

Panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire

Recommandations finales



#FoodWasteEU



European
Commission

Résumé des recommandations et résultats du vote

N°	Intitulé	POUR	CONTRE	ABSTENTION	TOTAL
1	Plus l'agriculteur est proche, plus le consommateur est heureux: moins de gaspillage, plus de durabilité	120	15	5	140
2	Saveurs maison: soutien public et privé à l'agriculture locale en vue de réduire le gaspillage alimentaire	119	9	12	140
3	Partagez, ne gaspillez pas!	93	31	16	140
4	Partage de données et de bonnes pratiques dans toute l'Europe	97	27	16	140
5	Collecte de données tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire	101	28	11	140
6	La voix des citoyens compte: participation des citoyens à la politique alimentaire européenne	91	37	12	140
7	À peine cueillis: la valeur des aliments de saison	103	26	11	140
8	Réseau d'échanges alimentaires à l'échelle de l'UE	84	41	14	139
9	Achats planifiés et redistribution	85	38	16	139
10	Restaurants: «déguster sans gaspiller»	113	17	9	139
11	Tous les déchets ont un poids	73	48	18	139
12	Système de communication obligatoire à des fins de transparence, assorti de sanctions et de récompenses	68	56	15	139
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	139
14	Transparence en matière de gaspillage alimentaire à des fins de visibilité et d'action	102	22	15	139
15	Emballages innovants et utilisation d'emballages uniquement lorsque cela est nécessaire	116	18	5	139
16	Élargissement de la définition du gaspillage alimentaire pour sauver les denrées alimentaires non récoltées	110	19	10	139
17	Encourager les adultes à agir en priorité sur le gaspillage alimentaire	113	20	6	139
18	Sensibilisation à la nutrition et alimentation durable dans les écoles primaires et secondaires	123	9	7	139
19	Promouvoir et soutenir les applications et les plateformes de partage de produits alimentaires reliant les consommateurs entre eux	97	25	17	139
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	139
21	«Stop au gaspillage alimentaire»: une semaine de sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'école	116	16	7	139
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 de péremption («À consommer avant le» indique une date de	108	26	5	139

	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).				
23	Recours à des pratiques standardisées au niveau de la vente au détail pour la promotion, auprès des consommateurs, de produits proches de la date de péremption.	109	18	12	139

Bloc thématique I – Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table

RECOMMANDATION 1

Plus l'agriculteur est proche, plus le consommateur est heureux: moins de gaspillage, plus de durabilité

Nous recommandons que l'UE poursuive ses travaux sur des politiques et initiatives visant à soutenir les petits producteurs dans leurs échanges avec les détaillants et les supermarchés. Dans cette relation, l'équilibre des forces penche nettement du côté des grands détaillants/transformatrices, et ces derniers orientent souvent le commerce en leur faveur, ce qui entraîne parfois un gaspillage alimentaire.

Trois aspects méritent une attention particulière:

- 1) L'UE et ses États membres devraient encourager les détaillants et les supermarchés à toujours s'approvisionner auprès du producteur le plus proche possible. En outre, ils devraient chercher à élaborer des mesures incitatives qui motiveraient les détaillants à suivre les présentes recommandations.
- 2) L'UE doit surveiller et suivre l'interdiction des annulations de dernière minute à partir de 2019 et être prête à intervenir si celle-ci n'est pas respectée.
- 3) L'UE doit poursuivre ses travaux sur les politiques relatives aux aliments «moches»/diffformes et étudier plus avant les conséquences du gaspillage alimentaire qui survient lorsque de tels produits sont rejetés.

Justification

Le soutien aux petits producteurs et à leurs ventes de proximité offre d'importantes possibilités de réduire le gaspillage alimentaire de diverses manières, à la fois le long de la chaîne de valeur et dans les ménages:

- Lorsque le transport des aliments est long et que les supermarchés tentent d'être rentables en augmentant les volumes, il faut s'attendre à du gaspillage alimentaire.
- Les producteurs locaux peuvent être mieux à même de s'adapter et réagir plus rapidement à l'évolution de la demande, ce qui est de nature à réduire les pertes.
- Souvent, les denrées des producteurs de proximité sont de meilleure qualité et se conservent mieux, ce qui peut réduire le gaspillage dans les ménages.
- Il est possible d'éviter que des aliments soient jetés en raison de leur forme, comme c'est le cas actuellement.
- Le gaspillage alimentaire dû aux annulations de dernière minute peut être évité en mettant en place des réglementations et des cadres plus complets en vue de soutenir les petits producteurs.

Notes complémentaires

Influence positive sur la sécurité alimentaire et la santé.

Souligne l'importance de combiner cette recommandation avec d'autres initiatives axées sur le comportement des consommateurs, la sensibilisation du public et l'éducation afin de renforcer la coopération entre les parties prenantes et d'améliorer la compréhension générale du gaspillage alimentaire et de sa relation avec la production alimentaire locale.

Difficultés:

- Arbitrage nécessaire avec le principe européen de libre-échange et de libre marché. La recommandation peut donc se heurter à l'opposition des grands détaillants/entreprises et de groupes de pression.
- Lors de la poursuite des travaux sur la présente recommandation, il sera important de réfléchir à ce que l'on entend par «local» et par «circuit court» et d'examiner ce que signifient ces concepts étant donné qu'il n'en existe aucune définition commune au niveau de l'UE.
- La saisonnalité des produits et la demande des consommateurs peuvent mettre sous tension un approvisionnement potentiellement limité compte tenu de l'accent mis sur les circuits courts.

RECOMMANDATION 2

Saveurs maison: soutien public et privé à l'agriculture locale en vue de réduire le gaspillage alimentaire

Nous recommandons aux autorités locales et régionales de soutenir les agriculteurs locaux au moyen de solutions pratiques et d'initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire. L'objectif est d'encourager les parties prenantes à coopérer plus étroitement pour piloter ces initiatives et d'ainsi créer un système alimentaire durable qui profite à la fois aux agriculteurs et aux consommateurs.

Plusieurs pistes sont formulées à l'intention des autorités locales:

- 1) Prévoir des allègements fiscaux et des subventions pour les petits agriculteurs.
- 2) Aider les agriculteurs locaux à trouver de nouveaux marchés où ils seraient à l'abri des rapports de force inégalitaires dont ils sont victimes face aux détaillants, par exemple en mettant à leur disposition des espaces publics pour la vente.
- 3) Favoriser des processus et initiatives inclusifs avec les parties prenantes de la chaîne de valeur afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, par exemple en encourageant l'utilisation d'«applications anti-gaspillage alimentaire» en ville.
- 4) Soutenir les associations et autres acteurs qui viennent en aide aux agriculteurs locaux sur les questions de gaspillage alimentaire, comme les banques alimentaires.

Justification

Le soutien aux petits producteurs et à leurs ventes de proximité offre d'importantes possibilités de réduire le gaspillage alimentaire de diverses manières, à la fois le long de la chaîne de valeur et dans les ménages:

- Lorsque le transport des aliments est long et que les supermarchés tentent d'être rentables en augmentant les volumes, il faut s'attendre à du gaspillage alimentaire.
- Les producteurs locaux peuvent réagir plus rapidement à l'évolution de la demande et être mieux à même de s'adapter aux changements, ce qui est de nature à réduire les pertes.
- Les denrées des producteurs locaux sont souvent de meilleure qualité et se conservent mieux, ce qui signifie qu'un raccourcissement de la chaîne de valeur permettrait de réduire le gâchis à la fois au niveau des transports et des ménages.

Notes complémentaires

- Souligne l'importance de combiner cette recommandation avec d'autres initiatives axées sur le comportement des consommateurs, la sensibilisation du public et l'éducation afin de renforcer la coopération entre les parties prenantes et d'améliorer la compréhension générale du gaspillage alimentaire et de sa relation avec la production alimentaire locale.

Principaux défis

- Large portée et complexité de la recommandation. Il faudra du temps pour analyser et mettre en œuvre bon nombre des initiatives suggérées, et cela nécessitera des systèmes de suivi solides.
- Arbitrage nécessaire avec le principe européen de libre-échange et de libre marché, qui peut remettre en question l'initiative et son acceptation par les différentes parties prenantes.

RECOMMANDATION 3**Partagez, ne gaspillez pas!**

Nous recommandons que les banques alimentaires et les redistributeurs en général bénéficient d'un soutien financier de base de la part des gouvernements, dans le cadre d'un système structurel commun à toute l'Europe, plutôt que de dépendre essentiellement de dons privés (mais pas non plus avec un financement intégral, afin que cela ne devienne pas une entreprise commerciale). Nous recommandons également la mise en place d'une plateforme qui connecte les différentes applications existantes mettant en relation détaillants et banques alimentaires. Cette plateforme devra être conviviale, efficace et gérée de manière centralisée. Nous recommandons également que les aliments redistribués (donnés ou vendus à moindre coût) par les détaillants aux banques alimentaires leur soient remis en temps opportun et en bon état, de préférence trois à cinq jours avant leur péremption (plutôt que 48 heures avant, comme le veut la ligne directrice actuelle). L'incitation à le faire pourrait revêtir la forme d'une déduction fiscale pour les détaillants, qui diminuerait à mesure que la date de péremption des articles se rapproche. Les détaillants devront en outre faire don de quantités minimales de denrées pour pouvoir bénéficier de cette déduction.

Justification

Le gaspillage alimentaire ne pouvant pas être complètement évité dans le système actuel, nous devrions au moins nous efforcer de réduire les pertes alimentaires. Pour ce faire, nous devrions exploiter tous les outils déjà disponibles (banques alimentaires, applications, associations actives dans le domaine, initiatives, etc.)

Notes complémentaires

La difficulté est de parvenir à renforcer la capacité des banques alimentaires sans en faire des entreprises commerciales (car nous voulons plutôt gérer le gaspillage alimentaire en amont).

RECOMMANDATION 4**Partage de données et de bonnes pratiques dans toute l'Europe**

Nous recommandons que les gouvernements de chaque pays partagent leurs données et leurs meilleures pratiques sur les mesures prises à toutes les étapes de la chaîne du gaspillage alimentaire, des producteurs aux consommateurs, en passant par la plateforme de la Commission européenne sur le gaspillage alimentaire (plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires). Ces informations seront ensuite gérées et analysées par un comité spécial de chercheurs européens qui s'emploiera à faire connaître les bonnes pratiques et à les rendre facilement accessibles. Les données relatives aux bonnes pratiques devraient être classées par type de production et de consommation. En outre, nous entendons promouvoir un réseau de villes/régions qui auraient accès aux données et mettraient en œuvre les pratiques qui leur conviennent le mieux, sur la base de modèles de consommation et de production similaires. Le réseau est structuré de telle sorte que ces localités apprennent les unes des autres en fonction de ces similitudes. La notion de «villes jumelées» pourrait être appliquée à cette fin: les villes ayant des problèmes de gaspillage alimentaire similaires collaborent pour en venir à bout.

Justification

Les meilleures pratiques pourraient être partagées de manière plus efficace et systématique. En outre, cette stratégie emploierait à la fois la plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires, le réseau Eurocities et le concept de «villes jumelées». Nous entendons renforcer la collaboration des villes et régions à travers l'Europe.

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 5

Collecte de données tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Nous recommandons que les données sur le «comment, où, qui, pourquoi et quand» du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire soient collectées par un organisme de l'UE ou d'autres agences ou instituts de recherche. Cela pourrait se faire sur les bases suivantes:

- 1) le comportement individuel du consommateur grâce à des mesures réalisées par des applications;
- 2) la collecte de données en face à face, au moyen de l'enquête Eurobaromètre;
- 3) des enquêtes envoyées aux écoles et autres structures pédagogiques. Cela pourrait se faire avant/après une intervention en milieu scolaire ciblant le gaspillage alimentaire;
- 4) le recours aux participants du panel de citoyens comme cohorte représentative à des fins de recherche;
- 5) une étude d'intervention se fondant sur une journalisation du comportement des consommateurs. Inspiration tirée des panels d'analyse de la consommation BE/NE;
- 6) l'utilisation de mesures validées scientifiquement par les universités;
- 7) des études observationnelles – études axées en particulier sur les quantités réelles de déchets, en s'appuyant sur les processus existants de gestion des déchets des villes et municipalités;
- 8) la collecte et la comparaison des factures issues des interactions entre les supermarchés et les agriculteurs;
- 9) la normalisation des formulaires de déclaration de déchets.

Justification

Nous recommandons cette approche parce que, si nous savons où, quand et pourquoi nous gaspillons de la nourriture, nous pouvons lancer des campagnes de sensibilisation plus ciblées et fournir des informations détaillées sur les domaines dans lesquels nous pourrions avoir les meilleurs résultats en matière de réduction du gaspillage alimentaire. Notre groupe estime qu'en recueillant des données plus précises sur l'endroit exact où les aliments sont gaspillés dans la chaîne alimentaire, nous serons mieux à même de résoudre plus efficacement nos problèmes de gaspillage alimentaire. La méthode commune actuellement utilisée pour recueillir les données relatives au gaspillage alimentaire dans l'UE (telle que définie par la décision déléguée (UE) 2019/1597 de la Commission) se concentre sur la mesure de la quantité de déchets, alors que l'objectif de notre proposition est de recueillir des données plus détaillées sur le «qui, quand et où» du gaspillage alimentaire. Ces projets/initiatives supplémentaires de collecte de données pourraient être utilisés afin de compléter les données quantitatives recueillies dans les nouveaux rapports annuels des États membres. Ils fourniraient des données plus spécifiques sur le «quoi, comment, qui, quand et où» du gaspillage alimentaire.

Notes complémentaires

Notes sur les données à recueillir: nous devrions recueillir des données sur le «quoi, comment, qui, quand et où» du gaspillage alimentaire. **Quoi/quand:** Quelles denrées gaspillons-nous et dans quelles circonstances? Que jettent exactement les personnes – combien de grammes reste-t-il dans l'assiette? Données sur les quantités achetées par rapport aux quantités jetées? **Comment:** Comment les aliments sont-ils gaspillés – sont-ils jetés? Sont-ils cuisinés trop tard/gâtés/périmés? Avons-nous acheté trop? Les différences culturelles peuvent également être prises en considération. **Qui:** Qui, dans la chaîne d'approvisionnement, gaspille des aliments – distributeurs, consommateurs, etc.? Au niveau des consommateurs, y a-t-il une ventilation des consommateurs qui gaspillent le plus de nourriture – cela pourrait être lié à l'âge ou au pays? (Remarque: les personnes seront-elles prêtes à communiquer de telles données?).

Concernant le point 5: le nom de l'entreprise dont nous nous inspirons est Growth for Knowledge/GFK.

Le groupe estime que le respect de la vie privée et des données à caractère personnel des citoyens européens est très important. Toutes les études menées sur la base de notre recommandation doivent observer ce principe.

RECOMMANDATION 6**La voix des citoyens compte: participation des citoyens à la politique alimentaire européenne**

Sur la base de la conférence sur l'avenir de l'Europe et de l'actuel panel de citoyens de l'UE sur le gaspillage alimentaire, nous recommandons la création de forums locaux et nationaux de dialogue citoyen. Ces forums seraient chargés de suivre, de surveiller et de conseiller les stratégies nationales de mise en œuvre des directives de l'UE sur la réduction du gaspillage alimentaire du point de vue des citoyens. Nous recommandons en outre que soit prévue, dans le cadre de la plateforme de l'UE sur le gaspillage alimentaire, une représentation des citoyens qui coordonnent les échanges entre les forums de dialogue. Aux niveaux national et européen, ces forums devraient offrir une plateforme pour le partage d'informations et l'apprentissage mutuel entre les citoyens/ consommateurs, les parties prenantes et les décideurs.

Justification

Nous formulons cette recommandation, car il est important de donner la parole aux citoyens, de garantir un processus équitable et transparent et de permettre aux citoyens et aux décideurs de se coordonner et d'apprendre les uns des autres. Les citoyens sont des experts de leur propre vie, et leurs points de vue doivent être pris en considération aux niveaux local, national et européen.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 7****À peine cueillis: la valeur des aliments de saison**

Nous recommandons un changement dans les habitudes de consommation en informant les consommateurs de l'intérêt des aliments de saison. À cette fin, il convient de prévoir une signalétique claire dans les magasins, qui permettrait aux consommateurs de reconnaître facilement les produits de saison. Des informations sur la saisonnalité devraient également être communiquées à un large public au moyen de campagnes d'information. Informer les consommateurs à l'aide de panneaux dans les rayons et de campagnes peut inciter les producteurs à cultiver des produits saisonniers. Nous recommandons en outre la production de meilleures données sur les méthodes les plus efficaces pour encourager la production de produits saisonniers et limiter l'importation d'aliments de mauvaise qualité hors saison.

Justification

Nous formulons cette recommandation parce que les aliments hors saison sont souvent importés et/ou de moins bonne qualité que les aliments saisonniers. Des produits de meilleure qualité peuvent influencer le comportement des consommateurs, car nous avons tendance à davantage valoriser les aliments de meilleure qualité et ainsi à moins gaspiller.

Notes complémentaires

Bloc thématique II – «Initiatives des entreprises du secteur alimentaire»

RECOMMANDATION 8

Réseau d'échanges alimentaires à l'échelle de l'UE

Nous recommandons que les grands distributeurs soient directement reliés au moyen d'un registre tenu sur un site web à l'échelle de l'UE, qui permette l'échange de denrées alimentaires excédentaires ou sur le point de se périmer. Cette page web permettrait de prévenir le gaspillage alimentaire en favorisant la communication au sein de différents niveaux (voir ci-dessous) et avec l'unité sectorielle suivante de la chaîne d'approvisionnement. Les entreprises peuvent y souscrire et proposer ou acheter des aliments excédentaires à moindre coût. Ce registre comporterait trois niveaux:

1. Le premier niveau regrouperait les producteurs, les agriculteurs et les distributeurs.
2. Le deuxième niveau rassemblerait les supermarchés, les banques alimentaires et les cuisines de collectivité.
3. Le troisième niveau engloberait les consommateurs et les ménages.

Justification

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 9

Achats planifiés et redistribution

Nous recommandons d'élaborer un cadre juridique pour harmoniser la législation des États membres sur les pratiques pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement en ce qui concerne la redistribution des excédents alimentaires et denrées sur le point de se périmer, en tenant compte des réglementations en matière de sécurité et des prévisions de données. Les achats doivent être ajustés par rapport à ce qui sera vendu. Les supermarchés et les fournisseurs pourraient être encouragés à vendre au rabais ou à donner leurs invendus au moyen de mesures incitatives (par exemple, des allègements fiscaux).

Justification

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 10**Restaurants: «déguster sans gaspiller»**

Nous recommandons aux institutions européennes le plan suivant pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants. Moyennant le respect de certains critères de qualité (tels que ceux décrits ci-dessous, entre autres), tous les types de restaurants devraient être autorisés à afficher un logo (harmonisé dans l'ensemble de l'UE). Ce logo annoncerait la possibilité d'emporter ses restes, et les serveurs devraient fournir des emballages adéquats pour ce faire. Les restaurants participants indiqueraient sur leurs menus qu'il est possible d'emporter ses restes. Les plats cuisinés en excès devraient être proposés au personnel du restaurant. Les restes d'aliments bruts devraient quant à eux être offerts aux banques alimentaires ou à d'autres organismes de bienfaisance.

Quant aux aliments non comestibles, ils devraient être utilisés pour produire de l'énergie renouvelable. Il y aurait lieu de soutenir financièrement les restaurants pour les encourager à respecter ces critères de qualité (ou d'autres) et à mettre ce plan en œuvre. Un allègement fiscal pourrait servir d'incitation financière, et des aides supplémentaires pourraient leur être octroyées. Comme les restes des cuisines peuvent être pesés ou mesurés, ils pourraient faire l'objet d'un contrôle et être pris en considération pour l'allègement fiscal.

Justification

Nous recommandons ces mesures parce qu'elles permettraient de diminuer le gaspillage alimentaire en provenance des restaurants et normaliseraient le fait de demander à emporter ses restes sans se sentir gêné. Si les restaurants donnent l'exemple, les ménages privés seront également encouragés à réduire leur gaspillage alimentaire.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 11****Tous les déchets ont un poids**

Nous recommandons que les organismes chargés de la gestion des déchets soient tenus de peser, de calibrer ou de mesurer les déchets organiques. Dans l'immédiat, ce plan devrait se concentrer sur les institutions publiques (par exemple, les écoles et les hôpitaux) ou des quartiers entiers avant de s'étendre, à terme, aux ménages privés. Les représentants de ces institutions/quartiers et, à un stade ultérieur, les ménages privés devraient recevoir régulièrement des rapports et des comparaisons avec les périodes précédentes et des comparaisons avec d'autres entités. Cela mènerait à une plus grande sensibilisation et constituerait une incitation à réduire le gaspillage alimentaire. Les déchets ne doivent pas être mesurés de la même manière dans tous les pays; il suffit qu'ils soient comparables dans un pays donné.

Justification

Nous recommandons cette mesure parce qu'elle permettrait de sensibiliser davantage les consommateurs. Cela permettrait également d'encourager la population à améliorer et à réduire le gaspillage alimentaire. Les résultats de cette recommandation peuvent être mesurés à court et à long terme, ce qui constituerait une certaine motivation pour réduire le gaspillage alimentaire.

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 12**Système de communication obligatoire à des fins de transparence, assorti de sanctions et de récompenses**

Nous recommandons la mise en place d'un système de rapports (comparable à celui de la certification ISO, plus précisément) pour établir des normes spécifiques sur l'ensemble de la chaîne de valeur, y compris parmi les producteurs, les fabricants, les détaillants, les supermarchés, les restaurants et les hôtels. Ces rapports devraient faire la distinction entre les grandes et les petites/moyennes entreprises (PME) en fonction des catégories existantes pour classer les tailles d'entreprises. Des sanctions devraient être prévues en cas de violation des normes, de même que des récompenses en cas de surperformance des entreprises. Il devrait ainsi y avoir un système d'amendes proportionnel à la gravité de l'infraction et à la taille de l'entreprise. Les récompenses devraient principalement reposer sur un système de label, par exemple, avec des notes ABC ou, éventuellement, sur des incitants financiers, surtout pour les PME. L'établissement des rapports doit être confié à des auditeurs externes et indépendants, et non aux entreprises. La mise en œuvre et le suivi du système incombent aux autorités publiques au niveau des États membres (par exemple, les ministères ou les organismes de réglementation). Les données recueillies devraient être accessibles au public et permettre l'apprentissage par les pairs. La Commission devrait avoir une fonction de surveillance et de coordination.

Justification

Il est important, à des fins de transparence, que les données des labels soient disponibles et accessibles pour les personnes désireuses d'en savoir plus.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 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**

Il convient de veiller à ce que les produits alimentaires soient utilisés dans différentes phases avant d'être mis au rebut. La priorité est d'éviter le gaspillage alimentaire, mais si ce n'est pas possible, le cycle suivant s'applique: consommation humaine, consommation animale, biocarburants et compostage. Les États membres sont responsables de la mise en place de l'infrastructure nécessaire à cette fin. L'UE se fixe comme objectif global de réduire le gaspillage alimentaire d'un certain pourcentage. Les États membres établissent des normes nationales afin que l'objectif de l'UE soit atteint collectivement. Les États membres peuvent mettre en œuvre des mesures volontaires ou obligatoires auxquelles les entreprises doivent se conformer. La réduction du gaspillage doit être quantifiable. Après une phase pilote axée sur les supermarchés et des ajustements basés sur l'apprentissage par les pairs, la meilleure pratique retenue devrait faire office de ligne directrice pour tous les États membres.

Justification

L'exemple français ne fonctionne pas; nous avons donc besoin d'une meilleure solution, par exemple une plateforme comme en Finlande, où les entreprises peuvent signaler des aliments à risque d'être gaspillés. Toute législation visant à interdire le gaspillage alimentaire doit rester de portée générale afin de tenir compte de la diversité des cultures dans les États membres.

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 14**Transparence en matière de gaspillage alimentaire à des fins de visibilité et d'action**

Nous recommandons que tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à l'exception des ménages, aient l'obligation de mesurer et de rendre compte en toute transparence de la manière dont ils gèrent et traitent le gaspillage alimentaire. L'accent devrait également être mis sur la nécessité de nouvelles modalités de collecte des données ainsi que sur la prise en considération des pertes alimentaires dans le secteur agricole.

En outre, des incitations différenciées destinées à encourager l'engagement sur base volontaire devraient suivre afin d'aider les institutions à endosser un rôle de pionnières. Par ailleurs, les mesures correctives, qui visent à inclure tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (à l'exception des ménages individuels), constituent un élément essentiel du projet.

L'UE devrait procéder à une évaluation des meilleures pratiques des différents États membres en ce qui concerne leurs structures et incitants existants en matière d'établissement de rapports, mais aussi les mesures correctives. Cela contribuera à établir un cadre encore plus intégré pour l'UE, afin de garantir une meilleure comparabilité des données.

Justification

Nous recommandons ces mesures parce que la sensibilisation au gaspillage alimentaire existant est la base pour pouvoir mettre en œuvre d'autres approches, telles que des mesures incitatives, des accords volontaires innovants et des mécanismes correctifs pour éviter le gâchis.

Notes complémentaires

Parmi les mesures incitatives envisageables, une technique d'étiquetage à l'échelle de l'UE pourrait être utilisée afin de tirer parti des stratégies de commercialisation. L'octroi d'une compensation financière appropriée pour réduire le gaspillage alimentaire en est un autre exemple.

RECOMMANDATION 15**Emballages innovants et utilisation d'emballages uniquement lorsque cela est nécessaire**

Nous recommandons d'investir davantage dans la recherche scientifique sur d'autres méthodes d'emballage innovantes et durables. Cela permettrait d'augmenter la durée de conservation des produits, d'optimiser les volumes de conditionnement afin de réduire le gaspillage alimentaire et d'assurer une meilleure sécurité des denrées durant leur transport. L'UE devrait apporter un soutien financier et politique à cet égard, au moyen de programmes appropriés, tels que le financement de jeunes entreprises et de petites forces d'innovation. Nous recommandons en outre d'aider les détaillants à vendre des aliments sans emballage, lorsque c'est possible, sans compromettre la sécurité alimentaire.

Justification

Nous recommandons ces mesures car nous sommes toujours grandement tributaires des emballages, surtout en ce qui concerne le transport des produits et la sécurité alimentaire. Nous sommes convaincus que soutenir l'innovation (recherche/start-ups) dans le domaine des emballages respectueux de l'environnement peut y contribuer. D'une part, l'ajustement de la taille des emballages des denrées périssables permettrait de réduire le gaspillage alimentaire, tout en tenant compte du risque d'augmentation des déchets d'emballage (la recherche mentionnée ci-dessus devrait viser à prévenir ce phénomène). D'autre part, des portions individuelles devraient être proposées là où il est possible d'apporter ses propres contenants (à la fois pour réduire le gaspillage alimentaire et les déchets d'autres types). Si nous développons une structure d'emballage

respectueuse de l'environnement et que son infrastructure est adaptée, il sera possible d'obtenir l'adhésion des consommateurs.

Notes complémentaires

Bloc thématique III – «Soutenir le changement de comportement des consommateurs»

RECOMMANDATION 16

Élargissement de la définition du gaspillage alimentaire pour sauver les denrées alimentaires non récoltées

Nous recommandons que les denrées alimentaires non récoltées soient intégrées dans la définition européenne du gaspillage alimentaire. Nous voulons également que les agriculteurs aient la possibilité de commercialiser des produits qui, à défaut d'être parfaits, n'en sont pas moins comestibles. Pour éviter les pertes alimentaires, les agriculteurs devraient se doter d'une signalétique annonçant que les aliments non récoltés peuvent être glanés par les ménages privés et les ONG.

Cette idée doit être communiquée à deux groupes:

- aux citoyens, via la campagne développée dans la recommandation 20;
- aux agriculteurs par l'intermédiaire des ministères de l'agriculture des États membres. Ces derniers devraient mettre en œuvre cette recommandation en coordination avec les municipalités locales et les syndicats de producteurs.

Justification

Nous recommandons ces mesures car il est déraisonnable de laisser se perdre des aliments comestibles. La récolte directe contribue à une meilleure prise de conscience du travail fourni par les agriculteurs et à la valorisation des aliments qu'ils produisent.

Notes complémentaires

Nous devons être attentifs à ne pas rejeter la faute sur les agriculteurs.

RECOMMANDATION 17**Encourager les adultes à agir en priorité sur le gaspillage alimentaire**

Nous recommandons que chaque État membre mette en œuvre un programme destiné aux adultes afin de les sensibiliser au gaspillage alimentaire, à son coût et aux avantages de sa prévention aux niveaux national, régional et local et d'améliorer leurs connaissances en la matière.

Ce programme devrait se fonder sur les meilleures données disponibles (recommandation 5) afin de souligner l'urgence du problème. Il devrait prévoir des applications (recommandation 18), des campagnes (recommandations 4 et 20), une formation continue pour les personnes travaillant dans l'industrie alimentaire, des programmes de formation interne pour les professionnels ainsi que des documentaires et des émissions de télévision sur le sujet. Autres possibilités: proposer de courts spots publicitaires montrant l'avantage de réutiliser la nourriture, promouvoir le dimanche comme «jour des restes» et créer des jeux télévisés avec des concours de cuisine destinés aux jeunes adultes afin d'associer les radiodiffuseurs à cette démarche.

Il est important d'informer la population, par l'entremise de messages simples ou de petits «coups de coude», des avantages économiques et environnementaux qu'il y a à ne pas gaspiller de nourriture.

Les médias, et plus particulièrement les stations de radio et chaînes de télévision de service public, la presse écrite, les réseaux sociaux, les institutions publiques, les musées et les détaillants, pourraient contribuer de façon importante à la diffusion de l'information. Les institutions européennes existantes pourraient développer des ressources pour aider les États membres (par exemple, la Maison de l'histoire européenne).

Justification

Nous recommandons ces mesures parce que, si d'autres recommandations traitent de l'éducation des enfants, nous avons également besoin d'actions qui auront un effet immédiat sur la génération actuelle qui achète et cuisine.

Notes complémentaires

Un des avantages de ces mesures réside dans le fait que les messages anti-gaspillage alimentaire utilisés dans les supermarchés viendront contrebalancer les campagnes de marketing qui persuadent les consommateurs d'acheter trop.

RECOMMANDATION 18**Sensibilisation à la nutrition et alimentation durable dans les écoles primaires et secondaires**

Nous recommandons l'inscription des thèmes de l'alimentation et de la nutrition durables dans les programmes des écoles primaires et secondaires, soit par la création de nouveaux cours autonomes obligatoires, comme il en existe déjà dans certains pays, soit par leur inclusion dans les matières obligatoires existantes. Cette recommandation vise à sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire grâce à des discussions sur les valeurs socioéconomiques, la production et la consommation durables, les comportements d'achat, l'économie domestique et des expériences pratiques rapprochant les écoles et les exploitations agricoles. Pour que cette recommandation se concrétise, nous attendons de l'UE qu'elle mette en place deux conditions préalables. Tout d'abord, nous avons besoin d'une campagne de sensibilisation multipartite pour créer et accroître l'élan autour du sujet (recommandation 20). Ensuite, nous devons soutenir les enseignants par des formations, des échanges et du matériel pédagogiques, en tirant parti des réseaux existants et des meilleures pratiques éprouvées. Nous sommes tout à fait conscients que ces changements peuvent prendre du temps, mais il est important de déjà organiser des journées ou des semaines d'action sur le thème du gaspillage alimentaire dans les écoles, en mobilisant différents acteurs de la société (recommandation 21).

Justification

Le gaspillage alimentaire est le symptôme de problèmes systémiques plus larges qui se rapportent à la façon dont nous produisons, achetons et consommons la nourriture aujourd'hui en Europe, raison pour laquelle toute action pédagogique ne doit pas se cantonner au seul gaspillage alimentaire, mais doit envisager les valeurs et les perspectives souhaitables pour la production et la consommation en Europe. L'éducation reste une compétence nationale, et chaque État membre a des programmes d'études différents. Conscients de ces différences, nous encourageons néanmoins l'UE à favoriser des actions ambitieuses, dans le cadre de matières scolaires nouvelles et/ou existantes telles que la géographie ou l'économie.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 19****Promouvoir et soutenir les applications et les plateformes de partage de produits alimentaires reliant les consommateurs entre eux**

Nous recommandons que l'UE fasse mieux connaître et soutienne les applications et plateformes existantes, telles que Olio ou FoodSharing.de. Les outils à promouvoir doivent répondre à certains critères de base et être évalués en conséquence: convivialité, richesse de la base de données, indépendance, adaptabilité aux contextes locaux et effet réel sur la réduction du gaspillage alimentaire. L'UE et les autorités nationales et régionales doivent être proactives dans leur promotion des outils existants les plus prometteurs et soutenir, entre autres financièrement mais pas exclusivement, leur développement et leur maintenance, dans le cadre de leurs différents programmes de recherche, d'action et de financement. Ce financement public devrait favoriser une information neutre, de qualité, sans publicité.

Justification

Il existe de nombreuses applications qui mettent en contact différents acteurs, entreprises et consommateurs, ou les consommateurs entre eux. Certains de ces outils ont peut-être réussi à mettre des consommateurs en rapport les uns avec les autres, les aidant à éviter le gaspillage. Ils semblent toutefois avoir une couverture géographique limitée ou ne pas être suffisamment connus des Européens. Nous sommes convaincus qu'il est important que l'UE et les États membres soutiennent activement les innovations technologiques à fort impact, en laissant la porte ouverte pour permettre à de nouvelles idées et innovations d'émerger et de devenir durables sur le long terme.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 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**

Nous recommandons que l'UE coordonne une campagne axée sur les magasins d'alimentation (détaillants alimentaires, supermarchés, hypermarchés, petits magasins), qui serait déployée dans les États membres. Cette campagne se déroulerait sur quatre week-ends chaque année et porterait sur le thème «éviter le gaspillage, épargner de l'argent». Il appartiendrait aux différents États membres de décider des week-ends à retenir pour ces actions. Le choix de la date devrait se fonder sur l'objectif de sensibilisation aux habitudes d'achat des denrées alimentaires (par exemple autour des fêtes nationales ou culturelles) et à la saisonnalité (par exemple autour des périodes de récolte). Cette campagne serait une initiative de l'Union européenne, qui développerait un design visuel uniforme (même logo, code couleur, etc.) pour tous les États membres. La campagne serait ensuite mise en œuvre au niveau national et adaptée en fonction des spécificités de chaque pays, de son calendrier annuel, de ses habitudes alimentaires, etc.

Justification

Nous recommandons ces mesures parce qu'il est important de sensibiliser les citoyens au gaspillage alimentaire. À l'heure actuelle, il n'existe que la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, qui est inconnue des citoyens et se perd parmi les nombreuses autres journées internationales. Le nouvel événement s'étendrait sur quatre week-ends par an. Cela renforcerait la visibilité de cette problématique auprès des citoyens européens, et la forme de week-ends répétés tout au long de l'année serait plus utile qu'une seule journée. Ce serait également un moyen de différencier l'événement européen des journées internationales standard.

Notes complémentaires

- L'un des avantages de notre recommandation est qu'elle permettrait de sensibiliser les citoyens européens à l'achat, à la consommation et à la saisonnalité des denrées alimentaires comme moyens d'éviter le gaspillage alimentaire. Organiser une campagne qui s'articulerait autour de quatre week-ends par an apporterait de la régularité dans les messages transmis aux citoyens. Autre avantage: cette mesure stimulerait la coopération avec les détaillants alimentaires et les associerait à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Parmi les défis relevés, il y a la question de savoir comment faire participer les détaillants/points de vente alimentaires à l'événement. En effet, l'objectif des détaillants alimentaires étant de vendre autant que possible, certains pourraient se montrer réticents à encourager la population à consommer moins ou à adopter de nouvelles habitudes de consommation. Cela étant, l'objectif de tout commerce, y compris ceux qui vendent de la nourriture, est de générer des profits, et ils pourraient voir dans l'événement une occasion de se forger une image positive en tant qu'acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un autre défi concerne les caractéristiques spécifiques et le calendrier annuel des États

membres de l'UE: certains pays ne fêtent pas Noël, ou à des dates différentes, et les jours fériés peuvent être différents d'un pays à l'autre.

- Autres détails quant à la façon dont la recommandation serait mise en œuvre:

- * Utiliser des sources diversifiées pour la campagne contre le gaspillage alimentaire en coopération avec les détaillants alimentaires: médias traditionnels (télévision, journaux), réseaux sociaux, recours à des influenceurs locaux, publicité. Profiter des quatre week-ends pour déployer une solide campagne «zéro gaspillage alimentaire».

- * Ces week-ends-là, l'UE devrait communiquer sur les détaillants alimentaires qui ont déjà organisé et développé des initiatives contre le gaspillage alimentaire. L'UE devrait soutenir ces initiatives déjà existantes et communiquer sur les bonnes pratiques, en partageant les témoignages positifs. Nous ne devrions pas mettre en évidence des messages choquants; nous devrions nous concentrer sur des expériences positives.

- * Organiser un suivi et une évaluation des quatre week-ends pour améliorer la campagne et toucher de plus en plus de personnes chaque année.

RECOMMANDATION 21

«Stop au gaspillage alimentaire»: une semaine de sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'école

Nous recommandons d'organiser dans les écoles une semaine thématique dédiée au gaspillage alimentaire, afin de sensibiliser les jeunes enfants et les adolescents à cette problématique. La forme et le contenu de cette semaine varieraient suivant l'âge des élèves. Dans les écoles primaires et pour les jeunes enfants, la semaine devrait se concentrer sur la sensibilisation par le jeu. La Commission européenne créerait une boîte à outils sur la manière de sensibiliser au gaspillage alimentaire en milieu scolaire, avec des débats et des activités sur ce sujet en lien avec les matières enseignées et la distribuerait aux écoles et aux enseignants dans toutes les langues de l'UE.. Cette boîte à outils comprendrait des lignes directrices assorties de propositions d'activités, afin de ne pas surcharger les enseignants, et devrait être facilement accessible en ligne. Les élèves plus jeunes seraient récompensés par l'obtention d'une attestation (avec le logo de l'UE). Les États membres organiseraient cette semaine en fonction du fonctionnement de leurs systèmes éducatifs et de leurs calendriers scolaires respectifs. Les écoles seraient libres de décider quelles activités elles souhaitent organiser au cours de la semaine, à l'aide de la boîte à outils mise à la disposition des enseignants.

Justification

Les enfants devraient apprendre à apprécier la nourriture à sa juste valeur et découvrir comment la nourriture est produite et combien de temps il faut pour produire de la nourriture. Il est important que cette prise de conscience intervienne très tôt. Ce type d'événement peut également toucher les parents, par l'intermédiaire des enfants et adolescents, puisqu'une fois rentrés à la maison, les élèves racontent à leurs parents ce qu'ils ont fait à l'école.

Notes complémentaires

- Avantage: les enfants devraient apprendre à apprécier la nourriture à sa juste valeur et découvrir comment la nourriture est produite, et combien de temps il faut pour produire de la nourriture. Il est très important de les sensibiliser à ces questions dès leur plus jeune âge. Autre avantage: ce type d'événement permet d'atteindre les parents par l'intermédiaire des enfants et des adolescents, car, une fois rentrés à la maison, les élèves racontent à leurs parents ce qu'ils ont fait à l'école.
- L'un des défis consiste à ne pas surcharger les enseignants en leur demandant de trouver toutes les idées et d'élaborer toutes les activités par eux-mêmes. C'est pourquoi il est très important qu'ils puissent disposer d'un cadre ou de lignes directrices comportant des propositions d'activités pour permettre à tous les élèves de toutes les écoles de tirer profit de cette initiative.

RECOMMANDATION 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 de péremption

(«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).

Nous recommandons la mise au point d'outils d'information pour éclairer les consommateurs et leur permettre (à nouveau) de juger si un produit est vraiment périmé. Pour sensibiliser les consommateurs à l'utilisation de leurs produits alimentaires, nous sommes favorables à une meilleure identification de l'étiquetage de la date limite de consommation: même emplacement pour chaque produit et taille de police plus grande. En outre, nous souhaitons qu'un code QR soit apposé directement sur l'étiquette du produit (possibilité d'utiliser également le code-barres). Quel est l'objectif de cette proposition? Transmettre des informations sur les meilleurs moyens de préserver le produit, vérifier (par le goût et l'odeur) s'il est encore consommable, et transmettre des conseils culinaires pour le transformer (exemple de recettes adaptées). Les producteurs sont, selon nous, les mieux placés pour formaliser les informations disponibles via le code QR. En ce qui concerne les produits non étiquetés tels que les fruits et légumes, le code QR devrait être placé à l'endroit où les produits sont vendus afin d'éviter tout emballage inutile. Pour que cette source d'information soit accessible à tous, nous ne misons pas essentiellement sur le numérique. Nous souhaitons également que des outils de communication papier (guides dans les supermarchés, par exemple) soient mis à disposition.

Justification

Nous recommandons ces mesures parce que, à notre sens, il est difficile de rendre les consommateurs responsables de leur gestion alimentaire. Compléter les informations disponibles sur un produit est un moyen de permettre aux consommateurs de mieux comprendre les problématiques liées à la date de péremption. C'est également l'occasion pour eux de surmonter les «idées fausses» ou la «peur d'être malade» s'ils consomment un produit après sa date de péremption. En effet, nous savons que les producteurs manient les dates de péremption avec prudence afin de se protéger. En réalité, le produit peut être consommé au-delà de cette date. Nous ne remettons pas en question l'importance d'indiquer une date limite de consommation, car celle-ci reste un indicateur clé de fraîcheur.

Notes complémentaires

Un des avantages de ces mesures est que nous nous concentrons sur l'étiquetage pour informer les consommateurs au mieux des bienfaits de ce choix pour leur portefeuille et pour l'environnement. Notre slogan résume parfaitement notre idée: «achetez raisonnablement et mangez moins cher». Pour faire connaître et promouvoir cette nouvelle source d'information auprès des consommateurs, nous proposons de déployer une grande campagne de communication visant à expliquer l'objectif de ce nouvel outil.

RECOMMANDATION 23**Recours à des pratiques standardisées au niveau de la vente au détail pour la promotion, auprès des consommateurs, de produits proches de la date de péremption.**

Nous recommandons d'encourager l'achat de produits proches de leur date de péremption en demandant aux entreprises d'adopter une stratégie de gestion et de valorisation de ces produits vis-à-vis des consommateurs. Il s'agirait en effet d'améliorer la perception qu'ont les ménages de ces produits afin qu'ils ne soient plus vus comme réservés à une petite partie de la population. Cette stratégie comporte plusieurs volets:

- un volet de mise en œuvre réglementaire au niveau européen, en créant une section dédiée à ces produits de manière à les rendre facilement accessibles et identifiables à l'entrée des magasins, et ce afin de promouvoir l'adoption de meilleures pratiques de consommation par tous les utilisateurs, quel que soit leur revenu;
- le développement d'une politique de communication mettant en avant le «bon sens» et l'attrait de ces produits ainsi que la démarche d'achat responsable (les aspects promotionnels qui encouragent la surconsommation ne doivent pas être en avant dans la communication);
- l'encouragement des détaillants à adapter leurs politiques afin de mettre en rayon de nouveaux produits proches de leur date de péremption aux heures de pointe (à voir en fonction des pratiques des consommateurs des différents pays européens).

Justification

Nous recommandons ces mesures parce qu'elles renforcent une politique existante dans de nombreux magasins et normalisent les «bonnes pratiques» à l'échelle européenne. Le groupe accorde une attention particulière à l'effet bénéfique de la généralisation de ces mesures, qui changerait l'image des produits démarqués (disponibles non seulement pour les ménages, mais pour l'ensemble de la population).

Notes complémentaires

Cette recommandation est un moyen de mieux faire connaître l'engagement des entreprises en faveur de pratiques durables. Cette donnée peut en effet contribuer à fidéliser les consommateurs. Toutefois, la mise en pratique de cette recommandation pose certaines difficultés.

- Du côté des ménages: être plus flexible et adapter le menu hebdomadaire aux produits disponibles
- Du côté des professionnels: former le personnel et mettre en pratique cette nouvelle politique
- Du côté de la population générale: surmonter les idées fausses et changer les perceptions quant aux destinataires de ces produits, certes à faible coût, mais dont le but premier est de lutter contre le gaspillage des invendus.