



Les pertes et gaspillages alimentaires

Rapport du Conseiller national Jean-Pierre Grin (section suisse)

Commission de la coopération et du développement

Abidjan, le 7 juillet 2019

Table des matières

1. Introduction	3
2. Les pertes et le gaspillage alimentaires au niveau mondial	3
2.1 Importance de la thématique dans le cadre de l'Agenda 2030 et mise en œuvre des objectifs cibles par la FAO.....	4
2.2 Définitions internationales et distinctions entre les pertes et le gaspillage alimentaires	6
2.3 Distinctions géographiques : une problématique différente dans les pays du Sud et ceux du Nord.....	7
3. Examen des situations dans l'espace francophone	7
3.1 Situation et données dans l'espace francophone	8
3.1.1 Quantité de nourriture perdue ou gaspillée dans les pays de l'espace francophone	9
3.1.2 Etapes de la chaîne alimentaire où les pertes sont le plus à déplorer	11
3.1.3 Part du budget que les ménages allouent aux dépenses alimentaires	13
3.2 Considérations politiques sur les pertes et le gaspillage alimentaires.....	14
3.2.1 Grandes lignes adoptées par les Etats et gouvernements de l'espace francophone	14
3.2.2 Etat des délibérations parlementaires dans les pays de l'espace francophone	18
3.3 Exemples de mesures concrètes adoptées dans les pays de l'espace francophone .	21
3.3.1 Système de récupération de la nourriture non consommée ou invendue et redistribution	21
3.3.2 Système d'entraide pour les personnes n'ayant pas accès à une quantité de nourriture suffisante.....	23
3.3.3 Valorisation des déchets alimentaires	24
3.3.4 Exemples d'initiatives privées.....	26
3.3.5 Education et sensibilisation nationale	28
3.4 Coopération internationale	30
4. Conclusions.....	31

1. Introduction

La terre est aujourd'hui peuplée de plus de sept milliards d'êtres humains (7'713'720'150)¹, dont près d'un neuvième souffre de la faim. La majorité de ces 821 millions de personnes concernées vit dans un pays en développement². La sécurité de l'approvisionnement alimentaire de la population mondiale représente ainsi un enjeu majeur. Celui-ci est encore complexifié par le changement climatique, les conflits qui deviennent permanents et la croissance démographique³.

Or, parallèlement à ce bilan humanitaire catastrophique, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) constate qu'environ un tiers des aliments produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé ; soit, 1.3 milliards de tonnes sur les 4 milliards d'aliments produits au niveau mondial⁴. A lui seul, le sauvetage d'un quart de cette nourriture perdue ou gaspillée mondialement serait suffisant pour nourrir les 820 millions de personnes affamées dans le monde.

La problématique des pertes et gaspillage alimentaires à tous les stades de la chaîne de production alimentaire (production, récolte, transformation et consommation) se voit dès lors débattue depuis plusieurs années aux plus hauts niveaux. En effet, une réduction de ces pertes pourrait contribuer à nourrir une population mondiale en pleine expansion démographique, tout en limitant la pression sur les ressources naturelles.

Après avoir présenté les données dont nous disposons au niveau mondial, nous examinerons de plus près la situation, telle qu'elle se présente dans l'espace francophone. Sur la base des réponses des sections au questionnaire adressé par la section suisse, un état des lieux portant sur l'étendue des pertes alimentaires dans l'espace francophone sera dressé. Il sera ensuite procédé à un partage d'expériences quant aux mesures prises par les autorités publiques nationales composant cet espace ainsi que par les acteurs du secteur privé.

Les sections suivantes ont répondu au questionnaire adressé par la section suisse : canadienne, belge, française, québécoise, roumaine, sénégalaise, suisse, tchadienne et vaudoise. Elles en sont vivement remerciées.

2. Les pertes et le gaspillage alimentaires au niveau mondial

Dans le cadre de l'initiative mondiale « *Save Food*⁵ », initiative conjointe de la FAO, du Programme des Nations unies pour l'Environnement (PNUE), de Messe Düsseldorf (plateforme d'exportation mondiale) et Interpack⁶, qui se bat pour une réduction mondiale des pertes et du gaspillage alimentaires, un constat alarmant de l'état de la situation est présenté, les chiffres parlant d'eux-mêmes.

¹ Population mondiale actuelle : <http://www.worldometers.info/fr/population-mondiale/>

² OFAG (2018)., CSA Principes pour un investissement responsable dans l'agriculture et les systèmes alimentaires : www.blw.admin.ch/blw/fr/home/international/nachhaltigkeit/responsible-agricultural-investments/cfs-rai-oecd-fao-guidelines.html

³ FAO, L'avenir de l'alimentation et de l'agriculture (2017) : www.fao.org/3/a-i6881f.pdf

⁴ <https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/sustainable-consumption-production/>

⁵ Save Food, Global food losses and food waste: www.save-food.org/cgi-bin/md_interpack/lib/pub/it.cgi/Global_food_losses_and_food_waste.

⁶ Leader mondial de l'emballage et des processus

En effet, environ un tiers des aliments produits dans le monde pour la consommation humaine chaque année — approximativement 1,3 milliards de tonnes — est perdu ou gaspillé chaque année. Ce qui représente en terme monétaire 680 milliards de dollars US dans les pays industrialisés. Les pertes et gaspillage alimentaires sont largement répandus, les pays industrialisés et en développement perdant environ la même quantité de nourriture, respectivement 670 et 630 millions de tonnes. Cependant, dans les pays en développement, 40% des pertes ont lieu au moment de l'après-récolte et de la transformation alors que dans les pays industrialisés plus de 40% des pertes se produisent aux niveaux de la distribution et du consommateur (au niveau de la distribution, une grande quantité de nourriture est gaspillée en raison de normes de qualité qui insistent trop sur l'apparence). C'est ainsi que chaque année, les consommateurs des pays riches gaspillent presque autant de nourriture (222 millions de tonnes) que la production totale nette de l'Afrique Sub-Saharienne (230 millions de tonnes).

Tous ces chiffres ne prennent pas en compte l'impact immense des pertes et gaspillages alimentaires sur la dilapidation des ressources, notamment l'eau, la terre, l'énergie, le travail et le capital et de la production inutile des émissions de gaz à effet de serre, contribuant au réchauffement mondial et au changement climatique

2.1 Importance de la thématique dans le cadre de l'Agenda 2030 et mise en œuvre des objectifs cibles par la FAO

Au niveau international, l'Agenda 2030, adopté dans le cadre de l'Assemblée générale des Nations Unies, dresse une liste des 17 objectifs de développement durable (ODD) à atteindre d'ici 2030⁷. Le 12^{ème} objectif, « *Etablir des modes de consommation et de production durable* », appelle ainsi notamment à une réduction des déchets alimentaires sous les trois cibles suivantes :

- Cible 12.1 : Mettre en œuvre le Cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durables avec la participation de tous les pays, les pays développés montrant l'exemple en la matière, compte tenu du degré de développement et des capacités des pays en développement.
- Cible 12.2 : D'ici à 2030, parvenir à une gestion durable et à une utilisation rationnelle des ressources naturelles.
- Cible 12.3 : D'ici à 2030, (de) réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, et (de) diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte⁸.

Des études soulignent que le secteur de l'agriculture est déterminant pour la construction d'une société conforme aux objectifs de développement durable⁹. Il revient ainsi logiquement à la FAO de superviser la mise en œuvre de ces cibles.

⁷ Agenda 2030 de développement durable : www.blw.admin.ch/blw/fr/home/international/nachhaltigkeit/2030-agenda-fuer-nachhaltige-entwicklung.html

⁸ Objectif 12, Etablir des modes de consommation et de production durables : www.eda.admin.ch/agenda2030/fr/home/agenda-2030/

⁹ Rapport Agricole 2017, L'Agenda 2030 pour le développement durable : www.agrarbericht.ch/fr/international/durabilite/lagenda-2030-pour-le-developpement-durable

Afin de lutter contre le phénomène des pertes alimentaires, celle-ci a lancé, sous l'intitulé « *Faim zéro*¹⁰ », une vaste campagne mondiale visant à mettre un terme à la faim et à la malnutrition sous toutes ses formes d'ici 2030, en faisant en sorte que toutes les personnes – notamment les enfants et les plus vulnérables – aient accès à une alimentation suffisante en quantité et en qualité, tout au long de l'année¹¹. Dans le cadre de celle-ci, la FAO rappelle que « *sur les 4 milliards de tonnes métriques de denrées alimentaires produites chaque année, un tiers est gaspillé, soit au coût annuel de près de 750 milliards de dollars US pour l'économie mondiale. Dans les pays développés, la nourriture est souvent gaspillée dans l'assiette, tandis que dans les pays en développement, elle est perdue pendant la production, car les cultures restent inutilisées ou non transformées en raison d'un stockage inadéquat ou parce que les agriculteurs n'arrivent pas à mettre leurs produits sur le marché.* »¹²

Comme mentionné ci-dessus, de nombreux pays font état d'un gaspillage de la production alimentaire, alors que d'autres n'ont pas les capacités de nourrir leur population, souvent parce qu'ils subissent de graves pertes au début de la chaîne de production. L'objectif de réduction des pertes et gaspillage alimentaires est ainsi étroitement lié avec celui de la « *Faim Zéro* ». Il conviendra, de toute évidence, d'investir considérablement dans les techniques agricoles, les conditions de stockage et les systèmes alimentaires pour améliorer la sécurité alimentaire et réduire drastiquement le nombre de personnes touchées par la faim.

Les différents ODD sont intrinsèquement liés entre eux. Ainsi, une réduction des pertes et gaspillage alimentaires aura des conséquences sur plusieurs autres ODD, notamment concernant une utilisation plus efficace des ressources, une diminution de la faim par une augmentation de la disponibilité de la nourriture (ODD 2 et 6) ou encore une réduction des émissions des gaz à effet de serre (GES) (ODD 13). Cette réduction renforcera également les moyens de mettre en œuvre le Partenariat mondial pour le développement durable.¹³

La FAO joue également un rôle dans l'établissement des indicateurs mesurant les pertes et gaspillage alimentaires, relatifs aux ODD, notamment dans le point 12.3.1. En tant qu'organisme des Nations Unies, elle est « *gardienne* » de 21 des 230 indicateurs mondiaux rattachés aux ODD (2, 5, 6, 12 et 15). Les indicateurs permettent d'identifier les pertes alimentaires le long de la chaîne alimentaire (qui commence à *la ferme* et se termine dans nos assiettes). Ces données permettent de voir où sont les priorités et les besoins d'améliorer le stockage, la sécurité, le transport des aliments ainsi que le fonctionnement général des systèmes alimentaires.¹⁴ L'indicateur 2.3.1 (*indice mondial des pertes alimentaires*) servant à identifier où ont lieu les pertes alimentaires dans les pays, permet aux gouvernements d'utiliser ces données afin de concevoir des politiques en matière de stockage, de sécurité et de transport alimentaires ainsi que de fonctionnement des systèmes alimentaires.

Dans les faits, une part non négligeable de la nourriture produite est perdue ou gaspillée, tout comme la quantité d'énergie et de ressources (par exemple l'eau et les engrais) utilisée pour produire celle-ci. Les pertes de nourriture touchent à la fois les consommateurs et les

¹⁰ Objectif 2, Faim Zéro : <https://www.undp.org/content/undp/fr/home/sustainable-development-goals/goal-2-zero-hunger.html>

¹¹ Ibid.

¹² 5 étapes vers la faim Zéro : <http://fr1.wfp.org/faim-zero>

¹³ 17 objectifs de DD : www.eda.admin.ch/post2015/fr/home/agenda-2030/die-17-ziele-fuer-eine-nachhaltige-entwicklung.html

¹⁴ Voir les pages 16 et 17 du rapport du Conseil économique et social des NU sur les indicateurs de DD : unstats.un.org/unsd/statcom/47th-session/documents/2016-2-SDGs-Rev1-E.pdf

producteurs en faisant monter le prix des aliments et baisser la quantité de denrées pouvant être vendue. De plus, l'émission de gaz à effet de serre des pertes et gaspillage représente une menace pour l'environnement. Actuellement, la FAO développe une méthodologie qui permettra de mesurer le gaspillage alimentaire, les aliments jetés par les magasins ou les consommateurs.

2.2 Définitions internationales et distinctions entre les pertes et le gaspillage alimentaires

De manière générale, la FAO décrit et définit les pertes et le gaspillage alimentaires selon les termes suivants : « *les pertes ou gaspillages alimentaires sont constitués par l'ensemble des aliments perdus ou gaspillés dans la partie des chaînes alimentaires produisant des produits comestibles destinés à la consommation humaine. Les aliments initialement destinés à la consommation humaine mais qui sont accidentellement exclus de la chaîne alimentaire humaine sont considérés comme des pertes ou gaspillages alimentaires, y compris quand ils font par la suite l'objet d'une réutilisation non alimentaire (aliments pour animaux, bioénergie, etc.).* »¹⁵

Elle opère ensuite une distinction plus précise entre les pertes et le gaspillage :

- les *pertes alimentaires* peuvent être définies comme « *la diminution de nourriture en quantité ou qualité des aliments* ». ¹⁶ En d'autres mots, elles correspondent à une diminution de la masse des denrées alimentaires comestibles. ¹⁷ La perte de ces aliments se produit le long de la chaîne d'approvisionnement (production, après-récolte, transformation), de la production primaire jusqu'au niveau final de la consommation par les ménages.
- Quant au *gaspillage alimentaire*, seuls les produits destinés à la consommation humaine sont concernés et celui-ci est généralement constaté en bout de chaîne alimentaire, soit pendant la distribution ou la consommation finale. ¹⁸ Parfois, la suralimentation est elle aussi considérée comme une forme de gaspillage alimentaire.

Une première distinction entre les pertes et gaspillage alimentaires est ainsi établie au niveau des *forces directrices responsables*, soit : les distributeurs et consommateurs pour le gaspillage alors qu'en général, les pertes surviennent pour des raisons diverses telles que des techniques de récolte ou de stockage inefficaces. Une autre distinction renvoie au *moment où la perte ou le gaspillage survient dans la chaîne de production* : alors que les pertes sont susceptibles de survenir tout au long de cette chaîne, le gaspillage est concentré sur la fin de celle-ci.

¹⁵ Rapport de la FAO sur les pertes et gaspillages alimentaires dans le monde, p.2 :

www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf

¹⁶ FAO, Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des gaspillages et des pertes alimentaires :

www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/fr/

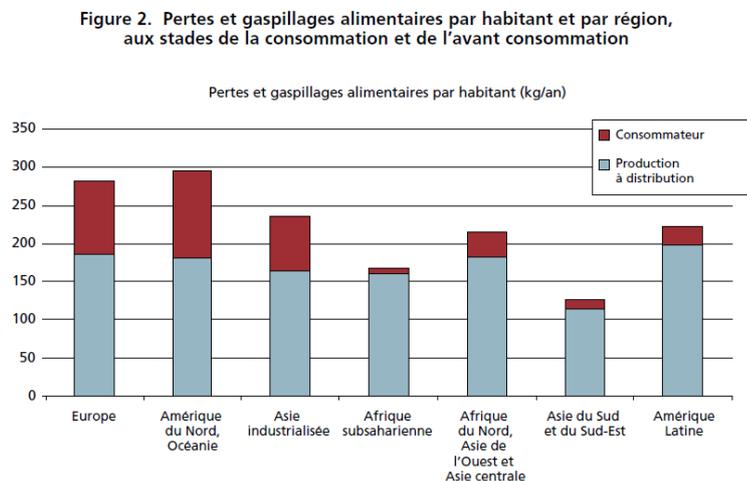
¹⁷ Rapport de la FAO sur les pertes et gaspillages alimentaires dans le monde, p.2 :

www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf

¹⁸ Ibid.

2.3 Distinctions géographiques : une problématique différente dans les pays du Sud et ceux du Nord

D'un point de vue géographique, nous constatons qu'une majorité des aliments est gaspillée dans les pays d'Europe ou en Amérique du Nord (95 à 115kg de nourriture par an et par personne contre 6 à 11kg en Afrique Sub-Saharienne et en Asie du Sud et Sud-Est)¹⁹.



FAO (2012)., *Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des gaspillages et des pertes alimentaires*²⁰

Ce tableau souligne notamment que la majorité des aliments perdus ou gaspillés au niveau du consommateur le sont dans les pays d'Europe et d'Amérique du Nord alors que dans les autres régions du monde, la majorité des pertes et gaspillages survient le long de la chaîne de production.

3. Examen des situations dans l'espace francophone

L'analyse des réponses récoltées auprès des sections – *canadienne, belge, française, québécoise, roumaine, sénégalaise, suisse, tchadienne et vaudoise* – permet de constater que deux défis importants se posent lorsque l'on s'intéresse à la thématique des pertes et gaspillage alimentaires.

Premièrement, il s'agit de la difficulté à recenser les données concernant les pertes et gaspillage alimentaires. Une difficulté relevée tant au sein des Etats et gouvernements – tous les Etats n'ayant pas forcément de statistiques nationales – que lors de la comparaison des données entre les différentes sections.

Deuxièmement, les données récoltées puis calculées répondent à des logiques méthodologiques diverses, les estimations reposent à chaque fois sur des modèles d'extrapolation fondés sur des hypothèses variant d'une section à l'autre. Les réponses apportées au questionnaire visent donc plutôt à donner un aperçu de l'ampleur du problème des pertes et gaspillage alimentaires ainsi qu'à identifier leur importance sur la scène politique de chaque section.

¹⁹ FAO (2012)., *Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des gaspillages et des pertes alimentaires* : www.fao.org/platform-food-loss-waste/background/fr/

²⁰ Ibid., figure 2, p.5

La section belge relève qu' : « *il est illusoire de pouvoir penser générer des données « exactes » sur les quantités de nourritures perdues ou gaspillées, compte tenu (i) de la complexité de la problématique (nombre de maillons considérés, multiples endroits et moments où peuvent se produire les pertes alimentaires...), (ii) des nombreuses incertitudes liées aux méthodes de calcul des pertes et gaspillages alimentaires (résultats d'enquêtes, utilisation de modèles, bilans de masses réalisés au niveau d'un échantillon d'entreprises...) et (iii) des difficultés pour extrapoler les résultats obtenus à partir d'un échantillon à l'échelle d'une région ou d'un pays.* »

En effet, ce sont non seulement les définitions des pertes et du gaspillage alimentaire qui varient d'un Etat ou gouvernement à l'autre, mais aussi les méthodes de récupération, quantification et de qualification des données sur le sujet. Plusieurs niveaux de la chaîne d'approvisionnement où les aliments sont soit perdus soit gaspillés sont identifiés. Les consommateurs sont, dans la majorité des cas, responsables d'au moins une partie du gaspillage alimentaire. Cependant, les causes diverses des pertes et gaspillage alimentaires nécessitent chaque fois des actions ciblées pour parvenir à réduire ces derniers. C'est ce à quoi aspirent de nombreuses, mais insuffisantes, initiatives publiques et privées, rapportées par les sections. Elles visent, d'une part, à réduire les pertes alimentaires en amont de la chaîne de production et d'autre part à sensibiliser les citoyens au gaspillage alimentaire tout en leur donnant les moyens de redistribuer les excédents de nourriture.

Les réponses apportées par les sections ont été classées en quatre catégories. En premier lieu, seront examinées les données rapportées par les sections concernant la situation et les quantités de pertes et gaspillage alimentaires. Puis, nous nous intéresserons aux délibérations politiques sur le sujet ainsi que leur intensité au sein des Etats ou gouvernements membres de l'APF ayant répondu au questionnaire. Les diverses stratégies nationales ou initiatives existantes en la matière comprenant l'éducation et les programmes de sensibilisation nationaux feront l'objet d'un troisième chapitre. Enfin, nous nous pencherons sur la coopération internationale apportée par certaine des sections en matière d'aide à la sécurité alimentaire.

3.1 Situation et données dans l'espace francophone

Dans cette partie du rapport, nous passerons en revue, dans un premier temps, les données en pourcentage et/ou kilos de nourriture perdus et/ou gaspillés par année dans chaque section. Les chiffres alarmants rendent compte de l'importance de la thématique et de l'urgence de mettre en œuvre des mesures visant à réduire les pertes et gaspillage alimentaires.

Nous détaillerons ensuite, selon les pays, les niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire où les pertes sont le plus à déplorer, entre celui des récoltes, celui du stockage, celui de la transformation des aliments ou encore celui de la consommation. Comme nous pourrons le constater, cette dernière étape concentre souvent la majorité des pertes et gaspillage alimentaires dans les pays du Nord où au bas mot un tiers du gaspillage est causé par les ménages, ce pourcentage pouvant même s'élever jusqu'à la moitié. Dans les pays du Sud, ce sont en revanche les pertes pré- et post-récoltes qui sont les plus importantes.

Nous examinerons, enfin, selon les pays, la part du budget des ménages allouée aux dépenses alimentaires, ce qui nous permettra de constater que plus celle-ci est élevée, moins le gaspillage – s'opérant en bout de chaîne d'approvisionnement - est important.

3.1.1 Quantité de nourriture perdue ou gaspillée dans les pays de l'espace francophone

En *Belgique*, Etat fédéral, ce sont les administrations régionales qui sont responsables de la thématique des pertes et gaspillage alimentaires. A défaut de données ou informations disponibles à l'échelle de la Belgique, les éléments de réponse apportés au questionnaire concernent donc principalement les régions de Wallonie et de Bruxelles. Chaque région, la Flandre, la Wallonie et la Région de Bruxelles-Capitale, récupère les informations et prépare un rapport recensant les données indépendamment. Les données sont ensuite mises en commun à travers un groupe de travail « *Food Waste* » du Comité de coordination de la politique internationale de l'environnement²¹. Dans le cadre de la mise en œuvre de la directive européenne sur les déchets (UE 2018/851)²², les données collectées devront être transmises aux instances européennes. La quantité de nourriture perdue ou gaspillée peut être estimée en comparant le niveau des pertes et gaspillages alimentaires (parties comestibles et non comestibles) au bilan d'approvisionnement en produits agricoles de base de la Wallonie. Ce bilan est basé sur l'estimation des quantités produites sur le territoire régional ainsi que sur le solde du commerce extérieur. Il fournit une première estimation des quantités de denrées alimentaires apparemment consommées par personne et par an. Le qualificatif « apparent » provient du fait qu'il s'agit d'une estimation portant sur des quantités de matières premières à l'état brut qui ne sont pas nécessairement directement consommées par la population mais qui entrent – en partie ou en totalité, suivant les produits – dans la filière agroalimentaire. Le bilan d'approvisionnement en produits agricoles de base en Wallonie est estimé à environ 640 kg/hab.an. Dès lors, le pourcentage de nourriture considérée comme perdue au stade de la production et de la transformation, par rapport au bilan d'approvisionnement est estimé à ± 27 %. Quant au pourcentage de nourriture considéré comme gaspillé au stade de la distribution/restauration et de la consommation par rapport au bilan d'approvisionnement, il est estimé à ± 7 %. Il convient toutefois de préciser que dans la région de Wallonie / Bruxelles, les estimations doivent encore être affinées dans le courant de l'année 2019 et ce, en particulier pour les secteurs de la production primaire et des services de restauration. La récolte des données attendue pour le 30 juin 2022 (pour les données couvrant la période 2017/2018 à 2022), se fait dans le cadre d'un premier report des données sur les pertes et gaspillages alimentaires vers les instances européennes. Sur la base des résultats de cette analyse, la Commission européenne décidera formellement de fixer, ou non, un objectif chiffré de réduction des quantités de déchets alimentaires au niveau européen.

Au *Canada*, le rapport publié par Second Harvest en janvier 2019 fait état d'un total d'environ 11 millions de tonne (11.16) d'aliments perdus ou gaspillés par année en incluant les différentes étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (de la production agricole à la consommation). Le rapport fournit les estimations suivantes concernant la responsabilité des différentes étapes de cette chaîne : agriculture (pré-récolte) : environ deux millions et demi de tonnes par année; agriculture (post-récolte) : environ deux millions de tonnes par année; transformation : environ deux millions de tonnes par année; distribution : environ un million de

²¹ Comité de coordination de la politique internationale de l'environnement (<https://www.health.belgium.be/fr/ccpie-comite-de-coordination-de-la-politique-internationale-de-l'environnement>)

²² directive UE 2018/851 : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.150.01.0109.01.FRA

tonne par année; restauration : environ 1 million et demi de tonnes par année; consommation : environ 2.4 millions de tonnes par année²³.

La section *française* relève que dans son étude sur « l'état des lieux des pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire »²⁴ parue en mai 2016, l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) mesure le total des pertes et des gaspillages alimentaires générés sur 26 filières alimentaires représentant 80% des produits consommés en France et à chaque étape de la chaîne alimentaire. Le bilan global tous produits alimentaires confondus estime autour de 18% de pertes et gaspillages soit 10 millions de tonnes annuelles de production perdues de la production à la consommation. Cela équivaut à 150 kg par personne et par an. Le gaspillage alimentaire dans la consommation des ménages en France représente 20kg de déchets par an et par personne, dont 7 kilos de déchets non consommés et encore emballés.

La section *québécoise* rapporte que selon les données provenant du rapport *Food Waste in Canada : 27 Billion Revisited*²⁵, réalisé par l'organisation Value Chain Management Centre en 2014, la valeur totale du gaspillage et des pertes alimentaires représente annuellement 31 milliards de dollars au Canada.

La *Roumanie* estime qu'un tiers de la nourriture totale produite chaque année est perdue ou gaspillée. Une quantité qui correspond à plus de 2,5 millions de tonnes de nourriture. Ce qui correspond à la charge de 127 500 camions alignée dans une colonne Bucarest-Munich (1500 km). Au niveau domestique, les statistiques indiquent que ce sont 129kg de nourriture qui sont jetés par personne et par an.

La section *sénégalaise*, bien que ne disposant pas de données exactes sur les pertes et gaspillages dans le système de récolte des données, rapporte qu'environ un tiers de la nourriture est perdue ou gaspillée le long de la chaîne de production.

En *Suisse*, des données sont collectées par l'Office fédéral de l'environnement depuis 2013 en collaboration avec les différents secteurs de la chaîne de création alimentaire tels que l'agriculture, l'industrie agroalimentaire, la restauration, le commerce de détail et les ménages. Selon ces données, la Suisse produit chaque année 2.6 millions de tonnes de déchets alimentaires dont deux tiers auraient pu être évités, c'est-à-dire encore consommés au moment où ils ont été jetés. C'est donc 190 kilos d'aliments comestibles par personne et par année qui sont perdus tout au long de la chaîne alimentaire en Suisse²⁶.

L'effort de l'Etat *tchadien* est d'arriver à une autosuffisance alimentaire, c'est pourquoi le Ministère de l'Agriculture et ses organes travaillent et font en sorte de pouvoir préserver la population de la famine. Face à la rareté des nourritures, il n'est pas question de pourcentage des nourritures gaspillées ou perdues.

²³ Voir page 6 du rapport Second Harvest : <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-The-Roadmap-by-Second-Harvest-and-VCMI.pdf>

²⁴ INCOME Consulting - AK2C - 2016 - Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire - Rapport – 164 pages.

²⁵ Second Harvest, étude pertes et gaspillage alimentaire au Canada (2019) : <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-The-Roadmap-by-Second-Harvest-and-VCMI.pdf>

²⁶ Gaspillage alimentaire, OFEV : <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets-alimentaires.html>

La section *vaudoise* s'appuie sur les chiffres de l'Office fédéral de l'environnement qui estime qu'au total 2.6 millions de tonnes d'aliments sont perdus ou jetés chaque année en Suisse. Les ménages sont responsables de près de la moitié du gaspillage alimentaire, soit un million de tonnes d'aliments par an (>120kg/personne/an)²⁷.

3.1.2 Etapes de la chaîne alimentaire où les pertes sont le plus à déplorer

En *Belgique*, d'anciennes estimations réalisées dans le cadre d'études techniques menées par la Commission européenne et EUROSTAT²⁸ indiquent que le niveau des pertes et gaspillage alimentaires en Belgique en 2010 était de l'ordre de 4,35 millions de tonnes/an (ce qui représente \pm 400 kg/hab./an). Celles-ci étaient réparties comme suit : 4% lors de la production primaire, 53% lors de la transformation, 22% dans la vente et la restauration et 21% par les ménages. Cependant, la section belge souligne que ces informations doivent être relativisées et interprétées avec précaution car elles reposent sur des statistiques très anciennes et des hypothèses de calcul souvent bancales. Par ailleurs, elles ont été établies au départ des quantités de déchets organiques rapportées officiellement par la Belgique à EUROSTAT dans le cadre des obligations du Règlement statistique déchets. Les valeurs renseignées sont donc de facto surestimées, car les déchets alimentaires encore comestibles ne représentent qu'une certaine partie des déchets organiques produits. Quant aux premières estimations plus récentes (faites sur les années 2015-2016) des pertes et gaspillage alimentaires en Wallonie, ce sont de 220 kg de produits alimentaires par habitants par année qui sont perdus ou gaspillés, dont : 33% lors de la production primaire, 46% lors de la transformation, 6% par les commerces, 6% par les services de restauration et 9% par les ménages. Ces valeurs doivent encore être affinées dans le courant de l'année 2019, grâce à l'élaboration d'un référentiel de calcul des pertes et gaspillages alimentaires (action n°16 du plan REGAL)²⁹. En première approximation, les trois secteurs qui contribuent le plus aux pertes alimentaires en Wallonie sont ceux de la transformation (primaire et secondaire), de la production primaire et les ménages. Ce sont également les plus gros contributeurs aux pertes et gaspillage alimentaires en Région flamande : transformation (67 %), production primaire (13 %) et ménages (13 %)³⁰. Les pertes ont donc lieu au niveau des récoltes, au niveau du stockage et de la transformation des aliments et au niveau de la consommation, une dernière étape qui représente un quart de l'ensemble des pertes et gaspillage alimentaires.

Au *Canada*, le rapport de Second Harvest³¹, permet de nuancer les estimations publiées par la Commission de coopération environnementale (CEC) en 2018 et portant les ménages canadiens pour responsables d'environ 43 % du volume des pertes et gaspillage alimentaires au pays. Une étude publiée en 2014 par Value Chain Management International Inc. sur le coût estimé du gaspillage alimentaire au Canada estimait que 47 % de la valeur des pertes et gaspillage alimentaires auraient été attribuables aux ménages en 2010. Il s'agit d'études utilisant différentes méthodologies et soulignant parfaitement la difficulté du recensement des données concernant les pertes et le gaspillage alimentaires. La nouvelle étude de Second

²⁷ *ibid.*

²⁸ Preparatory study on food waste across EU 27 (2010):

http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf

²⁹ Plan REGAL : <http://3A%2F%2Fenvironnement.wallonie.be%2Fregal%2F17ACTIONS-Brochure-presentation-REGAL2-0-V1.pdf>

³⁰ Food waste and food losses, *Monitoring Flanders*, (2015) :

http://www.voedselverlies.be/sites/default/files/atoms/files/Monitor_EN_final.pdf

³¹ Second Harvest, étude pertes et gaspillage alimentaire au Canada (2019) : <https://secondharvest.ca/wp-content/uploads/2019/01/Avoidable-Crisis-of-Food-Waste-The-Roadmap-by-Second-Harvest-and-VCMI.pdf>

Harvest estime quant à elle qu'environ 58% de la nourriture produite au Canada serait perdue ou gaspillée mais que la responsabilité des ménages est significativement moindre qu'estimée dans les études précédentes, s'élevant désormais à 14%³².

La répartition des pertes et gaspillage alimentaires en *France* est la suivante : 33% des pertes et gaspillages sont réalisés en phase de consommation, 32% en phase de production, 21% en phase de transformation et 14% en phase de distribution.

A *Québec*, les pertes alimentaires ont majoritairement lieu lors de la consommation. Selon les données les plus récentes provenant du rapport *Food Waste in Canada : 27 Billion Revisited*, les consommateurs sont responsables de 47 % du gaspillage alimentaire au Canada, ce qui équivalait à un peu plus de 1000 \$ d'aliments jetés par ménage pour une année. Selon ce même rapport. L'Étude sur la confiance du public 2018, « *des idées à l'action du Centre canadien sur l'intégrité des aliments* », s'est penchée sur le rôle que jouent les consommateurs dans le gaspillage alimentaire domestique et sur ce qui pourrait les aider à le réduire. Soixante-neuf pour cent des répondants, qui représentent la population générale des consommateurs canadiens, se déclarent responsables du gaspillage et des pertes alimentaires. Parmi les principales causes du gaspillage, il y a celles de jeter les restes, de jeter les aliments qui atteignent leur date de péremption avant d'être consommés et enfin l'achat excessif de nourriture. la transformation industrielle est responsable de 20% du gaspillage alimentaire, les activités agricoles de 10% et les transports et la distribution de 4%³³. Toujours selon le même rapport, la valeur estimée des aliments gaspillés par les consommateurs est de 47% contre 9% dans la restauration et l'hôtellerie et 10% par la vente au détail (une répartition faite cependant selon la valeur économique des aliments et non selon leur poids).

Selon les chiffres fournis par la section *roumaine*, les pertes et gaspillage alimentaires du pays sont dû en majorité et en premier lieu à la phase finale de la consommation (50%), contre 30% des pertes survenant lors du stockage et de la transformation des aliments et 20% lors des récoltes.

Au *Sénégal*, il est estimé que 65% des pertes ont lieu lors de la production, de la transformation ou après les récoltes. Selon des études récentes commandées par la FAO³⁴, ce sont annuellement environ 30% des céréales, 40 à 50% des racines et tubercules, 30% du poisson et 20% des graines et oléagineuses de la viande et des produits laitier qui sont perdus ou gaspillés. La section souligne qu'au Sénégal, comme dans la majorité des pays du Sud, les agriculteurs et pêcheurs sont les plus touchés par les pertes alimentaires, dues à des techniques de production et de stockage post-récoltes inadéquates, ainsi qu'à des infrastructures d'entreposage, de transformation, de refroidissement, de transport et de distribution médiocres. Le problème est particulièrement grave pour les produits périssables, qui se détruisent rapidement dans des conditions chaudes et humides de nombreux pays du Sud, lorsque les infrastructures d'entreposage ou de réfrigération sont insuffisantes.

En *Suisse*, les ménages génèrent la plus grande partie des déchets alimentaires³⁵.

³² *ibid.*

³³ *Food Waste in Canada 27 Billion Revisited* (2014) : <http://vcm-international.com/wp-content/uploads/2014/12/Food-Waste-in-Canada-27-Billion-Revisited-Dec-10-2014.pdf>

³⁴ Statistiques de la FAO au niveau mondial : <http://www.fao.org/food-loss-and-food-waste/fr/>

³⁵ Office fédéral de l'environnement, *Gaspillage alimentaire*, (2019) : <https://www.bafu.admin.ch/dechets-alimentaires>

Selon les réponses apportées par la section *tchadienne*, les pertes alimentaires sont insignifiantes au Tchad. Actuellement l'effort de l'Etat est d'atteindre l'autosuffisance alimentaire. Avec le système de stockage pratiqué, l'ONASA (Office National de la Sécurité Alimentaire) qui a remplacé l'ONC (Office National du Céréale), a créé un grenier national pour l'achat des céréales pendant la période de récoltes. Ces céréales sont ensuite revendues à la population pendant la session pluie à un prix relativement bas.

La section *vaudoise* rapporte que, selon une étude faisant suite à deux mémoires de master réalisés parallèlement à l'université de Bâle et à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich (deux régions de la Suisse alémanique), 13 à 17% des pertes et gaspillage alimentaires surviennent lors des récoltes, 27 à 30% lors de la transformation par les industries alimentaires et 57% lors de la consommation (dont 5% par la restauration et 7% par le commerce)³⁶.

3.1.3 Part du budget que les ménages allouent aux dépenses alimentaires

En *Belgique*, selon les résultats de l'enquête sur le budget des ménages (HBS) réalisée par STATBEL en 2016³⁷, la part des dépenses moyennes des ménages consacrées à l'alimentation « *in house* » (produits alimentaires, y compris le tabac et les boissons alcoolisées et non alcoolisées) de leurs dépenses totales est de 15,3 % pour l'ensemble de la Belgique, de 15,1 % pour la Flandre, de 15,7 % pour la Wallonie et de 15,9 % pour Bruxelles. En ajoutant les dépenses allouées à l'alimentation « *à l'extérieur* » (restauration, cantines), les dépenses en pourcentage du budget s'élèvent à 21,8 % pour l'ensemble de la Belgique et à 22,2 % pour la Flandre, 20,8 % pour la Wallonie et 22,5 % pour Bruxelles.

Au *Canada*, selon l'enquête « *Dépenses des ménages, Canada, régions et provinces* »³⁸ de Statistique Canada, les ménages canadiens ont alloué en 2017, en moyenne 10,4 % de leur budget total à ce que l'enquête identifie comme des « dépenses alimentaires ».

D'après les statistiques de l'INSEE³⁹ réalisées en *France* en 2014, les ménages allouent environ 13% de leur budget aux produits alimentaires et boissons non alcoolisées. En 2016, une étude d'EUROSTAT comparait la France à d'autres pays de l'UE dont l'Allemagne (10,6%), l'Espagne (12,8%), l'Italie (14,2%) et le Royaume-Uni (8,1%), ces pays ayant des dépenses similaires dans la consommation de produits alimentaires.

La section *québécoise* relève que selon les données de Statistique Canada de 2016, les ménages canadiens ont consacré une moyenne de 8784 \$ pour leurs dépenses alimentaires, soit moins de 10% de leurs dépenses totales cette même année (84489 \$). Celles-ci sont partagées comme suit entre consommation privée et alimentation à l'extérieur : en moyenne 6176 \$ pour les aliments achetés en magasin et 2608 \$ pour les dépenses au restaurant. Au Québec, en 2016, les ménages ont consacré en moyenne 16 % de leur revenu en dépenses alimentaires ce qui représente 8474 \$. Les ménages ont dépensé en moyenne 6288 \$ en aliments achetés en magasin, et 2186 \$ en aliments achetés au restaurant.

³⁶ Magazine OFEV, « environnement » 3/3012 - La ronde des ressources, pages 46 à 49
<https://www.google.com/search?q=magazine+ofev+la+ronde+des+ressource&sourceid=ie7&rls=com.microsoft.fr-CH:IE-Address&ie=&oe=>

³⁷ Enquête sur le budget des ménages : <https://statbel.fgov.be/fr/themes/menages/budget-des-menages#panel-12>

³⁸ « Dépense des ménages, Canada, régions et provinces » :
<https://www150.statcan.gc.ca/t1/tbl1/fr/tv.action?pid=1110022201>

³⁹ INSEE: <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3676675?sommaire=3696937#titre-bloc-3>

En *Roumanie*, suite à une réduction de la TVA de 15% sur les aliments et boissons non alcoolisées, la part du budget que les ménages allouent aux dépenses alimentaires a chuté de plus de 43% à un peu plus de 33%. Ce chiffre reste élevé en comparaison avec les données des sections canadienne, française, belge, suisse et vaudoise.

Au *Sénégal*, l'ANSD (Agence nationale pour la Statistique et la Démographie) révèle que durant le mois d'octobre à novembre 2014, les dépenses des ménages sénégalais se sont élevées à 312 milliards de F CFA soit 31.000 francs CFA (environ 47 Euros) en moyenne par personne. Un peu plus des deux tiers de ces dépenses sont concentrées à Dakar. Dans la capitale, les ménages dépensent en moyenne plus de 59300 francs (environ 90 Euros) par personne et par mois, alors que dans les autres villes, la dépense par habitant et par mois est d'environ 28500 francs contre 14.500 francs seulement en milieu rural. La part des dépenses alimentaires dans les budgets de ménages est de 68% en milieu rural contre 51,9% à Dakar. La section *sénégalaise* souligne notamment que :

« *Le gaspillage des produits alimentaires n'est pas une particularité des pays du Nord, puisque le Sénégal et d'autres pays du Sud en sont aussi affectés* ».

En *Suisse*, selon les données recensées en 2016⁴⁰, les ménages suisses accordent en moyenne 6.3% de leurs revenus aux dépenses alimentaires.

La section *tchadienne* relève qu'il n'y a pas un montant exact des dépenses en alimentation, celui-ci dépendant du revenu du couple et du nombre des personnes en charge dans la famille. Mais le constat est que, compte tenu du prix élevé des denrées alimentaires, presque la moitié du salaire de chaque ménage est dépensé pour la nourriture.

La section *vaudoise* partage l'enquête menée par l'Office fédéral de la statistique suisse en 2016 révélant que la part du budget que les ménages allouent à la nourriture et aux boissons non alcoolisées n'excède pas les 6.3%⁴¹.

3.2. Considérations politiques sur les pertes et le gaspillage alimentaires

3.2.1 Grandes lignes adoptées par les Etats et gouvernements de l'espace francophone

Tous les Etats et gouvernements dont les parlements ont répondu au questionnaire ne se sont pas dotés d'une stratégie nationale ou régionale de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire. Les gouvernements à l'avoir fait sont d'ailleurs plutôt minoritaires. En Belgique, la région wallonne et celle de Bruxelles-Capitale se sont dotées d'une telle stratégie, tout comme la France.

Bien que ne disposant pas de plan d'action nationale en matière de pertes et de gaspillage alimentaires, les autres gouvernements ne se préoccupent pas moins de la thématique. Selon les pays et leurs priorités, l'importance des mesures prises mise sur différents aspects et éléments de la chaîne alimentaire. Ainsi, le Canada et la Suisse disposent d'un cortège de mesures intégrées à des plans d'action nationaux à visée plus large ou reposant sur diverses initiatives intersectorielles. Sans disposer d'une stratégie nationale, les actions conduites par

⁴⁰ Enquête sur le budget des ménages (2016): <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/situation-economique-sociale-population/revenus-consommation-et-fortune/budget-des-menages.assetdetail.6506530.html>

⁴¹ *ibid.*

la Roumanie semblent davantage coordonnées au plan national qu'au Canada et en Suisse. Le Sénégal se concentre, pour sa part, sur la lutte contre les pertes alimentaires.

En *Belgique*, la Wallonie s'est dotée, sous l'intitulé « *Plan REGAL 2015-2025* », d'un programme de réduction des gaspillages alimentaires⁴². La Région de Bruxelles Capitale dispose pour sa part de la Stratégie « *Good Food – Vers un système alimentaire durable en RBC* »⁴³. Les administrations régionales qui gèrent ce dossier entretiennent des contacts pour partager leurs expériences en la matière et préparer la collecte d'informations et de données exigées par les instances européennes, dans le cadre notamment de la mise en œuvre de la directive cadre européenne sur les déchets⁴⁴, laquelle a été révisée en 2018⁴⁵. Ces contacts s'opèrent notamment au travers du Groupe de travail « *Food waste* » du Comité national de coordination de la politique internationale de l'environnement (CCPIE)⁴⁶ ou via la participation aux travaux de la Plate-forme européenne sur les pertes et gaspillages alimentaires⁴⁷. Le budget alloué à la mise en œuvre des actions du Plan Régale se monte à 1'200'000 euros.

En *France*, un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire⁴⁸ a été signé en 2013 entre l'Etat et les représentants des acteurs de la chaîne alimentaire. Il comporte 11 mesures fondées sur l'engagement de l'ensemble de ces acteurs et fixe l'objectif national de réduction du gaspillage alimentaire à 50% à l'horizon 2025. Renouvelé en avril 2017 pour la période 2017-2020, ce pacte regroupe 5 ministères et 55 partenaires. Il est articulé autour de sept axes structurants, à savoir : gouvernance et communication ; indicateurs, mesure, évaluation ; gestion des invendus et don alimentaire ; innovation, efficacité et partenariats tout au long de la chaîne alimentaire ; éducation, formation, sensibilisation ; coordination entre secteurs et entre échelles territoriales ; Europe et international.

Le *Canada* se montre très investi dans la réduction de la perte et du gaspillage d'aliments sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Il a mis en place des mesures visant à agir sur le transport et la distribution de la nourriture, ainsi que sur le gaspillage d'eau, de terres agricoles et d'autres facteurs de production. Des mesures sont également prises sur la réduction des déchets envoyés dans des sites d'enfouissement, lesquels contribuent à la formation et au rejet de méthane, puissant polluant climatique à courte durée de vie et gaz à effet de serre. Sous l'intitulé « *Conseil national zéro déchet* », les milieux économiques privés ont lancé une initiative multisectorielle regroupant les acteurs gouvernementaux, économiques et des organisations non gouvernementales dans le but de promouvoir la prévention des déchets et l'économie circulaire au Canada. En mars 2017, le conseil a produit un document sommaire intitulé « *Stratégie nationale de réduction des résidus alimentaires* ». Cette dernière a pour objectif de réduire à la fois le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de consommation et les résidus alimentaires qui aboutissent au dépotoir. En mai 2018, le conseil a complété sa stratégie, laquelle comprend désormais un éventail consolidé de mesures qui devraient permettre au Canada d'atteindre un objectif universellement établi de réduction de

⁴² Pour plus de détails, voir sous: <http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>

⁴³ Pour plus de détails, voir sous: <http://www.goodfood.brussels/fr>

⁴⁴ Voir la directive sous : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32008L0098>

⁴⁵ Voir le texte sous : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv:OJ.L_.2018.150.01.0109.01.FRA

⁴⁶ Comité de coordination de la politique internationale de l'environnement (<https://www.health.belgium.be/fr/ccpie-comite-de-coordination-de-la-politique-internationale-de-l'environnement>)

⁴⁷ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu_actions/eu-platform_en

⁴⁸ Pour plus de détails, voir sous : <https://agriculture.gouv.fr/pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-partenaires-sengagent>

moitié des pertes et du gaspillage alimentaire d'ici à 2030⁴⁹. Cette stratégie prévoit notamment une refonte des lois sur l'étiquetage des aliments afin d'éliminer la confusion des consommateurs sur le concept de date de péremption, l'une des principales causes du gaspillage alimentaire dans les foyers canadiens et les épiceries. Le vocabulaire qui se trouvera désormais à proximité de la date devra indiquer si son dépassement représente un enjeu de santé ou de qualité. Quant à la problématique de la réduction des déchets envoyés dans des sites d'enfouissement et leur impact environnemental, celle-ci constitue l'un des sujets de préoccupation majeure au Canada, le gouvernement fédéral s'étant doté de la *Stratégie de lutte contre les polluants climatiques de courte durée de vie*⁵⁰, dont l'un des axes reconnaît le rôle du gaspillage alimentaire dans l'émission de méthane et vise à agir sur celui-ci⁵¹. Il est par ailleurs intéressant de relever le fait que le Canada s'est allié au Mexique et aux États-Unis pour mettre en place une initiative commune sur la « *diminution et récupération des déchets alimentaires en Amérique du Nord* »⁵². Ce projet vise à renforcer les capacités nord-américaines de réduction des déchets alimentaires éliminés dans les lieux d'enfouissement, en étudiant les possibilités de diminuer et de récupérer ces déchets dans les secteurs industriel, commercial et institutionnel d'Amérique du Nord.

Le Québec s'est pour sa part doté en 1989 d'une politique de gestion des matières résiduelle, laquelle vise à créer une société sans gaspillage et cherche à maximiser la valeur ajoutée par une saine gestion de ses matières résiduelles. Parmi les stratégies d'intervention que comporte son plan d'action 2011-2015, le gouvernement prévoit de bannir les matières putrescibles des sites d'enfouissement d'ici 2020. Le gouvernement poursuit également la mise en œuvre du Programme de traitement des matières organiques par biométhanisation et compostage. Il offre en outre un soutien financier d'une valeur totale estimée à 650 millions de dollars au milieu municipal et au secteur privé pour l'installation d'infrastructures pour le traitement de la matière organique au moyen de ces deux procédés. L'objectif principal du programme est de réduire la quantité de matières organiques destinée à l'élimination et par le fait même, de réduire les émissions québécoises de gaz à effet de serre. Créée en 1990, Recyc-Québec est une société d'État qui demeure la référence pour tout ce qui touche la gestion responsable des matières résiduelles au Québec. En février 2016, le Comité mixte sur la réduction à la source, mis en place par Recyc-Québec, a lancé son Plan d'action 2016-2017. Parmi les trois objectifs que comporte le plan, l'un se consacre à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les actions proposées visent à modifier les perceptions des citoyens à l'égard de leur responsabilité et susciter l'adoption de comportements limitant le gaspillage alimentaire.

En 2015, la Roumanie a mis en place un groupe de travail composé de 24 représentants des ministères, des agences gouvernementales, et, parmi d'autres, des représentants des patronats de l'industrie alimentaire. Ce groupe de travail poursuivait l'objectif d'établir une stratégie nationale et le plan d'action afférent pour la diminution du gaspillage alimentaire.

⁴⁹ Objectif 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 »

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/sustainable-consumption-production/>

⁵⁰ <http://publications.gc.ca/site/fra/9.835502/publication.html>

⁵¹ Selon le pilier 1 de cette stratégie, le Canada s'engage « à amorcer des consultations et à collaborer relativement à des stratégies visant à réduire les pertes de nourriture évitables au Canada, plus particulièrement en ce qui concerne le rôle de la perte et du gaspillage alimentaire comme facteur de contribution aux émissions de méthane du Canada ».

⁵² Pour plus d'informations, voir : <http://www.cec.org/fr/nos-travaux/projets/diminution-et-r%C3%A9cup%C3%A9ration-des-d%C3%A9chets-alimentaires-en-am%C3%A9rique-du-nord>

Pour l'heure, ce groupe, coordonné par le Ministère de l'agriculture et du développement rural, n'a pas réussi à conclure une stratégie nationale dans le domaine agréé par toutes les parties concernées. Il joue toutefois un rôle essentiel en ce qui concerne l'accès aux différents instruments de financement européens et l'introduction de la diminution des pertes et gaspillage alimentaires parmi les priorités de la Stratégie du Ministère de l'agriculture et du développement rural 2014-2020.

Le secteur agricole occupe, au *Sénégal*, une part essentielle dans la croissance économique globale. Cependant, plusieurs contraintes biotiques et abiotiques - parmi lesquelles les aléas climatiques et les ennemis des cultures et récoltes - limitent la production et la productivité agricoles. Au Sénégal, la moyenne des productions céréalières annuelle de 2000 à 2018 est de 1.200.000 tonnes. Sur la base d'une hypothèse de 30% de pertes et de 100 f/kg de céréale, les ennemis des cultures provoquent des pertes de production annuelles de 292.750 tonnes, évaluées financièrement à plus de 29 milliards. Pour faire face à ces pertes, la Direction nationale de la Protection des Végétaux est chargée, par un décret datant du 10 mars 1960, de prévenir l'introduction d'organismes nuisibles dans le pays et de combattre ceux présents sur le territoire. Le Sénégal ne dispose pas d'un budget spécifiquement alloué à la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires. Le gouvernement peut toutefois compter sur une collaboration étendue avec la FAO. L'organisation des Nations Unies intervient en effet sur tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la production à la consommation, en passant par les activités post-récolte, le stockage, la transformation et la distribution. Elle apporte en outre son soutien technique aux politiques nationales et locales. Une stratégie nationale de protection sociale est élaborée et assure l'intervention de l'Etat à chaque fois que les pluies se font rares, ce qui affecte une bonne partie de la production agricole. Dans ces situations, l'Etat sénégalais assiste les milieux ruraux en octroyant des vivres de soudure dont il détient des stocks dans divers magasins de stockage prévus à cet effet. Parallèlement au cadre institutionnel, un fort tissu social d'entraide est relevé par la section sénégalaise.

Le gouvernement suisse a adopté, le 20 avril 2016, le rapport « *Economie verte: mesures de la Confédération pour préserver les ressources et assurer l'avenir de la Suisse* »⁵³. Celui-ci dresse le bilan de la mise en œuvre du Plan d'action Economie verte de 2013 et définit la suite à donner à ce plan dans les prochaines années en s'appuyant sur les bases légales actuelles. Les mesures ainsi prévues entendent concrétiser les stratégies globales que constituent les Objectifs de développement durable de l'ONU et la Stratégie pour le développement durable du Conseil fédéral. L'accent est mis sur l'engagement volontaire des différents acteurs concernés. L'un des axes essentiels du plan d'action « *Economie verte* »⁵⁴ porte sur le développement d'un mode de consommation plus écologique, à savoir : inciter les consommateurs à faire des choix plus respectueux des ressources et prendre des mesures visant à améliorer les connaissances sur les habitudes d'achat et d'utilisation de la population. L'alimentation étant responsable d'une grande partie des atteintes à l'environnement, il est en outre nécessaire de renforcer les conditions favorisant l'optimisation des productions agricoles, de mener un dialogue au sujet de l'adoption d'une alimentation moins gourmande en ressources et plus saine, et, enfin de prendre des mesures pour réduire le gaspillage alimentaire.

⁵³ Pour plus de détails, voir : <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/economie-consommation/info-specialistes/economie-verte/mandat-politique-en-faveur-dune-economie-verte.html>

⁵⁴ Plan d'action Economie verte : <https://www.uvek.admin.ch/uvek/fr/home/environnement/economie-verte.html>

La stratégie du gouvernement *tchadien* se concentre sur le renforcement des structures nationales agricoles dans le but d'atteindre l'autosuffisance alimentaire. La diversification de l'économie et la lutte contre l'insécurité alimentaire sont des priorités pour l'orientation politique nationale de l'Etat tchadien.

3.2.2 Etat des délibérations parlementaires dans les pays de l'espace francophone

Tous les parlements ne se consacrent pas avec la même intensité à la lutte contre la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire, de même qu'ils ne connaissent pas tous le même niveau de succès. Parmi les parlements fortement engagés sur la thématique, on distingue le Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, le parlement français, le parlement roumain et le parlement suisse.

En *Belgique*, le Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles a adopté le 28 novembre 2018 en séance plénière une proposition de résolution visant à inscrire la Fédération Wallonie-Bruxelles dans une transition écologique de l'alimentation afin d'offrir dans l'ensemble des cantines scolaires des repas biologiques et abordables issus de circuits courts, ainsi qu'une alternative quotidienne végétarienne⁵⁵. Cette proposition de résolution reconnaît que la lutte contre le gaspillage alimentaire reste un défi majeur. À Bruxelles, ce n'est pas moins de 25 000 tonnes de produits alimentaires qui finissent à la poubelle chaque année. Ceux-ci représentent 12% du volume de la poubelle blanche des ménages et 23% de celle des écoles et des entreprises : un coût environnemental, social et économique anormalement élevé. Dans les écoles, le problème se pose surtout au niveau des repas chauds, les portions standardisées ne correspondant pas toujours à l'appétit voire au goût des plus jeunes. Une part trop importante de l'assiette termine donc à la poubelle. En Belgique depuis une dizaine d'années, de nombreux restaurants de collectivité ont choisi la voie de l'alimentation saine et durable, notamment en proposant des produits de saison et des plats végétariens et en luttant contre le gaspillage. Pour valoriser leurs efforts et encourager les consommateurs et consommatrices à les soutenir, Bruxelles Environnement a créé un label qui donne une information claire sur leur niveau d'engagement. L'un des six critères d'obtention de ce label étant la lutte contre le gaspillage alimentaire, dans l'école du Karrenberg à Boitsfort, labellisée Good Food, de nombreuses actions ont permis de passer de 32% à 25% de gaspillage alimentaire en l'espace de deux ans, avec pour objectif d'atteindre les 15%. Parmi ces actions : l'adaptation des menus et de leurs proportions pour mieux correspondre à la consommation réelle des enfants ou encore la sensibilisation des parents. À ce jour, une seule école de la Région bruxelloise s'est vu délivrer le label Good Food et 23 autres se trouvent dans ce processus. Il reste donc encore du chemin à parcourir pour arriver à l'objectif de la stratégie Good Food de réduction de 30 % du gaspillage alimentaire d'ici 2020. Ainsi, le Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles demande au Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles d'intégrer dans chaque cantine scolaire des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au *Canada*, le sujet a fait l'objet de plusieurs interventions parlementaires, sans toutefois aboutir aux mêmes succès qu'en Belgique. Un projet de loi visant à instaurer une Journée nationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire et prévoyant l'élaboration d'une stratégie nationale visant à réduire le gaspillage alimentaire au Canada a été déposé à la Chambre des communes en février 2016 et a été rejeté en deuxième lecture en octobre 2016. Il s'agissait

⁵⁵ <http://archive.pfwb.be/1000000020a80e3>

d'un projet demandant l'élaboration d'une stratégie nationale, que le ministre de l'Agriculture et l'Agroalimentaire travaille avec ses homologues provinciaux et territoriaux [sur la question du gaspillage alimentaire], et qu'on désigne le 16 octobre, la journée nationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire. En novembre et décembre 2018, le Comité permanent de l'environnement et du développement durable de la Chambre des communes a étudié les changements climatiques et la croissance propre dans les domaines de la foresterie, de l'agriculture et de la gestion des déchets (surtout les déchets municipaux solides). Dans le cadre de cette étude, certains témoins ont abordé les enjeux associés aux pertes agricoles à l'étape de la production et la revalorisation possible de ces pertes par la transformation en biocarburants ou autres bioproduits. La question des pertes et gaspillage alimentaires n'a toutefois pas été étudiée en profondeur dans le cadre de l'étude.

En France, le gaspillage alimentaire en particulier, fait l'objet d'intenses délibérations parlementaires. La loi n° 2016-138 du 11 février 2016⁵⁶ relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire inscrit une hiérarchie dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les actions seront mises en œuvre dans l'ordre suivant : prévention du gaspillage, utilisation des invendus par le don ou la transformation, valorisation destinée à l'alimentation animale, utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique par méthanisation. Cette loi met en place de grandes mesures, elle interdit notamment la javellisation des invendus qui sont encore propres à la consommation. Des conventions avec des associations caritatives devront donc être établies pour faire don de ces invendus. Autre mesure introduite, une éducation à l'alimentation est introduite dans le parcours scolaire avec la thématique particulière de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La commission d'enquête sur l'alimentation industrielle, initiée en mars 2017 par le groupe de la France Insoumise et présidée par M. Loïc Prud'homme, a rendu son rapport, tomes [1](#) et [2](#), le 28 septembre 2018. Ce rapport présente les causes du gaspillage, en partant du constat de l'Agence de l'environnement de la maîtrise de l'énergie (ADEME) : 40% de ce qui est proposé en restauration collective est jeté. Pour un collège de 500 convives, le gaspillage alimentaire est estimé à plus de 10 tonnes, soit l'équivalent de 22 000 repas pour un coût moyen de 33 000 euros par an. La commission soulève différents facteurs du gaspillage : des menus inadaptés, des portions mal adaptées (trop grand grammage). Enfin, dans la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous⁵⁷, la thématique du gaspillage alimentaire est aussi prise en compte. L'article 24 prévoit par exemple qu'au moins une fois par semaine les services de restauration scolaire proposent un menu végétarien. Cette disposition doit toutefois faire l'objet d'une évaluation de son impact sur le gaspillage alimentaire. Cette loi modifie aussi le code rural et la pêche maritime en précisant que « *les projets alimentaires territoriaux* » participent à la « *lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire* ». Cette loi prévoit aussi que l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie remette au Parlement un rapport avant le 1^{er} janvier 2022 à propos de la gestion du gaspillage alimentaire par la restauration collective et la grande distribution. De nombreuses questions orales et écrites, relatives au gaspillage alimentaire, sont régulièrement posées par les députés⁵⁸.

Au Québec, lors de l'étude des crédits 2017-2018 du ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques, il a été question du gaspillage alimentaire. Les députés ont échangé sur ce qui a déjà été accompli en vue de

⁵⁶ Voir le texte sous : [loi n° 2016-138 du 11 février 2016](#)

⁵⁷ Voir le texte sous : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2018/10/30/AGRX1736303L/jo/texte>

⁵⁸ Voir sous: <http://www2.assemblee-nationale.fr/recherche/questions>

réduire le gaspillage alimentaire. Rien ne permet toutefois de penser que le gouvernement envisage de légiférer en la matière.

En novembre 2016, la *Roumanie* était le troisième pays européen (après la France et la Belgique) à adopter une initiative législative parlementaire très ambitieuse, déposée par 52 députés de tous les partis, visant à combattre le gaspillage alimentaire en s'attaquant à ses origines. La Loi 217/2016 pour la réduction du gaspillage alimentaire obligeait les supermarchés à donner ou à brader les produits dont la date limite de consommation était proche, encourageant par ailleurs l'exploitation maximale du produit de la manière suivante : si la denrée devenait impropre à la consommation pour l'homme, elle devait être rendue disponible pour la nourriture animale. Et enfin, lorsque son état l'imposait (non-consommable par l'animal), elle devrait entrer dans un processus de revalorisation, soit pour la production de compost et engrais naturel, soit pour la transformation en biogaz. Les sanctions pécuniaires prévues pour les supermarchés qui ne se conformaient pas à ces prescriptions oscillaient entre 200 et 2000 euros. Malheureusement, de nombreuses lacunes et obstacles sont apparus lors de la mise en œuvre. En conséquence, pour donner à tous acteurs impliqués le temps nécessaire pour se préparer, la Loi 217/2016 a été suspendue par une nouvelle loi jusqu'en février 2019, et a été modifiée pour mieux répondre aux réalités roumaines. L'obligation de prendre des mesures pour la prévention du gaspillage alimentaire a été transformée en recommandation et les sanctions ont été remplacées par des encouragements fiscaux, soit : une diminution des taxes en cas de donation des aliments dix jours avant la date d'expiration du produit. Les opérateurs économiques s'impliquant dans cette démarche sont tenus de rédiger en début d'année un plan annuel de diminution du gaspillage alimentaire et doivent produire, en fin d'année, un rapport d'activité, lequel constitue le document justificatif permettant la déduction fiscale.

En *Suisse*, en mars 2019, la chambre basse du parlement a décidé de charger le gouvernement d'élaborer un plan d'action permettant de prévenir les déchets alimentaires⁵⁹. Ce dernier se devra d'être constitué des mesures existantes et, si possible, de nouvelles mesures volontaires. L'enjeu ne consiste pas tant à allouer des ressources supplémentaires à la lutte contre les pertes alimentaires, qu'à renforcer le rôle de coordination du gouvernement par rapport à l'ensemble des initiatives publiques et privées déjà engagées en la matière. En ce sens, le gouvernement est appelé à développer une véritable stratégie nationale de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire. A ce jour et comme il l'a été mentionné plus haut, la lutte contre le gaspillage figure parmi les mesures du plan d'action « Economie verte », qu'il convient maintenant de mettre pleinement en œuvre. Par ailleurs, les nombreuses actions initiées par les milieux privés pourraient gagner en efficacité en étant davantage coordonnées. L'élaboration d'une telle stratégie s'avère d'autant plus nécessaire que la Suisse s'est fixée des objectifs particulièrement ambitieux dans le cadre de l'Agenda 2030, lesquels consistent notamment à diminuer de moitié le gaspillage alimentaire.

Au *Sénégal*, les pertes et le gaspillage alimentaires ne font pas l'objet de délibérations spécifiques.

⁵⁹ Pour plus de détails, voir l'intervention parlementaire sous : <https://www.parlament.ch/fr/ratsbetrieb/suche-curia-vista/geschaefft?AffairId=20183829>

3.3 Exemples de mesures concrètes adoptées dans les pays de l'espace francophone

Nous nous proposons ici de relever, à titre d'exemple de bonnes pratiques, les différents moyens existants en terme de récupération de la nourriture non consommée ou invendue et de sa redistribution, s'intéressant notamment à divers systèmes d'entraide mis en place par des acteurs publics ou privés, et enfin aux techniques de valorisation des déchets alimentaires.

En ce qui concerne les systèmes de récupération de nourriture, les sections belge et française font état de législations empêchant les commerces de jeter leurs invendus alimentaires ou les obligeant à proposer ceux-ci à d'autres organismes. La section canadienne mentionne quant à elle, l'activité d'un *agent de liaison* entre les producteurs de surplus alimentaires et les personnes dans le besoin. Les systèmes de récupération de nourriture sont très souvent liés à un tissu d'entraide, les surplus alimentaires étant soit distribués à des organisations caritatives (section suisse, canadienne, française), soit revendues moins chères. En Belgique par exemple, la mise en place d'un réseau de partenaires permet aux nécessiteux d'avoir accès à des repas fortement subventionnés. D'autres systèmes, tels que des cantines locales en Roumanie, viennent en aide à la population dans le besoin. Parmi les pratiques de valorisation des déchets, on retrouve l'interdiction des matières putrescibles dans les sites d'enfouissement (section québécoise) et le recyclage figure souvent parmi les priorités des stratégies (Belgique, France, Québec).

Les bonnes pratiques dont il est question ici, que ce soit au niveau des systèmes d'entraide ou des initiatives de récupération des surplus alimentaires, sont principalement mises en œuvre et soutenues par des acteurs privés. Les Parlements membres peuvent s'engager davantage, en soutenant et s'inspirant des pratiques existantes dans le cadre de l'élaboration d'une stratégie nationale.

3.3.1 Système de récupération de la nourriture non consommée ou invendue et redistribution

La section *belge* fait état d'un système de récupération et de redistribution de la nourriture essentiellement au niveau de trois leviers et outils complémentaires. Premièrement, une obligation pour les commerces, dont la superficie est supérieure à 2500m², de proposer leurs invendus alimentaires consommables à au moins un organisme bénéficiaire (tel qu'une association d'aide alimentaire, des banques alimentaires, des plateformes de redistribution des invendus alimentaires, etc.). De plus, l'exploitant du magasin doit s'assurer que les invendus seront cédés par un responsable formé disposant d'une connaissance effective de la procédure de gestion des stocks d'invendus alimentaires et des réglementations et législations en vigueur selon les types de produits. Deuxièmement, la Région wallonne apporte un soutien au développement et au maintien des plateformes électroniques de dons alimentaires permettant la mise en contact des donateurs et des receveurs des invendus alimentaires. Certaines de ces plateformes (notamment la plateforme « *Bourse aux dons* »⁶⁰) connaissent actuellement des développements supplémentaires qui mèneront à la création d'un module collaboratif de transport logistique, grâce auquel les demandes et les besoins en transport de surplus/d'invendus alimentaires pourront se rencontrer. Troisièmement, la Région wallonne apporte un soutien au développement et à la professionnalisation des plateformes

⁶⁰ Plateforme bourse aux dons : <https://www.bourseauxdons.be/>

physiques de logistiques collaboratives, dont le premier objectif est de soutenir les associations d'aide alimentaire de première ligne, leur proposant par exemple la confection de colis alimentaires équilibrés ou encore en leur fournissant des moyens logistiques supplémentaires. Parallèlement à ces divers leviers, la Wallonie subventionne tous les ans une série de projets visant à réduire les pertes et gaspillage alimentaires et à faciliter les dons de surplus ou d'invendus alimentaires. Ces subventions interviennent dans le cadre de la mise en œuvre de l'action n°14 du plan REGAL⁶¹. C'est donc principalement dans le cadre de ces appels à projets que d'autres initiatives de récupération des surplus de récolte ou d'invendus alimentaires sont soutenues.

En *Belgique*, les dons de surplus alimentaires sont exemptés de TVA depuis 2013. La Région soutient également l'usage de sacs spéciaux visant à encourager les clients des restaurants à emporter leurs restes.

Au niveau national *canadien*, le gouvernement fédéral n'est pas impliqué dans l'établissement ou la mise en œuvre d'un système de récupération des invendus alimentaires. Cependant, il existe au Canada plusieurs initiatives suivant cet objectif. La section canadienne cite en exemple le réseau des Banques alimentaires du Québec qui coordonne actuellement le déploiement du Programme de récupération en Supermarchés⁶², visant à permettre une situation gagnant-gagnant en éliminant les pertes des détaillants en alimentation pour les denrées encore comestibles afin de nourrir des familles en situation de pauvreté. La section canadienne cite aussi l'exemple de la Politique québécoise de gestions des matières résiduelles, qui prévoit de bannir l'envoi des matières organiques putrescibles vers les sites d'enfouissement d'ici 2020. Les matières organiques sont ainsi collectées séparément et redirigées vers des usines de compostage ou de bio-méthanisation.

La section *française* établit un lien entre les aliments gaspillés et la faim. En France, il existe une loi (n°2016-138 du 11 février 2016) empêchant les grandes surfaces de jeter et de rendre impropre à la consommation les invendus alimentaires qui sont encore consommables, la loi prévoit des sanctions pour les distributeurs ne la respectant pas. De plus, les commerces de détail d'une surface supérieure à 400m² doivent établir une convention avec une ou plusieurs associations caritatives pour préciser les modalités des dons de nourriture encore consommable. Il existe aussi des initiatives privées de récupération des biens consommables comme l'application « *Too good to go* » permettant de réserver des paniers d'invendus dans les commerces, ceux-ci étant 3 à 5 fois moins chers que les prix originaux.

A *Québec*, un service de récupération alimentaire, La Tablée des chefs, fait office de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires et les organismes qui les redistribuent aux personnes dans le besoin. Ce système permet de récupérer plus de 200 tonnes de nourriture par année qui sont redistribuées dans 90 établissements du Québec. Ce programme, en place depuis 2002, a été remplacé en 2018 par le lancement d'un nouveau mouvement social : « *Nourrir le monde, un surplus à la fois* ». A cet effet, le gouvernement du Québec a annoncé l'octroi d'une aide financière de 5 millions de dollars répartis sur 5 ans. Il existe également d'autres initiatives citoyennes de récupération alimentaire à l'échelle locale par des pratiques consistant à se rendre directement chez les producteurs et à parcourir les champs après la récolte afin de récupérer les aliments ayant été délaissés pour des raisons esthétiques ou de surplus de production. Les aliments jetés par les épiceries, cafés, boulangeries, sont,

⁶¹ Plan REGAL : <http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>

⁶² Programme Banques alimentaires du Québec : <https://www.banquesalimentaires.org/>

eux aussi, récupérés par des personnes conscientes du gaspillage alimentaire dans le commerce d'alimentation. Cette pratique, appelée *glanage*, consiste à récupérer les aliments jetés dans les poubelles par les restaurateurs, distributeurs, etc. La section québécoise mentionne encore les réfrigérateurs et garde-manger communautaires qui sont un moyen efficace de lutte contre le gaspillage alimentaire. En effet, ils récupèrent des aliments qui auraient été considérés comme déchets et sont redistribués. Les citoyens, restaurateurs, etc. sont invités à y déposer des aliments, ce qui permet à ceux qui ont en besoin, de se servir dans l'anonymat. Ces réfrigérateurs et garde-manger communautaires endossent le rôle de banque alimentaire à petite échelle.

En *Roumanie*, la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires représente une priorité économique et sociale pour le pays. Quelques systèmes de récupération et de redistribution de la nourriture non consommée ou invendue, mis en place par des fondations, des ONG ou par des partenariats entre Etat et opérateurs privés, existent dans le pays.

Selon la section *vaudoise*, au niveau Suisse, *Table Suisse* redistribue des aliments excédentaires d'une qualité irréprochable à des institutions sociales telles que des foyers pour sans-abris, des soupes populaires, des centres d'accueil d'urgence ou d'autres œuvres d'entraide⁶³.

3.3.2 Système d'entraide pour les personnes n'ayant pas accès à une quantité de nourriture suffisante

La section *belge* fait état d'un système d'entraide reposant sur la mise en réseau d'une série d'acteurs de première et de seconde ligne qui sont principalement les centres publics d'aide sociale, les banques alimentaires, les associations d'aide alimentaire, les plateformes de collaboration logistique, les épicerie et les restaurants sociaux, qui bénéficient de soutien de la part des pouvoirs publics et/ou d'une série d'ONG et d'associations caritatives privées. Pour pouvoir être reconnus en qualité de restaurant ou d'épicerie social, ces derniers doivent répondre à une série de conditions telles que : favoriser une alimentation saine et équilibrée ainsi que les produits de qualité, limiter le gaspillage alimentaire et l'utilisation des matériaux d'emballage. L'accès aux subventions est conditionné par le respect de ces conditions. De plus, le gouvernement wallon a décidé d'agréer un organisme en particulier (la Fédération des Services Sociaux) en tant qu'organisme wallon de concertation de l'aide alimentaire. Cet organe doit dresser un état des lieux annuel de l'aide alimentaire dans la région, collaborer avec les coordinations locales et les acteurs de l'aide alimentaire, favoriser les partenariats entre les épicerie sociales et les restaurants sociaux et les autres acteurs de l'aide alimentaire dont les plateformes d'achats solidaires ainsi que favoriser l'approvisionnement en produits durables et de qualité au sein des épicerie et restaurants sociaux. Cet organisme (la Fédération des Services Sociaux), rapporte la présence en Wallonie de plus de 500 organisations d'aide alimentaire, comprenant des centres de distribution des colis, des épicerie et des restaurants sociaux, des structures mixtes et des projets collaboratifs de récupération d'invendus alimentaires.

Au *Canada*, de nombreuses organisations répondent au problème de la faim. Par exemple, un réseau de plusieurs centaines de banques alimentaires offre une gamme de programmes

⁶³ Table suisse : <https://www.schweizertafel.ch/fr/de-nous/recuperer-distribuer-nourrir.html>

alimentaires à travers le Canada. Un site internet permet aux citoyens canadiens de localiser les organisations offrant des programmes alimentaires dans leur localité ou région.⁶⁴

En *France*, le réseau le plus connu est celui des Restos du Cœur qui permet de fournir plus de 130 millions de repas ou au long de l'année. L'association créée en 1985 comporte aujourd'hui plus de deux milles centres. Les bénéficiaires de ces repas doivent s'inscrire et justifier l'insuffisance de leurs ressources. Il existe également d'autres réseaux comme les restaurants solidaires ou les épiceries solidaires de la Croix Rouge.

Les banques alimentaires du *Québec* sont constituées d'un large réseau d'organismes régionaux s'occupant de la distribution des denrées et offrant des services d'aide alimentaire à la population. Plus de 400'000 personnes qui ont faim sont ainsi desservies. En moyenne, ce réseau répond à plus d'1.8 million de demandes d'aide alimentaire d'urgence par mois. Dans le but de lutter à la fois contre le gaspillage et contre l'insécurité alimentaire, le gouvernement du Québec a adopté des mesures fiscales favorisant les dons aux banques alimentaires. En mars 2017, une aide financière de près de 400'000 dollars a été accordée à des Banques alimentaires du Québec pour le déploiement de son programme de récupération de surplus ou d'inventaires alimentaires dans les supermarchés québécois afin qu'ils soient redistribués aux personnes dans le besoin. Cette aide financière est le fruit du Plan d'action 2016-2017 du Comité mixte sur la réduction à la source, relevant de la société d'État Recyc-Québec.

En *Roumanie*, un tiers de la population est menacé de pauvreté. Plus d'une centaine de cantines sociales, pouvant fournir de la nourriture pour près de 2600 personnes par jour sont fonctionnelles bien que leur nombre ait diminué au cours des dernières années. Les cantines susmentionnées appartiennent en partie à l'Etat et en partie à des ONG et des fondations dont certaines à des cultes religieux reconnus par l'Etat. La diminution du nombre de ces cantines s'explique notamment par le fait que certaines solutions subsidiaires telles qu'une aide sociale mensuelle ou des bons d'achats y ont été préférés. Certains départements sans cantines offrent quant à eux de la nourriture par des centres de soins pour les personnes âgées ou des garderies. Les élèves des écoles primaires et du gymnase reçoivent un repas par jour gratuit content des fruits autochtones, du lait et des produits de panification.

Au niveau suisse, l'association Table suisse redistribue les excédents alimentaires de qualité irréprochable à diverses institutions sociales telles que des foyers pour sans-abris, des centres d'accueil d'urgence et des soupes populaires.

La section *vaudoise* relève que plusieurs associations agissent au niveau local ou régional (Caritas, Cartons du Cœur, Le Carré, la Soupe populaire, etc.) ainsi qu'au niveau du pays (Table suisse). En général, ces associations, souvent en partie subventionnées par l'administration, récupèrent de la nourriture pour la redistribuer aux nécessiteux.

3.3.3 Valorisation des déchets alimentaires

Selon la section *belge*, la récupération des déchets alimentaires en Wallonie respecte l'échelle hiérarchique de gestion des déchets alimentaires de Moerman⁶⁵. Cette échelle fixe des

⁶⁴ Programme Banques alimentaires du Canada : <https://www.foodbankscanada.ca/Accueil.aspx>

⁶⁵ Échelle hiérarchique des déchets alimentaires de Moerman : <https://www.valorio.info/valeurs/principes-fondamentaux.php>

priorités en matière de gestion des déchets alimentaires, la priorité absolue étant donnée à la prévention des pertes à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Dans un second temps, c'est la réutilisation des surplus à des fins d'alimentation humaine, qui est importante. Suivant cette échelle de valeur, les déchets organiques ou alimentaires qui sont collectés, sont orientés vers des unités de bio-méthanisation plutôt que vers des unités d'incinération.

Au *Canada*, les gouvernements municipaux, provinciaux et territoriaux sont les principaux responsables des programmes politiques qui concernent la collecte, le recyclage, le compostage et l'élimination des déchets ménagers (y compris les déchets alimentaires). Ceux-ci collaborent à l'élaboration et à l'amélioration des politiques et des pratiques de réduction des déchets avec le gouvernement fédéral. Ce sont les administrations municipales qui sont généralement responsables de la collecte, du recyclage, du compostage et de l'élimination des déchets ménagers (incluant les déchets alimentaires), alors que les gouvernements provinciaux et territoriaux sont chargés de l'établissement de politiques et de programmes de réduction et de gestion de ces déchets. Par l'entremise de programmes et subventions, le gouvernement fédéral collabore avec ses partenaires provinciaux, territoriaux, municipaux et autochtones à l'élaboration et à l'amélioration des politiques et des pratiques de réduction des déchets⁶⁶. Au niveau régional et par le biais de leur coopération au sein de la CEC, le Canada, le Mexique et les Etats-Unis ont créé une initiative sur la diminution et récupération des déchets alimentaires en Amérique du Nord. Un projet qui vise à renforcer les capacités nord-américaines de réduction des déchets alimentaires éliminés dans les lieux d'enfouissement, en étudiant les possibilités de diminuer et de récupérer ces déchets dans les secteurs industriel, commercial et institutionnel d'Amérique du Nord.

En *France*, un plan permettant de réduire le volume des déchets organiques grâce à la méthanisation a été lancé en 2013, il s'agit du Plan énergie méthanisation autonomie azote. Celui-ci fait l'objet d'une action conjointe entre le Ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt et la Ministre de l'écologie, du développement durable et de l'énergie. La méthanisation réduit le volume des déchets via un processus de dégradation de la matière dans un milieu sans oxygène par de multiples bactéries. La dégradation en question conduit à la production de biogaz qui peut être transformé à son tour en électricité, en chaleur, en biocarburant ou être injecté dans le réseau de gaz naturel. De l'énergie renouvelable est produite par la méthanisation des déchets organiques. Afin de repérer et d'accompagner les collectivités territoriales qui s'engagent dans une démarche de prévention, de réutilisation et de recyclage de leurs déchets, un appel à projets a été lancé en 2014 sur le thème « *Territoires zéros déchets, zéro gaspillage* ». Les pouvoirs publics soutiennent les démarches visant à la réduction du gaspillage alimentaire et au tri des déchets, permettant de mettre en place une collecte séparée des bio-déchets. Le soutien est notamment financier et se chiffre à 20'000 euros par an.

En 1989, le *Québec* s'est doté de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelle. Cette politique visait à créer une société sans gaspillage qui chercherait à maximiser la valeur ajoutée par une gestion saine de ses matières résiduelles. Parmi les stratégies d'intervention que comporte son plan d'action 2011-2015, le gouvernement prévoit de bannir les matières putrescibles des sites d'enfouissement d'ici 2020. Le gouvernement poursuit également la mise en œuvre du Programme de traitement des matières organiques par biométhanisation et compostage. Il offre un soutien financier d'une valeur totale estimée à 650 millions de dollars

⁶⁶ Gouvernement du Canada : <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/solides-municipaux/responsabilite-partagee.html>

au milieu municipal et au secteur privé pour l'installation d'infrastructures pour le traitement de la matière organique au moyen de ces deux procédés. L'objectif principal du programme est de réduire la quantité de matières organiques destinée à l'élimination et par le fait même, de réduire les émissions québécoises de gaz à effet de serre. Une société d'Etat créée à la fin du 20^e siècle, *Recyc-Québec*, demeure la référence pour ce qui est de la gestion responsable des matières résiduelles au Québec. Cette société relève du ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques et a pour mission de faire réduire, réutiliser, recycler et valoriser les déchets et matière résiduelles à Québec. Ces buts s'inscrivent dans une perspective d'économie circulaire et de lutte contre les changements climatiques. En 2015, cette société a lancé un Comité mixte formé par une vingtaine d'intervenants et ayant pour mandat la mise en œuvre d'action ainsi que leur suivi dans le but d'atteindre les objectifs de la Politique québécoise de gestion des matières résiduelles et du Plan stratégique 2012-2017 de Recyc-Québec.⁶⁷ Le plan d'action 2016-2017 développé par la suite vise à positionner la réduction à la source en tête des priorités d'actions et d'investissements, tout en démontrant que des initiatives peuvent rapidement être déployées et apporter des résultats positifs et concrets.

En *Suisse*, une importante initiative privée de lutte contre les déchets alimentaires lors de la consommation hors foyer est *United Against Waste*⁶⁸.

Il n'existe pas, au *Tchad*, d'usines de transformation des déchets alimentaires. Quant aux initiatives privées, la rentabilité peu élevée du secteur décourage les investissements.

3.3.4 Exemples d'initiatives privées

En *Belgique*, de nombreuses initiatives privées, émanant d'acteurs individuels ou directement des producteurs, ont été mises en place. La section belge fournit une liste de diverses initiatives :

- Chez les particuliers : frigos solidaires, congélateurs partagés, ateliers culinaires anti-gaspillage, partage de recettes anti-gaspillage via les réseaux sociaux, opérations de glanage de fruits et légumes, transformation des denrées récupérées en soupes, confitures, jus de fruit, etc. Utilisation d'applications pour gérer le contenu de son frigo ([Frigo Magic](#)®...), intégration des ménages en démarche « zéro déchets ».
- Chez les restaurateurs/cantines : adaptation des portions à l'appétit du client, faire payer le contenu des assiettes au poids (pour les buffets), promotion du [Rest-o-pack](#), mieux évaluer les quantités nécessaires et donner la possibilité de se resservir, réutilisation des restes valorisables via des fiches recettes, etc.
- Chez les producteurs/transformateurs/distributeurs : vente de colis alimentaires (proches de la date limite de consommation) à bas prix via l'utilisation d'applications en ligne ([Too Good To Go](#)®, [Optimiam](#)® ou [Zéro Gâchis](#)® p.ex.), meilleure définition des dates limites de consommation, optimisation de la gestion des stocks et des portions.

Au *Canada*, plusieurs initiatives de mises en œuvre par des intervenants de la société civile et du secteur privé concernant la réduction du gaspillage alimentaire existent :

⁶⁷ Plan stratégique Recyc-Québec : <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/haut-de-page/salle-de-presse/archives-presse/2012-plan-strategique>

⁶⁸ United Against Waste : www.united-against-waste.ch

- Programme de récupération en supermarchés : [Second Harvest](#); [Sauve ta bouffe](#); [FoodRescue.ca](#); [J'aime manger, pas gaspiller Canada](#); [Tablée des Chefs](#); [Conseil National Zéro Déchet](#); l'outil [Food Loss + Waste Toolkit](#) de la Provision Coalition;
- Programme à frais partagés contre le gaspillage alimentaire; [Terus](#); [Waste-Free Lunch Challenge](#); [Ubifood](#) et [Feedback](#).

D'autres initiatives sont énumérées dans la section « *Outils et ressources* » du site internet⁶⁹ du gouvernement du Canada traitant des pertes et du gaspillage alimentaires.

Il existe en *France* une multitude d'initiatives privées pour lutter contre le gaspillage alimentaire. De nombreuses applications ont été développées, la section française cite notamment « *Too good to go* » et « [Checkfood](#) », une application qui envoie des notifications lorsque les produits achetés vont arriver à leur date de péremption. Autre exemple, les frigos collectifs, partagés avec des personnes partageant le même lieu de vie commun tel qu'un hall d'immeuble, une médiathèque, etc. Les incubateurs de cette initiative estiment qu'elle a permis d'éviter que 3000kg de bien consommables ne soient perdus depuis 2013.

D'après la section *québécoise*, le Centre de référence sur la nutrition de l'Université de Montréal, Extenso⁷⁰, offre un portail de vulgarisation scientifique qui renseigne le public sur plusieurs sujets liés à l'alimentation. Il affiche différentes sections offrant des astuces anti-gaspillage, allant de la planification des repas à la congélation, en passant par des idées de recettes inspirantes. « [Sauve ta bouffe](#) » est une initiative qui vise à influencer la population pour réduire le gaspillage alimentaire. Le site comprend notamment une section qui donne des astuces sur la conservation et la congélation des fruits et légumes et autres aliments et la transformation des restes. Une autre section présente des nouvelles et des activités liées à la réduction du gaspillage alimentaire.

En *Suisse*, il existe différentes organisations privées comme Caritas, partage, [table couvre toi](#), table suisse, etc. L'association foodwaste.ch⁷¹ contribue quant elle, à faire connaître le sujet en Suisse. Un certain nombre d'ONG suisses s'engagent également pour la réduction des pertes et gaspillage alimentaires au niveau global. Un entreprise, Vestergaard Inc.⁷², produit par exemple des sacs hermétiques permettant un stockage efficace des récoltes et les distribue en Afrique.

Parmi les initiatives privées, la section *vaudoise* cite le programme de sensibilisation dans les écoles mis en place par la fondation World Wide Fund for Nature (WWF) ainsi que l'exposition sur le thème des pertes et gaspillage alimentaires réalisé par l'association Foodwaste. La section cite aussi deux organes, l'entreprise [Foodways](#) et la Fédération romande des consommateurs, qui offrent des conseils pour la réalisation d'actions particulières. De nouvelles initiatives privées émergent également. Par exemple, une application mobile pour permettre d'écouler les invendus alimentaires à des prix bradés, ou encore des magasins dans différentes villes qui récupèrent les invendus dans les boulangeries pour les revendre à prix cassés⁷³.

⁶⁹ <https://www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire.html>

⁷⁰ Extenso : <http://www.extenso.org/article/fini-le-gaspillage/>

⁷¹ Foodwaste : <http://foodwaste.ch/?lang=fr>

⁷² Vestergaard Inc.: <https://www.vestergaard.com/fr/les-defis-mondiaux/securite-alimentaire>

⁷³ Aess-Bar : http://www.aess-bar.ch/index_f.html

3.3.5 Education et sensibilisation nationale

Les sections ayant contribué au questionnaire qui leur a été soumis ont, pour certaines d'entre elles, souligné et partagé leur stratégie nationale pour la prévention ou la diminution des pertes et gaspillage alimentaires (sections belge, canadienne, française, roumaine). Ces stratégies sont majoritairement axées autour de campagnes de communication ou encore d'activités publiques sensibilisant la population à la thématique du gaspillage alimentaire. Les sections ne font généralement pas état d'un système éducatif national prenant en compte la sensibilisation aux pertes et gaspillage alimentaires. En revanche, elles mentionnent divers programmes (section française) ou brochures à disposition des écoles ou des enseignants (Belgique, Suisse).

a. Education nationale

En *Belgique*, la thématique des pertes et gaspillage alimentaires ne fait pas partie d'un programme d'éducation publique mais est abordée par plusieurs canaux de communication et de sensibilisation ainsi que d'animations mises à la disposition des enseignants par les communes ou régions (Wallonie par exemple). Par ailleurs, depuis 2003, il existe un Accord de coopération entre la Wallonie et la Fédération Wallonie-Bruxelles (qui a l'enseignement dans ses compétences), ayant pour objectif de promouvoir et de développer l'éducation relative à l'environnement (ErE). Cette coopération vise notamment à créer des outils pédagogiques de qualité en matière d'ErE, à permettre une meilleure intégration des objectifs de l'ErE dans le cursus scolaire et à offrir une aide structurée aux écoles qui inscrivent le développement durable dans leurs projets d'établissement. La prévention des déchets, y compris la lutte contre le gaspillage alimentaire, constitue un axe majeur de l'ErE. La thématique du gaspillage alimentaire est également abordée au niveau des nombreuses activités des 11 Centres régionaux d'initiation à l'environnement⁷⁴, qui sont répartis sur l'ensemble du territoire wallon.

Au *Canada*, l'éducation relève de la responsabilité des provinces et territoires du Canada. Pour cette raison, il n'existe pas de programme d'éducation publique nationale.

En *France*, la thématique du gaspillage alimentaire est traitée dans l'éducation au développement durable et abordée dans le cadre de disciplines existantes ou d'activités spécifiques telles que les classes vertes. Il s'agit d'une éducation transversale intégrant les enjeux du développement durable dans les nouveaux programmes d'enseignements. De nombreux partenaires et autres services de l'Etat, collectivités territoriales, associations, établissements publics, centres de recherche et acteurs économiques sont impliqués dans cette éducation.

En *Suisse*, divers matériaux pédagogiques concernant les pertes et gaspillage alimentaires existent mais leur utilisation se fait indépendamment et varie d'un enseignant à l'autre.

⁷⁴ Centres régionaux d'initiation à l'environnement : <http://www.crie.be/wakka.php?wiki=PagePrincipale>

b. Programme national de sensibilisation

En *Belgique*, dans le cadre de la mise en œuvre de l'action n°2 du Plan REGAL⁷⁵, la Direction de la Communication en Ressources naturelles, Environnement et Agriculture (CREA) du Service Public de Wallonie (SPW) travaille à la mise en place d'un programme de sensibilisation au gaspillage alimentaire qui soit cohérent et structuré en fonction des publics cibles à atteindre. L'idée est de s'inspirer aussi des campagnes de communication développées par WRAP en Grande-Bretagne⁷⁶, qui ont démontré toute leur efficacité (campagnes de sensibilisation ciblées sur un type d'aliment « symbolique » (comme le pain p.ex.) en faisant participer des bloggeurs).

Le Conseil National Zéro Déchet pilote au *Canada* la campagne nationale « *J'aime manger, pas gaspiller* »⁷⁷. Fondé en 2013 par Metro Vancouver et la Fédération canadienne des municipalités, le Conseil National Zéro Déchet réunit des organisations gouvernementales et non gouvernementales ainsi que des entreprises dans le but de prévenir le gaspillage au Canada. La campagne *J'aime manger, pas gaspiller* vise à réduire la quantité de nourriture gaspillée quotidiennement à travers le Canada.

Il existe en *France* une campagne « *Antigaspi* »⁷⁸ du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, avec notamment des infographies et les « *contes de l'antigaspi* », des illustrations pour sensibiliser la jeunesse du pays.

A *Québec*, la campagne nationale mentionnée dans les réponses de la section canadienne, « *J'aime manger, pas gaspiller* », a été lancée en 2018 afin de réduire le gaspillage alimentaire et de faire des économies au sein des ménages canadiens en encourageant un changement de comportement de la part des consommateurs. La campagne réunit grandes surfaces et gouvernements municipaux, elle propose diverses recettes pour cuisiner les restes et évitant ainsi aux consommateurs de jeter de la nourriture. A Québec, plusieurs organismes partenaires veillent à sensibiliser le public au gaspillage alimentaire et à offrir des solutions pour contrer ce problème. Par exemple, le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation présente dans son site Internet une page intitulée : « *Gaspillage alimentaire : comment l'éviter* ». Depuis 2017, le site propose un questionnaire en ligne qui permet d'établir son profil de consommateur. Des conseils sont ensuite donnés pour réduire le gaspillage alimentaire. Le site présente un aide-mémoire en quatre étapes pour limiter le gaspillage à savoir : planifier ; conserver les aliments ; cuisiner ; tirer profit des portions supplémentaire.

En *Roumanie*, suite à l'adoption d'une initiative législative parlementaire en 2015, une journée nationale⁷⁹ de l'alimentation et de la lutte contre le gaspillage alimentaire a été instaurée. En 2018, les autorités centrales et locales ainsi que des ONG et fondations ont organisé de nombreuses activités publiques dédiées à la lutte contre les pertes et gaspillage alimentaires. C'est dans le cadre du sous-programme d'évaluation et de promotion de la santé et de

⁷⁵ Plan REGAL : <http://moinsdedechets.wallonie.be/fr/je-m-engage/gaspillage-alimentaire>

⁷⁶ Grande Bretagne, une large campagne « Love food, Hate waste » financée par le gouvernement et orchestrée par le WRAP (Waste & Resources Action Programme) est en place depuis la fin 2007 : <http://www.lovefoodhatewaste.com/>

⁷⁷ Conseil National Zéro Déchet : <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/haut-de-page/salle-de-presse/archives-presse/2018-lancement-national-de-la-campagne-j-aime-manger-pas-gaspiller-canada>

⁷⁸ Campagne Antigaspi : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-le-gaspillage-alimentaire-et-les-contes-de-lantigaspi>

⁷⁹ Également journée mondiale de l'alimentation de l'ONU

l'éducation pour la santé du Ministère de la santé que s'est déroulée la plus importante campagne au niveau national. Cette campagne, coordonnée par l'Institut National de la Santé Publique s'est déroulée en 2018. Les objectifs de la campagne visent une plus grande prise de conscience des citoyens roumains (consommateurs de tous les âges, décideurs politiques, entrepreneurs, éducateurs etc.) sur les dimensions sociales de la sécurité et du gaspillage alimentaire ainsi que sur les dimensions économiques, surtout sur les difficultés et les coûts de la gestion des déchets alimentaires, l'empreinte écologique, etc.

Une campagne nationale *suisse* de sensibilisation devrait débiter à l'automne 2019. Elle sera coordonnée par une organisation environnementale (Pusch) et s'appuiera sur un large partenariat entre le commerce de détail, la gastronomie, l'agriculture (par l'Union suisse des paysans), les organisations non gouvernementales (dont le WWF), l'environnement et les organisations de consommateurs, la Confédération et 11 cantons. De plus, l'Etat a fait circuler une exposition mobile sur le sujet dans toutes les régions du pays afin de sensibiliser la population au thème des pertes et gaspillage alimentaires. Deux guides, sur la transmission de denrées alimentaires aux organisations d'entraide ainsi que sur des recommandations sur le choix des types de datage, ont également été élaborés et publiés.

La section *vaudoise* relève qu'une campagne de sensibilisation avait été organisée en 2012 sous forme d'exposition itinérante, intitulée « *Jeter des aliments, c'est idiot* », la campagne avait alors été présentée dans les trois régions linguistiques du pays. L'intérêt suscité par la campagne se prolongea dans le long terme, les brochures et les affiches ont continué d'être proposées et utilisées par les écoles, les communes et diverses organisations. Une autre exposition interactive⁸⁰ soutenue par la Confédération, sensibilise la population au gaspillage alimentaire et propose de nouveaux comportements augmentant l'estime des denrées alimentaires. Voir également les réponses de la section suisse pour la nouvelle campagne prévue en 2019.

3.4 Coopération internationale

Certains Etats et gouvernements soutiennent également d'autres pays, notamment dans la lutte contre les pertes alimentaires dans les premiers niveaux de la chaîne de production, la récolte et la transformation :

La *Belgique* participe activement aux travaux de la plateforme européenne sur les pertes et gaspillage alimentaires dont l'un des objectifs est de partager les expériences acquises en matière réduction des pertes alimentaires entre les Etats membres participants.

La *France*, quant à elle, dispose d'un groupe prévu par le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020 et qui a pour objectif, en plus de la diffusion des pratiques et des outils au niveau national, européen et international, de renforcer la contribution à la définition des positions françaises dans les travaux européens relatifs à la lutte contre le gaspillage alimentaire. La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) met également en avant la valorisation de son expertise technique en accueillant des délégations étrangères ou en mobilisant des experts français pour des missions dans ces pays.

A l'échelle internationale, la Confédération *suisse* a soutenu de nombreux projets de coopération depuis les années 80 pour aider à la réduction des pertes post-récoltes dans

⁸⁰ Foodwaste : <http://foodwaste.ch/tous-les-projets/food-waste-lexposition/?lang=fr>

divers pays d'Amérique centrale et d'Afrique. La Direction pour le développement et la Coopération (DDC) du Département des Affaires Etrangères a lancé et financé des projets pour la promotion de techniques de stockage simples dans 4 pays d'Amérique centrale. Des techniques qui sont aujourd'hui utilisées par plus de la moitié des ménages ruraux dans ces pays. Récemment, la DDC a lancé plusieurs projets similaires au Mozambique, au Bénin, en Tanzanie, en Ethiopie, en Uganda, au Burkina Faso et en République démocratique du Congo. La Suisse participe également à l'élaboration d'un programme global en vue de systèmes agroalimentaires et nutritionnels durables dans le contexte du cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de production durable (10YFP)⁸¹.

Un lien entre les pertes et le gaspillage alimentaires et la problématique de la faim n'a pu être établi par toutes les sections ayant répondu au questionnaire.

4. Conclusions

Ce rapport a poursuivi deux objectifs. D'une part, une récupération et mise en relation des données émanant des différentes sections membre de l'Assemblée parlementaire de la Francophonie. Par la comparaison des diverses informations, notamment des données chiffrées évaluant le pourcentage de nourriture perdue ou gaspillée par pays par année et estimant la responsabilité de chaque phase de la chaîne de production (primaire, transformation, consommation), nous obtenons un aperçu de l'ampleur du phénomène. En effet, les pertes et gaspillage alimentaires sont une réalité mondiale. De plus, nous remarquons que les priorités des parlements et gouvernements membres de l'APF varient très fortement ; nous observons à la fois des sections mettant tout en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire et, parallèlement, des Etats ou gouvernements où c'est avant tout la sécurité alimentaire qui doit être assurée.

D'autre part, l'analyse de l'état des délibérations politiques sur le sujet, témoigne que, bien que les gouvernements et parlements nationaux se penchent sur la thématique, l'élaboration d'une stratégie nationale pour lutter contre le phénomène des pertes et gaspillage alimentaire n'est que rarement constatée. Malgré l'absence de stratégie nationale, les sections ayant répondu au questionnaire : *Belgique, Canada, France, Québec, Roumanie, Sénégal, Suisse, Tchad et Vaud*, font état de nombreuses mesures mises en place par des acteurs privés (bien qu'elles ne soient pas toutes répertoriées) ou publics, souvent régionaux, pour lutter non seulement contre la faim (notamment à travers des systèmes d'entraide), mais aussi pour la réduction des pertes et gaspillage alimentaires.

Au terme de ce rapport et après avoir passé en revue les réponses apportées par les sections, nous pouvons confirmer que, malgré des techniques de recensement des données variant d'un Etat ou gouvernement à l'autre, des méthodologies de calculs diverses, de pertes et gaspillage subvenant à de multiples étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les pertes et gaspillage alimentaires résultent toujours d'un système alimentaire inefficace, inégal et non-durable⁸². En passant en revue les bonnes pratiques existantes en matière de récupération des surplus ou invendus alimentaires ainsi que celles concernant les systèmes d'entraide, nous remarquons que ce sont bien souvent les acteurs privés qui occupent le

⁸¹ 10YFP : <https://www.unenvironment.org/fr/node/1578>

⁸² Reality of Food Losses: A New Measurement Methodology, *Research Gate*, (2017), p.3: https://www.researchgate.net/publication/318681931_Reality_of_Food_Losses_A_New_Measurement_Methodology/download

devant de la scène. Les initiatives publiques et privées partagées ici par les sections membres représentent des pistes exploitées et exploitables pour œuvrer à la diminution des pertes alimentaires, à la sensibilisation au gaspillage, à la redistribution des surplus alimentaires.

Grâce aux données partagées par les différentes sections, nous obtenons une image globale de l'ampleur des pertes et gaspillage alimentaires. Cependant, il semblerait qu'il soit nécessaire que les pays adoptent la définition internationale des pertes et gaspillage alimentaires fournie par la FAO et, de manière conséquente, une harmonisation non seulement des méthodes de recensement des données en la matière mais également des méthodes de quantification et de qualification de ces dernières. Ces mises à niveau méthodologiques permettraient de procéder à une comparaison plus scientifique et d'obtenir des résultats plus fiables.

Lorsque plus de 800 millions de personnes meurent de faim et que, parallèlement, plus d'un tiers de la production mondiale de nourriture est soit perdue soit gaspillée, on ne peut que constater l'insuffisante implication des Etats et gouvernements pour éviter cette dilapidation des ressources. Il appartient désormais aux parlements d'adapter et d'étendre la législation, développant diverses mesures concrètes et instruments de lutte contre les pertes et gaspillage alimentaires.