

État des lieux des actions de prévention du gaspillage alimentaire en région Languedoc-Roussillon : synthèse de l'étude

*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, cela s'est traduit par la signature en juin 2013 du « **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** », pacte signé par tous les acteurs de la chaîne alimentaire et mené en cohérence avec des politiques publiques telles que le Programme national pour l'alimentation ou le Programme national de prévention des déchets. Dans ce cadre, la **DRAAF** et l'**ADEME Languedoc-Roussillon** ont décidé de s'unir pour **valoriser et accompagner des initiatives de prévention du gaspillage alimentaire**. Afin de mieux connaître les actions existantes en région, ces institutions ont proposé en 2014 une étude visant à réaliser un état des lieux des initiatives menées en Languedoc-Roussillon.*

*On entend par « **gaspillage alimentaire** » toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue ou dégradée. On entend par « **prévention** » les initiatives visant à réduire le gaspillage à la source en changeant les pratiques, ou à réemployer des denrées alimentaires pour l'alimentation humaine.*

*Au cours de cette étude, une **enquête** a été réalisée auprès de 172 acteurs locaux. Les **actions identifiées** ont été recensées dans un tableau, **base de données non exhaustive** qui a permis ensuite de dégager des généralités par maillon de la chaîne et de réaliser une analyse transversale des résultats. En parallèle, **9 fiches expériences** ont été réalisées, permettant de valoriser des initiatives locales innovantes et de partager des « bonnes pratiques ». Enfin, une prospective des actions hors région a permis de comparer la dynamique régionale à celle des autres régions.*

*De nombreuses actions de prévention du gaspillage ont été recensées en Languedoc-Roussillon, avec cependant une différence notable du nombre d'initiatives engagées entre les différents secteurs. **Les actions envers les consommateurs ainsi que celles en restauration collective sont en effet les plus fréquentes.***

***Production agricole :** Les actions identifiées permettent d'éviter le gaspillage de fruits et légumes soit en transformant ces produits, soit en les destinant à d'autres consommateurs. Cependant, il paraît important d'agir en amont, en évitant d'écartier autant de produits à cause des calibres. Les secteurs de la production agricole et de la distribution apparaissent comme étroitement liés, une action conjointe à ces deux niveaux pour limiter le gaspillage des productions agricoles paraît intéressante.*

***Artisanat :** Peu d'actions ont été identifiées. 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.*

***Industries agroalimentaires :** L'étude de l'association Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires (LRIA) a identifié des IAA engagées dans la prévention du gaspillage et a 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 conduire des diagnostics dans les IAA de la région et des actions de sensibilisation du personnel. Avant cela,*

la diffusion du guide réalisé permettra aux entreprises de s'inspirer des bonnes pratiques explicitées dans celui-ci.

Distribution : Certaines enseignes de distribution réalisent des efforts de réduction du gaspillage à la source, en bradant leurs produits à DLC courte ou en réutilisant leurs produits frais. D'autres préfèrent donner leurs invendus à des structures d'aide alimentaire. Cependant, ces enseignes génèrent un gaspillage indirect en imposant encore des calibres exigeants aux producteurs de fruits et légumes lors de l'achat, alors même que les normes européennes ont été assouplies sur de nombreux produits. Il semble important de réfléchir au niveau national sur un moyen d'inciter les enseignes à respecter la législation.

Restauration commerciale : Peu d'actions ont été identifiées. 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.

Restauration collective : 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. La mise en place de groupes de travail, comme ceux impulsés par certaines collectivités, est une initiative permettant aux établissements de s'ouvrir sur d'autres pratiques. Enfin, il serait intéressant que les collectivités mènent des politiques à destination d'autres types d'établissements, comme les établissements de santé, car ceux-ci représentent un gisement important de déchets alimentaires.

Consommateurs : Les actions de sensibilisation des consommateurs sont nombreuses en Languedoc-Roussillon, notamment au cours d'évènements comme la Semaine européenne de réduction des déchets, mais elles sont relativement ponctuelles. De nombreuses associations, notamment du secteur de l'éducation à l'environnement, y participent, souvent dans le cadre de Programmes locaux de prévention des déchets. 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.

Les acteurs de la chaîne alimentaire apparaissent comme liés, certaines solutions sont donc à réfléchir de façon transversale : c'est notamment le cas du don alimentaire, solution possible pour la plupart des maillons de la chaîne.

La mobilisation en région de certains acteurs, notamment des **collectivités**, autour de la prévention du gaspillage alimentaire 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.

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 permettre aux acteurs peu impliqués jusqu'à présent de se lancer dans des projets durables.