



# Gaspillage alimentaire : actualités



## Contenu

1. Actualités législatives : propositions de loi GA et ancrage territorial de l'alimentation .....	1
2. Temps fort médiatique : visite d'un supermarché engagé dans l'expérimentation ADEME « distributeurs témoins »2	
3. Don alimentaire, conventions et appel à projets .....	2
4. Nouvelle étude sur 2 territoires estimant le GA récupérable par les associations d'aide alimentaire ( <b>sortie presse le 8 février, merci de ne pas diffuser avant</b> ) .....	3
5. Campagne Réduisons nos déchets 2016 : appel à contributions ( <b>URGENT</b> ) .....	4
6. 100 services civiques sur le gaspillage alimentaire en collectivités d'ici fin 2016.....	4
7. Projet FoodGES : impact carbone de produits alimentaires .....	4
8. Echange avec des porteuses et porteurs de projets de glanage et de cueillette .....	5
9. Programme national de l'alimentation : retour sur le comité d'expert.e.s national.....	5
10. Partenariat avec le CNFPT : échanges sur l'alimentation durable.....	5
11. Rumeur sur l'obligation du Gourmet Bag au 1er janvier 2016 .....	6
12. Réflexion sur les apports et limites des technologies en matière de GA.....	6

## 1. Actualités législatives : propositions de loi GA et ancrage territorial de l'alimentation

- ❖ La proposition de loi sur le gaspillage alimentaire adoptée à l'unanimité en première lecture à l'Assemblée en décembre (*cf la note d'actualités précédente*) a été examinée le 13 janvier au Sénat. La discussion publique en sera prolongée le 3 février, avant d'être mise aux voix. Six amendements ont été déposés à ce stade, qui visent à s'assurer que l'incitation à la mise en place de conventions de dons n'aboutisse pas à un transfert de déchets (invendus non consommables jetés par les associations) des distributeurs aux collectivités.

Cette proposition de loi fait l'objet d'un remarquable consensus, dans cet hémicycle comme dans l'autre, ce qui laisse bien présager de la suite du processus parlementaire.

Complément d'informations et résumé de la ppl [sur le site du Sénat](#).

- ❖ Une autre proposition de loi discutée au Sénat porte sur l'ancrage territorial de l'alimentation. Elle propose l'introduction dans les restaurants collectifs publics de 40% de produits relevant de l'alimentation durable (de saison, circuits courts, sous label ou signe de qualité) et 20% de produits issus de l'agriculture biologique, d'ici 2020.

« Ce projet de loi contribue directement à la dynamique nationale de lutte contre le gaspillage : *« en recourant à des produits de meilleure qualité et en communiquant avec les convives à ce sujet, on observe une diminution du*

*gaspillage. Cela génère des économies, qui peuvent être mobilisées pour généraliser le recours à ces produits. De plus, c'est l'occasion de mettre en place des actions éducatives permettant aux enfants de mieux comprendre les relations entre alimentation, agriculture et environnement »,* comme l'exprime Héloïse Gaborel, en charge des questions de gaspillage alimentaire pour FNE.

- ❖ Pour information, une proposition de loi sur le gaspillage alimentaire est en cours de discussion au Parlement britannique. Elle présente des similarités avec le texte français - respect et à l'observation de la hiérarchie des mesures de prévention/gestion du GA, obligation pour les industriels de l'agro-alimentaire et la grande distribution de passer des conventions avec des organismes de redistribution - et des nouveautés : obligation pour la grande distribution et les gros industriels de l'alimentaire de réduire leur GA d'au moins 30% d'ici 2025 et de rendre publics les niveaux de GA dans leur chaîne d'approvisionnement.

## 2. Temps fort médiatique : visite d'un supermarché engagé dans l'expérimentation ADEME « distributeurs témoins »

Jeudi 14 janvier 2016, l'ADEME a organisé la visite du Super U de Craon (Mayenne) qui participe à l'opération "distributeurs témoins engagés contre le gaspillage alimentaire". Guillaume Garot, ancien Ministre de l'agro-alimentaire, député de la Mayenne et à l'initiative de l'actuelle proposition de loi contre le GA avait demandé cette visite technique (sans presse) à l'ADEME. Bruno Léchevin, Président de l'ADEME et ses équipes techniques l'ont accompagné.



Cette opération consiste à connaître de manière détaillée la nature du GA des magasins, ses causes et son coût économique complet afin d'identifier les meilleures pistes d'actions pour le réduire. A l'occasion de cette visite, le diagnostic du magasin a été présenté et pendant 3 mois, les recommandations d'actions vont être mises en œuvre (1<sup>er</sup> février au 30 avril).

10 magasins, appartenant à 5 enseignes (Carrefour, Auchan, Leclerc, Système U, Intermarché) sont engagés dans cette opération.

Un échange d'1h a été proposé aux Directions Régionales concernées (22 janvier) pour leur présenter les premiers résultats et les aider à suivre la participation de leur(s) magasin(s).

La communication sur cette opération nécessite un consensus avec l'ensemble des enseignes ce qui constitue un exercice délicat compte tenu de la sensibilité des données. Cette communication devrait avoir lieu en fin d'opération probablement mi-octobre 2016.

## 3. Don alimentaire, conventions et appel à projets

Sous l'impulsion de la Ministre de l'Écologie, un courrier a été envoyé le 16 décembre aux associations caritatives habilitées à recevoir des dons alimentaires, afin de faire remonter leurs besoins d'investissement face à l'accroissement anticipé des dons en provenance de grandes surfaces. Les associations disposent d'un délai de deux mois pour y répondre.



courrier\_ministère\_re  
censement\_besoins\_;

Nous continuons d'œuvrer à l'affinement des modalités d'un potentiel appel à projets national qui viendrait répondre à ces besoins, pour un lancement probable à l'été.

Pour alimenter vos réflexions sur la thématique du don alimentaire, vous trouverez ci-dessous un rapport d'alerte produit en décembre 2015 par les principales associations et réseaux d'aide alimentaire. Elles pointent la nécessité et l'urgence de mettre l'alimentation au cœur d'un projet d'accompagnement global des personnes vers la sortie de la précarité, au lieu de se focaliser sur la délivrance physique de produits alimentaires. (Rappelons que sur les 7 millions de personnes en situation de précarité alimentaire en France, seule la moitié bénéficie d'aide alimentaire. Source CNA 2012).



plateforme\_groupe\_  
alimentation\_uniopss.

#### 4. Nouvelle étude sur 2 territoires estimant le GA récupérable par les associations d'aide alimentaire (sortie presse le 8 février, merci de ne pas diffuser avant)

L'association AMORCE, en partenariat avec l'ADEME, vient de publier une étude sur la gestion actuelle des invendus alimentaires et la réalité des dons aux associations sur deux territoires : Grenoble Alpes Métropole et la communauté d'agglomération Tour(s)plus1 tous les 2 particulièrement investis sur l'aide alimentaire. Cette étude a permis de quantifier, pour ces territoires, les gisements d'invendus alimentaires récupérés par les associations et d'estimer les gisements qu'ils peuvent potentiellement mobiliser.

Elle révèle que :

- Les associations récupèrent moins de 10 % du gaspillage alimentaire des 2 territoires étudiés.
- Cela représente pour Grenoble Alpes Métropole et la communauté d'agglomération Tour(s)plus, environ 14 500 tonnes de nourriture, soit 29 millions de repas sur l'année.
- Cette récupération et redistribution de produits alimentaire coûte aux associations 0.5 €/kg en moyenne alors que la valeur des produits récupérés est en moyenne de 2 €/kg.

Voir le communiqué de presse et l'étude :



Microsoft Word 97 -  
2003 Document



Adobe Acrobat  
Document

<sup>1</sup> [Les invendus alimentaires sur deux territoires : gisement et gestion actuelle, Décembre 2015](#)

## 5. Campagne Réduisons nos déchets 2016 : appel à contributions (URGENT)

La campagne annuelle de communication de grande ampleur de l'ADEME (~5 M€) « Réduisons nos déchets » cible cette année le gaspillage alimentaire. Elle s'adressera au grand public ainsi qu'à l'ensemble de la chaîne de valeur de l'alimentation, à l'exception du monde agricole (arbitrage ministériel, en raison du contexte tendu sur les prix de leurs produits).

Pour pleinement utiliser la force de frappe de cette campagne, nous souhaitons mettre en avant des exemples de bonnes pratiques sectorielles, des « success stories » sur lesquelles il soit possible de communiquer et de fournir des informations techniques via la plate-forme de la campagne. Nous engageons présentement le recensement des exemples à suivre, retours d'expérience issus d'études nationales et régionales, ... que nous pouvons trouver. **Toutes vos contributions là-dessus sont les bienvenues ; avec une priorité pour les secteurs IAA et restauration commerciale. N'hésitez pas à partager les initiatives d'intérêt dont vous avez connaissance, par retour de mail ([sophie.debarge@ademe.fr](mailto:sophie.debarge@ademe.fr)).**

Tous les formats (fiche, vidéo, plaquette ...) sont pertinents, tant que l'on dispose de **résultats tangibles en matière de réduction du gaspillage alimentaire** et d'un **résultat chiffré sur le plan économique** de cette réduction.

## 6. 100 services civiques sur le gaspillage alimentaire en collectivités d'ici fin 2016

Nous sommes actuellement en lien avec l'Agence du Service Civique afin d'étudier les modalités pratiques (mission, formation, accompagnement, etc) du déploiement de 100 VSC sur notre sujet, auprès des collectivités ZGZD dans un premier temps. Cette initiative s'inscrit dans la ligne du rapport Garot, préconisant le déploiement de 1 000 services civiques, ambassadeurs et ambassadrices de la lutte anti-gaspi, à l'instar de ce qu'a pu faire le WRAP outre-Manche. Ce dispositif pourrait monter en puissance.

Ces personnes jeunes et énergiques fourniraient un surcroît de ressources humaines à nos collectivités partenaires, au moment de l'entrée en vigueur de l'obligation de lutte contre le GA en restauration collective publique prévue par la LTECV pour septembre 2016.

## 7. Projet FoodGES : impact carbone de produits alimentaires

Vincent Colomb (SAF) présentait vendredi les livrables du projet FoodGES. Voici un petit compte-rendu de cet échange pour les personnes n'ayant pu y assister, assorti de quelques réflexions sur les intérêts et limites de ces résultats :

> **Objet** : base de données des impacts carbone de produits alimentaires. Une centaine d'ingrédients (produits agricoles pas ou peu transformés), une centaine de plats (combinaisons d'ingrédients, sans intégration des process de transformation. exemple : impact chips = impact pomme de terre + impact huile + impact sel).

> **Sources** : AgriBalyse pour les impacts de l'amont agricole des denrées produites en France, WorldFood (projet mené pour le compte des géants de l'agroalimentaire mondial) et bibliographie complémentaire pour le reste. (NB: le projet ACYVIA viendra bientôt compléter les données de WorldFood de données françaises et plus fiables).

> **Parti pris** : approche consommation. Par exemple : la majorité des boîtes de pulpes de tomate consommées en France sont produites à partir de tomates espagnoles et italiennes, ce sont donc les données WorldFood qui sont mobilisées pour ces tomates, y compris pour la partie agricole. En revanche les tomates fraîches viennent surtout de France, ce sont donc les données AgriBalyse qui sont utilisées pour cette catégorie.

> Points forts : on dispose de données détaillées sur l'aspect GES pour appuyer certains de nos messages sur l'alimentation, et enrichir potentiellement notre discours sur le GA (chiffrage assez précis de l'impact GES du gaspillage suivant les produits, leur provenance, etc.).

> Points de vigilance : ces données seront intégrées à la base carbone, donc disponibles sans discours accompagnateur. Or le critère GES unique peut amener des contre-vérités très dommageables, au vu des multiples thématiques qui se croisent lorsqu'on parle d'alimentation (autres enjeux environnementaux, accaparement des terres, sécurité alimentaire des nations ...). Exemple issu de la réunion : "on s'aperçoit qu'il vaut mieux en fait importer du sucre de canne du Brésil que produire du sucre de betterave en France, car la production de canne est plus efficace point de vue GES". Ici l'outil monocritère fournit une base à des messages généraux, qui sont complètement faux lorsque l'on considère l'ensemble du sujet (cultures exportatrices fortement dépendantes aux marchés mondiaux vs agriculture destinée au marché national, accaparement des terres, déforestation).

Une déclinaison multicritères du projet n'est aujourd'hui pas envisagée. Une réunion du groupe alimentation est envisagée pour pouvoir justement rappeler/se mettre d'accord sur les grands messages dans lesquels intégrer les résultats de FoodGES.

## 8. Echange avec des porteuses et porteurs de projets de glanage et de cueillette

Un échange a eu lieu le 26 janvier avec plusieurs structures glaneuses/cueilleuses. Cette proposition est venue d'un échange avec FNE sur leurs travaux de recensements des initiatives. L'objectif est d'aider ces structures en partageant ce benchmarking des initiatives mais aussi en apportant des éléments de contexte au GA spécialement en amont pour lequel ils jouent un rôle et de leur présenter le rôle et les moyens de soutien de l'ADEME et de ses partenaires au plan local. Pour cette raison, les directions régionales de l'ADEME y étaient également conviées.

Voici les présentations et le compte-rendu de cet échange :



PertesGA\_Agri\_ADEME\_26 janv.pdf



Présentation FNE modèles glanage terri



Retours questionnaire.pdf



CR 26 janvRéseau de glanage et cueillet

## 9. Programme national de l'alimentation : retour sur le comité d'expert.e.s national

L'ADEME figure au nombre des structures conviées par le MAAF à se prononcer sur les dossiers candidats à l'appel à projet national du PNA. Le comité d'expert.e.s pour l'édition 2015 s'est tenu le 25 janvier 2016. Les lauréat.e.s seront annoncé.e.s officiellement au moment du Salon de l'Agriculture ; la liste en sera prochainement disponible sur intrademe (*espace collaboratif Aides Déchets Economie Circulaire*).

## 10. Partenariat avec le CNFPT : échanges sur l'alimentation durable

Sarah Martin (SAF, active sur la thématique de l'alimentation durable) et Sophie Debarge (SCP, sur le gaspillage alimentaire) ont présenté les travaux et positions de l'ADEME sur ces sujets auprès de délégué.e.s en région du CNFPT (Centre National de la Fonction Publique Territoriale, qui organise les concours et formations des personnels des collectivités locales. Voir la note d'octobre sur leur offre en matière de restauration collective durable). Ces personnes étaient majoritairement déjà sensibilisées, et ont manifesté leur intérêt pour les contributions que peut apporter l'ADEME sur ces sujets.

Actualités du gaspillage alimentaire

Antoine Vernier et Sophie Debarge - SCP/ADEME – Mise à jour le 25/01/2016



CNFPT\_alim  
durable\_29 janv\_vf.p

Le support de présentation :

## 11. Rumeur sur l'obligation du Gourmet Bag au 1er janvier 2016

Plusieurs médias ont fait état d'une obligation pour les restauratrices et restaurateurs de proposer des doggy bags à leurs client.e.s à partir du 1er janvier 2016, afin de leur permettre d'emporter ce qu'elles et ils n'auraient pas terminé.

Il s'agit en réalité d'une simple recommandation émanant de l'Union des Métiers et Industries de la Restauration, pour accompagner les professionnel.le.s concerné.e.s par la mise en application du dernier seuil de la loi sur les biodéchets (obligation de tri des biodéchets pour les structures en produisant plus de 10 t par an, à compter du 1er janvier 2016).

Voir par exemple cet article : <http://www.lesechos.fr/industrie-services/conso-distribution/021592690115-le-doggy-bag-obligatoire-dans-les-restaurants-depuis-le-1er-janvier-2016-1188924.php>

Sur ce sujet, on peut rappeler qu'emporter ses restes au restaurant est une solution à la portée symbolique très intéressante. Elle permet au client d'avoir bien en tête que ce qu'il a acheté lui appartient et que ce qu'il laissait avant avait de la valeur. Cela contribue aussi à la sensibilisation du restaurateur, comme des autres client.e.s. Parmi les points de vigilance concernant cette pratique : très souvent, elle s'accompagne par la conception et la diffusion de nouveaux emballages (à usage souvent unique alors qu'un emballage réutilisable pourrait tout à fait être utilisé) pour sauver peu de nourriture qui parfois même ne sera finalement pas consommée parce qu'oubliée ou bien moins appétissante une fois à la maison.

## 12. Réflexion sur les apports et limites des technologies en matière de GA

Dans la lutte contre le gaspillage comme ailleurs, les propositions de solutions technologiques pour pallier les insuffisances humaines abondent. Un réfrigérateur connecté qui nous envoie un SMS lorsque des aliments arrivent à leur date limite (ou nous rappelle à l'ordre de manière plus musclée, comme dans l'excellente vidéo de la série franc-comtoise Trailleugaine), des emballages alimentaires équipés de détecteurs de micro-organismes ou changeant de couleur suivant la fraîcheur du produit ; ou encore des applications mobiles aux possibilités multiples, de l'offre géolocalisée de produits susceptibles d'être perdus au partage de frigo.

Chacune de ces initiatives permet potentiellement de grappiller des économies de nourriture par ci par là, et de mettre en lien les personnes soucieuses des pertes constatées. Elles sont à ce titre généralement bien accueillies. Sans remettre en cause globalement l'intérêt des évolutions technologiques, un regard critique est nécessaire pour discerner l'apport pour la réduction du GA, d'une nouvelle offre gadget au bilan environnemental qui pourrait intuitivement s'avérer très lourd.

- A ce sujet, Philippe Bihouix, ingénieur consultant dans différents secteurs industriels, auteur notamment de « L'âge des low tech – vers une civilisation techniquement soutenable » (éd. du Seuil) apporte un éclairage riche. Il montre de manière très étayée que le développement des technologies repose sur la consommation de métaux, plus ou moins abondants sur Terre ; consommation toujours croissante, du fait de l'imperfection de nos dispositifs de recyclage et de l'augmentation des usages dispersifs rendant même impossible la récupération des métaux utilisés (les nanotechnologies, où un grand nombre de composantes nanoscopiques



sont étroitement mêlées ; les simples voitures, dont les pneus laissent échapper d'infimes quantités de cobalt et de silice à chaque kilomètre, les pots catalytiques du platine ...<sup>2</sup>).

L'extraction des métaux requiert d'importantes quantités d'énergie, elles aussi croissantes du fait de l'exploitation des gisements mondiaux les plus concentrés en premiers. Et la production d'énergie est elle-même liée à la disponibilité de métaux : tungstène pour forer les puits de gaz et pétrole, silice pour les panneaux solaires, terres rares pour les éoliennes, additifs métalliques divers pour les aciers et bétons ...

Sa conclusion : **le développement de technologies dans la voie actuelle utilise toujours plus de métaux, dans des assemblages globalement toujours plus complexes et dispersifs, ce qui aggrave notre vulnérabilité face aux ressources métalliques et énergétiques**, toutes deux aujourd'hui non renouvelables.

- Et plus généralement, on peut se demander si la généralisation de technologies ne contribue pas à amplifier notre déconnexion entre nous et notre cadre de vie, qui elle-même contribue largement à la perte de valeur attribuée à l'alimentation. De la même manière que certains états des USA envisageaient d'arrêter d'apprendre aux enfants à écrire, juste à utiliser des ordinateurs/tablettes, croire que les technologies constituent une voie de résolution du GA comporte un risque sérieux de faire des aliments des produits comme les autres.

Les technologies sont des moyens au service d'un objectif. Elles ont un coût en ressources et en énergie, et des conséquences morales et symboliques. Ne serait-il pas alors nécessaire de hiérarchiser les usages pour lesquels nous, en tant que société, sommes prêt.e.s à investir dans les technologies ? Si l'on veut augmenter la durabilité de notre société, il semble que l'on doive préférer autant qu'il est possible l'intelligence pratique/organisationnelle à l'intelligence technologique, pour les raisons résumées ci-dessus. (*pour reprendre l'exemple du réfrigérateur : informer les gens sur la valeur de l'alimentation, et les conditions de conservation des aliments, au lieu d'attendre d'un réfrigérateur qu'il nous envoie des alertes lorsque la nourriture se perd*). Ce qui permet ensuite de choisir collectivement les usages que nous jugeons prioritaires (médecine, fourniture d'énergie ...).

---

<sup>2</sup> A certains endroits très fréquentés, le bitume d'une autoroute peut présenter une teneur en platine plus élevée que les gisements miniers ! (source P.Bihouix, Face à la raréfaction des métaux : croissance verte ou low tech ?, présentation aux Ateliers du Shift le 11 décembre 2014. <https://www.youtube.com/watch?v=mqhC6ul8TUY>)