

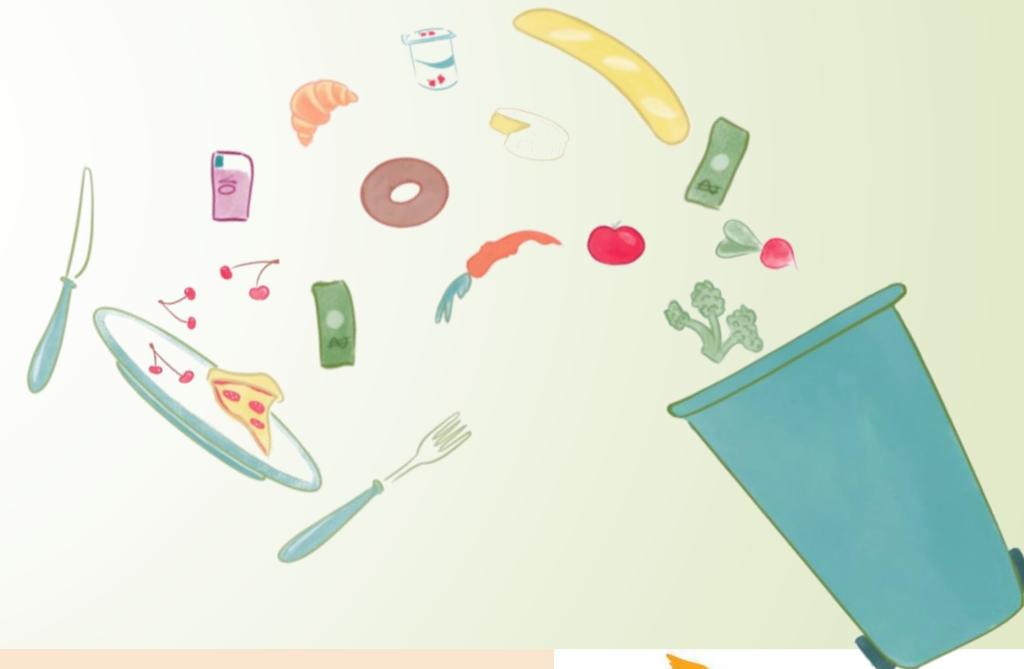
DIX ANS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, OÙ EN EST-ON ?

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



Poubelle française, 2013. Photo: Yann Deva

3

Pourquoi le gaspillage alimentaire





Source: mango.in.the.kitchen

Produits récupérés à Paris, octobre 2022



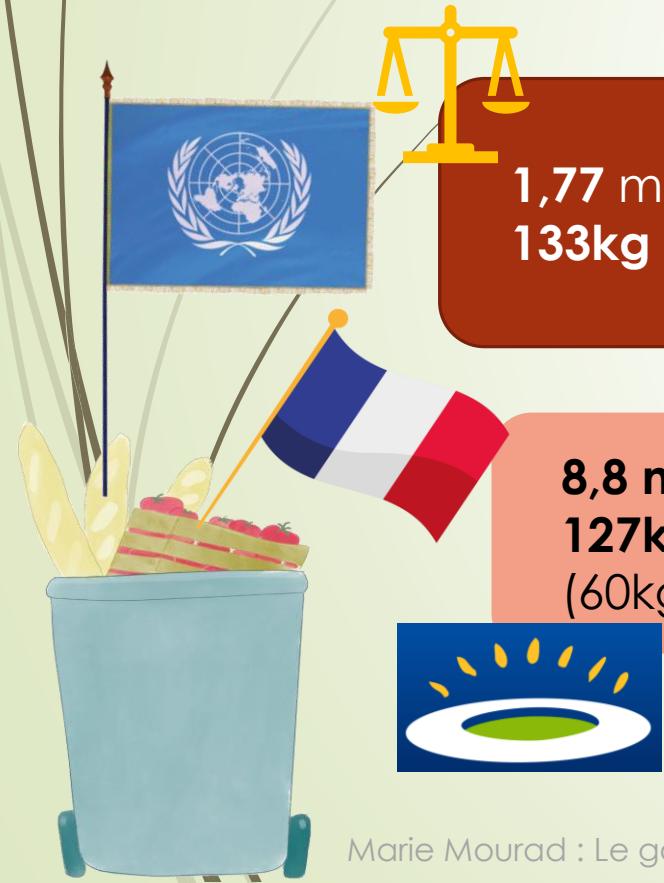
Produits récupérés dans les poubelles de New York, 2023

??? %



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
dollars (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

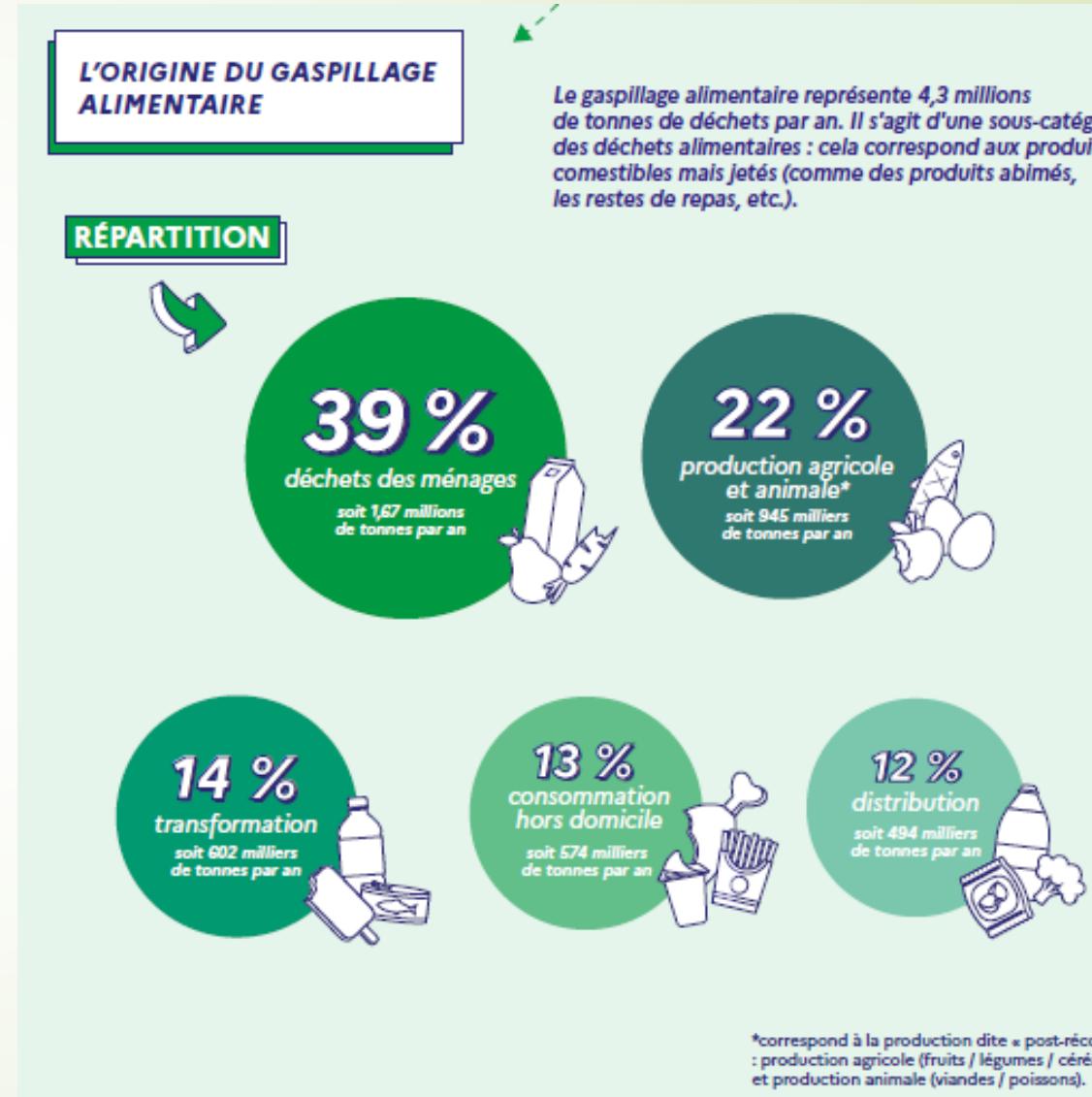
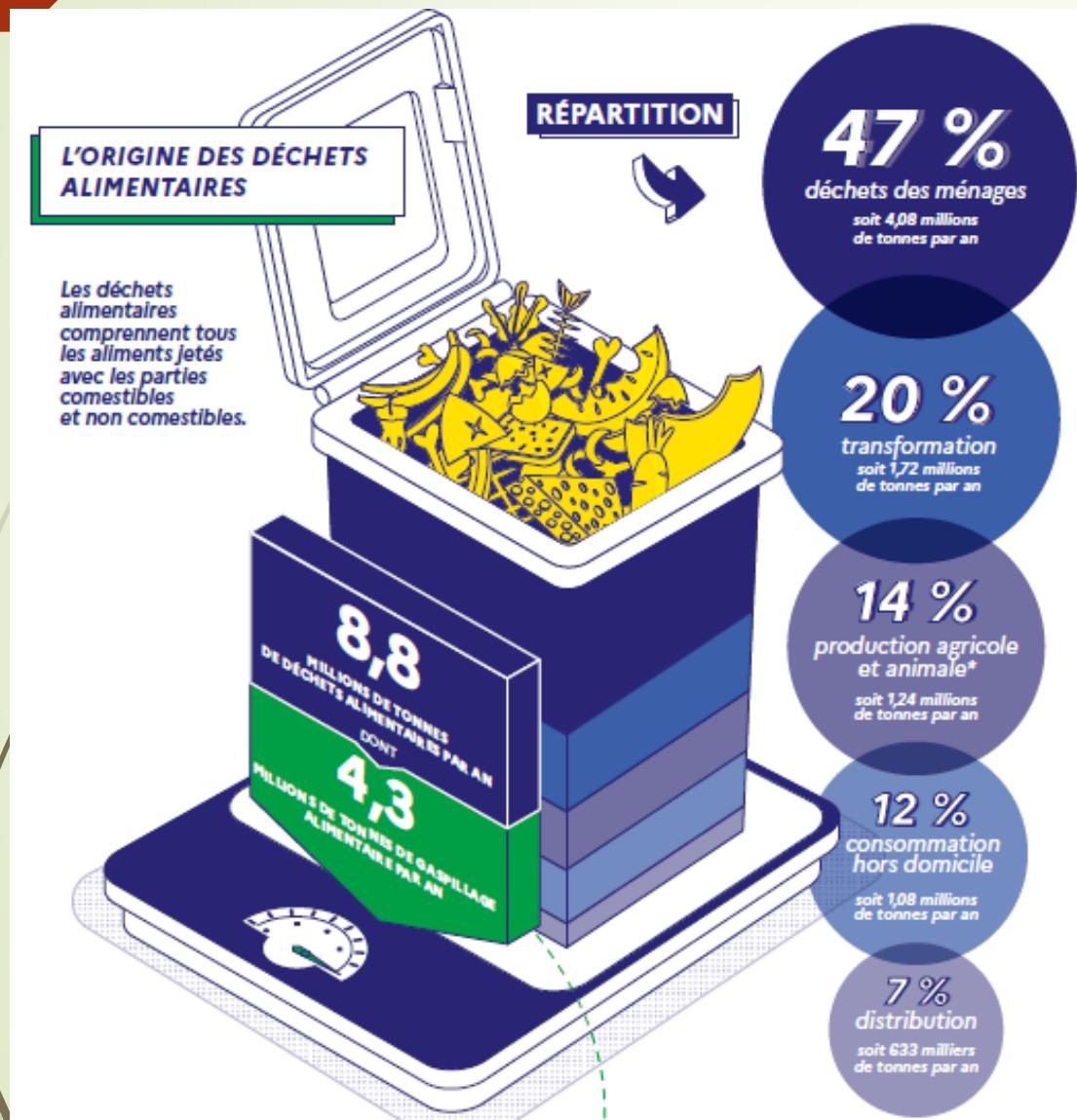
Ménages

Denrées finalement
 valorisées en
 alimentation animale



Les déchets et le gaspillage en France

8



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 AGEC (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

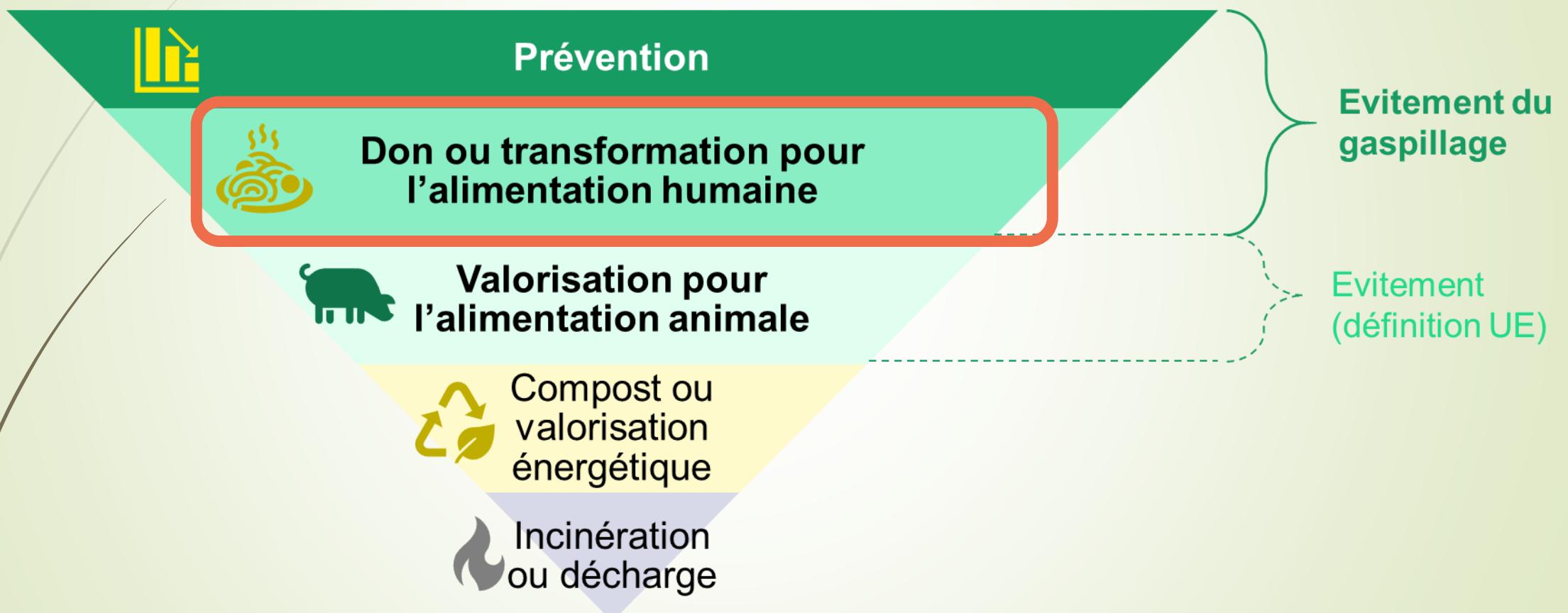
► Obligation de recyclage

(compost, méthanisation...)



Programme de redistribution, marché de San Francisco, 2023

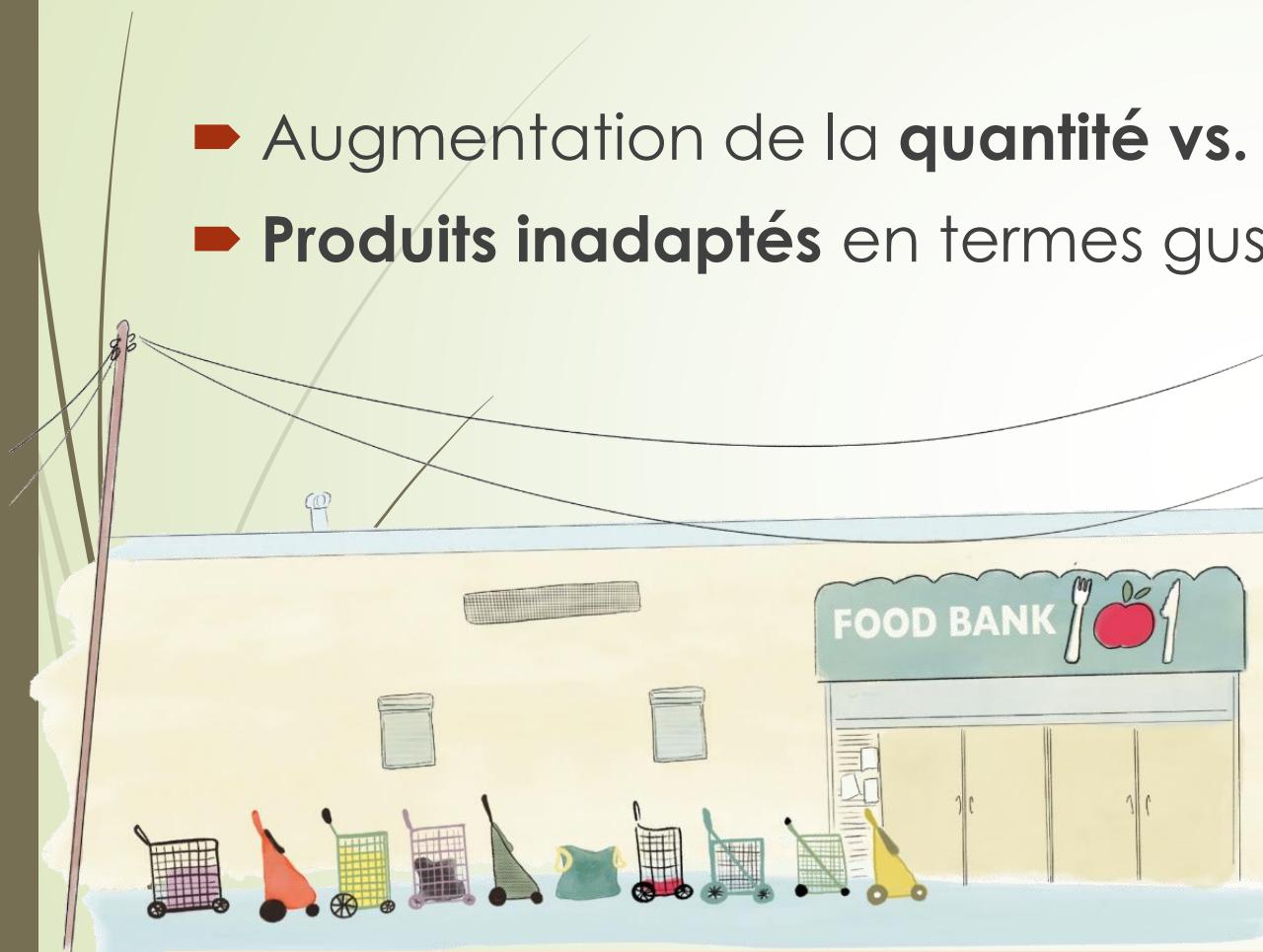
Une hiérarchie d'actions à encourager



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 ?



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 XVIII^e



Invendus d'un supermarché français, 2017

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

Dans les poubelles des associations



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

38 000 tonnes
Env. 185 millions d'euros



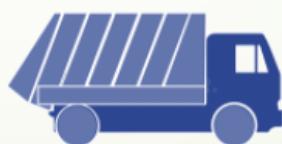
11 millions d'heures
de bénévolat inutiles



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



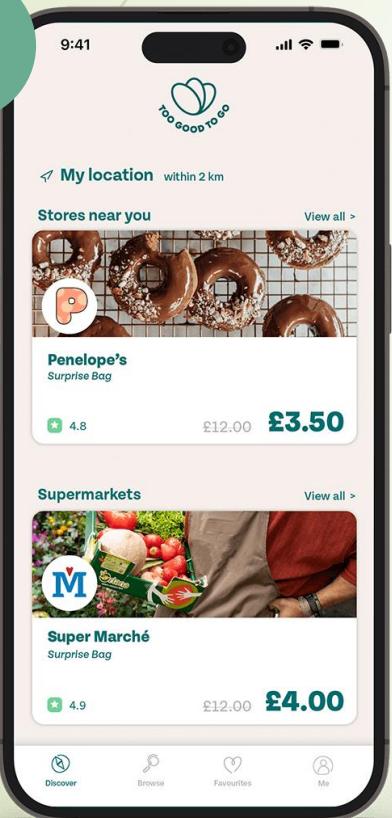
Impact carbone
110 000 vols Paris New-York

Le don entre modernisation et marchandisation

- ▶ **Réseaux traditionnels** : Banques alimentaires, associations
- ▶ **Intermédiation et optimisation de la mise en relation** entre donneurs et receveurs par l'entreprenariat 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) Crédit à la 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



PimpUp

Atypique

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

Des innovations pour la prévention

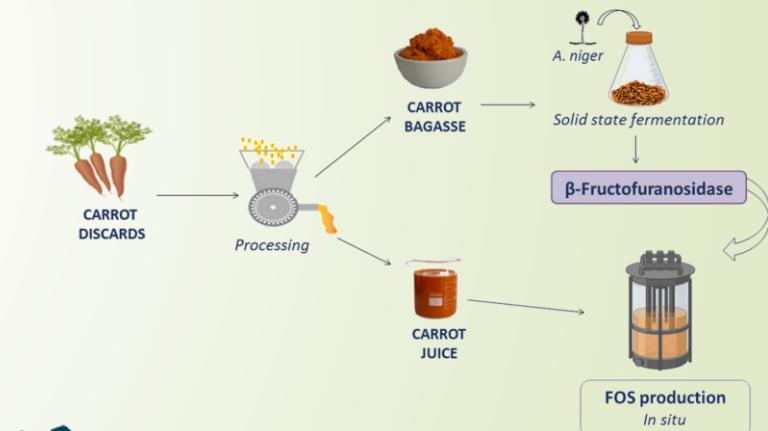
- ▶ **Optimisation** des processus, innovation technologique
- ▶ **Formation** et éducation des équipes
- ▶ **Plus de progrès en restauration collective** qu'en restauration commerciale, hôtellerie et événementiel
- ▶ **Des normes qui évoluent lentement** : doggy bag, réduction des portions ou du choix...

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



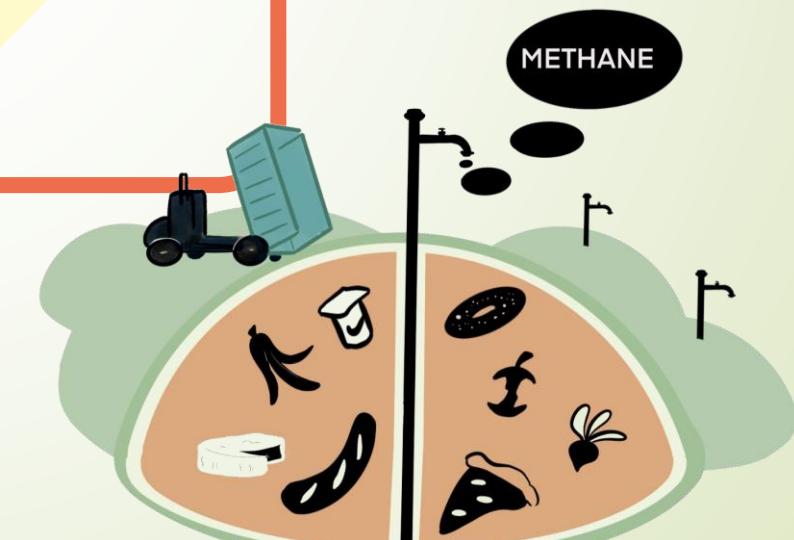
Une réutilisation par la transformation et le « surcyclage (upcycling) »

- ▶ 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



Un risque de concurrence avec la prévention et le don

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



- ▶ **Relations équilibrées et transparentes** entre producteurs, distributeurs et consommateurs
- ▶ **Systèmes locaux**, moins intermédiaires, 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**



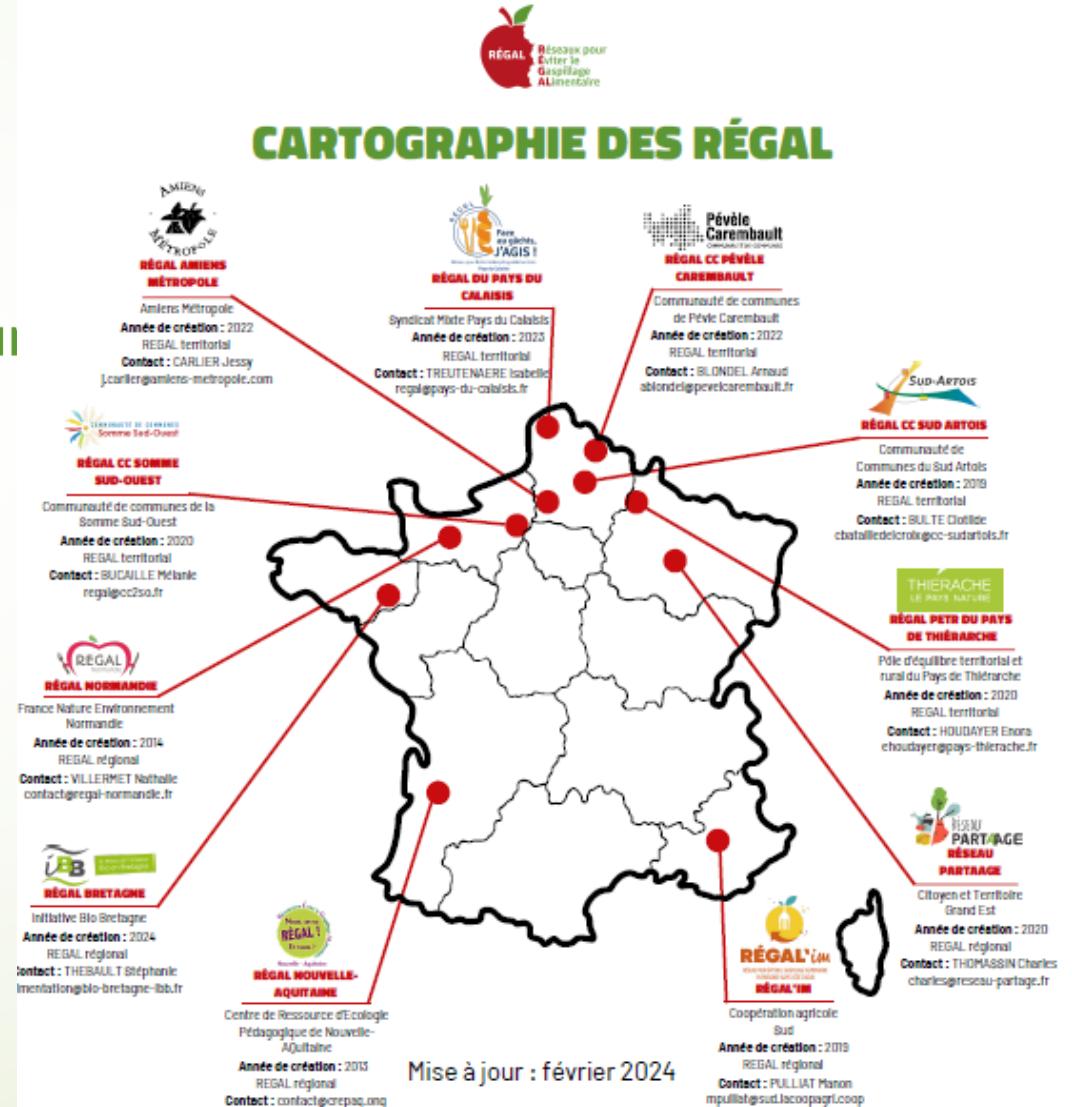
S'engager collectivement sur le territoire

► Créer un réseau local ?

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



CARTOGRAPHIE DES RÉGAL



Mise à jour : février 2024

Faire l'expérimentation d'une alimentation durable et équitable



Marie Mourad

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

Dix ans de lutte en France et aux États-Unis



Q
uestions alimentaires
et gastronomiques

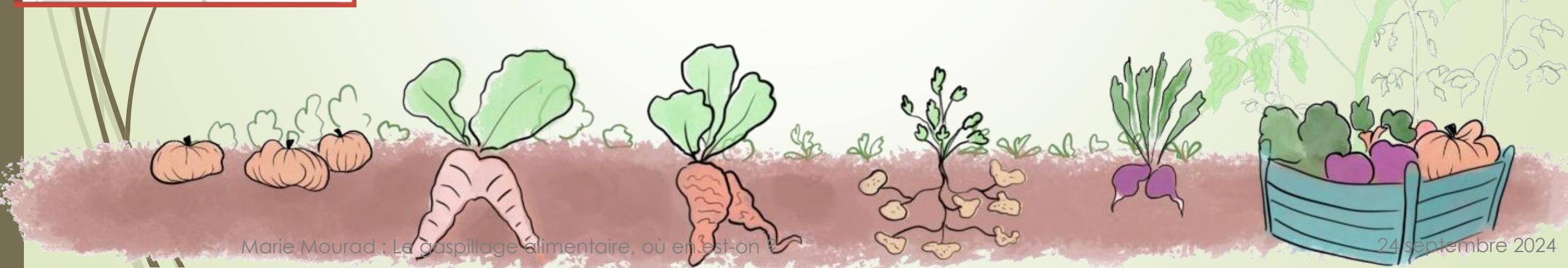
L'Harmattan

Merci à toutes et tous, et place aux questions !

Marie Mourad, PhD

Sociologue, auteure, spécialiste du gaspillage

marie.mourad@sciencespo.fr



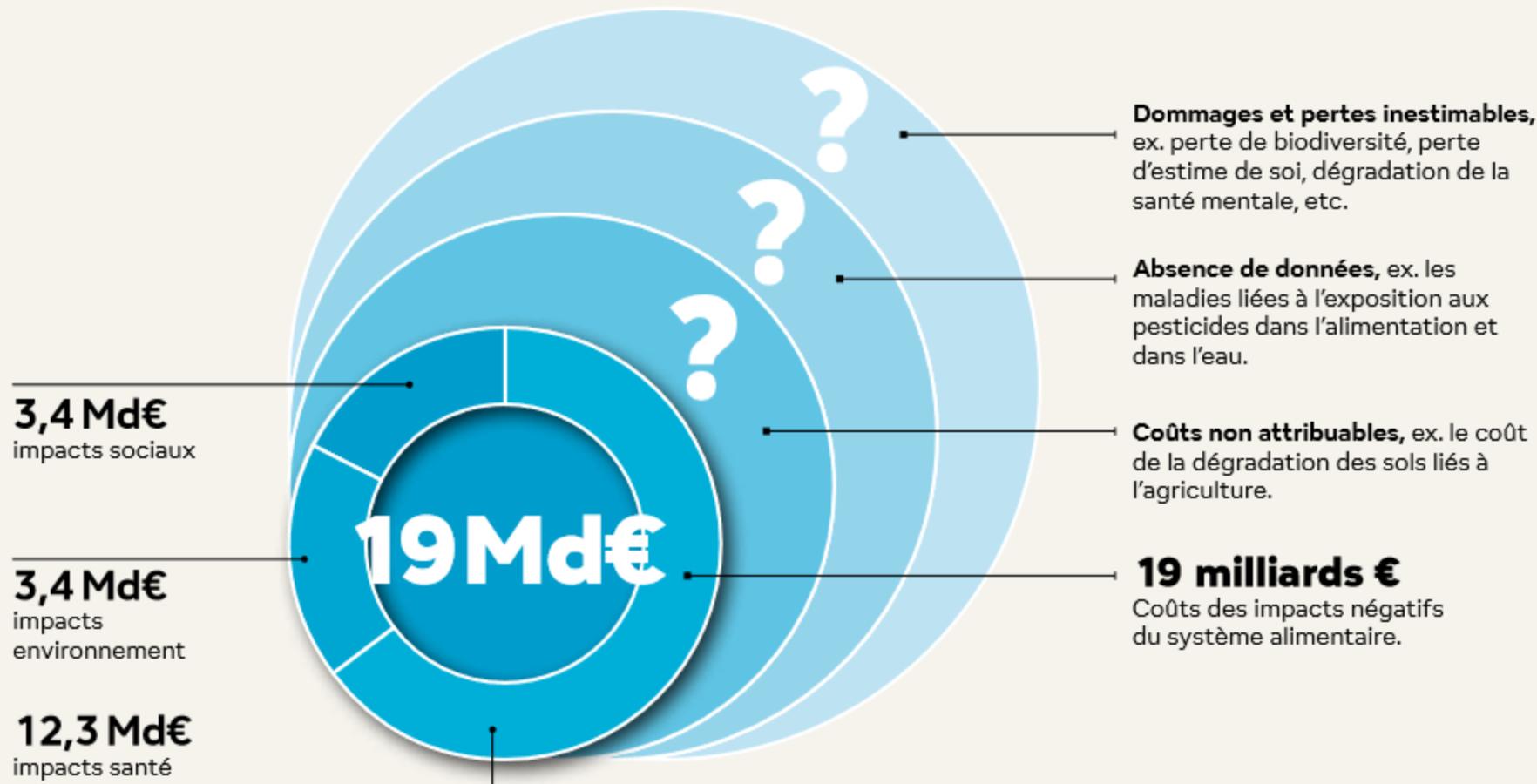
Pour aller plus loin

- ▶ Ministère de l'Agriculture : [Chiffres et réglementations](#)
- ▶ [Ressources ADEME](#) : études et guides pratiques
- ▶ Journée mondiale des pertes et gaspillage alimentaires le 29 septembre (voir [FAQ](#))
- ▶ [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 KOurio

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



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Chiffres clés - mise à jour 2024



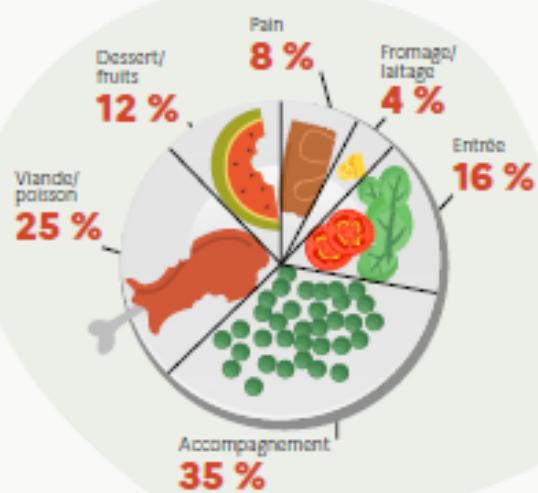
3,7 milliards
de repas servis par an

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 resto assiette.



SELON LE MODE DE GESTION

Concédé
100 g

Autogéré
110 g

SELON LE MODE DE LIAISON

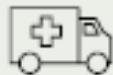
Sur place
95 g

Liaison chaude
120 g

Liaison froide
130 g



PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT



Santé
(centre hospitalier, EHPAD)

120 g



Établissements scolaires

100 g



Entreprises/administrations

95 g

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

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

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE

Chiffres clés 2024*



DÉCHETS ALIMENTAIRES

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

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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



* 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.

