



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFET DE LA REGION  
LANGUEDOC-ROUSSILLON

ADEME



Agence de l'Environnement  
et de la Maîtrise de l'Energie

DIRECTION RÉGIONALE  
LANGUEDOC-ROUSSILLON

# État des lieux des actions de prévention du gaspillage alimentaire en Languedoc- Roussillon

Etude réalisée en 2014 par la DRAAF Languedoc-Roussillon et la direction  
régionale Languedoc-Roussillon de l'ADEME



## RESUME

Dans un contexte de regain d'intérêt pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec notamment la signature du « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » en juin 2013, les directions régionales Languedoc-Roussillon de la DRAAF et de l'ADEME ont décidé d'encourager et de soutenir des initiatives régionales innovantes allant en ce sens. Les deux institutions ont lancé conjointement en avril 2014 une étude visant à réaliser un état des lieux des actions de prévention du gaspillage alimentaire en région Languedoc-Roussillon, et ainsi à mieux connaître les acteurs engagés, dans chaque maillon de la chaîne. En identifiant les secteurs concernés par le gaspillage alimentaire et les actions possibles pour y remédier, en rendant visibles celles menées dans la région, l'objectif est d'aider à la fois les institutions et les potentiels porteurs de projets à avancer dans leurs réflexions sur le sujet. Par ailleurs, la rédaction et la diffusion de fiches expériences, valorisant certaines initiatives innovantes, vise à partager les « bonnes pratiques ».

Une enquête a ainsi été menée auprès de 172 acteurs locaux pour identifier les projets liés à la prévention du gaspillage alimentaire et leurs modalités. Elle a mis en lumière une diversité d'actions menées dans chaque maillon de la chaîne alimentaire, avec cependant une majorité de projets réalisés pour les consommateurs ou au sein de la restauration collective. Certaines actions, comme le don alimentaire, impliquent différents maillons de la chaîne.

Parmi la centaine d'initiatives recensées, 9 ont été valorisées par le biais d'une fiche expérience.

Les enseignements tirés de l'état des lieux ont permis de formuler des préconisations à destination des acteurs menant ou accompagnant des projets sur la thématique du gaspillage alimentaire.

La mobilisation en région de certains acteurs autour de la prévention du gaspillage est encourageante mais les actions menées sont encore fragiles et peu évaluées. Un appel à projets est envisagé par la DRAAF LR et l'ADEME LR, et aurait vocation à consolider ces initiatives existantes et à impulser des dynamiques chez les acteurs encore peu engagés. Par ailleurs, à l'échelle régionale, si la mise en place d'un réseau autour du gaspillage semble difficile, on pourrait envisager la mise en place de groupes de travail par secteur. Enfin, il semble que des échelles territoriales plus réduites soient propices à la mise en place de partenariats et de projets, intégrés eux-mêmes à des démarches plus larges comme la prévention des déchets ou l'alimentation durable.

**Mots clés** : gaspillage alimentaire, déchets, prévention, chaîne alimentaire, Programme Local de Prévention des Déchets, action, fiche expérience, appel à projets

**Pour citer cet ouvrage** : LOUIS Ondine, 2014. *Etat des lieux des actions de prévention du gaspillage alimentaire en Languedoc-Roussillon*. Mémoire de fin d'études, diplôme d'ingénieur agronome, option TERPPA, Montpellier SupAgro. 43 pages.

# SOMMAIRE

Glossaire.....	5
Introduction .....	6
1. Contexte .....	7
1.1. Le gaspillage alimentaire : chiffres, définitions et enjeux.....	7
1.1.1. Les enjeux liés au gaspillage alimentaire.....	7
1.1.2. Les définitions utilisées.....	7
1.1.3. La répartition du gaspillage alimentaire par secteur .....	10
1.1.4. Les principales causes du gaspillage alimentaire par maillon de la chaîne .....	12
1.2. La prise en compte de la problématique dans les politiques publiques françaises.....	14
1.3. La nécessité d'un état des lieux en Languedoc-Roussillon.....	17
1.3.1. Les institutions concernées .....	17
1.3.2. Les objectifs de l'étude .....	18
2. Méthodologie .....	20
2.1. Sources utilisées en début de stage.....	20
2.2. Réalisation de l'état des lieux .....	20
2.2.1. Choix des acteurs à étudier .....	20
2.2.2. Identification et contact d'acteurs « relais » .....	21
2.2.3. Contact de porteurs de projet, recensement d'actions et rédaction de l'état des lieux .....	21
2.3. Valorisation d'initiatives innovantes via des fiches expériences.....	22
2.4. Bibliographie sur les actions hors-région .....	23
3. Résultats : une diversité d'actions menées en Languedoc-Roussillon dans chaque maillon de la chaîne alimentaire.....	24
3.1. La prévention du gaspillage au stade de la production agricole.....	24
3.1.1. Valoriser les fruits et légumes non standards.....	25
3.1.2. Permettre la récupération des fruits et légumes invendus.....	26
3.1.3. Permettre la récupération des invendus de la pêche .....	28
3.2. La prévention du gaspillage dans l'artisanat alimentaire .....	28
3.3. La prévention du gaspillage au sein des industries agro-alimentaires.....	29
3.4. La prévention du gaspillage dans la grande distribution .....	30
3.4.1. Brader les produits à DLC courte .....	30
3.4.2. Réemployer les invendus grâce au don alimentaire.....	30
3.4.3. Fabriquer de nouveaux produits à partir des produits périssables .....	31
3.5. La prévention du gaspillage au sein de la restauration commerciale .....	32
3.6. La prévention du gaspillage au sein de la restauration collective .....	32
3.6.1. Les actions menées en restauration scolaire .....	33

3.6.2. Les actions menées en restauration d'entreprise .....	35
3.6.3. Les actions menées dans les autres établissements hors scolaire.....	35
3.6.4. La difficulté à mettre en place le don alimentaire en restauration collective .....	36
3.7. La prévention du gaspillage chez le consommateur .....	37
3.7.1. Les actions de sensibilisation du jeune public .....	37
3.7.2. Les actions de sensibilisation du grand public.....	38
3.8 Des initiatives innovantes valorisées au sein de fiches expériences .....	39
4. Enseignements et perspectives .....	41
4.1. Une mobilisation récente des acteurs en région .....	41
4.1.1. Un regain d'intérêt pour la thématique gaspillage .....	41
4.1.2. Une visibilité variable des actions .....	41
4.1.3. Une mobilisation active des collectivités.....	42
4.1.4. Des actions très orientées vers les consommateurs.....	42
4.1.5. Des actions peu approfondies et peu évaluées .....	43
4.2. La prévention du gaspillage, une thématique aux entrées multiples .....	43
4.2.1. Des angles d'approche différents pour aborder le gaspillage .....	43
4.2.2. L'orientation des acteurs vers des projets larges, aux thématiques variées .....	44
4.2.3. La nécessité de mener des actions adaptées au territoire .....	44
4.3. Rassembler les acteurs régionaux autour de la thématique du gaspillage alimentaire ..	45
4.3.1. La difficulté de créer un réseau régional impliquant tous les secteurs .....	45
4.3.2. La mise en place possible de groupes de travail régionaux et de formations par secteur .....	45
4.3.3. La création de projets impliquant plusieurs maillons de la chaîne .....	46
4.4. Impliquer les acteurs concernés au sein d'un projet.....	46
4.4.1. A l'échelle d'un établissement : associer les différents acteurs dans un groupe de suivi.....	46
4.4.2. A l'échelle d'une collectivité : encourager les partenariats .....	47
4.4.3. Entre les collectivités : encourager l'échange des bonnes pratiques .....	47
4.5. Le don alimentaire : une action possible tout au long de la chaîne alimentaire .....	47
4.6. La sensibilisation : une action nécessaire mais pas suffisante.....	48
Conclusion.....	50
Références bibliographiques .....	51
Sigles et acronymes .....	54

## **Glossaire**

**Chaîne alimentaire :** « Les étapes de la production, de la transformation et de la distribution définies comme toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux. » (d'après le règlement CE n°178/2002)

**Déchet :** « toute substance ou tout objet, ou plus généralement tout bien meuble, dont le détenteur se défait ou dont il a l'intention ou l'obligation de se défaire. » (source : article L541-1-1 du Code de l'environnement)

**Gaspillage alimentaire :** « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue, dégradée ou dévorée par des ravageurs, sans inclure les parties non comestibles tels que les peaux, feuilles, graines, queues ou trognons. » (source : rapport MEDDE, 2012)

**Gestion des déchets :** « la collecte, le transport, la valorisation et, l'élimination des déchets et, plus largement, toute activité participant de l'organisation de la prise en charge des déchets depuis leur production jusqu'à leur traitement final, y compris les activités de négoce ou de courtage et la supervision de l'ensemble de ces opérations. » (source : article L541-1-1 du Code de l'environnement)

**Populations fragiles :** au sens du Programme National pour l'Alimentation, il s'agit des populations dont l'accès à l'alimentation est difficile, pour des raisons financières, de santé, d'âge.

**Prévention :** toutes mesures prises avant qu'une substance, une matière ou un produit ne devienne un déchet, lorsque ces mesures concourent à la réduction d'au moins un des items suivants :

- la quantité de déchets générés, y compris par l'intermédiaire du réemploi ou de la prolongation de la durée d'usage des substances, matières ou produits ;
- les effets nocifs des déchets produits sur l'environnement et la santé humaine ;
- la teneur en substances nocives pour l'environnement et la santé humaine dans les substances, matières ou produits ; (source : article L541-1-1 du Code de l'environnement)

**Programme local de prévention des déchets :** Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012, les collectivités territoriales responsables de la collecte ou du traitement des déchets ménagers et assimilés doivent définir un programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés indiquant les objectifs de réduction des quantités de déchets et les mesures mises en place pour les atteindre. Ce programme doit faire l'objet d'un bilan annuel afin d'évaluer son impact sur l'évolution des quantités de déchets ménagers et assimilés collectés et traités. Le programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés est mis à la disposition du public ainsi que les bilans annuels d'évaluation. (source : site internet ADEME)

## **Introduction**

Le gaspillage alimentaire est un phénomène commun à tous les pays du monde, avec cependant une différence notable entre les pays du Sud, pour qui les pertes ont principalement lieu en amont de la chaîne alimentaire, et les pays développés, où le gaspillage est présent en majorité en aval de la chaîne. Dans le contexte actuel de surexploitation des ressources naturelles, de crise économique et de population grandissante, le gaspillage alimentaire pose un problème éthique, notamment dans les pays développés où il est la conséquence d'une société d'abondance.

Si les pertes alimentaires faisaient déjà l'objet de discussions dans les années 70, lorsque la FAO (Food and Agriculture Organization<sup>1</sup>) avait souligné l'importance de s'intéresser aux pertes post-récoltes dans les pays en voie de développement comme un moyen possible d'augmenter la disponibilité alimentaire, les « pertes et gaspillages alimentaires » sont surtout revenus sur le devant de la scène avec le rapport de la FAO en 2011<sup>2</sup>. Suite à la publication de ce rapport qui annonçait que « 1,3 milliard de tonnes de nourriture destinée à la consommation humaine était jetée, perdue, dégradée ou ravagée chaque année », des enquêtes et rapports sur le gaspillage alimentaire ont vu le jour, dénonçant d'une part les quantités importantes de nourriture gaspillée mais aussi les impacts économiques, environnementaux et sociaux générés par ce gaspillage.

En France, la lutte contre le gaspillage alimentaire a connu un regain d'intérêt notamment grâce au « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » signé en 2013, avec un objectif de « réduire le gaspillage de moitié d'ici 2025 ». Au niveau local, les politiques publiques se sont emparées du sujet en proposant des actions à différents niveaux de la chaîne alimentaire. Afin d'encourager ces actions et de les accompagner, les DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) et les directions régionales de l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie) se sont réunies dans certaines régions pour travailler ensemble sur la problématique. En Languedoc-Roussillon, la DRAAF et l'ADEME ont souhaité lancer un diagnostic des actions de prévention du gaspillage, afin de mieux connaître et donc de mieux accompagner les acteurs engagés.

Le présent rapport définit dans une première partie le contexte national et régional de la prévention du gaspillage alimentaire, et présente dans une deuxième partie la méthodologie utilisée pour réaliser l'état des lieux. Les résultats de l'enquête et de la recherche bibliographique effectuées sont décrits dans une troisième partie, où ils sont présentés par maillon de la chaîne alimentaire. Enfin, la dernière partie analyse les résultats de l'état des lieux de façon plus transversale, en soulignant notamment les difficultés rencontrées dans certains projets et en présentant des leviers d'action possibles. Ces recommandations ont pour objectif d'aider les institutions liées à la thématique et les potentiels porteurs de projet à avancer dans leur réflexion.

---

<sup>1</sup> Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

<sup>2</sup> Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U., van Otterdijk R., Meybeck A., Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. 25 pages.

## **1. Contexte**

Cette partie présente dans un premier temps le contexte national du gaspillage alimentaire, en explicitant quelques chiffres relatifs au gaspillage alimentaire, les causes qui lui sont attribuées pour chaque maillon de la chaîne alimentaire et les enjeux de sa prévention. Elle expose dans un second temps les politiques publiques mises en place aux niveaux national et régional pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Enfin, le contexte de l'étude est précisé et ses objectifs explicités.

### **1.1. Le gaspillage alimentaire : chiffres, définitions et enjeux**

#### **1.1.1. Les enjeux liés au gaspillage alimentaire**

A l'échelle mondiale, selon la FAO, un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine est perdue ou jetée, soit environ 1,3 milliards de tonnes par an<sup>3</sup>. Ce phénomène a des impacts environnementaux, économiques et sociaux conséquents.

D'un point de vue environnemental, le gaspillage alimentaire a pour conséquences le prélèvement inutile des ressources nécessaires à la production alimentaire (telles que l'eau, l'énergie, les terres cultivables...), l'émission de gaz à effet de serre évitables mais aussi la pollution due notamment à l'incinération des déchets. Il a également un fort impact économique : outre le coût des denrées non consommées, il y a le coût indirect de la surexploitation des ressources utilisées, mais aussi le coût direct de traitement des déchets. Enfin, l'impact social est évident : malgré l'important volume de nourriture gaspillée, la FAO estime que « près d'une personne sur huit souffre aujourd'hui de faim chronique »<sup>4</sup>.

A l'échelle de la France, l'ADEME a estimé qu'en 2010 les déchets alimentaires s'élevaient à 7,120 millions de tonnes<sup>5</sup>. Au sein même de son foyer, chaque français gaspillerait en moyenne 20kg de nourriture par an, dont 7 kg sont encore emballés<sup>6</sup>.

Afin de bien comprendre les différents termes employés, il semble nécessaire de faire un point sur les définitions généralement utilisées.

#### **1.1.2. Les définitions utilisées**

Si l'on raisonne en termes de déchets, on distingue les biodéchets, les déchets alimentaires et le gaspillage alimentaire (cf figure 1).

---

<sup>3</sup> Gustavsson J., 2012. *op. cit.*

<sup>4</sup> Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, FAO, FIDA et PAM, 2013. *L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde. Les multiples dimensions de la sécurité alimentaire.* 57 pages

<sup>5</sup> Chiffre résultant de 2 études de l'ADEME : l'étude biodéchets (Girus et Rudologia, pour l'ADEME, Décembre 2010. *Préfiguration d'une obligation de tri à la source pour les gros producteurs de biodéchets, Rapport final.* 97 pages) et l'étude MODECOM (Méthode de Caractérisation des Ordures Ménagères) : étude réalisée en 2007 sur 100 collectivités tirées au sort. Analyse de près de 900 échantillons de déchets.

<sup>6</sup> ADEME et MEEDDAT, 2007. *Campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères, résultats MODECOM.* 6 pages.

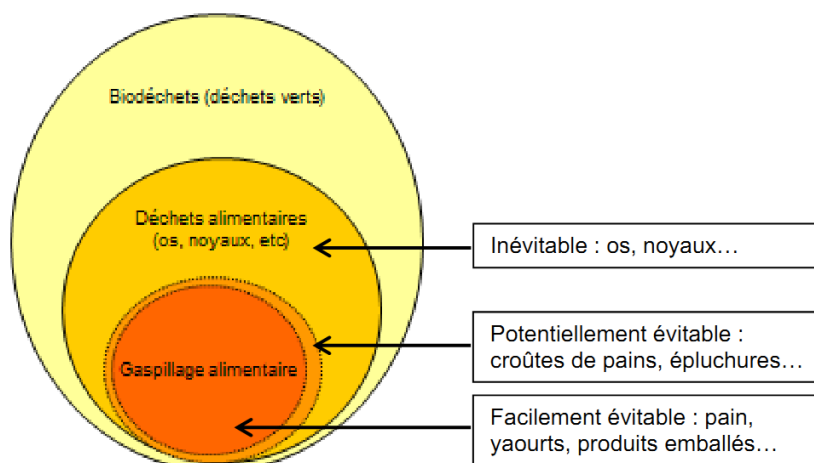


Figure 1 : Biodéchets, déchets alimentaires et gaspillage alimentaire (NB: la taille des cercles n'est pas proportionnelle aux volumes des déchets indiqués.)

- **Biodéchets**<sup>7</sup> : « déchets biodégradables de jardin ou de parc, déchets alimentaires de cuisine issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires ».
- **Déchets alimentaires**<sup>8</sup> : « tout produit alimentaire provenant d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, abandonné ou destiné à l'abandon [...]. Il peut s'agir de parties d'aliments non comestibles par l'homme (os, noyaux...) mais aussi de parties non mangées à cause de l'éducation, de la culture (peau d'un fruit, croûte du pain, abats...) ».
- **Gaspillage alimentaire**<sup>9</sup> : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue, dégradée ou dévorée par des ravageurs, sans inclure les parties non comestibles tels que les peaux, feuilles, graines, queues ou trognons ».

Afin de rendre la lecture plus fluide, le terme « gaspillage » seul sera dans la suite du mémoire utilisé pour parler du « gaspillage alimentaire ».

Il est important de souligner que les institutions travaillant sur la thématique du gaspillage ont du mal à s'entendre sur une définition commune. Le groupe de travail « Evaluation »<sup>10</sup>, groupe mis en place dans le cadre du Pacte national, a d'ailleurs référencé dans un rapport publié en mai 2013<sup>8</sup> les différentes définitions internationales et nationales. Par exemple, la FAO emploie le terme « gaspillage » uniquement pour les denrées jetées au stade de la

<sup>7</sup> Article R541-8 du Code de l'environnement, modifié par [Décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 - art. 8](#), publié au Journal officiel de la République française le 12 juillet 2011

<sup>8</sup> Groupe de travail « Définition et évaluation du gaspillage alimentaire », Mai 2013. *Lutte contre le gaspillage alimentaire : rapport et préconisations*. 49 pages.

<sup>9</sup> Ministère de l'Écologie, du Développement Durable et de l'Énergie. Service de la prévention des nuisances et de la qualité de l'environnement, Département politique de gestion des déchets, Bureau de la qualité écologique des produits, Novembre 2012. *Réduction du gaspillage alimentaire, état des lieux et pistes d'action, Rapport final*. 76 pages.

<sup>10</sup> Groupe de travail « Evaluation et définition d'indicateurs » mis en place suite au comité de pilotage du Plan national de lutte contre le gaspillage du 19 novembre 2012, composé de représentants de la chaîne alimentaire.

consommation<sup>11</sup>, tandis que le Parlement européen, dans son rapport de 2011, parle de « gaspillage » pour toute la chaîne alimentaire<sup>12</sup>.

La définition du gaspillage alimentaire ci-dessus a été explicitée dans un rapport du MEDDE (Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie) publié en 2012<sup>13</sup>. Elle a ensuite été reprise lors de la rédaction du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (voir 1.2.). Cependant, afin de communiquer simplement, elle a été légèrement modifiée au profit de la définition suivante : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue, dégradée ». C'est donc cette dernière définition que l'on trouve dans le Pacte national. Les termes « à un endroit de la chaîne alimentaire » précisent bien que, selon le MEDDE, le gaspillage alimentaire a lieu en tout point de la chaîne alimentaire. Nous parlerons donc dans ce rapport de « gaspillage » pour chaque maillon de la chaîne. De plus, il ne sera pas question ici des autres gaspillages (énergie, emballages, etc.).

Le groupe de travail « Evaluation » du Pacte national a également proposé un schéma reprenant les définitions des déchets et gaspillages alimentaires, en repartant de la définition des denrées alimentaires (figure 2).

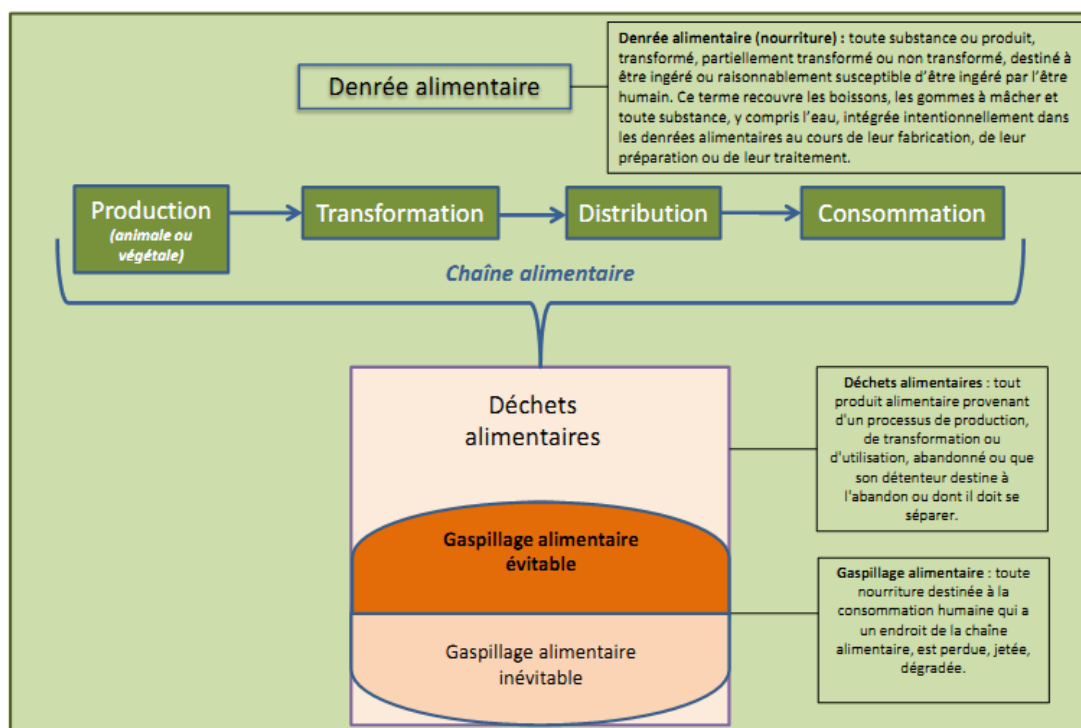


Figure 2 : Denrées, déchets et gaspillages alimentaires

NB : Dans ce schéma, le gaspillage alimentaire inévitable correspond au gaspillage que le détenteur ne peut empêcher du fait de situations indépendantes de sa volonté (catastrophes naturelles, conditions climatiques, maladies...).

<sup>11</sup> Gustavsson J., 2012. *op. cit.*

<sup>12</sup> Parlement européen. Commission de l'agriculture et du développement rural, Novembre 2011. *Eviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union Européenne*. 23 pages.

<sup>13</sup> MEDDE, Novembre 2012, *op.cit.*

### ➤ Réduction du gaspillage : différence entre prévention et gestion du gaspillage

Le groupe de travail « Evaluation » du Pacte national a rappelé de façon claire dans son rapport deux définitions importantes concernant la réduction du gaspillage. Ainsi, le terme de « prévention » du gaspillage est employé pour décrire des actions qui visent à limiter le gaspillage à la source ou à réemployer la nourriture pour l'alimentation humaine. Les autres mesures, comme le don aux animaux ou le compostage par exemple, sont considérées comme de la « gestion » du gaspillage (voir figure 3).

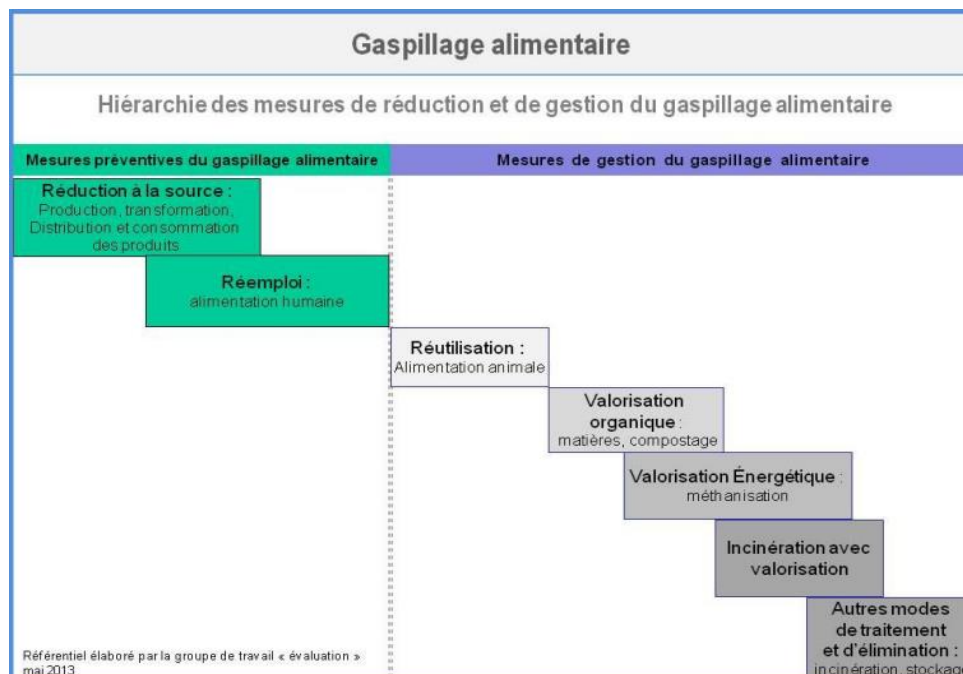


Figure 3 : Hiérarchie des mesures de prévention et gestion du gaspillage (source : rapport du groupe de travail « Evaluation » du Pacte national)

#### 1.1.3. La répartition du gaspillage alimentaire par secteur

Si l'étude MODECOM de 2007 s'est attachée essentiellement aux déchets alimentaires des ménages, l'étude biodéchets<sup>14</sup> de 2010 a permis d'obtenir des chiffres sur les biodéchets pour les secteurs suivants : industries agroalimentaires, commerces et grande distribution alimentaires, marchés locaux et de gros, restaurations commerciale et collective. Les chiffres des biodéchets du secteur de l'agriculture proviennent des statistiques Eurostats 2010. La figure 4 présente la répartition des biodéchets par secteur de la chaîne alimentaire.

<sup>14</sup> Girus et Rudologia, pour l'ADEME et le MEDDE, Décembre 2010. *Préfiguration d'une obligation de tri à la source pour les gros producteurs de biodéchets, Rapport final*. 97 pages.

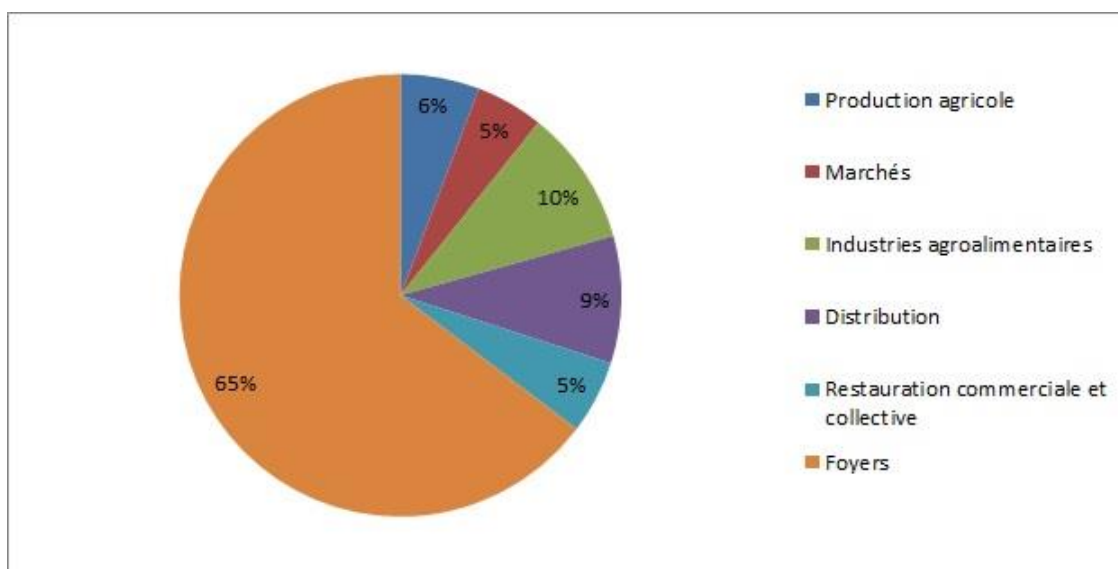


Figure 4 : Diagramme représentant le volume de biodéchets par secteur (sources : étude biodéchets 2010, Eurostats 2010, étude MODECOM 2007)

Si ce diagramme permet de constater l'impact des ménages dans la production de biodéchets et donc de déchets alimentaires, il est cependant critiquable. En effet, l'approche utilisée pour obtenir les chiffres des biodéchets est « l'approche déchets »<sup>15</sup>. Cette approche ne tient pas compte de certaines pertes comme les fruits et légumes laissés au champ, c'est pourquoi les biodéchets de la production agricole par exemple sont faibles. Une autre approche en cours d'étude, « l'approche produits »<sup>15</sup>, qui considère ce qui est produit par les entreprises ou consommé par les ménages, donne des chiffres beaucoup plus élevés au niveau de la production. Les deux approches comportant des limites, de nouvelles études sur les volumes de biodéchets sont envisagées par l'ADEME pour fournir des données plus solides.

Cet exemple permet néanmoins de constater que, comme pour la définition du gaspillage, il y a en France une réelle difficulté à établir une méthodologie stable pour mesurer le gaspillage alimentaire.

Au niveau européen, la Commission Européenne a confié à un consortium piloté par l'université de Wageningen une étude se déroulant de 2012 à 2016, appelée FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising waste prevention Strategies)<sup>16</sup>. Les objectifs de cette étude sont de définir plus précisément ce qu'est le gaspillage alimentaire, de poser des bases méthodologiques fiables pour quantifier le gaspillage dans l'Union Européenne et de mettre au point des critères de suivi du gaspillage alimentaire pour permettre son évaluation quantitative. Les résultats de ce groupe de travail sont attendus pour 2016, il est donc pour le moment difficile de déterminer des objectifs chiffrés de réduction du gaspillage puisque l'état « zéro », fondé sur une base méthodologique fiable et partagée, n'est pas connu<sup>17</sup>.

<sup>15</sup> Vernier A., ADEME, Service Prévention et Gestion des déchets, 2014. *Lutte contre le gaspillage alimentaire : enjeux et actions des pouvoirs publics*. 11 pages.

<sup>16</sup> Site internet du projet FUSIONS : [www.eu-fusions.org](http://www.eu-fusions.org)

<sup>17</sup> MEDDE, Novembre 2012. *op. cit.*

#### 1.1.4. Les principales causes du gaspillage alimentaire par maillon de la chaîne

Les informations détaillées dans cette partie sont tirées de la bibliographie réalisée au début de l'étude, elles proviennent majoritairement du rapport du MEDDE<sup>18</sup> de 2012 et de celui du groupe de travail « Evaluation » du Pacte national<sup>19</sup>.

Il semblait important de rappeler sommairement les causes du gaspillage dans le rapport, car elles permettent de mieux comprendre la nature des actions mises en place pour le prévenir.

##### ➤ Au sein de la production agricole

Même si le gaspillage au niveau de la production agricole est peu visible et statistiquement peu renseigné, il n'en est pas pour autant négligeable. Les producteurs de fruits et légumes semblent être les plus concernés, à cause de la fragilité des produits.

On peut d'abord citer la variable « prix » comme génératrice de gaspillage. En effet, lorsque le prix du marché devient plus bas que le coût de ramassage des fruits et légumes au champ, ceux-ci ne sont pas récoltés, ce qui génère un gaspillage. Par ailleurs, dans le cas d'une offre bien supérieure à la demande, certains invendus sont retirés du marché afin d'éviter l'effondrement des cours : ils sont alors broyés ou transformés en farines animales.

Une autre raison non négligeable est la forte dépendance des producteurs aux exigences de la grande distribution. En effet, lorsque les fruits ou légumes ne correspondent pas aux calibres souhaités par les acheteurs (grossistes, grandes surfaces...), ils sont écartés du marché. Pourtant, le 1er juillet 2009, un règlement européen<sup>20</sup> a supprimé les normes de commercialisation spécifiques de 26 fruits et légumes sur 36. « *Dans la pratique, on se rend compte que les opérateurs de la filière continuent d'utiliser ces normes* », observe Céline Genty, présidente de l'Association Carottes de France<sup>21</sup>. De plus, le distributeur a tout à fait le droit de prendre au dernier moment une quantité moins importante que celle commandée au départ, sans avoir rien à payer au producteur. De la même manière, un producteur qui, pour des raisons météorologiques par exemple, livre sa commande un peu plus tard que prévu, peut se la voir refuser sans être indemnisé.

Enfin, dans le cas particulier des produits de la mer, les méthodes de pêche non sélectives génèrent d'énormes quantités de poissons morts rejetés à la mer.

##### ➤ Au sein de la production artisanale

Les artisans sont parfois obligés de jeter certains de leurs produits qui ne se gardent pas le lendemain (exemple des pains et pâtisseries pour les boulangers-pâtisseries). Ce gaspillage est notamment dû à la difficulté pour les artisans de prévoir exactement la demande.

---

<sup>18</sup> MEDDE, Novembre 2012. *op. cit.*

<sup>19</sup> Groupe de travail « Définition et évaluation du gaspillage alimentaire », Mai 2013, *op. cit.*

<sup>20</sup> Règlement CE n°1221/2008, publié dans le Journal officiel de l'Union Européenne du 13/12/2008

<sup>21</sup> Article Lemonde.fr, « Où sont passées les carottes tordues? », <http://mondeacplanete.blog.lemonde.fr/2014/05/24/ou-sont-passees-les-carottes-tordues/>

➤ **Au sein des industries agroalimentaires**

Le gaspillage dans les industries agroalimentaires (IAA) peut avoir plusieurs causes : des problèmes sanitaires, une mauvaise performance de la chaîne de production avec des pertes de matière, une mauvaise gestion des stocks, ou encore des erreurs de commandes. Aussi, de la même manière que pour les producteurs, se pose le problème du standard de calibrage.

➤ **Dans les commerces et la grande distribution**

Les structures de la distribution génèrent deux sortes de gaspillage : un gaspillage direct et un gaspillage indirect.

Le gaspillage direct est celui généré au sein même du magasin. Une première raison du gaspillage important dans les grandes et moyennes surfaces (GMS) est que celles-ci proposent au consommateur une large gamme de produits de façon quasi-continue (à toute heure de la journée, tous les jours de la semaine). L'offre étant supérieure à la demande, la grande distribution jette beaucoup de produits. De plus, de nombreux produits frais sont retirés des rayons plusieurs jours avant leur date limite, alors qu'ils sont encore consommables, car le distributeur veut garantir à ses clients des produits « ultra-frais ». Notons que la politique commerciale vis-à-vis des produits à Date Limite de Consommation (DLC) courte est propre à chaque magasin : certaines enseignes préfèrent brader ces produits, d'autres préfèrent les retirer des rayons quelques jours avant (ces produits sont dans le pire des cas jetés, dans le meilleur des cas donnés pour l'aide alimentaire).

La grande distribution génère indirectement du gaspillage dans d'autres secteurs. Par exemple, les standards exigeants de la grande distribution concernant les fruits et légumes génèrent un gaspillage au niveau de la production agricole. D'autre part, lorsque la grande distribution achète des produits aux IAA, elle souhaite que ces derniers aient encore une durée de vie relativement longue [durée de vie égale à au moins 2/3 de la DLC ou de la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)], ce qui exerce une pression sur les fournisseurs par les contrats à date et peut générer un gaspillage au sein des IAA qui n'écoulent pas assez rapidement leur marchandise. Enfin, en proposant des promotions (exemple des produits sous forme de lots 2+1 gratuit), la grande distribution incite le consommateur à acheter plus que ce dont il a besoin, ce qui peut générer du gaspillage chez ce même consommateur.

➤ **Dans la restauration commerciale**

S'il faut bien sûr distinguer la restauration rapide de la restauration traditionnelle et gastronomique, car ces systèmes ne génèrent pas le même type de déchets, il y a du gaspillage dans les deux cas.

Pour ce qui est des pertes en cuisine, la raison principale du gaspillage vient du fait que le restaurateur peut difficilement anticiper le nombre de clients. La gestion des produits frais est difficile et les contraintes sanitaires ne permettent pas aux restaurateurs de garder certains produits pour le lendemain. De plus, certains restaurateurs souhaitent proposer toutes les composantes du menu jusqu'à la fin du service, face à des clients peu sensibilisés qui veulent en général trouver l'intégralité de la carte jusqu'à la fermeture. L'autre cause du gaspillage

dans la restauration commerciale vient des retours d'assiettes. En effet, les clients n'ont pas tous le même appétit et certains n'hésitent pas à laisser une partie de leur plat.

➤ **Dans la restauration collective**

Le gaspillage est relativement important en restauration collective, notamment en milieu scolaire et dans les établissements de santé, et ses causes sont multiples. De la même manière qu'en restauration commerciale, il peut y avoir des pertes en cuisine (quantité préparée trop importante) et des pertes au niveau des retours plateaux. En cuisine, la méconnaissance exacte du nombre de convives peut générer du gaspillage. Concernant le gaspillage généré par les convives, la moindre qualité des plats et le temps trop court pour les consommer peuvent être des facteurs de rebut<sup>22</sup>, parmi bien d'autres facteurs. En restauration scolaire, le rejet d'un aliment chez un convive peut facilement entraîner le rejet chez les autres convives, par mimétisme.

➤ **Chez le consommateur**

Le consommateur est le maillon de la chaîne qui gaspille le plus. « *Le consommateur est un acteur clé de la réduction du gaspillage alimentaire. Cet acteur clé doit être sensibilisé et mobilisé par des campagnes de communication des pouvoirs publics et des programmes d'action des associations. Il doit également être aidé et accompagné par les autres acteurs de la chaîne pour obtenir des résultats effectifs.* » (conclusion du rapport du MEDDE de 2012)<sup>21</sup>. Rappelons que selon l'ADEME, le gaspillage alimentaire représenterait une perte financière de 400 euros par foyer de 4 personnes et par an<sup>23</sup>.

Les causes du gaspillage au sein du foyer sont multiples : achats de produits en trop grande quantité, mauvais stockage des produits, mauvaise gestion des produits à DLC et autres produits frais (fruits et légumes), mauvaise gestion des quantités dans les préparations, manque de savoir-faire en termes de cuisine des restes, etc. Par ailleurs, le consommateur aurait tendance à sous-estimer ce qu'il gaspille : selon une étude TNS Sofres de 2012, 2/3 des français pensent être en-dessous des 20kg d'aliments gaspillés en moyenne par an<sup>24</sup>.

**1.2. La prise en compte de la problématique dans les politiques publiques françaises**

Face à la préoccupation de nourrir 9 milliards d'habitants en 2050, les organisations internationales, nationales et locales réfléchissent à des systèmes alimentaires plus durables, et décrivent la lutte contre le gaspillage comme un enjeu majeur de nos sociétés. Ainsi, le Parlement européen, dans sa résolution du 19 janvier 2012, a appelé fortement la Commission Européenne (CE) et les Etats membres à engager des politiques nationales pour réduire le gaspillage des denrées alimentaires de 50% d'ici 2025.

En France, avant 2013, la lutte contre le gaspillage alimentaire était abordée sous des angles d'approche plus larges comme l'alimentation, puisqu'elle correspond à une sous-partie du Programme National pour l'Alimentation, ou encore sous l'angle des déchets, la lutte contre

<sup>22</sup> MEDDE, Novembre 2012, *op. cit.*

<sup>23</sup> ADEME et MEEDDAT, 2007, *op.cit.*

le gaspillage étant incluse dans des programmes de prévention des déchets. En juin 2013, la signature du « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » a révélé un changement dans la prise en compte de cette problématique, qui est devenu un enjeu à part entière.

➤ **La prise en compte du gaspillage dans le Programme National pour l'Alimentation**

La politique du gouvernement en matière d'alimentation est déclinée dans le Programme National pour l'Alimentation (PNA)<sup>25</sup>. Initié en 2010 par le Ministère en charge de l'Agriculture, en lien avec les autres ministères (chargés de la santé, de la consommation, de l'éducation, de l'enseignement supérieur, de la culture, de l'industrie, de l'emploi, du budget, etc.), le PNA comportait dès son origine un axe visant à « mieux comprendre les sources du gaspillage alimentaire » (axe II.6). Depuis 2013, la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire a été réaffirmée puisqu'elle a été énoncée par le ministre en charge de l'agriculture comme l'une des 3 priorités du PNA, que sont la justice sociale, la jeunesse et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces 3 priorités doivent être déclinées à une échelle territoriale. Enfin, la lutte contre le gaspillage a été également affirmée comme priorité dans la « Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt » adoptée le 11 septembre 2014<sup>26</sup>.

➤ **La prise en compte du gaspillage au sein des programmes de prévention des déchets**

Les collectivités ayant la compétence déchets ont l'obligation depuis 2012, suite à la loi « Grenelle 2 » du 12 juillet 2010<sup>27</sup>, de mettre en place un « Programme local de prévention des déchets » (PLP). Pour accompagner ces collectivités, l'ADEME a proposé en 2009 un dispositif de soutien financier<sup>28</sup> et de suivi sur 5 ans avec un objectif de réduction de 7% des déchets ménagers<sup>29</sup>. Aujourd'hui, 65% de la population française vit sur un territoire couvert par un programme visant à mettre en place des actions pour réduire la quantité de déchets.

Les PLP doivent être en cohérence avec le Plan national de prévention des déchets défini tous les 7 ans. Or, le nouveau Programme national pour la prévention des déchets 2014-2020<sup>30</sup> comporte un axe concernant spécifiquement « la lutte contre le gaspillage alimentaire » (axe 2.2.7), rédigé en cohérence avec le Pacte national de lutte contre le gaspillage (voir ci-dessous). Six actions, portant sur des maillons de la chaîne alimentaire différents, sont

---

<sup>24</sup> TNS Sofres, 2012. *Les français et le gaspillage alimentaire*. 2012

<sup>25</sup> Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, Janvier 2011. *Programme National pour l'Alimentation*. 70 pages. Disponible sur internet : <http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-09022011.pdf>

<sup>26</sup> Pour en savoir plus sur la loi d'avenir : <http://agriculture.gouv.fr/loi-d-avenir-agriculture-alimentation-forêt>

<sup>27</sup> Loi n°2010-788 du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement, publiée au Journal officiel de la République française du 13 juillet 2010

<sup>28</sup> Soutien financier forfaitaire à l'habitant

<sup>29</sup> Déchets ménagers : déchets issus de l'activité quotidienne des ménages et ceux des activités économiques collectés dans les mêmes conditions que ceux-ci. Ces déchets sont ceux collectés par la collecte traditionnelle des ordures ménagères résiduelles, par les collectes sélectives, par les déchèteries, les collectes d'encombrants et les collectes de déchets verts.

proposées dans cet axe. L'action 4 « déclinaison territoriale de l'action de lutte contre le gaspillage alimentaire », qui se rapproche de la mesure 6 du Pacte national, vise à inciter les collectivités à mettre en place un programme d'actions de réduction du gaspillage alimentaire dans le cadre de leur PLP.

### ➤ **Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**

Le 14 juin 2013, Guillaume Garot, alors ministre délégué en charge de l'agroalimentaire, a lancé le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire<sup>31</sup>. Composé de 11 mesures, ce pacte a été signé par l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (les producteurs, les marchés de gros, l'industrie agroalimentaire, la grande distribution, la restauration, les collectivités locales, les associations d'aide alimentaire, les associations de consommateurs et les associations de défense de l'environnement). Le gouvernement français vise une réduction de 50% du gaspillage alimentaire en France d'ici 2025, et incite par différents moyens les acteurs à s'engager. Certaines mesures prises sont d'ordre incitatif (l'ADEME finance des actions de lutte contre le gaspillage dans le cadre des PLP), d'autres sont d'ordre réglementaire (l'Etat prévoit des clauses relatives au gaspillage alimentaire dans les marchés publics de la restauration collective) et d'autres sont de l'ordre de la communication (logo « anti-gaspi », campagne de communication du ministère...). De plus, à l'échelle régionale, au sein des DRAAF, une partie des financements doivent être alloués à la thématique de la lutte contre le gaspillage.

Le Pacte fait l'objet d'une évaluation et d'un suivi grâce à un comité de pilotage se réunissant deux fois par an. Si ce suivi se fait principalement avec l'appui du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt (MAAF), il se fait également en lien avec le MEDDE, et est en cohérence avec les travaux menés par l'ADEME (Plan national déchets 2014-2020). Pour mener l'évaluation du Pacte, 3 groupes de travail ont été créés : un groupe travaille sur la définition d'indicateurs de quantification du gaspillage, en veillant à rester cohérent avec les travaux du projet européen FUSIONS, un autre groupe étudie la mise en cohérence des actions entre les partenaires, et enfin le dernier groupe travaille sur la mobilisation durable.

La journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, le 16 octobre, permettra à ce comité de pilotage de communiquer le bilan des actions menées, un an après le lancement du Pacte.

### ➤ **La loi sur les biodéchets**

En plus de l'incitation du gouvernement à mener des actions de lutte contre le gaspillage, la loi sur les biodéchets va contraindre les gros producteurs de déchets alimentaires à réduire leur volume. En effet, cette loi du 12 juillet 2010 les oblige à trier et à valoriser leurs biodéchets (via le compostage, la méthanisation...) à partir d'un certain

---

<sup>30</sup> Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie. Juin 2014. *Programme national de prévention des déchets : 2014-2020*. 97 pages. [http://developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Programme\\_national\\_prevention\\_dechets\\_2014-2020.pdf](http://developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Programme_national_prevention_dechets_2014-2020.pdf)

<sup>31</sup> Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Juin 2013. *Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire, dossier de presse*. 22 pages. Disponible sur internet : [http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/250913-Pacte-gapillageAlim\\_cle4da639.pdf](http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/250913-Pacte-gapillageAlim_cle4da639.pdf)

volume, avec un seuil dégressif jusqu'à 2016, où il sera de 10 tonnes. Les secteurs économiques les plus directement concernés par l'entrée en vigueur de cette obligation sont la restauration collective et le commerce alimentaire. A titre d'exemple, un restaurant scolaire fournissant au moins 250 repas par jour sera concerné par cette loi. D'autres secteurs, tels l'entretien des espaces verts et les industries agroalimentaires, sont également concernés, mais le tri à la source des biodéchets y est d'ores et déjà pratiqué de façon assez générale.

Si le gaspillage peut être abordé par des approches différentes comme l'alimentation responsable ou la prévention des déchets, les politiques publiques sont néanmoins menées en cohérence les unes avec les autres. Des acteurs tels que les DRAAF et les directions régionales de l'ADEME se sont d'ailleurs rapprochés ces dernières années pour proposer des projets communs, faisant de la lutte contre le gaspillage un enjeu à part entière.

### **1.3. La nécessité d'un état des lieux en Languedoc-Roussillon**

Face à la nécessité de réaliser des projets concrets pour réduire le gaspillage alimentaire, certaines DRAAF et certaines directions régionales de l'ADEME se sont réunies pour proposer des appels à projets sur la thématique de la lutte contre le gaspillage, le but étant de financer ensuite les initiatives les plus innovantes. De tels appels à projets ont déjà été proposés en Rhône-Alpes, Bretagne, Auvergne...

En 2013, la direction régionale de l'ADEME Languedoc-Roussillon (ADEME LR) et la DRAAF Languedoc-Roussillon (DRAAF LR) se sont rapprochées afin de travailler en partenariat sur la thématique du gaspillage, dans la perspective notamment d'un appel à projets commun sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

#### **1.3.1. Les institutions concernées**

##### **➤ L'ADEME LR**

Etablissement Public à caractère Industriel et Commercial (EPIC), l'ADEME est placée sous la tutelle conjointe du MEDDE et du Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche (MESR). L'ADEME participe à la mise en oeuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. L'ADEME LR anime le réseau régional de prévention des déchets, qui comprend 2 plans départementaux (dans l'Hérault et en Lozère) et 13 collectivités avec un PLP.

##### **➤ La DRAAF LR**

La DRAAF LR est un service déconcentré du MAAF, qui travaille sous l'autorité du Préfet de région. Sa mission est tournée vers le contrôle sanitaire et phytosanitaire, l'organisation économique des filières agricole, agroalimentaire, forestière et la formation des jeunes aux métiers de la nature. La DRAAF LR pilote en interministériel depuis 2009 le Plan Régional de l'Alimentation (PRA), déclinaison régionale du PNA. Le PRA vise à renforcer l'intervention publique en matière d'alimentation dans la région. L'évolution récente de ce PRA (voir figure 5) place la lutte contre le gaspillage alimentaire comme une thématique incluse dans l'axe transversal « soutenir la production d'aliments de qualité et la consommation responsable ».



Figure 5 : Axes du Plan Régional de l'Alimentation (source : bulletin d'informations Alimentation n°13 - juin 2014 - DRAAF LR)

Si ces deux institutions accompagnent chacune de leur côté des projets ayant un lien avec la thématique du gaspillage, elles ont fait le constat d'un manque de connaissance des projets menés à l'échelle de la région. Il a ainsi été décidé de proposer un stage en 2014, co-tutoré par l'ADEME LR et la DRAAF LR, et visant à réaliser un état des lieux des actions relatives au gaspillage alimentaire en région Languedoc-Roussillon (LR).

### 1.3.2. Les objectifs de l'étude

Cette étude est d'abord l'opportunité pour la DRAAF LR et l'ADEME LR de travailler en partenariat sur une thématique « nouvelle » : en effet, dans aucune des deux structures il n'y a de personne travaillant spécifiquement sur le gaspillage. Avant de lancer un appel à projets sur la thématique de la lutte contre le gaspillage, il était important pour les deux structures d'avoir une meilleure connaissance des acteurs locaux travaillant sur la thématique et de faire une synthèse des données existantes. En ayant une idée des actions menées en région, mais aussi des actions non menées, la DRAAF LR et l'ADEME LR auront une idée de ce qui est innovant ou non et pourront sélectionner plus facilement les projets à soutenir.

L'objectif principal de cette étude consiste donc en la réalisation d'un état des lieux des actions de prévention du gaspillage alimentaire en région LR. Cet état des lieux n'a pas pour but d'être exhaustif, mais bien de donner un aperçu des types d'actions menées en région, des acteurs engagés, pour chaque maillon de la chaîne, et des dynamiques locales engendrées. En plus de fournir aux structures commanditaires une base de données, l'objectif est d'aider, grâce à la diffusion d'un rapport, les partenaires régionaux et potentiels porteurs de projets à prendre connaissance des acteurs régionaux sur ce thème, avancer dans leurs réflexions sur le sujet et envisager des actions de prévention du gaspillage alimentaire. Il a volontairement été décidé de ne pas inclure dans cet état des lieux des actions qui porteraient uniquement sur la valorisation des déchets (compostage...) sans comporter de volet prévention (voir 1.1.2).

En complément à cet état des lieux, la rédaction et la diffusion de fiches expériences, valorisant certaines initiatives innovantes, vise à partager les « bonnes pratiques » pour aider les acteurs à développer des projets. Cela donne également une visibilité aux projets faisant l'objet d'une fiche.

Le rapport présentant l'état des lieux régional, ainsi que les fiches expériences, seront diffusés auprès de l'ensemble des acteurs régionaux mais également à la DGAL, qui aura alors une idée plus claire des actions menées sur le terrain, et des enjeux relatifs à la lutte contre le gaspillage en Languedoc-Roussillon.

Enfin, dans l'objectif de lancement d'un appel à projets fin 2014, un autre objectif de cette étude est de rédiger une première version d'appel à projets et de formuler des recommandations sur les projets à soutenir préférentiellement. Pour cela, une exploration des actions réalisées dans les autres régions a également été menée.

*La lutte contre le gaspillage alimentaire connaît ces dernières années un regain d'intérêt dans les politiques publiques, notamment parce qu'elle est liée à des enjeux économiques, environnementaux et sociaux. En France, ce regain d'intérêt s'est manifesté par la signature en juin 2013 du « Pacte national de lutte contre le gaspillage », pacte signé par tous les acteurs de la chaîne alimentaire et mené en cohérence avec des politiques publiques telles que le PNA et le Programme national de prévention des déchets. Dans ce cadre, la DRAAF LR et l'ADEME LR ont décidé de s'unir pour valoriser et accompagner des initiatives de prévention du gaspillage en montant un appel à projets. Face au manque de connaissances sur les actions réalisées en région, ces structures ont proposé une étude visant à réaliser un état des lieux des initiatives menées en Languedoc-Roussillon. La méthodologie utilisée dans le cadre de cette étude est détaillée dans la partie suivante.*

## **2. Méthodologie**

Cette partie présente dans un premier temps les sources bibliographiques utilisées et les acteurs contactés dans le cadre de l'étude, puis précise dans un second temps la méthodologie utilisée pour réaliser l'état des lieux et valoriser certaines initiatives jugées « innovantes ».

### **2.1. Sources utilisées en début de stage**

Il existe peu de données chiffrées relatives au gaspillage dans la région Languedoc-Roussillon. En effet, si plusieurs chercheurs mènent des travaux sur cette thématique, la plupart étudient plutôt les comportements des consommateurs et la perception du gaspillage. On peut cependant citer Géraldine Chaboud, doctorante à l'UMR MOISA (Unité Mixte de Recherche « Marchés, Organisations, Institutions, Stratégies d'Acteurs ») à Montpellier SupAgro, qui travaille actuellement sur « l'évaluation et l'impact économique du gaspillage et des pertes dans les filières alimentaires courtes et longues ».

Les sources utilisées sont donc principalement des sources nationales, comme le rapport du MEDDE de 2012, celui du groupe de travail national sur le gaspillage, et bien sûr le Pacte national. L'étude de ces documents a permis de cerner la thématique, d'étudier les causes du gaspillage ainsi que les solutions possibles pour le prévenir, préalable nécessaire avant de commencer l'étude des actions de prévention en région.

### **2.2. Réalisation de l'état des lieux**

#### **2.2.1. Choix des acteurs à étudier**

Il a été décidé d'enquêter auprès des principaux acteurs de la chaîne alimentaire sans restreindre le champ d'étude à un acteur particulier. Globalement, on peut définir 5 grands « maillons » de la chaîne alimentaire, représentés de façon schématique en figure 6 : les producteurs et artisans de l'alimentaire, les IAA, la distribution, la restauration hors domicile (commerciale ou collective), les ménages.



Figure 6 : Schéma des principaux acteurs de la chaîne alimentaire (source : MEDDE, 2012)

Cependant, si l'étude prend en compte tous ces acteurs, les IAA font l'objet d'une faible investigation puisqu'une étude sur la prévention du gaspillage dans les entreprises menée par l'association LRIA (Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires)<sup>32</sup> a été réalisée en parallèle de cette étude.

### 2.2.2. Identification et contact d'acteurs « relais »

Afin de recenser les actions de prévention du gaspillage en région, des acteurs « relais » ont été identifiés, acteurs permettant d'avoir accès à des contacts de porteurs de projet, ou à des données sur des projets existants. Ces acteurs relais sont les suivants :

- au niveau départemental : les collectivités territoriales (personnes en charge de la prévention et de la gestion des déchets, de la restauration collective) et les têtes de réseau d'Education à l'Environnement et au Développement Durable (EEDD).
- au niveau régional, des acteurs relais ont été contactés pour chaque maillon de la chaîne alimentaire (milieu agricole, artisanat, distribution, restauration collective, restauration commerciale, éducation à l'environnement, etc).

Au total, 73 acteurs relais ont été contactés, le taux de réponse étant de 84%.

Les chargés de mission Agenda 21 des collectivités dont l'agenda 21 était validé ont également été contactés, mais le taux de réponse est faible (27%).

De façon moins ciblée, l'enquête a également été envoyée dans deux listes de diffusion dont la DRAAF fait partie (une liste orientée restauration collective, une liste orientée santé-environnement), ce qui a permis d'avoir quelques réponses en plus. Enfin, suite au constat de l'absence d'actions sur le gaspillage dans les Plans Climat-Energie Territoriaux (PCET), les chargés de mission « Climat-énergie » n'ont volontairement pas été contactés.

De fil en aiguille, ces acteurs relais nous ont permis d'avoir des contacts de porteurs de projet (NB : certains acteurs relais étaient eux-mêmes porteurs de projet). Une veille hebdomadaire sur la presse locale a également permis l'identification de certains acteurs.

### 2.2.3. Contact de porteurs de projet, recensement d'actions et rédaction de l'état des lieux

Les porteurs de projet ont été contactés par mail et par téléphone le cas échéant. Parmi ces contacts, on trouve des collectivités, des associations, des structures d'aide alimentaire, des établissements scolaires, des enseignes de grande distribution, des coopératives et quelques entreprises. Le taux de réponse a été moins important que pour les acteurs relais (68 % des personnes contactées). Ce résultat peut notamment être dû au fait que certains acteurs, comme les producteurs ou les restaurateurs, n'emploient pas le terme de gaspillage et par conséquent ne se sont pas sentis impliqués dans cette étude.

---

<sup>32</sup> Languedoc Roussillon Industries Agroalimentaires, 2014. *Lutter contre le gaspillage alimentaire, guide pratique à destination des industries agroalimentaires*. 30 pages. Disponible prochainement sur le site internet de la DRAAF LR.

Les actions identifiées ont ensuite été recensées dans un tableau, en précisant pour chacune : le porteur de projet, la description du projet, le maillon de la chaîne alimentaire concerné, les thématiques abordées, le public ciblé, les partenaires, les financeurs, l'intégration de l'action ou non dans un programme plus large (exemple : PLP, Agenda 21...) et l'angle d'approche utilisé. En effet, certains projets abordent la lutte contre le gaspillage par la problématique des déchets, d'autres l'abordent par le biais de « l'alimentation durable » ou encore du développement durable.

Notons que les actions recensées dans le tableau sont uniquement des actions réalisées en Languedoc-Roussillon. Les initiatives dont le niveau de décision est national voire européen, telles que les changements réglementaires, n'ont volontairement pas été traitées dans l'état des lieux. Il s'agit bien dans cette étude de dresser un constat des actions réalisées localement.

Ce tableau, qui n'a pas vocation à être exhaustif, a permis de dégager des généralités et de rédiger un rapport présentant l'état des lieux. Dans ce rapport, les résultats sont présentés par maillon de la chaîne puis analysés dans une partie plus transversale.

**Le présent rapport et le tableau sont disponibles sur les sites internet des DRAAF LR et ADEME LR.** Ils permettent aux acteurs intéressés d'avoir une vue d'ensemble sur les actions réalisées (grâce au rapport) et de connaître précisément les projets réalisés sur leur territoire (grâce au tableau).

### 2.3. Valorisation d'initiatives innovantes via des fiches expériences

Afin de compléter l'état des lieux, une dizaine de fiches expériences valorisant certaines initiatives « innovantes » ont été réalisées. La réalisation de ces fiches a pour but de permettre la diffusion de « bonnes pratiques », auprès de potentiels porteurs de projets, et la valorisation des acteurs concernés, sous une forme courte (A4 recto-verso) et agréable à lire.

Les initiatives ont été choisies en fonction de leur originalité, de leur reproductibilité, de la diversité d'acteurs qu'elles impliquaient et du ou des maillons de la chaîne concernés. En effet, l'objectif était de valoriser une diversité d'actions : les expériences sélectionnées concernent différents maillons de la chaîne, et différents territoires du Languedoc-Roussillon.

Une fois la sélection effectuée, pour chaque projet, un entretien semi-directif a été réalisé avec la personne référente du projet. D'autres acteurs liés au projet ont éventuellement été contactés, pour avoir des points de vue différents. Suite à l'entretien, les points clés de l'action à faire ressortir dans la fiche ont été identifiés, et les réussites du projet, ses difficultés et les leviers d'action possibles ont été analysés. Une fiche expérience contenant la description du projet et certains points d'analyse a ensuite été rédigée. Ces fiches ont été validées par la personne référente du projet et éventuellement par d'autres acteurs liés à celui-ci.

**Ces fiches sont disponibles sur les sites de la DRAAF et de l'ADEME.**

#### 2.4. Bibliographie sur les actions hors-région

L'étude s'est également attachée à identifier des initiatives innovantes dans d'autres régions, grâce à sources disponibles via le MAAF et la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) ou encore via le site Optigede (Optimisation territoriale de la gestion des déchets), de l'ADEME<sup>33</sup>, qui recense des fiches valorisant des opérations de prévention et de gestion des déchets, et référençant notamment des projets liés à la lutte contre le gaspillage. Cette recherche a permis de comparer la dynamique régionale à celle des autres régions.

*Afin d'obtenir les données nécessaires à la réalisation de l'état des lieux, 73 contacts relais et 99 potentiels porteurs de projet ont été contactés. Les actions identifiées grâce aux contacts ont été recensées dans un tableau qui a servi de base de données pour la rédaction de l'état des lieux. En parallèle, 9 fiches expériences ont été réalisées, permettant de valoriser des initiatives innovantes en région. Enfin, une prospective des actions hors région a également été réalisée, afin de comparer la dynamique régionale à celle des autres régions.*

*La partie suivante présente les résultats de l'état des lieux.*

### **3. Résultats : une diversité d'actions menées en Languedoc-Roussillon dans chaque maillon de la chaîne alimentaire**

Il s'agit dans cette partie de mettre en lumière les résultats de l'enquête réalisée auprès des acteurs relais et des porteurs de projet. Pour chaque maillon de la chaîne alimentaire, seront identifiés les acteurs impliqués dans la prévention du gaspillage, les types d'actions réalisées, le public ciblé ou encore les partenariats engagés. Des exemples de « bonnes pratiques » identifiées en région seront donnés pour illustrer les propos, avec le cas échéant un renvoi vers l'une des neuf fiches expériences. Enfin, quelques exemples d'actions innovantes hors région viendront compléter certaines sous-parties. A la fin de chaque sous-partie, des pistes de réflexion ou des recommandations seront proposées (dans un encadré).

Une centaine d'actions ont été identifiées en Languedoc-Roussillon, ce qui n'est bien sûr pas un recensement exhaustif. Il existe des actions pour chaque maillon de la chaîne alimentaire, leur répartition est explicitée dans la figure 7.

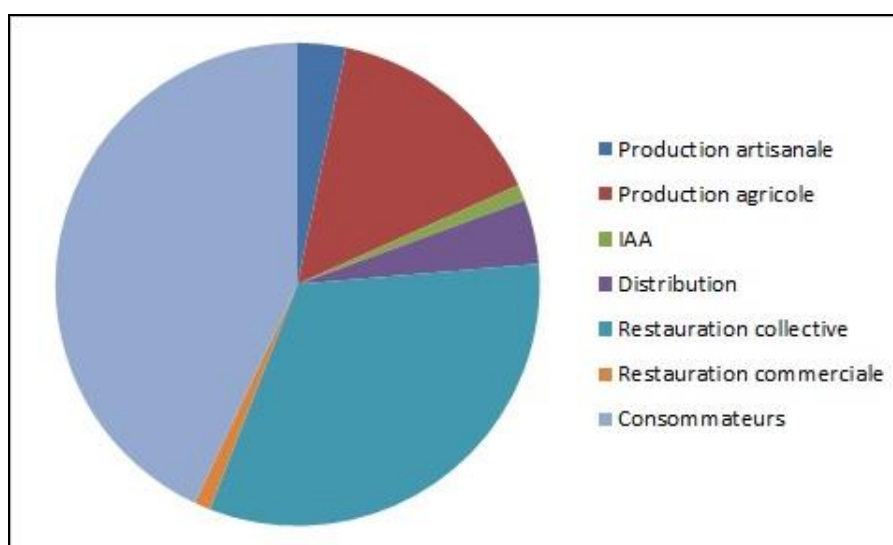


Figure 7 : Répartition des actions par maillon de la chaîne alimentaire

Presque la moitié des actions sont orientées vers les consommateurs (grand public et jeune public confondus), ce qui semble aller de pair avec le fait que les ménages sont, selon les récentes études, les plus gaspilleurs.

#### **3.1. La prévention du gaspillage au stade de la production agricole**

Région majoritairement viticole, le Languedoc-Roussillon a cependant une importante filière fruits et légumes. C'est notamment la première région de France productrice de pêches-nectarines, avec plus de 130 000 tonnes de fruits en 2011<sup>34</sup>. Or, ces productions sont fragiles et leur conservation de courte durée peut engendrer des gaspillages. On s'intéressera donc particulièrement ici aux producteurs de fruits et légumes, ainsi qu'aux coopératives fruitières ou encore aux entreprises commercialisant des fruits et légumes.

<sup>34</sup> Données issues du recensement Agreste 2012

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

Les actions de prévention du gaspillage au niveau de la production agricole sont assez peu visibles. Ceci est peut-être dû au fait que les producteurs et entreprises parlent de « pertes » et non pas de « gaspillage » et par conséquent ne se sentent pas impliqués dans la « prévention du gaspillage ». Ils ne communiquent donc pas sur leurs actions.

On peut distinguer 2 grandes actions qui limitent le gaspillage au niveau de la production agricole : la valorisation des fruits et légumes non standards dans d'autres circuits de commercialisation et la mise en place d'une filière de récupération des invendus.

#### 3.1.1. Valoriser les fruits et légumes non standards

Les fruits et légumes ne correspondant pas aux standards de la grande distribution de par leur forme ou leur calibre peuvent cependant être valorisés.

##### ➤ La vente des fruits et légumes via des circuits de proximité

Une première solution pour les producteurs consiste à vendre ces fruits dits de « catégorie II »<sup>35</sup> dans des circuits de proximité tels que la vente directe ou les AMAP (Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne) – notons qu'en région LR, 1 agriculteur sur 5 est en circuit-court<sup>36</sup>. En effet, la communication avec les consommateurs permet de les sensibiliser au fait que les fruits et légumes sont de bonne qualité gustative malgré leur aspect. Dans le cas d'une entreprise ou d'une coopérative, celle-ci peut vendre ses fruits « déclassés » dans un magasin d'usine : c'est le cas de la coopérative « Les vergers de Maugio ».

##### ➤ La valorisation via la transformation

Une autre solution consiste à transformer ces fruits et légumes en jus, compotes, conserves, etc. Les produits se conservent ainsi plus longtemps et ont une plus haute valeur ajoutée. En région LR, on recense notamment 9 Ateliers de Transformation Collectifs (ATC)<sup>37</sup>. Cinq ATC, principalement des ateliers de transformation de fruits et légumes, ont été financés en partie par le Conseil Régional du Languedoc-Roussillon car permettant de répondre à une demande forte des producteurs. Outre les ATC, il existe d'autres outils privés (atelier de transformation géré par un producteur réalisant de la prestation) ou publics au sein des territoires qui peuvent permettre aux agriculteurs de transformer leurs produits. Certains lycées agricoles sont équipés de locaux de transformation et sont susceptibles d'accueillir des producteurs. C'est le cas du CFPPA (Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles) de Florac qui possède un atelier technologique agroalimentaire. L'établissement organise également des formations destinées aux agriculteurs, artisans, particuliers, sur la transformation de produits fermiers.

Des entreprises se lancent également dans la transformation de produits écartés du marché du

---

<sup>35</sup> Catégorie II : produits dits de « qualité marchande » où certains défauts sont admis. Règles de qualité fixées par des règlements communautaires pour des fruits et légumes. Les fruits de catégorie ne sont généralement pas acceptés par la grande distribution.

<sup>36</sup> Données issues du recensement Agreste 2012. Circuit-court = circuit de commercialisation faisant intervenir au maximum 1 intermédiaire entre producteur et consommateur

<sup>37</sup> Cartographie disponible grâce au lien suivant <http://www.ateliersdetransformationcollectifs.fr/carte-des-ateliers>

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

frais : la SARL Si bio!, située dans les Pyrénées Orientales, région où la production fruitière est particulièrement élevée, réalise de la prestation pour les producteurs. **Cette action est détaillée dans la fiche expérience n°1.**

Les acteurs contactés et/ou rencontrés s'accordent à dire que, même si les fruits et légumes « non standards » et les surplus de production représentent des volumes importants, ils ne suffiraient pas à faire fonctionner un atelier de transformation. Les transformateurs ont besoin d'une régularité dans l'approvisionnement, c'est pourquoi ils fonctionnent en partie avec des produits hors calibre mais aussi avec des productions dédiées.

#### ➤ **La création de nouvelles gammes de fruits « à cuisiner »**

Une démarche assez récente consiste à commercialiser dans la grande distribution des fruits et légumes de catégorie II sous forme de lots en indiquant qu'ils sont destinés à être cuisinés. La coopérative Cofruitd'Oc a récemment lancé 3 gammes de pommes pour 3 types de préparation culinaires différentes : ce projet leur a valu d'être lauréat 2014 du concours Sud'innov. De la même manière, l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) pêche-nectarine a lancé la gamme « pêche à cuisiner » avec des pêches de catégorie II.

#### ➤ **La valorisation des fruits et légumes non standards par les enseignes de distribution : une action envisageable mais non visible en région**

Certaines enseignes de distribution ont décidé de mettre en rayon et de valoriser des fruits et légumes hors calibre : cependant, une telle action n'a pas été mise en place dans la région, ou du moins elle n'a pas été valorisée. En Ile de France et dans quelques autres régions, des actions de ce type ont été réalisées. A l'Intermarché de Provins (77) par exemple, une opération test a été lancée en mars 2014 : 1,200 kg de fruits et légumes « moches » ont été proposés à la vente pour 30% moins cher. D'autre part, le collectif de producteurs « Les gueules cassées » s'est créé, avec pour objectif d'interpeller les consommateurs et de valoriser les fruits et légumes hors calibre ou avec des défauts mineurs écartés des étals. Afin de valoriser ces produits, le collectif propose une étiquette « Quoi ma gueule? » pour reconnaître les fruits et légumes « gueules cassées » proposés à la vente. Des grandes surfaces, comme Leclerc, Auchan et Monoprix, se sont lancées dans la vente de ces produits dans certains de leurs magasins<sup>38</sup>. Cependant, si l'initiative est bonne, des limites peuvent être soulignées : en effet, les producteurs de fruits et légumes doivent respecter un cahier des charges rigoureux (les produits doivent être de bonne qualité gustative). De plus, un intermédiaire reste présent entre producteur et consommateur.

### 3.1.2. Permettre la récupération des fruits et légumes invendus

#### ➤ **La récupération des fruits et légumes invendus des producteurs via le glanage ou la cueillette**

Certaines associations pratiquent le glanage ou le grappillage sur des parcelles agricoles. Cependant, selon Charly Fabre, chef du service « Productions Végétales » de la

---

<sup>38</sup> Liste des enseignes commercialisant des produits « Gueules cassées » disponible sur [www.lesgueulescassees.org](http://www.lesgueulescassees.org)

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

Chambre d'Agriculture de l'Hérault, le glanage et le grappillage ne sont pas forcément des pratiques à valoriser, car il peut y avoir des dérives : des personnes mal intentionnées pourraient ramasser ou cueillir des fruits et légumes avant la récolte. L'exception est faite pour les cultures abandonnées, telles que les oliveraies. Dans tous les cas, si juridiquement le glanage est autorisé (en journée, après la récolte et sur un terrain ouvert)<sup>39</sup>, il est tout de même recommandé de demander l'autorisation au propriétaire de la parcelle.

A Montpellier, le Collectif de l'olivette a signé un prêt d'usage avec le propriétaire d'une oliveraie abandonnée. Les membres de ce collectif entretiennent l'oliveraie, récoltent les olives et font de la transformation en huile. Si cette initiative est à très petite échelle, elle permet cependant d'exploiter des ressources qui ne le seraient pas autrement. D'une façon similaire, l'association « Quoi de 9 », basée à Florac, récupère les fruits de jardins de particuliers non exploités pour les transformer. **Cette action est détaillée dans la fiche expérience n°2.**

Les initiatives identifiées ici correspondent à des projets associatifs. Les organisations agricoles ne semblent pas pour le moment s'être positionnées sur la thématique de la prévention du gaspillage.

#### ➤ **La valorisation des invendus de producteurs et d'entreprises grâce au don alimentaire**

Certains producteurs choisissent de donner ponctuellement leurs surplus de production à des structures d'aide alimentaire. Les coopératives agricoles et les entreprises commercialisant des fruits et légumes peuvent également avoir d'importantes quantités de produits non commercialisés car hors calibre ou présentant des défauts d'aspect. Tout comme les producteurs, ces structures peuvent choisir de donner ces fruits et légumes au profit de l'aide alimentaire. Le chantier d'insertion « La Cistella de Marianne », situé au cœur du marché international Saint Charles à Perpignan, fait le lien entre les entreprises et les associations. Elle récupère les fruits et légumes invendus du marché et les redistribue aux associations d'aide alimentaire et aux épiceries solidaires. **Le détail de l'action est disponible dans la fiche expérience n°3.**

Si les producteurs et entreprises sont concernés par le don alimentaire, ils n'engagent pas toujours cette démarche, souvent à cause d'une mauvaise connaissance de la réglementation. Pour renseigner ces acteurs sur les modalités du don et les inciter à donner, la CRA de Rhône-Alpes a créé un guide réglementaire<sup>40</sup>. Ce guide, financé par la DRAAF Rhône-Alpes et l'ADEME Rhône-Alpes, a été largement diffusé dans les autres régions et est disponible sur demande à la DRAAF LR.

Afin d'aider les acteurs régionaux à repérer à une échelle locale les structures d'aide alimentaire en recherche de dons, un outil cartographique mis en place par la DRAAF LR est à l'étude en 2014 dans l'Hérault. L'ambition de l'outil serait de favoriser des dons de proximité, sans modifier les flux de dons existants à ce jour. Cela permettrait par exemple à

<sup>39</sup> Selon l'article 520 du code civil créé par Loi 1804-01-25 promulguée le 4 février 1804

<sup>40</sup> Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, Septembre 2013. *Donner aux associations d'aide alimentaire, Guide pratique et réglementaire.* 27 pages.

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

des entreprises qui ne peuvent donner que de petites quantités d'être collectées régulièrement par des associations d'aide alimentaire de proximité.

#### 3.1.3. Permettre la récupération des invendus de la pêche

La région Languedoc-Roussillon étant une région littorale, il serait intéressant de mettre en place un système de récupération des invendus de la criée et de redistribution à l'aide alimentaire, comme cela est déjà le cas en Bretagne avec l'association chantier d'insertion (ACI) « Le Panier de la Mer ». Cependant, une étude réalisée en 2010 par la Fédération nationale des Paniers de la Mer a démontré que le montage d'un tel ACI n'était pas pertinent et viable dans la région, notamment parce que les filières de pêche locales ne permettraient pas un approvisionnement suffisant au vu des besoins importants des réseaux d'aide alimentaire en LR<sup>41</sup>.

—> *S'il est possible d'éviter le gaspillage de fruits et légumes en transformant ces produits ou en les destinant à d'autres consommateurs, l'idéal serait d'éviter d'écarter tant de produits à cause des calibres. Les secteurs de la production agricole et de la distribution apparaissent comme étroitement liés, et il paraît important d'agir conjointement à ces deux niveaux pour limiter le gaspillage des productions agricoles.*

### 3.2. La prévention du gaspillage dans l'artisanat alimentaire

Dans le domaine de l'artisanat alimentaire (boulangerie, boucherie, traiteur...), il est assez difficile d'identifier les personnes qui luttent contre le gaspillage. Les initiatives des artisans sont souvent personnelles et ces derniers ne communiquent pas forcément autour de leurs actions, c'est pourquoi les contacts régionaux ont du mal à avoir une bonne visibilité des actions existantes.

Pour éviter de jeter une partie de leurs produits, de nombreux boulangers vendent leurs viennoiseries et pâtisseries moins cher une heure ou deux avant la fermeture, voire le lendemain, et de plus en plus d'artisans acceptent d'avoir une boutique un peu vide à la fin de la journée. Ces initiatives sont peu médiatisées car elles sont réalisées à très petite échelle. D'autre part, certains bouchers-charcutiers transforment leurs morceaux de viande les moins frais en plats cuisinés, ce qui prolonge la durée de vie de la viande et lutte contre le gaspillage.

Selon M. Lasgouzes, secrétaire à la CGAD (Confédération Générale de l'Alimentation en Détail) LR, les artisans font très attention au gaspillage car ils sont directement touchés au niveau économique : « *il y a très peu de choses qui se perdent* ».

#### ➤ **Donner les invendus pour l'aide alimentaire**

Le don alimentaire peut être une solution pour éviter de jeter les invendus, particulièrement lorsqu'il y en a une grande quantité. Par exemple, le CFAI (Centre de

---

<sup>41</sup> Fédération nationale Le Panier de la Mer, Octobre 2011. *Relevé de conclusions, Etude de faisabilité « Projet Panier de la mer sur le bassin méditerranéen »*. 9 pages.

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

Formation d'Apprentis de l'Industrie) de Lézignan a signé une convention de partenariat en dons de denrées alimentaires avec le Secours Catholique du Lézignanais. Ainsi, une partie des pains et viennoiseries, fabriqués par les apprentis, est donnée aux bénéficiaires de l'aide alimentaire. Afin de faciliter ce genre de démarche, un guide sur le don à des organismes caritatifs a été créé par l'Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie (INBP)<sup>42</sup>.

—> *Si les artisans essaient d'optimiser leur production, il serait également intéressant qu'ils soient sensibilisés à la prévention du gaspillage et à la possibilité du réemploi par le don alimentaire.*

### 3.3. La prévention du gaspillage au sein des industries agro-alimentaires

En 2013/2014, l'association LRIA a mené une action visant à identifier les sources de gaspillage et les pratiques mises en place pour lutter contre celui-ci dans les industries agro-alimentaires<sup>43</sup>. Cette action, réalisée en partenariat avec Sud et Bio, Coop. de France et la Fédération des Fruits et Légumes (FFL), a été financée par la DRAAF Languedoc-Roussillon.

De l'enquête auprès des IAA et de la bibliographie sont ressorties des « bonnes pratiques ». Par exemple, en termes d'achat de matières premières, l'accent est mis sur l'amélioration des contacts entre commerciaux et fournisseurs, pour ajuster au mieux les commandes. Concernant la fabrication des produits, il apparaît nécessaire de sensibiliser le personnel à la prévention du gaspillage en évitant notamment les erreurs de process. C'est le cas à la Générale Pâtissière (Rivesaltes) où un challenge a été mis en place pour que les chefs d'équipe aient le taux de pertes le plus bas possible. De plus, une filière de recyclage du produit peut être envisagée. Enfin, la création de débouchés pour les produits « fin de gamme » ou les produits à DLC courte est envisagée. Chez Florette Food Service (Toreilles), entreprise transformant des fruits et légumes en produits de 4<sup>ème</sup> gamme, l'association « Crudi Solidarité », animée par le comité d'entreprise, revend les produits à DLC courte au personnel.

Au niveau national, il a été proposé dans le rapport du MEDDE de 2012 la mise en place de « clubs d'acteurs » pour améliorer le lien entre l'industrie agroalimentaire et les chaînons ultérieurs, notamment la grande distribution.

—> *Si l'étude de LRIA a identifié des IAA engagées dans la prévention du gaspillage, elle a également permis de constater que les entreprises ne réalisent que rarement un diagnostic du gaspillage et ne sont pas forcément sensibilisées à cette thématique. Une poursuite de l'étude pourrait consister à financer des diagnostics dans les IAA de la région et une sensibilisation du personnel. Avant cela, la diffusion du guide réalisé permettra aux IAA de s'inspirer des bonnes pratiques explicitées dans celui-ci.*

<sup>42</sup> Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, 2013. *Je donne à des organismes caritatifs*. 16 pages.

<sup>43</sup> LRIA, 2014, *op.cit.*

### *3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire*

#### **3.4. La prévention du gaspillage dans la grande distribution**

De façon générale, il est assez difficile d'avoir une visibilité sur les magasins qui font des actions de prévention du gaspillage, puisque qu'il n'y a pas de représentant professionnel de ces structures à l'échelle régionale – chaque enseigne étant indépendante.

Les initiatives des magasins contactés dans la région ne sont pas des initiatives spécifiques au magasin mais plutôt à l'enseigne. Les deux actions principales menées par la grande distribution sont les réductions sur les produits à DLC courte et le don à des organismes d'aide alimentaire. De façon plus anecdotique, certaines enseignes transforment des produits périssables sur place.

##### **3.4.1. Brader les produits à DLC courte**

Certaines enseignes choisissent de brader leurs produits frais à DLC courte : ainsi, non seulement elles évitent de jeter le produit mais elles en tirent quand même un minimum de chiffre d'affaires. Cependant, pour que ces produits soient vendus, il faut qu'ils soient placés en évidence. Au Cora d'Alès, des étudiants de l'école d'ingénieurs des Mines ont mis en place un système et une signalétique pour lutter contre le gaspillage des produits à DLC courte. Ce système consiste à réintroduire les produits à date de consommation courte dans les rayons, tout en les mettant en avant avec une signalétique attractive accompagnée d'un slogan amusant, par exemple : « Sois malin, mange-moi demain ».



Au niveau national, la start-up « Zéro-gâchis » aide les GMS à mettre en valeur leurs produits à DLC courte via un corner (voir figure 7) et une communication spécifique. Le site internet de la start-up<sup>44</sup> permet de trouver l'enseigne la plus proche proposant des rayons « Zéro gâchis ». Pour le moment, les enseignes répertoriées sont majoritairement situées en Bretagne, mais si le site a du succès il devrait élargir son champ à toute la France.

*Figure 8 : Photo d'une vitrine « Zéro-gâchis » dans une grande surface (source : site web «Terri(s)toires»)*

##### **3.4.2. Réemployer les invendus grâce au don alimentaire**

Pour éviter de jeter leurs produits à DLC courte ou leurs produits frais sans date mais périssables (fruits et légumes), certaines GMS les donnent à des associations d'aide alimentaire comme la Banque Alimentaire (BA). La BA a, dans chaque département, un rôle d'intermédiaire puisqu'elle récupère les denrées des GMS, les stocke et les redistribue aux associations d'aide alimentaire. Le fait de donner leurs invendus à la BA demande aux GMS une certaine logistique car toutes les denrées retirées des rayons ne peuvent pas être données pour l'aide alimentaire, un premier tri est nécessaire. Cependant, malgré cette contrainte

<sup>44</sup> Site internet Zéro-gâchis : [www.zero-gachis.com](http://www.zero-gachis.com)

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

logistique, le don alimentaire est très avantageux pour les GMS, qui bénéficient d'une déduction d'impôt pour les produits donnés et n'ont pas à payer le coût d'enlèvement des déchets pour ces mêmes produits.

En LR, ce sont 2,216 tonnes<sup>45</sup> d'invendus de la grande distribution qui ont été récupérés par les BA en 2013. Dans l'Hérault, la BA34 est particulièrement active en termes de récupération de denrées provenant des GMS (1,309 tonnes récupérées en 2013). Notons que le pourcentage de denrées récupérées dans les GMS à la BA34 (53,4%) est bien plus élevé que la moyenne nationale des BA (31,3%). **L'action de la BA34 est explicitée dans la fiche expérience n°4.**

Dans les Pyrénées-Orientales, la BA66 a signé une convention de partenariat avec le SYDETOM66 (Syndicat départemental de transport, de traitement et de valorisation des déchets assimilés à l'échelle du département des Pyrénées Orientales)<sup>46</sup> en octobre 2013. Le SYDETOM66, avec l'aide de la CLCV66 (Consommation, Logement, Cadre de Vie), association de défense des consommateurs, a démarché les GMS du département pour les inciter à donner à la BA66.

Si les BA34 et BA66 sont très actives, elles rencontrent cependant un problème de « saturation ». En effet, si elles ont réussi à trouver de nombreuses GMS auprès desquelles elles récupèrent des invendus, leur nombre limité de bénévoles et les contraintes logistiques (zone de stockage limitée...) ne leur permettront pas d'assurer plus de récupération/redistribution qu'actuellement. Elles souhaiteraient donc que certaines GMS et associations d'aide alimentaire proches puissent être mises en relation directe.

#### 3.4.3. Fabriquer de nouveaux produits à partir des produits périssables

Une autre démarche possible est de transformer les produits frais au sein même du magasin. Ce type d'initiative n'a pas été identifié en région mais il a déjà été mis en place dans d'autres régions. Par exemple, au sein du Leclerc de Templeuve (59), les fruits et légumes invendus sont transformés sur place en smoothies, soupes, salades, etc. et vendus directement. Le pain invendu peut également servir à la fabrication de puddings ou de bruschettas. Cette action s'avère efficace tant en termes de valorisation des invendus qu'en terme d'image pour le magasin, mais elle nécessite une bonne organisation et un temps de fidélisation du client. Il convient donc de faire une étude avant de se lancer dans une telle démarche.

—→ *Si les enseignes de distribution peuvent déjà faire un effort de réduction du gaspillage à la source, en bradant ou en réutilisant leurs produits frais, elles ont tout intérêt à créer des partenariats avec les structures d'aide alimentaire. Il est d'ailleurs possible que les grandes surfaces de plus de 1000 m<sup>2</sup> y soient à l'avenir obligées : en effet, un projet de loi obligeant ces structures à donner leurs invendus à des associations caritatives a été déposé le 30 juillet 2014 par une soixantaine de députés. Par ailleurs, se pose toujours la question du rejet des fruits et légumes hors calibre lors de l'achat, alors que les normes européennes ont été assouplies. Il semble important de réfléchir au niveau national sur un moyen d'inciter les enseignes à respecter la législation.*

<sup>45</sup> Statistiques internes des BA – mise à jour de mai 2014

<sup>46</sup> Structure portant un PLP sur tout le département des Pyrénées Orientales à l'exception de l'agglomération de Perpignan qui porte son programme

### *3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire*

#### **3.5. La prévention du gaspillage au sein de la restauration commerciale**

Il existe peut-être des initiatives de la part des restaurateurs pour prévenir le gaspillage, mais elles ne sont pas visibles.

Concernant les pertes en cuisine, les acteurs contactés s'accordent à dire que les restaurateurs y font très attention car cela les impacte directement au niveau financier. « *Normalement, un bon chef ne jette rien* » explique Jean-Marc Forest, secrétaire général de l'UMIH 34 (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie). Selon lui, beaucoup de restaurateurs choisissent de limiter le choix en fin de service, car ils préfèrent manquer d'un produit frais que d'en avoir trop. Il précise que si le personnel fait un effort de sensibilisation du client, celui-ci comprend.

Concernant les retours d'assiettes, le discours est moins tranché. Certains restaurateurs pensent qu'il faudrait sensibiliser les clients, en leur expliquant d'une part que l'utilisation de produits frais entraîne forcément un moindre choix en fin de service, et d'autre part que certains plats sont adaptés à des « grosses faims » et qu'il vaut mieux préférer un plat « petite faim » si on a peu d'appétit.

Une initiative qui permettrait au client de ne pas gaspiller les restes de son assiette a été identifiée au niveau national : il s'agit de la promotion du « sac à emporter » (*doggy bag* en anglais) qui consiste à emmener ses restes de repas dans une boîte. Une start-up nommée Rest'o resto a créé un site internet<sup>47</sup> où sont référencés des restaurants qui proposeraient à leurs clients des boîtes pour emporter leurs restes. Sur Montpellier, 13 restaurants ont été référencés. D'autre part, certaines entreprises, comme « Trop bon pour gaspiller » située en Haute-Savoie, fabriquent des boîtes spécifiquement pour cet usage.

Enfin, la DRAAF Rhône-Alpes, dans le but de promouvoir cette pratique, a réalisé en 2014 une étude auprès des consommateurs et des restaurateurs<sup>48</sup>.

—> *Il serait intéressant que des formations sur la prévention du gaspillage en restauration soient créées dans la région à destination des professionnels, par des organismes comme l'UMIH LR par exemple. Ces formations permettraient notamment aux restaurateurs de savoir comment sensibiliser leurs clients. Concernant les formations hôtelières, elles devraient dans les prochaines années comporter un axe sur la prévention du gaspillage, comme il l'a été proposé dans le Pacte national (mesure 3).*

#### **3.6. La prévention du gaspillage au sein de la restauration collective**

Presque un tiers des actions recensées en LR dans le cadre de l'étude concernent le secteur de la restauration collective. La majorité des actions concernent la restauration scolaire. Enfin, il est plus difficile dans ce secteur de mettre en place le don alimentaire.

<sup>47</sup> Site internet de Rest'o resto : [www.rest-o-resto.com](http://www.rest-o-resto.com)

<sup>48</sup> Résultats de études consommateurs et restaurateurs disponibles sur le site de la DRAAF Rhône-Alpes : [www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr](http://www.draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr)

### *3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire*

#### **3.6.1. Les actions menées en restauration scolaire**

Les actions recensées en restauration scolaire font intervenir une ou plusieurs des trois thématiques suivantes : le diagnostic du gaspillage, la sensibilisation des élèves et l'optimisation des pratiques dans le restaurant. Les projets portant uniquement sur la sensibilisation des élèves aux enjeux de la lutte contre le gaspillage sont abordés dans la partie 3.7. sur les consommateurs.

##### ➤ **Le diagnostic du gaspillage au sein du restaurant scolaire**

La première étape des projets consiste bien souvent en un diagnostic du gaspillage dans le restaurant scolaire grâce à des campagnes de pesée des déchets, en cuisine et aux retours des plateaux. Ce diagnostic permet d'une part de prendre conscience de l'importance des volumes gaspillés et d'avoir un point de départ chiffré. Il peut être réalisé par le personnel de l'établissement lui-même mais il est assez fréquent que le projet soit accompagné par un animateur chargé du programme de prévention des déchets d'une collectivité locale. Par exemple, le SITDOM Gard Rhodanien (Syndicat intercommunal de traitement des déchets et ordures ménagères) a mené pendant 2 ans un projet sur le gaspillage au collège St Jean de Bagnols-sur-cèze, intégrant des campagnes de pesée trimestrielles.

Les différentes pesées réalisées dans l'année ont pour objectif d'observer l'évolution de la quantité de déchets. Il est fréquent que des actions de sensibilisation auprès des élèves soient réalisées entre ces campagnes de pesée, l'évolution des chiffres permet alors de mesurer l'impact des actions de sensibilisation. Les agents de restauration contactés expliquent cependant que, dans la plupart des cas, le gaspillage diminue après les actions de sensibilisation puis ré-augmente petit à petit : il leur paraît donc nécessaire de réaliser une sensibilisation et un suivi régulier.

Le gaspillage étant une thématique réapparue récemment comme une priorité des politiques publiques, de nombreux projets sont récents (année scolaire 2013-2014) et intègrent uniquement ces campagnes de pesées, accompagnées ou non d'actions de sensibilisation. Par exemple, de nombreuses campagnes de pesée du pain ont été réalisées dans les établissements car elles sont simples à mettre en place.

##### ➤ **L'optimisation des pratiques au sein du restaurant**

Cependant, certains projets vont plus loin que le simple diagnostic : des pratiques pour lutter contre le gaspillage sont mises en place.

Par exemple, les Conseils Généraux, qui gèrent les collèges, peuvent mettre en place des politiques de lutte contre le gaspillage à l'échelle départementale. C'est le cas du Conseil Général de l'Hérault, qui a incité les 53 collèges publics à donner aux élèves du pain en tranches, en les équipant de trancheuses. Selon les équipes de cuisine contactées, le gaspillage du pain dans ces collèges a nettement diminué. Dans le Gard, une politique similaire est mise en place, avec un pain local et de qualité, le Raspailou, mais pour le moment elle ne concerne que 20% des collèges.

En plus de l'action sur le pain, le Conseil Général de l'Hérault, suite aux résultats d'une étude quantitative réalisée par l'IAMM (Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier) en

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

2010<sup>49</sup>, a décidé de mettre en place une expérimentation sur la consommation des légumes par les collégiens, dans le but d'améliorer l'offre alimentaire et de limiter le gaspillage des légumes chez les élèves. Une diététicienne est intervenue dans 3 collèges pilotes pour étudier les comportements alimentaires des élèves et observer les quantités de légumes jetés par ces derniers. Suite à cette étude, une réflexion a été mise en place sur des solutions pour lutter contre ce gaspillage. **Cette action est détaillée dans la fiche expérience n°5.**

Au niveau des lycées, le programme Lycée 21 lancé par la direction Education du Conseil Régional a permis le financement de bars à salades dans 4 lycées de la région, dispositifs qui permettent aux élèves de se servir eux-mêmes des crudités en fonction de leur appétit. Les retours sur cette expérience sont très bons : « Avec ce dispositif, on arrive à contenter tout le monde. », explique Yann Abonneau, chargé de projet EEDD à la Région. En effet, le dispositif, apprécié des élèves, permet aux agents de restauration de gagner du temps sur la préparation des entrées et génère moins de gaspillage que les entrées préparées à l'avance.

Si certains projets sont réalisés grâce à l'impulsion des collectivités, beaucoup d'initiatives sont lancées par les équipes de cuisine elles-mêmes, notamment dans le cadre de cuisines en gestion directe. A Manduel dans le Gard, le restaurant scolaire a obtenu en 2014 le niveau 1 du label Ecocert « En cuisine ». Ce label, plutôt orienté vers l'approvisionnement en produits issus de l'agriculture biologique et en produits locaux, exige également la mise en place d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Le chef de cuisine, Lionel Senpau, a donc installé un système pour que les élèves de CE2 et plus se servent l'entrée de façon autonome. Il a également mis en place, avec l'aide des animatrices périscolaires, une action de sensibilisation au gaspillage du pain (voir figure 9).

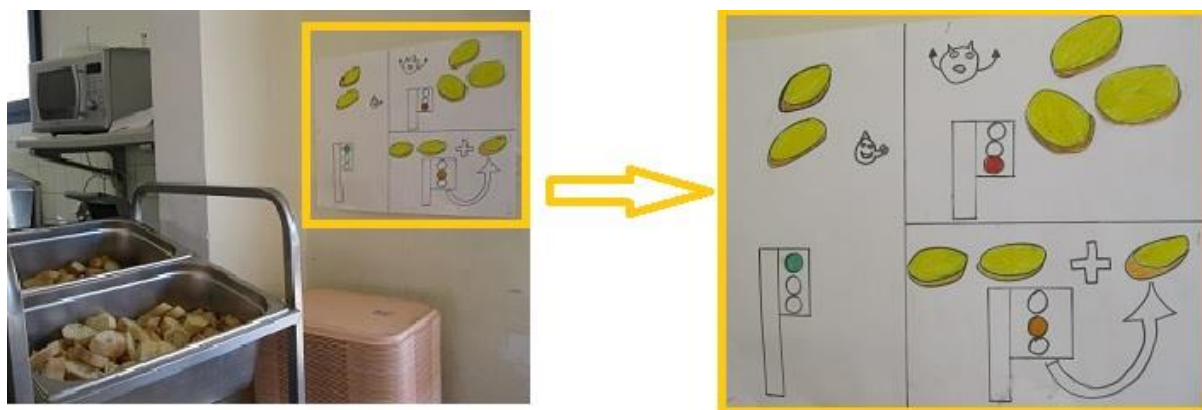


Figure 9 : Affiche de sensibilisation au gaspillage du pain réalisée par les élèves (source : DRAAF LR)

#### ➤ Des groupes de travail pour réfléchir aux solutions possibles

Les commissions menus, organisées plusieurs fois dans l'année pour chaque établissement, permettent entre autres de réfléchir à l'adaptation des repas proposés aux élèves (si un plat ne plaît vraiment pas aux convives, la commission peut décider de ne plus le proposer). Par ailleurs, certaines collectivités mettent en place des groupes de travail à une

<sup>49</sup> Alarcon B., Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes, Octobre 2010. *Analyse des comportements alimentaires des collégiens de l'Hérault et prise en compte des déchets*. 29 pages.

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

échelle plus large afin de permettre les échanges de bonnes pratiques entre les établissements et de réfléchir ensemble aux solutions pour réduire le gaspillage en restauration scolaire. C'est le cas du Conseil Régional qui a mis en place en 2014, dans le cadre de sa nouvelle politique régionale de restauration dans les lycées, des groupes de travail sur 5 thématiques différentes relatives à la restauration scolaire, dont un groupe « Elaboration d'un plan contre le gaspillage et d'actions éducatives / Lycées 21 ». Les premières réunions ont été organisées en mai et juin 2014, d'autres réunions devraient être organisées fin 2014. En janvier 2015, un document proposant une liste d'actions possibles pour réduire les gaspillages sera diffusé et chaque établissement devra choisir obligatoirement une ou deux actions à mettre en place.

#### ➤ Des actions intégrées dans des projets aux thématiques plus larges

Il paraît important de souligner que les projets portant sur le gaspillage en restauration scolaire sont souvent inclus dans des projets aux thématiques plus larges. A l'école primaire de Saint Alexandre (30), la sensibilisation au gaspillage a été menée au sein de 2 projets différents : un projet sur les déchets en 2011-2012, un projet sur l'alimentation en 2012-2013.

Il est également fréquent que la réduction du gaspillage soit liée à une politique d'« alimentation durable » faisant intervenir un approvisionnement de qualité (produits issus de l'Agriculture Biologique, produits sous SIQO (Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine), produits locaux...). C'est le cas au lycée agricole Pierre Paul Riquet de Castelnaudary, où l'équipe de cuisine propose une offre alimentaire de qualité, tout en faisant un effort pour diminuer le gaspillage, les économies réalisées permettant d'autant plus d'acheter des produits de qualité. **Cette action est détaillée dans la fiche expérience n°6.**

Enfin, le gaspillage peut être lié aux thématiques de l'éducation au goût et de « l'éducation au bien manger ». Le dispositif « Plaisir à la cantine », inscrit depuis 2010 dans le PNA, permet à des établissements scolaires de s'engager dans une démarche de restauration de qualité, en agissant sur l'offre alimentaire, sur l'éducation au goût des convives ou encore sur le lien entre producteurs, personnel de cuisine et convives.

#### 3.6.2. Les actions menées en restauration d'entreprise

Les grands opérateurs de restauration mettent en place des actions de sensibilisation auprès de leurs convives, mais ces actions sont en général menées à l'échelle nationale. Les actions mises en place sont souvent des opérations de communication pour sensibiliser les clients aux enjeux du gaspillage. Par exemple, durant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD), l'opérateur « API Restauration » a mis en place dans les restaurants qu'il fournit un affichage des quantités de pain gaspillé pour sensibiliser les clients à ce problème.

#### 3.6.3. Les actions menées dans les autres établissements hors scolaire

Il apparaît dans les initiatives recensées une absence de remontée de projets envers les publics « fragiles », c'est-à-dire dans des établissements de santé, des maisons de retraite ou encore des centres pénitentiaires. Marion Pouget, animatrice du PLP Sud Lozère, explique que les projets sur le gaspillage dans de telles structures sont difficiles à mettre en place à cause des régimes des personnes, ou encore des habitudes difficiles à changer. Cependant, en

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

Lozère notamment, des projets de compostage se mettent en place dans des maisons de retraite, et permettront ensuite d'aborder plus facilement la thématique du gaspillage.

Si les actions dans les établissements de santé ne sont pas fréquentes dans les autres régions non plus, on peut cependant citer l'exemple du Centre Hospitalier de Bain-de-Bretagne qui s'est engagé en 2010 dans l'opération « Entreprises témoins » proposée par le syndicat des Pays de Vilaine. Afin de réduire les déchets de l'hôpital, un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire a notamment été mis en place<sup>50</sup>.

#### 3.6.4. La difficulté à mettre en place le don alimentaire en restauration collective

En Languedoc-Roussillon, peu de restaurants collectifs ont mis en place le don alimentaire. Cela est probablement dû à la méconnaissance de la réglementation : les agents de restauration n'osent pas mettre en place un système de don, de peur de ne pas respecter les règles sanitaires. De plus, le don des barquettes contenant les entrées ou plats est possible si ces dernières sont réchauffées une fois seulement : or, dans certains restaurants, tout ce qui arrive de l'unité de préparation culinaire est systématiquement réchauffé, ce qui rend le don impossible.

A Montpellier cependant, la Cuisine centrale a mis en place le don alimentaire avec l'association Saint Vincent de Paul qui possède un restaurant social pour ses bénéficiaires. En effet, les repas sont livrés aux restaurants scolaires de Montpellier en « liaison froide » (denrées maintenues à +3°C), ce qui permet de distribuer les repas restants à l'aide alimentaire. Le surplus de repas est dû au fait que les réservations sont faites le matin-même, la cuisine centrale ne peut donc pas anticiper le nombre exact de repas. Il est prévu pour 2015 que la Ville de Montpellier mette en place un système de pré-réservation dans les établissements scolaires, afin de pouvoir anticiper le nombre de repas.

Afin d'améliorer la connaissance de la réglementation relative au don alimentaire en restauration collective, la DRAAF Rhône-Alpes a créé un guide, disponible sur leur site internet<sup>51</sup>.

—> *Il existe en Languedoc-Roussillon de nombreux projets pour prévenir le gaspillage en restauration collective, notamment en restauration scolaire : il convient pour les acteurs concernés de poursuivre leurs efforts et d'aller vers une optimisation des pratiques bien réfléchie en amont. Le maintien des groupes de travail, impulsés par le Conseil Régional notamment, permettra aux établissements de s'ouvrir sur d'autres pratiques. Enfin, il serait intéressant que les collectivités mènent des politiques à destination d'autres établissements, comme les établissements de santé, car ceux-ci représentent un gisement important de déchets alimentaires.*

<sup>50</sup> Fiche disponible sur le site de l'ADEME :

<http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=89878&p2=&ref=&p1=1>

<sup>51</sup> DRAAF Rhône-Alpes, Septembre 2013. *Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire, guide pratique et réglementaire*. 123 pages. Disponible sur internet :

[http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_dons\\_restaurant\\_sept2013\\_cle091e14.pdf](http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf)

### *3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire*

#### **3.7. La prévention du gaspillage chez le consommateur**

Sur la totalité des actions recensées lors de cette étude, 44% sont orientées vers les consommateurs, c'est-à-dire soit le grand public, soit le jeune public, notamment en milieu scolaire.

La majorité des actions sont réalisées ponctuellement, très souvent dans le cadre d'évènements annuels de sensibilisation tels que la semaine du développement durable (SDD) début avril, la journée nationale de lutte contre le gaspillage (le 16 octobre), la Semaine du goût en octobre, ou encore la SERD fin novembre.

Ces actions visent à sensibiliser les consommateurs aux enjeux du gaspillage et aux bonnes pratiques permettant de lutter contre celui-ci. Elles sont majoritairement menées par des collectivités ou des associations financées par des collectivités, dans le cadre d'appels à projets sur la réduction des déchets par exemple.

##### **3.7.1. Les actions de sensibilisation du jeune public**

La plupart des actions auprès du jeune public recensées ont lieu dans le cadre scolaire, et ne sont pas orientées spécifiquement vers le gaspillage, mais incluses dans des projets aux thématiques plus larges comme la prévention des déchets, la consommation responsable ou l'alimentation durable. Elles sont souvent couplées à des projets de réduction du gaspillage en restauration collective (voir 3.6). Les animations proposées permettent la participation des enfants à la réalisation d'affiches de sensibilisation par exemple, ou à la cuisine des restes.

Le Comité Départemental d'Education pour la Santé des Pyrénées Orientales (CoDES 66) et le Point Information Jeunesse (PIJ) de Pollestres se sont associés pour mener un projet de 7 séances avec les jeunes du Conseil municipal des jeunes de Pollestres. Ces séances portaient sur les thématiques de l'alimentation, de la nutrition, du gaspillage et du compost. Les jeunes ont notamment réfléchi aux comportements individuels et collectifs qui favorisaient le gaspillage et à partir de cette réflexion ont rédigé une charte de bonne conduite à la cantine.

Dans l'Aude, le COVALDEM, collectivité intercommunale de Collecte et Valorisation des Déchets Ménagers, qui anime le PLP, et le réseau d'éducation à l'environnement et au développement durable Gée Aude ont lancé ensemble un appel à projets en 2013-2014 sur le thème « réduisons nos déchets, ça déborde ». Cinq modules pédagogiques, dont 1 sur le gaspillage alimentaire, étaient proposés aux classes de cycle 3 des écoles du territoire, et animés par des associations adhérentes à Gée Aude. Ainsi, l'association Virgule a proposé aux élèves un atelier de cuisine des restes.

Enfin, en Lozère, une action de sensibilisation au gaspillage alimentaire réunissant différents acteurs du territoire (le Conseil Général de la Lozère (CG48), le REEL 48, réseau d'éducation à l'environnement de Lozère, les collectivités menant des PLP...) a été menée auprès de 3 collèges pilotes. **Le détail de cette action est disponible dans la fiche expérience n°7.**

### *3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire*

#### **3.7.2. Les actions de sensibilisation du grand public**

La sensibilisation du grand public peut prendre des formes différentes.

Des festivals comme Alimenterre, initié au niveau national et relayé dans des villes comme Montpellier ou Limoux, diffusent des films comme « Taste the waste »<sup>52</sup> et proposent ensuite des soirées-débat. Ils amènent ainsi le grand public à saisir les impacts du gaspillage dans le monde, et les enjeux de la lutte contre le gâchis.

Aussi, la mise en place de stands « anti-gaspi » dans des lieux très fréquentés, comme les grandes surfaces, permet aux consommateurs d'être informés sur les bonnes habitudes de gestion des denrées alimentaires : la planification des achats (liste de courses), le rangement du frigo, la conservation des aliments, la compréhension des DLC/DLUO... ces stands ont souvent lieu pendant les évènements tels que la SERD mais peuvent être plus réguliers. Le SYDETOM66 organise une dizaine de fois dans l'année un stand de ce type, avec un outil pédagogique : la roue DLC/DLUO. **L'action du SYDETOM66 est détaillée dans la fiche expérience n°8.**

En Lozère, pour réunir de façon familiale et conviviale les citoyens autour de la prévention du gaspillage, un concours de recettes de cuisine « anti-gaspi », c'est-à-dire réalisées majoritairement avec des restes de repas, a été lancé dans les 3 territoires PLP (Nord Ouest Lozère, Est Lozère-Haut Allier, Sud Lozère).

L'organisation de « Disco Soupes » est une initiative qui prend de l'ampleur et se retrouve dans plusieurs villes de la région. Le concept est simple : des fruits et légumes invendus mais consommables sont récupérés dans les grandes surfaces ou chez des producteurs et cuisinés ensuite lors d'un événement public festif. Ce type d'initiative permet à la fois de valoriser des produits qui seraient jetés sinon, et de sensibiliser le grand public aux enjeux de la lutte contre le gaspillage. L'antenne Disco Soupe de Montpellier organise ce genre d'évènements et accompagne d'autres associations à organiser leurs propres Disco Soupes. **Cette action est détaillée dans la fiche expérience n°9.** Notons que ces actions locales nécessitent peu de moyens.

Par ailleurs, devant la multiplication des actions de sensibilisation du grand public à la lutte contre le gaspillage, le réseau régional d'éducation en santé-environnement (R<sup>2</sup>ESE) a décidé de consacrer un atelier à cette thématique lors de sa 3<sup>ème</sup> journée d'échanges du cycle « Agriculture, Alimentation, Santé, Environnement », journée animée par le GRAINE LR, (Groupement Régional d'Animation et d'Information sur la Nature et l'Environnement), réseau régional d'EEDD. Il est notamment ressorti de cet atelier un besoin de mutualisation des outils d'animation et de communication.

Enfin, un constat en Languedoc-Roussillon est qu'il y a peu de sensibilisation au gaspillage sous forme d'ateliers réguliers. En effet, dans d'autres régions comme en Poitou-Charentes, des ateliers de cuisine des restes ont été organisés toutes les semaines pendant un mois par la Communauté d'Agglomération de Saintes, afin de permettre une sensibilisation à plus long terme.

---

<sup>52</sup> « Taste the waste », (en français : « Goûtez les déchets »), Valentin Thurn, 2011

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

→ *Les actions de sensibilisation des consommateurs sont nombreuses en LR, mais elles sont relativement ponctuelles. Il serait intéressant de pouvoir réaliser des actions plus régulières. De plus, des actions comme les « foyers témoins » permettraient d'avoir un réel impact sur le gaspillage des consommateurs, et de prouver à d'autres foyers qu'une réduction des déchets alimentaires est possible. Cependant, ces actions sont plus difficiles à mettre en place, car les familles volontaires ne sont pas nombreuses.*

#### **3.8 Des initiatives innovantes valorisées au sein de fiches expériences**

Si l'état des lieux réalisé dégage des grandes tendances pour chaque maillon de la chaîne alimentaire, les fiches expériences décrivent des cas particuliers de projets innovants et permettent de mieux comprendre comment ces projets sont menés.

Ces 9 fiches expériences permettent de rendre compte de la diversité des actions menées en Languedoc-Roussillon, puisqu'elles concernent différents maillons de la chaîne et différentes thématiques (voir tableau 1, page suivante).

Au cours de la réalisation de l'état des lieux, 4 grandes thématiques se sont en effet dégagées :

- les actions faisant intervenir de la sensibilisation
- les actions intégrant une réduction du gaspillage à la source grâce à une optimisation des pratiques de la structure concernée
- les actions réemployant des denrées alimentaires destinées à un public (exemple : les clients d'une grande surface) pour un autre public (exemple : les adhérents d'une association).
- les actions de réemploi où les denrées sont destinées à l'aide alimentaire. Ce dernier thème est souvent lié au précédent.

### 3. Une diversité d'actions menées en LR dans chaque maillon de la chaîne alimentaire

Tableau 1 : secteurs concernés et thématiques abordées dans les fiches expériences

Actions	Secteur(s) concerné(s)							Thématique(s)			
	Prod. Agric.	Artis.	IAA	Distrib.	Rest. Comm.	Rest. Coll.	Consommateur	Aide alimentaire	Optimisation des pratiques	Sensibilisation	Valorisation des invendus
<b>Valoriser les fruits et légumes écartés du marché du frais grâce à la transformation</b> (SARL Si bio!)	X		X						X		X
<b>La transformation des fruits comme alternative au gaspillage</b> (Association Quoi de 9)	X						X			X	X
<b>Valoriser des fruits et légumes invendus en direction de l'aide alimentaire</b> (La Cistella de Marianne)	X						X	X			X
<b>Redistribuer les invendus de la grande distribution vers l'aide alimentaire</b> (Banque Alimentaire de l'Hérault)				X			X	X			X
<b>Réduire le gaspillage des légumes et du pain au collège</b> (Conseil Général de l'Hérault)						X			X		
<b>Une cuisine de qualité et une sensibilisation des convives au quotidien</b> (Lycée agricole de Castelnaudary)						X			X	X	
<b>Sensibiliser au gaspillage alimentaire au collège</b> (Conseil Général de la Lozère)						X	X			X	
<b>Sensibiliser le grand public aux pratiques anti-gaspi</b> (SYDETOM66)							X			X	
<b>La convivialité contre le gâchis</b> (Disco Soupe Montpellier)	X			X			X			X	X

*Les 9 fiches expériences permettent de prendre connaissance d'actions locales concernant différents maillons de la chaîne alimentaire et différentes thématiques. Il aurait été intéressant de réaliser également une fiche sur une IAA ayant une démarche de prévention du gaspillage, mais cela aurait été redondant avec l'action de LRIA, réalisée en même temps que ma mission, qui donne également des exemples de bonnes pratiques issues des entreprises de la région.*

*De nombreuses actions de prévention du gaspillage ont été menées en Languedoc-Roussillon, avec cependant une différence notable du nombre d'initiatives engagées entre les secteurs. Les actions envers les consommateurs ainsi que celles en restauration collective sont les plus fréquentes. Dans certains secteurs, certaines actions menées dans d'autres régions peuvent permettre aux acteurs du Languedoc-Roussillon de s'inspirer. Enfin, des actions de formation des acteurs pourraient être envisagées, notamment en restauration commerciale et dans les IAA.*

*Nous avons pu voir que les acteurs de la chaîne alimentaire sont liés et que certaines solutions sont à réfléchir de façon transversale : c'est notamment le cas du don alimentaire, solution possible pour la plupart des maillons de la chaîne. Dans la partie suivante, les résultats seront analysés avec une vision d'ensemble, et des préconisations à destination des acteurs sont formulées.*

## **4. Enseignements et perspectives**

Cette partie vise à prendre du recul sur les résultats décrits précédemment de façon à formuler des enseignements transversaux. Il ne s'agit pas ici de raisonner par maillon de la chaîne mais de façon globale. Les limites constatées de façon récurrente seront identifiées, et des leviers d'action seront proposés. Ils visent à aider les acteurs dans leurs politiques publiques et à dresser des grandes lignes pour la rédaction du futur appel à projets DRAAF-ADEME.

### **4.1. Une mobilisation récente des acteurs en région**

#### **4.1.1. Un regain d'intérêt pour la thématique gaspillage**

En Languedoc-Roussillon, et en France de façon générale, la thématique du gaspillage alimentaire connaît un regain d'intérêt dans les politiques publiques. En effet, la majorité des actions recensées au cours de l'étude est très récente : sur les 77 actions dont l'année a été renseignée, 70% ont été réalisées en 2013, 2014 ou 2013-2014. Cette mobilisation récente des acteurs peut être due à la signature du Pacte national en juin 2013, à la déclaration de 2014 comme « Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire » (bien que cet événement n'ait jamais été officialisé par la Commission Européenne), ou encore à l'obligation pour certains acteurs, comme les collectivités en charge de PLP, d'introduire des actions sur la prévention du gaspillage. Par ailleurs, le « retour » de la thématique gaspillage a permis à certains acteurs de l'intégrer dans leur stratégie de communication : par exemple, la BA, qui œuvre dans le domaine de l'aide alimentaire depuis 1984, a toujours lutté contre le gaspillage alimentaire, mais sans vraiment communiquer autour de ce thème. Dorénavant, elle place la « lutte contre le gaspillage alimentaire » dans ses priorités.

#### **4.1.2. Une visibilité variable des actions**

La visibilité des actions liées à la prévention du gaspillage est variable. Les projets inscrits dans des programmes de prévention des déchets sont visibles parce qu'ils correspondent à un axe ou une action du programme, et font souvent l'objet de fiche de suivi. De plus, les actions font l'objet de communication au sein des PLP grâce aux journaux des syndicats, guides, outils pédagogiques, etc. Cependant, en Languedoc-Roussillon, les acteurs utilisent assez peu le système de fiches Optigede qui leur permettrait de diffuser leurs expériences.

Les initiatives orientées vers le grand public font souvent l'objet d'une communication par le biais d'internet ou de la presse, elles sont donc assez visibles. En revanche, dans les autres secteurs, les actions sont peu valorisées.

De plus, il s'est avéré que le terme « gaspillage » n'était pas toujours familier des acteurs : par exemple, les producteurs parlent plutôt de « pertes » que de « gaspillage » et les transformateurs parlent de « valorisation des produits » plutôt que de « prévention du gaspillage ». A l'avenir, il faudra donc veiller à bien définir les termes employés afin d'être compris de tous.

Concernant la visibilité des initiatives, les outils (tableau recensant les actions identifiées, état des lieux et fiches expériences) réalisés au cours de cette étude seront largement diffusés et permettront de rendre visibles certaines actions menées en région.

#### 4.1.3. Une mobilisation active des collectivités

Parmi les porteurs de projets identifiés, tous secteurs confondus, les plus présents sont les collectivités (31%), les associations (27%) et les établissements scolaires (18%). Ces pourcentages ont été obtenus à partir des données du tableau recensant les actions identifiées en région. Ils sont à prendre avec précaution car dans certains cas il n'est pas très aisé de définir qui porte réellement le projet.

La participation des collectivités semble due aux financements disponibles, soit pour des projets liés à la thématique « déchets » (dont l'ADEME est co-financier) dans le cadre des PLP, soit pour des projets dans le secteur de la restauration collective. Pour ce qui est des associations, elles sont sollicitées par les collectivités pour réaliser notamment des animations de sensibilisation, et réalisent également certaines interventions au sein de projets indépendants. Enfin, concernant les établissements scolaires, si certains mènent des projets à leur échelle, beaucoup sont également sollicités par les collectivités dont ils dépendent. Les établissements représentent en effet pour les collectivités un terrain favorable pour mettre en place des actions. On peut également penser que les collectivités voient là une manière de faire des économies (par exemple, le Conseil général de l'Hérault, en changeant sa politique d'approvisionnement du pain, a diminué de 25t à l'année son achat de pain – cf **fiche expérience n°5**).

#### 4.1.4. Des actions très orientées vers les consommateurs

Les actions menées en région ont différentes cibles : le grand public, les scolaires, les producteurs, etc. Dans le tableau utilisé, le public cible a été réparti en grandes catégories. La figure 10 présente la répartition des actions identifiées par public cible.

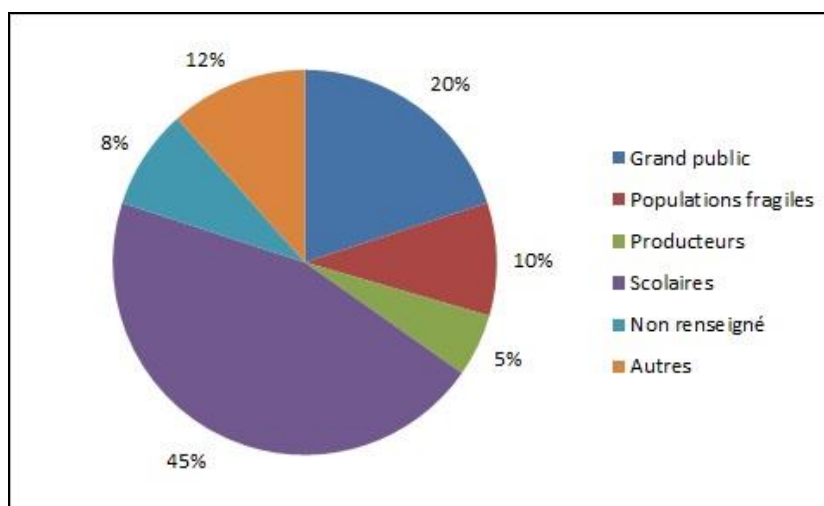


Figure 10 : Répartition des actions par public cible

Si ces cibles sont diversifiées, les consommateurs, dans lesquels sont inclus ici le grand public et le public scolaire, sont visés dans plus de 60% des actions identifiées.

Ce résultat paraît à première vue cohérent avec le fait que les consommateurs sont ceux qui gaspillent le plus, selon les chiffres de l'ADEME. De plus, les jeunes semblent être une cible à privilégier car ils sont les consommateurs de demain.

Cependant, ce résultat montre également que les porteurs de projet se tournent vers les cibles les plus simples à mobiliser. Il paraît en effet plus difficile de mener une action dans une entreprise ou dans la grande distribution. Un tel constat amène à penser qu'en Languedoc-Roussillon, nombre d'acteurs restent à convaincre, pour qu'ils déclinent les engagements pris lors de la signature du Pacte national en juin 2013.

Il semble donc intéressant que les politiques publiques incitent les acteurs encore peu impliqués à mener des projets.

#### **4.1.5. Des actions peu approfondies et peu évaluées**

Dans les secteurs où les acteurs se mobilisent, se pose néanmoins la question de la pérennité des actions. Dans les établissements scolaires par exemple, certains enseignants changent de thématiques tous les ans, sans avoir forcément de fil conducteur. Et si certains porteurs de projet déclarent poursuivre leurs initiatives, il n'est pour le moment pas possible de savoir si les actions seront reconduites. De plus, le caractère récent des actions fait que celles-ci sont souvent peu approfondies et manquent de maturité : en restauration scolaire par exemple, certains projets comportaient un diagnostic du gaspillage et une sensibilisation des convives, mais pas de changement de pratiques, faute de temps. Enfin, les actions identifiées ne font généralement pas l'objet d'une évaluation.

Il semble donc important d'encourager les acteurs, notamment les collectivités, à monter des projets sur le long terme, et à les évaluer. En effet, en plus de les faire réfléchir sur l'orientation des actions ultérieures, l'évaluation permettrait aux porteurs de projet de rendre visibles leurs actions, grâce à la diffusion de résultats quantitatifs et qualitatifs.

### **4.2. La prévention du gaspillage, une thématique aux entrées multiples**

#### **4.2.1. Des angles d'approche différents pour aborder le gaspillage**

Au sein des actions identifiées, le gaspillage alimentaire est assez rarement une thématique traitée spécifiquement : en général, il est traité de façon transversale dans des projets plus larges, avec un angle d'approche qui varie en fonction des actions.

Parmi les angles d'approche utilisés, l'angle d'approche « déchets » est très fréquent. Les collectivités engagées dans un PLP, ayant l'obligation de mettre en place des actions sur le gaspillage alimentaire, ont des fonds alloués pour cela. De plus, la réduction des volumes de déchets alimentaires est indispensable.

Lorsque le gaspillage est abordé au sein d'un projet sur l'alimentation, il est fréquent qu'il s'agisse uniquement de sensibilisation. Ceci est peut-être dû au manque de financements concernant cette thématique. Cependant, des dispositifs de charte et de formation comme « Plaisir à la cantine » pourraient permettre aux établissements scolaires de s'engager sur une

politique d'alimentation durable en se fixant des objectifs quantifiés, dont une réduction du gaspillage.

La lutte contre le gaspillage est également pour certains une motivation éthique. La récupération de denrées consommables destinées à être jetées, que ce soit à l'échelle de la production ou de la distribution, permet d'éviter un gâchis socialement inacceptable pour certains acteurs. Cet angle d'approche « social » ou « éthique » est souvent lié à la thématique de l'aide alimentaire, thématique que l'on retrouve au sein de tous les maillons de la chaîne alimentaire.

Par ailleurs, la prévention du gaspillage est souvent abordée sous un angle économique : en effet, il faut garder à l'esprit que le gaspillage est un coût pour certains acteurs, en termes de déchets générés, en termes d'achat, etc.

Enfin, les collectivités ne semblent pas à l'heure actuelle avoir intégré d'actions de prévention du gaspillage au sein de plans climat-énergie (PCET), ni au sein de plans d'actions sur le développement durable (dans le cadre d'un Agenda 21). Cependant, cela est peut-être dû au fait que les différents services d'une collectivité ne veulent pas entrer en concurrence. En effet, l'Agenda 21, le PCET et le programme de prévention des déchets sont des démarches complémentaires. Par exemple, les actions du PLP peuvent permettre de réduire l'impact carbone de la gestion des déchets, contribuant ainsi à l'objectif du PCET de maîtrise et de réduction des émissions de gaz à effet de serre du territoire. Dans tous les cas, on peut rappeler qu'une bonne coordination est nécessaire entre les services.

#### **4.2.2. L'orientation des acteurs vers des projets larges, aux thématiques variées**

La prévention du gaspillage peut donc être abordée sous des angles d'approches variés, notamment parce que le gaspillage a des impacts divers : économiques, environnementaux et sociaux.

De plus, l'intégration de la prévention du gaspillage au sein d'une démarche globale paraît être plus efficace qu'un projet spécifique. Citons le cas d'une action sur le gaspillage intégrée à un projet sur l'alimentation dans un établissement scolaire : en agissant sur l'offre alimentaire et donc la qualité des repas, on traite ainsi l'une des causes du gaspillage en restauration collective. L'association de l'amélioration de la qualité des repas et de la sensibilisation des convives et du personnel offre probablement plus de chances au projet de réussir.

Il semble plus judicieux d'enrichir les programmes existants avec des actions sur le gaspillage que de créer des programmes à part, et donc de favoriser les projets inclus dans une démarche plus large, plutôt que les projets spécifiques au gaspillage.

#### **4.2.3. La nécessité de mener des actions adaptées au territoire**

Il est important que les actions menées en région soient adaptées à leur territoire. Si la diffusion des expériences de certains acteurs doit permettre à d'autres de s'inspirer, ils doivent d'abord réfléchir à l'impact d'une telle action sur le territoire.

Par exemple, la création de l'entreprise Si bio! (**fiche expérience n°1**) a répondu à une forte demande locale car la production fruitière est importante dans les Pyrénées Orientales, mais il est évident qu'une telle action en Lozère ne serait pas forcément pertinente. En revanche, en Lozère, le nombre important de résidences secondaires dont les arbres fruitiers ne sont pas exploités rend l'action de l'association Quoi de 9 (**fiche expérience n°2**) adaptée à son territoire. Chaque territoire comporte en effet ses particularités et ses contraintes.

De plus, la création de « guides de bonnes pratiques » est intéressante mais ces guides ne tiennent pas forcément compte des particularités locales. Par exemple, en restauration scolaire, les restaurants fournis par une unité de préparation culinaire (UPC) et ceux en « gestion directe » n'ont pas le même fonctionnement. La réalisation d'un guide à l'échelle du département est pertinente si la majorité des restaurants scolaires sont fournis par UPC (c'est le cas dans l'Hérault), elle l'est moins si les restaurants ont des fonctionnements différents.

### **4.3. Rassembler les acteurs régionaux autour de la thématique du gaspillage alimentaire**

#### **4.3.1. La difficulté de créer un réseau régional impliquant tous les secteurs**

Il n'existe a priori pas de référent régional dans le domaine du gaspillage alimentaire, ni de personne qui aurait une bonne connaissance des initiatives menées dans la région. Ceci peut être relié au fait que le gaspillage est une thématique abordée par différents angles d'approches. Il n'existe pas non plus de réseau régional autour de la thématique du gaspillage, les différents acteurs de la chaîne alimentaire ne sont donc pas amenés à se rencontrer pour échanger autour de la thématique. Cependant, la création d'un tel réseau semble difficile car certains secteurs, comme la grande distribution, ne sont pas représentés à l'échelle régionale mais uniquement à l'échelle nationale. L'échelle régionale ne semble donc pas la plus pertinente pour créer un réseau d'acteurs. Il est certes possible de réaliser des colloques tel que celui réalisé en Auvergne en juin 2014<sup>53</sup> ou celui qui aura lieu à Lyon en décembre 2014<sup>54</sup>, mais ces événements ne permettent d'échanger que ponctuellement autour du sujet.

Un travail à une échelle plus réduite, comme celle d'un territoire, permettrait peut-être de réunir plus facilement des acteurs et d'envisager des projets concrets.

Enfin, la difficulté de réunir les acteurs autour de projets sur le gaspillage semble due au fait que cette thématique soit multisectorielle. On peut imaginer que des projets par secteur soient plus faisables.

#### **4.3.2. La mise en place possible de groupes de travail régionaux et de formations par secteur**

S'il est difficile de réunir des acteurs de différents secteurs, il serait intéressant de réunir les acteurs d'un même secteur pour échanger sur leurs pratiques dans des groupes de

---

<sup>53</sup> Journées d'informations « Comment réduire le gaspillage alimentaire? » organisées par la DRAAF Auvergne les 18 et 19 juin 2014, <http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Journee-d-information-comment>

<sup>54</sup> Colloque interrégional organisé par les DRAAF et ADEME de Rhône-Alpes, le 9 décembre 2014, <http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Colloque-interregional-ADEME-DRAAF>

travail qui se réuniraient au moins annuellement. C'est d'ailleurs déjà ce qui se fait dans le secteur de la restauration collective, avec les groupes de travail initiés par le Conseil Régional (voir 3.7.1). Dans le secteur de l'aide alimentaire, la DRAAF a mis en place et anime un groupe de travail qui comporte des acteurs variés (acteurs de l'aide alimentaire, du milieu agricole, du milieu de la santé...) et qui se réunit plusieurs fois par an.

Cette mise en place de groupe de travail pourrait avoir lieu dans d'autres secteurs : on pourrait imaginer que, suite à son étude sur les IAA, l'association LRIA organise des rencontres entre professionnels pour échanger sur leurs bonnes pratiques. Au niveau agricole, la CRA pourrait également avoir un rôle de mise en réseau des acteurs autour de la problématique gaspillage.

Par ailleurs, on observe de façon générale un manque de formations liées à la prévention du gaspillage. Des actions de formation des acteurs, notamment à destination des secteurs de la restauration et des IAA, pourraient être envisagées.

### **4.3.3. La création de projets impliquant plusieurs maillons de la chaîne**

Au vu de la difficulté à créer un réseau régional autour du gaspillage alimentaire, une solution serait d'inciter à la mise en place de projets incluant plusieurs maillons de la chaîne, qui permettraient de les mettre en lien.

## **4.4. Impliquer les acteurs concernés au sein d'un projet**

Parmi les actions identifiées en région, certaines se font à l'échelle d'une structure (un établissement scolaire par exemple) et d'autres se font à l'échelle d'une collectivité. Dans tous les cas, les projets concernant le gaspillage ont cette particularité de faire intervenir plusieurs thématiques (déchets, alimentation, restauration...), ce qui implique très souvent des partenariats.

### **4.4.1. A l'échelle d'un établissement : associer les différents acteurs dans un groupe de suivi**

Lorsqu'un projet se crée à l'échelle d'un établissement (on prendra ici l'exemple d'un établissement scolaire), il est souvent initié par une personne ou un groupe de personnes, mais ne fait pas forcément l'objet d'un comité de pilotage, dans un souci de simplicité de l'action. Au lycée agricole de Castelnaudary, l'équipe de cuisine mène elle-même ses changements de pratiques pour limiter le gaspillage. Pourtant, le chef de cuisine souligne le fait qu'il aimerait être davantage soutenu par la direction. Il pourrait être envisagé que le gaspillage fasse partie intégrante du projet d'établissement, ce qui générerait peut-être plus de résultats. Les enseignants pourraient par exemple être sollicités sur la partie pédagogique de la sensibilisation au gaspillage.

Au lycée Emile Peytavin, à Mende, le chef de cuisine Jean-Claude Bertrand a mis lui-même en place une action pour limiter le gaspillage du pain, sans passer par la sensibilisation des élèves. Devant les résultats peu encourageants de son action, il a décidé de mener une action commune avec l'infirmière du lycée l'année prochaine, avec une implication des élèves.

Si le fait de monter un projet sur le gaspillage est chronophage car il engage plusieurs étapes

(diagnostic, sensibilisation, réflexion sur les solutions...) et plusieurs acteurs (élèves, enseignants, personnel de cuisine, direction...), la mise en place d'un groupe de suivi du projet semble être une option favorable. Un tel groupe permet de définir des objectifs généraux, approuvés par tous, et des objectifs pour chaque acteur lié au projet, avec une marge de manœuvre dans la mise en place de l'action. De plus, il semble important de lier les convives, ou le public directement ciblé, au projet.

#### **4.4.2. A l'échelle d'une collectivité : encourager les partenariats**

Les projets menés à l'échelle d'une ou de plusieurs collectivités impliquent des acteurs de structures différentes, ce qui rend la réunion des acteurs d'autant plus difficile, pourtant les échanges et partenariats sont à privilégier.

Le cas du projet réalisé dans les collèges de Lozère (**décrit dans la fiche expérience n°7**) en est un bon exemple. Ce projet est intéressant car il fait intervenir différents acteurs : une institution, le CG48, des structures d'EEDD (le REEL48 et certaines de ses associations adhérentes) et des collectivités engagées dans un PLP. Ces acteurs amènent chacun un regard différent sur le projet mais aussi une approche différente avec les élèves. Les acteurs se sont réunis une fois afin de mettre en place le projet d'approfondissement avec les 3 collèges pilotes, mais ils déplorent de ne pas avoir pu se rencontrer davantage pour échanger, notamment à cause de la distance.

#### **4.4.3. Entre les collectivités : encourager l'échange des bonnes pratiques**

Les collectivités, bien qu'elles aient leurs spécificités, sont confrontées aux mêmes problèmes concernant la lutte contre le gaspillage. Pourtant, elles n'échangent pas forcément sur leurs pratiques. Des outils comme les fiches Optigede, qui résument des projets de prévention des déchets menés par des collectivités, peuvent permettre à celles-ci d'avoir connaissance de ce qui se fait ailleurs. Il serait intéressant que les collectivités menant des projets sur le gaspillage enrichissent le site Optigede pour permettre le partage des expériences.

De plus, l'animation territoriale d'un réseau d'acteurs sur la thématique du gaspillage permettrait également l'échange de bonnes pratiques entre les collectivités. Cependant, une telle animation est coûteuse en temps et en moyens techniques.

Quelle que soit l'échelle, il semble opportun d'impliquer le maximum d'acteurs concernés dans la démarche de prévention du gaspillage, et d'encourager les partenariats.

### **4.5. Le don alimentaire : une action possible tout au long de la chaîne alimentaire**

Le don alimentaire est une initiative possible dans la plupart des maillons de la chaîne (excepté en restauration commerciale et dans les ménages), cependant elle n'est pas encore très répandue en Languedoc-Roussillon : c'est donc une piste à encourager.

Il semble nécessaire que d'une part des actions soient mises en place pour que les potentiels donateurs (producteurs, IAA, GMS, restaurants collectifs...) puissent donner sans que cela

soit trop contraignant pour eux.

D'autre part, il faudrait plus de visibilité des structures bénéficiaires de l'aide alimentaire. La démarche lancée par la DRAAF, intégrant un groupe de travail sur la thématique du don (cf 4.3.2) et une cartographie des structures bénéficiaires (cf 3.2.2), va en ce sens.

Par ailleurs, si un projet de loi a été déposé pour rendre le don obligatoire dans les GMS, celui-ci concerne uniquement les GMS de plus de 1000 m<sup>2</sup>. Il semble donc important d'accompagner les associations d'aide alimentaire à démarcher les magasins locaux, notamment les petites et moyennes surfaces qui, même si la loi est votée, ne seront pas concernés.

Enfin, si les initiatives visant à renforcer le don alimentaire permettent de lutter contre le gaspillage et d'améliorer l'aide alimentaire aux populations fragiles, il ne faut cependant pas oublier qu'elles constituent du « réemploi », et qu'elles ne permettent pas une réduction du gaspillage à la source. La priorité reste la réduction du gaspillage à la source pour les acteurs de la chaîne alimentaire (voir figure 11).

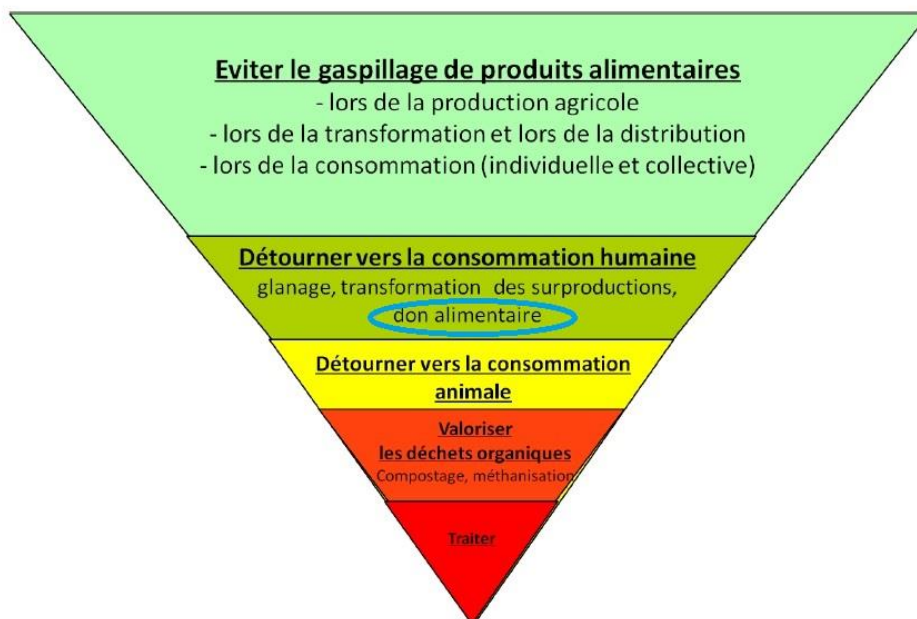


Figure 11 : Pyramide représentant la hiérarchie des actions relatives à la prévention des déchets (source : dossier thématique FNE, 2010<sup>55</sup> )

#### 4.6. La sensibilisation : une action nécessaire mais pas suffisante

Un constat possible pour tous les maillons de la chaîne est la nécessité de sensibiliser à la prévention du gaspillage. Cette sensibilisation doit concerner à la fois ceux qui gaspillent, (les convives en restauration collective, les ménages, les producteurs, la distribution...) mais aussi ceux qui sont liés aux gaspilleurs (le personnel de cuisine, les salariés des IAA, les

<sup>55</sup> France Nature Environnement, Réseau prévention et gestion des déchets, Mars 2010 (actualisé en décembre 2013). *Du gaspillage à tous les étages, dossier thématique*. 43 pages.

restaurateurs...). Dans l'idéal, chaque projet devrait comporter une action de sensibilisation.

En revanche, beaucoup de projets comportent uniquement de la sensibilisation : si ces actions sont intéressantes, il est difficile de connaître leur impact, d'autant qu'en général elles ne sont pas accompagnées d'une démarche d'évaluation. C'est le cas du SYDETOM66 qui mène une action de sensibilisation du grand public : les animateurs connaissent le nombre de personnes sensibilisées mais ils ne savent pas l'impact réel sur les comportements de ces dernières. Si les projets doivent avoir des impacts qualitatifs, ils doivent également avoir des impacts quantitatifs (en termes de réduction de déchets, d'économies...) : dans l'objectif de réduire de 50% le gaspillage d'ici 2025, la sensibilisation seule ne sera pas suffisante. Il faut donc encourager les acteurs à mener des projets comportant à la fois de la sensibilisation et des changements de pratiques.

*La mobilisation en région de certains acteurs autour de la prévention du gaspillage est encourageante, mais les actions menées sont encore fragiles. A l'échelle régionale, la création de groupes de travail par secteur de la chaîne alimentaire pourrait permettre aux acteurs d'échanger sur leurs pratiques. A une échelle plus locale, des partenariats entre des acteurs travaillant sur différentes thématiques se mettent en place. Cette échelle semble être adaptée pour la mise en place de projets de prévention du gaspillage, intégrés eux-mêmes à des projets plus larges comme la prévention des déchets ou l'alimentation durable.*

## **Conclusion**

Dans le cadre d'un partenariat récent, la DRAAF LR et l'ADEME LR souhaitent encourager et accompagner des actions de prévention du gaspillage alimentaire en Languedoc-Roussillon, en lançant notamment un appel à projets d'ici fin 2014. L'enjeu de cette étude était de mener un premier travail de diagnostic afin d'aider les deux institutions, et plus largement les acteurs régionaux de l'alimentation, à mieux cerner la question.

L'état des lieux réalisé a permis d'une part de constituer une base de données de projets existants, permettant aux institutions de mieux connaître les acteurs engagés localement, les types d'actions menées et les partenariats mis en place. D'autre part, la diffusion du rapport et des fiches expériences associées permettront de rendre visibles les actions réalisées et de partager les bonnes pratiques relatives à la prévention du gaspillage alimentaire.

Ce premier état des lieux révèle qu'il existe en Languedoc-Roussillon une diversité d'actions relatives à la prévention du gaspillage alimentaire, menées en majorité par les collectivités sur leurs territoires, souvent par l'angle d'approche de la prévention des déchets. Ces actions sont pour la plupart récentes et peu approfondies, mais des partenariats se mettent en place pour échanger sur les bonnes pratiques, ce qui laisse présager d'une évolution des actions. De plus, l'étude prospective montre que les projets menés en Languedoc-Roussillon sont assez proches de ceux des autres régions, et que les acteurs mobilisés en région montrent un réel intérêt pour la problématique.

Cependant, force est de constater que pour le moment, en Languedoc-Roussillon et en France en général, les acteurs de la chaîne alimentaire ne sont pas tous engagés, alors que tous sont concernés par le gaspillage alimentaire. Des études de l'ADEME devraient être réalisées pour préciser les chiffres du gaspillage à chaque maillon de la chaîne. Ces études permettront peut-être aux acteurs peu engagés pour le moment de prendre conscience de leur rôle à jouer.

De plus, des bases de calculs fiables et communes pour quantifier le gaspillage sont attendues, notamment des travaux du projet européen FUSIONS et du groupe chargé du suivi et de l'évaluation du Pacte national. Ces bases méthodologiques permettront d'estimer la réduction du gaspillage dans chaque secteur, dont l'objectif est de - 50% d'ici 2025.

En attendant les résultats de ces travaux, il est important que les acteurs s'engagent dès maintenant dans des initiatives pour prévenir le gaspillage. C'est l'objectif du futur appel à projets de la DRAAF et de l'ADEME Languedoc-Roussillon : motiver les acteurs déjà engagés à poursuivre et consolider leurs actions, et impulser des dynamiques nouvelles chez les acteurs peu impliqués jusqu'à présent.

Enfin, si les acteurs locaux ont la possibilité de réaliser un certain nombre d'actions pour prévenir le gaspillage, il paraît également important que des initiatives soient menées à l'échelle nationale, notamment dans le secteur de la distribution, pour inciter les acteurs à s'engager durablement. Un rapport de la DGAL rédigé pour le premier « anniversaire » du Pacte national devrait paraître en octobre 2014 : cela sera l'occasion de dresser un premier bilan et d'en savoir plus sur les propositions concrètes du gouvernement à ce sujet.

## **Références bibliographiques**

### **Rapports ministériels et documents de référence**

Groupe de travail « Définition et évaluation du gaspillage alimentaire », Mai 2013. *Lutte contre le gaspillage alimentaire : rapport et préconisations*. 49 pages.

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Juin 2013. *Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire, dossier de presse*. 22 pages. Disponible sur internet : [http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/250913-Pacte-gapillageAlim\\_cle4da639.pdf](http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/250913-Pacte-gapillageAlim_cle4da639.pdf) [consulté le 9/09/14]

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, Janvier 2011. *Programme National pour l'Alimentation*. 70 pages. Disponible sur internet : <http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/PNA-09022011.pdf> [consulté le 9/09/14]

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, Novembre 2011. *Pertes et gaspillages alimentaires, marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective*. 35 pages.

Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie. Service de la prévention des nuisances et de la qualité de l'environnement, Département politique de gestion des déchets, Bureau de la qualité écologique des produits, Novembre 2012. *Réduction du gaspillage alimentaire, état des lieux et pistes d'action, Rapport final*. 76 pages.

Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie. Service de la prévention des nuisances et de la qualité de l'environnement, Département politique de gestion des déchets, Bureau de la qualité écologique des produits, Novembre 2013. *Projet de plan national de prévention des déchets : 2014-2020*. 125 pages.

Parlement européen. Commission de l'agriculture et du développement rural, Novembre 2011. *Eviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union Européenne*. 23 pages.

### **Mémoires**

Fremiot A., 2012. *Etude des leviers d'action potentiels pour réduire le gaspillage alimentaire, état des lieux, initiatives existantes, besoins des acteurs*. Rapport de stage de master 1, Veille au grain Bourgogne. 69 pages.

Nadau E., 2013. *Etude sur l'approvisionnement en aide alimentaire de la ville de Montpellier*. Rapport de stage de master Pro en Nouvelle Economie Sociale. UMR Innovation, Montpellier SupAgro.

## Etudes et communications

ADEME et MEEDDAT, 2007. *Campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères, résultats MODECOM*. 6 pages.

Alarcon B., Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes, Octobre 2010. *Analyse des comportements alimentaires des collégiens de l'Hérault et prise en compte des déchets*. 29 pages.

Chambre régionale d'agriculture de Rhône-Alpes, Septembre 2013. *Donner aux associations d'aide alimentaire, Guide pratique et réglementaire*. 27 pages.

DRAAF Rhône-Alpes, Septembre 2013. *Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire, guide pratique et réglementaire*. 123 pages. Disponible sur internet : [http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide\\_dons\\_restaurant\\_sept2013\\_cle091e14.pdf](http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf) [consulté le 9/09/14]

Fédération nationale Le Panier de la Mer, Octobre 2011. *Relevé de conclusions, Etude de faisabilité « Projet Panier de la mer sur le bassin méditerranéen »*. 9 pages.

France Nature Environnement, Réseau prévention et gestion des déchets, Mars 2010 (actualisé en décembre 2013). *Du gaspillage à tous les étages, dossier thématique*. 43 pages.

Girus et Rudologia, pour l'ADEME et le MEDDE, Décembre 2010. *Préfiguration d'une obligation de tri à la source pour les gros producteurs de biodéchets, Rapport final*. 97 pages.

Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U., van Otterdijk R., Meybeck A., Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, 2012. *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. 25 pages.

IDE Environnement pour l'ADEME, Novembre 2013. *Prévenir, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs, Guide pratique*. 131 pages.

Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie, 2013. *Je donne à des organismes caritatifs*. 16 pages.

Joigneau-Guesnon C., Union Nationale des Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement, Décembre 2012. *Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?, Eléments de méthode et recueil de pratiques auprès des CPIE, Guide Pratique*. 50 pages. Disponible sur internet : <http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillage-publication-reduit.pdf> [consulté le 9/09/14]

Languedoc Roussillon Industries Agroalimentaires, 2014. *Lutter contre le gaspillage alimentaire, guide pratique à destination des industries agroalimentaires*. 30 pages

Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, FAO, FIDA et PAM, 2013. *L'état de l'insécurité alimentaire dans le monde. Les multiples dimensions de la sécurité alimentaire.* 57 pages

TNS Sofres, 2012. *Les français et le gaspillage alimentaire.*

Vernier A., ADEME, Service Prévention et Gestion des déchets, 2014. *Lutte contre le gaspillage alimentaire : enjeux et actions des pouvoirs publics.* 11 pages.

## **Sigles et acronymes**

ACI : Association Chantier d'Insertion

ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

AMAP : Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne

ANIA : Association Nationale des Industries Agroalimentaires

AOP : Appellation d'Origine Protégée

ATC : Atelier de Transformation Collectif

BA : Banque Alimentaire

CA : Chambre d'agriculture

CE : Commission Européenne

CFAI : Centre de Formation d'Apprentis de l'Industrie

CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricoles

CG : Conseil Général

CGAD : Confédération Générale de l'Alimentation en Détail

CLCV : Consommation, Logement et Cadre de Vie. Association nationale de défense des consommateurs et usagers

CODES : Comité Départemental d'Education pour la Santé

COVALDEM : collectivité intercommunale de Collecte et Valorisation des Déchets Ménagers

CPIE : Centres Permanents d'Initiatives pour l'environnement

CRA : Chambre Régionale d'Agriculture

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

DLC : Date Limite de Consommation

DLUO : Date Limite d'Utilisation Optimale

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

EEDD : Education à l'Environnement et au Développement Durable

EPIC : Etablissement Public à caractère Industriel et Commercial

FAO : Food and Agriculture Organization (of the United Nations), Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

FCD : Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution

FFL : Fédération des Fruits et Légumes Languedoc-Roussillon

FUSIONS : Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

GRAINE : Groupement Régional d'Animation et d'Information sur la Nature et l'Environnement

IAA : Industrie Agroalimentaire

IAMM : Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier

INBP : Institut National de la Boulangerie-Pâtisserie

LR : Languedoc-Roussillon

LRIA : Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires

MAAF : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

MEDDE : Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie

MESR : Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

MODECOM : Méthode de Caractérisation des Ordures Ménagères

OPTIGEDE : Optimisation territoriale de la gestion des déchets

PIJ : Point Information Jeunesse

PLP : Programme Local de Prévention des déchets

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PRA : Plan Régional de l'Alimentation

REEL : Réseau d'Education à l'Environnement de Lozère

R<sup>2</sup>ESE : Réseau Régional d'Education en Santé-Environnement

SARL : Société A Responsabilité Limitée

SDD : Semaine du Développement Durable

SERD : Semaine Européenne de Réduction des Déchets

SNRC : Syndicat National de la Restauration Collective

SIQO : Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine

SITDOM : Syndicat intercommunal de traitement des déchets et ordures ménagères

SYDETOM66 : Syndicat départemental de transport, de traitement et de valorisation des déchets assimilés à l'échelle du département des Pyrénées Orientales

UMIH : Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie

UMR MOISA : Unité Mixte de Recherche « Marchés, Organisations, Institutions, Stratégies d'Acteurs »

UPC : Unité de Préparation Culinaire