



PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

14 JUIN 2013

DOSSIER DE PRESSE

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire



Sommaire

- Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les onze mesures du pacte
- La liste des signataires du pacte

ANNEXES

- Le visuel du signe de ralliement « antigaspi »
- Le communiqué de presse : « Stop au gaspillage alimentaire : une campagne radio pour adopter les bons gestes conso »
- Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via la plateforme numérique EQOSPHERE



Contacts presse

SERVICE DE PRESSE
01 49 55 60 11
ministere.presse@agriculture.gouv.fr

AGRICULTURE.GOUV.FR
ALIMENTATION.GOUV.FR



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 « anti gaspi » 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 **suivi 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



Les premiers signataires du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire



PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



LES PRODUCTEURS

Pour la Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA)
Patrick FERRERE, Directeur général

Pour Coop de France
Yves LE MORVAN, Directeur général

LES MARCHÉS DE GROS

Michel ESCOFFIER, Secrétaire général des Marchés de Gros de France

L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Pour l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA)
Catherine CHAPALAIN, Directrice générale

LA GRANDE DISTRIBUTION

Pour la Fédération des entreprises du commerce et de la distribution (FCD) et pour Cora
François BOURIEZ, Président

Pour Auchan
Franck GERETZHUBER, Secrétaire général

Pour Carrefour France
Noël PRIOUX, Directeur exécutif

Pour Casino
Claude RISAC, Directeur des relations extérieures

Pour Metro
Marie GARNIER, Directrice Qualité

Pour Monoprix
Stéphane MAQUAIRE, Président du directoire

Pour le Groupement des Mousquetaires
Régine GOHIER, Administratrice du Groupement

Pour Simply Market
Hugues CREMET, Directeur Marketing Enseigne et du Développement Durable

Pour Système U
Laurent FRANCONY, Directeur Qualité Sécurité Sociétal Environnement

PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



LA RESTAURATION

Pour l'association de la Restauration collective en gestion directe (CCC France)

Bruno BERTHIER, Président

Pour le Syndicat national de la Restauration collective (SNRC)

Jacques ROUX, Président

Pour le Syndicat national de la Restauration thématique et commerciale (SNRTC)

Michel MORIN, Président

Pour l'Union des métiers et de l'industrie hôtelière (UMIH)

Hervé BECAM, Vice-Président confédéral

LES COLLECTIVITÉS LOCALES

Pour la Région Île-de-France

Marie RICHARD, Conseillère régionale d'Île-de-France et Présidente du CERVIA (Centre régional de Valorisation et d'Innovation agricole et alimentaire)

LES ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE

Pour les Banques Alimentaires

Alain SEUGE, Président

Pour la Croix-Rouge

Didier PIARD, Directeur de l'action sociale

Pour les Restaurants du Cœur

Loïc CORMIER, Administrateur et membre du bureau

Pour l'A.N.D.E.S le réseau des épiceries solidaires

Guillaume BAPST, Administrateur et membre du bureau

LES ASSOCIATIONS DE CONSOMMATEURS

Pour l'association Consommation Logement Cadre de vie (CLCV)

Charles PERNIN, Chargé de mission

ANNEXE 1

LE SIGNE DE RALLIEMENT MANIFESTANT LA MOBILISATION
DE CHACUN POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE



ANNEXE 2



Paris, juin 2013

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

« Stop au gaspillage alimentaire ! » : une campagne radio pour adopter les bons gestes conso Du 1er juillet au 23 août 2013

Dans le cadre du « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire », dévoilé le 14 juin 2013 Guillaume GAROT, ministre délégué en charge de l'Agroalimentaire, le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt lance une campagne radio « *Stop au gaspillage alimentaire ! La chronique à garder dans les oreilles* ». Après la campagne virale « *Manger c'est bien, jeter ça craint !* »¹, le ministère de l'Agriculture a élaboré² 15 chroniques radios (durée moyenne d'1'30") qui seront diffusées tout l'été sur les ondes françaises afin de sensibiliser aux enjeux du gâchis alimentaire et d'éduquer petits et grands aux bons réflexes anti-gaspi dans notre quotidien.

Proposées à près de 1 000 radios et webradios pour une libre diffusion durant toute la période estivale, ces chroniques, réalisées par Seprem Productions et Sepsonic Créations visent à mieux faire comprendre les enjeux liés au gaspillage alimentaire et faire adopter les bons gestes pour moins gaspiller : trucs et astuces (ranger son frigo, savoir cuisiner les restes, différencier *date limite de consommation* (DLC) et *date limite de consommation optimale* (DLUO), ...), faire connaître les initiatives citoyennes individuelles ou collectives qui marchent ou encore s'informer des sur le gaspillage alimentaire et ses conséquences. En complément, des « Top horaires anti-gaspi », modules courts de 10', délivreront une astuce ou un conseil conso.

Les enjeux du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire :

Alors que chaque foyer jette en moyenne 20kg de nourriture par an, soit l'équivalent de 400€ pour une famille de 4 personnes, Guillaume GAROT a fixé le cap : réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Le 14 juin 2013, le ministre délégué à l'Agroalimentaire a ainsi présenté le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, en présence des premiers signataires, représentants de l'ensemble des acteurs concernés : citoyens, grande distribution et transformateurs, associations de solidarité, restauration collective, marchés et collectivités territoriales.

Quelques mots sur Seprem Productions :

Depuis 1986, Seprem Productions est spécialisée dans la production de contenus audiovisuels pour les marques, collectives et institutions, et leurs agences, et leur diffusion sécurisée sur les médias radio, télévision, internet, et les nouveaux médias. Plus d'infos : www.seprem.fr

1 Retrouver les 6 visuels de la campagne sur : www.alimentation.gouv.fr/manger-c-est-bien-jeter-ca-craint

2 La réalisation des chroniques a été confiée à la société de production Seprem Productions et à son studio Sepsonic Créations – voir encadré.

Contacts presse

Seprem Productions – Tél. 01 41 10 81 81 – Fax : 01 41 10 80 59 – productions@seprem.fr

Service de presse du ministère - Tel : 01 49 55 60 11 ; ministere.presse@agriculture.gouv.fr

ANNEXE 3

EXPÉRIMENTATION, SUR UN AN, DU DON ALIMENTAIRE PAR LES CITOYENS VIA LA PLATEFORME NUMÉRIQUE EQOSPHERE



www.eqosphere.com

Des algorithmes contre
le gaspillage

L'expérimentation que l'État propose de mettre en œuvre permettra de mettre à disposition de cette plateforme numérique l'expertise de ses services pour préciser les conditions techniques, juridiques et sanitaires de la faisabilité du don alimentaire entre particuliers et associations.

Cette expérimentation poursuit les objectifs suivants :

- ▶ permettre aux citoyens de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du Pacte national porté par le ministère de l'Agroalimentaire, des plans locaux et régionaux de prévention des déchets et de la politique européenne : 2014 est l'année de lutte contre le gaspillage alimentaire et 2025 représente une année cible pour la réduction des déchets de moitié sur le territoire européen ;
- ▶ développer le lien social et créer de nouvelles ressources pour le monde associatif ;
- ▶ favoriser l'implication, la mobilisation et les gestes écosociaux des particuliers qui utilisent les technologies participatives.

Le don alimentaire par les citoyens viendra compléter les fonctions de l'application mobile EQO Dons, développée par la plateforme EQOSPHERE. Cette application a été primée dans le cadre du Festival d'innovations numériques « Futur en Seine » le 12 juin 2013 et soutenue par le Conseil régional d'Île-de-France.

Le déploiement de la fonction de don alimentaire par les citoyens peut être expérimenté sur un ou plusieurs territoires grâce aux technologies de géolocalisation.

EQOSPHERE, DES ALGORITHMES CONTRE LE GASPILLAGE

EQOSPHERE est une entreprise sociale (SAS dotée de l'agrément solidaire délivré par la DIRECCTE) spécialiste de la revalorisation des surplus alimentaires et non alimentaires décommercialisés ou non commercialisables dans les circuits classiques, ainsi que des déchets.

La plateforme web EQOSPHERE connecte en permanence les acteurs professionnels pour simplifier et optimiser la revalorisation des produits invendus et des déchets entre :

- ▶ « émetteurs » de ces volumes : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, services publics...
- ▶ et « acquéreurs » : acteurs associatifs et privés des filières de la redistribution, du réemploi et du recyclage.

À l'aide d'algorithmes de calcul de pertinence, la plateforme permet de maximiser en temps réel et de systématiser les possibilités de revalorisation, diminuant d'autant les volumes de produits envoyés à la poubelle.

À la croisée d'innovations technologiques, sociales et environnementales, ce réseau web intelligent :

- ▶ équipe les acteurs et circuits de revalorisation existants d'un dispositif plus performant ;
- ▶ développe l'activité et l'emploi dans les filières de la redistribution, du réemploi, du recyclage et de la logistique ;
- ▶ contribue à la mise en œuvre des politiques publiques de la solidarité et de l'environnement dans le cadre, notamment, des plans de prévention des déchets et des agendas français et européen de lutte contre le gaspillage.

DES PARTENARIATS ENTRE ACTEURS DU PACTE NATIONAL CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

EQOSPHERE et deux entreprises impliquées dans le Pacte national ont décidé de mener ensemble des opérations pilotes innovantes.

DES HYPERMARCHÉS AUCHAN

Dans l'hypermarché Auchan du Kremlin-Bicêtre, la simplicité et l'efficacité de la plateforme EQOSPHERE ont entraîné depuis décembre 2012 la volonté de mettre en place de nouvelles pratiques dans le traitement des surplus alimentaires : transformation des process de sortie de rayon et de tri des produits, sensibilisation et implication de l'ensemble du personnel aux règles de revalorisation, amélioration du suivi et de la traçabilité des actions. L'expérimentation a démontré l'existence d'un potentiel de volumes revalorisables conséquent et entraîné d'autres hypermarchés.

Les magasins ont diminué les coûts de stockage et de destruction, d'où un impact environnemental positif, développé une démarche de RSE durable et des interactions nouvelles avec des acteurs du territoire.

La plateforme propose un service sans équivalent : les structures associatives bénéficiaires connaissent désormais précisément, préalablement aux opérations de ramasse quotidiennes, la quantité et la diversité des produits à récupérer ; l'augmentation des volumes de produit revalorisés a permis d'accroître le nombre d'associations bénéficiaires.

LE TRAITEUR POTEL ET CHABOT, SPÉCIALISÉ DANS L'ORGANISATION DE RÉCEPTION DE PRESTIGE ET PARTENAIRE DES GRANDS ÉVÉNEMENTS CULTURELS ET SPORTIFS COMME ROLAND GARROS

POTEL ET CHABOT s'est engagé depuis de nombreuses années dans une démarche de développement durable et a souhaité renforcer son action en matière de revalorisation des surplus alimentaires en s'alliant à l'entreprise EQOSPHERE. L'opération a débuté en avril 2013 en pilote dans l'un des Pavillons parisiens gérés par POTEL ET CHABOT, afin de l'étendre à l'ensemble des sites.

EQOSPHERE a mis à la disposition du traiteur son expertise et a défini un réseau d'acteurs bénéficiaires pertinent ; la plateforme collaborative permet de se connecter de façon simple et rapide avec des associations parisiennes d'aide aux personnes en difficulté. Cette solution innovante offre ainsi à POTEL ET CHABOT la possibilité d'optimiser la revalorisation de ses surplus.

À travers cette action volontariste POTEL ET CHABOT souhaite notamment :

- ▶ améliorer l'empreinte sociale de l'entreprise en venant en aide à des personnes défavorisées,
- ▶ réduire le volume des produits jetés et des déchets,
- ▶ sensibiliser l'ensemble de ses collaborateurs ainsi que ses clients,
- ▶ susciter un engagement comparable dans l'ensemble de la profession.

Pour en savoir plus : www.eqosphere.com