

DIX ANS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, OÙ EN EST-ON ?

Enjeux économiques, environnementaux et sociaux



1

Marie Mourad, sociologue,
spécialiste du gaspillage



Illustrations: Dorothée Pierrard

Association des amis des Sciences de la Terre et du Climat
Pic Saint-Loup
24 septembre 2024



Association des amis des Sciences de la Terre et du Climat



Poubelle française, 2013. Photo: Yann Deva

Pourquoi le gaspillage alimentaire



Illustrations: Dorothee Pierrard



Source: mango.in.the.kitchen

Produits récupérés à Paris, octobre 2022



Produits récupérés dans les poubelles de New York, 2023

??? %

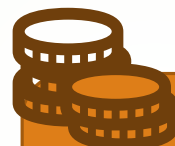


Les chiffres du gaspillage alimentaire

➔ 30-40% de notre alimentaire est perdue ou gaspillée



1,77 milliards de tonnes
133kg / personne / an



940 milliards de
dollards (US) /an



8-10% émissions
globales de **CO2**



8,8 millions de tonnes
127kg / personne / an
(60kg au sein du foyer)

16 millions d'€
240€ / personne / an

3% émissions françaises
de **CO2**



Sources: UNEP Food Waste Index Report (2024), FAO, EUROSTAT (2023), ADEME (2016)

Une méthode de calcul européenne à prendre avec précaution



DECHETS alimentaires : Denrées destinées à l'alimentation humaine

Dont parties non comestibles (os, épluchures, etc.)



Avant et
pendant récolte
/ abattage



**Production
primaire** (post-
récolte)

**Industries
agroalimentaires**
(transformation,
conditionnement)

Distribution
(gros et détail)

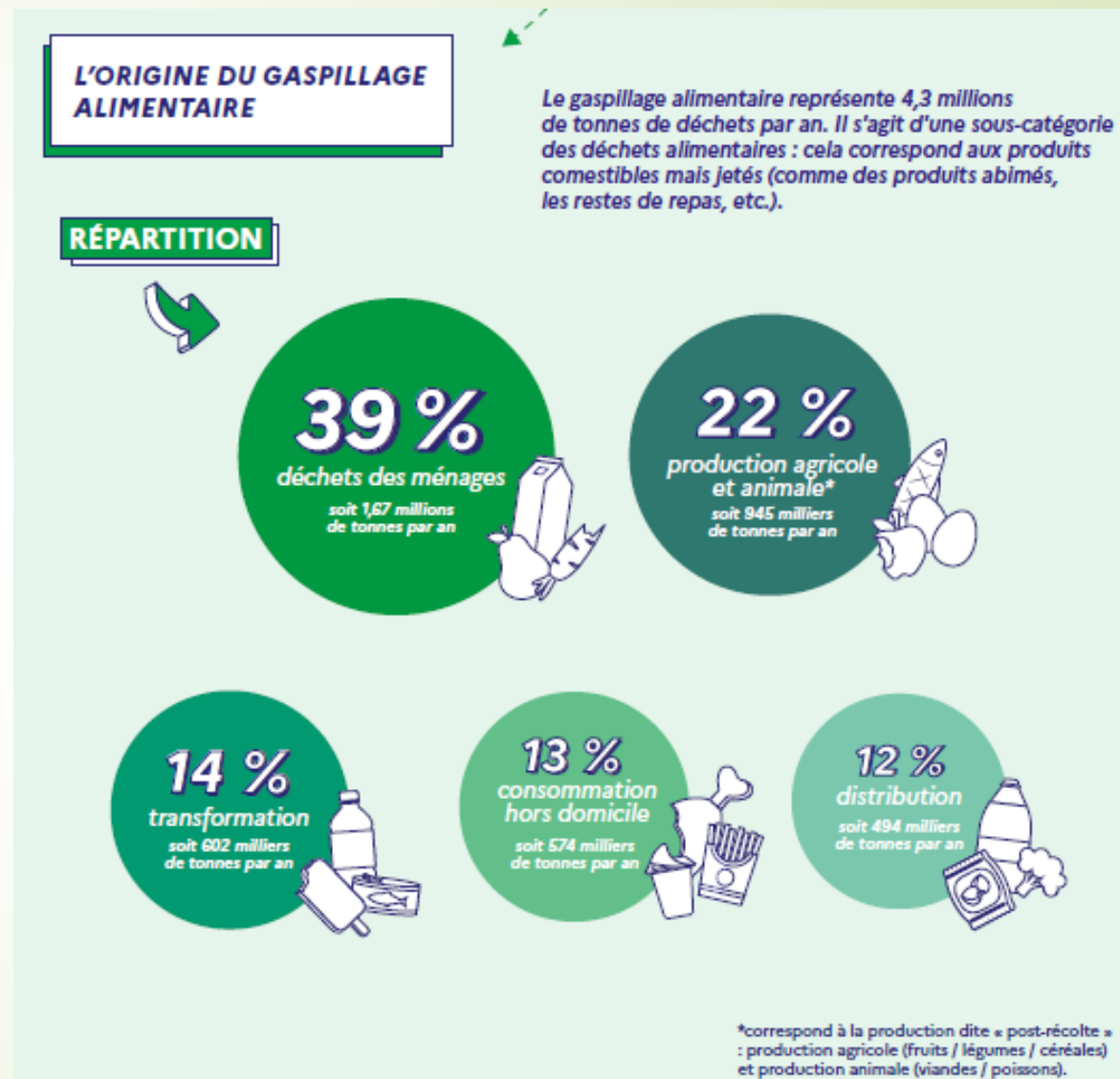
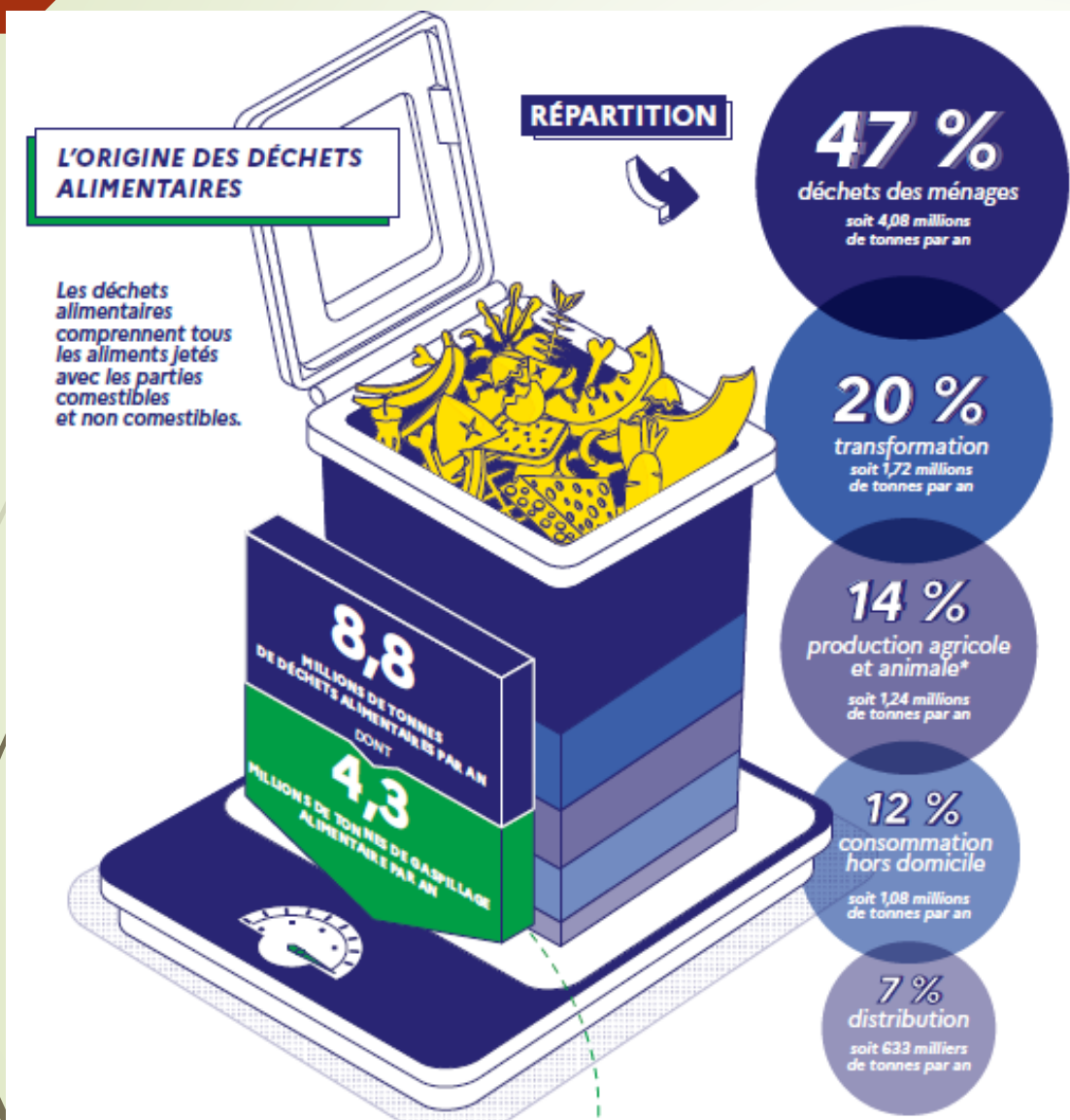
**Consommation
hors domicile**

Ménages

Denrées finalement
valorisées en
alimentation animale



Les déchets et le gaspillage en France

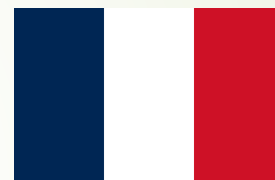


10 ans d'initiatives et politiques publiques

- Objectif de développement durable de l'**ONU** (cible 12.3)



- Campagnes et politiques nationales



En savoir plus : champions123.org

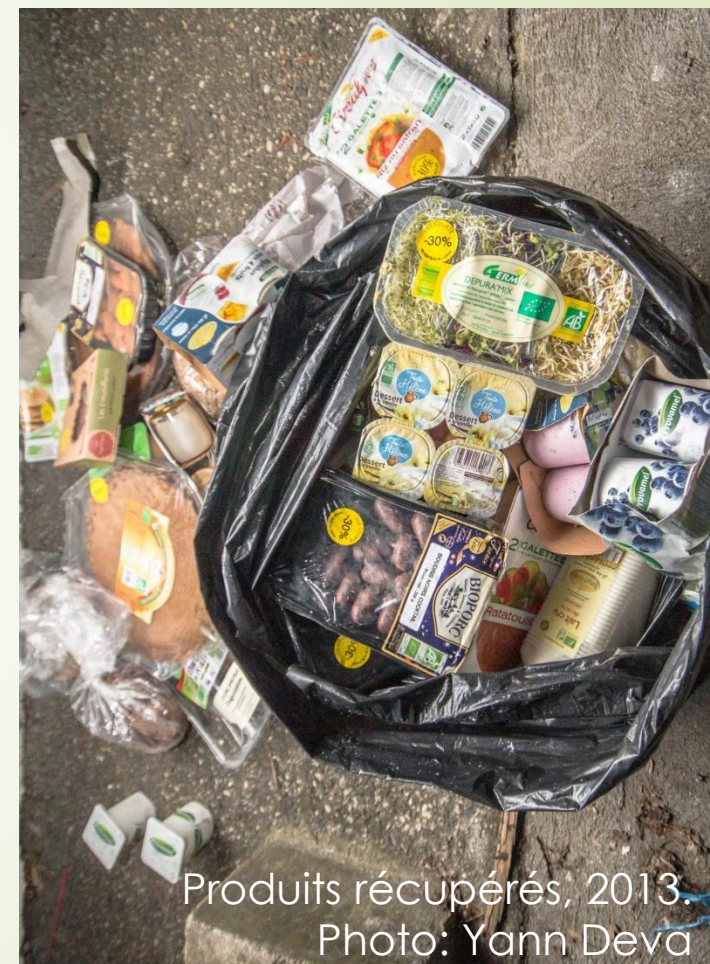
La France, pionnière de la lutte

- **1^{er} Pacte National en 2013** puis Pacte 2
- **Loi « Garot » en 2016**
 - **Obligation de don** des invendus de supermarchés >400m² à des associations
 - **Interdiction de détruire des aliments comestibles**
 - Possibilité de sanctions financières
- **Incitations fiscales au don**
- **Taxes sur les déchets**



Des politiques ambitieuses mais un risque d'essoufflement

- **Extensions des mesures** avec les lois EGALIM (2018) et AGECE (2020)
 - Restauration collective, grossistes, industries
 - **Décrets sur la qualité** et gestion des dons
 - Objectifs de **diminuer de 50 %** d'ici 2030
 - Diagnostics et **Label** anti-gaspillage
 - **Doggy bag** en restauration commerciale
- **Des mesures peu contrôlées**
- **Un portage politique morcelé** et affaibli



Produits récupérés, 2013.
Photo: Yann Deva

Une démarche de labellisation des entreprises exemplaires

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



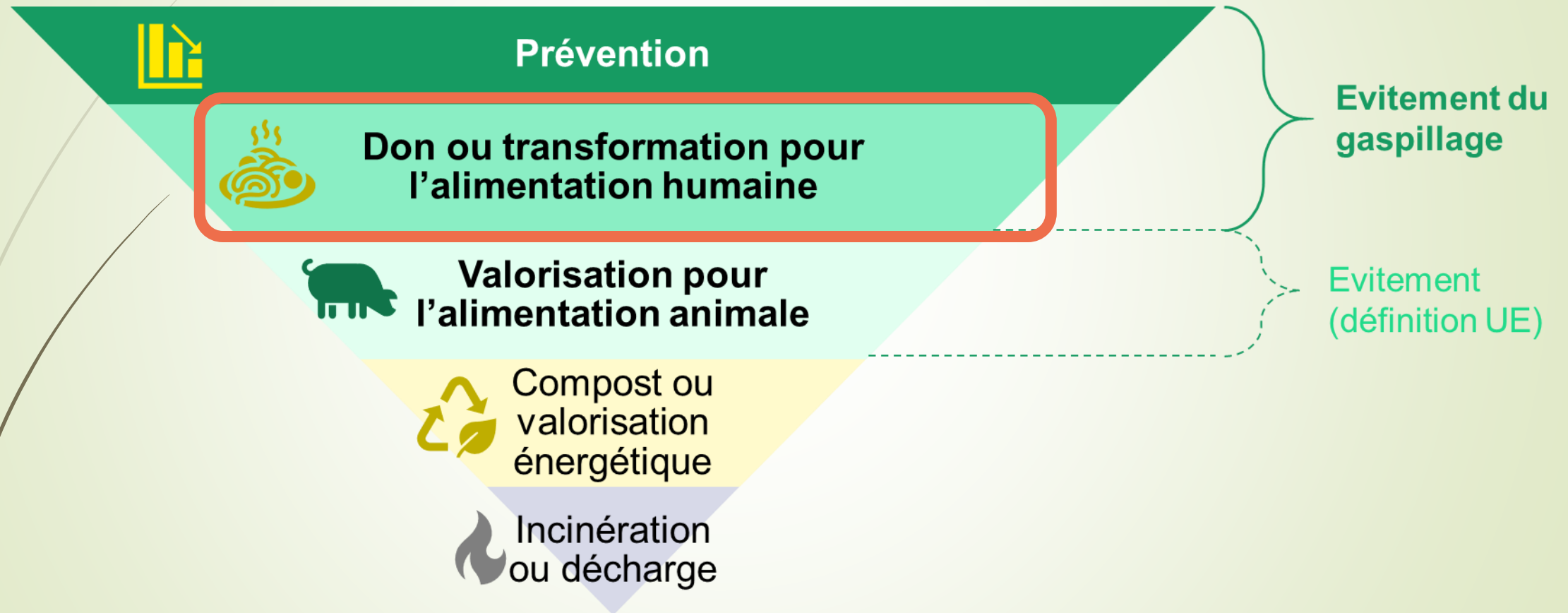
Des leçons à tirer de la Californie ?

- **« Senate Bill 1383 »**
 - Obligation de partenariats pour le don
 - Un périmètre large
- **Le rôle des collectivités locales**
 - Suivi de la mise en œuvre et des quantités redistribuées
 - Soutien financier à la redistribution
- **Obligation de recyclage**
(compost, méthanisation...)



Programme de redistribution, marché de San Francisco, 2023

Une hiérarchie d'actions à encourager



Le don, solution gagnant-gagnant ?

- Augmentation de la **quantité vs. qualité** des dons
- **Produits inadaptés** en termes gustatifs et nutritionnels, >15% gaspillés
- **Marchandisation** par les incitations fiscales
- **Capacités logistiques limitées** des associations
- **Impacts environnementaux** du transport et emballages
- **Accès à l'alimentation** stigmatisant



Green washing ou « **charity washing** » ?
Eloigne des enjeux de **surproduction** et d'**accès à l'alimentation**

De la confiture aux cochons ?



Gâteaux donnés à une banque alimentaire en Arizona, 2013



Les limites de la redistribution

Pain redistribué à des animaux, Californie, 2017



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

16%
en moyenne

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

Source : Étude de l'ADEME 2023



Invendus d'un supermarché français, 2017

Dans les poubelles des associations

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

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

11 millions d'heures
de bénévolat inutiles

64 millions € de frais inutiles
pour les associations

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

10 millions € de traitement de
déchets pour les collectivités

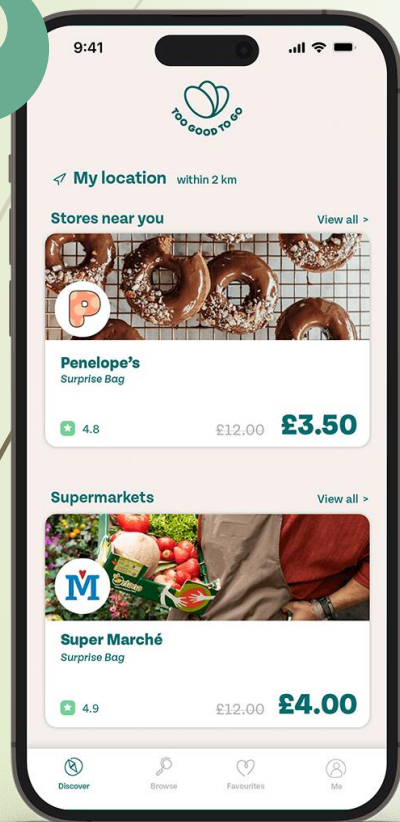
Impact carbone
110 000 vols Paris New-York

Le don entre modernisation et marchandisation

- **Réseaux traditionnels** : Banques alimentaires, associations
- **Intermédiation et optimisation de la mise en relation** entre donateurs et receveurs par l'entrepreneuriat et l'innovation
- Un périmètre de plus en plus large
- **Des initiatives avec ou sans but lucratif**
- **Des modèles économiques dépendants des incitations fiscales**
- Une activité **de plus en plus professionnalisée**, formalisée et concurrentielle



Des nouveaux marchés pour les excédents



- **(Re) Création de valeur** par les ventes à prix réduits
- **Concurrence** et tensions avec les circuits de don



Des marchés pour les « moches »

- Une **dé-standardisation** dans des circuits alternatifs: vente à prix réduit, paniers
- Maintien des **standards dominants**
- Des moches qui ne soutiennent pas toujours les circuits locaux et durables



Pimp'Up

AtYPiQue

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

Des innovations pour la prévention

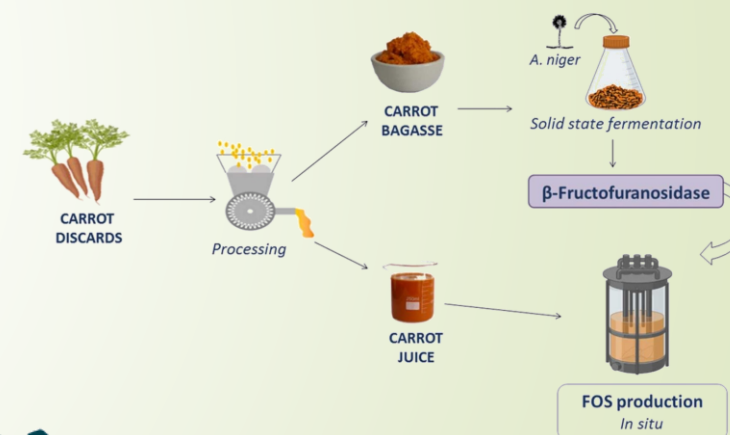
- **Optimisation** des processus, innovation technologique
- **Formation** et éducation des équipes
- **Plus de progrès en restauration collective** qu'en restauration commerciale, hôtellerie et événementiel
- **Des normes qui évoluent lentement** : doggy bag, réduction des portions ou du choix...

Des **synergies** ou arbitrages avec la **qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative**



Une réutilisation par la transformation et le « surcyclage (upcycling) »

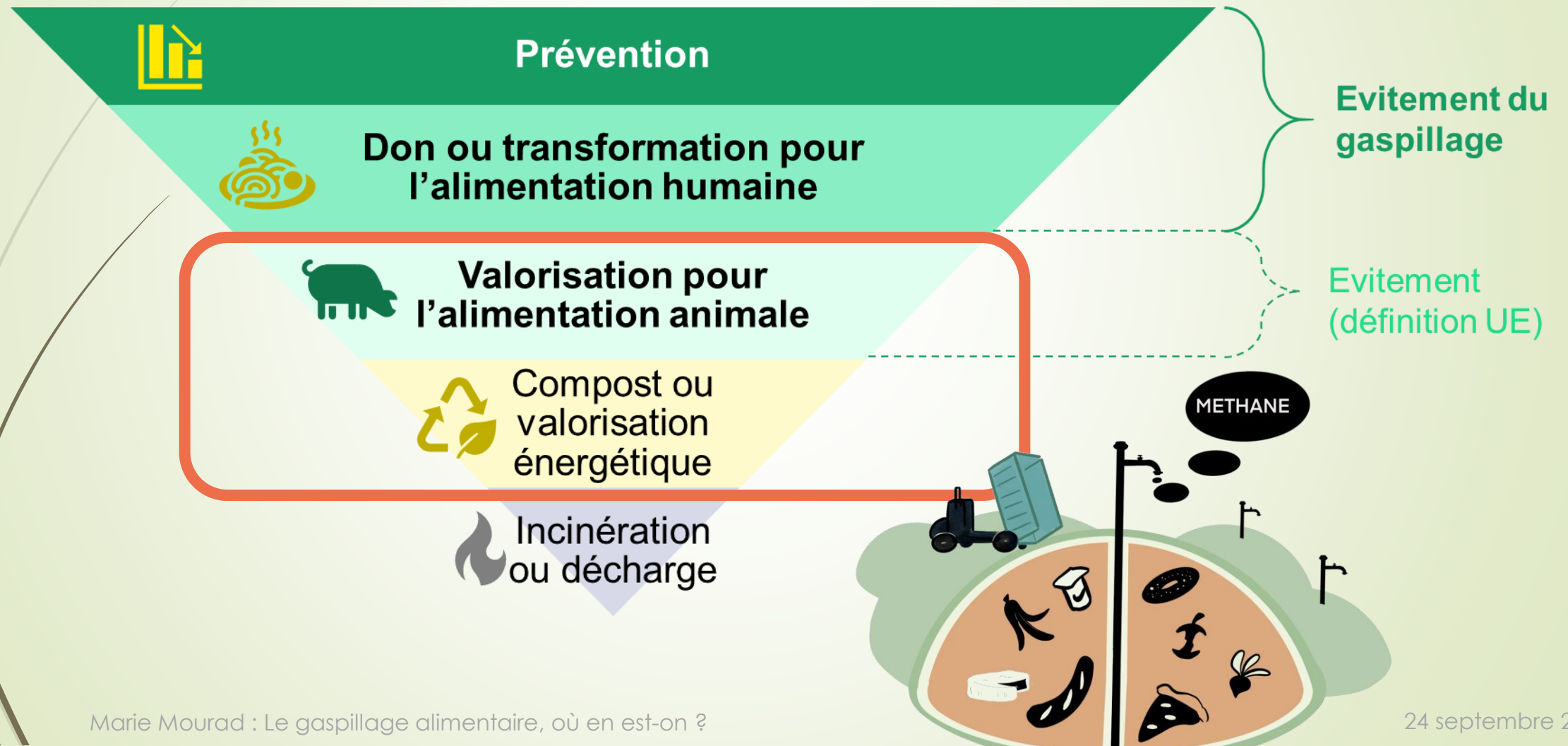
- **Procédés traditionnels** : jus, soupes, confitures...
- **Innovations techniques** pour le « surcyclage »



- **Enjeu de passage à l'échelle**



Recycler pour une économie circulaire

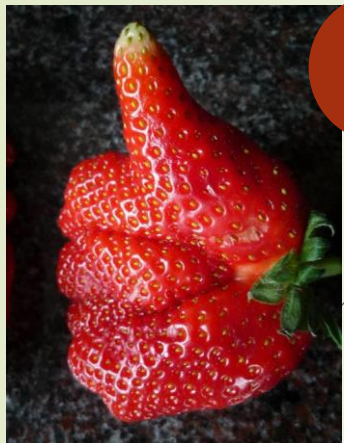


Des effets pervers du recyclage

- Besoin d' « alimenter » et **rentabiliser les infrastructures**
- Recherche de **résultats tangibles** et mesurables
- Facilité de traitement à **grande échelle**
- Effet d' « **autorisation morale** » à gaspiller



Dix ans de lutte : réussites et voies d'amélioration



?

- Une re-marchandisation / **valuation** des excédents
- Une concurrence accrue entre solutions
- Une généralisation et formalisation des solutions
- De nouvelles attentes sociales, politiques et pratiques commerciales plus durables



?

Des **changements marginaux** et la pérennisation du **système dominant** (surproduction, rapports de force, accès à l'alimentation) : un ***Nouvel Esprit du Capitalisme*** (Boltanski et Chiapello, 1999) ou **changement incrémental** ?

Des solutions systémiques pour prévenir le gaspillage à la source

Tri et emballage de cerises,
Californie, 2015



- **Relations équilibrées et transparentes** entre producteurs, distributeurs et consommateurs
- **Systèmes locaux**, moins intermédiés, plus résilients
- **Accès plus équitable** à l'alimentation, au lieu d'une aide alimentaire au rabais par des incitations fiscales
- **Mesures coercitives et taxes élevées** sur les déchets / **prévention** et éducation
- Un rôle à jouer par les acteurs publics et par les citoyen.ne.s

La faute aux citoyen(ne)s ?

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

#GaspillageAlimentaire
DES GESTES ANTIGASPI

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



En pratique : s'engager au quotidien

- **Courses anti-gaspi** : planifier, faire une liste, acheter local, de saison, en circuit court, réduire les quantités et les produits animaux, éviter les achats impulsifs..
 - Carte « Manger bon et local » : <https://bocal-languedoc.fr/>
 - Paniers antigaspi : Pimpup, Too Good to Go, Phénix, HopHopFood
- **Chez soi** : gérer ses placards et frigo (dates), ajuster les portions, éviter de jeter y compris les liquides (café, lait...), conserver, congeler, (re)cuisiner... en dernier recours donner aux animaux ou composter
- **En restauration** : confirmer sa présence, commander avec modération, emporter ses restes
- **Partager** ses restes avec des proches, voisins ou des réseaux d'entraide



S'engager hors de chez soi

- **S'informer, contacter** des actions locales
 - Conférences : Chaire Unesco, BOCAL...
 - Semaine de la réduction des déchets le 16-24 novembre
 - Assises de la transition écologique le 2-3 décembre
- **Sensibiliser** autour de soi, inciter ses commerçants à adopter des pratiques anti-gaspi
- **Au travail** : frigo partagé
- **A l'école** : actions de sensibilisation
- **S'investir dans des associations**
- **Voter**



S'engager collectivement sur le territoire

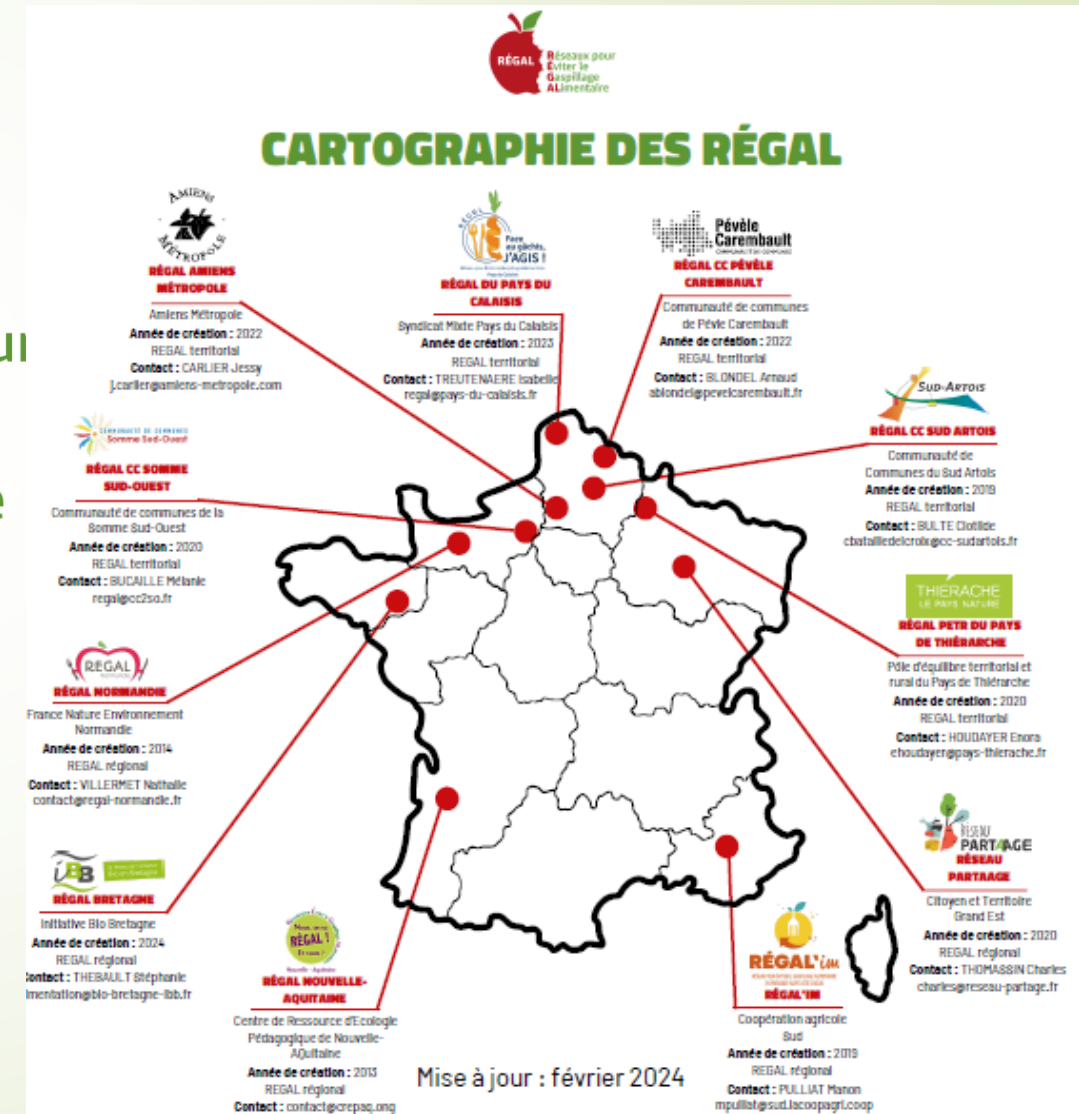
➤ Créer un réseau local ?

➤ Réseaux existants :

- Bretagne
- Grand-Est
- Haut-de-France (x6)
- Normandie
- Nouvelle-Aquitaine
- PACA



RÉGAL Réseaux pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire





Marie Mourad

DE LA POUBELLE À L'ASSIETTE :
CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

Dix ans de lutte en France et aux États-Unis



Questions alimentaires
et gastronomiques

L'Harmattan

Merci à toutes et tous, et place aux questions !

Marie Mourad, PhD

Sociologue, auteure, spécialiste du gaspillage

marie.mourad@sciencespo.fr



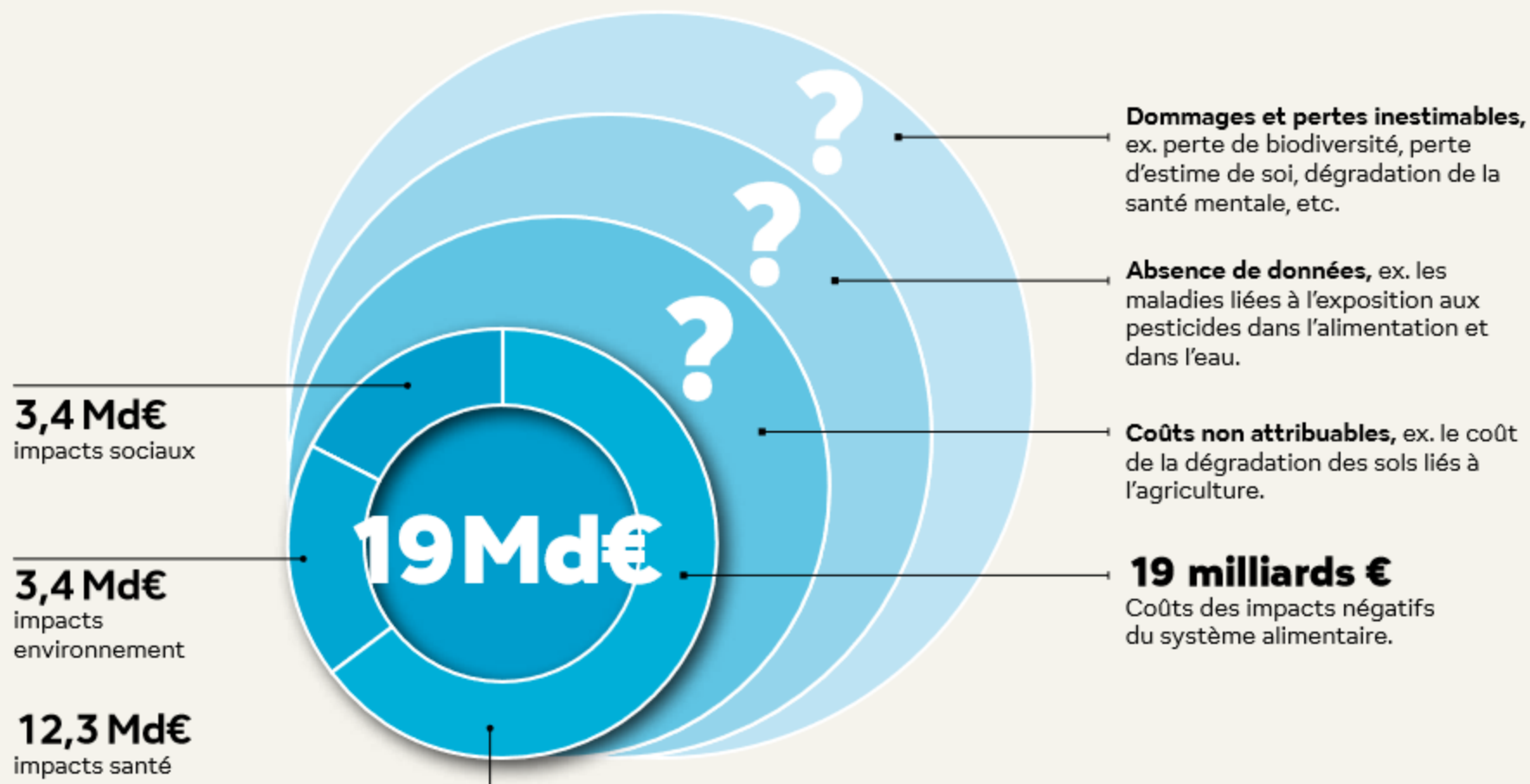
Pour aller plus loin

- Ministère de l'Agriculture : [Chiffres](#) et [réglementations](#)
- [Ressources ADEME](#) : études et guides pratiques
- Journée mondiale des pertes et gaspillage alimentaires le 29 septembre (voir [FAO](#))
- [FAO Platform on Food Loss and Waste](#)
- [UNEP Food Waste Index](#)
- [EU Food Loss & Waste Prevention Hub](#)
- Données et solutions aux Etats-Unis : [Refed](#)



Bagels récupérés
Photo : Lise K/Ourio

Le coût des impacts négatifs du système alimentaire en France (2021)



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



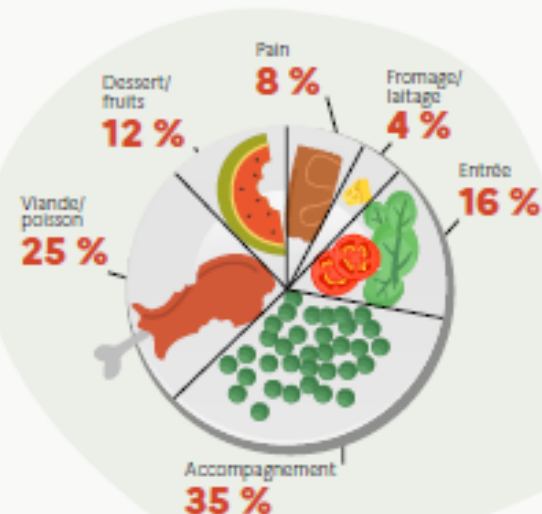
3,7 milliards
de repas servis par an

moyenne du gaspillage
pour la restauration collective =
100 g par couvert
par repas

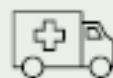


GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Correspond uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.



PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT



Santé

(centra hospitalier, EHPAD)

120 g



Établissements scolaires

100 g



Entreprises/administrations

95 g

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette	Préparé non servi	Préparation
34 %	60 %	5 %

ALLER PLUS LOIN



SELON LE MODE DE GESTION

Concédée	Autogérée
100 g	110 g

SELON LE MODE DE LIAISON

Sur place	Liaison chaude	Liaison froide
95 g	120 g	130 g

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

Chiffres clés 2024*



DÉCHETS ALIMENTAIRES

Correspond à l'ensemble des biodéchets (non emballés), comestibles ou non (os, noyau, peau d'agrumes...), aux étapes de préparation, service et reste assiette.



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Correspond uniquement à la partie comestible des déchets alimentaires. Comptabilisé aux étapes de préparation, service et reste assiette.



Restauration traditionnelle

230 g
180 g



Hôtel restaurant

215 g
115 g



Restauration thématique (pizzeria, crêperie, asiatique...)

160 g
110 g



Bar, brasserie

235 g
80 g



Restaurant gastronomique

350 g
25 g



Événementiel, traiteurs

Non disponible
185 g



Salon de thé

Non disponible
40 g

ALLER PLUS LOIN



* L'ADEME propose pour la première fois des moyennes pour ce secteur d'activité. Les données disponibles sont encore peu nombreuses et pourront être réactualisées en fonction des études réalisées.