

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN EUROPE

Louise ROUQUETTE

*Sous la direction de
Denis STOKKINK*

NOTES D'ANALYSE | NOV 17
Développement durable



COMPRENDRE POUR AGIR

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN EUROPE

Louise ROUQUETTE

Sous la direction de Denis STOKKINK

SOMMAIRE

AVANT-PROPOS	2
INTRODUCTION	3
I. Que représente le gaspillage alimentaire à l'échelle européenne ?	4
1. Définition du gaspillage alimentaire	4
2. Estimation de l'impact du gaspillage alimentaire	5
II. Quelles sont les actions menées par l'Union européenne afin d'y remédier ?	7
1. Des incitations et recommandations pour entreprendre davantage	7
2. Les actions mises en place	9
3. Récapitulatif des documents et textes européens	11
III. Les politiques et bonnes pratiques dans les États membres	12
1. L'Italie	12
2. L'Espagne	13
3. La France	14
4. Le Royaume-Uni	15
5. La Belgique	16
CONCLUSION	18
BIBLIOGRAPHIE	19

AVANT-PROPOS

« La sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine. »

— Sommet mondial de l'alimentation, 1996¹

Ces dernières années, la question de la sécurité alimentaire s'est trouvée au cœur de certains débats, comme en septembre 2017 lors de l'entrée en vigueur provisoire du CETA, où Greenpeace s'inquiétait de la remise en cause des normes alimentaires et agricoles de l'Union européenne². La sécurité alimentaire est également questionnée, de manière plus générale, avec le réchauffement climatique, comme l'a évoqué Catherine Geslain-Lanéelle en 2008, alors Directrice exécutive de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) : « Il est généralement admis que notre climat est en train de changer et que le processus pourrait s'accélérer au cours du 21^{ème} siècle. Nous pouvons raisonnablement envisager que ce changement climatique aura un impact non seulement sur la production agricole mais aussi sur la sécurité de l'approvisionnement et sur la sûreté des aliments destinés à la consommation humaine et animale »³. Il est ainsi important que l'Union européenne s'engage dans un processus de transition alimentaire.

L'Union européenne intervient sur le sujet de la sécurité alimentaire au travers de la réglementation communautaire, qui relève notamment du domaine de la politique des consommateurs. Suite aux diverses crises alimentaires qui ont eu lieu dans les années 1990, la Commission européenne a publié un livre blanc sur la sécurité alimentaire, entraînant notamment la création, en 2002, de l'EFSA.

POUR LA SOLIDARITÉ-PLS s'intéresse à cette question du gaspillage alimentaire et à la transition vers un système alimentaire plus durable, notamment en participant au projet européen « Training for a sustainable food system »⁴.

Solidairement vôtre,

Denis Stokkink

¹ FAO, *Rapport du Sommet mondiale de l'alimentation*, 1996, [En ligne].

² Greenpeace, *Le CETA, incompatible avec le climat et la sécurité alimentaire*, octobre 2017, [En ligne].

³ GESLAIN-LANÉELLE Catherine, *Discours d'ouverture : Le changement climatique et ses impacts sanitaires sur la sécurité alimentaire, la sécurité de l'eau et la nutrition*, octobre 2008, [En ligne].

⁴ POUR LA SOLIDARITÉ-PLS, « Des formations pour des compétences durables : nouveau projet pour PLS », septembre 2017 [En ligne].

INTRODUCTION

« Face aux défis que sont l'évolution démographique, le changement climatique et la nécessité d'utiliser efficacement les ressources, la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires doit être considérée comme une partie de la solution au problème de la sécurité alimentaire. »

— Avis du Comité économique et social européen, 20 mars 2013⁵

La question du gaspillage alimentaire est fortement reliée à celle de la sécurité alimentaire. De très nombreuses denrées sont gaspillées chaque année, alors que la population mondiale ne cesse d'augmenter et que le « Jour de dépassement de la Terre » ne cesse de survenir de plus en plus tôt. Le 2 août 2017, il a été estimé que toutes les ressources que la Terre pouvait produire cette année avaient été consommées, l'humanité vivant ainsi à crédit⁶. Dans une résolution de 2017, le Parlement européen⁷ rappelle qu'environ 55 millions de personnes dans l'Union européenne, soit environ 9,6% de la population, n'ont pas la possibilité et les moyens de s'offrir un repas de qualité un jour sur deux, alors que selon les estimations de la FAO, un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue, soit 1,3 milliards de tonnes de denrées par an⁸.

Ainsi, il semble nécessaire de modifier notre façon de consommer et de nous tourner vers un système alimentaire durable, c'est-à-dire « un système qui garantit la sécurité alimentaire et la qualité nutritionnelle pour chaque personne, afin que le socle économique, social et environnemental pour la sécurité alimentaire et la bonne alimentation des futures générations ne soit pas compromis »⁹.

⁵ CESE, *La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*, Avis, mars 2013.

⁶ DIEP Amanda, « Why past Earth Overshoot Day dates keep changing », *Earth Overshoot Day*, juillet 2017, [En ligne].

⁷ Parlement européen, *Résolution sur l'initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources: réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire*, mai 2017.

⁸ GITTUS Sylvie, « Chaque année, 1,3 milliard de tonnes de nourriture gaspillée », *Le Monde*, octobre 2014, [En ligne].

⁹ CIHEAM, *Mediterra : Zero waste in the Mediterranean*, 2016.

I. QUE REPRÉSENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À L'ÉCHELLE EUROPÉENNE ?

1. DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire est entendu par la Commission européenne comme étant « *les déchets générés par la production, la distribution et la consommation de denrées alimentaires* »¹⁰. Cette interprétation s'appuie sur la définition donnée par l'Union européenne à la notion de *denrées alimentaires*, c'est-à-dire : « *toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain* »¹¹.

Dans sa résolution du 16 mai 2017 portant sur le gaspillage alimentaire et la sécurité alimentaire, le Parlement européen a toutefois rappelé « *qu'il n'existe pas encore de définition cohérente commune du gaspillage alimentaire ni de méthode commune pour le mesurer à l'échelle de l'Union* » et « *prie la Commission de développer une définition juridiquement contraignante* »¹². Or, il semble nécessaire de mettre en place une définition commune aux pays de l'Union européenne afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et de mettre en place des politiques cohérentes.

Ainsi, le Parlement a également proposé de définir le gaspillage alimentaire comme étant :

« Les aliments destinés à la consommation humaine, dans un état consommable ou non, retirés de la chaîne de production ou d'approvisionnement, y compris au stade de la production primaire, de la transformation, de la fabrication, du transport, du stockage, de la distribution et du consommateur final, à l'exception des pertes de la production primaire. »

— Résolution du Parlement européen, 16 mai 2017¹³

¹⁰ Commission européenne, *Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale*, novembre 2016.

¹¹ Parlement européen et Conseil, *Règlement établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*, janvier 2002.

¹² Parlement européen, *op. cit.*

¹³ Parlement européen, *Résolution sur l'initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources: réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire*, mai 2017.

2. ESTIMATION DE L'IMPACT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Selon une étude de 2016 menée par le projet FUSIONS¹⁴, 88 millions de tonnes de nourriture ont été gaspillées dans l'Union européenne en 2012¹⁵. Ce chiffre correspond à environ 20% de la production totale de l'UE, qui, lorsqu'il est rapporté à l'échelle d'un individu, signifie qu'une personne gaspille environ 173 kg de nourriture par an. Cette étude souligne également le rôle joué par chaque secteur (production, transformation, distribution, consommateurs) dans le gaspillage alimentaire. Les consommateurs sont ceux qui participent le plus, puisqu'ils représentent 53% des produits jetés, devant la transformation qui y contribue à hauteur de 19%. Au global, en 2012, le gaspillage alimentaire dans l'Union européenne a coûté 143 milliards d'euros¹⁶. Si aucune mesure n'est prise afin de les réduire, ces pertes alimentaires pourraient augmenter de 20% d'ici 2020¹⁷.

Dans un rapport publié en 2012, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) souligne que le gaspillage alimentaire dans les pays industrialisés peut être causé par deux phénomènes : d'une part, jeter coûte souvent moins cher que donner ou recycler les produits alimentaires et d'autre part les pays industrialisés ont tendance à surproduire¹⁸. Au niveau de l'UE, le Parlement européen a également listé certaines causes des pertes alimentaires : « *La surproduction, le mauvais ciblage du produit (taille ou forme inadaptée), la détérioration du produit ou de l'emballage, les normes de commercialisation (problèmes d'apparence ou défauts d'emballage), la mauvaise gestion des stocks et les stratégies de marketing* »¹⁹.

Le gaspillage alimentaire a ainsi des effets négatifs, que ce soit au niveau environnemental, économique ou social. En France, environ 10 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, ce qui équivaut à une perte de 16 milliards d'euros par an mais également à une émission de CO₂ dépassant les 15 millions de tonnes²⁰.

¹⁴ FUSIONS est un projet qui vise à mettre en place une plateforme afin de partager une stratégie efficace pour lutter contre les pertes tout au long de la chaîne alimentaire.

¹⁵ EU-Fusions, *Food waste quantification manual to monitor food waste amounts and progression*, mars 2016.

¹⁶ EU-Fusions, *Ibidem*.

¹⁷ CESE, *Vers des systèmes alimentaires plus durables*, Avis mai 2016.

¹⁸ FAO, *Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*, 2012.

¹⁹ Parlement européen, *Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne*, novembre 2011.

²⁰ Parlement européen, *op. cit.*

Le Conseil économique et social européen (CESE) a insisté sur l'impact environnemental que peut avoir le gaspillage alimentaire²¹ :

« Tout gaspillage alimentaire signifie une perte de ressources nécessaires à la production, à la transformation et à la distribution du produit. Plus le gaspillage aura eu lieu loin dans la chaîne alimentaire au plus le gaspillage de ressources sera élevé. »

— Avis du CESE, 20 mars 2013.

Lors d'une étude menée au Royaume-Uni en 2015, il a pourtant été estimé que 60% du gaspillage alimentaire provenant des ménages est évitable²². Le Parlement européen va dans ce sens en affirmant que la réduction la plus forte du gaspillage peut se faire au niveau des ménages²³.

Ainsi, c'est à l'échelle des ménages que la réduction du gaspillage alimentaire sera la plus importante et la plus efficace, même si elle reste tout aussi importante à réaliser dans les autres secteurs.

L'impact économique des pertes alimentaires est également conséquent à l'échelle des ménages, puisque « 1 euro dépensé pour la prévention contre le gaspillage alimentaire permet d'éviter 265kg de déchets alimentaires d'une valeur de 535 euros »²⁴. Réduire le gaspillage alimentaire au sein des ménages permettrait ainsi d'améliorer leur situation économique, tout en réduisant l'impact sur l'environnement.

Toutefois, le CESE émet une certaine réserve à la fin de son avis : « *Le gaspillage alimentaire au stade du consommateur a une origine multifactorielle qui se décline différemment selon l'État membre, sa culture, son climat, le régime alimentaire et la typologie des ménages. Cette observation complique davantage le choix d'une communication adaptée à l'échelon européen.* »

²¹ CESE, *La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*, Avis, 2013.

²² Parlement européen, *Résolution sur l'initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources: réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire*, mai 2017.

²³ Parlement européen, *op. cit.*

²⁴ Parlement européen, *op. cit.*

II. QUELLES SONT LES ACTIONS MENÉES PAR L'UNION EUROPÉENNE AFIN D'Y REMÉDIER ?

1. DES INCITATIONS ET RECOMMANDATIONS POUR ENTREPRENDRE DAVANTAGE

Dans le Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne (TFUE), il est indiqué à l'article 191²⁵ que la politique de l'Union européenne cherche à atteindre certains objectifs, dont : « la préservation, la protection et l'amélioration de la qualité de l'environnement, la protection de la santé des personnes et l'utilisation prudente et rationnelle des ressources naturelles. »²⁶

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans divers points de cet article, notamment parce qu'elle a pour objectif de protéger l'environnement en utilisant de manière raisonnée et efficace les ressources, mais également car il est nécessaire de prévenir ce phénomène au niveau international. Le Parlement européen rappelle, dans une résolution de 2012, que réduire le gaspillage alimentaire permettrait de mieux utiliser les terres ainsi que l'eau et donc de lutter contre la sous-nutrition dans certaines régions du monde²⁷. Est également mentionné que, durant un temps, l'Europe n'a guère fait de la réduction du gaspillage alimentaire un objectif à atteindre, ce qui a eu tendance à renforcer les pertes, notamment lors de la commercialisation et de la consommation. Ainsi, les États membres sont encouragés à entreprendre davantage afin de rendre la chaîne alimentaire plus efficace, tout comme l'Union européenne qui est incitée à clarifier certaines de ses législations, telle que celle sur les déchets. La Commission européenne est ainsi exhortée à mettre en place des mesures afin de réduire de moitié le gaspillage d'ici 2025.

En 2013 et 2016, le CESE s'est lui aussi saisi du sujet au travers de ses avis sur « *La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires* »²⁸ et « *Vers des systèmes alimentaires plus durables* »²⁹. Le CESE invite à nouveau les acteurs de la chaîne alimentaire à mener des actions afin de limiter les pertes. L'agriculture européenne est également un point important dans l'avis de 2016 : des choix alimentaires plus durables doivent être proposés aux consommateurs européens et cela peut passer notamment par les circuits courts³⁰. Ces circuits peuvent être un moyen de réduire le gaspillage alimentaire car ils permettent de raccourcir la distance entre production et consommation, en supprimant des intermédiaires. Le CESE encourage les États membres à « *soutenir l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires* ».

²⁵ Traité sur le fonctionnement de l'Union européenne, version consolidée, 2007.

²⁶ TFUE, article 191, version consolidée, 2007.

²⁷ Parlement européen, *Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne*, janvier 2012.

²⁸ CESE, *op. cit.*

²⁹ CESE, *Vers des systèmes alimentaires plus durables*, Avis, mai 2016.

³⁰ ROBINET Aurore, « Les circuits courts alimentaires, enjeux économiques et perspectives pour les territoires », Note d'Analyse, POUR LA SOLIDARITÉ, octobre 2015.

L'importance de la formation au développement durable est également mise en avant concernant les cursus scolaires et les formations pour les futurs professionnels du domaine de la restauration, afin de les familiariser à des pratiques plus durables. Cette éducation à des pratiques durables dans le domaine de l'Horeca est notamment mise en avant par PLS au travers du projet européen «Training for sustainable food system », dont l'objectif est de permettre le développement de compétences durables dans le secteur alimentaire en lien avec les besoins en formation et la transition écologique³¹.

Le Parlement européen a également été à l'origine d'une résolution en mai 2017 sur « *l'initiative relative à l'utilisation efficace des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire* » où il « *appelle une action politique coordonnée au niveau de l'Union et des États membres, conformément à leurs compétences respectives, qui prenne en compte non seulement les politiques relatives aux déchets, à la sécurité alimentaire et à l'information sur les denrées alimentaires, mais également les composantes des politiques économiques, fiscales, financières, de recherche et d'innovation, d'environnement, structurelles, d'éducation, sociales, commerciales, de protection des consommateurs, énergétiques et de marchés publics* ». Cet appel du Parlement met ainsi en évidence que la lutte contre le gaspillage alimentaire serait bénéfique à de nombreux secteurs puisqu'elle permettrait des gains économiques, sociaux, énergétiques ou environnementaux. De nombreuses recommandations sont similaires à la résolution de 2012 et à celles du CESE, la Commission est invitée à définir le gaspillage alimentaire dans sa législation et à mettre en place une hiérarchie spécifique concernant les déchets alimentaires. Le secteur de l'agriculture est aussi évoqué, le Parlement invite les États membres et la Commission à mieux informer les agriculteurs sur l'utilisation efficace des ressources et considère qu'il est nécessaire de « *renforcer la recherche et l'information pour éviter le gaspillage alimentaire dans la production primaire* ». Le Parlement européen souligne également le lien entre gaspillage alimentaire et sécurité alimentaire : les denrées non utilisées peuvent être offertes à des fins caritatives, notamment pour les régions les plus défavorisées. La question des dates de consommation et de consommation optimale est également présente dans cette résolution, comme dans les différents avis du CESE : souvent incomprises, ces dates sont une cause importante de gaspillage alimentaire car des doutes subsistent sur leur signification, qui peut varier selon les États membres.

³¹ POUR LA SOLIDARITÉ-PLS, « Des formations pour des compétences durables : nouveau projet pour PLS », septembre 2017, [En ligne].

1. LES ACTIONS MISES EN PLACE

En 2015, l'Union européenne s'est engagée à mettre en œuvre les Objectifs de développement durable (ODD), encouragée dans cette voie par le Comité européen des régions³², dont certains visent le gaspillage alimentaire :

« ODD 12.3 : D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte. »

Dans l'optique de remplir ces objectifs et de réduire les pertes alimentaires, l'Union européenne a annoncé que différentes mesures seraient mises en place³³.

Afin de sensibiliser les citoyens européens, la Commission européenne³⁴ a créé une plateforme, qui regroupe de nombreuses informations et outils sur le sujet. Via cette plateforme³⁵, il est possible de voir quelles sont les actions menées par l'Union européenne, que ce soit avec la coopération des États membres ou des parties concernées au sein du système alimentaire. Des conseils sont également mis à disposition des citoyennes et citoyens européens afin de limiter le nombre de denrées alimentaires jetées, notamment à travers des actions d'information sur la signification des dates de péremption et de consommation.

L'Union européenne a également soutenu de nombreux projets visant à réduire le gaspillage et les pertes alimentaires, comme le programme *Green-cook*, lancé en 2010 et cofinancé par le FEDER dans le cadre du programme INTERREG IVB Europe du Nord-Ouest (ENO)³⁶. Ce projet, terminé en 2014, avait pour but de faire de cette partie de l'Europe un modèle dans la gestion des denrées alimentaires et travaillait sur le rapport du consommateur à l'alimentation. Quatre secteurs ont été étudiés afin de mieux comprendre ce rapport : le domicile, les restaurants, les cantines et les supermarchés. À la fin de ce projet, plusieurs recommandations ont été formulées pour chacun de ces secteurs, afin de réduire leur gaspillage alimentaire.

Le programme *Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies* (FUSIONS) a débuté en 2012, s'est achevé en 2016 et visait à mettre en place une plateforme afin de partager une stratégie efficace pour lutter contre les pertes tout au long de la chaîne alimentaire, notamment grâce à l'innovation sociale³⁷. Différentes entreprises et organisations européennes ont pris part à ce projet, comme l'INRA, l'Institut de recherche sur l'alimentation du Royaume-Uni, l'Université de Bologne ou encore l'institut de recherche norvégien Østfoldforskning. Les citoyennes et citoyens européens ont eux aussi la possibilité de participer à cette plateforme, grâce au forum sur lequel il leur est possible d'échanger.

³² Comité européen des régions, *Le gaspillage alimentaire*, 2017.

³³ Commission européenne, *Boucler la boucle - Un plan d'action de l'Union européenne en faveur de l'économie circulaire*, communication, 2015.

³⁴ Commission européenne, *Réduire le gaspillage alimentaire: la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale*, fiche d'information, 2016.

³⁵ Commission européenne, Plateforme sur le gaspillage alimentaire, URL : <http://bit.ly/2fPYLoQ>.

³⁶ Greencook, « Le projet ».

³⁷ EU-Fusions, « About Fusions ».

Dans ses recommandations finales de mai 2016, le programme FUSIONS avait notamment souligné le fait qu'il est important pour l'Union européenne de mettre en place une législation claire et précise sur la redistribution de denrées alimentaires. La Commission européenne a ainsi publié ses lignes directrices sur l'aide alimentaire le 16 octobre 2017³⁸. Ce programme a également rappelé l'importance de développer les échanges et les relations entre les personnes en charge de projets durables et innovants et les bonnes pratiques entre pays européens.

Un autre programme a été lancé en 2015 : *Resource efficient food and drink for the entire supply chain* (REFRESH)³⁹, qui doit permettre d'atteindre l'objectif de réduction de 30% du gaspillage alimentaire d'ici 2025. En mai 2017, une conférence a eu lieu et a permis à différents leaders de la prévention, réduction et valorisation du gaspillage alimentaire de se réunir. La plateforme *Refresh Community of Experts* a été créée en 2017, en partenariat avec la plateforme européenne sur le gaspillage et les pertes alimentaires, mettant à disposition différents outils et ressources. Des experts peuvent y accéder afin de partager leurs résultats, outils et approches innovantes, afin de faciliter la recherche dans le domaine du gaspillage alimentaire. Ce projet est actuellement en cours et prendra fin en 2019.

³⁸ Commission européenne, *Lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaire*, octobre 2017.

³⁹ Commission européenne, *Community Research and Development Information Service*, Fiche projet Refresh, [En ligne].

Récapitulatif des documents et textes européens

<p>Parlement européen [Résolution, 2012]</p>	<p>« Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les États membres doivent davantage promouvoir la lutte contre le gaspillage. • L'UE doit clarifier ses législations. • La Commission doit mettre en place des mesures afin de réduire de 50% le gaspillage d'ici 2025.
<p>Comité économique et social européen [Avis, 2013]</p>	<p>« La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Faciliter le transfert en faveur des banques alimentaires.
<p>Commission européenne [Communication, 2015]</p>	<p>« Boucler la boucle – Un plan d'action de l'Union européenne en faveur de l'économie circulaire »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mise au point d'une plateforme sur le gaspillage. • Rédaction de lignes directrices sur le don alimentaire pour la fin 2017.
<p>Comité économique et social européen [Avis, 2016]</p>	<p>« Vers des systèmes alimentaires plus durables »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fournir du matériel pédagogique sur l'alimentation pour sensibiliser les citoyens. • Utiliser prioritairement les terres pour la production primaire.
<p>Commission européenne [Fiche d'information, 2016]</p>	<p>« Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rappel des objectifs de développement durable. • Annonce de la clarification de la législation sur les dons alimentaires et sur la signification des dates de péremption.
<p>Comité européen des régions [Avis, 2017]</p>	<p>« Le gaspillage alimentaire »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Préconisation d'une meilleure utilisation des ressources au sein de la Politique agricole commune et celle des consommateurs. • Exemple de bonne pratique : la vente en vrac, éduquer les citoyens à une meilleure utilisation des denrées.
<p>Parlement européen [Résolution, 2017]</p>	<p>« L'initiative relative à l'utilisation efficace des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire »</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demande à la Commission une définition du gaspillage alimentaire. • Intégrer la question du gaspillage dans la PAC.

III. LES POLITIQUES ET BONNES PRATIQUES DANS LES ÉTATS MEMBRES

De nombreux pays européens se mobilisent pour lutter contre le gaspillage alimentaire en mettant en place des législations et en sensibilisant leurs citoyens, comme l'Italie, la France l'Espagne, le Royaume-Uni et la Belgique. Ces 5 pays ont ainsi été étudiés et sont classés, selon les chiffres donnés par le Parlement européen⁴⁰, en ordre croissant de gaspillage par kilo par personne :

- L'Espagne : 135 kilos gaspillés par an et par personne.
- La France : 136 kilos.
- L'Italie : 179 kilos.
- Le Royaume-Uni : 236 kilos.
- La Belgique : 345 kilos.

1. L'ITALIE

Selon les estimations du Parlement européen, l'Italie est le 11^e pays européen à gaspiller le plus⁴¹.

Une initiative Zéro déchet⁴² a été lancée en 2014 afin de mettre en avant les meilleures pratiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau local mais également de promouvoir les initiatives au niveau national et européen. *Sprecozero.net* (zéro déchet) est ainsi un réseau national des entités territoriales qui s'engagent à lutter contre les déchets. Cette initiative souhaite impliquer des territoires plus larges et des populations plus nombreuses dans la réduction du gaspillage, qui cible souvent des territoires restreints. Ainsi, de nombreuses municipalités se sont engagées à lutter localement contre les déchets et à mettre en place des politiques appropriées. *Sprecozero* souhaite mettre à la disposition des administrateurs locaux des outils, souvent issus des politiques nationales, adaptables à leur échelle. Un guide interactif a également été mis à disposition des particuliers, le *Waste Notes*⁴³, afin de partager certaines bonnes pratiques.

Une autre initiative a été mise au point par *Action Aid* : *Io mangio tutto. No al cibo nella spazzatura!*, qui veut sensibiliser les enfants des écoles primaires en abordant la question de la faim dans le monde, reliée au thème du gaspillage alimentaire afin d'encourager et de promouvoir certaines bonnes pratiques. Ainsi, ce guide gratuit est mis à disposition des enseignants et comprend différents modules et ateliers pour découvrir les bons gestes à adopter pour moins gaspiller⁴⁴.

⁴⁰ Parlement européen, Infographie : les chiffres du gaspillage alimentaire dans l'Union européenne, 2017, [En ligne].

⁴¹ Parlement européen, Infographie, *ibidem*.

⁴² SprecoZero, « Chi siamo ».

⁴³ SprecoZero, « Waste notes ».

⁴⁴ ActionAid Italia, « Informati ».

Par la suite, en août 2016, une loi a été passée afin de réduire le gaspillage lors de chaque phase de production⁴⁵. Ainsi, il est prévu que les dons d'excédents alimentaires doivent être favorisés et qu'il est nécessaire de limiter les impacts négatifs sur l'environnement ou les ressources naturelles en ayant une meilleure utilisation des denrées. La loi prévoit que certains termes doivent être définis, comme le *gaspillage alimentaire* ou le *don alimentaire*, mais aussi que les citoyens doivent être sensibilisés. Ainsi, des temps d'antenne à la radio ou à la télévision doivent être prévus afin de diffuser des programmes d'information et de sensibilisation à l'aide alimentaire⁴⁶. Une des solutions au gaspillage alimentaire est l'aide alimentaire, qui permet d'utiliser des denrées qui seraient autrement perdues, notamment facilitée depuis la loi de 2003 sur les dons alimentaires.

2. L'ESPAGNE

En 2010, en termes de gaspillage alimentaire l'Espagne était classée 17e sur 27⁴⁷. Suite aux différentes recommandations formulées par le Parlement européen ou par le Comité économique et social européen, le gouvernement espagnol a mis en place un plan d'actions. En 2013, le Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de l'environnement a publié la *Estrategia Más alimento, Menos desperdicio*, dans laquelle plusieurs objectifs sont définis : mieux connaître les étapes et les processus de la chaîne alimentaire où le gaspillage est important, analyser les comportements, pratiques des entreprises et citoyens en matière de prévention, réutilisation et revalorisation des déchets alimentaires, développement de campagnes de prévention pour les consommateurs et le secteur de la restauration ou aide aux circuits courts de commercialisation.

Plusieurs initiatives ont également été mises en place par des organisations et associations espagnoles. L'université autonome de Barcelone et la Fondation Alicia ont publié en 2013 un guide destiné au secteur de l'alimentation afin de limiter le gaspillage⁴⁸. Les coûts directs ou indirects du gaspillage sont ainsi répertoriés : un coût économique direct, ainsi, un restaurant ayant une capacité de 120 couverts jetterait en moyenne 3.000 kg de nourriture par an pour un montant d'environ 9.200 euros, mais aussi indirects comme l'énergie ou l'eau utilisées. Les coûts sont également environnementaux : la production, l'élaboration et le traitement d'une tonne de nourriture impliquent une émission de 1,98 tonne de CO₂.

En 2015, un projet visant à récupérer des aliments non consommés par les ménages a été mis au point. *Nevera Solidaria (réfrigérateurs solidaires)* a débuté à Galdakao, dans le nord de l'Espagne. Ce projet met à disposition des réfrigérateurs, que ce soit dans la rue ou dans des résidences universitaires, où entreprises et particuliers peuvent déposer des denrées alimentaires qu'ils ne consommeront pas⁴⁹. Après le premier mois de mise à disposition d'un réfrigérateur à Galdakao, environ 200 kg de denrées ont pu être sauvées. L'objectif à long terme est de créer un réseau de réfrigérateurs solidaires afin d'éviter au maximum le gaspillage. Ce projet s'est ainsi étendu à d'autres villes espagnoles, comme Madrid, Saragosse, Barcelone ou Séville. En octobre 2017, 16 réfrigérateurs ont été installés en Espagne.

⁴⁵ Chambre des députés, Loi du 19 août 2016 sur les dispositions concernant le don et la distribution de produits alimentaires et pharmaceutiques à des fins de solidarité sociale et de limitation des déchets [En ligne].

⁴⁶ CIHEAM, *Mediterra : Zero waste in the Mediterranean*, 2016.

⁴⁷ Parlement européen, infographie, *op. cit.*

⁴⁸ Universitat Autònoma de Barcelona, « Noticias ».

⁴⁹ Nevera Solidaria, « ¿Qué es Nevera Solidaria ? ».

En juin 2016, l'organisation des consommateurs et des usagers (OCU) a organisé, dans le cadre de sa campagne nommée *No tires la comida (Ne jette pas la nourriture)*, un débat multisectoriel portant sur le gaspillage alimentaire⁵⁰. Des représentants de grandes surfaces, d'administrations ou bien d'associations étaient présents afin de participer aux discussions visant à réduire ce gaspillage. L'OCU a également mis en ligne une pétition, ayant à ce jour plus de 16.000 signatures, afin que l'Espagne mette en place une nouvelle loi permettant davantage de freiner le gaspillage alimentaire, rappelant que chaque semaine, environ 1,3 kilo de nourriture sont jetés dans chaque foyer espagnol.

3. LA FRANCE

Selon l'infographie du Parlement, la France était classée 16 sur 27 en termes de gaspillage⁵¹. En 2006, elle a gaspillé environ 9 millions de tonnes de produits alimentaires, dont plus de 6 millions peuvent être attribués aux ménages⁵².

Une campagne de sensibilisation a été lancée en 2012, nommée *Manger c'est bien, jeter ça craint*⁵³. Segmentée en trois parties, elle comprenait une première campagne digitale pour sensibiliser sur le gaspillage alimentaire en général, une deuxième sur le fait que les aliments les plus jetés le sont souvent à cause d'une forme ou apparence inhabituelle et une troisième sur les dates de consommation et consommation optimale. Par la suite, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire⁵⁴ a été mis en place pour répondre à l'objectif fixé par le gouvernement : réduire de moitié le gaspillage alimentaire en France d'ici à 2025. Il comprend ainsi différentes mesures : la mise en place d'une Journée nationale de lutte contre le gaspillage, des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et le lancement d'une expérimentation dans laquelle les citoyens donnaient des denrées via une plateforme numérique. Ce pacte a été par la suite refondé en 2016, et de nouvelles priorités ont été fixées, mettant en avant l'éducation, la formation, la sensibilisation des publics, le suivi au niveau européen et international aussi bien que la gestion des invendus et du don alimentaire.

En février 2016 la France a été le premier pays européen à s'être doté d'une loi contre le gaspillage alimentaire⁵⁵. Cette loi dispose que :

« La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

«1° La prévention du gaspillage alimentaire

«2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation

«3° La valorisation destinée à l'alimentation animale

«4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation. »

— Loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

⁵⁰ OCU, « Movilízate »

⁵¹ Parlement européen, infographie, *op. cit.*

⁵² CIHEAM, *op. cit.*

⁵³ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, campagne *Manger c'est bien, jeter ça craint !*, 2012.

⁵⁴ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, octobre 2017.

⁵⁵ Assemblée nationale et Sénat, loi du 11 février 2016.

Ainsi, la France a notamment interdit aux grandes surfaces de jeter de la nourriture et de rendre les invendus impropres à la consommation, notamment en les javellisant, sous peine de sanctions financières. Les grandes surfaces sont ainsi amenées à signer des conventions avec des associations caritatives afin de donner les denrées qui n'ont pu être vendues. Il est également prévu que l'école éduque les enfants à l'alimentation. Le ministère de l'agriculture a ainsi mis à disposition des enseignants des « outils pédagogiques anti-gaspi »⁵⁶ afin de sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en étudiant le tri sélectif des déchets ou les biodéchets. L'éducation à l'alimentation durable permet ainsi d'avoir un impact sur les comportements et les habitudes des futures générations en promouvant l'alimentation durable, les enjeux qui sont liés au gaspillage alimentaire et le respect de l'environnement.

Suite à cette loi, des initiatives se sont mises en place, comme celle de la start-up Lefrigojaune, qui permet, au sein d'une entreprise, de récupérer les invendus de la cantine dans des doggy bags, qui sont mis dans un frigo et qui par la suite peuvent être récupérés par chaque collaborateur à la fin de la journée pour un usage personnel ou pour être donnés à des personnes dans le besoin⁵⁷. La start-up Love your waste agit aussi au sein des cantines pour éviter le gaspillage alimentaire des utilisateurs et transformer en énergie les bio-déchets produits.

De même, l'association sans but lucratif HopHopFood⁵⁸ a été créée en 2016 pour lutter contre le gaspillage alimentaire des particuliers en permettant, une première, le don alimentaire entre particuliers à travers une plateforme électronique gratuite disponible sur tous supports (smartphones, tablettes et ordinateurs), et permettant la mesure d'impact social et environnemental. Cette initiative va même plus loin en terme d'innovation sociale puisqu'elle permet la création d'espaces de solidarité alimentaire pour lutter contre la précarité alimentaire de populations fragiles comme les réfugiés/migrants ou les étudiants (dont 25 % sont en insécurité alimentaire en France). Des premières zones tests ont débuté fin 2017 à Paris et Sceaux, soutenues par l'Institut Randstad, la mutuelle de santé MGEN (groupe Vyv) et les acteurs locaux concernés (dont les bénéficiaires eux-mêmes en co-création).

4. LE ROYAUME-UNI

Le Royaume-Uni est un pays qui, selon les estimations de 2010, gaspillait beaucoup par rapport aux autres pays européens, puisqu'il était le 6^e pays à gaspiller le plus. Cependant, il est également un pays qui lutte activement contre le gaspillage alimentaire, notamment avec le *Waste and Resources Action Programme* (WRAP)⁵⁹, agence à but non-lucratif qui a commencé à travailler sur le gaspillage alimentaire dès 2004. Ce programme est mené en lien avec les trois *Courtauld Commitments*, accords visant à avoir une utilisation plus efficace des ressources et à réduire le gaspillage alimentaire⁶⁰. Le premier accord, pris entre 2005 et 2009, avait pour objectif de trouver de nouvelles solutions et technologies pour que moins de denrées et d'emballages primaires soient gaspillés au niveau des ménages. Les résultats mis en avant ont été les suivants : 1,2 million de tonnes de déchets en matière de denrées et d'emballages primaires ont été évités, représentant une économie de 1,8 milliard de livres et de 3,3 tonnes de CO₂⁶¹. Le second accord, de 2010 à 2012, a intégré au premier accord la lutte contre le gaspillage des emballages secondaires et tertiaires ainsi que le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire. 1,7 million de tonnes de déchets ont été évités durant cette deuxième phase. Enfin, le troisième accord, clos en 2015, cherche à rendre la croissance plus durable et à réduire l'impact environnemental du gaspillage.

⁵⁶ Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, module « Réduire mes déchets, nourrir la Terre », 2016.

⁵⁷ Lefrigojaune, « Accueil ».

⁵⁸ HopHopFood, « Accueil ».

⁵⁹ WRAP, « About us ».

⁶⁰ WRAP, « The Courtauld Commitment 2025 ».

⁶¹ WRAP, *op. cit.*

Le Royaume-Uni s'est ainsi engagé au travers des accords Courtauld 2025 à atteindre les objectifs fixés par le point 12.3 des Objectifs de développement durable. L'ambition du Royaume-Uni est ainsi de réduire de 20% le gaspillage de denrées alimentaires, de l'eau et l'intensité des émissions de gaz à effet de serre. En 2007, le programme WRAP a lancé une campagne de sensibilisation : *Love food, Hate waste*⁶².

La plateforme de cette campagne permet ainsi aux citoyens d'avoir accès à différents outils visant à réduire le gaspillage alimentaire : des recettes, des bonnes pratiques et conseils sont mis en ligne. L'impact de cette campagne dans la ville de Londres a été évalué par le WRAP pour la période 2012-2013⁶³. Afin de sensibiliser les citoyens à ce sujet, des annonces étaient diffusées sur les radios locales, sites web ou clubs de cuisine. Cette campagne de sensibilisation aurait ainsi permis de réduire de 14% le gaspillage alimentaire, passant de 2.6 kg par ménage à 2.2 kg.

En 2016, le WRAP a lancé un nouveau plan d'action : le *Food Waste Recycling Action Plan for England*, afin d'augmenter la quantité de nourriture récoltée, partager les coûts et bénéfices du recyclage des denrées gaspillées⁶⁴. Ce plan a évalué que sur les 10 millions de tonnes de nourriture gaspillée au Royaume-Uni, seulement 1,8 million est recyclé. Plusieurs objectifs ont été défini : optimiser la collecte des déchets alimentaires, développer un business model, communiquer avec les ménages et les entreprises productrices, assurer la qualité autant que la quantité. Il est par exemple prévu que les collecteurs de déchets alimentaires utilisent les recommandations du WRAP, ainsi que mettre en évidence et promouvoir les meilleurs pratiques contractuelles qui aident à augmenter le recyclage des aliments au niveau des autorités locales.

5. LA BELGIQUE

Dans l'infographie⁶⁵ publiée par le Parlement européen, la Belgique le 2e pays européen qui gaspille le plus en Europe, mais c'est également un pays qui s'est lancé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

En 2012, Bruxelles environnement, qui a participé au programme Greencook, a lancé une brochure afin de sensibiliser au gaspillage alimentaire. L'institut rappelle qu'en Belgique, environ 100.000 personnes sont dépendantes de l'aide alimentaire alors que près de 660.000 tonnes d'aliments sont gaspillés chaque année⁶⁶. Cette brochure donne accès à des fiches d'informations sur la conservation de certains aliments mais également sur comment consommer des aliments que l'on aurait tendance à jeter en raison, par exemple, de leur aspect.

Une autre façon de réduire le gaspillage alimentaire est de donner les produits qui ne sont pas consommés ou vendus, et qui ne représentent pas de risques pour la santé. Ainsi, en 2014, la plateforme Foodwe.be⁶⁷, récompensée du Prix européen de la Semaine de la réduction des déchets, a été lancée, mettant en relation des producteurs et des associations caritatives. Foodwe.be propose plusieurs formules à ceux qui souhaitent donner leurs invendus : le don ou la vente en ligne à un maximum de 60% du prix de vente grand public. En un an, ce site internet aurait ainsi permis de réduire de 20 tonnes le nombre de déchets jetés. Le gaspillage alimentaire peut être réduit en valorisant les aliments non consommés grâce aux dons alimentaires. Le plan Regal a ainsi soutenu de nombreux projets visant à faciliter et augmenter les dons alimentaires en Wallonie.

⁶² Love food, Hate waste « About us ».

⁶³ WRAP, « West London food waste campaign ».

⁶⁴ WRAP, *Food Waste Recycling Action Plan for England*, 2016.

⁶⁵ Parlement européen, infographie, *op. cit.*

⁶⁶ Bruxelles environnement, brochure *Manger bien, jeter moins*, 2012, [En ligne].

⁶⁷ Foodwe.be, « Accueil ».

Par la suite, le gouvernement wallon a mis en place un plan qui couvre ses deux aspects : le don alimentaire et la sensibilisation au gaspillage. En 2015, le plan Regal⁶⁸ est mis en place. Il est constitué de 5 axes principaux : sensibiliser, engager, agir soutenir former, mesurer et approfondir les connaissances. Ce plan vise notamment à sensibiliser les citoyens et à échanger des bonnes pratiques concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire, comme lors de forums. Une plateforme Moins de déchets met à disposition des consommateurs des conseils pour mieux gérer leur consommation et réduire leurs émissions de déchets, que ce soit à la maison, au travail ou au supermarché.

Ainsi, chaque consommateur est invité à faire un inventaire de ce qu'il a déjà en sa possession chez lui, ordonner de manière efficace ses produits afin de ne pas en laisser certains se périmenter ou bien vérifier les dates de péremption et consommation⁶⁹. Des fiches de bonnes pratiques sont également publiées, incitant les consommateurs à devenir des consom'acteur⁷⁰ en s'investissant dans l'agriculture locale soit en faisant partie d'un potager collectif ou en étant membre d'une Association pour le Maintien de l'Agriculture Paysanne (AMAP). Un autre conseil qui est donné est la consommation de produits locaux et de saison, qui ont un coût environnemental moindre.

⁶⁸ DI ANTONIO Carlo, COLLIN René, PREVOT Maxime, *Dossier de presse : lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires*, [En ligne].

⁶⁹ moinsdedechets.wallonie.be, « A la maison »

⁷⁰ Bureau économique de la province de Namur, *fiche : consommer local et de saison*, [En ligne].

CONCLUSION

La Direction générale Santé et Sécurité alimentaire de la Commission européenne a rappelé dans le Plan stratégique pour 2016-2020⁷¹ que l'Union européenne a un rôle crucial à jouer en matière de mise en œuvre et d'harmonisation des normes de sécurité alimentaire. Elle se doit de veiller à ce que la législation s'adapte aux besoins des citoyens. Ainsi, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu important pour l'Union européenne, d'un point de vue social comme environnemental. Les denrées jetées ou gaspillées utilisent inutilement des ressources rares, que ce soit la terre, l'eau ou l'énergie⁷².

Il apparaît ainsi nécessaire que l'Europe, après les nombreux appels et recommandations du Parlement européen et du Comité économique et social européen, investisse davantage ce sujet afin de mettre en place une réglementation européenne concernant le gaspillage, pouvant s'inspirer des initiatives prises au niveau de certains États membres. Face à une population mondiale qui augmente continuellement, il ne serait ainsi pas nécessaire d'augmenter la production alimentaire pour nourrir toujours plus, ce qu'affirme notamment Philip Lymbery : « *Notre planète produit déjà plus qu'assez de nourriture pour tout le monde, pour maintenant et l'avenir, si seulement nous ne la gaspillions pas. Environ 11 milliards de personnes pourraient être nourries avec ce que le monde produit actuellement, beaucoup plus que les 7 milliards d'aujourd'hui* »⁷³. Il est donc important de repenser la façon dont nous consommons pour tendre vers un système alimentaire de plus en plus durable.

⁷¹ Commission européenne, *Health and food safety – strategic plan 2016-2020*, 2016.

⁷² Parlement européen, *op. cit.*

⁷³ CIWF, « L'ONU appelle à repenser le système alimentaire », 2014.

BIBLIOGRAPHIE

PRESSE / BLOGS / THINK TANKS

- GREENPEACE ; « Le CETA, incompatible avec le climat et la sécurité alimentaire ». Octobre 2017. Consulté sur : <http://bit.ly/2i23KRD>.
- POUR LA SOLIDARITÉ-PLS, « Des formations pour des compétences durables : nouveau projet pour PLS ». Septembre 2017. Consulté sur : <http://bit.ly/2AsnvZj>.
- DIEP Amanda, « Why past Earth Overshoot Day dates keep changing », Earth Overshoot Day. Juillet 2017. Consulté sur : <http://bit.ly/2uVcBLM>.
- GITTUS Sylvie, « Chaque année, 1,3 milliard de tonnes de nourriture gaspillée », *Le Monde*. Octobre 2014. Consulté sur : <http://bit.ly/2iK1nll>.
- MARTIN Aude, « Réduire le gaspillage près de chez soi », *Alternatives Économiques, Les dossiers*, « Manger autrement : vers une alimentation durable ». Septembre 2017.
- CIWF, « L'ONU appelle à repenser le système alimentaire ». Mars 2014. Consulté sur : <http://bit.ly/2iUKGnH>.

PUBLICATIONS

- EU-Fusions, « Food waste quantification manual to monitor food waste amounts and progression ». Mars 2016. Consulté sur : <http://bit.ly/2hpO6lE>.
- ROBINET Aurore, « Les circuits courts alimentaires, enjeux économiques et perspectives pour les territoires », Note d'Analyse POUR LA SOLIDARITÉ. Octobre 2015. Consulté sur : <http://bit.ly/2hpV2PK>.
- DI ANTONIO Carlo, COLLIN René, PREVOT Maxime, Dossier de Presse : "Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires". 2015. Consulté sur : <http://bit.ly/2Akhdia>.
- BUREAU ÉCONOMIQUE DE LA PROVINCE DE NAMUR, Fiche 5 : « Consommer local et de saison ». Consulté sur : <http://bit.ly/2zo74Bc>.

DOCUMENTS INSTITUTIONNELS / OFFICIELS

- PARLEMENT EUROPÉEN, « Résolution sur l'initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources: réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire ». Mai 2017. Consulté sur : <http://bit.ly/2iMOCbV>.
- PARLEMENT EUROPÉEN, Rapport : « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne ». Novembre 2011. Consulté sur : <http://bit.ly/2hqdg3R>.
- PARLEMENT EUROPÉEN, Résolution sur le thème : « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne ». Janvier 2012. Consulté sur : <http://bit.ly/2hqMVCx>.
- PARLEMENT EUROPÉEN, Infographie : les chiffres du gaspillage alimentaire dans l'Union européenne. Mai 2017. Consulté sur : <http://bit.ly/2xfjDdc>.
- PARLEMENT EUROPÉEN et CONSEIL, « Règlement établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ». Janvier 2002. Consulté sur : <http://bit.ly/1MPoHcq>.
- COMMISSION EUROPÉENNE, « Réduire le gaspillage alimentaire : la réponse de l'Union à un défi d'ampleur mondiale ». Novembre 2016. Consulté sur : <http://bit.ly/2i0ARoD>.
- COMMISSION EUROPÉENNE, « Lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires ». Octobre 2017. Consulté sur : <http://bit.ly/2AAPkQ7>.
- COMMISSION EUROPÉENNE, Plateforme sur le gaspillage alimentaire. Consulté sur : <http://bit.ly/2fPYLoQ>.
- COMMISSION EUROPÉENNE, Community Research and Development Information Service, Fiche projet Refresh. Consulté sur : <http://bit.ly/2AFQngP>.
- COMMISSION EUROPÉENNE, « Health and food safety - Strategic plan 2016-2020 ». Juillet 2016. Consulté sur : <http://bit.ly/2AmEmRe>.
- CESE, Avis : « Vers des systèmes alimentaires plus durables ». Mai 2016. Consulté sur : <http://bit.ly/2AxrCUC>.
- CESE, Avis : « La contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires ». Mars 2013. Consulté sur : <http://bit.ly/2mcPPwq>.
- Traité sur le Fonctionnement de l'Union Européenne, 2007. Consulté sur : <http://bit.ly/2zM5zg1>.
- FAO, « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention ». 2012. Consulté sur : <http://bit.ly/1h4uNlv>.
- FAO, Rapport du Sommet mondiale de l'alimentation. Novembre 1996. Consulté sur : <http://bit.ly/2B4glGa>.
- CIHEAM, « Mediterra : Zero waste in the Mediterranean ». 2016. p. 202. Consulté sur : <http://bit.ly/2meqvlC>.
- CHAMBRE DES DÉPUTÉS, Loi du 19 août 2016. Consulté sur : <http://bit.ly/2clukWe>.
- ASSEMBLÉE NATIONALE et SÉNAT, loi du 11 février 2016. Consulté sur : <http://bit.ly/2bdSC0H>.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, Campagne *Manger c'est bien, jeter ça craint !*. Octobre 2012. Consulté sur : <http://bit.ly/2hy6EAq>.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Octobre 2017. Consulté sur : <http://bit.ly/2vAOoYn>.

- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION, module « Réduire mes déchets, nourrir la Terre ». Mars 2016. Consulté sur : <http://bit.ly/2hzcNMO>.

AUTRES

- GESLAIN-LANÉELLE Catherine, EFSA ; « Discours d'ouverture : Le changement climatique et ses impacts sanitaires sur la sécurité alimentaire, la sécurité de l'eau et la nutrition ». Octobre 2008. Consulté sur : <http://bit.ly/2iKVg0P>.
- BRUXELLES ENVIRONNEMENT, Brochure « Manger bien, jeter moins ». Consulté sur : <http://bit.ly/2hSbHfc>.
- EU-Fusion, « Food waste wiki ». Consulté sur : <http://bit.ly/2hTZITK>.
- EU-Fusion, « Food waste quantification manual to monitor food waste amounts and progression ». Consulté sur : <http://bit.ly/2hpO6IE>.
- EU-Fusion, « About Fusions ». Consulté sur : <http://bit.ly/2zt2gdD>.
- Greencook, « Le projet ». Consulté sur : <http://bit.ly/2hJOM1V>.
- SprecoZero, « Chia siamo ». Consulté sur : <http://bit.ly/2hJRHHV>.
- SprecoZero, « Waste notes ». Consulté sur : <http://bit.ly/2mmCtIS>.
- ActionAid Italia, « Informati ». Consulté sur : <http://bit.ly/2bOGwci>.
- Universitat Autònoma de Barcelona, « Noticias ». Consulté sur : <http://bit.ly/2A1M0gX>.
- Nevera Solidaria, « ¿Qué es Nevera Solidaria ? ». Consulté sur : <http://bit.ly/2iffgJp>.
- OCU, « Movilízate ». Consulté sur : <http://bit.ly/1YZU4UT>.
- WRAP, « About us ». Consulté sur : <http://bit.ly/2jepUja>.
- WRAP, « The Courtauld Commitment 2025 ». Consulté sur : <http://bit.ly/2admefv>.
- WRAP, « West London food waste campaign ». Consulté sur : <http://bit.ly/2zDuv8t>.
- WRAP, « Food Waste Recycling Action Plan for England ». 2016. Consulté sur : <http://bit.ly/2b6mrke>.
- Love food, Hate waste, « About us ». Consulté sur : <http://bit.ly/2A4bwSJ>.
- Lefrigojaune « Accueil ». Consulté sur : <http://bit.ly/2hKhY8U>.
- HopHopFood, « Accueil ». Consulté sur : <http://bit.ly/2AghLG8>.
- Site web Foodwe.be, « Accueil ». Consulté sur : <http://bit.ly/2nL7HxE>.
- moinsdedéchets.wallonie.be, « A la maison ». Consulté sur : <http://bit.ly/2jbLpRQ>.

Cette publication électronique peut à tout moment être améliorée par vos remarques et suggestions. N'hésitez pas à nous contacter pour nous en faire part.

POUR LA SOLIDARITÉ - PLS

Fondé par l'économiste belge Denis Stokkink en 2002, POUR LA SOLIDARITÉ - PLS est un European think & do tank indépendant engagé en faveur d'une Europe solidaire et durable.

POUR LA SOLIDARITÉ se mobilise pour défendre et consolider le modèle social européen, subtil équilibre entre développement économique et justice sociale. Son équipe multiculturelle et pluridisciplinaire œuvre dans l'espace public aux côtés des entreprises, des pouvoirs publics et des organisations de la société civile avec comme devise : Comprendre pour Agir.

ACTIVITÉS

POUR LA SOLIDARITÉ – PLS met ses compétences en recherche, conseil, coordination de projets européens et organisation d'événements au service de tous les acteurs socioéconomiques.

Le laboratoire d'idées et d'actions **POUR LA SOLIDARITÉ – PLS**

1

Mène des travaux de recherche et d'analyse de haute qualité pour sensibiliser sur les enjeux sociétaux et offrir de nouvelles perspectives de réflexion. Les publications POUR LA SOLIDARITÉ regroupées en sein de trois collections « Cahiers », « Notes d'Analyse », « Études & Dossiers » sont consultables sur www.pourlasolidarite.eu et disponibles en version papier.

2

Conseille, forme et accompagne sur les enjeux européens en matière de lobbying et de financements.

3

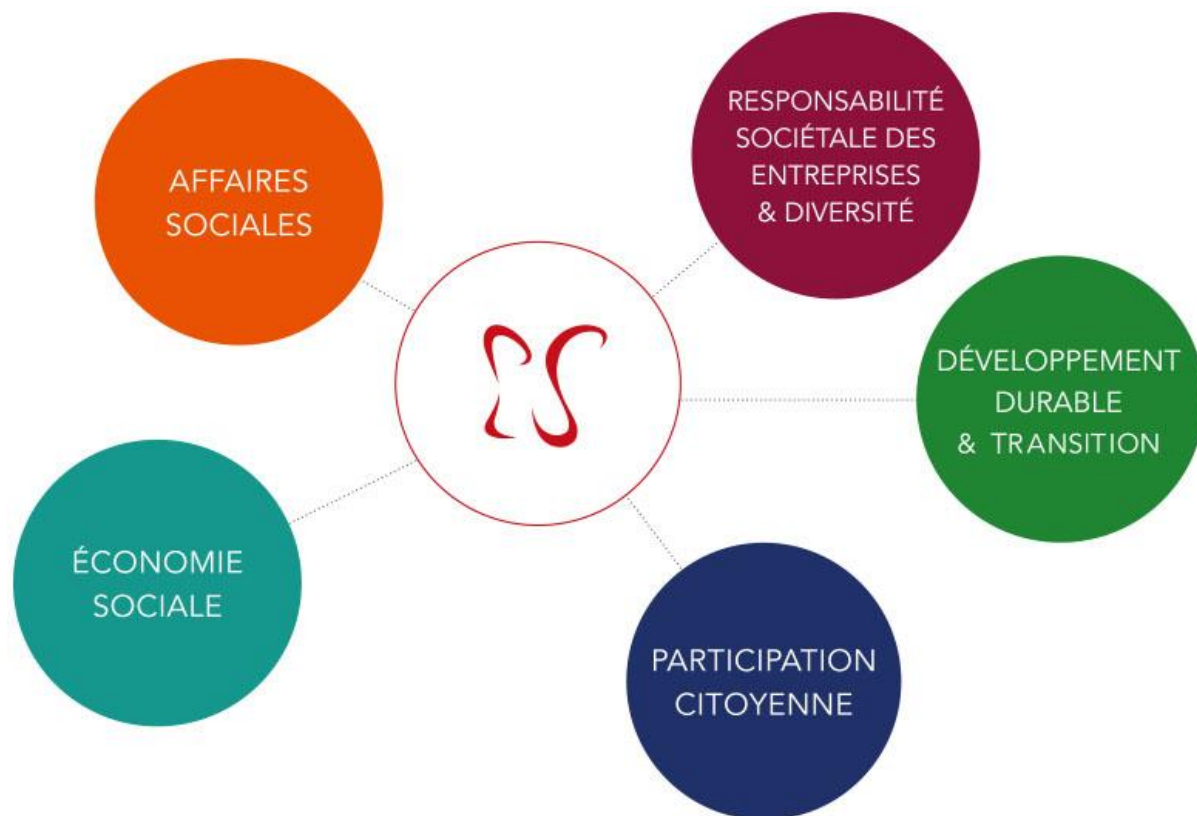
Conçoit et réalise des projets transnationaux en coopération avec l'ensemble de ses partenaires européens.

4

Organise des conférences qui rassemblent dirigeant/e/s, expert/e/s européen/ne/s, acteurs de terrain et offrent un lieu de débat convivial sur l'avenir de l'Europe solidaire et durable.

THÉMATIQUES

POUR LA SOLIDARITÉ – PLS inscrit ses activités au cœur de cinq axes thématiques :



OBSERVATOIRES EUROPÉENS

POUR LA SOLIDARITÉ – PLS réalise une veille européenne thématique et recense de multiples ressources documentaires (textes officiels, bonnes pratiques, acteurs et actualités) consultables via ses quatre observatoires européens:

- www.ess-europe.eu
- www.diversite-europe.eu
- www.transition-europe.eu
- www.participation-citoyenne.eu

COLLECTIONS POUR LA SOLIDARITÉ - PLS

Sous la direction de Denis Stokkink

NOTES D'ANALYSE - *Éclairages sur des enjeux d'actualité*

- *Les éco-innovations en Europe*, Mathilde Mosse, octobre 2017
- *Décrochage scolaire : 3 Notes d'analyse*. Marie Schuller, octobre 2017
- *Quelles politiques économiques contre le réchauffement climatique en Europe ?* Tristan Thomas, octobre 2017
- *L'agriculture urbaine en Europe*. Louise Rouquette, septembre 2017.
- *Le bénévolat, outil des politiques publiques : 3 Notes d'analyse*. Rémi Leturcq, septembre 2017.
- *Pour une identité européenne fondée sur la diversité*. Marie Schuller, septembre 2017.
- *Pour la réduction du temps de travail*. Alberto Iturralde, septembre 2017.
- *Le Socle européen des droits sociaux : réelle avancée ou simple effet de communication ?* Florian Benais, septembre 2017.
- *Égalité des genres et emploi : l'Europe revient sur l'équilibre travail-vie privée*. Anna Métral, septembre 2017.
- *La digitalisation des services à la personne*. POUR LA SOLIDARITÉ & CHORUM, juin 2017.
- *L'austérité dans la zone euro : 4 Notes d'analyse*. Alberto Iturralde, juin 2017.

CAHIERS - *Résultats de recherches comparatives européennes*

- *Vers une économie circulaire en Europe*. Anna-Lena REBAUD, septembre 2017.
- *Face aux nouvelles formes d'emploi, quelles réponses au plan européen ?* PLS & SMart, n°36, juin 2017.
- *Économie sociale, secteur culturel et créatif : vers une nouvelle forme d'entrepreneuriat social en France*. PLS & SMart, n°35, mai 2015.
- *Économie sociale, secteur culturel et créatif : vers une nouvelle forme d'entrepreneuriat social en Wallonie*. PLS & SMart, n°34, mai 2015.
- *Le budget participatif : un outil de citoyenneté active au service des communes*. Céline Brandeleer, n°33, octobre 2014.
- *La Transition : un enjeu économique et social pour la Wallonie*. Sanjin Plakalo, n°32, mars 2013.

ÉTUDES & DOSSIERS - *Analyses et réflexions sur des sujets innovants*

- *Finance et bien-être, une réflexion participative*. Marie Leprêtre, décembre 2016.
- *Pour l'intégration en apprentissage des jeunes vulnérables*. Sanjin Plakalo, décembre 2016.
- *La participation des travailleurs au sein des entreprises*. Denis Stokkink, novembre 2016.
- *Le modèle des entreprises d'insertion : l'exemple de la France*. POUR LA SOLIDARITÉ et la Fédération des entreprises d'insertion, septembre 2016.
- *Jeunes NEET - Bonnes pratiques européennes en matière d'apprentissage*. Dans le cadre du projet ANEETS, juin 2016.
- *Agir contre les violences faites aux femmes : guide pour les entreprises*. Dans le cadre du projet CARVE, juin 2016.
- *Femmes dans le management des PME : étude comparative*. Dans le cadre du projet GBPM, avril 2016.

Toutes les publications **POUR LA SOLIDARITÉ - PLS** sur www.pourlasolidarite.eu

Développement durable

Le développement durable constitue un mode de développement équilibré des activités humaines qui met en relation efficacité économique, préservation de l'environnement et équité sociale. Son objectif global est de répondre aux besoins du présent sans compromettre l'avenir des générations futures. À travers ce principe, et en se focalisant plus particulièrement sur les concepts d'économie circulaire, de COP 21, COP 22 et de réchauffement climatique, POUR LA SOLIDARITÉ – PLS entend démontrer l'importance d'engager la société dans une transition écologique et sociale. Devant l'urgence climatique et l'aggravation des détresses humaines, PLS est convaincu que cette mise en action des préceptes du développement durable permettra de bâtir une société plus équilibrée et inclusive.

Collection « Notes d'analyse » dirigée par Denis Stokkink

www.pourlasolidarite.eu

Avec le soutien de

