

# Panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire

## SÉANCE 1

16.12.2022-18.12.2022



European Citizens Panel  
**food waste**  
Have Your Say

#FoodWasteEU



## 1. Vue d'ensemble

Le panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire se compose de 150 citoyens sélectionnés de manière aléatoire et se réunit pour trois sessions. La première session, qui s'est tenue du 16 au 18 décembre 2022 à Bruxelles, a présenté le sujet ainsi que le contexte du panel. Les citoyens ont fait connaissance et ont été informés des règles en vue de discussions constructives. Ils ont ensuite approfondi leur compréhension de la question et de la problématique du gaspillage alimentaire en Europe. Des représentants de la Commission européenne et des orateurs externes ont aidé les citoyens à mieux comprendre les approches et les actions pouvant contribuer à réduire le gaspillage alimentaire, mais ont aussi mis en évidence les obstacles, les défis et les dilemmes qui se posent, ainsi que les avantages et les possibilités qui en découlent. L'objectif de la première session était de générer des idées et de créer des groupes d'approches que les citoyens jugent les plus prometteurs pour la poursuite des discussions lors des sessions ultérieures.

### **Jour 1 (vendredi)**

Le vendredi, les modérateurs principaux et les représentants de la Commission européenne (Pia Ahrenkilde Hansen, directrice générale, Dubravka Šuica, vice-présidente de la Commission européenne, et Stella Kyriakides, commissaire à la santé et à la sécurité alimentaire) ont accueilli les citoyens et souligné l'importance du panel de citoyens et le rôle de l'UE dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les modérateurs principaux ont donné aux citoyens un aperçu de l'ordre du jour de la première session ainsi que des sessions ultérieures. Après quelques jeux destinés à briser la glace, une courte enquête en ligne a aidé les citoyens à se pencher sur la question du gaspillage alimentaire. Afin de préparer davantage les citoyens aux discussions suivantes, Gaëtane Ricard-Nihoul, cheffe d'unité adjointe de l'unité «Dialogue avec les citoyens» de la direction générale de la communication de la Commission européenne, a présenté brièvement les organes de l'UE, ainsi que le processus décisionnel et législatif. Anne-Laure Gassin, cheffe d'équipe de l'unité «Stratégie "De la ferme à la table"» de la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne, a ensuite présenté en détail la question du gaspillage alimentaire. La question a été approfondie par Gyula Kasza, coordinateur de Maradék Nélkül (Project Wasteless), le programme national de prévention du gaspillage alimentaire de Hongrie, et professeur associé à l'université de médecine vétérinaire de Hongrie, ainsi que par Toine Timmermanns, gestionnaire de programmes relatifs à des chaînes alimentaires durables à l'université de Wageningen, en mettant l'accent sur les questions suivantes: 1. Quel est le défi? et 2. Que pouvons-nous faire? En outre, un groupe d'experts et de spécialistes divers des secteurs public et privé (couvrant la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la communauté des chercheurs et des ONG) a présenté différents points de vue sur le thème du gaspillage alimentaire. Grâce à une enquête en ligne, les citoyens ont pu soumettre en permanence des questions auxquelles ont répondu des experts du «Centre de connaissances et d'information» (Knowledge and Information Centre, KIC) tout au long du week-end.

### **Jour 2 (samedi)**

Le samedi, les citoyens ont travaillé au sein de 12 groupes de travail parallèles, dont les interventions ont été simultanément interprétées et facilitées par des facilitateurs expérimentés. Les groupes ont produit leur contenu dans des documents en ligne multilingues visibles par les autres groupes. Au cours du premier créneau de la journée, des discussions de groupe ont eu lieu sur le thème des valeurs de l'UE, de l'alimentation et du gaspillage alimentaire en général. Par la suite, les discussions se sont concentrées sur les solutions et les idées possibles pour réduire le gaspillage alimentaire, ainsi que sur leur hiérarchisation. Chaque groupe a choisi ses cinq idées et approches principales pour réduire le

gaspillage alimentaire. Les citoyens ont ensuite été invités à mettre en relation les approches des autres groupes avec leurs propres idées, contribuant ainsi à regrouper les 60 idées et approches qui avaient été jugées prioritaires précédemment. Au cours du dernier créneau de la journée, chaque groupe a reçu l'un des groupes d'approches précédemment définis. Les citoyens ont alors été invités à étiqueter les groupes d'approches et à en discuter. Ils ont complété ces groupes d'approches par des idées supplémentaires et ont justifié leur importance. L'objectif était de donner aux citoyens un sentiment commun d'appropriation et de permettre à chacun d'ajouter ses réflexions sur le sujet. À la fin de la journée, les groupes d'approches finalisés ont été traduits automatiquement dans toutes les langues officielles de l'UE afin de fournir aux citoyens une version dans leur propre langue.

### **Jour 3 (dimanche)**

Le dimanche matin, les participants ont reçu les groupes d'approches dans leur langue respective au début de la session plénière. Les intervenants de chaque groupe de travail ont présenté les groupes d'approches et leurs justifications. Les citoyens ont ensuite été invités à classer les groupes d'approches par priorité dans le cadre d'un «forum ouvert» composé de 10 affiches présentant ces groupes et le nom qui leur a été donné par les groupes de travail. Les citoyens ont chacun reçu cinq points, qu'ils ont utilisés pour évaluer les groupes d'approches qui remportaient leur préférence. Après une pause-café, une séance de questions-réponses a été organisée afin de répondre aux questions ouvertes et récurrentes qui se sont posées pendant le week-end ainsi qu'aux questions spontanées formulées en plénière. Ensuite, le classement des groupes d'approches a été présenté et des informations ont été fournies pour la session suivante, qui aura lieu virtuellement. Richard Kühnel, directeur de la représentation et de la communication dans les États membres (Commission européenne), a formulé des observations finales et a clôturé la session.

## **2. Résumé de l'ordre du jour**

<b>Vendredi 16 décembre SESSION PLÉNIÈRE</b>	
14 h 00 — 14 h 15	Allocution de bienvenue de la Commission européenne
14 h 15 — 15 h 30	Prise de connaissance, informations sur les institutions et la législation de l'UE et le rôle des citoyens dans ce processus.
15 h 30 — 16 h 00	Pause-café
16 h 00 — 18 h 00	Introduction sur le thème du gaspillage alimentaire et de la chaîne de valeur, table ronde en présence d'un modérateur sur les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire avec différentes parties prenantes, questions organisationnelles.
<b>Samedi 17 décembre GROUPES DE TRAVAIL</b>	
09 h 00 — 10 h 30	Qui êtes-vous et qu'est-ce qui est important pour vous? Prise de connaissance, discussion sur les valeurs personnelles, échange sur les habitudes alimentaires (en matière de gaspillage alimentaire)
10 h 30 — 11 h 00	Pause-café
11 h 00 — 13 h 00	Comment pouvons-nous réduire le gaspillage alimentaire et quelles solutions semblent les plus importantes? Discussion sur les différentes approches et actions, formulation d'idées, hiérarchisation des priorités
13 h 15 — 14 h 15	Pause déjeuner

14 h 30 — 16 h 00	Quelles idées d'autres groupes ressemblent aux nôtres? Mise en relation des approches avec celles des autres groupes de travail (mise en relation et regroupement)
16 h 00 — 16 h 30	Pause-café
16 h 30 — 18 h 00	Comment pouvons-nous regrouper des idées similaires et pourquoi ces idées sont-elles importantes pour réduire le gaspillage alimentaire? Travailler avec des groupes d'approches et les étiqueter (catégorisation)

Dimanche 18 décembre SESSION PLÉNIÈRE	
09 h 00 — 10 h 45	Quel est le résultat des groupes de travail? Présentation des groupes d'approches, forum ouvert, hiérarchisation des groupes d'approches
10 h 45 — 11 h 15	Pause-café
11 h 15 — 13 h 00	Qu'avons-nous appris ce week-end et quelles sont les prochaines étapes? Réponses aux questions clés

### 3. Liste des experts concernés

Les experts suivants ont participé à la première session:

#### Experts de la Commission européenne:

1. **Gaëtane Ricard-Nihoul**, cheffe d'unité adjointe de l'unité «Dialogue avec les citoyens» de la direction générale de la communication de la Commission européenne
2. **Anne-Laure Gassin**, cheffe d'équipe de l'unité «Stratégie "De la ferme à la table"» de la direction générale de la santé et de la sécurité alimentaire de la Commission européenne

#### Experts et spécialistes externes:

1. **Toine Timmermans**, gestionnaire de programmes relatifs à des chaînes alimentaires durables à l'université de Wageningen
2. **Victor De Meester**, coordinateur environnemental du groupe Colruyt
3. **Betty Chang**, cheffe de l'espace de la recherche au Conseil européen d'information sur l'alimentation
4. **Thomas Candéal**, chef de projet à la Coalition internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire
5. **Maïwenn L'Hoir**, chargée de mission pour la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire — alimentation durable, ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, France
6. **Gyula Kasza**, coordinateur de Maradék Nélkül (Project Wasteless), le programme national de prévention du gaspillage alimentaire de Hongrie, et professeur associé à l'université de médecine vétérinaire de Hongrie
7. **Bruno Menne**, conseiller principal en matière de sécurité alimentaire, d'information des consommateurs, de nutrition et d'alimentation animales et d'assurance qualité au COPA-COGECA
8. **Angela Frigo**, secrétaire générale de la Fédération européenne des banques alimentaires

## 4. Groupes d'approches définis par les citoyens

Les résultats des groupes de travail ont été regroupés en 10 groupes d'approches. Au cours du forum ouvert, ils ont été classés par ordre de priorité dans l'ordre suivant (tous les résultats figurent à l'annexe 1: résultats regroupés):

1. C6: Agriculteurs et petits producteurs locaux: une solution viable au gaspillage alimentaire?
2. C2: Formation et sensibilisation
3. C3: «Nos poubelles passent à table»: une campagne contre le gaspillage alimentaire
4. C10: Partagez, ne gaspillez pas! /Le partage permet d'économiser/Une union solidaire pour un accès équitable à la nourriture afin d'éviter le gaspillage
5. C8: Étiquetage: informer pour moins gaspiller
6. C1: Taille des menus et consommation des restes alimentaires
7. C7: Initiatives à adopter par les supermarchés et la chaîne de distribution pour rendre compte du gaspillage alimentaire et réduire celui-ci
8. C9: Qualité et quantité des informations sur le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur
9. C5: Incitations à réduire les déchets alimentaires des entreprises
10. C4: La capacité de tous les participants concernés à influencer sur la politique alimentaire de l'UE

## 5. Enregistrements des sessions plénières

16.12.2022: <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-1-22-12-16>

18.12.2022: <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-1-22-12-18>