contre le gaspillage

Après avoir présenté les enjeux qui peuvent être discutés lorsqu'on s'intéresse à la lutte contre le gaspillage, il nous apparaît déterminant de présenter un ensemble d'initiatives concrètes, lesquelles font apparaître les différents types d'actions possibles et les différents acteurs mobilisés. Dans un travail comme celui-là, l'exhaustivité n'est pas possible. Nous avons cherché à établir un ensemble qui soit représentatif des logiques à l'œuvre³⁷.

Répertorier un nombre conséquent d'initiatives et de projets (autour de 250) implique nécessairement un travail de classement. Celui-ci peut toujours prêter à discussion. Dans ce rapport, il a été décidé de classer ces initiatives en trois catégories distinctes.

La première série relève d'une logique de réduction du gaspillage. Quant à la deuxième, il s'agit d'inventorier un certain nombre de dispositifs permettant de prévenir ledit gaspillage. Ce rapport s'appuie ici sur la hiérarchie mise en place par la Commission Européenne dans la Directive 2008 (Directive 2008/98/CE). Cette hiérarchie, au sommet de laquelle se trouve la prévention puis la réduction du gaspillage, servira de point focal à l'ensemble de cette partie³⁸.

Figure 3 : Réduire les pertes et gaspillages de nourriture : hiérarchie des actions



Source : adapté de www.feedingthe5k; tiré du rapport HLPE : Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables, p. 96. (HLPE, 2014)

Une troisième partie fait le lien entre gaspillage, nutrition et santé. En effet, depuis quelques années le gaspillage dit de « surconsommation » émerge de la communauté scientifique sans pour autant faire consensus (Smil, 2004). Une liste d'initiatives et de mesures nutritionnelles sera jointe en annexe au présent rapport.

³⁷ Avoir le recul nécessaire pour évaluer le succès ou l'échec d'une initiative n'est pas chose aisée. La lutte contre le gaspillage est un phénomène qui, bien qu'ancien, s'amplifie année après année depuis le début des années 2000. Le premier catalyseur a probablement été le rapport commis par la FAO en 2012.

³⁸ La valorisation d'un déchet qui ne serait pas destiné à l'alimentation humaine ne sera pas considérée dans ce rapport. Ainsi, la valorisation pour l'alimentation animale, à des fins énergétiques (méthaniseur) ou organiques (compostage) sera exclue du champ d'analyse.

1. Le don alimentaire ou le glanage : deux moyens pour réduire le gaspillage

Réduire le gaspillage revient à considérer des gisements de produits qui sont sortis de la chaîne de commercialisation classique et qui peuvent prendre la forme de surplus ou d'invendus.

Pour analyser ces deux pratiques, il convient, dans un premier temps, d'analyser les causes de ces gisements. Ensuite, il nous faut déterminer dans quelles circonstances la valorisation est possible et qui peut bénéficier de ces pratiques. Nous démontrons que réduire le gaspillage permet également de venir en aide aux personnes vulnérables.

1.1. Glanage ou glanages ?

D'après l'article 520 du Code civil de 1804, « les récoltes pendantes par les racines et les fruits des arbres non encore recueillis sont immeubles. Dès que les grains sont coupés et les fruits détachés quoique non enlevés, ils sont meubles ». C'est sous ces conditions que le glanage est permis, s'il est diurne et sans outils. En revanche, le grappillage et le râtelage sont interdits. Le glanage dans un champ ou dans un verger est la forme traditionnelle de cette pratique.

Pour autant, si le glanage rural reste présent, il faut depuis quelques années compter avec le glanage urbain. D'après l'étude du Centre d'Etude et de Recherche sur la Philanthropie (CERPHI, 2009), le glanage urbain est constitué par les invendus alimentaires à la fin des marchés ou le contenu des poubelles dans les centres urbains. Les poubelles des grandes surfaces, puisqu'elles sont la plupart du temps encloses, ne sont pas étudiées dans cette étude. Comme on pouvait le penser a priori, les personnes en butte à des difficultés économiques sont celles qui s'adonnent le plus à ces pratiques. Mais ces pratiques ne sont pas réservées aux sans domiciles fixes, la crise économique de 2008 ayant poussé d'autres catégories de population à se nourrir à partir des poubelles. On peut citer les étudiants, les familles monoparentales ou les personnes disposant d'une petite retraite. L'étude identifie trois types de glanage : celui par substitution qui remplace complètement les achats alimentaires, le glanage de complément et celui d'appoint qui revient à une opération ponctuelle mais qui n'a que peu d'impacts sur le montant des achats alimentaires. Pour se nourrir uniquement du fruit du glanage, il faut compter deux heures, trois à quatre fois par semaine. Glaner nécessite donc du temps, lequel est mis à profit pour rétablir un choix concernant son alimentation

A l'instar des comportements décrits par Tristram Stuart dans « Uncovering the global food scandal » (Stuart, 2013), le « freeganisme » ou « gratuivisme » se développe dans le but de réduire le gaspillage et de dénoncer l'hyperconsommation. Il est cependant difficile de disposer de données sur ces pratiques. En revanche, nombre d'initiatives se développent à l'image des Gars'Pilleurs. Dans ce cas, le gratuivisme rejoint le déchetarisme qui consiste à s'alimenter dans les poubelles. Si le gaspillage est regrettable, en tant qu'il est la conséquence de surplus, il apparaît peu satisfaisant de se nourrir dans les poubelles du point de vue sanitaire. En effet, un opérateur qui met au rebut un produit ne s'occupe plus du respect de la chaîne du froid ou de l'absence de souillures. En particulier, le problème se pose lorsqu'un aliment se trouve au contact de produits carnés ou de denrées dites très périssables, c'est-à-dire « toute denrée alimentaire qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée » (Arrêté du 21 décembre 2009)

Le glanage peut apparaître comme l'un des moyens privilégiés pour réduire le gaspillage, au même titre que le don. Des initiatives comme Disco Soupe, en plus de redistribuer des surplus glanés ou invendus, mettent en lumière un aspect important : la convivialité. C'est la raison pour laquelle nombre d'initiatives ont recours à des plateformes de financement participatif pour voir le jour (cf encadré 4).

Encadré 4 : Le financement participatif

Le financement participatif fait partie d'un mouvement plus vaste, en l'occurrence l'économie collaborative. Dans leur article publié en juillet 2015, Borel et al. (2015) présente l'économie collaborative comme une économie de partage et de la fonctionnalité qui peut facilement aller de pair avec un système alimentaire plus durable. En effet, outre le caractère novateur sur le plan économique où les relations hiérarchiques sont reléguées à l'arrière-plan par une forme de coordination horizontale, l'économie collaborative et, en particulier, le financement participatif permet la recréation d'un lien social entre celui qui bénéficie de l'argent et ses créanciers. Cela vient alors s'opposer à un capitalisme souvent décrit comme froid et où la recherche du profit s'évalue à court terme. Pour autant, comme dans tout phénomène novateur, il est nécessaire de contenir les dérives liées par exemple à l'uberisation et d'observer l'impact en termes de créations et de destructions d'emplois.

Le financement participatif est en plein développement par le biais de plateformes numériques comme Ullule ou Kisskissbank. Il recouvre une grande diversité de pratiques. Dans sa communication, l'Union Européenne distingue 7 processus qui consistent soit en un prêt entre particuliers, soit en un financement participatif sous forme de capital, analogue à la prise de participation dans une société par action. Il peut également s'agir d'un financement avec contreparties non financières, d'un don, d'un partage avec les créanciers des recettes ou des profits afférents au projet, de l'émission de titres de créances ou encore d'un modèle hybride (Commission Européenne, 2015).

Après ce bref panorama de l'économie collaborative et du financement participatif, il est plus facile d'appréhender le double intérêt que peuvent percevoir les porteurs de projets en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. D'un côté, cela permet aux porteurs de projets, dont les ressources sont limitées, d'augmenter leurs ressources financières pour acheter des outils garantissant leur développement. Par exemple, la cagnotte Kisskissbank liée à l'initiative Fwee a permis de financer des déshydrateurs, celle de la société Jean Bouteille, des laveuses (voir annexe 1). De l'autre, cela permet de créer un réseau d'individus solidaires autour d'une initiative. L'étude d'une série d'initiatives a permis d'identifier des personnages clés qui sont à l'origine de réseaux d'initiatives. On peut citer Xavier Corval, à l'initiative d'Eqosphère, Paul Adrien Ménes, à l'origine de la start-up Zéro Gâchis, ou Nicolas Chabanne, instigateur des Gueules Cassées.

1.2. Dons alimentaires

En complément du glanage, nous verrons, dans cette sous partie que le don alimentaire constitue un bon levier en ce qui concerne la réduction du gaspillage alimentaire. Nous démontrerons aussi la passerelle qui existe entre don et aide alimentaire.

1.2.1. Motivations du don

Le don peut s'effectuer à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement à partir du moment où il s'agit de produits finis. Mais pourquoi ces produits peuvent-ils être donnés ? En d'autres termes, pour quelles raisons ces produits n'ont pas trouvé d'acheteurs ? Souvent, lorsqu'il y a un décalage entre l'offre et la demande, celui-ci génère un surplus qui peut facilement évoluer vers un gaspillage. On peut citer ici la mauvaise interprétation des dates limites de péremption et la confusion entre date limite de consommation et date limite d'utilisation optimale (Garot, 2015). Le débat actuel concerne les produits qui ne sont pas « très » périssables. Est-ce qu'un produit dit inerte comme l'huile doit présenter une date de péremption ? En l'état actuel, les supermarchés ne veulent pas avoir dans leurs stocks des produits dont la date de péremption serait trop proche. Les consommateurs préfèrent en effet disposer de délais de péremption plus longs pour avoir le temps

de consommer les produits. Ces produits sont régulièrement jetés alors qu'ils pourraient être distribués à des associations caritatives moyennant de la réactivité en termes de logistique. C'est le sens d'initiatives telles que Comerso ou Eqosphere (voir annexe 1). Un producteur qui ferait face à l'engorgement du marché peut décider de donner une partie de sa production au lieu de la perdre. Cette hypothèse ne vaut que si les coûts de production, notamment en fruits et légumes, excèdent largement le prix de vente. En général, ces situations se produisent lors d'une crise dans un secteur donné (opérations coup de poing lors de la crise du lait ou du porc).

Pour lutter contre ce que Tristram Stuart appelle le gaspillage de surproduction, il peut-être envisagé de le réduire en distribuant les invendus (Stuart, 2013). En plus de réduire le gaspillage, le don alimentaire permet de venir en aide aux personnes les plus vulnérables.

1.2.2. L'aide alimentaire en Europe, un dispositif évolutif

Le XX^{ième} siècle est perçu par la majorité des populations comme un siècle d'abondance alimentaire. Mais, celle-ci ne peut bénéficier à tous. A partir des années 30 seulement, des politiques de redistribution des surplus agricoles commencent à voir le jour. L'idée d'une véritable organisation ayant pour objectif le maintien de la paix, la justice sociale et économique et la suppression des causes de la famine et de l'insécurité alimentaire n'émerge qu'en 1941, à l'initiative du Président des Etats-Unis d'alors Franklin Roosevelt³⁹. Elle donnera naissance, en 1945, à l'Organisation des Nations Unies dont la FAO est une émanation (AREA Normandie, 2016).

En France, l'aide alimentaire provient pour 40 % de l'aide publique et pour 60 % des dons d'entreprises privées ou de particuliers. Au niveau des entreprises, les industries agroalimentaires et la grande distribution font figurent de partenaires historiques (AREA Normandie, 2016).

L'aide publique en France provient pour partie de programmes nationaux. Ainsi, le Programme National d'Aide Alimentaire (PNAA), créé en 2004 et géré par France AgriMer pour le compte de la Direction Générale de la Cohésion sociale et de la Direction Générale de l'Alimentation, vient en aide aux plus démunis. Ce programme complète le PEAD (Programme Européen d'Aide aux plus Démunis) devenu FEAD en 2013. Quatre grandes associations que sont la Fédération Française des Banques Alimentaires, les Restos du Cœur, le Secours Populaire et la Croix Rouge Française (OPNALIM, 2016) sont agréées pour distribuer le PNAA. Chaque association distribue des produits carnés, du poisson, des conserves de fruits et de légumes ou encore de l'huile de tournesol. La particularité de ces produits réside dans le fait qu'ils doivent être distribués selon une logistique coûteuse et rigoureuse pour garantir leur possible consommation.

Ce type de dons n'est pas couvert par le PEAD. Suite à l'instauration en 2001 de la première version du Programme National Nutrition Santé (PNNS 1) qui ne prenait pas en compte l'alimentation et la nutrition des plus démunis, la création du PNAA en 2004 a eu pour but d'améliorer celle-ci en offrant plus de variété et plus de micronutriments à leur alimentation. Grâce au PNAA, on observe le rapprochement qui est fait entre la quantité requise de nourriture et sa qualité.

Préexistant au PNAA, le Programme Européen d'Aide aux plus Démunis (PEAD) a vu sa structure évoluer. Créé en 1987, le PEAD reposait à l'époque sur l'importance des stocks agricoles gérés par la Politique Agricole Commune, première version⁴⁰. Une partie de ces stocks, dont la

³⁹ Franklin D. Roosevelt a été le 32^{ième} président des Etats-Unis. Seul président à être élu 4 fois consécutivement. Il est notamment l'un des instigateurs du New Deal, plan de relance de l'économie après la crise de 1929.

⁴⁰ La Politique Agricole Commune (PAC) a été instaurée en 1962. Dans sa première version, l'objet était d'atteindre la sécurité alimentaire tout en mettant en place un dispositif de prix garantis, assurant aux producteurs une rémunération satisfaisante. Cet objectif est rapidement atteint et le dispositif génère d'abondants surplus, ce qui explique la fonctionnement du PEAD. A partir de la réforme de 1992, qui introduit un découplage entre la quantité produite et l'aide reçue par le producteur, le respect de l'environnement est pris en compte

valorisation était incertaine, était mise à disposition d'ONG au titre de l'aide alimentaire. Ce dispositif qui a existé jusqu'en 2013, a été attaqué en 2009 par l'Allemagne et la Suède au motif que la situation des stocks en 2009 était différente de celle de 1987. Compte tenu de la situation des stocks en 2009, l'essentiel de l'aide alimentaire reposait non plus sur l'excédent sous forme de stocks mais sur des achats réalisés sur le marché. L'aide alimentaire ne relève plus alors de la politique agricole mais de la politique sociale qui, selon la répartition des compétences entre l'UE et les Etats membres, dépend des Etats. Pour remédier à cet état de fait, le programme européen d'aide au plus démunis a été remplacé par le Fonds Européen d'Aide aux plus Démunis (FEAD). 3,5 milliards d'euros ont été alloués pour celui-ci sur la période 2014-2020 pour venir en aide à 18 millions de personnes (Bizet, 2011). Cette enveloppe sert à apporter une aide matérielle aux plus démunis. La forme que prend celle-ci est laissée à l'appréciation des Etats.

La Commission Européenne, par l'intermédiaire du FEAD, le Ministère de l'Agriculture et le Ministère en charge de la lutte contre l'exclusion, par l'intermédiaire du PNAA, sont les trois acteurs institutionnels de l'aide alimentaire en France. Mais, tout au long de la filière agroalimentaire, de nombreuses initiatives privées se cristallisent autour du don et de l'aide alimentaire. On peut citer, à titre d'exemple, Comerso ou Eqosphère. Ces initiatives impliquent aussi bien les producteurs, les entreprises agroalimentaires, les distributeurs mais aussi les restaurateurs, les transporteurs ou les entreprises réfrigérantes. La logistique apparaît alors comme un point essentiel qui conditionne le don alimentaire.

Si le don permet de valoriser des surplus qui peuvent être gaspillés, alors il remplit un double objectif : limiter le gaspillage et participer à la cohésion d'une société en répondant aux besoins des populations vulnérables.

1.2.3. Les différentes formes de dons

Outre le don en nature, il peut exister diverses formes complémentaires de dons. D'abord le don financier auprès d'une association caritative lui permet d'investir, de mieux s'équiper et, in fine, de donner davantage. Ensuite, le don peut prendre la forme d'un prêt de matériel, camions par exemple, pour améliorer l'acheminement des denrées dans un temps réduit. En complément de l'amélioration des plateformes de transport, la mise en place d'une interface entre les offreurs et les demandeurs grâce aux nouvelles technologies peut sensiblement faciliter le don. Enfin, le don par expertise, autrement appelé mécénat de compétences⁴¹, permet à une association d'améliorer la formation de son personnel par delà un salarié d'une entreprise spécialisée dans la logistique ou tout autre secteur concerné par le don alimentaire (AREA Normandie, 2016).

Si le don peut prendre différentes formes, les volumes donnés restent relativement faibles au regard de ce qui pourrait être fait, compte tenu des disponibilités. Il convient à présent d'analyser les incitations au don ainsi que les obstacles, tant au niveau national qu'europpéen.

1.2.4. Le don en Europe : tour d'horizon des dispositifs réglementaires

Parmi les règles applicables au don alimentaire, la première consiste à formaliser un partenariat entre le donateur et l'association. Depuis 2016, une loi oblige les grandes surfaces de plus de 400 m² à signer une convention de partenariats avec au moins une association caritative en charge du don alimentaire. Cette loi fait suite aux actions d'Arash Darembarsh, élu de Courbevoie, et au rapport remis à Manuel Valls par Guillaume Garot en 2015 qui préconisait une interdiction de la

pour allouer le montant de l'aide. De fait, le volume des excédents diminue au détriment du PEAD alors remplacé par le FEAD (Commission Européenne, 2012).

⁴¹ Le mécénat de compétences consiste à mettre à disposition un salarié sur un temps de travail au profit d'un projet d'intérêt général (ADMICAL, 2012).

javellisation⁴². Pour que le don puisse être de qualité, il faut que chaque partie prenante (entreprise et association) désigne un référent pour le don alimentaire. Un autre enjeu crucial réside dans le respect des normes d'hygiène. Enfin, chaque don effectué doit faire l'objet d'une traçabilité rigoureuse.

En dépit des préconisations de l'Union Européenne qui promeut le don juste en deçà des dispositions visant à la prévention des déchets (Directive 2008/98/CE), le volume de denrées données n'excède pas 1,5 % environ. Par exemple, au Royaume-Uni, Lindsay Browell, directrice de Fare Share, estime à 5500 tonnes la quantité reçue par sa banque alimentaire sur les 300 000 à 400 000 tonnes disponibles (O'Connor et al., 2014).

Encadré 5 : Les banques alimentaires en Europe

Le concept de banques alimentaires est né aux Etats-Unis, à Phoenix, en 1967, grâce à l'implication de John Van Hengel.

En France, la Sœur Cécile Bigot a lancé la banque alimentaire d'Ile de France en juin 1984, avec l'aide d'autres ONG comme le Secours Catholique, Emmaüs ou l'Armée du Salut. Dès les prémices, on observe une grande proximité entre les différentes ONG qui viennent en aide aux personnes vulnérables.

Face à l'ampleur des enjeux, la Fédération Européenne des Banques Alimentaires voit le jour en 1986. Elle compte 23 membres européens et dispose d'un partenariat avec Die Tafeln, équivalent allemand des banques alimentaires. D'après Eurostat, en 2014, 122 millions de personnes sont considérées comme risquant l'exclusion sociale.

Parmi ces personnes, 55 millions ne peuvent disposer d'un repas de qualité qu'un jour sur deux (Eurostat, 2015). En 2015, la Fédération Européenne des Banques Alimentaires a distribué 2,9 millions de repas chaque jour, soit 531 000 tonnes de nourriture pour 5,5 millions de personnes en partenariat avec 33 200 associations caritatives grâce à 15 500 personnes dont 90 % sont bénévoles (FEBA, www.eurofoodbank.org). La Fédération Française des Banques Alimentaires regroupe 102 banques et antennes, réparties sur l'ensemble du territoire.

Pour tenter d'expliquer cette situation, il convient d'analyser les dispositifs d'incitation et les obstacles vis-à-vis du don alimentaire.

Dans un premier temps, il est nécessaire d'analyser les règlements et directives au niveau communautaire. Le règlement n° 178/2002 « *établit les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des aliments* » (Règlement (CE) n° 178/2002). L'avantage de cette législation réside dans la cohérence de l'approche par rapport aux législations nationales et dans la clarification des définitions. Si le cadre est indispensable, il peut également inciter les donateurs à ne pas donner. En effet, si le risque associé à la donation est perçu comme trop important, alors les entreprises ne veulent pas endosser la responsabilité du don. Cela engendre un gaspillage.

Pour apporter une solution à ce problème, le Parlement italien a voté en 2003 la « Loi du Bon Samaritain » qui identifie la banque alimentaire comme un consommateur final. Autrement dit, ce qui se passe entre la banque alimentaire et l'association caritative n'est pas de la responsabilité de l'entité donatrice. Le don ne modifie alors plus l'équilibre des responsabilités par rapport aux relations commerciales classiques entre un distributeur et un consommateur.

⁴² La javellisation alimentaire, désormais interdite, consistait à rendre le contenu des poubelles impropre à la consommation. Ainsi, les distributeurs ne voulaient pas que leur responsabilité soit engagée si une personne était victime d'une intoxication alimentaire après s'être nourrie à partir du contenu desdites poubelles.

En termes d'hygiène, l'Union Européenne a adopté « le paquet hygiène », un ensemble de 4 règlements et directives qui traite des denrées alimentaires, des denrées d'origine animale, de l'organisation des contrôles sur lesdites denrées et des directives associées⁴³. Une lecture trop rigide de ces règles peut aboutir à compliquer le don. L'une des solutions peut être de rédiger un guide à destination des opérateurs pour expliciter le contenu des normes. L'ensemble des guides réalisés par la Direction Régionale de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt (DRAAF) de Rhône-Alpes peut apparaître comme un exemple de solutions (DRAAF Rhône-Alpes, 2013).

Du point de vue des dates de péremption, une confusion existe entre les mentions « à consommer avant le » et « à consommer de préférence avant le ». D'après l'article 9 du règlement 1169 (Commission Européenne, 2011), les produits disposant de la première mention n'ont plus la possibilité d'être donnés sitôt le dépassement de la date (use by date en anglais). Les seconds peuvent encore être donnés s'ils sont conservés dans de bonnes conditions (best before date). Il conviendrait de clarifier l'étiquetage des produits, de sorte que le consommateur puisse améliorer ses pratiques et que le distributeur puisse optimiser la gestion de ses stocks.

La politique fiscale peut également apparaître comme un dispositif incitatif en ce qui concerne le don. Deux options méritent d'être considérées. La première concerne l'exonération de TVA sur les produits donnés. Ce dispositif fait l'objet de controverses. En effet, malgré sa mise en place dans certains Etats membres, cela vient s'opposer à la directive européenne en la matière (Directive 2006/112/CE). De plus, une exemption de TVA pour les associations qui prendrait la forme d'une réversion sur une marchandise donnée gratuitement, pourrait annuler l'incitation fiscale. En achetant un produit, le consommateur s'acquitte de la TVA et cette TVA n'a pas à être reversée aux associations. Si cela permettait de garantir une source de financement pérenne pour les associations, comment savoir avec précision qui donne quoi et en quelle quantité ?⁴⁴

La deuxième option est préférable et prend la forme d'un crédit d'impôts. Cette option a été retenue par les gouvernements français et espagnols. En Espagne, le crédit d'impôts atteint 30 % de la valeur des marchandises données tandis qu'en France, le crédit peut atteindre 60 % de la valeur du don dans la limite de 0,5 % du revenu ou du chiffre d'affaires .

Le dernier point sur lequel il est intéressant de porter notre attention est la hiérarchie des déchets (Directive 2008/98/CE). D'après celle-ci, le don doit être privilégié par rapport à la valorisation énergétique ou au compost. Pourtant, par exemple en Allemagne, il est financièrement plus avantageux de valoriser des surplus alimentaires comestibles sous la forme d'énergie que sous celle de dons alimentaires. Promouvoir des mécanismes incitatifs en matière de dons, à l'échelle de l'Union Européenne dans son ensemble, apparaît indispensable.

⁴³ Il s'agit des règlements 852, 853 et 854 (Règlement (CE) du 29 avril 2004) et de la directive 2004/41/EC (Directive 2004/41/CE).

⁴⁴ La redistribution de la TVA aux associations a fait l'objet d'une question d'Olivier Véran, député de la première circonscription de l'Isère à la Ministre des affaires sociales et de la santé (question du 28 août 2012).

Tableau 2 : Synthèse sur le don alimentaire dans l'Union Européenne (12 Etats membres)

Etats membres	Dispositifs incitatifs	Freins
Grande Bretagne	-Pas de TVA sur la nourriture, conséquences des négociations de pré-adhésion à l'Union Européenne -Grandes banques alimentaires comme Fare Share ou Food Cycle	Il est plus économique de valoriser les déchets comestibles sous forme énergétique que sous forme de dons (législation détaillée dans le rapport O'Connor 2014)
France	-Guide pratique sur le don alimentaire (DRAAF Rhône-Alpes, 2013) -Crédits d'impôts	Clarification nécessaire en ce qui concerne les dates de péremption
Belgique	-Circulaire sur les dates de péremption apportant des clarifications -Simplification en termes de traçabilité	-Manque d'infrastructures (banques alimentaires) -Manque d'impulsion politique pour faire respecter la hiérarchie européenne
Allemagne	Partenariat récent de Die Tafeln avec la Fédération européenne des banques alimentaires	Coût logistique très élevé (sur la base de propos des opérateurs eux-mêmes)
Italie	Loi du bon samaritain	Ambiguïtés autour du statut juridique de l'ONLUS (organisation non lucrative d'utilité sociale)
Espagne	Crédits d'impôts (35 %)	A cause du décret royal 1945/1983, impossibilité de donner ou vendre des denrées dont la date « à consommer de préférence avant » est dépassée
Grèce	Initiative Boroume	-Manque de données. -Problèmes concernant la responsabilité de la nourriture donnée
Portugal	Nombreuses banques alimentaires et dispositions pour promettre un crédit d'impôts (40 %)	Mauvaise interprétation du paquet hygiène
Hongrie	Crédit d'impôts de 20 % si donation à une association publique, 50 % si dons au Fonds hongrois pour les catastrophes ou au Fonds hongrois pour la culture, 20 % supplémentaires si engagements de dons sur 3 ans	Impossibilité de donner des produits avec la mention « à consommer de préférence avant »
Pologne	Déductions d'impôts possibles mais peu claires	-Loi polonaise sur la nutrition et l'hygiène alimentaire plus stricte que le paquet hygiène -Procédures administratives incertaines sur le don
Suède	Peu de dispositions incitatives	-Responsabilité reposant lourdement sur les donateurs -Incitations à la valorisation énergétique plutôt qu'au don alimentaire
Danemark	Peu de dispositions incitatives	-Manque d'incitations fiscales -Interprétations très rigoureuses de la législation européenne en termes d'hygiène

Source : à partir du rapport O'Connor, 2014

On l'a démontré, le don alimentaire est un moyen de réduire le gaspillage alimentaire en même temps qu'il vient en aide aux personnes vulnérables. Pour augmenter les volumes de nourriture donnée, il faut mettre en place les dispositifs réglementaires adéquats, dont certains sont exposés ci-dessus.

Cependant, le don peut également être associé à des mécanismes de vente en deçà du prix de vente normal. Ces dispositifs s'adressent également à la réduction du gaspillage et à une meilleure inclusion.

1.3. La vente à prix réduits

La vente à prix réduits peut permettre une valorisation pour des produits qui n'auraient pas pu être vendus sous les modalités habituelles. C'est le cas des fruits et légumes non calibrés qui, souvent, sont jetés.

Devant l'importance des volumes concernés, Nicolas Chabanne a lancé sa marque : Gueules Cassées. L'initiative a connu un grand succès et s'exporte désormais en Allemagne, en Angleterre ou au Japon. Ce type d'initiatives avait déjà été mise en place par le passé sans pour autant connaître le succès. Ledit succès résulte d'une pluralité de facteurs qu'il est souvent difficile d'expliquer. Une partie provient certainement d'une signalétique audacieuse doublée d'une prise de conscience à différents niveaux. Du point de vue du producteur, il y gagne car il trouve un débouché pour des produits, jusque-là impossible à valoriser. Le consommateur gagne également car il fait des économies sur son panier de courses. Pour encourager ce type d'initiatives gagnant-gagnant, il faut à la fois une sensibilisation collective au problème et un assouplissement réglementaire comme ce fut le cas par delà le règlement 543/2011 sur le calibrage des fruits et légumes dans l'Union Européenne (Règlement d'exécution n° 543/2011).

Le calibrage des fruits et légumes est un des exemples révélateurs de ce type de pratiques. On le trouve également en ce qui concerne les produits alimentaires s'approchant de la date de péremption. Ces produits étaient souvent massivement jetés par les distributeurs par peur de ne pas trouver d'acheteurs à temps et parfois par manque de place. Pour remédier à cette problématique, Paul Adrien Menès a décidé en 2011 de lancer la Start up Zéro Gâchis. Son but était double : il s'agissait à la fois de rendre visible des initiatives de distributeurs qui visent à réduire le gaspillage et de permettre aux consommateurs de réaliser des économies (jusqu'à 70%). Cette initiative a reçu de multiples récompenses (Trophées « *Scops de l'innovation commerciale* », lauréat du concours « *Netexplo 2013* », premier prix de « *Start up weekend Bretagne 2011* », coup de cœur « *SFR jeunes talents Bretagne* » et premier prix senior du concours « *Génération Développement Durable 2012* »). Au-delà du prestige de ces récompenses, l'important réside dans le fait qu'elles permettent de constituer un embryon de réseau.

Dans cette première partie, nous avons tenté d'étudier les innovations visant à la réduction du gaspillage, la deuxième présentera les dispositifs de prévention. Au-delà de cette dichotomie, les éco-innovations en matière de traçabilité et de logistique apparaissent transversales et répondent des deux logiques.

1.4. L'importance accrue de la logistique et de la traçabilité

Ces notions, qui aujourd'hui sont essentielles, sont à la fois récentes et évolutives. Dans cette section, il s'agira d'en montrer l'importance quand on adresse la thématique du gaspillage.

1.4.1. La traçabilité alimentaire, produit de la mondialisation de l'alimentation

La notion de traçabilité apparaît dans le dictionnaire en 1998. Elle est définie par la norme ISO 9000 comme « *l'aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre ou l'emplacement de ce qui est examiné. Dans le cas d'un produit, elle peut être liée à l'origine des matériaux et des composants, l'historique de réalisation, la distribution et l'emplacement du produit après livraison* » (ISO, 2000). Le caractère très général de cette définition permet de l'appliquer à tout type de produits, y compris les

produits alimentaires. Le Conseil d'Etat complète cette définition. Selon lui, la traçabilité « *permet d'établir et de tenir à jour des procédures écrites d'informations et d'identifications de produits ou lots de produits, à l'aide des moyens adéquats, pour permettre de remonter aux origines et de connaître les conditions de production et de distribution de ces produits ou lots de produits* ». Dans l'optique du gaspillage alimentaire, cela permet d'identifier avec certitude un produit ou un lot de produits, notamment dans le cadre d'une crise sanitaire.

La finalité première de la traçabilité est d'abord de rassurer le consommateur et de lui garantir la transparence des produits lors des crises sanitaires. La mondialisation des échanges commerciaux l'a rendue indispensable du fait de l'allongement de la chaîne alimentaire. La multiplication des labels et autres signes de qualité impose également des contrôles stricts.

Les limites afférentes à la qualité sont de deux ordres. Pour commencer, il convient de mentionner les limites techniques. Il est impératif de considérer une filière dans son ensemble. D'après Lebailly (1990), une filière est « *un ensemble homogène d'activités économiques reliées verticalement par des échanges commerciaux* ». La deuxième limite concerne les relations économiques. Mettre en place une traçabilité efficace ne doit pas engendrer de déséquilibres dans les relations clients-fournisseurs. Chacune des parties doit comprendre qu'elle ne doit pas disposer d'informations confidentielles touchant, par exemple, au processus de fabrication.

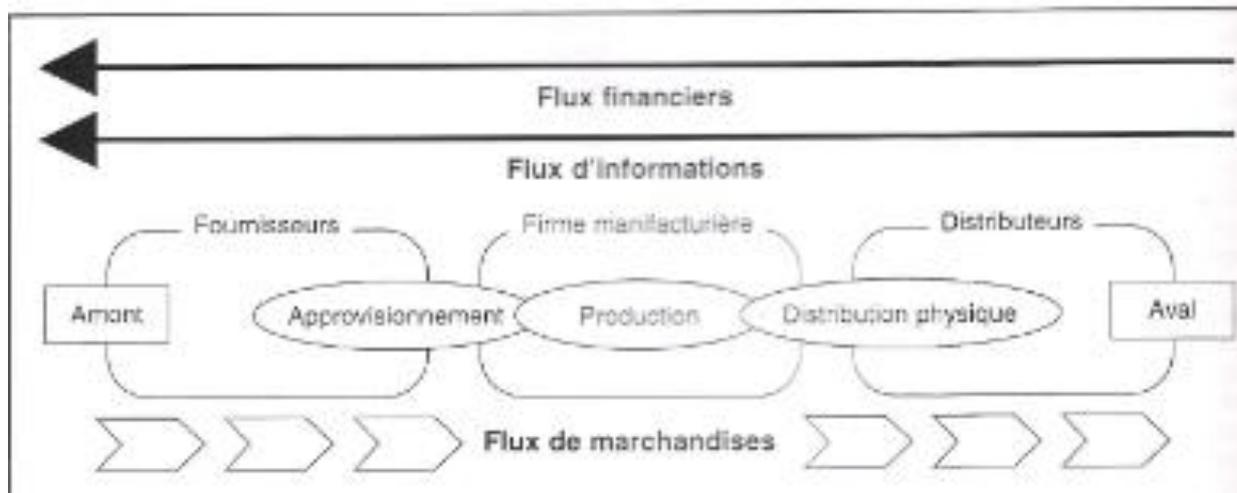
La traçabilité est aujourd'hui promue selon une approche filière. Elle peut s'apparenter à l'analyse de cycle de vie du produit dans la mesure où le produit est tracé de la ferme à la table. Si l'analyse du cycle de vie traite principalement de l'impact environnemental d'un produit au cours de sa vie (Schuesser, 2012), la traçabilité était l'apanage des responsables de la sécurité alimentaire (au sens de food safety) comme en témoigne le livre blanc sur la sécurité alimentaire publié en 2000 (Commission des Communautés européennes, 2000). Aujourd'hui, la traçabilité concerne tous les secteurs, au premier rang desquels la logistique et l'informatique (Bitoun et al., 2004).

1.4.2. La logistique, fondement de l'approche globale

Pour garantir une traçabilité de qualité comme pour limiter le gaspillage, il est essentiel de bénéficier d'une chaîne logistique performante, de sorte à limiter les coûts pour le consommateur et à assurer l'interopérabilité des informations (Gattegno, 2004). D'après le Centre de Recherche d'Economie des Transports (CRET), repris par Nanni et al. (2005), « la logistique est la technologie qui permet la maîtrise des flux expédiés vers les clients, transférés entre ou au sein d'unités de production et, enfin, reçus de fournisseurs ».

Elle fait se croiser différents types de flux, que ceux-ci soient financiers, informationnels ou physiques (marchandises) (Paché et al., 1999).

Figure 4 : Description de la chaîne logistique



Source : Paché et Sauvage (1999), tiré de Nanni et al (2005), p. 24

Les activités logistiques constituent en quelque sorte le point de pivot entre différentes activités comme les achats, la production, le marketing, les ventes ou l'informatique (Ghaouali El Maslouhi, 2004). C'est pourquoi, il est impossible d'adresser la thématique du gaspillage sans poser la question de la gestion des stocks. L'enjeu crucial de la logistique est « au bon endroit, au bon moment » afin d'éviter les surstocks ou les pénuries.

Pour parvenir le plus près possible d'un flux tendu, notamment en ce qui concerne des secteurs sensibles comme l'ultra-frais, il existe des logiciels de planification qui affirment réduire les stocks de 40 % et optimiser la gestion du temps. Ainsi, la possibilité de gaspiller se trouve sensiblement réduite. Par ailleurs, le contrôle continu du produit, tout au long de sa fabrication par l'intermédiaire de capteurs, réduit ou annule le nombre de produits non conformes en bout de chaîne. Cela réduit ou prévient le gaspillage et permet une plus grande réactivité.

Réduire la quantité d'inventus et garantir la conformité des produits peut contribuer à améliorer les relations contractuelles, notamment entre fournisseurs et distributeurs le long de la chaîne d'approvisionnement. En effet, du fait de la concentration du secteur de la grande distribution en Europe, il peut exister un « déséquilibre significatif » entre les multinationales d'un côté et les PME agroalimentaires de l'autre. La clause de reprise des inventus par le fournisseur, en cas d'absence de vente, peut constituer un déséquilibre significatif. La loi de modernisation de l'économie (Loi n°2008-776 du 4 août 2008) indique que le déséquilibre significatif engage la responsabilité de son auteur et l'oblige à réparer le préjudice causé. Sur cette base, le secrétaire d'Etat à la consommation, Hervé Novelli, a assigné en justice les groupes de la grande distribution pour faire cesser ces pratiques (ILEC, 2015). En plus de la réglementation, l'amélioration des performances logistiques peut impacter positivement ces relations.

L'évolution vers une chaîne logistique intégrée contribue à la fois aux objectifs de réduction du gaspillage et à sa prévention. Cependant, cette intégration doit être considérée comme un processus vers lequel il faut tendre. Autrement dit, l'intégration complète de la chaîne logistique n'est pas envisageable, du moins à court terme. En revanche, des progrès significatifs peuvent être réalisés.

Ces progrès sont d'autant plus importants à effectuer que les activités liées à la logistique représentent 14 % du PIB de l'UE. Elles relient entre autres, les secteurs de la production, de la

transformation et de la distribution alimentaire qui constituent 7 % de l'emploi dans l'Union Européenne (Lacirignola et al., 2014). L'Alliance pour la Logistique Européenne a été créée notamment pour promouvoir « un nouvel agenda politique pour les services de logistique en Europe » (Lacirignola et al., 2014). Cela a débouché sur l'élaboration d'une feuille de route technologique pour la logistique (AEL, 2010). Cette stratégie repose sur 5 piliers que sont :

- La logistique collaborative qui permet aux différents partenaires de travailler ensemble et d'optimiser leurs relations ;
- La logistique adaptative qui permet d'assurer la réactivité des intervenants dans le cadre de délais très courts ;
- La logistique verte et durable qui s'assure de l'optimisation de l'utilisation des ressources ;
- La logistique intelligente qui permet une réaction rapide ;
- La transparence du processus logistique qui est indispensable pour que les informations circulent dans leur intégralité entre chaque maillon de la chaîne.

On l'a démontré, les innovations en termes de logistique permettent de réduire le gaspillage, par exemple en facilitant le don alimentaire. En outre, elles peuvent le prévenir en agissant sur l'organisation de la chaîne d'approvisionnement par delà l'approche intégrée rejoignant ainsi la thématique des clusters industriels développée ci-dessous.

2. Prévention du gaspillage

Avec la réduction, la prévention du gaspillage est le deuxième type d'actions à mettre en œuvre. Si la réduction peut s'inscrire dans une logique de court à moyen terme, la prévention implique que l'action s'inscrive dans la durée puisqu'il s'agit, non plus de valoriser un produit qui aurait dû être gaspillé mais d'éviter de générer des surplus qui peuvent aboutir à des déchets.

Dans cette section, on s'interrogera successivement sur les emballages actifs qui permettent d'améliorer la conservation, sur les applications et autres incubateurs qui promeuvent les nouvelles technologies. Puis on observera les initiatives de sensibilisation à destination du consommateur. Au niveau des entreprises, on mettra en lumière le développement de la responsabilité sociale des entreprises et les initiatives prises par la restauration commerciale et collective. Enfin, on verra dans quelle mesure une symbiose agro-industrielle peut prévenir le gaspillage (clusters).

2.1. Emballage et produit : évolution du rapport contenu/contenant

Une réflexion sur les emballages a été engagée à travers le prisme du couple produit/emballage. Cette mise en relation présente un intérêt majeur en termes de prévention du gaspillage. Dans un premier temps, il conviendra de définir ce qu'est un emballage puis d'aborder les grands enjeux afférents à cette problématique. Enfin, nous nous focaliserons sur une catégorie d'emballages innovants : les emballages actifs.

2.1.1. Définition de l'emballage

D'après l'article R 543-43 du Code de l'environnement, « un emballage correspond à tout objet, quelle que soit la nature des matériaux, destiné à contenir et à protéger des marchandises⁴⁵, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur et à assurer leur présentation » (Code de l'environnement - Article R543-43).

On distingue trois types d'emballage. D'abord l'emballage primaire qui est à destination du consommateur final. On peut prendre pour exemple un pot de yaourt. Ensuite, on trouve l'emballage secondaire qui isole un groupe de produits similaires (par exemple un pack d'eau minérale). Enfin on distingue l'emballage tertiaire qui sert davantage à garantir un bon conditionnement et à faciliter la manutention.

Cette distinction permet de caractériser les différents types d'emballages. En matière de gaspillage alimentaire, l'emballage primaire, c'est-à-dire celui qui entre directement en contact avec l'aliment, va concentrer l'essentiel de notre attention.

2.1.2. Enjeux de l'emballage pour prévenir le gaspillage

Pour prolonger les travaux entrepris par le Conseil National de l'Emballage (CNE, 2011) qui lie emballages et produits alimentaires, nous considérerons le produit et l'emballage comme un couple. Pour qu'un emballage soit adapté à un produit, il faut que le taux de restitution, c'est-à-dire « le rapport, exprimé en pourcentage, entre la quantité de produit que le consommateur pourra effectivement utiliser dans des conditions normales d'usage et la quantité commerciale affichée sur l'unité de vente », soit le plus élevé possible, c'est-à-dire le plus proche possible de 1. D'après les données fournies par le CNE, les problématiques liées au taux de restitution et celle afférente de la cuillérabilité⁴⁶ sont très présentes lorsque sont considérés des produits tels que la pâte à tartiner, le yaourt, le miel ou la sauce. D'après celles-ci, il y aurait jusqu'à 4 % de pertes sur un pot de yaourt de 125 grammes, essentiellement liées à l'adhérence à l'emballage, ce qui représente 10 000 tonnes soit le lait produit sur une année par 1 100 vaches.

Un emballage présente différentes fonctions. La première d'entre elles consiste à préserver et à protéger le contenu. A ce titre, s'intéresser aux emballages revient à poser la question des méthodes de conservation.

Encadré 6 : La conservation alimentaire

Les emballages alimentaires, au même titre que des procédés physiques ou chimiques, permettent d'améliorer la conservation des aliments et, en cela, de prévenir le gaspillage (INRA, 2012). Il faut distinguer plusieurs procédés. Le premier est permis par la chaleur, qu'il s'agisse de la pasteurisation si celle-ci n'excède pas 100°C ou de la stérilisation pour une température supérieure à 100°C. Le traitement à ultra haute température (UHT) (entre 135 et 150°C pendant 1 à 5 secondes) est une alternative pour le lait ou les jus de fruits.

A l'inverse, maintenir une faible température permet de limiter l'activité microbologique. Entre 0 et 4°C, il s'agit d'une réfrigération. Autour de -18°C, on parle d'une congélation.

Nous venons de présenter des procédés thermo dépendants. Une autre option consiste à réduire ou annuler la teneur en eau d'un aliment. Selon le procédé mis en place, et en fonction de l'ampleur de la déshydratation, on parlera de concentration (déshydratation partielle) ou de séchage

⁴⁵ Dans notre étude, les marchandises peuvent être assimilées à des denrées alimentaires.

⁴⁶ La cuillérabilité correspond à l'adaptabilité de l'emballage à la petite cuillère ou, plus largement, à un autre périphérique lié à l'usage du produit, dans l'optique de la réduction des pertes matières (ECOTROPHELIA, 2014).

(déshydratation totale). Par ailleurs, la lyophilisation, obtenue par congélation puis vide d'air, fait passer l'eau de l'état solide à l'état gazeux par sublimation. La déshydratation est également possible par fumage, salage ou confisaison.

Ces procédés physiques sont connus de longue date, au même titre que la fermentation. Mais, depuis quelques années, les nouvelles technologies accroissent le potentiel d'innovations par les additifs alimentaires (E 200 à E 297), l'ionisation, les hautes pressions (pascalisation), microfiltration ou biopréservation.

Ces innovations, aussi prometteuses qu'elles puissent être, représentent encore un coût important pour l'industrie agroalimentaire, coût qu'elle doit répercuter en partie sur le consommateur. Il convient donc que l'innovation rencontre les attentes du consommateur, ce qui renforce, de fait, son acceptabilité.

Un autre axe de recherche concerne le couple produit-emballage. Si l'emballage doit préserver, il peut également contribuer à allonger la durée de conservation d'un produit. On parle alors d'emballages actifs (voir ci-dessous). Ce processus est à l'œuvre en cas de conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP). Cette innovation suscite, à l'heure actuelle, l'appréhension des consommateurs.

La deuxième fonction de l'emballage est d'informer à la fois en termes de composition du produit mais aussi en termes de péremption. Une distinction claire doit être établie entre date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale et date de durabilité minimale des produits emballés (DDMPE). Cette dernière est définie par l'article R112-22 du Code de la Consommation comme « *la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées* » (Code de la consommation - Article R112-22). L'emballage permet également d'assurer une fonction de marketing en ce qu'il constitue d'abord un repère visuel pour les marques.

En troisième lieu, l'emballage permet un regroupement, un transport et un usage facilité. A ce titre, l'emballage refermable rend possible une consommation différée. Concomitamment, le goutte à goutte permettant un juste dosage et le plus grand portionnage voit le jour pour être davantage en adéquation avec les modes de vie des consommateurs. Le secteur s'adapte notamment à l'augmentation du nombre des personnes célibataires ou des familles monoparentales.

La recherche d'une adéquation entre mode de vie et emballage ne doit pas faire perdre de vue que la production d'emballages représente 10 % de l'énergie totale mobilisée sur la chaîne d'approvisionnement (INCPEN, 2009). Il convient donc de ne pas suremballer. Il n'existe pas, à ce jour, de définitions consensuelles du suremballage. Cependant, il existe deux directives européennes relatives aux emballages et aux déchets d'emballages (Directive 94/62/CE; Directive 2004/12/CE). Par ailleurs, le Comité Européen de Normalisation (CEN), qui se limite à définir le suremballage comme un emballage excessif eu égard à la fonction, fixe une norme de prévention par réduction à la source. Celle-ci est définie comme un « *processus permettant de s'assurer, pour des fonctions requises identiques, que le poids et/ou le volume d'emballages primaires et/ou secondaires et/ou tertiaires ont été minimisés tout en garantissant le maintien de l'acceptabilité par l'utilisateur, réduisant ainsi l'impact sur l'environnement* » (AFNOR, 2004).

Dans un troisième point, il conviendra de focaliser notre attention sur un type particulier d'emballages, appelés intelligents ou actifs.

2.1.3. Les emballages actifs, une opportunité pour prévenir le gaspillage

En 1989, Wagner définit l'emballage actif comme « un élément d'interaction avec le produit, lui offrant ainsi plus qu'une protection. Dans certains cas, il répond à des changements de milieu environnant ou du produit lui-même » (Wagner, 1989). Dans l'ouvrage coordonné par Nicole Gontard (2000), une typologie établit trois types d'emballages actifs : les indicateurs, les interactifs et les emballages cuisiniers.

La première catégorie regroupe les emballages munis de capteurs temps/température, de QR Codes ou de puces RFID (Radio Frequency Identification)⁴⁷. Les emballages interactifs de leur côté, tiennent compte de leur environnement. Ils peuvent détecter des microorganismes, faire barrage à l'oxygène, piéger ou dégager des substances pour maintenir les propriétés organoleptiques d'un produit. Les dernières générations d'emballages peuvent également modifier l'atmosphère. Ces innovations, si prometteuses soient-elles, sont encore onéreuses et peinent à convaincre les consommateurs. La troisième catégorie concerne les emballages cuisiniers, c'est-à-dire les emballages comestibles, déjà très développés au Japon.

Le secteur des emballages actifs est règlementé par deux directives européennes. La première traite des matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (Règlement (CE) n° 450/2009), la seconde traite plus spécifiquement des matériaux plastiques susceptibles d'être en contact de denrées alimentaires (Règlement (UE) n° 10/2011).

Les emballages actifs ne sont encore qu'en phase de test dans la plupart des pays européens, suscitant des réactions mitigées auprès des consommateurs européens. Il semble pourtant que leur expansion permette d'apporter nombre de solutions visant à prévenir le gaspillage.

2.2. Sensibilisation au gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire concerne chaque citoyen, peu importe l'âge et il est largement inconscient. D'après une étude réalisée par TNS SOFRES en 2012, les Français ont conscience que le gaspillage alimentaire est un sujet très important et qu'il faut lutter quotidiennement pour le réduire ou le prévenir. Ainsi, pour 54 % d'entre eux, cette thématique revêt un caractère prioritaire⁴⁸ (TNS Sofres, 2012). Paradoxalement cependant, chaque personne prise isolément pense gaspiller moins que la moyenne. Il est donc essentiel de réaliser des campagnes de sensibilisation⁴⁹ à large spectre.

2.2.1. Campagnes nationales

En mai 2016, l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) a lancé la campagne « Ca suffit le gachis »⁵⁰. Cette campagne est multi-support. Elle se décline sous forme de spots TV, d'affichettes, de bannières ou de cartes postales. Elle s'adresse à un public très large, que ce soit les entreprises, les collectivités territoriales ou les particuliers. Ce dernier volet, auprès des particuliers dans leur habitation, est particulièrement intéressant dans la mesure où le

⁴⁷ Les puces RFID sont basées sur un système de communication en champ proche (Near Field Communication), utilisé en France depuis 2011. Aucune application n'est nécessaire. Il suffit d'approcher un smartphone compatible à moins de 10 centimètres de l'objet doté de la puce pour en lire le contenu.

⁴⁸ Ce sondage concerne 820 individus de 18 ans et plus, selon la méthode des quotas. L'enquête s'est déroulée du 6 au 13 avril 2012

⁴⁹ Pour qu'une campagne soit efficace, il faut d'abord identifier l'objectif, ici la prévention ou la réduction du gaspillage. Ensuite, il faut repérer les cibles. Dans les cas étudiés ci-après, le message est à destination de tous. Une fois ce travail préparatoire effectué, il faut convenir d'une durée en fonction des moyens disponibles. Il convient alors de planifier les actions et d'envisager le vecteur de transmission. Par ce dernier, nous entendons le recours aux médias télévisés, à la radio, à la presse écrite, aux réseaux sociaux ou à des manifestations ponctuelles. A l'issue de la campagne, il est nécessaire de l'évaluer pour en analyser les forces et les faiblesses dans l'optique d'éventuelles campagnes ultérieures.

⁵⁰ www.casuffitlegachis.fr/

consommateur est très peu exposé à la réglementation dans sa sphère privée. En effet, le gaspillage repose en partie sur des pratiques dont chaque individu est responsable à titre personnel. Ce type de campagne, de même que « Manger c'est bien, jeter ça craint » fonctionne sur des mécanismes d'incitations modulables en fonction de la cible visée. Ainsi, il existe des campagnes spécifiques, par exemple, pour les enfants. Malgré tout, la pomme édentée est devenue une marque de la lutte contre le gaspillage, quelle que soit la campagne considérée.

Parallèlement à l'ADEME, France Nature Environnement est très active sur cette thématique, notamment par la production de rapports (France Nature Environnement, 2013). Le ministère de l'Agriculture a également mis en place une plateforme anti-gaspi qui recense nombre d'initiatives émanant d'acteurs différents. A titre d'exemple y sont recensées des initiatives comme celle du collège Germaine Tillion, à la Mézière en Ile et Vilaine qui, après la signature de la « Charte plaisir » en matière alimentaire, a revu sa stratégie d'approvisionnement. On peut également citer le restaurant Simone Lemon (voir annexe 1) qui cuisine exclusivement à partir de produits non conformes ou l'initiative « Mon restau responsable », issue d'un partenariat entre la fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co.

Ces initiatives isolées bénéficient à travers la plateforme d'une plus grande exposition qui participe à la sensibilisation. L'objet des campagnes comme de la plateforme est de rapprocher des acteurs ayant des sensibilités différentes. La campagne de l'ADEME s'adresse autant au chocolatier CEMOI, à Florette ou à Sodexo (voir annexe 1) qu'à des villes ou des individus. La multiplicité des parties prenantes requiert la mise en œuvre d'une véritable gouvernance territoriale qui fera l'objet du point III.2.

La France n'est pas le seul pays à avoir fait de la lutte contre le gaspillage une priorité. Dans la foulée du lancement de l'initiative « Save food » par la FAO en 2011, ou même plus en amont, le Royaume-Uni, la Belgique et l'Allemagne entre autres, ont lancé des campagnes de sensibilisation.

Au Royaume-Uni, la campagne « Love food, hate waste » a été menée conjointement par le WRAP et l'autorité locale de North London. Parallèlement à cela, le WRAP a conduit une étude de caractérisation intitulée « The food we waste » pour faire le point sur les actions à mener (Ventour, 2008). La campagne « Love food, hate waste » a été rendue possible grâce à l'appui du Women's Institute. Des réseaux structurés ont été à la base de l'action « Love food champions ». La mobilisation d'un réseau majoritairement constitué de femmes souligne leur rôle central. D'après une étude de TNS-SOFRES pour le CNIEL et l'OCHA, 80 % des femmes interviennent plus que leur conjoint dans la préparation des repas (Faire la cuisine) Cet élément est d'autant plus notable que les objectifs de cette campagne concernent à la fois les achats alimentaires mais également la préparation des repas ou encore la manière d'accommoder les restes. Le succès de cette campagne a été certain avec 13 700 tonnes de nourriture gaspillée évitée en dépit de difficultés auprès du secteur privé et des personnes en âge scolaire.

Pour ce qui est de la Belgique, l'association « Bruxelles Environnement », avec l'aide du Service Public Régional de Bruxelles (SPRB), a lancé la campagne « Le gaspi salsifis ». Cette campagne s'appuie sur la stratégie « Good Food » qui vise à promouvoir un système alimentaire plus durable en région de Bruxelles capitale (Fremault, 2015).

En Allemagne, la campagne « Zu gut für die Tonne »⁵¹ a vu le jour en 2012 grâce au soutien du ministère allemand de l'Agriculture et de l'Université de Stuttgart.

L'observation de ces campagnes met en avant des configurations différentes d'acteurs. Parfois, elles mettent aux prises les autorités politiques nationales ou régionales mais il peut également s'agir de l'initiative d'une association qui en fait l'une de ses thématiques principales.

⁵¹ <https://www.zugutfuerdietonne.de/>

Dans la troisième partie, nous développerons la nécessité d'une véritable gouvernance territoriale autour du gaspillage alimentaire pour éviter l'atomisation des initiatives. En plus de campagnes de sensibilisation, il convient d'introduire la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires

2.2.2. Programmes scolaires et lutte contre les gaspillages alimentaires

Dans la feuille de route 2016 du MAAF qui concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'accent est mis, entre autres, sur l'éducation alimentaire des jeunes (Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt, 2016). Le groupe de travail, mis en place à l'issue du Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire, insiste sur la nécessité de mettre en place des activités liées à l'alimentation et au développement durable sur les temps scolaires et périscolaires. A cette fin, les ministères de l'Agriculture et de l'Education nationale ont co-signé une circulaire et proposé qu'une liste d'outils pédagogiques sur le thème soit fournie par un prestataire aux écoles qui en feraient la demande.

Cet axe de travail découle d'un constat : les pratiques et les comportements qui induisent un gaspillage alimentaire s'acquièrent dès l'enfance et il convient d'y remédier au plus vite. L'article 42 de la loi n° 2013-595 du 8 juillet 2013 pour la refondation de l'école de la République précise dans la section 4 « Enseignement moral et civique », que celui-ci débute dès l'école primaire et qu'il a pour objectif d'éveiller les enfants aux enjeux environnementaux (*Code de l'éducation - Article L312-19*).

Le gaspillage alimentaire entre pleinement sous cette thématique. Outre l'investissement dès le plus jeune âge, des actions sont également menées dans les collèges et les lycées. Les lycéens sont aussi au cœur de projets tels que « Don't Waste Our Future » (voir annexe 2). Il rassemble 1500 lycéens, 200 écoliers et une cinquantaine d'associations et d'autorités locales. Il se déroule dans sept pays que sont la Belgique, Chypre, l'Ecosse, l'Espagne, la France, l'Italie et le Portugal. Ce projet fait partie d'un ensemble de projets européens regroupés sous la mention ACR+. Il repose sur 3 leviers : l'élaboration d'une charte sociale entre les jeunes et les autorités locales (European Year for Development, 2015), une éducation par les pairs des lycéens auprès des écoliers et des actions de communication (*Bilan du Forum Don't Waste Our Future! (Communiqué de presse)*, 2016). En France, le projet a été piloté par l'Association Passerelles Info avec l'aide du rectorat de Versailles, de la DSDEN 91 (Direction des Services Départementaux de l'Education Nationale de l'Essonne) et du Conseil général de l'Essonne (www.dontwaste.eu).

Cet investissement dans l'éducation en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire s'accompagne d'une réflexion sur la restauration hors foyer qu'elle soit scolaire, dans les hôpitaux, dans les entreprises ou encore dans le secteur de la restauration commerciale.

2.3. La restauration hors foyer : un gisement de gaspillage important, entre prise de conscience individuelle et démarches collectives

La part de la restauration hors foyer en France dans les dépenses alimentaires des ménages, a progressé de 0,8 % entre 1960 et 2005, passant de 5,1 % à 5,9 % (INSEE, 2009) pendant que celle de l'alimentation a diminué, passant de 31,4 % à 21,9 %. Cela souligne le dynamisme du secteur en dépit de l'érosion des dépenses alimentaires et la nécessité de prévenir le gaspillage en restauration collective et commerciale.

2.3.1. Un gaspillage hétérogène selon le secteur considéré

Dans la restauration collective, le gaspillage est globalement moins important que dans les métiers dits de remise directe⁵². En effet, le gaspillage moyen est de 107 grammes par personne et par repas contre 211 grammes pour la restauration commerciale.

Cette différence cache en réalité d'importantes disparités. Ainsi, dans les établissements médicaux-sociaux et les hôpitaux, le gaspillage s'élève à 264 grammes pendant qu'il est de 125 grammes dans les restaurants d'entreprises et de 179 grammes dans les collèges et les lycées.

En restauration commerciale, la perte moyenne s'élève à 230 grammes par personne. On constate celle-ci sous forme de retours d'assiettes. En ce qui concerne la restauration gastronomique, le gaspillage représente 229 grammes par repas. A la différence de la « restauration traditionnelle », l'essentiel des pertes se passe à la préparation (parures, évacuation des parties les moins nobles des produits). La plupart des pertes est constituée de produits de 1^{ière} gamme (produits bruts).

Il est très difficile de disposer de données sur la restauration rapide et à emporter. Pour ce type de restaurations, le gaspillage est constaté majoritairement au niveau de la poubelle des ménages. Outre ces difficultés, l'hétérogénéité des métiers considérés et la difficile collecte de données rendent délicates la prise en compte des observations (MAAPRAT, 2011).

Pour autant, chacun des acteurs en présence peut prévenir le gaspillage en adoptant les solutions adéquates par rapport à son activité.

2.3.2. Des solutions éco-innovantes pour assurer la prévention du gaspillage alimentaire

On distinguera trois catégories de métiers : la restauration collective, la restauration commerciale et les métiers de bouche.

2.3.2.1. La restauration collective

Il convient de distinguer le gaspillage en amont des repas, pendant les repas et après les repas. La restauration collective représente un des enjeux majeurs de la vie des entreprises comme des services publics. En fonction de l'existence ou non d'une cuisine centrale, les gaspillages en amont auront lieu à la cuisine centrale ou dans les cuisines des entreprises ou des établissements publics concernés. Si la préparation se fait sur place, cela entraînera une réduction des coûts logistiques liés au transport mais des possibilités moindres en termes d'économie d'échelles.

Le premier enjeu concerne l'utilisation de technologies adaptées au produit préparé pour en prévenir les pertes. Il convient également d'optimiser le nombre de repas à préparer. Pour ce faire, il faut que la cuisine travaille de concert avec la vie scolaire et l'intendance dans les établissements scolaires de sorte à être mise au courant des absences au plus vite. Elle pourra alors ajuster les quantités à préparer et ainsi prévenir les pertes. Une attention particulière doit également être portée sur les préconisations nutritionnelles du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en

⁵² D'après l'arrêté du 21 décembre 2009 (Arrêté du 21 décembre 2009), « les activités de remise directe correspondent à toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final, destinant ce produit à une consommation, en dehors de toute activité de restauration collective ». Cette catégorie comprend les métiers de bouche (artisans traiteurs, boulangers, etc.) et la restauration commerciale. Par opposition, la « restauration collective correspond à une activité de restauration hors foyer, caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par un accord ou par contrat ».

Restauration Collective et de Nutrition)⁵³. Selon ce dernier, une portion qui excéderait 350 grammes en primaire pour un repas de midi génèrerait des gaspillages. D'après un rapport du centre Foch, faire passer un repas de 5 à 4 éléments en primaire permettrait de limiter le gaspillage (Direction Générale de l'Alimentation, 1997). Il faut également prêter attention à l'ambiance et à la disposition du restaurant de sorte à permettre la convivialité.

Si malgré ces préconisations, un surplus survient, il conviendra alors d'observer les modalités de dons possibles tout en respectant les règles d'hygiène en vigueur (voir section 2.1).

2.3.2.2. La restauration commerciale

En restauration commerciale, la gestion des stocks représente un défi majeur. En effet, les préférences des consommateurs sont difficiles à prévoir. Dans certains cas, les restaurateurs sont obligés d'atteindre des minimas de commande pour obtenir des prix préférentiels. En permanence, le restaurateur est contraint par les attentes du consommateur, ce qui l'oblige à maintenir l'intégralité de sa carte disponible. Le problème en termes de gaspillage se pose principalement dans le secteur de l'ultra frais. Tristram Stuart prend l'exemple d'un restaurant de sushis londonien, le K10, dans lequel une quantité importante de denrées finissent à la poubelle (Stuart, 2013).

Un deuxième levier peut être mobilisé : il s'agit d'une réflexion sur la carte. Beaucoup pensent qu'une carte pléthorique attire le consommateur. En réalité, réduire le nombre de plats proposés permet à la fois de réduire les pertes et d'améliorer la qualité des produits. Concomitamment à cela, un travail sur les portions peut être judicieux. En cas de surplus, le restaurateur peut fournir un doggy bag. L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) soutient en ce sens la start up Takeaway pour promouvoir l'initiative.

Cette initiative, qui a vu le jour en 2014 grâce à trois étudiants de master, n'est pas la seule du genre. La DRAAF de la région Auvergne-Rhône-Alpes a apporté son soutien au gourmet bag. Ces initiatives ont pour but d'installer le doggy bag en France et ainsi de suivre le mouvement déjà bien ancré dans les pays anglo-saxons (www.draaf.auvergne-rhone-alpes-agriculture.gouv.fr).

Un troisième levier, complémentaire aux deux autres, concerne la formation et l'implication du personnel. Organiser des journées de sensibilisation sur le gaspillage dans la restauration permettrait une prise de conscience collective sur les réflexions à mener.

2.3.2.3. Les métiers de bouche

En ce qui concerne ces métiers, les enjeux liés au gaspillage sont de deux ordres. D'un côté, il faut veiller à la bonne qualité de l'approvisionnement, ce qui renvoie à des contraintes logistiques. De l'autre, une part significative des produits est gaspillée par le consommateur une fois chez lui. Sur ce point, les artisans et les commerçants ne maîtrisent pas le gaspillage qu'effectuerait par la suite le consommateur. Il faut dans ce cas mener des campagnes de sensibilisation.

⁵³ Groupement créé en 1999 dont la finalité est d'améliorer la qualité des repas servis en restauration collective. Il vient en appui du Plan National pour l'Alimentation et du PNNS.

Encadré 7 : Clusters et nouvelles technologies dans la lutte contre le gaspillage alimentaire⁵⁴

La restauration collective comme le secteur de la distribution font face à la difficulté de faire correspondre l'offre et la demande du consommateur. Devant ce problème, de nombreux clusters spécialisés dans l'agroalimentaire ont apporté leur soutien à des applications innovantes : Vitagora peut faire figure d'exemple⁵⁵. Avec Premice et Digital Food Lab, ils ont lancé le concours E-Food qui récompense les innovations les plus prometteuses (<http://www.premice-bourgogne.com/>) (<http://www.digitalfoodlab.com/>). Trois tendances se dégagent. Elles promeuvent l'éducation alimentaire, l'alimentation de proximité et la lutte contre le gaspillage (Vitagora, 2014).

Parmi les lauréats se trouve l'application Optimiam qui connecte en temps réel les consommateurs et les commerces de proximité. Celle-ci permet de vendre à temps des produits proches de leur date de péremption en accordant en plus une réduction pour le consommateur (voir annexe 1).

Avant cela, les pôles de compétitivité français du secteur de l'agroalimentaire ont cherché à devenir plus visibles à l'international. Vitagora, Agrimip Innovation, Aquimer et Valorial sont à l'origine de la création du « French food cluster innovation » abrégé en F2C Innovation. Le pôle de compétitivité regroupe 600 entreprises de l'agroalimentaire, 130 unités de recherche et 35 centres de formation.

En 2011, le World Food Innovation Network (WOFIN) voit le jour avec en son sein 15 partenaires internationaux⁵⁶. Son ambition est de créer un pôle d'excellence international sur les questions agroalimentaires.

A l'instar de l'analyse faite par Porter, les chaînes de valeur se mondialisent. L'agroalimentaire n'échappe pas à cette tendance. Pour être compétitifs au niveau mondial, il convient que les différents acteurs d'une même filière se regroupent afin de réaliser un partage d'expériences sur les thématiques centrales. Le gaspillage alimentaire en fait partie.

L'analyse de Ketels trouve alors une résonance dans la mesure où les pôles de compétitivité ont pris une grande importance dans l'organisation économique actuelle. Le cluster peut dès lors être vu comme une innovation organisationnelle de ce début de XXI^{ème} siècle et le processus est toujours en cours. On l'a démontré, le gaspillage commence à être intégré dans les thématiques de recherche des pôles de compétitivité.

⁵⁴ Un cluster, littéralement une grappe, est un groupe d'entreprises et d'institutions, situées dans une région géographique spécifique, interdépendantes dans l'approvisionnement d'un ensemble de produits et/ou services (Ketels et al., 2008)

⁵⁵ Vitagora est un pôle de compétitivité (cluster), dirigé par Pierre Guez. Il regroupe des acteurs d'horizons différents autour des thèmes « goût, nutrition, santé » pour stimuler les potentiels d'innovations. Son siège se trouve à Dijon et son influence s'étend sur les régions Bourgogne-Franche Comté et Ile de France (www.vitagora.com)

⁵⁶ Font partie du World Food Innovation Network :

- AFMINET (Advanced food and materials network) (CA)
- Agrimip Innovation (FR)
- Food Valley (NL)
- IFR (Institute of Food Research) (GB)
- Campden and Chorleywood Food Research Association (GB)
- Istituto Insubrico di Ricerca per la Vita (IT)
- Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (ES)
- Parco Tecnologico Padano (IT)
- SIK (Swedish Institute for Food and Biotechnology) (SE)
- Technopôle de Sainte Hyacinthe (CA)
- University of Aarhus (DK)
- Università di Torino/AgrolInnova (IT)
- Valorial (FR)
- Vitagora (FR)
- Wagralim (BE)

Dans cette dernière section, il nous reste à analyser dans quelle mesure la responsabilité sociale des entreprises de l'agroalimentaire peut contribuer à prévenir l'occurrence d'un gaspillage alimentaire.

2.4. Responsabilité sociale des entreprises, gaspillage alimentaire et ancrage au territoire

La RSE est un champ de recherche qui s'est considérablement développé au cours des 15 dernières années. S'interroger sur les engagements des entreprises de l'agroalimentaire impose d'abord de revenir sur les définitions de la RSE. Nous observerons ensuite dans quelle mesure ces engagements concernent le gaspillage alimentaire. Dans un troisième point, nous démontrerons que les produits alimentaires sont d'un type particulier. En effet, ils sont dépendants d'un terroir, d'une méthode de production, d'où la pertinence du concept de SYstèmes Agroalimentaires Localisés (SYAL).

2.4.1. Une définition de la RSE non stabilisée

Dans son livre vert sur la responsabilité sociale des entreprises, la Commission Européenne (2001) en donne la définition suivante. Il s'agit de « *l'intégration volontaire des préoccupations sociales et écologiques des entreprises à leurs activités commerciales et leurs relations avec leurs parties prenantes. Etre socialement responsable signifie non seulement satisfaire pleinement aux obligations juridiques applicables mais aussi aller au-delà et investir davantage dans le capital humain, l'environnement et les relations avec les parties prenantes* ».

En 2010, le groupe de travail sur la norme ISO 26000 définit la RSE comme la « *responsabilité d'une organisation vis-à-vis des impacts de ses décisions et activités sur la société et sur l'environnement, se traduisant par un comportement éthique et transparent qui :*

- *Contribue au développement durable y compris à la santé et au bien-être de la société*
- *Prend en compte les attentes des parties prenantes*
- *Respecte les lois en vigueur avec les normes internationales de comportement*
- *S'intègre dans l'ensemble de l'organisation et est mis en œuvre dans ses relations* » (AFNOR, 2010).

Il ressort de ces définitions que la RSE dépasse les obligations imputables au cadre légal et entre de plein pied dans le cadre du développement durable qui fait cohabiter les dimensions économiques, sociales et environnementales. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des actions souvent mises en avant par les acteurs de la filière agroalimentaire. La mise en place de stratégies RSE pour une entreprise la concerne, à la fois dans son fonctionnement interne et dans ses relations avec les autres parties prenantes.

2.4.2. Intégration de la RSE par les entreprises de l'agroalimentaire

A travers deux exemples d'entreprises que sont Mc Cain et Florette (cf annexe 1), nous allons voir comment la lutte contre le gaspillage s'inscrit pleinement dans leurs stratégies RSE.

En ce qui concerne Mc Cain, elle s'engage à faire preuve de solidarité envers les communautés qui l'entourent, à promouvoir l'agriculture raisonnée et à respecter l'environnement. Pour rendre concrets ces engagements, Mc Cain est à l'origine de l'entreprise de soupe solidaire « Bon et bien ». Elle présente les caractéristiques d'une entreprise dotée d'une mission sociale et ce à deux titres. Elle s'adresse d'abord au gaspillage alimentaire en valorisant des produits qui ne correspondent pas aux normes de commercialisation. Ensuite, elle soutient l'emploi local par delà

l'embauche de chômeurs de longue durée. De plus, il est intéressant de noter qu'elle contribue à l'intégration de la chaîne d'approvisionnement. En effet, cette entreprise a été créée avec le soutien du Leclerc de Templeuve qui vend les soupes solidaires, des producteurs de pommes de terre Agriculteurs de France et de l'agence d'intérim Randstad (www.mccain.fr/Nos-engagements/BON-et-Bien). Ce type d'initiatives permet de rassembler, autour d'un projet commun, des acteurs qui occupent des positions différentes le long de la chaîne d'approvisionnement. Ainsi, elles rapprochent producteurs, industries agroalimentaires et distributeurs pour tendre vers l'intégration de la chaîne.

Concernant Florette, entreprise qui vend des produits de quatrième gamme en sachets, la réflexion en matière de RSE est globale. Selon la communication de l'entreprise, la démarche s'inscrit du champ à l'assiette. Elle concerne aussi bien le mode de production, le packaging que la formation du personnel. L'objectif à terme de l'entreprise serait d'atteindre le zéro déchet. A cette fin, en 2014, l'entreprise a réalisé 8 % de ses investissements pour la prévention des risques environnementaux, de la pollution ou des incendies (<http://www.florette.com/nos-engagements/demarche-rse>).

Il semble, au vu de ces deux exemples que mener une stratégie globale d'entreprise socialement responsable soit plus aisée pour les grandes entreprises⁵⁷ que pour les petites. En effet, ce type de stratégies mobilise d'importantes ressources financières sans garantie de retour sur investissements, du moins à court terme (Lepoutre et al., 2006). En l'absence d'incitations institutionnelles ou légales, à moins d'une volonté affirmée du dirigeant, les PME hésitent à mettre en place des stratégies RSE. Cette hésitation est encore renforcée par l'incertitude générée par les comportements du consommateur. Pour que de réels changements puissent s'opérer, il faudrait que celui-ci adopte une éthique citoyenne de sorte à intégrer, dans son acte d'achat, les grands problèmes environnementaux, quitte à supporter une légère augmentation du prix (Heij, 2005). Pour ces PME, et notamment celles de l'agroalimentaire, il est difficile d'adopter des pratiques découplées de celles des distributeurs qui concentrent environ 80 % du marché agroalimentaire en France (Temri et al., 2009).

On l'a vu au travers des deux exemples précités, la mise en place d'une stratégie RSE pour des entreprises dont les activités sont liées à l'alimentation, passe souvent par le renforcement d'un ancrage territorial. C'est la raison pour laquelle les indications géographiques se multiplient.

Ce mouvement de re-territorialisation de l'alimentation fait suite aux difficultés du modèle agro-industriel pour garantir la sécurité alimentaire. La lutte contre le gaspillage alimentaire peut renforcer cette tendance.

L'une des innovations organisationnelles qu'il nous faut alors considérer est le système agroalimentaire localisé (SYAL) qui fera l'objet de notre prochain développement. Il convient néanmoins de préciser en liminaire que le SYAL ne peut pas, à lui seul, apporter un correctif suffisant au modèle agroindustriel. C'est en revanche une innovation à prendre en compte pour réguler le modèle agroindustriel et régionaliser la mondialisation alimentaire (Rastoin, 2005).

2.4.3. Le SYAL : un concept transversal aux potentialités diverses

Malgré la diversité du concept, le rapport du CIRAD (1996) en donne la définition suivante : *« les SYAL apparaissent comme des organisations de production et services (unités de production agricole, entreprises agroalimentaires, commerciales, de service, restauration) associées de par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique. Le milieu, les produits, les hommes, leurs institutions, leur savoir-faire, leurs réseaux de relations, se combinent dans un territoire pour produire une forme d'organisation agroalimentaire à une échelle spatiale donnée »*. Cette définition

⁵⁷ Florette dispose d'un effectif de 4070 salariés alors qu'une grande entreprise doit comporter au moins 5000 salariés ou un chiffre d'affaires supérieur à 1,5 milliards d'euros et 2 milliards d'euros de total de bilan (Décret n° 2008-1354 du 18 décembre 2008)

renferme en son sein toute l'étendue du concept. D'une approche initiale strictement axée sur un ancrage territorial, le concept s'est élargi par delà une entrée spécificité produit (Allaire et al., 1997). Que le SYAL soit le résultat d'une volonté d'entreprises implantées sur un territoire, d'une cristallisation autour d'un produit ou d'une ressource, cette innovation, par sa transversalité, souligne la nécessité d'une coopération entre acteurs (Fourcade et al., 2010).

Le SYAL peut réduire de façon significative le nombre de kilomètres alimentaires que Watkiss définit comme « *la distance parcourue par les denrées alimentaires depuis l'exploitation agricole jusqu'au consommateur* » (Watkiss et al., 2005). La réduction des distances comme la meilleure coopération entre les acteurs d'une filière, peut prévenir le gaspillage. Mais, pour concilier les trois dimensions du développement durable, il faut veiller à conserver un modèle économique viable. Ainsi, il faut éviter les jugements a priori de type « *Small is beautiful* » (Schumacher, 1973) et observer chaque innovation, selon des critères objectifs, comme un potentiel d'amélioration du modèle existant.

Aujourd'hui, aucun modèle seul, conventionnel ou alternatif, ne peut garantir la sécurité alimentaire. Lorsqu'est considérée la question de la durabilité du système alimentaire, faut-il considérer un modèle unique ou une combinaison entre différents systèmes ?

Cette question, au même titre que celle de la construction d'une gouvernance alimentaire, fera l'objet de l'ouverture. Auparavant, il conviendra d'observer comment lutte contre le gaspillage alimentaire et amélioration de l'état nutritionnel d'une population sont des enjeux étroitement liés, notamment du fait d'un gaspillage de surconsommation très important dans les sociétés dites développées.

3. Nutrition et gaspillage alimentaire

A première vue, rapprocher nutrition et gaspillage alimentaire ne va pas de soi. Pourtant, la surconsommation alimentaire, notamment en termes de macronutriments, de sucre et de sel, induit un gaspillage en même temps qu'elle a des conséquences sur la santé publique des populations, en particulier dans les pays développés.

3.1. Une politique alimentaire associée à la politique nutritionnelle au niveau européen

Concernant les Etats européens de l'OMS, les principaux facteurs affectant la santé, notamment chez les jeunes, sont d'ordre alimentaire qu'il s'agisse de dénutrition, de carences, de surpoids ou d'obésité (OMS Europe, 2014). La région « Europe » de l'OMS a mis en place un « *plan européen pour une politique alimentaire et nutritionnelle 2015-2020* ». Ce plan s'appuie notamment sur la Stratégie Européenne Santé 2020 qui vise à prendre en compte la malnutrition sous toutes ses formes, y compris le surpoids et l'obésité (OMS Europe, 2013).

Cette stratégie repose sur deux objectifs que sont la lutte contre les inégalités en matière sanitaire et l'amélioration de la gouvernance par delà les politiques intersectorielles. C'est à ce titre que ce rapport, qui traite des initiatives prises en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, présente en annexe un ensemble d'initiatives relatives à la nutrition et à la santé publique (voir annexe 3).

Améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation et la gouvernance du système alimentaire ainsi que l'instauration d'un environnement propice à la consommation d'aliments sains contribuent à réduire le nombre de personnes souffrant de malnutrition en général et en particulier le surpoids et l'obésité.

L'action de l'OMS sur le plan nutritionnel peut venir renforcer l'action des programmes de lutte contre le gaspillage. En effet, le recours à un étiquetage clair sur le plan nutritionnel ainsi qu'une action fiscale sur les produits de moindre qualité ont été envisagés dans certains pays européens ou autres. Ainsi, la France et le Mexique ont mis en place une taxe sur les sodas. Pour la France, il s'agissait d'une taxe de 2 centimes par canette de 33 cl, supportée en grande partie par les consommateurs. Cette taxe qui vise les eaux sucrées et les jus avec du sucre ajouté, a rencontré l'opposition marquée de l'Association Nationale des Industries Agroalimentaires (ANIA). Malgré cette opposition, un rapport d'information préconise de l'augmenter (Louwagie et al., 2016). En plus de l'action fiscale, agir sur le marketing publicitaire est nécessaire.

A l'instar de Guillaume Le Borgne (2015) qui souligne dans sa thèse l'impact du marketing et des techniques de vente sur le gaspillage alimentaire, le marketing et la publicité, ainsi que l'étiquetage, font l'objet d'un contrôle en matière nutritionnelle.

En ce qui concerne la publicité, les pays scandinaves, et en premier lieu la Suède, encadrent strictement la publicité destinée au moins de 12 ans (voir annexe 3). Au niveau européen, les directives « Services de médias audiovisuels » (Directive 2007/65/CE; Directive 2010/13/UE) réglementent les contenus audiovisuels. Si elles ne prévoient pas expressément de traiter de l'alimentation, ces directives peuvent servir de base pour limiter la publicité à destination du jeune public.

En France, la publicité en matière alimentaire, bien qu'encadrée, fait l'objet d'une régulation moins stricte. La publicité à l'école est interdite depuis 1936 mais Jack Lang, alors ministre de l'Education, a autorisé, par le biais d'une circulaire en 2001, les actions de partenariat avec les entreprises privées. L'exposition des enfants à la publicité a des conséquences sur leurs habitudes alimentaires. Une étude de l'INPES (Institut National de Prévention et d'Education à la Santé), publiée en 2014, montre que la publicité télévisuelle promeut majoritairement des aliments défavorables à la santé (Escalon, 2014). Ainsi au Royaume-Uni, 75 % de la publicité alimentaire se fait par le biais de la télévision et les aliments gras, salés ou sucrés font partie des plus promus, du moins avant la régulation (Eatwell Project, 2012). En France, d'après deux études de 2008 et 2010 réalisées par l'UFC Que Choisir, 89 % des spots alimentaires en 2006 et 80 % en 2010 portaient sur des produits issus de la "junk food" (UFC-Que Choisir, 2006; UFC-Que Choisir, 2010).

Confirmant cette tendance, une enquête Kantar Media indiquait en 2012 que les investissements publicitaires les plus importants se faisaient sur les produits laitiers, les chocolats et confiseries, la restauration et les boissons, produits auxquels les enfants sont particulièrement sensibles (Kantar Media et al., 2014).

L'ensemble de ces études souligne le rôle de la publicité sur les habitudes alimentaires notamment du jeune public, d'où la nécessité de réglementer. Outre la réglementation publicitaire, les pouvoirs publics envisagent de mettre en place un nouvel étiquetage nutritionnel. Dans un test mis en place à partir du 28 septembre 2016, le ministère de la Santé a voulu rendre plus lisible la teneur en nutriments d'un certain nombre de produits. Cette nouvelle signalétique fait suite à la loi santé du 26 janvier 2016, article 14 (Loi n° 2016-41 du 26 janvier 2016). Chaque produit se voit alors attribuer une note de A à E et une couleur du vert au rouge. Ces initiatives visent à prévenir l'obésité et certains types de cancers notamment le cancer colorectal. Elles s'inscrivent dans la dynamique du Plan National Nutrition Santé (PNNS).

3.2. Une ébauche de gouvernance sur la nutrition

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS) a vu le jour en 2001 et a été prolongé en 2006 et 2010. Cette même année, le Plan Obésité (PO) a été formalisé en même temps qu'un programme gouvernemental pour l'alimentation (*Code rural et de la pêche maritime - Article L230-1*).

En ce qui concerne le PNNS, il place la nutrition comme facteur déterminant de la santé, insistant sur deux thématiques majeures que sont l'activité physique et l'alimentation au sens large, c'est-à-dire à la fois la teneur en nutriments, les déterminants sociaux, culturels et économiques des comportements alimentaires (PNNS, 2011). Ce programme a été mis en œuvre par delà 5 volets qui sont les suivants :

- réduire, par des actions spécifiques, les inégalités sociales de santé dans le champ de la nutrition au sein d'actions générales de prévention ;
- promouvoir l'activité physique et la lutte contre la sédentarité ;
- organiser le dépistage et la prise en charge du patient présentant des troubles nutritionnels et diminuer la prévalence de la dénutrition ;
- valoriser le PNNS comme référence pour impliquer les pouvoirs publics ;
- insister sur la formation, la surveillance, l'évaluation et la recherche.

Le PNNS 2010-2015 vient concrétiser le rapport du Haut Conseil de la Santé Publique intitulé « *Objectifs de santé publique : évaluation des objectifs de la loi du 9 août 2004 et propositions* » (HCSP, 2011). L'articulation entre le PNNS, la PO et le Programme National de l'Alimentation vise à créer des synergies autour du thème de l'alimentation.

Le Programme National de l'Alimentation propose une approche transversale, traitant à la fois de la sécurité alimentaire et de la sécurité sanitaire, de la santé animale, de l'éducation et de l'information alimentaire, de la loyauté des allégations commerciales, de la qualité gustative des produits, des modes de production, du respect des terroirs, de la promotion des circuits courts. Par ailleurs, il met en avant l'alimentation comme un patrimoine. Plusieurs ministères sont concernés par ce plan, qu'il s'agisse du ministère de l'Agriculture, de la Santé ou de l'Education Nationale. Les enjeux liés à l'environnement sont également pris en compte. En ce qui concerne le PNNS, le PO et même le PNLGA, lancé en 2013, il s'agit d'un ensemble de plans plus spécifiques qui convergent autour de l'alimentation.

Après ce panorama d'initiatives, il convient pour conclure d'observer les implications de la lutte contre le gaspillage alimentaire en matière de durabilité du système alimentaire et en matière de gouvernance territoriale.

III. Discussion : vers un système alimentaire durable et une gouvernance alimentaire territoriale ?

Les deux premières parties ont permis à la fois de définir le périmètre couvert par le gaspillage alimentaire (partie 1) et de présenter les différentes initiatives mises en place dans l'Union Européenne à 28⁵⁸ (partie 2). Il convient à présent d'élargir la réflexion en observant ce que la lutte contre le gaspillage peut améliorer du point de vue de la durabilité alimentaire. Nous démontrerons également que les initiatives précédemment décrites deviendraient plus efficaces et coordonnées si elles étaient intégrées au cœur d'une gouvernance alimentaire renforcée.

1. Durabilité alimentaire et hybridation souhaitable des modèles

L'objectif de tout système alimentaire est de parvenir à la sécurité alimentaire (voir I. 1.2) pour l'ensemble de la population. Or, cet objectif n'est pas atteint, que ce soit dans les pays développés ou dans les pays en développement. Si le système agroindustriel mondialisé permet de mettre à disposition du consommateur européen des produits peu chers et sûrs, il engendre un gaspillage important et des inégalités entre les différentes régions. Par ailleurs, il permet la consommation en masse de produits transformés, ce qui constitue un facteur de risques en termes de maladies non transmissibles (maladies cardio-vasculaires notamment). C'est la raison pour laquelle il est préférable de parler de sécurisation alimentaire, perçue comme un processus évolutif plutôt que de sécurité alimentaire qui fige la réalité (Touzard et al., 2012). Envisager la sécurité alimentaire oblige souvent à se borner à une seule de ses dimensions et à privilégier l'aspect quantitatif. Ce postulat conduit souvent à réserver les problématiques liées à l'alimentation aux seuls pays en développement.

Au contraire, ce travail démontre qu'une amélioration du système alimentaire est possible et souhaitable, y compris dans les pays développés. Pour rendre celui-ci plus durable, il faut actionner les quatre leviers promus par la définition de la FAO en 2010, à savoir les dimensions sociales, économiques, environnementales et de gouvernance. En rapprochant ces dimensions de la question alimentaire, la FAO donne la définition suivante de la durabilité alimentaire : « *elle protège la biodiversité et les écosystèmes, l'alimentation est acceptable culturellement, accessible économiquement, loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé* » (FAO, 2010).

Stéphane Fournier et Jean-Marc Touzard (2014) établissent une typologie en 5 modèles pour décrire la diversité des systèmes alimentaires. Ils distinguent :

- le modèle domestique, ce que l'on peut également appeler l'agriculture vivrière ou familiale: la production est destinée à la famille et à l'entourage ;
- le modèle de proximité qui se traduit par la vente directe ou par des circuits courts. Ce modèle se caractérise par un faible nombre d'intermédiaires ;
- le modèle de qualité différenciée : indications géographiques protégées, appellations d'origine ;
- le modèle dit de commodités nécessite un grand nombre d'intermédiaires, ce qui limite les distances parcourues des denrées alimentaires à 1000 kilomètres.

Ces quatre modèles, bien que très différents les uns des autres sont souvent présentés comme des alternatives au modèle agroindustriel dominant.

⁵⁸ Nous avons inclus la Grande Bretagne dans l'étude, le Brexit du 23 juin 2016 n'ayant, à ce jour, aucune conséquence sur les programmes en cours

Pour des auteurs comme Ilbery et al. (2005) ou Marsden et al. (2000), les modèles dits alternatifs regroupent des acteurs, des formes d'actions, des objets techniques et des institutions qui se construisent comme systèmes et redonnent du sens à l'alimentation, tout en rehaussant sa valeur, en fournissant aux consommateurs des informations leur permettant de savoir où et comment sont produits les denrées alimentaires qu'ils consomment. Ils contribuent donc à rendre plus durable l'alimentation et ont vocation à devenir des laboratoires d'expérimentation à ciel ouvert pour tester des solutions techniques et organisationnelles nouvelles. Une fois leur viabilité démontrée tant sur le plan économique, social, environnemental mais aussi du point de vue de la gouvernance, ils pourront s'intégrer au sein du modèle dominant pour le rendre plus durable (Touzard et al., 2014).

A l'instar des conclusions de Boltanski et al. (1999), il est envisageable d'assister à l'intégration dans le modèle conventionnel de pratiques liées à des modèles dits alternatifs. Cela souligne la perméabilité possible entre deux ou plusieurs systèmes alimentaires. Fort de ce constat et compte tenu des rapports de force existants, il semble difficile d'imaginer, au moins à court terme, qu'un système alimentaire alternatif remplace le modèle dominant. En revanche, ceux-ci peuvent contribuer à rendre plus durable le modèle agroindustriel tout en rééquilibrant quelque peu les rapports de force.

Du strict point de vue du gaspillage alimentaire, le constat semble identique. Aucun modèle ne peut prétendre faire disparaître, à lui seul, toutes les formes de gaspillage. En revanche, considérer une hybridation entre différents modèles semble prometteur (Fourcin, 2016). En outre, rehausser la valeur de l'alimentation apparaît comme un prérequis indispensable à toute stratégie de réduction ou de prévention du gaspillage. Pour cela, il convient de renforcer l'ancrage territorial des denrées alimentaires mais aussi de coordonner les initiatives entre elles par le biais d'une gouvernance alimentaire renforcée.

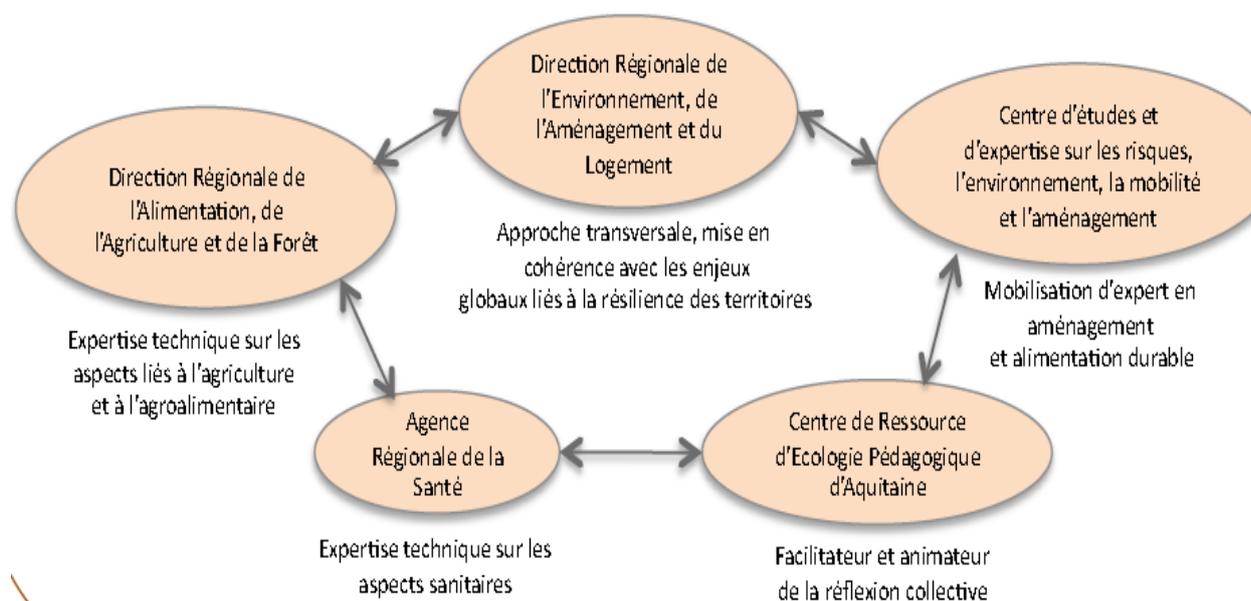
2. Renforcement nécessaire de la gouvernance alimentaire par la coopération des échelons territoriaux

La gouvernance territoriale n'est pas une notion stabilisée. Selon Le Galès (1995) « *la gouvernance est une problématique qui s'intéresse aux conditions rendant possibles une action publique efficace et concertée en minimisant les effets pervers et les conflits non prévus* ». Ainsi, la gouvernance met en avant la nécessité d'une coordination et d'une concertation entre les différentes organisations qui cohabitent tout en occupant des responsabilités différentes.

Le réseau Terres en villes propose la définition suivante de la gouvernance alimentaire territoriale : Elle « *désigne un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire* » (Terres en Villes et al., 2009).

Cette définition soulève un point clé, à savoir la définition de l'échelon territorial pertinent. Quel rôle peut être confié aux collectivités territoriales ou aux grandes métropoles ? Devant la complexité de sa mise en place, la gouvernance ne peut reposer sur un seul échelon territorial. Il faut donc envisager des articulations entre chacun des échelons considérés. Dans le cadre de son mémoire, Anna Faucher (2014) dégage une configuration possible de gouvernance alimentaire urbaine par delà le Comité régional des agendas 21. En Aquitaine, elle identifie cinq acteurs qui pourraient apporter leur expertise. Il s'agit de la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) ; de la Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement (DREAL) ; du Centre d'Etudes et d'Expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement ; du Centre de Ressources d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine (CREPAQ) et de l'Agence Régionale de Santé (ARS).

Figure 5 : Embryon de gouvernance alimentaire territoriale dans le cadre des Agendas 21 en région Aquitaine



Source : Mémoire d'Anna Faucher, 2014, p.9.

En France, l'échelon régional en matière de gouvernance alimentaire semble le moins développé contrairement à ce qui se passe en Italie ou en Espagne, pays où les régions disposent d'une grande autonomie et de compétences propres. Travailler à construire une gouvernance alimentaire européenne requiert une articulation entre l'échelon supranational, national et infranational. La construction de celle-ci est un axe de travail à privilégier en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Un objectif commun en matière de réduction du gaspillage a été fixé par la Commission Européenne et le Parlement Européen, à savoir réduire le gaspillage de 50% à l'horizon 2025 par rapport au niveau de 2012. Si les trajectoires nationales se doivent de converger vers cet objectif, il subsiste des différences significatives entre les pays en ce qui concerne la mise en œuvre.

Ainsi, aux Pays Bas, en 2009, un objectif a été fixé, celui de réduire de 20 % le gaspillage alimentaire avant 2015. Même si ce dernier n'a pas été atteint, il a généré une prise de conscience. En France, l'engagement a été pris en 2013 de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Dans les Etats fortement décentralisés, certaines régions sont en avance. Ainsi la Catalogne a pris l'engagement de diviser par 2 le gaspillage constaté en 2010 d'ici à 2020. De son côté, la Flandre veut réduire le gaspillage de 30 % sur son territoire d'ici à 2025 (www.linfoantigaspi.org).

Il est nécessaire qu'une impulsion provienne de l'Etat surtout dans les Etats très centralisés comme la France. C'est pourquoi a été lancé en France, en 2013, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire avec l'objectif d'aboutir à une politique publique de lutte contre le gaspillage alimentaire (Garot, 2015). Mais il est primordial d'associer d'autres parties prenantes, qu'il s'agisse d'entreprises, de collectivités territoriales ou même de mouvements citoyens, comme c'est le cas, au Danemark, avec Stop spild af mad. De cette logique découle également le renouvellement, en mars 2016 pour dix ans, des accords de Courtauld. Ils regroupent un ensemble d'entreprises, notamment de la distribution, qui s'engagent à réduire leur gaspillage. En Italie, 500 collectivités territoriales ont signé la charte Zéro déchet (Spreco Zero). En Espagne, 240 parties prenantes participent à la

négociation de la politique « Plus d'aliments, moins de gaspillage ». Enfin, en Flandre, une coalition d'organisations « Together against food losses » a été mise en place dans le but de la signature d'une feuille de route sur l'approvisionnement alimentaire en 2020.

L'implication des parties prenantes au niveau local ou régional peut être soutenue par des subventions gouvernementales. Le gaspillage alimentaire doit également faire l'objet de recherches qui transcendent le cadre des frontières nationales. Au Royaume-Uni, le WRAP mène de nombreuses études depuis 2007, de même que le Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC) en Belgique (jusqu'à sa fermeture en 2015) ou l'Université de Wageningen aux Pays Bas. En France, il n'existe pas d'organisations dédiées au gaspillage alimentaire. Il pourrait être envisageable de créer une organisation avec un fonctionnement analogue à celui du WRAP en Grande Bretagne. Pour l'instant, l'essentiel des publications traitant du gaspillage alimentaire en France émane du ministère de l'Agriculture, du ministère de l'Environnement, de l'ADEME ou de France Nature Environnement.

Au vu de la diversité des acteurs impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'hétérogénéité de leur position, il est nécessaire d'inclure le gaspillage alimentaire dans une gouvernance alimentaire européenne renforcée. Les différents objectifs peuvent servir de catalyseurs mais ne seront atteints uniquement aux prix de décisions coordonnées et concertées.

Conclusion générale

Il ressort de cette étude un foisonnement d'initiatives notamment depuis la publication de la FAO en 2012 « Pertes et gaspillages dans le monde » (Gustavsson et al., 2012). Cependant, nous manquons de recul et de données quantitatives sur certaines d'entre elles, ce qui rend difficile tout jugement sur l'échec ou la réussite de celles-ci. De plus, la définition du gaspillage n'est pas stabilisée à ce jour malgré les efforts en ce sens d'initiatives comme FUSIONS. Un potentiel important en termes de moyens humains est disponible. Il convient de capitaliser sur ce potentiel et surtout de coordonner les initiatives pour les rendre, dans la mesure du possible, interdépendantes. Il faut également que la prise de conscience ait lieu tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Elle doit résulter de chacun des acteurs et tenir compte de leurs interactions.

Pourtant, un travail important reste à faire en ce qui concerne la prise de conscience des consommateurs. Ce travail doit prioritairement passer par la sensibilisation, dans la mesure où il est très difficile et peu souhaitable de réglementer le comportement de chaque consommateur dans sa sphère privée. Enfin, la gouvernance alimentaire européenne qui permettrait de coordonner des démarches autrement atomisées semble encore en être à ses débuts. Il convient de renforcer la coopération européenne en la matière et, par exemple, d'adopter une démarche de peer review qui mettrait en avant les bonnes pratiques. Il serait, semble t'il, souhaitable qu'une prise de conscience, analogue à celle liée aux changements climatiques, s'opère autour du gaspillage alimentaire et plus largement autour de l'alimentation.

Bibliographie

- Abis S. (2011).** Accès et excès alimentaires : la responsabilisation nécessaire. In: Pennequin D., Mocilnikar A.-T. (eds). *L'atlas du développement durable et responsable*. Paris: Eyrolles. p. 74-77.
- ADMICAL. (2012).** *Le mécénat de compétences*. Paris: ADMICAL. (Les repères, n. 3).
http://www.admical.org/sites/default/files/uploads/basedocu/les_reperes_admical_3_le_mecenat_de_compences.pdf.
- AEL. (2010).** *A technology roadmap for logistics. Promoting a comprehensive and integrated European strategy to support and incentivise ICT platforms and green technologies for European transport and logistics operations*. Brussels: Alliance for European Logistics.
http://logistics-alliance.eu/wp-content/uploads/2016/01/AEL_TechnologyRoadMap_Oct-2010.pdf.
- AFNOR. (2004).** *NF EN 13428. Emballage - Exigences spécifiques à la fabrication et la composition - Prévention par la réduction à la source*. Paris: AFNOR.
<https://www.boutique.afnor.org/norme/nf-en-13428/emballage-exigences-specifiques-a-la-fabrication-et-la-composition-prevention-par-la-reduction-a-la-source/article/771012/fa125390>.
- AFNOR. (2010).** *Lignes directrices relatives à la responsabilité sociétale*. Paris: AFNOR. NF ISO 26000.
http://www.iso.org/iso/fr/catalogue_detail?csnumber=42546.
- AFSSA. (2009).** *Etude individuelle nationale des consommations alimentaires 2 (INCA 2) (2006-2007) - Rapport*. Paris: AFSSA. 228 p. <https://www.anses.fr/fr/system/files/PASER-Ra-INCA2.pdf>.
- Alberti-Fidanza A., Fidanza F. (2004).** Mediterranean adequacy index of Italian diets. *Public Health Nutrition*, vol. 7, n. 7, p. 937-941.
- Allaire G., Sylvander B. (1997).** Qualité spécifique et systèmes d'innovation territoriale. *Cahiers d'économie et sociologie rurale*, n. 44, p. 29-59. <http://origin-food.org/pdf/partners/bs44-1997.pdf>.
- Allan J. (1998).** Virtual Water: A strategic resource. Global solutions to regional deficits. *Groundwater*, vol. 36, n. 4, p. 545-546.
- AREA Normandie. (2016).** *Guide de bonnes pratiques de l'aide alimentaire*. Colombelles: AREA. 26 p. (Guide ANIA/FCD). <http://www.area-normandie.fr/app/download/5800714738/Guide+de+bonnes+pratiques+du+don+normandie+2016.pdf>.
- Arrêté du 21 décembre 2009.** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. *Journal Officiel de la République Française*, 31 décembre 2009, n. 0303, p. 23335. texte n° 241.
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000021573483&categorieLien=id>.
- Avermaete T., Mathijs E. (2008).** *Sustainable food versus health concerns*. The Hague: European Association of Agricultural Economists. 2008 International Congress, August 26-29, 2008, Ghent, Belgium.
- Barilla Center. (2010).** *Double pyramid: healthy food for people, sustainable food for the planet*. Parma: Barilla Center for Food & Nutrition. 147 p.
<https://www.barillacfn.com/m/publications/pp-double-pyramid-healthy-diet-for-people-sustainable-for-the-planet.pdf>.
- Bastein T., Roelofs E., Rietveld E., Hoogendoorn A. (2013).** *Opportunities for a circular economy in the Netherlands*. Delft: TNO.
<https://www.government.nl/binaries/government/documents/reports/2013/10/04/opportunities-for-a-circular-economy-in-the-netherlands/tno-circular-economy-for-ienm.pdf>.

- Bilan du Forum Don't Waste Our Future! (Communiqué de presse). (2016).**
<http://www.passerelles.info/actualite/passerelles/bilan-du-forum-dont-waste-our-future/>.
- Bio Intelligence Service. (2011).** *Preparatory study on food waste across EU 27 - october 2010.* (Technical Report (2010-054)).
http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf.
- Bitoun O., Gallois J.B., Aubril S. (2004).** Les nouveaux enjeux de la traçabilité. *LSA : Libre service actualités*, n. 1846, p. 24-27. <http://www.lsa-conso.fr/les-nouveaux-enjeux-de-la-tracabilite,33665>.
- Bizet J. (2011).** *Motion de la Commission des affaires européennes du Sénat. Aide alimentaire aux plus démunis.* Paris: Commission des affaires européennes du Sénat.
https://www.senat.fr/fileadmin/Fichiers/Images/commission/affaires_europeennes/avis_politiques/Motion_10072011.pdf.
- Boltanski L., Chiapello È. (1999).** *Le nouvel esprit du capitalisme.* Paris: Gallimard. 1 vol. (843 p.) p. (NRF essais).
- Borel S., Massé D., Demailly D. (2015).** L'économie collaborative, entre utopie et big business. *Esprit*, n. 7, p. 9-18. <http://www.cairn.info/revue-esprit-2015-7-page-9.htm>.
- Burlingame B., Dernini S. (2011).** Sustainable diets: the Mediterranean diet as an example. *Public Health Nutrition*, vol. 14, n. 12A, p. 2285-2287.
- Carlsson-Kanyama A., Ekström M.P., Shanahan H. (2003).** Food and life cycle energy inputs: consequences of diet and ways to increase efficiency. *Ecological economics*, vol. 44, n. 2, p. 293-307.
- CERPHI. (2009).** *Les glaneurs alimentaires. Rapport d'étude qualitative.* Paris: Centre d'étude et de recherche sur la philanthropie. <https://www.habiter-autrement.org/13.jardins/contributions-13/Les-glaneurs-alimentaires.pdf>.
- CIISCAM. (2009).** *The Mediterranean diet today : a model of sustainable diet. 3rd CIISCAM international conference, 3rd November 2009, Parma (Italia).* Roma: Centro Interuniversitario Internazionale di Studi sulle Culture Alimentari Mediterranee.
http://www.ciiscam.org/2/1/10/203/15/products/conferences_events.html.
- CIRAD. (1996).** *Systèmes agroalimentaires localisés (organisation, innovations et développement local) : proposition d'animation scientifique.* Montpellier: CIRAD.
<https://agritrop.cirad.fr/575624/1/dk575624.pdf>.
- Code de l'éducation - Article L312-19.**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006071191&idArticle=LEGIARTI000027680251&dateTexte=&categorieLien=cid>.
- Code de l'environnement - Article R543-43**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006074220&idArticle=LEGIARTI000006839272>.
- Code de la consommation - Article R112-22.**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006069565&idArticle=LEGIARTI000006292819&dateTexte=&categorieLien=cid>.
- Code rural et de la pêche maritime - Article L230-1**
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?cidTexte=LEGITEXT000006071367&idArticle=LEGIARTI000022523148&dateTexte=&categorieLien=cid>.
- Colin N., Kempf A.-S. (2004).** *Manger trop ou trop peu ? Un monde entre sous et sur alimentation. Comment résoudre ce double problème : assurer à chacun une alimentation suffisante en quantité ? mais aussi en qualité ?* Montpellier: Agropolis Museum. 6 p.
http://museum.agropolis.fr/pedago/base/pdf/ird/expo_manger_trop.pdf.
- Commission des Communautés européennes. (2000).** *Livre blanc sur la sécurité alimentaire. COM(1999)19 final.* Bruxelles: Commission des Communautés européennes.
http://ec.europa.eu/dgs/health_food-safety/library/pub/pub06_fr.pdf.

- Commission Européenne. (2001).** *Promouvoir un cadre européen pour la responsabilité sociale des entreprises. Livre vert.* Luxembourg: Office des publications officielles des Communautés européennes. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:52001DC0366>.
- Commission Européenne. (2011).** *Feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources.* Bruxelles: Commission Européenne. 31 p. (Communication de la Commission au Parlement Européen, au Conseil, au Comité Economique et Social Européen et au Comité des Régions).
- Commission Européenne. (2012).** *La politique agricole commune : une histoire à suivre.* Luxembourg: Office des publications de l'Union Européenne. http://ec.europa.eu/agriculture/50-years-of-cap/files/history/history_book_lr_fr.pdf.
- Commission Européenne. (2015).** *Le financement participatif expliqué : un guide pour les petites et moyennes entreprises.* Office des publications officielles: Luxembourg. <http://ec.europa.eu/DocsRoom/documents/10229/attachments/1/translations/fr/renditions/native>.
- Conseil national de l'alimentation. (2012).** *Aide alimentaire et accès à l'alimentation des populations démunies en France.* Paris: CNA. 131 p. http://www.cna-alimentation.fr/wp-content/uploads/2013/04/cna_avis72.pdf.
- CSA. (2012).** *Trente-neuvième session Rome (Italie), 15-20 octobre 2012 Point V.a : S'entendre sur la terminologie : Sécurité alimentaire Sécurité nutritionnelle Sécurité alimentaire et nutrition Sécurité alimentaire et nutritionnelle. CFS 2012/39/4.* Rome: Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale. 17 p. <http://www.fao.org/docrep/meeting/026/md776f.pdf>.
- Décret n° 2008-1354 du 18 décembre 2008.** *relatif aux critères permettant de déterminer la catégorie d'appartenance d'une entreprise pour les besoins de l'analyse statistique et économique*
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019961059>.
- Direction Générale de l'Alimentation. (1997).** *Influence de la structure des repas sur la consommation alimentaire des enfants en restauration scolaire". Convention A96/12 notifiée le 12-9-96.* Paris: DGAL/Centre Foch.
- Directive 94/62/CE.** du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 1994 relative aux emballages et aux déchets d'emballages. *Journal officiel des Communautés européennes*, 21.12.94, n. L 365/10, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=URISERV%3A121207>.
- Directive 2004/12/CE.** du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 94/62/CE relative aux emballages et aux déchets d'emballages.
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000513223&categorieLien=id>.
- Directive 2004/41/CE.** du Parlement européen et du Conseil du 21 avril 2004 abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, et modifiant les directives 89/662/CEE et 92/118/CEE du Conseil ainsi que la décision 95/408/CE du Conseil. *Journal Officiel de l'Union Européenne*, 2.6.2004, n. L 195/12, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/ALL/?uri=CELEX:32004L0041>.
- Directive 2006/112/CE.** du Conseil du 28 novembre 2006 relative au système commun de taxe sur la valeur ajoutée. *Journal officiel de l'Union Européenne*, 11.12.2006, n. L 347/1, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32006L0112>.
- Directive 2007/65/CE.** du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2007 modifiant la directive 89/552/CEE du Conseil visant à la coordination de certaines dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à l'exercice d'activités de radiodiffusion télévisuelle. *Journal officiel de l'Union Européenne*, 18.12.2007, n. L 332/27, <http://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2007/65/oj>.

- Directive 2008/98/CE.** du Parlement européen et du Conseil du 19 novembre 2008 relative aux déchets et abrogeant certaines directives. *Journal officiel de l'Union Européenne*, 22.11.2008, n. L 312/3, <http://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2008/98/oj>.
- Directive 2010/13/UE.** du Parlement européen et du Conseil du 10 mars 2010 visant à la coordination de certaines dispositions législatives, réglementaires et administratives des États membres relatives à la fourniture de services de médias audiovisuels (directive «Services de médias audiovisuels»). *Journal officiel de l'Union Européenne*, 15.4.2010, n. L 95/1, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv%3Aam0005>.
- Dowler E.A. (1977).** A pilot survey of domestic food wastage. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, vol. 31, n. 3, p. 171-180.
- DRAAF Rhône-Alpes. (2013).** *Restauration collective. Donner aux associations d'aide alimentaire. Guide pratique et règlementaire.* Lyon: Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt. http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf.
- Dubuisson-Quellier S. (2011).** Le consomm'acteur d'hier à aujourd'hui. *Les Grands Dossiers des Sciences Humaines*, n. 3, p. 19-19. http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=GDSH_022_0019.
- Eatwell Project. (2012).** *Effectiveness of policy interventions to promote healthy eating and recommendations for future action: Evidence from the Eatwell Project.* http://eatwellproject.eu/en/upload/Reports/Deliverable%205_1.pdf.
- ECOTROPHELIA. (2014).** *Lexique d'éco-innovation alimentaire : édition 2014-2015.* Avignon: ECOTROPHELIA. 51 p.
- Elmqvist T. (2014).** Urban resilience thinking. *Solutions*, vol. 5, n. 5, p. 26-30. <http://www.thesolutionsjournal.org/node/237196?page=16>.
- Escalon H. (2014).** *Publicités alimentaires à destination des enfants et des adolescents.* Paris: INPES. http://inpes.santepubliquefrance.fr/30000/pdf/2015/rapport_Saisine%20Enfants%20-pub.pdf.
- European Year for Development. (2015).** *Charte Don't waste our future 2015.* <https://europa.eu/eyd2015/en/italy/posts/waste-future-charter-young-people-2015>.
- Eurostat. (2015).** 17 October: International Day for the Eradication of Poverty. The risk of poverty or social exclusion affected 1 in 4 persons in the EU in 2014. 122 million persons in this situation in the EU. *Eurostat news release*, 16 October 2015, n. 181/2015, <http://ec.europa.eu/eurostat/documents/2995521/7034688/3-16102015-CP-EN.pdf>.
- Fairclough G. (2009).** Les nouvelles frontières du patrimoine. In: Théron D., Trigona A. (eds). *Le Patrimoine et au delà.* Strasbourg: Conseil de l'Europe.
- Faire la cuisine. analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité. Colloque à Toulouse les 12, 13 et 14 décembre 2005 [résumé des communications].** Colloque organisé sous l'égide de l'URM 6578, Unité d'Anthropologie, Groupe Alimentation, CNRS-Université de la Méditerranée, de l'URM 8555, Centre d'Anthropologie, CNRS-EHESS-Université Toulouse 2 et Université Toulouse 3, du Laboratoire de Recherche CIM (Contemporary Issues in Management) du Groupe ESC Toulouse et de l'OCHA. <http://www.lemangeur-ocha.com/colloque/colloque-faire-la-cuisine-analyses-pluridisciplinaires-dun-nouvel-espace-de-modernite-12-14-decembre-2005-toulouse/>.
- FAO. (1981).** *Food lost prevention in perishable crops.* Rome: FAO.
- FAO. (2005).** *Directives volontaires à l'appui de la concrétisation progressive du droit à une alimentation adéquate dans le contexte de la sécurité alimentaire nationale.* Rome: FAO. (Le droit à l'alimentation). <http://www.fao.org/3/a-y9825f.pdf>.
- FAO. (2010).** [Définition de « régimes alimentaires durables » et plateforme d'action]. In: *Rapport final : Symposium scientifique international biodiversité et régimes alimentaires durables unis contre la faim, 3-5 novembre 2010, FAO, Rome.* <http://www.fao.org/ag/humannutrition/25916-0f23e974a12924600117086270a751f60.pdf>.

- FAO. (2012).** *Le droit à l'alimentation : le temps d'agir*. Rome: FAO.
<http://www.fao.org/3/contents/36c5423a-9e6e-5ee2-a0cb-45b2186507d2/i2250f00.htm>.
- FAO. (2013a).** *Food wastage footprint: Impacts on natural resources. Summary report*. Roma: FAO. 63 p. <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>.
- FAO. (2013b).** *Mettre les systèmes alimentaires au service d'une meilleure nutrition. La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2013. Food systems for better nutrition*. Rome: FAO. 98 p. (La Situation Mondiale de l'Alimentation et de l'Agriculture).
<http://www.fao.org/docrep/018/i3300e/i3300e00.htm>.
- Faucher A. (2014).** *Initier une gouvernance alimentaire territoriale : guide à l'intention des collectivités*. Mastère ISAM-IPAD: Supagro. Montpellier.
http://www.aquitaine.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Synthese_Memoire_-_Anna_Faucher_cle6ace5d.pdf.
- FEBA.** *Fédération européenne des banques alimentaires*. <http://www.eurofoodbank.org/>.
- Fourcade C., Muchnik J., Treillon R. (2010).** *Coopérations, territoires et entreprises agroalimentaires*. Versailles (France): Editions Quae. 135 p. (Update Sciences et Technologies).
- Fourcin V. (2016).** *Impacts de l'organisation de la chaîne d'approvisionnement sur le gaspillage alimentaire en France*. Master Etudes Internationales et Européennes : Spécialité Gouvernance des Organisations pour le Développement International: Université Grenoble Alpes. Grenoble.
- France Nature Environnement. (2013).** *Du gaspillage alimentaire à tous les étages : dossier thématique Mars 2010, actualisé en Décembre 2013*. Paris: France Nature Environnement. 43 p. http://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/dossier-thematique-du-gaspillage-a-tous-les-etages_fne_decembre2013.pdf.
- Fremault C. (2015).** *Stratégie good food "vers un système alimentaire durable en région de Bruxelles-Capitale. De la fourche à la fourchette*. Bruxelles Economie et Emploi.
http://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/Bro_GoodFoodStrategie_FR.
- Garot G. (2015).** *Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique*. Paris: Ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt. 98 p.
<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/rapports-publics/154000257/>.
- Gattegno I. (2004).** *Règlementation : ce qui va changer en 2005*. *RIA*, n. 642, p. 32-33.
- Ghaouali El Maslouhi N. (2004).** *L'optimisation des flux logistiques : cas d'une entreprise de vente à domicile de glaces et surgelés*. Master of Science: CIHEAM-IAMM. Montpellier.
- Gontard N. (ed.) (2000).** *Les emballages actifs*. Paris: Lavoisier - Tec et Doc.
- González Turmo I., Medina F.-X. (2012).** *Défis et responsabilités suite à la déclaration de la diète méditerranéenne comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité (Unesco)*. *Revue d'ethnoécologie*, n. 2, <https://ethnoecologie.revues.org/957>.
- Gooch M., Felfel A., Marenick N., George M. (2010).** *Food waste in Canada: opportunities to increase the competitiveness of Canada's agri-food sector, while simultaneously improving the environment*. Oakville (Canada): Value Chain Management Centre. <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2013/04/Food-Waste-in-Canada-112410.pdf>.
- Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U., van Otterdijk R., Meybeck A. (2012).** *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde : ampleur, causes et prévention*. Rome: FAO. 41 p. Étude menée pour le Congrès International Save food ! à Interpack 2011, Düsseldorf, Allemagne.
<http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>.
- Hall K.D., Guo J., Dore M., Chow C.C. (2009).** *The progressive increase of food waste in America and its environmental impact*. *PLoS one*, vol. 4, n. 11, p. e7940.
- Haudeville B., Le Bas C. (2016).** *L'innovation frugale : une nouvelle opportunité pour les économies en développement ? Mondes en développement*, vol. 173, n. 1, p. 11-28.
<http://www.cairn.info/revue-mondes-en-developpement-2016-1-page-11.htm>.
- Hayward R., Lee J., Keeble J., McNamara R., Hall C., Cruse S., Gupta P., Robinson E. (2013).** *The UN Global Compact-Accenture CEO Study on Sustainability 2013*. *UN Global Compact Reports*, vol. 5, n. 3, p. 1-60.

- HCSP. (2011).** *Rapport d'activité 2010*. Paris: Haut Conseil de la Santé Publique.
<http://www.hcsp.fr/explore.cgi/dra2010.pdf>.
- Heij E.G. (2005).** Sustainability in the agrifood context : threat, opportunity or something more ?
Food Australia, n. 57, p. 478.
- Hercberg S., Tallec A. (2000).** Consommation alimentaire et état nutritionnel de la population vivant en France. In: Hercberg S., Tallec A. (eds). *Pour une politique nutritionnelle de santé publique en France*. Paris: HCSP (Haut Conseil de la Santé Publique). p. 1-23. Chapitre 2. <http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/conso.pdf>.
- HLPE. (2014).** *Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables. Un rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition*. Rome: FAO. (Rapport, n. 8). <http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>.
- Ilbery B., Maye D. (2005).** Food supply chains and sustainability: evidence from specialist food producers in the Scottish/English borders. *Land Use Policy*, vol. 22, n. 4, p. 331-344.
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0264837704000614>.
- ILEC. (2015).** *Guide des négociations supply chain 2016*. Paris: Institut de liaisons et d'études des industries de consommation.
http://www.ilec.asso.fr/ADMIN_ILEC/download/publications/recueils/274.pdf.
- INCPEN. (2009).** *Table for one : the energy cost to feed one person*. Reading (UK): The Industry Council for Packaging and the Environment. <http://www.incpen.org/docs/tableforone.pdf>.
- INRA. (2012).** *La conservation des aliments, les techniques*. INRA.
- ISO. (2000).** *Norme internationale ISO 9000. Systèmes de management de la qualité: principes essentiels et vocabulaire*. 2. Genève: Organisation internationale de normalisation.
- Kantar Media, INPES. (2014).** *La publicité alimentaire à destination des enfants : quelle pression des annonceurs d'aliments gras, salés et/ou sucrés*. Kantar Media.
- Ketels C.H., Memedovic O. (2008).** From clusters to cluster-based economic development. *International journal of technological learning, innovation and development*, vol. 1, n. 3, p. 375-392.
https://www.clustermapping.us/sites/default/files/files/resource/From_clusters_to_cluster-based_economic_development.pdf.
- Keys A. (1980).** *Seven countries. A multivariate analysis of death and coronary heart disease*. Harvard University Press.
- Labbé C., Recasens O., Porquet J.-L. (2013).** *Vive la malbouffe ! à bas le bio!* Paris: Hoëbeke. 191 p.
- Lacirignola C., Abis S., Blanc P., Albisu L.M., Di Terlizzi B., Felice A., Kalaitzis P., Luguenot F., Tozanli S. (eds). (2014).** *Mediterra 2014 : Logistique et commerce agro-alimentaires. Un défi pour la Méditerranée*. Paris: Presses de Sciences Po. 556 p. (Mediterra).
<http://www.ciheam.org/index.php/fr/publications/mediterrera-2014>.
- Lacy P., Rutqvist J. (2015).** *Waste to wealth the circular economy advantage*. Basingstoke: Palgrave Macmillan. 264 p.
- Le Borgne G. (2015).** Sensibilité du consommateur au gaspillage alimentaire, conceptualisation, antécédents et conséquences. Thèse de doctorat en Sciences de Gestion: Montpellier SupAgro. Montpellier (France). 408 p.
<http://prodinra.inra.fr/?locale=fr#!ConsultNotice:342820>.
- Le Galès P. (1995).** Du gouvernement des villes à la gouvernance urbaine. *Revue française de science politique*, vol. 45, n. 1, p. 57-95. http://www.persee.fr/doc/rfsp_0035-2950_1995_num_45_1_403502.
- Lebailly P. (1990).** Concept de filière, économie agro-alimentaire et développement. *Tropicultura*, vol. 8, n. 1, p. 9-14. <http://orbi.ulg.ac.be/handle/2268/33365>.
- Lepoutre J., Heene A. (2006).** Investigating the impact of firm size on small business social responsibility: A critical review. *Journal of business ethics*, vol. 67, n. 3, p. 257-273.
<http://link.springer.com/article/10.1007/s10551-006-9183-5>.
- Loi n°2008-776 du 4 août 2008.** de modernisation de l'économie. *Journal Officiel de la République Française*, 5 août 2008, n. 0181, p. 12471.

- <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000019283050&categorieLien=id>.
- Loi n° 2016-41 du 26 janvier 2016.** *de modernisation de notre système de santé.*
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000031912641&dateTexte=20170106>.
- Loi n° 2016-138 du 11 février 2016.** relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. *Journal officiel de la République française*, 12 février 2016, n. 036. Texte n. 2, p. 1-2.
<https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=id>.
- Louwagie V., Hammadi R. (2016).** *Rapport d'information déposé en application de l'article 145 du Règlement par la Commission des finances, de l'économie générale et du contrôle budgétaire en conclusion des travaux d'une mission d'information sur la taxation des produits agroalimentaires.* Paris: Assemblée nationale. <http://www.assemblee-nationale.fr/14/rap-info/i3868.asp>.
- Lundqvist J. (2010).** Producing more or wasting less? Bracing the food security challenge of unpredictable rainfall. In: Martínez-Cortina L., Garrido G., López-Gunn L. (eds). *Re-thinking Water and Food Security*. London: Taylor & Francis Group. p. 75. Fourth Marcelino Botín Foundation Water Workshop.
- Lyndhurst B., Cox J., Downing P. (2007).** *Food behaviour consumer research: quantitative phase.* Banbury, UK: WRAP. <http://www.wrap.org.uk/content/food-behaviour-consumer-research-quantitative-phase>.
- MAAPRAT. (2011).** *Pertes et gaspillages alimentaires. Marges de manoeuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective. Rapport final.* Paris: Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. 62 p. <http://agriculture.gouv.fr/file/pertes-gaspillagesrapport270112cle02c35dpdf>.
- Malassis L. (1994).** *Nourrir les hommes.* Paris: Flammarion. 126 p.
- Marsden T., Banks J., Bristow G. (2000).** Food supply chain approaches: exploring their role in rural development. *Sociologia Ruralis*, vol. 40, n. 4, p. 424-438.
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/1467-9523.00158/full>.
- Maslow A.H. (1954).** *Motivation and personality.* New York: Harper.
- Maxwell S., Frankenberger T.R. (1995).** *Household Food Security: Concepts, Indicators, Measurements. A technical review.* UNICEF, IFAD.
<http://www.fao.org/docrep/003/ab788f/ab788f12.htm#bm12>.
- McCann D., Barrett A., Cooper A., Crumpler D., Dalen L., Grimshaw K., Kitchin E., Lok K., Porteous L., Prince E., Sonuga-Barke E., Warner J.O., Stevenson J. (2007).** Food additives and hyperactive behaviour in 3-year-old and 8/9-year-old children in the community: a randomised, double-blinded, placebo-controlled trial. *The Lancet*, vol. 370, n. 9598, p. 1560-1567. [http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736\(07\)61306-3](http://dx.doi.org/10.1016/S0140-6736(07)61306-3).
- MEDDE. (2012).** *Réduction du gaspillage alimentaire. État des lieux et pistes d'action.* Paris: Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie. 76 p. (Rapports).
<http://www.developpement-durable.gouv.fr/document136996>.
- Ministère de l'Agriculture de l'Agroalimentaire et de la Forêt. (2016).** *Feuille de route 2016 : Lutte contre le gaspillage alimentaire.*
http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/pacte_national_de_lutte_contre_le_gaspillage_alimentaire_feuille_de_route_inter-ministerielle_2015-2016.pdf.
- Mombiela F., Abis S. (2012).** *Mediterra 2012 : la diète méditerranéenne pour un développement régional durable.* Paris: Presses de Sciences Po. 526 p.
<http://www.ciheam.org/index.php/fr/publications/mediterrra-2012>.
- Nanni E., Salançon A. (2005).** *La traçabilité : définition, réglementation, objectifs, technologies.* Montpellier: UMR Moisa. (Série Etudes n° 08-2005. UMR Moisa).
- Nations Unies. (1976).** Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels. Adopté par l'Assemblée générale des Nations Unies le 16 décembre 1966. *Recueil des traités*,

- vol. 993,1-, n. 14531, p. 13-21. <http://www.refworld.org/cgi-bin/texis/vtx/rwmain/opendocpdf.pdf?reldoc=y&docid=4c0f50a22>.
- Nellemann C., MacDevette M., Manders T., Eickhout B., Svihus B., Prins A.G., Kaltenborn B.P. (eds). (2009).** *The environmental food crisis: The environment's role in averting future food crises. A UNEP rapid response assessment.* Arendal (Norway): UNEP/GRID-Arendal. 104 p. http://www.grida.no/files/publications/FoodCrisis_lores.pdf.
- O'Connor C., Gheoldus M., Jan O. (2014).** *Comparative study on EU member states' legislation and practices on food donation. Final report.* Neuilly sur Seine: Deloitte. http://www.eesc.europa.eu/resources/docs/executive-summary_comparative-study-on-eu-member-states-legislation-and-practices-on-food-donation.pdf.
- Oakdene Hollins Research & Consulting. (2011).** *The further benefits of business resource efficiency.* London: DEFRA (Department for environment food and rural affairs). 145 p. http://randd.defra.gov.uk/Document.aspx?Document=EV0441_10072_FRP.pdf.
- OCDE, Eurostat. (2005).** *Manuel d'Oslo principes directeurs pour le recueil et l'interprétation des données sur l'innovation.* Troisième édition. Paris: OCDE. 184 p. Avant titre : La mesure des activités scientifiques et technologiques.
- OMS Europe. (2013).** *Santé 2020. Cadre politique et stratégie.* Copenhague: OMS - Bureau régional de l'Europe. http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0005/215258/Health2020-Long-Fre.pdf?ua=1.
- OMS Europe. (2014).** *Plan d'action européen pour une politique alimentaire et nutritionnelle 2015-2020.* Copenhague: OMS - Bureau régional de l'Europe. Comité Régional de l'Europe, 64ième session, Copenhague (Danemark), 15-18 septembre 2014. http://www.euro.who.int/_data/assets/pdf_file/0010/254593/64wd14f_FoodNutAP_1404_26.pdf?ua=1.
- OPNALIM. (2016).** *PNAAL – Plan National d'Aide Alimentaire.* Gentilly (France): Fédération française des Banques Alimentaires - Observatoire pauvreté, nutrition, alimentation. <http://www.opnalim.org/les-outils/textes-juridiques/pnaal/>.
- Osner R. (1982).** Food wastage. *Nutrition & Food Science*, vol. 82, n. 4, p. 13-16. <http://dx.doi.org/10.1108/eb058904>.
- Östergren K., Gustavsson J., et al. (2014).** *FUSIONS definitional framework for food waste.* Göteborg (Sweden): SIK (The Swedish Institute for Food and Biotechnology). <http://ri.diva-portal.org/smash/get/diva2:944288/FULLTEXT01.pdf>.
- Paché G., Sauvage T. (1999).** *La logistique : enjeux stratégiques.* 2. Paris: Vuibert.
- Parfitt J., Barthel M., Macnaughton S. (2010).** Food waste within food supply chains: quantification and potential for change to 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society of London B: Biological Sciences*, vol. 365, n. 1554, p. 3065-3081. <http://rstb.royalsocietypublishing.org/content/royptb/365/1554/3065.full.pdf>.
- Parlement européen. (2012).** *Résolution du Parlement européen du 19 janvier 2012 sur le thème «Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union Européenne» (2011/2175(INI)).* <http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//FR>.
- Pluchart J.-J. (2012).** Responsabilité industrielle et éco-innovation. *Vie & sciences de l'entreprise*, n. 2, p. 78-95. <http://www.cairn.info/revue-vie-et-sciences-de-l-entreprise-2012-2-page-78.htm>.
- PNNS. (2011).** *Programme national nutrition santé 2011-2015.* Paris: Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Santé,. http://social-sante.gouv.fr/IMG/pdf/PNNS_2011-2015.pdf.
- PNUE. (2000).** *Sustainable Consumption and Production. Creating Opportunities in a Changing World: Report of the 4th International Business Forum, Berlin, 1999.* Geneva: UNEP.
- Rastoin J.-L. (2005).** Un système alimentaire socialement responsable est-il un oxymore ? In: Le Roy F., Marchesnay M. (eds). *La responsabilité sociale des entreprises.* Paris: EMS. p. 157-168.

- Règlement (CE) du 29 avril 2004.** du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. *Journal officiel de l'Union Européenne*, n. 852/2004, p. 1-54. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=URISERV:f84001>.
- Règlement (CE) n° 178/2002.** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. *Journal officiel des Communautés européennes*, 1.2.2002, n. L 31/1, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>.
- Règlement (CE) n° 450/2009.** de la Commission du 29 mai 2009 concernant les matériaux et objets actifs et intelligents destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. *Journal officiel de l'Union Européenne*, 30.5.2009, n. L 135/3, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32009R0450>.
- Règlement (UE) n° 10/2011.** de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32011R0010>.
- Règlement d'exécution n° 543/2011.** de la Commission du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés. *Journal officiel de l'Union Européenne*, 15.6.2011, n. L 157/1, <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX%3A32011R0543>.
- Schiesser P. (2012).** Eco-efficience, analyse du cycle de vie & éco-conception: liens, challenges et perspectives. *Annales des Mines-Responsabilité et environnement*, n. 66, p. 19-24. http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=RE_066_0019.
- Schlusser E. (2001).** *Fast food nation the dark side of the all-american meal*. Boston: Houghton Mifflin Company. 356 p. p.
- Schumacher E.F. (1973).** *Small is beautiful a study of economics as if people mattered*. London: Blond and Briggs. 1 vol. (288 p.) p. http://sciencepolicy.colorado.edu/students/envs_5110/small_is_beautiful.pdf.
- Schweisguth E., Inglehart R. (1997).** Le post-matérialisme revisité: R. Inglehart persiste et signe. *Revue française de science politique*, vol. 47, n. 5, p. 653-659.
- Segrè A., Falasconi L. (2011).** *Il libro nero dello spreco in Italia: il cibo*. Milano: Edizioni Ambiente. (n. 12).
- Smil V. (2004).** Improving efficiency and reducing waste in our food system. *Environmental Sciences*, vol. 1, n. 1, p. 17-26.
- Smith A.F. (2006).** *Encyclopedia of junk food and fast food*. Westport, Conn.: Greenwood Press. 321 p. <http://www.loc.gov/catdir/toc/ecip0612/2006012113.html>.
- Stuart T. (2013).** *Global gâchis révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire*. Paris: Rue de l'échiquier. 452 p.
- Temri L., Fort F. (2009).** Partage des bonnes pratiques de développement durable: le cas des PME agroalimentaires du Languedoc-Roussillon. *Innovations*, n. 1, p. 103-125. http://www.cairn.info/resume.php?ID_ARTICLE=INNO_029_0103.
- Terres en Villes, et al. (2009).** *La gouvernance alimentaire des agglomérations françaises et la relocalisation des productions agricoles*. 8 p. http://terresenvilles.org/wp-content/uploads/2016/11/TEV_CH3.2_DigestGouvAlimAgglo_2009.pdf.
- TNS Sofres. (2012).** *Les Français et le gaspillage alimentaire*. Paris: TNS. <http://www.tns-sofres.com/publications/les-francais-et-le-gaspillage-alimentaire>.
- Touzard J.-M., Temple L. (2012).** Sécurisation alimentaire et innovations dans l'agriculture et l'agroalimentaire: vers un nouvel agenda de recherche? Une revue de la littérature. *Cahiers Agricultures*, vol. 21, n. 5, p. 293-301. http://publications.cirad.fr/une_notice.php?dk=566289.

- Touzard J.-M., Temple L., Faure G., Triomphe B. (2014).** Systèmes d'innovation et communautés de connaissances dans le secteur agricole et agroalimentaire. *Innovations*, n. 1, p. 13-38.
<http://www.cairn.info/revue-innovations-2014-1-page-13.html>.
- UFC-Que Choisir. (2006).** *Les publicités de l'industrie agroalimentaire influence sur les préférences et les comportements alimentaires des enfants. Dossier de presse.*
<https://www.quechoisir.org/dossier-de-presse-les-publicites-de-l-industrie-agroalimentaire-influence-sur-les-preferences-et-les-comportements-alimentaires-des-enfants-n12791/>.
- UFC-Que Choisir. (2010).** *Marketing télévisé pour les produits alimentaires à destination des enfants Analyse des engagements des professionnels et impact sur les comportements alimentaires. Dossier de presse.* <https://www.quechoisir.org/dossier-de-presse-marketing-televe-pour-les-produits-alimentaires-a-destination-des-enfants-analyse-des-engagements-des-professionnels-et-impact-sur-les-comportements-alimentaires-n13073/>.
- Vanham D., del Pozo S., Pekcan A.G., Keinan-Boker L., Trichopoulou A., Gawlik B.M. (2016).** Water consumption related to different diets in Mediterranean cities. *Science of The Total Environment*, vol. 573, p. 96-105.
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S004896971631806X>.
- Ventour L. (2008).** *The food we waste.* UK: WRAP.
<http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/WRAP%20The%20Food%20We%20Waste.pdf>.
- Vitagora. (2014).** *Concours E-Food : 6 lauréats à découvrir au carrefour des NTIC et de l'agroalimentaire ! Proximité, éducation, et anti-gaspi : trois tendances « e-food ».* Communiqué de presse.
http://www.vitagora.com/assets/files/presse/CP_LaureatsEFood_5nov2014.pdf.
- Wagner. (1989).** The advent of smart packaging. *International journal of food engineering*,
- Watkiss P., et al. (2005).** *The validity of food miles as an indicator of sustainable development.* Oxon (UK): AEA Technology.
http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Exporters/Sectors/Fair_trade_and_environmental_exports/Climate_change/validity%20of%20food%20miles.pdf.
- Wenlock R., Buss D., Derry B., Dixon E. (1980).** Household food wastage in Britain. *British Journal of Nutrition*, vol. 43, n. 1, p. 53-70.
- Willett W.C., Sacks F., Trichopoulou A., Drescher G., Ferro-Luzzi A., Helsing E., Trichopoulos D. (1995).** Mediterranean diet pyramid: a cultural model for healthy eating. *The American journal of clinical nutrition*, vol. 61, n. 6, p. 1402S-1406S.

Table des matières

Remerciements	3
Liste des acronymes	7
Liste des tableaux et encadrés, figures et graphiques	10
Introduction.....	11
I. Le gaspillage alimentaire, une notion à géométrie variable	12
1. Bref historique du rapport des sociétés à l'alimentation (1945 à nos jours).....	12
2. De la sécurité alimentaire à la sécurité nutritionnelle	16
3. Le gaspillage alimentaire : trois approches pour une multitude de définitions	18
3.1. Des approches de plus en plus transversales.....	18
3.2. Une absence de définitions consensuelles, un problème de comparabilité des études	19
3.3. Caractérisation du gaspillage sur la chaîne alimentaire.....	20
4. Le gaspillage de surconsommation	22
5. La diète méditerranéenne, contrepoids à l'américanisation de l'alimentation européenne ?	24
5.1. Caractéristiques de la diète méditerranéenne.....	24
5.2. Un régime alimentaire conseillé mais en déclin dans sa région d'origine	26
5.3. La diète méditerranéenne : une double frugalité	27
II. Présentation des initiatives de lutte contre le gaspillage	28
1. Le don alimentaire ou le glanage : deux moyens pour réduire le gaspillage	29
1.1. Glanage ou glanages ?.....	29
1.2. Dons alimentaires.....	30
1.2.1. Motivations du don	30
1.2.2. L'aide alimentaire en Europe, un dispositif évolutif	31
1.2.3. Les différentes formes de dons	32
1.2.4. Le don en Europe : tour d'horizon des dispositifs réglementaires	32
1.3. La vente à prix réduits	36
1.4. L'importance accrue de la logistique et de la traçabilité	36
1.4.1. La traçabilité alimentaire, produit de la mondialisation de l'alimentation.....	36
2. Prévention du gaspillage	39
2.1. Emballage et produit : évolution du rapport contenu/contenant	39
2.1.1. Définition de l'emballage	40
2.1.2. Enjeux de l'emballage pour prévenir le gaspillage.....	40

2.1.3. Les emballages actifs, une opportunité pour prévenir le gaspillage.....	42
2.2. Sensibilisation au gaspillage alimentaire.....	42
2.2.1. Campagnes nationales	42
2.2.2. Programmes scolaires et lutte contre les gaspillages alimentaires	44
2.3. La restauration hors foyer : un gisement de gaspillage important, entre prise de conscience individuelle et démarches collectives	44
2.3.1. Un gaspillage hétérogène selon le secteur considéré.....	45
2.3.2. Des solutions éco-innovantes pour assurer la prévention du gaspillage alimentaire	45
2.3.2.1. La restauration collective	45
2.3.2.2. La restauration commerciale.....	46
2.3.2.3. Les métiers de bouche	46
2.4. Responsabilité sociale des entreprises, gaspillage alimentaire et ancrage au territoire	48
2.4.1. Une définition de la RSE non stabilisée	48
2.4.2. Intégration de la RSE par les entreprises de l'agroalimentaire.....	48
2.4.3. Le SYAL : un concept transversal aux potentialités diverses.....	49
3. Nutrition et gaspillage alimentaire.....	50
3.1. Une politique alimentaire associée à la politique nutritionnelle au niveau européen.....	50
3.2. Une ébauche de gouvernance sur la nutrition.....	52
III. Discussion : vers un système alimentaire durable et une gouvernance alimentaire territoriale ? .	53
1. Durabilité alimentaire et hybridation souhaitable des modèles.....	53
2. Renforcement nécessaire de la gouvernance alimentaire par la coopération des échelons territoriaux	54
Conclusion générale	56
Bibliographie	57
Table des matières	67
Annexes	69
Annexe 1 : 100 Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire.....	70
Annexe 2 : Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire.....	88
Annexe 3 : Initiatives relatives à la nutrition.....	103
Annexe 4 : Initiatives complémentaires	107
Résumé.....	114

Annexes

Annexe 1 : 100 Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

Annexe 2 : Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

Annexe 3 : Initiatives relatives à la nutrition

Annexe 4 : Initiatives complémentaires

Annexe 1 :

100 Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Renouer : cueillette solidaire	glanage	2012	France/ Grasse	Cueillette solidaire	particulier/ personne vulnérable	recupérer des fruits chez les particuliers ; redonner ou vendre à prix bas pour ceux qui en auraient besoin	création de plusieurs emplois pour assurer la transformation et la distribution	http://cueillette.renouer.com/
Fwee	valorisation fruits hors-calibres	2015	France/ Rhône-Alpes	Fwee (Soizic Ozbolt)	producteur/ consommateur	acheter à moindre prix des fruits invendus auprès des producteurs pour en faire des friandises ; augmenter les revenus des agriculteurs	limité car structure trop petite ; financement participatif	https://www.kisskissbankbank.com/fwee-sait-quoi-faire-contre-le-gaspillage-alimentaire ; http://www.fwee.fr/
Les glaneur'euses	glanage	2015	France/ Occitanie (LR)	Les Glaneur'euses	grand public	glanage, cueillette de plantes sauvages, ateliers cuisine, chasse au gaspillage et autonomie alimentaire; éducation à l'environnement; découverte des richesses naturelles et humaines du territoire	non précisé	http://lesglaneureuses.blogspot.fr/
J'aime boc'oh (trophée des Elanceurs de la Poste : http://www.leselanceursdugroupelaposte.fr/trophee/projet-j-aime-boc-oh)	glanage	2015	France/ Rhône-Alpes	Conserverie solidaire	producteur/ consommateur/ personnel en insertion	produire des chutney à partir des invendus ; insertion	petites unités : un conseiller technique pour 5 personnes en insertion	http://www.jaimebocoh.com/
Initiative Smoothies et Soupes dans projet Greencook ; association Greentag, en partenariat avec les Leclerc de Templeuve et Watrelos)	campagne de sensibilisation	2012-2013	France/ Nord (le projet Greencook couvre l'Europe du nord-ouest)	Greentag	grande distribution/ consommateur	éviter le gaspillage ; sensibilisation	non précisé (opération ponctuelle reposant sur bénévolat)	http://www.green-cook.org/Les-actions-Greentag-se.html
Le Bocal local (trophée Agenda 21 2013 et retenu parmi 18 projets par le Conseil Régional Aquitaine dans le cadre de son Appel à Manifestation d'Intérêt Innovation Sociale)	glanage	2013	France/ Gironde	Le Bocal local (Stéphanie Dartigue)	producteur/ consommateur/ personne vulnérable	récolter, transformer et redistribuer les surplus par don ou par vente	insertion sociale au cœur des valeurs portées par l'association	http://www.lebocallocal.com/#!presentation/csac

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Gleaning network (réseau Feedback et our bright future)	glanage	2012	Royaume Uni mais vocation à s'étendre partout en Europe	Feedback	producteur/ consommateur/ personne vulnérable	récolter, transformer et redistribuer les surplus par don ou par vente ; donner du pouvoir aux jeunes ; construire une coalition des mouvements de glanage en Europe	s'adresser aux populations vulnérables	http://feedbackglobal.org/campaigns/gleaning-network/
Kromkommer	glanage	2012-2013	Pays-Bas	Kromkommer	professionnel et consommateur	vivre dans un monde sans déchets	non précisé	http://www.kromkommer.com/ ; http://www.kromkommer.com/english/
Disco soupe (à partir de la Schnippel Disko)	glanage	2012	France (aujourd'hui présente en Grèce, au Royaume Uni, en Espagne, en Corée du Sud, au Kazakhstan, au Brésil et aux Etats-Unis)	Disco soupe	tout public	cuisiner dans une ambiance festive; restaurer le plaisir de manger; faire bénéficier des fruits et légumes aux personnes défavorisées	fort ; faire la promotion de l'économie collaborative par la plateforme "ouishare"	http://discosoupe.org/
Tente des glaneurs	glanage	2013	France	Tente des glaneurs	producteur/ personne vulnérable	lutter contre le gaspillage et l'isolement	fort	http://latentedesglaneurscaen.blogspot.fr/
Les Gars'pilleurs	glanage	2013	France/ Lyon	Les Gars'pilleurs	consommateur militant/ personne vulnérable	récupérer la partie encore consommable des poubelles pour soi-même	relativement faible car démarche individuelle ou en petit groupe et pour soi-même	http://lesgarspilleurs.org/
Les Confitures re-belles (projet marotte de Disco soupe)	glanage	2014	France/ Ile de France	Les Confitures re-belles (Colette Rapp)	producteur/ consommateur/ personne vulnérable	cusiner des fruits invendus dans un souci d'insertion sociale	création d'emplois locaux et partenariat avec "A table, Citoyens !"	http://www.confiturerebelle.fr/
Re-bon	glanage	2014	France/ Loire Atlantique, Vendée	collectif d'associations (Flavie Dupray)	producteur/ consommateur	redistribution et valorisation locale des fruits et légumes	fort	http://re-bon.wixsite.com/re-bon
Brigade des compotes	glanage	2010-2014	France/ Bourgogne	association Active mène l'opération Brigade des compotes (Céline Lauvergner)	producteur/ consommateur	faire ensemble de l'économie solidaire ; promouvoir la solidarité inter-générationnelle ; innover en matière d'alimentation et consommer autrement	très fort ; financement participatif Ullule	https://fr.ulule.com/brigade-compotes/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Quoi de 9 ? (jardins partagés)	sensibilisation	2011	France/ Lozère	Quoi de 9 ?	personne vulnérable	favoriser la mixité sociale ; compléter l'offre alimentaire des plus démunis ; accompagner et informer sur l'alimentation	très fort (subvention de 16000 € dans le cadre d'un projet "du jardin à l'assiette" à destination des populations les plus vulnérables)	http://lozere.fr/les-jardins-partages-de-quoi-de-9.html
Boroume	don	2012	Grèce	Boroume	grande distribution/ consommateur	distribuer des repas à partir des surplus ; faire l'interface entre l'offre et la demande ; créer un mouvement social contre le gaspillage alimentaire ; intervenir dans les programmes scolaires	très fort	http://www.boroume.gr/boroume-fr/
Komosie	don	2011	Belgique/ Flandres	Komosie	associations et collectivités territoriales	apporter son soutien aux organisations d'aide alimentaire ; interface d'organisations, de municipalités ou d'entreprises de l'économie sociale	très fort ; création d'emplois durables ; ressource pour les personnes dans le besoin	http://www.komosie.be/ko/home_10.aspx
Schenkingsbeurs (bourse aux dons)	don	2015	Belgique	Komosie + FDSS (Fédération des services sociaux)	personne vulnérable	valoriser les surplus par le don et apporter son soutien aux organisations d'aide alimentaire	fort	https://www.schenkingsbeurs.be/
Snact	vente	2013	Royaume Uni	Snact	industrie agro-alimentaire/ grande distribution/ consommateur	recupérer des fruits invendus	financement participatif	http://www.snact.co.uk/
Rubies in the rubbles	vente	2011	Royaume Uni	Rubies in the rubbles	industrie agro-alimentaire/ grande distribution/ consommateur	recupérer des fruits invendus	non précisé	http://rubiesintherubble.com/
Bio rampe	vente d'invendus	2013-2015	Suisse	Bio rampe	distribution/ consommateur	vendre des produits invendus; fermeture en 2015 faute de rentabilité	non précisé	http://biorampe.ch/
Spreco zero	don et vente	2010	Italie/ Bologne	Last minute market	ensemble de la chaîne d'approvisionnement	recupérer et vendre les invendus dans une logique d'économie circulaire	fort	http://www.sprecozero.net/
Le chaînon manquant	logistique	2014	France/ Ile de France	Le chaînon manquant	grande distribution/ consommateur/ personne vulnérable	redistribuer à ceux qui en ont besoin à travers une mise en relation entre l'offre et la demande	fort	http://lechainon-manquant.fr/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Comerso (+ de 1000 tonnes de marchandises récoltées et plus de 2 millions de repas distribués (été 2016))	logistique	2013	France	Comerso (Pierre-Yves Pasquier)	grande distribution/ association caritative	assurer la logistique du don	fort (travail avec plateforme "Envie" pour l'insertion sociale dans le but de créer plus de 200 emplois d'ici 2020)	http://comerso.fr/
Fruimalin (prix Bourgogne 2009 de l'Economie Sociale et Solidaire)	glanage	2007	France/ Dijon	Relais planète solidaire	particulier/ consommateur	fabrication de jus pasteurisés à partir des invendus ; sensibilisation auprès des Scolaires	non précisé	http://relais-planete-solidaire.org/fruimalin.html
Checkfood	application	2015	France	Agence 5ième gauche (Arno Pons)	consommateur/ personne vulnérable	scan du produit acheté et rappel de la date de péremption par alerte; par la suite : soit manger le produit soit le donner avant expiration	forte	http://checkfood.fr/
Too good to go	application	2016	France, Norvège, Allemagne, Royaume Uni	Lucie Basch	commerçant de proximité/ consommateur	réduire les invendus chez les commerçants de proximité qui utilisent l'application pour alerter les consommateurs du quartier des excédents alimentaires	non précisé	http://www.toogoodtogo.fr/
Optimiam	application	2014	France	Raodath Aminou/ Alexandre Bellage (incubateur HEC)	commerçant de proximité/ consommateur	réduire les invendus chez les commerçants de proximité qui utilisent l'application pour alerter les consommateurs du quartier des excédents alimentaires	non précisé	http://www.optimiam.com/index.html
Les Retoqués (1er prix du start-up week-end de Dunkerque 2016; ayant reçu le soutien de Ticket for change et Antropia Shake-up)	valorisation fruits hors-calibres	2016	France	Anne-Charlotte Vivant	producteurs/ consommateurs	valoriser les fruits déclassés pour des raisons esthétiques en les déshydratant pour en faire des bouchées apéritives et contribuer à la réinsertion de personnes en difficulté	l'inclusion sociale est, au même titre que la protection de l'environnement l'un des moteurs de l'entreprise,	http://lesretoquesgrignotins.strikingly.com/
Lebensmittel retten	restes alimentaires	2013	Allemagne/ Berlin	Food sharing	particulier/ consommateur/ personne vulnérable	limiter les restes en installant des réfrigérateurs remplis de nourriture en libre service	fort	http://wiki.lebensmittelretten.de/Hauptseite; http://www.francetvinfo.fr/monde/europe/berlin-des-frigos-en-libre-service-contre-le-gaspillage_1686585.html
Simone lemon (aux USA, un restaurant appelé "Wasted" est tenu par un chef étoilé : Dan Barber)	restauration commerciale	2015	France	Lucie Leboucher	producteur/ consommateur	cuisine à partir des produits déclassés pour cause d'esthétisme ; repas pesé et en libre service	fort	http://www.simonelemon.com/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Bon et bien	marque	2015	France/ Nord	Mc Cain, Leclerc, Randstad, les banques alimentaires, groupement des producteurs de pomme de terre	producteur/ IAA/ grande distribution/ consommateur	dès l'amont, valoriser les légumes déclassés pour vendre des soupes dans les enseignes partenaires du secteur.	salariés recrutés parmi les chômeurs de longue durée	http://www.mccain.fr/Nos-engagements/BON-et-Bien
Gueules cassées	marque	2014	France/ Vaucluse	Nicolas Chabanne	chaîne d'approvisionnement complète	Vendre les légumes hors calibre 30 % moins cher ; cette initiative est présente dans 21 pays ; Gueules cassées Japon ; Thank you : too good to waste au RU ; Ugly mug : too good to waste aux USA ; Die hasslichen-zu gut zum wegwerfen ; Action commencée avec des légumes, existe aujourd'hui également avec le camembert	fort	https://www.youtube.com/watch?v=xUvY0WluQUs ; http://www.lesgueulescassees.org/
Le bruit du frigo	restes alimentaires	2013	France	Benjamin Heyman	consommateur	cuisiner les restes avec un objectif de convivialité et de construction d'une communauté	non précisé	http://www.lebruitdufrigo.fr/
La recharge (épicerie sans emballage jetable)	emballage	2014	France/ Bordeaux	Jules Rivet et Guillaume Désenderval	consommateur	réduire les emballages; cette initiative ne peut fonctionner que dans un cadre très urbain; promouvoir le locavorisme	non précisé	http://www.la-recharge.fr/
Gourmet bag	marque	2014	France/ Rhône-Alpes	UMIH, DRAAF dans le cadre du Pacte anti-gaspil	client de restaurant	limiter les restes dans la restauration hors foyer	non précisé	http://gourmetbag.fr/
Partage ton frigo	application	2013	France	6 jeunes	consommateur	limiter les restes en installant des réfrigérateurs collectifs	fort	https://www.partagetonfrigo.fr/
Zéro gachis (prix coup de cœur jeunes entrepreneurs sociaux)	application / entreprise	2013	France/ Brest	Paul Adrien Menez ; entreprise sociale et solidaire	grande distribution/ consommateur	faire faire des économies au consommateur; permet à la grande distribution de vendre des produits proches de la date de péremption	financement par le biais de la grande distribution	https://zero-gachis.com/
What the food (la RUvolution en marche)	application	2015	France	Make sense, Zéro gachis, CNOUS, REFEDD, Disco Soupe, Ministère de l'agriculture, De mon assiette à notre planète, Elior, Le vent tourne	étudiants	améliorer le confort du repas universitaire dans le but de réduire le gaspillage et de le mesurer	non précisé	http://www.whatthefoodapp.org/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Courts circuits (avec le soutien de la région Occitanie et de l'incubateur Alter Incub); finaliste de la Yes Academy; finaliste du Hackathon 2016 "Grand sud en partage")	logistique du don d'invendus	2015	France/ Montpellier	Guillaume Bros Société coopérative d'intérêt collectif	professionnels	permettre à des produits déclassés d'être donnés ou vendus à des associations caritatives	très fort	http://courts-circuits.com/
CHU Perpignan	restauration collective	2015	France/ Perpignan	CHU Perpignan	patients	travail sur la taille des portions ; amélioration de la qualité des aliments ; réflexion sur les régimes alimentaires spécifiques	non précisé	http://www.ch-perpignan.fr/fr/mieux-nous-connaître/actualités/l-hopital-se-mobilise-pour-la-semaine-europeenne-du-developpement-durable-233/ ; http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/diaporama_cralim_2015_cle41b351.pdf
Vitagora	cluster	2005	France/ Bourgogne, Franche Comté, Ile de France	Pierre Guez ; Responsable cellule innovation : Claire Van Overstraeten	consommateur	promouvoir le goût et la sensorialité et valoriser les projets en organisant des concours comme EFOOD	non précisé	http://www.vitagora.com/
Languedoc Roussillon industries agroalimentaires (LRIA)	bonnes pratiques	2013-2014	France/ Occitanie	LRIA	professionnels de l'agro-alimentaire	faire l'état des lieux du gaspillage et lister les bonnes pratiques pour y remédier	non précisé	http://www.agroalimentaire-lr.com/actions/d%C3%A9veloppement-durable/gaspillage-alimentaire
Générale pâtisseries	bonnes pratiques	2015	France/ Rivesaltes	Boncolac	personnel de l'entreprise	réduire le gaspillage de process	non précisé	http://www.boncolac.fr/La-societe-Boncolac/presentation.htm?i=14
Florette food service	don	2006 (fondation de Crudi solidarité)	France/ Toreilles	Florette	personnel de l'entreprise et associations caritatives	les salades en sachet proches de la date de péremption sont bradées aux salariés et aux associations caritatives; les fonds récoltés permettent au Comité d'entreprise de soutenir les salariés en difficulté financière et de soutenir des projets locaux	fort	http://crudi.fr/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Banque alimentaire de l'Hérault	don	1987 (création de la Fédération Française des Banques Alimentaires)	France/ Hérault	Banque alimentaire de l'Hérault (fait partie de la Fédération française des banques alimentaires qui fait partie de la Fédération européenne des banques alimentaires)	personnes vulnérables	réception de dons ou d'invidus et redistribution aux personnes vulnérables	très fort	http://ba34.banquealimentaire.org/articles/histoire-008
Rest'o resto	annuaire	2014	France/ Grenoble	Rest'o resto	client de restaurant	dresser un annuaire des restaurants qui proposent le doggy-bag	non précisé	http://www.rest-o-resto.com/
Stop spild af mad (Stop Wasting Food movement Denmark) Selina Juul a écrit 'Stop spild af mad - en kogebog med mere', livre de recettes de cuisine à partir des restes alimentaires. Pour ce livre, elle a reçu en 2011, la récompense "best sustainable foodbook"	mouvement citoyen	2008	Danemark	Selina Juul ; Organismes partenaires : FAO (Safe food, Think eat save) et UE Fusions	tout public	sensibilisation des Danois aux enjeux du gaspillage dans le cadre de l'objectif de réduction de 25 % du gaspillage à l'horizon 2020; travail avec Mr Poul Nyrup Rasmussen de l'agence de protection de l'environnement dans le cadre de la campagne "Use more, waste less"	non précisé	http://www.stopspildafmad.dk/inenglish.html
United against food waste	coopération régionale	2013	Pays nordiques	ministères	tout public	réunions régionales de sensibilisation et d'information sur les thématiques du gaspillage alimentaire	non précisé	http://www.unitedagainstfoodwaste.com/
Taste before you waste	sensibilisation	2012	Pays bas/ Amsterdam	association Taste before you waste	tout public	organiser des dîners anti-gaspi et réaliser des documentaires	fort avec des marchés hebdomadaires gratuits	http://www.tastebeforeyouwaste.com/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Eqosphere (1er prix écoinnovation de la ville de Paris)	logistique et expertise	2009	France/ Ile de France	Xavier Corval; entreprise d'économie sociale et solidaire et statut commercial	entreprises et collectivités	valorisation des invendus ; formation ; conseil ; assistance avec Ernst and Young (cabinet de consulting en Ile de France) pour sa stratégie de lutte contre le gaspillage alimentaire	fort	http://www.eqosphere.com/
Winnow (2 millions de livres économisées et 1 100 000 repas)	mesure du gaspillage dans la restauration	2013	Royaume Uni/ Londres	Mark Zornes et Kevin Duffy	restauration collective	mesurer et prévenir le gaspillage ; les entreprises peuvent calculer combien elles gaspillent et bénéficier d'un reporting régulier des quantités gaspillées	non précisé	http://www.winnowsolutions.com/
Plan Zheroes (partenaires financiers Esmee Fairbairn et Garfield Weston)	don	2011	Royaume Uni/ Londres	Plan Zheroes ; Chris Wilkie	personne vulnérable	valoriser les invendus et renforcer l'esprit de quartier	fort	https://planzheroes.org/#/
Designed by good people	appui aux campagnes de communication	1992	Royaume Uni/ Londres	Ariane Lee	tout public	sensibiliser par la réalisation de supports de campagnes	non précisé	http://designedbygoodpeople.com/
Fruta feia (Ugly fruit) (permet d'éviter 4 tonnes de gaspillage par semaine)	sensibilisation	2013	Portugal/ Lisbonne baie des Anges	Isabel Soares ; Francesco Gonçalves ; Ines Ribeiro ; coopérative de consommateurs	producteur / consommateur	sensibilisation par communication dans le cercle privé du consommateur ; distribution de fruits hebdomadaire dans le quartier	fort surtout pour l'agriculture	http://frutafeia.pt/
cultureghem (association qui compte 3 projets : collectmet, cookmet, ketmet)	sensibilisation	2014	Belgique/ Anderlecht	association ; Eva de Bäerdemaeker et Yannick Roels	tout public	sensibiliser, réduire le gaspillage par don d'invendus et garantir la convivialité entre les habitants d'un même quartier	fort	http://www.cultureghem.be/fr/collectmet

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Foodwe (prix coup de cœur de la fondation Nicolas Hulot et finaliste sur 11293 projet de la semaine européenne de lutte contre les déchets) (90 tonnes de dons alimentaires depuis fin 2014)	don	2014	Belgique/ Bruxelles	association à but non lucratif ; Olivier Neufkens, Joost Vandeborre, Martin Neufkens, Jean-Charles Henderichs	consommateurs	don ou vente de produits à prix réduits en garantissant les conditions d'hygiène	fort	https://www.foodwe.be/fr/infos/about
Vergers de Mauguio	vente	1964	France/ Mauguio (Hérault)	Société d'intérêt collectif agricole	producteur / consommateur	vente de produits déclassés dans un circuit de proximité	fort	http://www.languedoc-roussillon.ademe.fr/sites/default/files/files/Domaines-intervention/Dechets/rapport-etat-lieux-gaspillage-alimentaire.pdf http://www.vergersdemauguio.com/
Si bio !	vente	2011	France/ Pyrénées orientales	Alain Margalet ; Pierre Giovannelli ; Michel Moreno ; Paul Avillach	chaîne d'approvisionnement complète	transformer et vendre des jus de fruits bios à partir de fruits déclassés	fort	http://www.si-bio.fr/
Cofruid'Oc (lauréats du concours Sud'innov 2014)	vente	1962	France/ Hérault	coopérative agricole	producteur / consommateur	valoriser les fruits de catégorie 2	fort	http://www.cofruidoc.fr/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
La Cistella de Marianne	don	2009	France/ Pyrénées orientales	chantier d'insertion avec le marché Saint Charles de Perpignan ; Marie-Claude Jonquoy-Michalon ; Partenaires : Fonds Social Européen; Ministère des Affaires sociales; Direction Générale de la cohésion sociale; Direction Régionale au droit des femmes; Fondation Carrefour; Conseil Général des Pyrénées Orientales; Caisse d'épargne; entreprises du marché Saint Charles; Syndicat national des imports/ exports de fruits et Légumes ; Pôle emploi ; Réseau City Pro ; communauté d'agglomération de Perpignan Méditerranée ; Direccte ; Chambre d'agriculture des Pyrénées Orientales et Marché St Charles	personne vulnérable	donner tout type de produits alimentaires (approvisionnement au marché Saint Charles de Perpignan des associations caritatives)	très fort	http://www.epiceries-solidaires.org/news/aci-la-cistella-de-marianne-perpignan

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
ANDES (Association Nationale des Epiceries Solidaires)	don	2000	France/ Rungis/ Perpignan/ Marseille/ Lille	ANDES (Rungis-Le Potager de Marianne ; Perpignan-La Cistella de Marianne ; Marseille-La Banaste de Marianne ; Lille-Le Jardin de Marianne)	personne vulnérable	insertion et don	fort: dans l'atelier "le potager de Marianne", 24 salariés sont embauchés 26 heures par semaine	http://www.epiceries-solidaires.org/news/aci-la-banaste-de-marianne-marseille
Paniers de la mer (point de départ : Bretagne mais diffusion de l'initiative dans d'autres ports comme Boulogne sur mer, St Malo ou Fécamp)	don	1997	France/ Bretagne	Jean Larzul ; Emile Guéguène ; Fédération des paniers de la mer présidée par Hélène Rocher	personne vulnérable	insertion et valorisation des produits de la mer (invendus) et extension envisagée à la viande et à la spiruline	très fort (à St Guénolé, 8 emplois ont été créés) ; coopération des Paniers de la mer avec les instituts de formation pour former à la découpe et au traitement des produits d'origine animale	http://www.panierdelamer.fr/insertion/les-ateliers/
Conseil Général de l'Hérault + Association Miamuse + IAM Montpellier	restauration scolaire	2013	France/ Hérault	collectivité territoriale + associations	cantine des collèges du département	remplacer les petits pains de 50 g par du pain tranché et développer le bar à salades ; cette initiative part d'un rapport commandé par le CG de l'Hérault à l'IAM de Montpellier en 2010 (contacter l'IAM pour consulter le rapport)	non précisé	http://www.languedoc-roussillon.ademe.fr/sites/default/files/files/Domains-intervention/Dechets/fiche-5-reduction-gaspillage-conseil-general-herault.pdf
ANIA (Association nationale des industries agroalimentaires)	sensibilisation	2014	France	ANIA	jeune public	jeu de société qui a pour objectif de sensibiliser au gaspillage, de mieux acheter, mieux ranger et mieux consommer	non précisé	http://jeuxnegaspillepas.ania.net/#/ania
SODEXO (campagne nationale "moins de miettes, c'est plus d'assiettes")	sensibilisation	2012	France	SODEXO	restauration collective	sensibiliser au gaspillage et attirer l'attention sur le gaspillage du pain	non précisé	http://endirect.sodexo.fr/actualites/?article=37
Batouille (lauréat du concours "Emballé 3.0")	emballage	2016	France/ Reims	Conseil national de l'emballage ; Agathe Rembert ; Elise Jambou ; Yoline Gallois	consommateur	optimisation de la palletisation et confort d'utilisation (boissons chocolatées)	non précisé	http://www.graphiline.com/article/22430/cinq-emballages-innovants-concours-emballe-3-0

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Courbevoie 3.0	politique	2014	France/ Ile de France	Arash Derambarsh (maire de Courbevoie, a publié : Manifeste contre le gaspillage, 2015)	gouvernement / opinion publique	pousser à l'adoption d'une loi et sensibiliser	dépend du contenu de la loi votée	http://courbevoie30.fr/
Ca suffit le gâchis (campagne nationale)	sensibilisation	2016	France	ADEME	tout public	réduire le gaspillage par la diffusion de spots médiatiques et dans les grandes surfaces	non précisé	http://www.casuffitlegachis.fr/particuliars/je-minforme-0/le-gaspillage-alimentaire-un
Love your waste (finaliste du concours de la Fabrique Aviva ; prix éco des maires du 9ième arrondissement ; finaliste du grand prix innovation de la ville de Paris 2015 ; demi-finaliste du concours européen de l'innovation sociale et nommé aux "Clean tech open de France" 2015)	restauration collective	2014	France/ Paris 9ième	Juliette Franquet ; Tanguy Desandre Navarre ; Jérôme Perrin ; Love your waste	cantines scolaires du 9ième	mesurer, réduire le gaspillage ; produire du biogaz tout en participant à un réseau d'insertion	travaille avec Energie 9 pour réinsérer les chômeurs de longue durée dans la vie active	http://www.loveyourwaste.com/
Emerging forms of food consumer behaviour and food governance	initiative universitaire	2013	Royaume Uni/ Oxford	The Oxford Martin School ; Charles Godfray	étudiant ; responsable politique	créer un point focal sur le futur de l'alimentation au sein de l'Université d'Oxford ; financer et coordonner des projets de recherche ; coopérer avec les décideurs ; susciter l'intérêt des étudiants	non précisé	http://www.futureoffood.ox.ac.uk/people/charles-godfray
Love food champions	sensibilisation	2008	Royaume Uni	WRAP: campagne Love food, hate waste	consommateur	contribuer auprès des foyers à la réduction du gaspillage en suivant des ménages références sur une période donnée	non précisé	http://www.wrap.org.uk/content/love-food-champions
Zu gut für die Tonne (Too good for the trash can)	sensibilisation	2012	Allemagne	Ministère de l'agriculture	tout public	sensibiliser au gaspillage pour répondre à l'objectif de réduction de 50 % du gaspillage d'ici à 2025	non précisé	https://www.zugutfuertietonne.de/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Opération "foyers témoins"	sensibilisation	2005	France	France Nature Environnement + Associations partenaires départementales (Ile et Vilaine : Passiflore, 2005; Franche-Comté : Serre vivante, 2008; Corrèze: Corrèze environnement, 2010)	consommateur	contribuer auprès des foyers à la réduction du gaspillage en suivant des ménages références sur une période donnée	non précisé	http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/associations-et-prevention/actions-des-associations/operations-foyers-temoins.html
Lycée Pierre Paul Riquet	restauration collective	2013	France/ Castelnauary	Lycée	lycéen	prévenir le gaspillage en réalisant des assiettes d'entrées à la minute ; transformation des bananes trop mures en compote ; soupe l'hiver à partir des légumes flétris	non précisé	http://www.epl.lauragais.educagri.fr/les-projets/plan-national-alimentation.html
Entreprises témoins	pratique RSE des entreprises	2010	France/ Redon	ADEME ; Centre hospitalier Bain de Bretagne	patient	réduire le gaspillage du public sensible qui bénéficie d'un régime alimentaire spécifique	non précisé	http://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/u153/E6_communique_de_presse_operation_entreprises_temoins.pdf
Conseil Général de Lozère et le Réseau d'éducation à l'environnement	sensibilisation	2012-2013	France/ Lozère	Conseil général de Lozère et le Réseau d'éducation à l'environnement	collégien	sensibilisation sous deux approches : l'une sous l'angle des déchets et l'autre sous celui de l'alimentation	non précisé	http://lozere.fr/actualites/1435046813-nos-colleges-engages-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire.html
SYDETOM (Syndicat départemental de transport, de traitement et de valorisation des ordures ménagères et déchets assimilés à l'échelle des Pyrénées Orientales)	sensibilisation	2010	France/ Pyrénées orientales	SYDETOM	grand public	dans le cadre du plan local de prévention des déchets, la cible 10 précise qu'il faudrait réduire les déchets de 7 % à l'horizon 2015 par mobilisation d'un réseau local (SYDETOM)	non précisé	http://www.sydetom66.fr/articles-2/56-151-eco-exemplarite/
Food cloud (impact winner 2014)	logistique	2013	Irlande	Aoibheann O'Brien ; Iseult Ward	distribution/ association caritative	réaliser l'interface entre l'offre et la demande alimentaire (1849 tonnes de nourriture données et 4 millions de repas servis)	très fort	http://food.cloud/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
The real junk food project	éducation	2013	Royaume Uni / Allemagne / France (La Rochelle)	Adam Smith, Duncan Millwain, Corin Bell		récupération d'invendus et organisation de repas avec les invendus et chacun paie ce qu'il a envie de payer	fort	http://therealjunkfoodproject.org/
Foodwaste.ch	éducation	2012	Suisse/ Berne	Foodways Consulting GmbH	consommateur	éduquer pour lutter contre le gaspillage alimentaire et encourager le dialogue social	fort	http://foodwaste.ch/lassociation/?lang=fr
Equoevento	évènementiel	2013	Italie/ Rome	Association equoevento	consommateur/ traiteur/ commerces de bouche	lutter contre le gaspillage dans l'évènementiel (mariage, congrès...)	initiative construite dans un but de solidarité et d'équité avec les personnes vulnérables	http://www.equoevento.org/
Food for life Slovenia + Radha Govinda	don	2008	Slovénie/ Ljubljana	association + un restaurant + pouvoirs publics	personnes vulnérables	distribuer des repas chauds aux personnes vulnérables dans le respect des conditions d'hygiène (100 000 repas distribués)	très fort	https://ffl.org/8585/prime-minister-cerar-officially-opens-ljubljanas-first-food-surplus-entrepreneurs-fse-hub/ ; http://ffl.si/projekti/tople-vecerje/
The gleaners voyage	culture	2013	Royaume Uni	This is rubbish (cet organisme abrite de nombreux projets de sensibilisation pour prévenir le gaspillage)	tout public	sensibiliser, éduquer par du théâtre participatif puis relier ces initiatives avec l'ébauche de gouvernance nationale	non précisé	http://www.thisisrubbish.org.uk/project/the-gleaners-voyage-2013/
Jean Bouteille (trophée économie circulaire, août 2014, trophée LMI innovation, mars 2015, trophée économie responsable, août 2015)	emballage	2013	France/ Nord, Rhône Alpes, Réunion	Gérard Bellet, Société Jean Bouteille	consommateur	réutilisation et fourniture de bouteilles consignées pour les magasins vendant du liquide en vrac.	création d'emplois en insertion pour le lavage des bouteilles. Le financement est assuré par kisskissbank pour installer de nouvelles laveuses. Les laveuses sont installées là où les contributeurs solidaires sont les plus actifs	http://www.jeanbouteille.fr/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Phénix	expertise et don	2014	France (réseau Phénix)	Baptiste Corval, Jean Moreau	entreprise/ association caritative/ pouvoirs publics	entreprise de conseil pour le don auprès d'entreprises, associations, destockeurs et entrepreneurs de l'évènementiel ; échanges avec les pouvoirs publics	fort	http://www.wearephenix.com/a-propos-phenix/
Menu dose certa	sensibilisation	2008	Portugal/ Porto	Porto waste management company (LIPOR) ; The Association of Portuguese nutritionists ; Local restaurants ; Espinho authority	consommateur	réduction de 100 kg par personne et par an des déchets alimentaires sur une masse totale de déchets ménagers d'environ 500 kg ; travailler sur les portions avec le Cristal restaurant d'Espinho (à gagner un livre de recettes locales qui insiste sur les bonnes pratiques alimentaires)	non précisé	http://www.prewaste.eu/index.php?option=com_k2&view=item&id=292&Itemid=101
Le juste fruit	sensibilisation	2011-2012 (campagne)	Monde	Peuples solidaires ; Bananalink ; Spolecnost ; Banafair	consommateur	promouvoir un modèle plus durable, prenant en compte le commerce équitable et la juste rémunération des producteurs	non précisé	http://makefruitfair.org/fr/notre-campagne/
Mille et un repas (BFM green business award 0 gaspil, coup de cœur économie circulaire remis P. Martin en 2013)	restauration collective	2009	France/ Lyon puis région Grand Est	Jean-Frédéric Geolier	élève	rendre prioritaire l'approvisionnement local ; l'élève se sert en autonomie et à volonté pour l'entrée et l'accompagnement du plat principal avec pour consigne de se servir en fonction de son appétit (possibilité de se re-servir). Les gains sont réinvestis dans la qualité de la nourriture	réduction de la précarité et insertion par l'embauche de personnes handicapées	http://www.1001repas.com/
Frigo magic	application	2015	France/ Rennes	Christophe Boisselier en partenariat avec Tribala Sojasun	consommateur	proposer des recettes simples avec les restes du frigo (plus de 60000 recettes)	non précisé	http://www.frigomagic.com/
Food Social Entrepreneurs network a world without food waste	réseau	2014	Royaume uni	Alice Codsj, Joris de Pouillon, Feedback	consommateur/ association caritative	soutenir les innovateurs européens, les gouvernements dans leur appui à l'innovation, les citoyens et les entreprises	très fort : le réseau appuie les organismes qui gèrent ou valorisent les surplus au profit d'associations caritatives	http://fsenetwork.org/about/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Love food, hate waste	sensibilisation	2007	Royaume uni	WRAP	tout public	projet transversal qui préconise la fin de l'utilisation des DLUO au profit d'indicateurs de température ; sensibilisation auprès du consommateur (cf. Love food champions)	non précisé	http://www.lovefoodhatewaste.com/
Edible education	sensibilisation	2013	Royaume uni / Pays de Galles	Poppy Flint: This is rubbish (cet organisme abrite de nombreux projets de sensibilisation pour prévenir le gaspillage)	enfant	sensibiliser au gaspillage par l'art	non précisé	http://www.thisisrubbish.org.uk/projects/edible-education-ongoing/
Feast	sensibilisation	2011	Royaume uni / Pays de Galles	This is rubbish	tout public	sensibiliser au cours des fêtes de village	non précisé	http://www.thisisrubbish.org.uk/project/feast/
What's on your plate	sensibilisation	2011	Royaume uni/ Pays de Galles	This is rubbish	13-20 ans	échanger sur le gaspillage au sein de la chaîne d'approvisionnement ; considérer le gaspillage en termes d'empreinte carbone ; prendre conscience que le gaspillage a lieu quelle que soit l'échelle considérée	non précisé	http://www.thisisrubbish.org.uk/project/whats-on-your-plate/
Radiesli	circuit court	2011	Suisse	Radiesli	producteur/ consommateur	rapprocher le rural de l'urbain ; revaloriser l'importance de la nourriture	possible	http://www.radiesli.org/
Mummyz (médaille du Secrétariat d'Etat à l'économie sociale et solidaire et la bourse d'excellence du Food Social Entrepreneurs Network)	application	2015	France/ Alsace	Mummyz; Emmanuel Tron avec le soutien de la BPI France et de la Région Alsace, Timothé Jarosson et Michael Delaunay	consommateur/ commerçant	échange de bons plans anti-gaspillage à l'échelle d'un quartier	non précisé	https://www.mummyz.fr/
Stop the rot (accord de Courtauld)	rse	2013	Royaume Uni	This is rubbish	industrie agro-alimentaire/ grande distribution	fixer aux secteurs de la distribution et de la vente un objectif de 30 % de réduction du gaspillage d'ici 2025 (les 4 grandes enseignes de distribution au Royaume Uni ont pris part au projet : Asda, Morrisson's, Tesco, Sainsbury's); prochainement parvenir à la mesure du gaspillage dans les fermes	non précisé	http://stoptherot.org.uk/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Initiatives européennes de lutte contre le gaspillage alimentaire

INITIATIVE	TYPE D'ACTION	DATE	PAYS/ REGION	ORGANISME OU PERSONNE PHYSIQUE	CIBLE	OBJECTIF	IMPACT SUR L'INCLUSION	SITE WEB
Feeding the 5000	don	2009	Royaume Uni/ Londres ; France/ Paris ; Irlande/ Dublin ; Australie/ Sydney ; Pays Bas/ Amsterdam ; Belgique/ Bruxelles ; USA	Feedback ; Tristram Stuart (à l'occasion des rassemblements, mise à la signature de la pétition "Food waste pledge")	consommateur/ personne vulnérable	montrer que bien manger est possible à partir des surplus et par delà, sensibiliser le consommateur ;	fort	http://feedbackglobal.org/campaigns/feeding-the-5000/
IFWAP (Industry food waste audit proposals)	recherche	2012- 2013	Royaume Uni	Esmee Fairbairn foundation	tout acteur qui génère des déchets industriels	identifier les freins et les barrières qui ne permettent pas de réduire plus significativement le gaspillage	non précisé	http://www.thisisrubbish.org.uk/project/industry-food-waste-audit-proposal-ifwap-2012-13/

Les principales initiatives sont surlignées en jaune

Annexe 2 :

**Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation,
à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire**

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
Fusions	2012-2016	Université de Wageningen (NL) ; WRAP (GB) ; Université de Bologne (IT) ; Technical Research Institute of Sweden (SE) ; INRA (FR) ; Deloitte (FR) ; Ostfoldforskning (innovation, développement durable) (NO) ; Stop wasting food (DK) ; Universität für bodenkultur (AT) ; Institute of food research (GB) ; FAO (IT) ; Swedish Environmental Research Institute (SE) ; Natural Research Institute (FI) ; Hacettepe Universitesi (TR) ; Hungarian food bank association (HU) ; Agence de développement de la région Est de Thessalonique (GR) ; Université de Hohenheim (DE) ; Last minute market (IT) ; Communiqué (DK) ; Feedback (GB) ; Koninklijke ahold (NL)	UE	FP7 (Food programm 7, European Commission)	gouvernements et population	Obtenir des données fiables ; Créer une plateforme multiacteurs ; Formuler des recommandations ; pour une politique commune en matière de lutte contre le gaspillage ; Réaliser des études de faisabilité ; S'assurer de la dissémination des bonnes pratiques	http://www.eufusions.org/
Susfood	2011-2014 2017-2021	Coordinateurs : PTJ (Project management jülich) (DE) ; INRA (FR) ; Autres partenaires : ANR (FR) ; ACTIA (FR) ; BLE (Federal Office for Agriculture and Food) (DE) ; BMEL (Federal Ministry of Food and Agriculture) (DE) ; EVPM (Ministry of Agriculture) (EE) ; DASTI (Danish Agency for Science, Technology and Innovation) (DK) ; FORMAS (The Swedish Research Council for Environment, Agricultural Sciences and Spatial Planning) (SE) ; (INFO Murcia) Public Regional Development Agency from Murcia (ES) ; INIA (National Institute of Agricultural Research, Technology and Food) (ES) ; EV-ILVO (Institute for Agricultural and Fisheries Research) (BE) ; UCP (The Danish Centre for Advanced Food Studies, University of Copenhagen) (DE) ; MTT (MTT Agrifood Research Finland) (FI) ; MMM (Ministry of Agriculture and Forestry) (FI) ; EZ (Ministry of Economic Affairs) (NL) ; MIPAAF (Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies) (IT) ; MIZS (Ministry of Education, Science and Sports) (SL) ; NCBIr (The National Centre for Research and Development) (PL) ; ELIKA (Basque Foundation for Agro-Food Safety) (ES) ; RCN (Research Council of Norway) (NO) ; GDAR (The Ministry of Food, Agriculture and Livestock) (TR) ; TSB (The Technology Strategy Board) (GB) ; DEFRA (The Secretary Of State For Environment, Food And Rural Affairs) (GB) ; UEFISCDI (Executive Agency for Higher Education, Research, Development and Innovation Funding) (RO)	UE	Susfood 1 : FP7 ; Susfood2 : Horizon 2020	Chaîne d'approvisionnement complète	Développer les systèmes alimentaires durables ; Réduire le gaspillage de la fourche à la fourchette ; Améliorer la qualité de vie ; Encourager le consommateur à agir de façon responsable ; Améliorer la compétitivité de l'économie	https://www.susfood-era.net/susfood2

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
Save food	2011	Coordinateurs : MESSE, Interpack (DE), FAO (IT) ; plus de 100 partenaires européens (institutions, universités, entreprises, associations, etc...) voir la liste : http://www.fao.org/save-food/partenaires/fr/	Monde	FAO, Messe Dusseldorf,organismes bilatéraux et multilatéraux, institutions financières, partenaires du secteur privé + autres donateurs	Tout public	Sensibilisation ; Collaboration ; Développement d'une politique, d'une stratégie et d'un programme ; Soutien aux programmes d'investissement et aux projets sur le gaspillage	http://www.fao.org/save-food/fr/
Think, Eat, Save (campagne liée à l'initiative Save food)	2013-2014	UNEP (KE); FAO (IT); Hisense International Ltd; Messe Düsseldorf (DE); Save food (Monde); Feeding the 5000 (GB); WRAP (GB); Zero hunger challenge (Monde); Stop wasting food (DK); Oz Harvest (AU); Kiwi Harvest (NZ); EU Fusions (UE); NRDC : The Earth Best Defense (US); Cinemambiente (IT); WWF (World Wild Fund) (Monde); Food shift (GB); Satisfeito (PT); United against food waste (DK); The Sustainable restaurant association (Thesra) (GB); United against waste (CH)	Monde	Nations unies	Tout public	Catalyser l'action nationale, régionale et internationale : Sensibilisation --> créer une plateforme d'échange d'idées entre acteurs divers (pays, villes, entreprises et citoyens)	http://www.thinkeatsave.org/
Food wastage footprint	2013	FAO (IT) avec le soutien du Bio intelligence service France (FR)	Monde	principalement l'Allemagne	Tout public	Proposer un rapport de synthèse traitant de l'impact des pertes et du gaspillage sur l'environnement (principalement le climat, l'eau, la terre et la biodiversité)	http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
Global initiative on food loss and food waste reduction	2015/1 an dans le cadre de Save food	FAO (IT); UNEP (KE); Messe Düsseldorf (DE); Interpack (DE)	Monde	Nations Unies	Tout public	Présenter les stratégies de réduction du gaspillage à l'échelle mondiale; Insister sur la nécessaire coordination politique des actions	http://www.fao.org/3/a-i4068e.pdf
Forward platform	2016	Eurocrea merchant (IT); Hungarian foodbank association (HU); Avaca technologies (GR); Greenport innovation center (NL); European retail industry (UE); Federation of Polish food banks (PL); Charitable foundation "the food bank" (LT)	Europe	Commission européenne	Secteur de l'approvisionnement	Programme entre dans le cadre des nouvelles compétences pour les métiers d'avenir (10 juin 2016) : Comblent le manque de compétences dans le domaine du gaspillage et de l'économie circulaire ; Fournir des conseils au distributeurs et aux fournisseurs pour réduire le gaspillage ; Créer un espace virtuel de dialogue grâce aux nouvelles technologies ; Mettre en relation les associations caritatives avec ceux qui pourraient disposer de surplus ; Promouvoir la responsabilité sociale de l'entreprise dans le secteur de l'alimentation	www.foodrecoveryproject.eu

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
No more food to waste	2015 (juin)	Gouvernement des Pays Bas (Ministère de l'économie) (NL); Union africaine (UA); Gouvernement du Vietnam (VN); PNUE (KE); FAO (IT)	monde	Conférence	gouvernement/ Autorité politique	Groupe de travail sur la collection de données, le cadre stratégique et politique, les actions sur le terrain (bonnes pratiques)	www.nomorefoodtowaste.nl
Food for the cities (Des aliments pour les villes) FAO	2001-	Partenaire Principal: RUAF Foundation : expertise en agriculture urbaine et périurbaine et en stratégie alimentaire des villes (NL); Partenaires locaux : Conseil municipal de Colombo (LK), Conseil municipal de Luzaka (ZM), Kitwe city Council (ZM), Autorité locale d'Alcudia de Medellin (CO); Partenaires techniques : International water management institute (IWMI) (quartier général Sri Lanka) (LK), Université de Zambie (Luzaka) (ZM), The Copperbelt University (Kitwe, Zambie) (ZM), African centre for cities (ACC) Kitwe (ZM), Belgian development cooperation (soutien financier à Medellin, Colombie) (BE), Wilfrid Laurier university - Laurier centre for sustainable development (CA)	monde	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation (Allemagne)	Population urbaine	Renforcer des capacités des gouvernements locaux; Renforcer le lien entre urbains et ruraux pour augmenter l'inclusion et l'efficacité de l'agriculture familiale; Encourager le dialogue multi-acteurs; Améliorer les pratiques	http://www.fao.org/in-action/food-for-cities-programme/en/
Champions 12.3	2015	Mettre autour de la table les gouvernements, les industriels, les organisations internationales, les organisations syndicales agricoles, les instituts de recherche et la société civile	Monde	Nations unies (objectifs de développement durable)	Population vulnérable	Atteindre l'objectif 12.3 "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"	www.champions123.org

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
ACR+ : réduire, repenser, réutiliser, recycler plusieurs types de projets	ACR-AVR puis	Autorités locales (villes, régions) : Aalborg (DK), AMIA (IT), Barcelone et région (ES), Belfast (GB), Benslimane (MA), Bouches du Rhône (FR), Bruxelles et région (BE), Cascaïs (PT), Charente (FR), Ville de Contarina (IT), Région de Castille (ES), Ville de Dublin (IE), Ministère égyptien de la recherche scientifique (EG), Ville de Gijon (ES), Hasselt (BE), Ile de France (FR), INTRADEL (collecte des déchets) (Province de Liège) (BE), JSC Irbir governorate (JO), KS Bedrift (NO), Lausanne (CH), Lille métropole (FR), Lumerick (IE), LIPOR (PT), Ville de Lisbonne (PT), Luxembourg (LU), Maastricht (NL), Madrid (ES), Malta (MT), Milton Keynes (GB), Nantes métropole (FR), Province de Navarre (ES), Nicosie (CY), North London (GB), Observatoire régional de l'environnement et du développement durable (MA), Odense (DK), OVAM (BE), Pampelune (ES), Paris (FR), Rabat-Salé-Zemmour-Zaer (MA), Rennes métropole (FR), SEMARDEL (collecte des déchets) (Essonne, FR), Settimo Torinese (IT), Municipalité de Sofia (BG), Sousse (TN), Sybert (collecte des déchets, Grand Besançon, FR), Sykies (GR), Wallonie (BE), ville de Varsovie (PL), ville de Zagreb et Zadar (HR); Réseau de villes : AVPU (Association des Villes pour la Propreté Urbaine)(FR); BAMEE (Bulgarian Association of Municipal Environmental Experts)(BG); COPIDEC (BE); Empresa Geral do Fomento (PT); NVRD (Dutch solid waste association) (NL); Agence ou autorité nationale : WRAP (GB); Zero waste Scotland (GB); ONG : ADSS (Association de Développement Solidaire de Sfax) (TN) ; AICA (IT); ARGE (AT); ARNIKA Association (CZ); Ecological recycling society (GR); Espace environnement (BE); Fundació Prevenió Residus i Consum Responsable [Fondation pour la prévention des déchets et la consommation responsable] (ES); Foundation for circular economy (HU); Green planet association (RO); Group one (BE); Humana : fundación pueblo para pueblo (ES); Israel union for environmental defense (IL); NABU (DE); ORDIF (FR); Passerelles.info (FR); Reloop (UE); Ressources (BE); Retorna (ES); Rudologia (FR); Svi.Med (IT); Zero waste Mena (PS); Institutions académiques : Agencia de ecología urbana de Barcelona (ES); ENT environnement et management (ES); Eixoecologia (ES); Swansea Institute (GB); Partenaires privés : Ecofolio (FR); Suez environnement (FR); Sita (BE); Expertise : Ambiente Italia (IT); Fundación para la economía circular (ES); Lavola (ES) ; RDC environnement (BE); SuperDrecksKëscht (LU)	monde avec la plupart des acteurs UE				http://www.acrplus.org/
Sensibilisation et communication : Don't waste our future	2015-2016	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission Européenne (Europe aid project)	Jeunes	Créer une alliance européenne des jeunes pour lutter contre le gaspillage ; Promouvoir de nouveaux modèles de consommation responsable	http://www.dontwaste.eu/?lang=fr
European Week for Waste Reduction (EWWR)	2009-	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission européenne (Life + programme)	Tout public	Sensibilisation sur la durabilité des ressources et le management des déchets	http://www.ewwr.eu/en/project/main-features

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
Instruments opérationnels : FISSAC (Fostering Industrial Symbiosis for a Sustainable resource intensive industry Across the extended construction value chain)	2015-	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission européenne (Horizon 2020)	Acteurs de potentielles symbioses industrielles	Créer un modèle pour encourager la symbiose industrielle : 3 piliers : économique, environnemental (cycles de vie), social	http://fissacproject.eu/en/
European observatory on municipal waste performances	2010	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Non renseigné	Collectivités territoriales	Observer les performances des collectivités territoriales en matière de traitement des déchets	http://www.municipalwasteurope.eu/
Urbanrec	2016-	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission Européenne (Horizon 2020)	Traitement de déchets	Développer un système de traitement de déchets innovant et intégré	http://www.urbanrec-project.eu/

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
RE4 (Reuse and recycling of construction and deconstruction waste (CDW) materials and structures in energy efficient prefabricated elements for building refurbishment and construction)	2015-	Voir partenaires ACR+ ci-dessus	Non inclus dans périmètre d'étude (construction : économie d'énergie)				http://www.acrplus.org/index.php/en/news/acr-news/813-re4-reuse-and-recycling-of-cdw-materials-and-structures-in-energy-efficient-prefabricated-elements-for-building-refurbishment-and-construction-kick-off-meeting

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
<u>Légal and economic instruments</u> (Life Future)	2015-2017	Voir partenaires ACR+ ci-dessus	Non inclus dans périmètre d'étude (construction : économie d'énergie)				http://www.life-future-project.eu/
Life Smart Waste (smarter regulation of waste in Europe)	2014-2019	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission européenne (Life +)	Collectivités territoriales	Renforcer les connaissances pour identifier et comprendre les problèmes se posant en termes de traitement des déchets : quelles sont les problématiques en termes de durabilité ; Développer de nouvelles formes d'organisation pour réduire l'impact des déchets	http://www.lifesmartwaste.com/

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
Promotion of Public Procurement of Innovation for resource efficiency and waste Treatment (PPI 4 waste)	2015-2016	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission Européenne : Horizon 2020	Collectivités territoriales, centres de traitement des déchets, opérateurs économiques	Identifier les besoins économiques du secteur public en Europe; Créer un groupe d'intérêt pour échanger sur la thématique du projet ; Renforcer les capacités afin que les innovations puissent traverser les frontières; Développer et coordonner les solutions écoinnovantes dans le domaine de l'efficacité énergétique et la prévention des déchets, la réutilisation et le recyclage ; Développer la coordination entre secteur public et secteur privé	http://www.ppi4waste.eu/

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
EPR Club (Extenc	2012-	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission Européenne (membres d'ACR+)	Producteurs de déchets	Permettre le dialogue au niveau européen sur la responsabilité élargie des producteurs ; Clarifier le concept d'EPR pour la société civile et les responsables politiques ; Construire une initiative conjointe pour identifier les bonnes pratiques concernant l'EPR; Renforcer les bases légales ; Identifier les facteurs qui conduisent à mettre en place des schémas de responsabilité élargie des producteurs; Accroître les connaissances et l'engagement des producteurs eux-mêmes; Accroître le recyclage et réduire l'impact environnemental des produits et des emballages au cours de leur cycle de vie	http://www.eprclub.eu/home

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
<p>Strategy and planning : Circular Europe Network</p>	2015-	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission Européenne (Membres d'ACR+)	Autorités régionales et locales	Oeuvrer sur les priorités définies par les membres (ie chaque collectivité territoriale dans le cadre de l'économie circulaire; Fournir à tous les participants des outils méthodologiques et l'accès aux bonnes pratiques par un mécanisme de peer-review	http://www.circular-europe-network.eu/
Urban Waste	2016-2019	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission Européenne (Horizon 2020)	Déchets municipaux : principalement dans les villes touristiques	Fournir des outils technologiques (l'application Waste app); rassembler les acteurs clés du tourisme et des déchets au sein d'un même communauté; 11 villes et régions pilotes dans une logique d'apprentissage mutuel sous une approche participative : Tenerife (ES), Toscane (IT), Copenhague (DK), Kavala (GR), Lisbonne (PT), Métropole Nice Côte d'Azur (FR), Nicosie (CY), Ponta Delgada (PT), Santander (ES), Syracuse (IT), Dubrovnik-Neretva county (HR)	http://www.acrplus.org/index.php/en/news/acr-news/749-urban-waste-project-because-no-one-goes-on-a-holiday-to-see-waste

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
<u>Coopération et renforcement des capacités</u> : Impact paperec	2016-2018	Voir partenaires ACR+ ci-dessus	Non inclus dans périmètre d'étude				http://impactpaperec.eu/en/home/
Turkey composts !	2016-2017	Voir partenaires ACR+ ci-dessus	Non inclus dans périmètre d'étude ni zone géographique				http://www.acrplus.org/index.php/en/home/2-content/783-turkey-compost
Intherwaste (Interregional environmental integration of waste management in European heritage cities)	2016-2021	Voir partenaires ACR+ ci-dessus		Commission Européenne : Interreg Europe	Gestion des déchets	Contribuer, par renforcement mutuel des capacités, apprentissage des politiques des autres villes et consultation de plans d'actions, à la performance liée au traitement des déchets dans les villes européennes ; Améliorer les capacités du personnel impliqué pour construire et mettre en place des politiques dans le domaine des déchets; Renforcer la gouvernance dans le domaine du traitement des déchets	http://www.interregeurope.eu/intherwaste/

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
Greencook : vers une gestion intégrée et durable de la nourriture	2011-2014	CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs) (Wallonie, BE); Bruxelles environnement (BE); Région Nord Pas de Calais (FR); Communauté d'Artois (FR); AVL Ludwigsburg (DE) ; Sustain (GB); De Proeftuinen (NL); ISWA / Université de Stuttgart (DE); Agrotechnology and food innovation (WUR) (NL); Green Tag (écolabels dans 3 magasins Leclerc) (FR); Fost plus (BE)	Europe du Nord- Ouest	Commission européenne : Interreg IVB	tout public	4 axes de travail pour lutter contre le gaspillage alimentaire : à la maison : dans la maison, comportements de consommation ; au restaurant : professionnels de la restauration ; à la cantine de l'école : enseignants et élèves (pédagogie), cuisine (gestion) ; au supermarché (producteurs, distributeurs, banques alimentaires); travailler auprès des consommateurs par le biais de conseils pour la gestion des stocks, la conservation des aliments et la cuisine des restes; faire oeuvre de pédagogie dans les cantines; renforcer l'interaction entre le distributeur et le consommateur au supermarché; optimiser le couple produit-emballage; porter une attention aux populations les plus vulnérables + banques alimentaires	http://www.green-cook.org/

Projets européens et internationaux relatifs à l'alimentation, à l'économie circulaire et au gaspillage alimentaire

PROJET	DUREE	PARTENAIRES	PAYS	FINANCE	CIBLE	OBJECTIFS	SITE WEB
Pre Waste	2009-2012	Leader du projet: Région des Marches (IT) ; Partenaires du projet: ACR+ (communication)(UE); Ville de Roquetas del Mar (ES); ORDIF (Observatoire Régional des Déchets d'Ile de France)(FR); Ville de Sofia (BG); SPCIIILFOV (RO); Bruxelles environnement (BE); ville de Karlskrona (SE); Gestion régionale des déchets solides de la région de Tempere (FI); Wasteserv Malta Ltd (MT)	Europe	Commission Européenne : Interreg IVC	Tous ceux qui sont à l'origine de déchets + autorité de gestion	Etablir des guides pour prévenir, mettre en œuvre et superviser les politiques régionales de prévention des déchets ; Présenter un ensemble de 20 bonnes pratiques ; Discuter d'un outil pour évaluer et contrôler les pratiques	http://www.prewaste.eu/
Igls forum (à côté d'Innsbruck)	2006-	Informations complémentaires sur le thème de l'alimentation durable : EAAE (European Association of Agricultural Economists) (NL); IFAMA (International Food and Agrobusiness Management Association) (US); AIEA2 (Assoc. Interna. Di Economia Alimentare e Agro-Industriale) (IT); CIGR (International Commission of Agricultural and Biosystems Engineering) (JP); INFITA (Intern. Network for IT in Agriculture, food and the environment) (DE)	Monde	Conférence	Universitaires, chercheurs	Débattre de la durabilité de l'alimentation. 11 ^{ème} conférence en février 2017 : System dynamics and innovation in food networks	http://www.fooddynamics.org/

Annexe 3 :

Initiatives relatives à la nutrition

Initiatives relatives à la nutrition

pays	mesures, politiques ou programmes	informations complémentaires	pour en savoir plus
Danemark	Programme "Six par jour" : augmentation de la consommation de fruits sur le lieu de travail et à l'école	Fruit and vegetables promotion initiatives : a meeting report, 25-27/08/2003, Genève, OMS (WHO/NMH/NPH/NNP/03/08)	
Union européenne	ENLP (European Nutrition Leadership Platform) : fondé il y a 20 ans par des professionnels de l'alimentation et de la nutrition. Objectifs : communiquer, mobiliser des compétences transversales sur les thématiques en questions et exercer une influence stratégique	http://www.enlp.eu.com	
France	Programme National Nutrition-Santé : politiques nutritionnelles mises en place depuis 2001 (prolongations en 2006 et 2011) ; repose sur 12 principes directeurs (voir texte) ; objectifs : promouvoir dans l'alimentation et le mode de vie les facteurs de protection de la santé et réduire l'exposition aux facteurs de risque ; privilégier la complémentarité, la transversalité et les synergies dans les approches	A envisager conjointement avec le Plan Obésité et le Programme National pour l'Alimentation ; http://www.mangerbouger.fr/PNNS	
Union Européenne 2009-2011 (durée du projet initial puis consortium depuis)	Fighting Obesity through Offer and Demand (FOOD programme). 2 objectifs majeurs : informer les employés dans le but de les aider à améliorer leur alimentation ; sensibiliser et inciter les restaurateurs et élaborer des repas équilibrés. Projet visant à améliorer la nutrition des actifs sur leur lieu de travail devant la recrudescence de l'obésité en Europe. <u>Financement</u> : FP6	Conseil extérieur : Université de Londres (City University International) (GB) ; Euro-Toquès International (monde) ; Plateforme Hector (communauté scientifique, associations de consommateurs et 12 entreprises de restauration collective) : comprendre les caractéristiques de l'offre et de la demande alimentaire hors domicile (Union Européenne) ; Food Pro-fit (FR) ; Generalitat de Catalunya (ES) ; Guidelines for the Prevention of Obesity at the Workplace (GPOW) (GR) ; Nutri Challenge (BE) ; International Labor Organization (Monde) ; Campagne Move Europe (UE) ; Slow Food (IT) ; The Swedish national food administration (SE) ; Thalassa Sea and Spa (FR) ; <u>Partenaires</u> : principal : EDENRED (UE) ; Associés : Karolinska Institutet (SE) ; Université de Pérouse (IT) ; Institut Paul Bocuse (FR) ; Haute Ecole Lucia de Brouckère (BE) ; Fundación Dieta Mediterránea (FDM) (ES) ; Czech Society for the Study of Obesity (STOB) (CZ) ; AESAN (Agence Espagnole pour la Sécurité Alimentaire et l'Alimentation) (ES) ; Ministère belge de la santé (BE)	
France	Taxe sur les publicités télévisées pour les sodas assortie de l'interdiction des distributeurs dans toutes les écoles ; augmentation de la TVA sur les barres chocolatées de 5,5 à 20 % (comme sur d'autres produits qui dépassent un certain taux de sucre)	Voir à ce sujet le Rapport d'information du 22 juin 2016 rédigé par Véronique Louwagie et Razzy Hammadi (Députés) sur la taxation des produits agroalimentaires ; Loi n° 2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique	

Initiatives relatives à la nutrition

pays	mesures, politiques ou programmes	informations complémentaires	pour en savoir plus
Allemagne	Autorités de contrôle pour les publicités à l'école	En parallèle, la France a introduit l'interdiction de la publicité à l'école depuis 1936. Depuis la circulaire "n° 2001-053 du 28 mars 2001, les établissements scolaires sont libres de s'associer à une action de partenariats". Interdiction des questionnaires commerciaux à l'école. Autorité de Régulation Professionnelle de la Publicité + Conseil Supérieur de l'Audiovisuel; Directive européenne sur les services de médias audiovisuels (Directive SMA décembre 2007); Autorégulation allemande, anglaise et française; Suède : mesures extrêmement restrictives concernant la publicité destinée aux moins de 12 ans; Interprétations strictes de la première recommandation de la directive de 2007 selon laquelle "la publicité ne doit pas inciter directement les mineurs à l'achat d'un produit ou d'un service, en exploitant leur inexpérience et leur crédulité",	
Grèce et Ecosse	Les chaînes de restauration rapide n'ont pas le droit d'exploiter des magasins d'alimentation ou des cantines scolaires	Ces interdictions sont assorties de normes nutritionnelles concernant les repas scolaires	
Royaume-Uni	Water is cool in school : remplacement de la consommation de sodas par de l'eau	Carr S. (2004). Water in school is cool ! <i>Health news for schools</i> , 16:2	
Royaume-Uni	Pedibus : à pied à l'école : augmentation de l'activité physique. De même les enfants qui partent en voiture de l'école doivent attendre 10 minutes de plus : subventions pour utiliser les centres sportifs		
Royaume-Uni	Fighting fat, fighting fit : campagne valorisée avec un niveau moindre de sensibilisation chez les personnes disposant d'un faible niveau d'instruction et auprès des minorités ethniques	Wardle J. et al. (2001). Mass education for obesity. The penetration of the BBC's "fighting fat, fighting fit" campaign. <i>Health Education Research</i> , 16, p. 343-355	
Europe Initiative de l'OMS, région Europe	Initiative "Childhood Obesity Surveillance Initiative" (COSI) : évaluation de la prévalence de l'obésité au sein des écoles primaires; dégagement, au moyen d'une matrice SWOT, des opportunités et menaces ainsi que des forces et faiblesses liées à la problématique de l'obésité chez les jeunes.	http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0004/258781/COSI-report-round-1-and-2_final-for-web.pdf	
Autriche	Intervention à caractère éducatif à l'école professionnelle PRESTO avec des enfants de 10 à 12 ans	Amélioration des connaissances sur la nutrition; en revanche, pas d'impact sur l'IMC (indice de masse corporelle)	Damon et al. (2005). PRESTO : Prevention Study of Obesity : a project to prevent obesity during childhood and adolescence. <i>Acta Paediatrica</i> , 94 (suppl.) 448, p. 47-48

Initiatives relatives à la nutrition

pays	mesures, politiques ou programmes	informations complémentaires	pour en savoir plus
Grèce (Crète)	Etude prospective sur l'éducation à la santé dans le cadre de la scolarité (6-12 ans)	Accroissement de l'IMC dans les deux groupes mais moindre dans le groupe cible de l'étude par rapport au groupe témoin	Mamalakis G. et al. (2000). Obesity indices in a cohort of primary school children in Crete : a six year prospective study. <i>International journal of obesity</i> , 24, p. 765-771 ; Manios Y. et al. (2002). Health and nutrition education in primary schools of Crete : changes in chronic disease risk factors following a 6 year intervention programme. <i>British journal of nutrition</i> , 88, p. 315-324.
Danemark	Intervention sur deux ans : conseils aux familles, planification des achats et des repas	Perte de poids du public ciblé	Nielsen J., Gerlow J. (2004). <i>Evaluering af projekt for familier med overvoegtige born</i> [Evaluation of a project for families with overweight children]. Copenhagen : Udviklings- og Formidlingscenter for Born of Unge.
Allemagne	Prévention de l'obésité à Kiel : 8 ans de suivi d'enfants ayant au départ 5 à 7 ans	Amélioration des connaissances sur la nutrition ; diminution du temps passé devant la télévision	Muller M.J. et al. (2001). Prevention of obesity. More than an intention. Concepts and first results of Kiel Obesity Prevention Study (KOPS). <i>International Journal of Obesity</i> , 25(1), p. 66-74.
Allemagne STEP TWO	Programme en milieu scolaire avec des enfants de 7 à 9 ans	Augmentation réduite de l'IMC, réduction de la tension artérielle	Graf C. et al. (2005). Data from the STEP TWO programme showing the effect on blood pressure and different parameters for obesity in overweight and obese primary school systems. <i>Cardiology in the young</i> , 15, p. 291-298.
Royaume Uni "Be smart"	Intervention en milieu scolaire et familial	Améliorer les connaissances sur la nutrition ; augmenter la consommation de fruits et légumes mais incidence faible sur la prévalence de l'obésité	Warren J.M. et al. (2003). Evaluation of a pilot school programme aimed at the prevention of obesity in children. <i>Health promotion international</i> , 18, p. 287-296.
Royaume Uni "Magic"	Programme en milieu préscolaire (3-4 ans) : accroissement de l'activité physique	Activité physique progressant de 40 %	Reilly J.J., McDowell Z.C. (2003). Physical activity interventions in the prevention and treatment of paediatric obesity : systematic review and critical appraisal. <i>Proceeding of the Nutrition Society</i> , 62, p. 611-619.
Royaume-Uni : APPLES	Intervention sur des enfants de 7 à 11 ans	Amélioration des habitudes alimentaires	Sahota P. et al. (2001). Evaluation of implementation and effect of primary school based intervention to reduce risk factors for obesity. <i>BMJ: British Medical Journal</i> , vol. 323, n. 7320, p. 1027-1029.

Annexe 4 :
Initiatives complémentaires

Initiatives complémentaires

initiative	pays	site web
Anti waste workshops	Belgique	http://www.eu-fusions.org/index.php/belgium-household/99-auto-generate-from-title
Meals on wheels	Belgique	http://www.eu-fusions.org/index.php/belgium-retail/109-meals-on-wheels
Robuust	Belgique	http://www.berobuust.com/
Food battle : don't throw food away	Pays Bas	http://www.eu-fusions.org/index.php/netherlands-household/177-food-battle-don-t-throw-food-away-netherlands
Geef café	Pays Bas	http://www.geefcafe.nl/
Bread masters et le Food Waste Scoreboard font oartie des projets du Nudge Challenge C	France	https://www.youtube.com/watch?v=S6YeLg1GvLE&feature=share
Food Waste Scoreboard	Royaume-Uni	https://vimeo.com/175756325
Prizes for successful examples in reducing food waste	Pays Bas	http://www.eu-fusions.org/index.php/netherlands-farming; http://www.scp-knowledge.eu/sites/default/files/knowledge/attachments/LNV%20-%20Factsheet%20drieluik%20A4%20Voedselverspilling%20Eng.pdf
Reducing restaurant assortment in the last fifhteen minutes	Pays Bas	EU fusions (http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/nr/sustainability_pathways/docs/4_Fact%20Sheet%20Food%20Waste%20in%20the%20Netherlands.pdf)
Share your meals	Pays Bas	https://www.shareyourmeal.net/
A la carte menu	Danemark	EU FUSIONS (http://www.hvidovrehospital.dk)

Initiatives complémentaires

initiative	pays	site web
Doggybags for restaurants	Danemark	EU FUSIONS (http://www.unileverfoodsolutions.dk/inspiration-til-dig/your-kitchen/vind_uden_svind/goodiebag)
Waste cooking.com	Allemagne	http://www.wastecooking.com/
Food loop	Allemagne	https://www.foodloop.net/de/
Foodsharing	Allemagne	https://foodsharing.de/
Marmelade für alle	Allemagne	https://www.marmelade-fuer-alle.de/index.php?id=1086
Original Unverpackt	Allemagne	http://original-unverpackt.de/
Restlos gluecklich	Allemagne	https://www.startnext.com/restlosgluecklich
Resurskocken	Suède	EU FUSIONS (https://www.ica.se/butiker/kvantum/lund/ica-kvantum-malmborgs-tuna-2780/start//resurskocken/)
100 ways to save food	Suède	EU FUSIONS (http://www.bokrecension.se/9174293591)
Eurest	Suède	http://www.avfallsverige.se/fileadmin/uploads/Rapporter/Utveckling/Rapporter_2011/U2011-05.pdf
Less school cafeteria food in the bins	Suède	http://www.avfallsverige.se/fileadmin/uploads/Rapporter/Utveckling/Rapporter_2011/U2011-05.pdf
Släng inte maten	Suède	http://slangintematen.se/
Saa syödä (license to eat) (Luke natural resources Institute Finland)	Finlande	https://portal.mtt.fi/portal/page/portal/mtt/tutkimus/Hankehaku/Hankeentiedot?p_kielikoodi=FI&p_hanke_seqno=459712

Initiatives complémentaires

initiative	pays	site web
Neighbourly hanger	Serbie	https://www.facebook.com/pages/Kom%C5%A1ijski-%C4%8Diviluk-Neighborly-Hanger/1516144225273730
Aess-bar	Suisse	http://www.aess-bar.ch/
Buffet dreieck	Suisse	http://www.buffetdreieck.ch/nowaste.php
Food is precious and 72 hours without compromise	Autriche	https://www.72h.at/
0 waste jam	Autriche	http://www.thegoodtribe.com/zero-waste-jam/
Bring the food	Italie	http://www.bringfood.org/public/landing?locale=it
Ecopoint initiative for bulk sales	Italie	http://ec.europa.eu/environment/waste/prevention/pdf/Ecopoint_crai_Factsheet.pdf
Next door help	Italie	http://nextdoorhelp.it/
Broodnodig	Pays Bas	http://broodnodig.co/
Youth food movement	Pays Bas	http://youthfoodmovement.nl/
Instock	Pays Bas	http://www.instock.nl/
Sur+	Pays Bas	http://www.surplusproject.nl/
Wageningen UR	Pays Bas	http://www.wur.nl/fr/Expertise-services/Centre-du-Developpement-et-de-Innovation.htm
Wonky	Belgique	http://wonkyspread.weebly.com/
Share food	Belgique	http://sharefoodasbl.org/
Eatmosphere	Belgique	http://www.eatmosphere.be/
Lady marmelade	Belgique	https://www.facebook.com/Lady-Marmelade-337457736276152/about/
Légumandises	France	http://www.monquotidienautrement.com/alimentation/gumandises-conserves-solidaires

Initiatives complémentaires

initiative	pays	site web
Freegan pony	France	https://fr-fr.facebook.com/Freegan-Pony-1627473020835867/
Les fruits du voisin	France	http://www.lesfruitsduvoisin.org/
Trop bon pour gaspiller	France	http://www.tropbonpourgaspiller.com/
Sapadu	Autriche	http://www.greenstart.at/greenstart-20142015/projekte/sapadu/
Onion deal	Pologne	http://oniondeal.online/info/#team
Woup	Royaume-Uni	http://www.woupsoup.org.uk/
Takestock	Royaume-Uni	http://www.takestock.com/
People's kitchen	Royaume-Uni	http://www.thepeopleskitchen.co.uk/
Juice cube	Royaume-Uni	https://www.changemakers.com/sustliving2014/entries/juice-cube
Re-harvest	Royaume-Uni	http://www.enactussta.org/reharvest/
National zero waste week	Royaume-Uni	http://www.zerowasteweek.co.uk/
Apples for eggs	Royaume-Uni	http://applesforeggs.com/
Approved food	Royaume-Uni	http://www.approvedfood.co.uk/
Big lunch	Royaume-Uni	http://www.thebiglunch.com/
Bro Gwaun transition town café	Royaume-Uni	http://transitionbrogwaun.org.uk/
Casserole	Royaume-Uni	https://www.casseroleclub.com/
Chic p	Royaume-Uni	http://www.chicp.co.uk/
Costswolds restaurants invite locals to exchange their fruit and vegetable for a night out	Royaume-Uni	http://www.fdin.org.uk/2010/10/cotswolds-restaurant-invites-locals-to-exchange-their-fruit-veg-for-a-night-out/
Diner time	Royaume-Uni	https://www.nokidhungry.org/cmstudy/ (https://www.nokidhungry.org/images/cm-study/report-highlights.pdf)
Food cycle	Royaume-Uni	http://foodcycle.org.uk/

Initiatives complémentaires

initiative	pays	site web
Food waste challenge	Royaume-Uni	http://www.lesswaste.org.uk/reduce/
Household challenge	Royaume-Uni	http://england.lovefoodhatewaste.com/blog/2013/01/how-are-unilever-food-challenge-families-getting
Hugh's fish fight	Royaume-Uni	http://www.fishfight.net/
It pays to plan challenge	Royaume-Uni	http://www.wiseuptowaste.org.uk/
Keelham farmshop regional exchange scheme	Royaume-Uni	http://keelhamfarmshop.co.uk/articles/view/62/happy-birthday-veg-exchange
Kitchen canny	Royaume-Uni	http://www.changeworks.org.uk/projects/kitchen-canny
League of meals	Royaume-Uni	http://www.designcouncil.org.uk/resources/case-study/league-meals
Let's get cooking	Royaume-Uni	http://www.childrensfoodtrust.org.uk/lets-get-cooking/
London volunteers food waste challenge	Royaume-Uni	http://www.lovefoodhatewaste.com/content/hear-london-volunteer-food-waste-champions
People's kitchen@people's supermarket	Royaume-Uni	http://thepeoplessupermarket.org/the-peoples-kitchen/
Reducing food waste through community focussed initiatives	Royaume-Uni	http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/2011.11_Worcestershire_CC_LFWW_2011_case_study.3e14035c.11397.pdf
Sainsbury's food rescue	Royaume-Uni	https://wasteless.savemore.sainsburys.co.uk/food-rescue
Share your meals	Royaume-Uni	https://www.shareyourmeal.net/
The Matthew's tree project	Royaume-Uni	http://www.thematthewtreeproject.org/
Matsmart	Suède	http://www.matsmart.se/

Initiatives complémentaires

initiative	pays	site web
Cartographie interactive des associations d'aide alimentaire	France	http://aidealimentairepna.cartographie.pro/
Conserverie solidaire	France	http://conserverie-solidaire.com/
Opération "familles témoins"	France	http://www.optigede.ademe.fr/fiche/operation-familles-temoins
Solaal	France	http://www.solaal.org/
Comida basura	Espagne	https://comidabasurablog.wordpress.com/
Espigoladors	Espagne	https://aprofitemelsaliments.wordpress.com/espigoladors/
Dari acordar, 0 desperdicio	Portugal	http://www.dariacordar.org/projectos
Refood Portugal	Portugal	https://www.facebook.com/refoodportugal/
Confitures de Dominique	France	http://les-confitures-de-dominique.fr/#la_confiture_selon_dominique

Résumé

Ce rapport vient en appui au projet Interreg Europe « Ecowaste 4 Food ». Dans la première partie, l'enjeu consistait en une définition du périmètre du gaspillage alimentaire. A partir de cela a été présenté un ensemble d'initiatives qui traite soit de la prévention soit de la réduction du gaspillage. Les stratégies de réduction concerne la valorisation des déchets déjà produits tandis que la prévention oblige à engager une réflexion plus en amont qui induit des innovations d'ordre organisationnel ou structurel. Celles-ci requièrent un temps de mise en place plus long. Une troisième sous-partie expose un ensemble d'initiatives relatif à la nutrition. L'amélioration des pratiques nutritionnelles peut sensiblement réduire le gaspillage de surconsommation. En annexe se trouve un tableau des initiatives éco-innovantes traitant du gaspillage alimentaire au sein de l'Union Européenne. La troisième partie met en perspective le gaspillage alimentaire en l'associant avec deux thématiques plus larges que sont la durabilité alimentaire et la gouvernance alimentaire territoriale. De cette discussion, il ressort que les différents systèmes alimentaires doivent plutôt cohabiter en cherchant à s'enrichir mutuellement pour garantir la sécurité alimentaire du plus grand nombre plutôt que de se construire en opposition les uns aux autres, cristallisant ainsi des blocages. Il est également nécessaire de renforcer l'ancrage territorial de l'alimentation, au moyen d'une gouvernance alimentaire concertée et efficace.