



Pacte national
de lutte
contre
le gaspillage alimentaire



POURQUOI LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ?

- Pour s'engager concrètement contre les **dérives de la société de surconsommation**.
- Pour **protéger l'environnement** en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets.
- Pour retrouver du **pouvoir d'achat**.

C'est un choix contre l'égoïsme, contre l'individualisme, pour une société plus solidaire et plus responsable. Car il y a quelque chose de scandaleux, de profondément injuste dans le fait de jeter de la nourriture quand tant de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim.

Lutter contre le gaspillage, ça n'est pas moins manger, c'est mieux consommer et mieux manger. C'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur.

Le sujet fait aujourd'hui consensus dans la société française, et nos concitoyens sont particulièrement sensibles à cette thématique sur laquelle ils souhaitent pouvoir agir.

Pour y parvenir, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a réfléchi à la rédaction d'un Pacte national contre le gaspillage alimentaire. Un Pacte qui pose un certain nombre de mesures et d'engagements de la part de chacun, pour permettre un véritable progrès collectif. Un Pacte qui ne stigmatise aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais au contraire valorise l'implication de chacun.

Le Pacte se fonde également sur une définition commune du gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.

Il accompagne la politique publique de l'alimentation et le Programme national pour l'alimentation.

Il reçoit le soutien de l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) et du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE).

LE GOUVERNEMENT FRANÇAIS A FIXÉ :
UN OBJECTIF AMBITIEUX :
la diminution par deux
du gaspillage dans notre pays
d'ici à 2025.



PAR CE PACTE, L'ÉTAT PREND LES MESURES SUIVANTES :

↓ MESURE 1

Signe de ralliement manifestant la mobilisation
de chacun pour lutter contre le gaspillage



Il s'agit d'un visuel en forme de pomme, dans laquelle est inscrit « antigaspi » ainsi que l'adresse du site Internet www.gaspillagealimentaire.fr



↓ MESURE 2

Journée nationale de lutte contre le gaspillage,
prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses
et labellisation de ces pratiques



La journée nationale est fixée au 16 octobre, qui est aussi la journée mondiale de l'alimentation soutenue par la FAO.

Le prix sera attribué à différents types d'acteurs : associations – entreprises – collectivités – écoles – citoyens. Il sera attribué par un jury composé également par des représentants des différents acteurs de la chaîne alimentaire, ainsi que par des citoyens.

La labellisation utilisera le visuel que vient créer ce Pacte, pour valoriser la mobilisation de chacun dans la lutte contre le gaspillage et reconnaître facilement l'engagement des personnes, des projets et des entités.

↓ MESURE 3

Des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières



Dès la rentrée 2014, il sera proposé aux établissements agricoles et à leurs enseignants d'aborder le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la valeur de l'alimentation au cours de l'année scolaire.

Le certificat de spécialisation « restauration collective » délivré par les lycées agricoles intègre d'ores et déjà la thématique du gaspillage alimentaire.

Des modules relatifs à la restauration collective sont également en cours d'élaboration et incluront la thématique du gaspillage alimentaire.

La démarche sera ensuite étendue aux écoles hôtelières et aux temps scolaires des écoles et établissements relevant de l'éducation nationale, sur le modèle de l'opération « Plaisir à la cantine » d'ores et déjà menée dans les collèges et les lycées de plusieurs régions. L'État encouragera également de telles démarches au sein des établissements d'enseignement supérieur.



↓ MESURE 4

Clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective



Le Code des marchés publics prévoit déjà la possibilité d'inscrire dans ces marchés des clauses relatives à l'environnement et au développement durable.

C'est une démarche encouragée par les Nations Unies et l'Union européenne.

D'ici 2014, l'État prendra les dispositions nécessaires, réglementaires, par convention avec les différents acteurs, et législatives le cas échéant, pour que des clauses relatives au gaspillage alimentaire soient incluses dans les marchés publics de la restauration collective.

Ces clauses pourront concerner : l'approvisionnement, la taille des portions et la possibilité d'acheter des portions adaptées aux convives, la sensibilisation des clients, équipes et convives, les processus de préparation des repas.

L'État s'engage également à sensibiliser les clients (donneurs d'ordre) de la restauration collective à la nécessité de mettre en place des mécanismes qui permettent de mieux prévoir le nombre de convives, l'incertitude sur ce sujet étant source d'un important gaspillage.



↓ MESURE 5

Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire



Les acteurs qui sont en mesure de pratiquer le don alimentaire ont souhaité que l'État éclaircisse la question du transfert de propriété et de responsabilité lorsqu'elles pratiquent de tels dons, afin de pouvoir le faire en toute confiance.

Les associations d'aide alimentaire ont également souhaité, afin de faciliter leurs relations avec les différents acteurs de la chaîne alimentaire.

L'État fera en sorte que les partenaires disposent d'une meilleure connaissance de l'ensemble des règles relatives au transfert de propriété et de responsabilité lors d'un don alimentaire, et il facilitera le don des produits alimentaires faisant l'objet d'un retrait pour non-conformité mineure.

L'État s'assurera également, dans le domaine de la transformation liée au don alimentaire, de la bonne application des guides de bonnes pratiques d'hygiène et du respect des règles sanitaires.

Il mettra enfin à disposition des professionnels des procédures pour faciliter le don alimentaire.



↓ MESURE 6

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets



• La France doit notifier à la Commission européenne, d'ici la fin de l'année 2013, un Plan National pour la Prévention des Déchets. Les plans régionaux et départementaux de prévention des déchets et les programmes locaux de prévention devront être compatibles avec ce Plan national.

• La lutte contre le gaspillage alimentaire y sera indiquée comme un axe d'action spécifique et sera suivi comme tel via des indicateurs.

• Le Plan national pour la prévention des déchets et le présent Pacte sont élaborés de manière concertée, et le suivi des actions mises en œuvre sera effectué en complète coordination, afin d'assurer une parfaite cohérence de l'ensemble de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

• Plus généralement, les signataires du Pacte considèrent que la lutte contre le gaspillage alimentaire doit être une politique publique qui doit se décliner au niveau territorial dans de multiples programmes dont ceux de prévention des déchets, les plans climat-énergie ou les programmes d'éducation pour la santé, ainsi qu'au sein-même des administrations.

↓ MESURE 7

La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises

• Les entreprises qui ont à rendre compte en matière de RSE mentionnent dans leur rapport les mesures de prévention des déchets, notamment en ce qu'elles concernent le gaspillage alimentaire.

• Les autres entreprises et les autres partenaires seront encouragés à créer également des indicateurs relatifs au gaspillage alimentaire.

• Les indicateurs seront adaptés au type d'entreprises et d'activité.

↓ MESURE 8

Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »



La réglementation européenne impose l'indication d'une date de durabilité minimale qui doit être précédée de la mention « À consommer de préférence avant le ».

Le Code de la consommation a traduit la notion de « date de durabilité minimale » par « date limite d'utilisation optimale (DLUO) », régulièrement utilisée par les opérateurs, en complément de la mention obligatoire précédemment citée.

Or, cette notion qui utilise le terme « limite » peut être mal comprise par les consommateurs. En effet, contrairement aux produits sous DLC, les produits sous DLUO sont consommables après cette date et il est important que les consommateurs en aient conscience.

L'État permettra l'utilisation des deux mentions jusqu'en décembre 2014, date à partir de laquelle la seule mention obligatoire pour les produits à date de durabilité minimale sera : « À consommer de préférence avant... »



↓ MESURE 9

Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage

La campagne diffusée au cours de l'été et à la rentrée 2013, sur les radios et supermarchés partenaires volontaires, ainsi que dans les établissements partenaires, portera notamment sur l'engagement de chaque citoyen pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Elle fera également l'objet d'une diffusion Internet et sur les réseaux sociaux.

La campagne portera également sur les normes et calibres et sur les dates de péremption.

↓ MESURE 10

Une nouvelle version du site dédié, www.gaspillagealimentaire.fr

- Ce site aura vocation à rassembler l'ensemble de la documentation et des informations sur la lutte contre le gaspillage, quelle qu'en soit la source : reportages, guides et protocoles rédigés par les administrations, les partenaires et les collectivités, information administrative.
- Il viendra éclaircir un certain nombre de règles, souvent mal connues, relatives notamment au don alimentaire ou à l'utilisation de restes alimentaires pour l'alimentation animale.
- Le site permettra également aux citoyens de s'exprimer pour partager des informations ou des bonnes pratiques, par l'intermédiaire d'un forum ouvert à tous.

↓ MESURE 11

Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

- La plate-forme numérique EQO Dons (voir précisions en annexe 3) sera lancée au mois de juin 2013, mais ne porte pour l'instant que sur le don non alimentaire.
- Après expertise, l'expérimentation que l'État propose de mettre en œuvre permettra de mettre à disposition de cette plate-forme les compétences de ses services, pour préciser les conditions techniques, juridiques et sanitaires de la faisabilité du don alimentaire.

PAR CE PACTE, LES PARTENAIRES DE L'ÉTAT SIGNATAIRES PRENNENT LES ENGAGEMENTS SUIVANTS :

➤ Les représentants des producteurs agricoles s'engagent :

- à participer à la mise en place de **formations** de tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour les aider à lutter contre le gaspillage alimentaire des fruits et légumes : des formations à la conservation et à la vente des fruits et légumes seront mises en place ;
- à participer à la mise en place de **filières de récupération des invendus**, filières qui s'appuient notamment sur le secteur de l'économie sociale et solidaire ;
- à faciliter la mise en place d'**opérations de glanage**, pour les productions concernées par les pertes en champs, opérations organisées et encadrées avec des associations, respectueuses des producteurs agricoles et de leur production, alimentées par une charte d'engagement négociée avec les producteurs.

➤ La Fédération des marchés de gros s'engage :

- inciter et accompagner les gestionnaires des Marchés de Gros adhérents à passer des **conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** ;
- à participer à mettre en place des **filières de récupération et de transformation des invendus** sur les fruits et légumes et si possible sur les viandes, en mettant notamment à disposition des moyens de logistique et de stockage, ainsi que du mécénat de compétences.

➤ Les représentants des industries agroalimentaires s'engagent :

- à poursuivre et développer les actions engagées dans le cadre de l'**adaptation des quantités et des formats aux besoins des consommateurs** en cohérence avec les politiques de prévention de production des déchets d'emballage ;
- à mettre en œuvre dans leurs entreprises des **chartes anti-gaspi** adaptés à chaque entreprise et s'inscrivant dans sa politique de long terme ;
- à identifier les partenaires, à définir les circuits, à formaliser les dispositifs et à signer si besoin est des conventions pour **promouvoir et faciliter le don alimentaire par chaque entreprise** ;
- à créer, actualiser et promouvoir des **Guides de bonnes pratiques** en assurant leur diffusion la plus large ;
- à mettre en place des **outils didactiques** permettant de faire évoluer le comportement du consommateur dans le sens de la réduction du gaspillage alimentaire.

➤ Les représentants de la grande distribution s'engagent :

- à passer **des conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** qui le souhaitent : chaque entreprise s'engage à fixer des objectifs évolutifs dans le temps de sites impliqués dans le cadre de ces conventions ;
- à **améliorer leurs processus de travail** pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette amélioration passera notamment par la mise en place d'une organisation dédiée à la lutte contre le gaspillage. Celle-ci pourra se baser sur la désignation d'« ambassadeurs » de la lutte contre le gaspillage ;
- à **mettre en place des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage**. Ces bonnes pratiques, à adapter au cas par cas en fonction des enseignes, pourraient prendre les formes suivantes : sensibilisation des clients à l'achat de fruits et de légumes hors « normes » esthétiques, ateliers de transformation des fruits et légumes invendus (mis en place directement par l'enseigne ou par des partenaires locaux), vente en vrac par exemple, cette liste n'étant pas exhaustive ;
- à mener régulièrement des **actions de sensibilisation** de leurs personnels et de leurs clients.

➤ Les représentants de la restauration collective et de la restauration commerciale s'engagent :

- à mener des **actions de sensibilisation** auprès de leur clientèle, de leurs convives, de leurs collaborateurs et de leurs fournisseurs ;
- à mener des actions de **prévention** et à améliorer leurs pratiques professionnelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment par la capitalisation de bonnes pratiques et leur diffusion ;
- à réaliser un guide visant à encadrer et développer l'usage du « **sac à emporter** », possibilité offerte aux clients d'emporter les portions non consommées.

➤ Les représentants des collectivités territoriales s'engagent :

- à organiser des **opérations locales de sensibilisation** régulièrement à destination des citoyens et consommateurs ;
- à mettre en place des **plans d'actions** dans les établissements de restauration collective dont ils ont la responsabilité, ainsi que, là où c'est possible, un **comité local** de lutte contre le gaspillage alimentaire permettant de décliner les mesures nationales du présent pacte.

Le Pacte national contre le gaspillage alimentaire prend également acte de la volonté de mobilisation des associations environnementales, de consommateurs et de solidarité.

Le Pacte constate la volonté de l'ensemble des acteurs de **continuer le dialogue et la réflexion** sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire et ses déclinaisons plus précises, telles que la notion de périssabilité et de très grande périssabilité, ou la nécessaire amélioration des processus logistiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

ÉVALUATION DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET SUIVI DU PACTE

L'ensemble des partenaires et signataires de ce Pacte s'engagent à définir des indicateurs de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire et de la lutte contre celui-ci.

Dès cet automne, un ensemble d'opérations pilotes sera mis en œuvre pour permettre **une première mesure du gaspillage alimentaire** à l'échelon national, et les signataires du Pacte proposent que les outils statistiques de l'État soient mobilisés sur la thématique pour fournir, d'ici 2016, une mesure plus précise sur l'ensemble de la chaîne, de la production à la consommation, sans oublier les phases de transport, de transformation et de distribution. Ils rappellent d'ailleurs qu'il est essentiel que le combat contre le gaspillage soit mené aussi bien en amont qu'en aval de la chaîne alimentaire.

Les signataires du Pacte s'engagent à poser les bases du **suiti du pacte, de son évaluation et de sa mise en œuvre**, ainsi que du suivi de la mesure du gaspillage et des progrès enregistrés d'ici à 2025.

Cette évaluation devra se faire, dans un premier temps, sur une base annuelle.

L'État propose que **le comité de pilotage qui a présidé à l'élaboration du Pacte soit mandaté pour ce faire, avec l'appui d'un secrétariat et du ministère chargé de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, en lien avec le ministère chargé de l'environnement et l'appareil statistique de l'État, et en cohérence avec les travaux menés par l'ADEME dans le cadre du plan national de prévention des déchets.**

La signature de ce Pacte est **une nouvelle étape** dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, et non pas un aboutissement.

Les signataires veulent l'inscrire dans une dynamique multi-partenariale très positive qu'ils souhaitent prolonger.



LES ONZE MESURES DU PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage
2. Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques
3. Des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières
4. Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective
5. Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire
6. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets
7. La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises
8. Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »
9. Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage
10. Une nouvelle version du site dédié : www.gaspillagealimentaire.fr
11. Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique