

# Panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire

## Session 3

10.2.-12.2.2023



#FoodWasteEU



## 1. Vue d'ensemble

Le panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire, constitué de 150 citoyens sélectionnés de manière aléatoire, s'est réuni pour trois sessions. Lors de la première session, qui s'est déroulée du 16 au 18 décembre 2022 à Bruxelles, les citoyens ont développé les approches possibles pour la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire qu'ils jugeaient les plus prometteuses en vue de discussions plus approfondies lors des sessions suivantes. Après la session, le comité de connaissances du panel a regroupé ces approches en trois blocs thématiques:

1. «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table»
2. «Initiatives dans le secteur alimentaire»
3. «Soutenir le changement de comportement des consommateurs»

La deuxième session du panel s'est déroulée en ligne du 20 au 22 janvier 2023 et a été consacrée à mettre sur papier les premières idées concrètes qui serviraient de base aux recommandations des citoyens visant à réduire le gaspillage alimentaire. Suivant un processus itératif d'examen par les pairs, les citoyens, répartis dans les mêmes 12 groupes de travail que lors des sessions 1 et 2, ont examiné les travaux des autres groupes et s'en sont nourris pour formuler des idées devant permettre de réduire le gaspillage alimentaire.

Lors de la troisième session, qui s'est déroulée du 10 au 12 février 2023, les citoyens ont finalisé leurs recommandations. Réunis en présentiel à Bruxelles, ils ont discuté, au sein des groupes de travail, des retours d'information et des contributions émanant d'experts et de personnes-ressources d'horizons divers avant de finaliser les recommandations au sein des 12 groupes de travail. Lors d'un vote final, tous les citoyens ont exprimé leur accord ou leur désaccord avec chacune des recommandations.

Tout au long de leurs travaux, les participants au panel ont été épaulés par les experts suivants, membres du comité de connaissances:

- **Anne-Laure Gassin**, cheffe d'équipe au sein 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
- **Toine Timmermans**, gestionnaire de programmes relatifs à des chaînes alimentaires durables, université de Wageningen
- **Gyula Kasza**, coordinateur de Maradék Nélkül, le programme national hongrois de prévention du gaspillage alimentaire, et professeur associé à l'université de médecine vétérinaire de Hongrie
- **Laura Fernández Celemín**, directrice générale du Conseil européen de l'information sur l'alimentation
- **Maiwenn L'Hoir**, chargée de mission pour la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire - alimentation durable, au sein du ministère français de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
- **Betty Chang**, responsable du domaine de recherche – gaspillage alimentaire, au Conseil européen d'information sur l'alimentation

### Jour 1 (vendredi)

Le premier jour de cette session finale a été consacré à la réception et à l'examen des retours d'information sur les idées de recommandations rédigées lors de la session 2. Au cours d'une plénière, des orateurs experts d'horizons divers (voir liste ci-dessous) ont présenté des observations générales

et leur point de vue sur les idées proposées par les citoyens. De leur point de vue particulier, ils ont mis en évidence ce qu'ils estimaient être des lacunes ou des possibilités d'améliorer les idées des citoyens en termes d'incidence possible sur la prévention du gaspillage alimentaire. Les citoyens ont ensuite eu l'occasion de discuter avec les experts de la manière de développer leurs idées plus avant lors de trois plénières qui se sont déroulées en parallèle, chacune étant consacrée à un bloc thématique spécifique. Quatre groupes de travail, constitués de 50 citoyens au maximum, ont rencontré chacun trois experts (voir listes ci-dessous) et ont échangé sur la manière de développer leurs idées plus avant.

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

Sur la base de leurs idées initiales, des contributions et des retours d'information reçus lors des plénières, ainsi que des discussions qui ont suivi, les citoyens se sont de nouveau réunis au sein des 12 groupes de travail initiaux pour rédiger, compléter, préciser et finaliser leurs recommandations. Au cours de ce processus ciblé, ils ont recensé un certain nombre d'informations manquantes et d'interrogations essentielles qui entravaient la formulation de recommandations à la fois complètes et précises. Pour répondre à ces interrogations et sortir des impasses éventuelles, plusieurs experts se sont brièvement joints aux discussions pour de courts échanges, avant que les citoyens ne mettent la dernière main à leurs recommandations, soutenus dans leur recherche de consensus par des facilitateurs expérimentés.

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

Lors de la plénière finale, les rapporteurs des 12 groupes de travail ont présenté leurs recommandations respectives à l'ensemble du panel. Après la présentation de toutes les recommandations par bloc thématique, les modérateurs ont procédé à la lecture, un par un, des titres de chacune d'entre elles et les citoyens ont été invités à voter «pour» ou «contre» selon une procédure de vote écrite confidentielle. Le titre des recommandations et les résultats du vote figurent dans la section «Résultats» ci-dessous. Après une présentation des résultats du vote par les principaux modérateurs, les participants ont échangé, entre eux et avec des fonctionnaires de la Commission européenne, sur leur expérience au sein du panel de citoyens. Enfin, M. Colin Scicluna, chef de cabinet de la vice-présidente chargée de la démocratie et de la démographie de la Commission européenne, M<sup>me</sup> Sandra Gallina, directrice générale de la DG SANTE, et M<sup>me</sup> Pia Ahrenkilde Hansen, directrice générale de la DG COMM, ont prononcé quelques mots pour clore le panel.

Les orateurs de la troisième session étaient les suivants:

#### **Thèmes transversaux**

- **Toine Timmermans**, gestionnaire de programmes relatifs à des chaînes alimentaires durables, université de Wageningen
- **Anja De CUNTO**, cheffe d'équipe chargée de l'alimentation à EUROCITIES
- **Maïwenn L'Hoir**, chargée de mission pour la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire - alimentation durable, au sein du ministère français de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire

#### **Bloc thématique I: «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table»**

- **Angela Frigo**, secrétaire générale de la Fédération européenne des banques alimentaires (FEBA)
- **Eva Sali**, conseillère en matière de sécurité alimentaire au COPA-COGECA
- **Luc Lignon**, directeur de la politique alimentaire, ville de Montpellier, France

### **Bloc thématique II: «Initiatives dans le secteur alimentaire»**

- **Els Bedert**, directrice, politique des produits et durabilité, EuroCommerce
- **Timothy John Hobley**, professeur associé à l'université technique du Danemark, Institut national d'alimentation
- **Minna Huttunen**, conseillère ministérielle au ministère finlandais de l'agriculture et des forêts

### **Bloc thématique III: «Soutenir le changement de comportement des consommateurs»**

- **Gyula Kasza**, coordinateur de Maradék Nélkül, le programme national hongrois de prévention du gaspillage alimentaire, et professeur associé à l'université de médecine vétérinaire de Hongrie
- **Camille Perrin**, responsable des politiques alimentaires, Bureau européen des unions de consommateurs (BEUC)
- **Marjolijn Schrijnen**, directrice de projet, Centre néerlandais de nutrition

## **2. Résumé de l'ordre du jour**

<b>Vendredi (10/2)</b>	<b>Plénière</b>		
12 h 30 – 13 h 45	Arrivée et déjeuner		
14 h 00 – 14 h 30	Mot de bienvenue et présentation de l'ordre du jour		
14 h 30 – 15 h 30	Contributions sur les thèmes transversaux et le but des recommandations		
15 h 30 – 16 h 00	Pause-café		
16 h 00 – 18 h 00	Trois sous-plénières		
	Groupes de travail 1 à 4: bloc thématique II «Initiatives des entreprises du secteur alimentaire»	Groupes de travail 5 à 8: bloc thématique III «Soutenir le changement de comportement des consommateurs»	Groupes de travail 9 à 12: bloc thématique I «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table»
<b>Samedi (11/2)</b>	<b>Groupes de travail</b>		
9 h 00 – 10 h 30	Délibération sur l'idée 1 et rédaction de la recommandation 1		
10 h 30 – 11 h 00	Pause-café		
11 h 00 – 12 h 30	Délibération sur l'idée 2 et rédaction de la recommandation 2		
12 h 30 – 14 h 00	Pause déjeuner		
14 h 00 – 15 h 30	Contributions des experts aux projets de recommandations 1 et 2		
15 h 30 – 16 h 00	Pause-café		
16 h 00 – 17 h 30	Finalisation des recommandations 1 et 2		
<b>Dimanche (12/2)</b>	<b>Plénière</b>		
9 h 00 – 9 h 15	Accueil		
9 h 15 – 9 h 50	Présentation des recommandations concernant le bloc thématique I et vote		
9 h 50 – 10 h 25	Présentation des recommandations concernant le bloc thématique II et vote		
10 h 25 – 11 h 00	Présentation des recommandations concernant le bloc thématique III et vote		

11 h 00 – 11 h 30	<i>Pause-café</i>
11 h 30 – 11 h 45	Photo de groupe
11 h 45 – 12 h 15	Présentation des résultats
12 h 15 – 12 h 45	Moments protocolaires et discours officiels des institutions de l'UE
12 h 45 – 13 h 00	Clôture

### 3. Enregistrements des plénières

- **10.2.2023/plénière et plénière du bloc thématique II:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-gasp>
- **10.2.2023/plénière du bloc thématique III:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-jenk>
- **10.2.2023: plénière du bloc thématique I:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230210-mans>
- **12.2.2023/plénière:** <https://webcast.ec.europa.eu/european-citizens-panel-on-food-waste-session-3-20230212>

#### 4. Résultats du vote sur les recommandations finales

N°	Intitulé	Pour	Contre	Abstention
1	Plus l'agriculteur est proche, plus le consommateur est heureux: moins de gaspillage, plus de durabilité	120	15	5
2	Saveurs maison: soutien public et privé à l'agriculture locale en vue de réduire le gaspillage alimentaire	119	9	12
3	Partagez, ne gaspillez pas!	93	31	16
4	Partage de données et de bonnes pratiques dans toute l'Europe	97	27	16
5	Collecte de données tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire	101	28	11
6	La voix des citoyens compte: participation des citoyens à la politique alimentaire européenne	91	37	12
7	À peine cueillis: la valeur des aliments de saison	103	26	11
8	Réseau d'échanges alimentaires à l'échelle de l'UE	84	41	14
9	Achats planifiés et redistribution	85	38	16
10	Restaurants: «déguster sans gaspiller»	113	17	9
11	Tous les déchets ont un poids	73	48	18
12	Système de communication obligatoire à des fins de transparence, assorti de sanctions et de récompenses	68	56	15
13	Législation à l'échelle de l'UE sur la destruction des produits alimentaires invendus - une approche d'apprentissage par les pairs dans l'ensemble des États membres	109	20	10
14	Transparence en matière de gaspillage alimentaire à des fins de visibilité et d'action	102	22	15
15	Emballages innovants et utilisation d'emballages uniquement lorsque cela est nécessaire	116	18	5
16	Élargissement de la définition du gaspillage alimentaire pour sauver les denrées alimentaires non récoltées	110	19	10
17	Encourager les adultes à agir en priorité sur le gaspillage alimentaire	113	20	6
18	Sensibilisation à la nutrition et alimentation durable dans les écoles primaires et secondaires	123	9	7
19	Promouvoir et soutenir les applications et les plateformes de partage de produits alimentaires reliant les consommateurs entre eux	97	25	17
20	Éviter le gaspillage, épargner de l'argent: une campagne européenne contre le gaspillage alimentaire en coopération avec les détaillants du secteur alimentaire, quatre week-ends par an	98	31	10
21	«Stop au gaspillage alimentaire»: une semaine de sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'école	116	16	7
22	Fournir aux consommateurs les clés leur permettant d'être indépendants et conscients de leur impact sur le gaspillage alimentaire ainsi que de comprendre comment transformer, conserver et réutiliser un produit avant et après la date d'expiration. («À consommer avant le» indique une date de sécurité après laquelle un produit ne devrait plus être consommé; «À consommer de préférence avant le» indique la date jusqu'à laquelle un produit conserve sa qualité optimale	108	26	5

<b>23</b>	Recours à des pratiques standardisées au niveau de la vente au détail pour la promotion, auprès des consommateurs, de produits proches de la date d'expiration.	109	18	12
-----------	---	-----	----	----