



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Durabilité des aliments, relations internationales
Stratégie «De la ferme à la table»

RAPPORT DE SYNTHÈSE

RÉUNION CONJOINTE DE LA PLATEFORME DE L'UNION SUR LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRES

ET DU PANEL DE CITOYENS EUROPÉENS

DG SANTÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (SANTE)

Hybride

7 novembre 2023

Président (1): M. Klaus Berend, DG SANTE

Commission européenne et organes de l'UE (9): DG SANTE, ENV, AGRI, RTD, JRC, ESTAT, AEE (Agence européenne pour l'environnement), EASME (Agence exécutive pour les petites et moyennes entreprises), CESE (Comité économique et social européen), CdR (Comité des régions)

États membres représentés (23): AT, BE, BG, CZ, DK, EL, EE, FI, FR, DE, HU, IE, IT, LT, LU, NL, PL, PT, RO, SE, SK, SI, ES

Organisations du secteur privé (39): BEUC (Bureau européen des unions de consommateurs), Boroume, Copa-Cogeca (Comité des organisations professionnelles agricoles de l'Union européenne-Confédération générale des coopératives agricoles de l'Union européenne), CTC [Clean Technology Centre (Université technologique de Munster)], Consorzio Bestack, DUH (Deutsche Umwelthilfe e.V.), ECSLA (European Cold Storage and Logistics Association), EFFPA (European Former Foodstuff Processors Association), EuroCommerce (organisation européenne représentant le secteur du commerce de détail et de gros), EuroCoop (Communauté européenne des coopératives de consommateurs), EUPPA (European Potato Processors' Association), Europatat (European Potato Trade Association), FEBA (Fédération européenne des banques alimentaires), FoodCloud, FoodServiceEurope, FoodWIN (réseau d'innovation en matière de gaspillage alimentaire), Freshfel Europe, EUCOFEL (Union européenne du commerce de gros, d'expédition, d'importation et d'exportation en fruits et légumes), Fondation Azti (Fundación AZTI – AZTI Fundazioa), HOTREC (hôtels, restaurants et cafés en Europe), HUA (université Harokopio), HFBA (Hungarian Food Bank Association), Independent Retail Europe, IFWC (International Food Waste Coalition), Last Minute Market, Les Restos du Cœur, MATVETT-NORSUS-NOFIMA CONSORTIUM, Rabobank, Regal Normandie, SWF (Stop Wasting Food Movement), Too Good To Go, Venturis Horeca, WUR (Wageningen University & Research), WRAP (Waste & Resources Action Program), Union mondiale des marchés de gros (WUWM), Zero Waste Scotland.

Autres organisations publiques (5): OCDE (Organisation de coopération et de développement économiques), FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), PNUE (Programme des Nations unies pour l'environnement).

Observateurs (1): NON

Réunion conjointe de la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires et du panel de citoyens européens

1. Allocution de bienvenue et introduction à la séance de retour d'informations du président: Klaus Berend, directeur de la sécurité alimentaire, de la durabilité et de l'innovation

Le président ouvre la séance en souhaitant la bienvenue aux participants à la réunion conjointe du panel de citoyens européens et aux membres de la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires. Le président remercie les membres du panel de citoyens européens d'avoir formulé des recommandations pour contribuer à renforcer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'Union. Le président évoque l'adoption, par la Commission européenne, de la proposition législative fixant des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire à atteindre par les États membres d'ici à 2030 et la publication d'un rapport citoyen parallèlement à l'analyse d'impact accompagnant la proposition. Dans ce rapport, la Commission européenne a présenté son point de vue sur les recommandations des citoyens et a indiqué comment celles-ci contribueraient à son travail global sur le gaspillage alimentaire et serviraient de guide pour aider les États membres à atteindre les objectifs futurs.

2. Présentation par le modérateur

Le modérateur souhaite la bienvenue aux participants en ligne et à Bruxelles et présente l'ordre du jour de la réunion.

3. Allocution d'ouverture (vidéo) de Sandra Gallina, directrice générale de la DG Santé et sécurité alimentaire

Dans son allocution d'ouverture, la **directrice générale** Sandra Gallina développe la proposition législative de la Commission européenne et souligne la pertinence des recommandations des citoyens pour la prévention du gaspillage alimentaire dans l'UE. Les recommandations des citoyens se traduisent dans les objectifs contraignants présentés dans la proposition législative, qui, une fois adoptés, obligeront les États membres à adopter une approche intégrée, associant tous les acteurs clés à la lutte contre le gaspillage alimentaire et soutenant le changement de comportement des consommateurs. Elle prend acte de l'appel lancé par les citoyens en faveur de la mise en place d'une chaîne d'approvisionnement alimentaire juste et équitable et du soutien aux dons alimentaires dans l'ensemble de l'Union, ainsi que de l'importance du suivi du gaspillage alimentaire et de l'encouragement des engagements des exploitants du secteur alimentaire à réduire le gaspillage alimentaire au moyen, entre autres, du code de conduite pour des pratiques commerciales responsables dans le domaine alimentaire.

4. Remarques de la direction générale de la communication

Richard Kühnel, directeur de la représentation et de la communication dans les États membres, souligne la valeur de cette réunion conjointe qui offre à la Commission et aux membres de la plateforme l'occasion de donner aux citoyens un retour d'informations sur leurs recommandations. M. Kühnel déclare que la préparation du prochain cycle de panels de citoyens est en cours et indique que la plateforme de dialogue avec les citoyens sera bientôt disponible en ligne.

5. Présentation des recommandations du panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire et échange avec les membres du panel (bloc thématique I: Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table) ([PDF](#))

Les représentants du panel de citoyens européens qui ont travaillé sur le bloc thématique 1 présentent les [recommandations 1 à 7](#), avant de procéder à un échange de vues avec des intervenants, dont des représentants de la Commission européenne (DG Santé et sécurité alimentaire – SANTE et DG Agriculture – AGRI), du ministère français de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire, du Copa-Cogeca et de la FEBA.

La **DG SANTE** remercie les citoyens pour leurs recommandations, appelant à la participation active de tous les acteurs de la prévention du gaspillage alimentaire et au renforcement de la collaboration tout au long de la chaîne d’approvisionnement alimentaire. Cette approche intégrée est traduite dans les obligations énoncées dans la législation de l’Union en matière de déchets et réitérée dans la proposition législative de la Commission européenne fixant des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire. La DG SANTE formule des observations sur les recommandations des citoyens, en mettant l’accent sur les recommandations 3, 4, 5 et 6.

La législation de l’UE sur les déchets (la directive-cadre relative aux déchets) impose déjà aux États membres d’encourager les dons alimentaires et la proposition législative de la Commission européenne devrait donner un nouvel élan et un soutien à cette pratique dans l’ensemble de l’UE, contribuant ainsi à mettre à la disposition des personnes dans le besoin des surplus alimentaires. La Commission européenne a également accordé des subventions financières (à l’action) à la Fédération européenne des banques alimentaires (FEBA), dans le cadre du programme en faveur du marché unique, afin de soutenir le renforcement des capacités des banques alimentaires. En ce qui concerne la facilitation du partage des données et des bonnes pratiques, la Commission européenne a expliqué que la plateforme de l’Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires et un réseau de ressources numériques, le [EU Food Loss and Waste Prevention Hub](#) (centre de l’Union de prévention des pertes et du gaspillage alimentaires), avaient été créés pour répondre à ce besoin. En outre, le Centre commun de recherche de la Commission européenne a mis au point un cadre d’évaluation pour aider tous les acteurs à évaluer l’efficacité des initiatives de prévention du gaspillage alimentaire, y compris un calculateur pour quantifier les incidences connexes. Les réseaux urbains tels qu’Eurocities, le Milan Urban Food Policy Pact (pacte de politique alimentaire urbaine de Milan) et l’ICLEI (Les gouvernements locaux pour le développement durable) mettent en œuvre divers programmes entre pairs ciblant les villes. En ce qui concerne les données sur les niveaux de gaspillage alimentaire, la législation de l’UE sur les déchets exige des États membres qu’ils surveillent les niveaux de gaspillage alimentaire à chaque étape de l’approvisionnement alimentaire selon une méthode de mesure commune et qu’ils communiquent leurs conclusions à l’Office statistique de l’UE, Eurostat. Enfin, le dialogue avec les citoyens est un sujet qui peut être inscrit à l’ordre du jour de la plateforme de l’Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires afin que les membres puissent faire part de leurs expériences respectives et en tirer des enseignements.

La **DG AGRI** remercie également les citoyens pour leurs recommandations et fait observer que les recommandations 1, 2 et 7 portent sur la durabilité alimentaire de manière plus générale et que le lien entre les chaînes d’approvisionnement locales, saisonnières et courtes et la réduction du gaspillage alimentaire n’a pas encore été démontré en soi. Les recommandations des citoyens reflètent la réflexion globale de la Commission européenne sur la durabilité alimentaire, toutes les dimensions pertinentes étant bien prises en considération. La DG AGRI rappelle l’importance des règles du marché intérieur et de la promotion des programmes régionaux, des mesures territorialisées et des systèmes alimentaires. La DG AGRI indique que certains États membres ont inclus le soutien aux marchés locaux et aux

circuits d'approvisionnement courts dans leurs plans stratégiques nationaux au titre de la politique agricole commune (PAC) et précise que les plans stratégiques relevant de la PAC ne comportent aucun indicateur opérationnel permettant de suivre les efforts visant à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. La DG AGRI souligne que chaque acteur de la chaîne d'approvisionnement alimentaire doit jouer un rôle, indiquant que les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire proposés n'incluent pas actuellement la production primaire. Faisant référence aux recommandations 5 et 6, la DG AGRI souligne l'importance de la participation des parties prenantes à l'élaboration de la politique de l'Union en matière d'alimentation et d'agriculture, en indiquant que la Commission européenne lancera un dialogue stratégique pour débattre de l'avenir de l'agriculture dans l'Union. Faisant référence à la recommandation sur les pratiques commerciales déloyales, la DG AGRI indique que les pratiques commerciales déloyales font l'objet d'un suivi étroit par les autorités des États membres responsables de faire appliquer la législation et que le soutien apporté aux agriculteurs dans leur pouvoir de négociation avec d'autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire a été la raison d'accorder aux agriculteurs des dérogations aux règles de concurrence, d'élaborer des accords de durabilité et d'autres mesures prises pour soutenir les organisations de producteurs. En résumé, les recommandations des citoyens sont conformes aux plans actuels et futurs de la Commission européenne.

Le ministère français de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire remercie les citoyens pour leur travail et leurs recommandations qui contribuent aux orientations choisies à l'échelle nationale, en particulier la dimension territoriale. Grâce à la création de «projets alimentaires territoriaux» en France, un soutien est apporté à l'installation d'agriculteurs, à des circuits d'approvisionnement courts et à la fourniture d'aliments durables et de qualité dans les cantines. Il existe actuellement 430 projets de ce type, élaborés dans le cadre d'une action collective, la prévention du gaspillage alimentaire étant l'une des dimensions susceptibles d'être abordées. En outre, il existe des réseaux qui se concentrent entièrement sur la prévention du gaspillage alimentaire en France (RÉGAL). En ce qui concerne les incitations financières en faveur des dons alimentaires, les règles fiscales en France autorisent des crédits d'impôt sur les sociétés à concurrence de 60 % de la valeur comptable nette des dons alimentaires. En outre, la législation impose à certaines parties prenantes d'établir des accords de partenariat avec les banques alimentaires pour le don de surplus alimentaires, ainsi qu'un plan de gestion visant à garantir la qualité des dons alimentaires. Le ministère français souligne l'importance de sensibiliser à la consommation de produits sains de saison, en indiquant que l'éducation à l'alimentation et au goût est incluse dans le programme scolaire et que l'affichage d'informations sur le caractère saisonnier des fruits et légumes pourrait être nécessaire à l'avenir dans les magasins d'une surface supérieure à 400 m².

Le **Copa-Cogeca** remercie les citoyens pour les recommandations complètes et note qu'ils ont reconnu que les agriculteurs n'ont aucun intérêt à gaspiller les denrées alimentaires produites et qu'il existe un déséquilibre de pouvoir sur le marché. En ce qui concerne la recommandation 1, le Copa-Cogeca salue les propositions formulées visant à donner aux producteurs les moyens d'agir et réduire les déséquilibres de pouvoir dans la chaîne de valeur alimentaire grâce au suivi et à une meilleure application de la directive sur les pratiques commerciales déloyales. Le Copa-Cogeca fait part de ses préoccupations quant à la recommandation d'utiliser le producteur le plus proche possible, car cela pourrait entrer en conflit avec les règles de concurrence et ne pas produire les résultats souhaités. Le Copa-Cogeca salue les efforts visant à promouvoir la vente directe de fruits et légumes «moches» et souligne l'importance des normes de commercialisation, qui constituent le «langage commun» du marché, garantissant une qualité élevée et évitant les distorsions du marché, et précise que celles-ci ne s'appliquent pas aux ventes directes. Le Copa-Cogeca cite des exemples d'initiatives impliquant des agriculteurs et des coopératives agricoles, telles qu'un programme pilote hongrois mettant en relation la Hungarian Food Bank

Association et le marché de gros de Budapest afin de trouver des débouchés pour les fruits et légumes «moches». Un projet semblable existe aux Pays-Bas, avec la transformation de fruits et légumes «moches» en aliments transformés. En ce qui concerne la recommandation 2, le Copa-Cogeca soutient la promotion des produits locaux, car cela rapproche les agriculteurs des consommateurs et peut contribuer à valoriser les denrées alimentaires (des projets de ce type existent en Italie, en Autriche, en Finlande, etc.). En ce qui concerne la recommandation 7, le Copa-Cogeca souligne la nécessité de définir ce qui est saisonnier et local.

La **FEBA** remercie les citoyens pour leurs recommandations et met l'accent sur les dons alimentaires, en particulier dans un contexte où les dons de surplus alimentaires diminuent alors qu'il existe une demande croissante de denrées alimentaires de la part d'organismes de bienfaisance, en raison d'un nombre croissant de personnes dans le besoin, et que les coûts de fonctionnement des banques alimentaires augmentent (en raison de l'inflation et de l'augmentation des coûts de l'énergie liés à l'agression militaire menée par la Russie contre l'Ukraine). Les banques alimentaires abordent de nombreux domaines mis en évidence par les recommandations des citoyens, en particulier la nécessité d'un soutien financier, d'outils numériques et de la collecte et du partage de données. Les recommandations des citoyens sont transmises au réseau et discutées avec ce dernier, des échanges entre pairs sont organisés pour faire part des connaissances sur les politiques nationales, et des visites sont également organisées pour faciliter l'échange de connaissances avec les banques alimentaires en dehors de l'UE (par exemple en Moldavie). La FEBA a également organisé une réunion avec ses membres sur l'utilisation des outils numériques, qui s'est tenue à Dublin. La FEBA rassure également les citoyens sur le fait que les travaux visant à faciliter les dons alimentaires sont en cours et seront poursuivis, en mentionnant les discussions à cet égard qui ont eu lieu dans le cadre de sa convention annuelle ainsi que l'évaluation en cours par la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires des enjeux et des possibilités liés aux dons alimentaires.

À la suite de cette première réponse des intervenants aux recommandations des citoyens, le modérateur invite les participants (en ligne et hors ligne) à la réunion à poser des questions. Un citoyen demande si des pays autres que la France disposent d'un système d'incitations fiscales pour les dons alimentaires. La **DG SANTE** répond que des pays tels que le Portugal, l'Italie et l'Espagne appliquent de telles mesures et que les lignes directrices sur les dons alimentaires, adoptées par la Commission européenne en 2017, comprennent une section sur les incitations fiscales appliquées à l'époque dans l'UE. La **FEBA** confirme que les pays susmentionnés appliquent des incitations fiscales en faveur des dons alimentaires et ajoute que les ajustements de la TVA pour tenir compte de la valeur économique réduite des denrées alimentaires qui sont donnés sont également importants et constituent une mesure fiscale supplémentaire qui peut être utilisée par les États membres. Outre les incitations fiscales, certains pays, comme l'Italie, ont simplifié les procédures administratives pour les dons de denrées alimentaires par les exploitants du secteur alimentaire (par rapport à celles requises pour leur destruction ou pour d'autres utilisations des surplus alimentaires). Le **ministère français** précise en outre que, parallèlement aux incitations fiscales, il existe un soutien aux organismes de bienfaisance qui leur permet d'accéder directement à des produits sains et de qualité (l'initiative «Mieux manger pour tous», à laquelle 100 millions d'euros seront alloués en 2024).

L'**International Food Waste Coalition** fait remarquer – à la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires, mais aussi en particulier à la DG AGRI – qu'il est important de mettre en relation l'incidence de la qualité et du caractère local des denrées alimentaires ainsi que des circuits d'approvisionnement courts avec l'effet que cela peut avoir sur le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur alimentaire, compte tenu du manque de connaissances dans ce domaine. La **DG AGRI** répond que la Commission européenne mène actuellement des recherches dans ce domaine et

qu'il est nécessaire de poursuivre l'échange d'informations entre toutes les parties prenantes sur la manière dont les systèmes alimentaires locaux peuvent contribuer à lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires, ce qui permet également de relever les défis en matière de sécurité alimentaire, tout en respectant les règles régissant le marché intérieur (c'est-à-dire que les besoins «locaux» doivent être soigneusement définis et ne pas être assimilés aux besoins «nationaux»). La DG AGRI souligne également l'importance de comprendre les moteurs du comportement des consommateurs en ce qui concerne le gaspillage alimentaire et le rôle d'autres facteurs tels que le temps consacré à la planification et à la préparation des repas, l'appréciation, la connaissance des aliments, etc.

Un citoyen demande s'il est possible de développer le lien entre le droit de la concurrence et le fait de donner la priorité aux producteurs locaux. La **DG AGRI** répond que le marché unique de l'Union garantit la libre circulation des biens, des personnes, des services et des capitaux et apporte de nombreux avantages aux citoyens. La concurrence doit être loyale, et donc ouverte et transparente. Il n'est pas possible, par exemple, de créer des obligations qui favoriseraient la production nationale par rapport à celle d'autres États membres ou partenaires commerciaux. À cet égard, la DG AGRI souligne l'importance de la recommandation relative au suivi et à l'application de la directive sur les pratiques commerciales déloyales et explique en outre que l'application des règles de concurrence aux initiatives collectives qui promeuvent la durabilité dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire a été clarifiée. Les plans stratégiques relevant de la PAC peuvent favoriser les circuits d'approvisionnement locaux et courts, et le défi consiste à les développer, en évitant les approches nationalistes et en essayant de servir au mieux les régions.

Le modérateur invite les citoyens du panel à clore le débat par quelques réflexions succinctes. Les citoyens déclarent qu'ils se félicitent des progrès accomplis en ce qui concerne les recommandations proposées, par exemple le fait d'accorder la priorité à la collecte de données, les incitations fiscales en faveur des dons alimentaires, l'encouragement au partage des bonnes pratiques dans l'ensemble de l'UE et la sensibilisation accrue du public à la fois à la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires et au rôle des citoyens comme moteur du changement. Le rôle des médias sociaux dans la promotion de la prévention du gaspillage alimentaire est également souligné.

Les citoyens demandent si l'introduction d'une taxe sur les denrées alimentaires jetées par les commerces de détail serait une option à envisager. La **DG SANTE** répond que certaines municipalités ont introduit des incitations fiscales, par exemple des régimes visant à réduire les coûts de traitement des déchets pour les entreprises qui font des dons alimentaires. Les citoyens demandent si, compte tenu de l'incidence positive possible des circuits courts sur la prévention du gaspillage alimentaire, la Commission européenne envisage d'éventuelles modifications du droit de la concurrence afin de rendre obligatoire l'achat de produits à l'échelle locale par certains commerces de détail. La **DG AGRI** répond que, bien que des travaux soient en cours sur les règles de concurrence relatives plus largement à la durabilité alimentaire, il est nécessaire de disposer de preuves plus manifestes que de telles actions auraient une incidence positive sur la prévention du gaspillage alimentaire. La DG AGRI déclare que la Commission européenne étudiera plus avant la manière de soutenir les systèmes alimentaires territoriaux dans le cadre du débat plus large sur la transition vers des systèmes alimentaires durables. Enfin, afin d'avancer rapidement, les citoyens soulignent la nécessité de prendre des mesures fondées sur des données probantes, en mettant l'accent sur les fruits les plus faciles à cueillir et sur les domaines dans lesquels les plus grands gains peuvent être obtenus, ainsi qu'en adoptant une approche systémique tout au long de la chaîne de valeur alimentaire.

6. Présentation des recommandations du panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire et échange avec les membres du panel (bloc thématique II: Initiatives des entreprises du secteur alimentaire) (en anglais, [PDF](#))

Les représentants du panel de citoyens européens qui ont travaillé sur le bloc thématique II (Initiatives des entreprises du secteur alimentaire) présentent les [recommandations 8 à 15](#), avant de procéder à un échange de vues avec des intervenants, dont des représentants de la Commission européenne (DG SANTE), du ministère finlandais de l'agriculture et des forêts, d'EuroCommerce et de l'International Food Waste Coalition.

En ce qui concerne la recommandation 13, la **DG SANTE** déclare qu'elle est encouragée de voir les citoyens soutenir fermement la fixation, à l'échelle de l'UE, d'objectifs quantitatifs de réduction du gaspillage alimentaire à atteindre par les États membres, ces derniers étant libres de définir les mesures nécessaires pour atteindre ces objectifs. Cette approche a été présentée dans la proposition législative adoptée par la Commission européenne le 5 juillet dernier, qui fait actuellement l'objet de négociations entre le Parlement européen et le Conseil de l'Union européenne. La DG SANTE fait observer que la proposition va au-delà de la définition de lignes directrices en fixant des objectifs juridiquement contraignants, exigeant des États membres qu'ils réduisent le gaspillage alimentaire lors de la transformation et de la fabrication de respectivement 10 % et 30 % par habitant à la fois pour les commerces de détail et la consommation. Ces réductions doivent être réalisées d'ici à 2030 par rapport à l'année de référence de 2020. La DG SANTE explique en outre que la législation de l'UE sur les déchets établit déjà une hiérarchie pour la prévention du gaspillage alimentaire, conformément aux recommandations des citoyens, notamment la priorisation de l'utilisation des surplus alimentaires pour la consommation humaine.

En ce qui concerne la recommandation 8, la DG SANTE souligne qu'il existe aujourd'hui de nombreux réseaux et outils numériques pour faciliter la redistribution des surplus alimentaires entre les exploitants du secteur alimentaire et les banques/organismes de bienfaisance dans le domaine alimentaire et directement aux consommateurs. L'organisation de tels échanges à l'échelle de l'UE n'est pas réalisable, en particulier pour les denrées alimentaires proches de la fin de leur durée de conservation.

En ce qui concerne les recommandations 11, 12 et 14, la DG SANTE est encouragée de voir les citoyens réaffirmer la nécessité d'une approche fondée sur des données probantes pour orienter une prévention efficace du gaspillage alimentaire par tous les acteurs, en soulignant l'importance de surveiller et de garantir la transparence des données et des résultats obtenus. Avec l'établissement de rapports annuels sur les niveaux de gaspillage alimentaire par les États membres, l'UE est bien placée pour suivre ses progrès dans la réalisation des objectifs mondiaux et de l'UE. Bien que l'obligation de déclarer les niveaux de gaspillage alimentaire à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, selon une méthode commune, soit imposée aux États membres, les autorités nationales peuvent adapter ces méthodes à leur situation et à leurs particularités nationales. En ce qui concerne la participation des exploitants du secteur alimentaire à la collecte de données, certains États membres exigent des entreprises qu'elles surveillent le gaspillage alimentaire et d'autres aident les entreprises à effectuer des diagnostics sur le gaspillage alimentaire et à mettre en place des mécanismes de prévention. Au niveau de l'UE, la Commission européenne encourage également les exploitants du secteur alimentaire à s'engager à réduire le gaspillage alimentaire au moyen du code de conduite pour des pratiques commerciales responsables dans le secteur alimentaire.

La DG SANTE souligne que, par l'intermédiaire de la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires, la Commission européenne entend encourager le partage de bonnes pratiques

fondées sur des données probantes. Le Centre commun de recherche de la Commission européenne a mis au point un cadre d'évaluation pour aider tous les acteurs à évaluer l'efficacité de leurs interventions et procède à une évaluation périodique des initiatives de prévention du gaspillage alimentaire mises en œuvre dans l'UE. L'Agence européenne pour l'environnement examine et évalue aussi régulièrement les programmes nationaux des États membres en matière de prévention du gaspillage alimentaire. La DG SANTE réaffirme que les projets de recherche et d'innovation financés au titre du programme Horizon Europe de l'UE fournissent des données et des enseignements pour contribuer à la prévention du gaspillage alimentaire, par exemple en améliorant la compréhension de la manière dont les normes sociales influencent le comportement et la production du gaspillage alimentaire (projet [CHORIZO](#)) et le projet [SISTERS](#) en cours, qui étudie l'innovation en matière d'emballages liée au gaspillage alimentaire et la mise en place de conteneurs «intelligents» destinés à être utilisés dans la logistique de la chaîne d'approvisionnement.

Le ministère finlandais de l'agriculture et des forêts reconnaît le travail très constructif et utile accompli par le panel de citoyens et fait référence, plus particulièrement, aux recommandations 10, 13 et 15. La Finlande mesure le gaspillage alimentaire depuis 2008 et les hôtels et restaurants sont tenus de ne pas jeter de nourriture si elle peut encore être consommée. Un logo (recommandation 10) est un type de symbole de qualité qui pourrait être utile pour identifier les entreprises qui gèrent bien les denrées alimentaires ainsi que pour sensibiliser les consommateurs au moyen de l'emballage alimentaire. En ce qui concerne la recommandation 13, le ministère finlandais indique qu'il faudrait avoir une bonne vue d'ensemble de la hiérarchie des flux de déchets afin de se concentrer sur les priorités. En Finlande, il existe des politiques et des procédures à l'échelle nationale visant à aider les personnes qui en ont besoin à obtenir des denrées alimentaires et à soutenir les entreprises désireuses de faire des dons alimentaires, et à mettre en relation les donateurs et les bénéficiaires de l'aide alimentaire. En référence à la recommandation 15, le ministère finlandais souligne l'importance des emballages pour protéger les denrées alimentaires et garantir leur sécurité, tout en notant la nécessité d'améliorer les emballages alimentaires afin de réduire le gaspillage alimentaire, indiquant qu'entre 0,5 et 2 % des effets des denrées alimentaires sur l'environnement sont liés aux emballages.

EuroCommerce présente ses remerciements pour l'invitation, reconnaissant le caractère inspirant de l'exercice, et fournit un retour d'information sur les recommandations 9, 12 et 15. EuroCommerce rappelle la position privilégiée du commerce de détail et de gros, au carrefour entre l'offre et la demande, et son engagement dès lors particulier dans la prévention du gaspillage alimentaire. Se référant à la recommandation 9, EuroCommerce souligne que le gaspillage alimentaire n'a pas de logique économique pour une entreprise, car il génère des coûts, et que le secteur a donc investi de manière importante dans la prévision de l'offre, notamment en utilisant l'intelligence artificielle (en plus des données sur les ventes) afin de mieux comprendre et prédire ce qui sera acheté et quand. Les entreprises ont besoin de flexibilité (plutôt que de cadres juridiques) pour répondre au mieux à l'évolution de l'offre et de la demande, ce qui est essentiel à la prévention du gaspillage alimentaire. À cet égard, EuroCommerce souligne l'importance du dialogue au sein de la chaîne d'approvisionnement. En ce qui concerne les incitations fiscales, EuroCommerce se dit favorable à un taux de TVA nul pour les dons alimentaires, qui était considéré comme un obstacle auparavant. En ce qui concerne le système de déclaration obligatoire, EuroCommerce indique qu'un grand nombre de ses membres établissent déjà des rapports sur le gaspillage alimentaire sur une base volontaire afin d'informer à la fois les clients et les investisseurs et de garantir la transparence. Il existe déjà de nombreuses exigences obligatoires pour les exploitants du secteur alimentaire, y compris en ce qui concerne la publication d'informations non financières. EuroCommerce constate également, à la lumière des engagements en matière de climat, l'attention accrue accordée au gaspillage alimentaire, compte tenu de son incidence sur les émissions

de gaz à effet de serre. EuroCommerce évoque plus particulièrement le futur règlement sur les emballages et les déchets d'emballages et souligne le rôle important que jouent les emballages pour garantir la sécurité alimentaire et protéger les denrées alimentaires, et ainsi prévenir le gaspillage alimentaire. EuroCommerce précise que la taille des emballages doit également être pratique pour différents types de consommateurs (par exemple, les ménages isolés ou les familles nombreuses). En ce qui concerne l'innovation en matière d'emballage, EuroCommerce rappelle l'importance d'un cadre législatif approprié afin que les entreprises puissent réaliser les investissements nécessaires et que les produits puissent entrer sur le marché.

L'International Food Waste Coalition (IFWC) remercie les citoyens pour leur engagement et leur travail et, en faisant référence aux recommandations adressées au secteur privé, souligne que tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement doivent rendre compte des quantités de gaspillage alimentaire et que le secteur privé travaille activement à la normalisation des méthodes de mesure, y compris sur une base sectorielle (par exemple, pour la restauration collective). En ce qui concerne la proposition des citoyens de créer un logo, celui-ci pourrait également être utilisé pour récompenser les entreprises qui mesurent et rendent compte du gaspillage alimentaire et définissent un plan d'action pour la réduction du gaspillage alimentaire. L'IFWC fait le point sur les travaux en cours visant à élaborer une norme ISO sur la manière de gérer la réduction du gaspillage alimentaire et souligne l'importance de soutenir la mise en œuvre de ces normes – par exemple au moyen de formations et d'autres mesures – sur une base sectorielle. L'IFWC explique que les initiatives de prévention du gaspillage alimentaire nécessitent l'intervention de multiples acteurs: par exemple, si l'utilisation de sacs pour les restes peut être mise en œuvre dans les restaurants, ils peuvent ne pas être utilisés si les consommateurs considèrent qu'ils ne sont pas acceptables du point de vue culturel. Pour surmonter cet obstacle, la mesure devrait alors être soutenue par des actions de sensibilisation, d'incitation, etc. L'IFWC souligne l'importance de la sensibilisation et de la promotion de la collaboration entre les parties prenantes pour mettre en œuvre un cadre de prévention du gaspillage alimentaire, avec un soutien fourni aux acteurs impliqués, par exemple par le biais d'accords volontaires, de campagnes de sensibilisation, de projets de recherche financés par l'UE et de réseaux tels que la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires

À la suite de cette première réponse des intervenants du panel aux recommandations des citoyens, le modérateur invite les participants à la réunion (en ligne et hors ligne) à poser des questions, en mentionnant également les questions et commentaires formulés dans l'espace de discussion en ligne, notamment en ce qui concerne les emballages et les habitudes de consommation.

Le ministère portugais de l'agriculture déclare qu'il n'est pas possible de créer une plateforme à l'échelle de l'UE pour les initiatives relatives à l'industrie alimentaire, mettant en relation les entreprises, d'un côté, avec les banques alimentaires et les consommateurs de l'autre, en raison de la logistique des transports impliqués. Le ministère portugais indique que certains États membres ont déjà mis en place ce type de plateforme à l'échelle nationale pour redistribuer des produits dont la date de péremption ou la date de durabilité minimale est proche et demande si cette mesure s'est avérée efficace. Selon lui, il n'existe pas de méthode homogène pour mesurer le gaspillage alimentaire à l'échelle de l'UE, ce qui semble indiquer la nécessité d'une méthode unique à l'échelle de l'Union. Le ministère portugais déclare en outre que si les emballages doivent être réduits, ils sont également essentiels pour protéger les denrées alimentaires et garantir la sécurité alimentaire et l'accès à l'information des consommateurs.

En ce qui concerne la mise en relation des exploitants du secteur alimentaire, des banques alimentaires et des consommateurs par l'intermédiaire de plateformes numériques, **EuroCommerce** répond qu'elle n'est pas favorable à une base de données européenne centralisée et que les relations entre les entreprises et les banques alimentaires et les consommateurs sont mieux organisées à l'échelle locale ou régionale, en soulignant également les contraintes liées à la logistique et à l'organisation pratique de cette redistribution. EuroCommerce confirme que de telles initiatives existent déjà à l'échelle locale et fonctionnent bien.

En ce qui concerne la réduction des emballages, **le ministère finlandais** rappelle qu'il convient d'éviter les emballages superflus. Toutefois, il n'est pas possible d'éviter complètement les emballages, car ils sont nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire.

L'**International Food Waste Coalition** souligne qu'il est important de réunir les entreprises afin d'aborder les thèmes prioritaires pour lesquels des recherches et des investissements communs sont nécessaires, par exemple la manière dont le gaspillage alimentaire est mesuré dans un secteur donné. L'IFWC affirme que les accords volontaires sont importants et nécessitent le soutien des États membres à l'échelle nationale.

La **DG SANTE** souligne que les États membres, qui ont accompli des progrès importants dans la réduction du gaspillage alimentaire, ont conclu des accords volontaires avec le secteur privé, c'est-à-dire des partenariats public-privé assortis d'objectifs de réduction du gaspillage alimentaire convenus. La plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires évalue actuellement les accords volontaires mis en œuvre à ce jour afin de tirer les enseignements de ces expériences et de les partager.

Le modérateur invite les citoyens à participer au panel en utilisant des déclarations succinctes et finales. Les citoyens soulignent que les institutions de l'Union devraient veiller à ce que tous les États membres progressent grâce à une approche commune ou plus normalisée, ainsi que l'importance de définir des plans à court, moyen et long termes et de communiquer les résultats obtenus. En ce qui concerne ce dernier point, si tous les citoyens doivent être associés, il convient de redoubler d'efforts pour atteindre les jeunes, notamment par l'intermédiaire des réseaux sociaux, dans le but non seulement de fournir des informations, mais aussi de les motiver et d'instaurer un dialogue.

7. Présentation des recommandations du panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire et échange avec les membres du panel (bloc thématique III: Soutenir le changement de comportement des consommateurs) ([PDF](#))

Les représentants du panel de citoyens européens ayant travaillé sur le bloc thématique III présentent les [recommandations 16 à 23](#), avant de procéder à un échange avec les intervenants, dont des représentants de la Commission européenne (DG SANTE), du Netherlands Nutrition Centre, de Independent Retail Europe et du Conseil européen de l'information sur l'alimentation (EUFIC).

La **DG SANTE** remercie les citoyens pour leurs recommandations concrètes et souligne qu'une approche par pays est importante pour avoir une incidence sur le comportement des consommateurs, avec des interventions et des actions menées aux échelles nationales et locales. La DG SANTE souligne qu'il est essentiel de tenir compte des habitudes alimentaires des consommateurs, de leurs attitudes et de leur gaspillage alimentaires, ainsi que de leurs connaissances et de leurs compétences en matière de gestion des denrées alimentaires afin d'éviter le gaspillage alimentaire et de leur motivation à agir. Une approche «descendante» à l'échelle de l'UE ne serait pas un moyen efficace de lutter contre le gaspillage alimentaire des consommateurs; toutefois, les actions menées à l'échelle de l'UE visent à faciliter le partage des bonnes pratiques, en particulier par l'intermédiaire de la plateforme de l'Union sur les pertes

et le gaspillage alimentaires, ainsi qu'à stimuler et à soutenir les mesures prises par les États membres. La proposition législative de la Commission européenne fixant des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire devrait inciter les États membres à prendre des mesures ambitieuses et à investir dans des programmes de changement de comportement, ainsi qu'à renforcer la collaboration entre les acteurs de l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et d'autres acteurs concernés tels que le monde universitaire, les ONG et les institutions financières. La Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, organisée chaque année le 29 septembre, offre l'occasion de communiquer sur cette question. En 2023, la Commission européenne a également inclus le panel de citoyens dans sa diffusion de matériel de communication.

La DG SANTE indique que la promotion d'une meilleure compréhension et d'une meilleure utilisation de l'indication de la date de consommation (la date de péremption et la date de durabilité minimale) afin d'éviter le gaspillage alimentaire est l'un des objectifs de la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires, dans le cadre de laquelle les membres font part en permanence de leur apprentissage, leur expérience et leurs bonnes pratiques dans ce domaine par l'intermédiaire de la plateforme, de son sous-groupe spécialisé et du centre de l'Union de prévention des pertes et du gaspillage alimentaires en ligne. En référence à la révision prévue des règles d'indication de la date de consommation (communiquée au panel de citoyens lors de sa première réunion en décembre 2022), la Commission européenne a examiné avec les États membres si cette initiative pouvait être poursuivie parallèlement à la proposition législative fixant des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire. Si les États membres sont favorables à une approche harmonisée dans le domaine de l'indication de la date de consommation, la plupart d'entre eux insistent sur la nécessité de poursuivre la réflexion sur la formulation la plus appropriée et de mener davantage de recherches auprès des consommateurs, certains faisant valoir qu'il faudrait investir davantage pour mieux informer les consommateurs sur les concepts actuels d'indication de la date de consommation. La plupart des États membres préfèrent également aborder cette question, non pas de manière isolée, mais dans le cadre d'une révision plus large des règles d'étiquetage des denrées alimentaires, pour laquelle les travaux sont toujours en cours.

En ce qui concerne la recommandation 16, la DG SANTE précise que la lutte contre les pertes alimentaires figure à l'ordre du jour de la plateforme de l'Union sur les pertes et le gaspillage alimentaires, avec un partage permanent d'informations dans le cadre du sous-groupe de suivi des pertes et du gaspillage alimentaires. La DG SANTE explique que les pertes alimentaires dans les exploitations ne sont pas traitées dans la directive-cadre sur les déchets, étant donné que ces matières ne sont pas considérées comme des déchets et qu'il n'existe pas de données fiables sur la dimension de ce problème. La Commission européenne continue d'enquêter sur les pertes alimentaires et d'étudier les moyens de les prévenir, en tenant compte des travaux menés dans le cadre de projets de recherche pertinents financés par l'Union. Par exemple, le projet [FOLOU](#) vise à mettre en place une méthode solide de quantification des pertes alimentaires dans la production primaire, en mettant l'accent sur les pertes survenant du moment où les produits sont prêts à la récolte jusqu'à leur récolte.

Le **Netherlands Nutrition Centre** remercie les citoyens pour leur travail inspirant et fait référence plus particulièrement aux recommandations 17 et 20 relatives aux campagnes destinées aux consommateurs. Le Netherlands Nutrition Centre a souligné qu'il est essentiel de sensibiliser les consommateurs et d'offrir une perspective d'action pour les motiver à réduire le gaspillage alimentaire. Les Pays-Bas ont réalisé une réduction de 23 % du gaspillage alimentaire des ménages depuis 2015 et poursuivent leurs efforts, notamment par l'organisation d'une campagne nationale «Semaine sans gaspillage alimentaire». Organisée par le Netherlands Nutrition Centre et la fondation Food Waste Free United, la campagne a eu lieu pour la cinquième fois en 2023, avec la participation d'un large éventail de parties prenantes, et était axée sur le lien entre la prévention du gaspillage alimentaire et l'action pour le climat.

Le succès de l'initiative est lié à la coopération active entre les parties prenantes publiques et privées et à la mise en commun des ressources pour accroître la sensibilisation ainsi que la production d'outils de mesure pédagogiques et pratiques destinés à être utilisés à domicile. Le Netherlands Nutrition Centre encourage les autres États membres à organiser des campagnes semblables, recommandant de concentrer les actions sur une seule semaine afin de mettre le sujet en avant. Toutefois, il ne suffit pas de prendre des mesures sur sept jours, et des efforts continus sont nécessaires tout au long de la chaîne de valeur alimentaire afin de faire en sorte qu'il soit plus simple pour les consommateurs de gaspiller moins de denrées alimentaires.

Independent Retail Europe remercie également les citoyens pour ce travail et souligne l'importance de l'éducation pour réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs et les aider à mieux gérer les denrées alimentaires. L'éducation des consommateurs relève de la compétence des États membres. Les commerces de détail peuvent jouer un rôle avec d'autres acteurs économiques, en contribuant à informer, à aider et à faciliter la prévention du gaspillage alimentaire au moyen d'un large éventail d'outils tels que des publications et des applications. Toutefois, les commerces de détail ne peuvent pas maîtriser ce que les consommateurs décident de gaspiller et ne peuvent donc pas être rendus responsables du gaspillage alimentaire à l'échelle du consommateur. En ce qui concerne la recommandation 23 sur la promotion des produits dont la date d'expiration est proche, Independent Retail Europe indique qu'il s'agit déjà d'une pratique répandue, car la non-vente de denrées alimentaires, pour les détaillants, représente un coût. Les commerces de détail disposent de nombreux moyens d'informer leurs clients (autocollants et autres outils de promotion en magasin, par exemple) et sont les mieux placés pour trouver les moyens les plus efficaces de le faire. Il est donc important que les produits vendus soient consommés par les acheteurs, sinon les pertes alimentaires sont transférées du commerce de détail aux ménages. Independent Retail Europe explique que les commerces de détail s'engagent activement dans la prévention du gaspillage alimentaire grâce à la gestion de l'offre et de la demande, à la promotion des prix, à la redistribution du surplus alimentaire aux banques alimentaires et au moyen d'applications, et à la transformation ultérieure des denrées alimentaires invendues (par exemple, la fabrication de soupes ou de jus). Alors que les détaillants s'engagent activement dans l'information des consommateurs sur la prévention du gaspillage alimentaire, Independent Retail Europe ne partage toutefois pas le point de vue selon lequel des campagnes de prévention du gaspillage alimentaire devraient être organisées autour de journées festives, comme évoqué par le Netherlands Nutrition Centre.

Le **Conseil européen de l'information sur l'alimentation (EUFIC)** fait référence à la recommandation 16 relative à la sauvegarde des denrées alimentaires non récoltées et à la communication de ces possibilités aux consommateurs et aux exploitants. L'EUFIC donne l'exemple d'une campagne de communication dans la ville de Gand, où le Conseil de l'alimentation, en collaboration avec une ONG locale, a créé une carte numérique afin d'informer le public des endroits où les fruits peuvent être cueillis gratuitement. L'EUFIC indique qu'en France, une organisation appelée SOLAAL réunit des acteurs des secteurs de l'agriculture, de l'industrie alimentaire et de la distribution afin d'encourager les dons alimentaires, y compris les denrées alimentaires non récoltées, et a créé, en collaboration avec le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, une Journée nationale du don agricole. En ce qui concerne les recommandations 18 et 21, l'EUFIC indique que l'éducation alimentaire dans les écoles est mise en œuvre dans certains pays, par exemple en Hongrie, où l'autorité nationale du gaspillage alimentaire a élaboré un programme éducatif et, depuis 2017, a touché plus de 25 000 enfants et dispensé une formation et un tutorat à 1 800 enseignants. Dans d'autres pays tels que la Finlande, l'éducation au gaspillage alimentaire est intégrée dans les programmes d'études dans les matières qui traitent de la durabilité environnementale, telles que les

études environnementales, la géographie et l'économie domestique, et l'autorité alimentaire finlandaise a élaboré des supports pédagogiques sur la thématique. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, en collaboration avec l'International Food Waste Coalition, a élaboré des manuels pédagogiques sur le gaspillage alimentaire destinés aux enfants des écoles primaires et secondaires, proposés en 10 langues sur leur site web. Ils enseignent aux enfants les conséquences sociales, environnementales et économiques du gaspillage alimentaire, les avantages de la réduction du gaspillage alimentaire, ce qui peut être fait en matière de gaspillage alimentaire et comment enseigner de bonnes habitudes à leur famille et à leurs amis. En ce qui concerne la recommandation 19 sur le partage des denrées alimentaires, l'EUFIC évoque les défis en matière de sécurité alimentaire lorsque cela se fait par l'intermédiaire de plateformes numériques. L'EUFIC donne un exemple de la manière dont cette situation peut être surmontée, en citant un réfrigérateur communautaire à Helsinki, où les consommateurs peuvent faire un don et récupérer les surplus alimentaires, le personnel veillant à ce que les procédures de sécurité alimentaire soient correctement suivies (par exemple, seules les denrées emballées non ouvertes peuvent être données). Les opérations sont approuvées chaque année par l'autorité municipale d'Helsinki afin de veiller à ce que les risques en matière de sécurité alimentaire soient réduits au minimum et de fournir des formations et des outils permettant à d'autres personnes de mettre en place des réfrigérateurs communautaires.

À la suite de cette première réponse des intervenants aux recommandations des citoyens, le modérateur invite les participants (en ligne et hors ligne) à la réunion à poser des questions, en indiquant que certains des commentaires reçus portent sur les activités éducatives.

RÉGAL Normandie déclare que la sensibilisation des consommateurs a ses limites en ce qui concerne le changement de comportement et que les résultats de la recherche montrent que des activités pratiques telles que des démonstrations sur la manière de cuisiner à l'aide de restes peuvent être les plus efficaces.

Le **ministère slovène de l'agriculture, des forêts et de l'alimentation** encourage la participation des jeunes à des événements tels que les discussions d'aujourd'hui avec le panel de citoyens. Le ministère slovène fait également référence aux programmes en faveur de la consommation de fruits, de légumes et de produits laitiers à destination des écoles, suggérant que les dons alimentaires devraient être ajoutés aux programmes. Le ministère slovène souligne que les commerces de détail font don de surplus alimentaires, mais qu'il existe des limites en raison du caractère volontaire de ces actions, et il suggère que des efforts supplémentaires soient consentis pour soutenir ces initiatives. Le ministère slovène indique en outre que les exploitants ont besoin d'outils et d'autres solutions de remplacement pour les aider à remédier au problème des surplus alimentaires (par exemple, la transformation ultérieure pour éviter les pertes et le gaspillage alimentaires) et que de telles initiatives devraient être incluses dans les plans stratégiques nationaux. Enfin, le ministère slovène souligne l'importance de la formation de tous les acteurs afin d'atteindre les objectifs souhaités.

En réponse aux commentaires des citoyens formulés en ligne, le **Netherlands Nutrition Centre** indique que, pour toucher un large public, les organisateurs de la «Semaine sans gaspillage alimentaire» tentent, par exemple, d'obtenir de la publicité gratuite diffusée lors de débats télévisés. **Independent Retail Europe** affirme que l'utilisation des médias sociaux est primordiale pour toucher des publics jeunes et souligne que le gaspillage alimentaire est parfois simplement dû à des problèmes d'organisation dans les ménages ainsi qu'au manque de connaissances ou de compétences quant à la manière de gérer, de traiter et de stocker les denrées alimentaires, en particulier lorsqu'elles ne peuvent pas être utilisées à temps.

Le modérateur invite les citoyens à participer au panel en utilisant des déclarations succinctes et finales. Les citoyens soulignent qu'il importe d'atteindre différents groupes cibles à l'aide de messages pertinents au moyen de canaux et d'outils appropriés, ainsi que d'évaluer l'effet de ces communications. Il convient d'intégrer la prévention du gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires et d'exploiter pleinement le potentiel de la numérisation et de l'intelligence artificielle. Les États membres devraient échanger davantage et utiliser toutes les plateformes pertinentes pour diffuser largement les informations. Enfin, les citoyens sont convaincus que dans la mesure où beaucoup de personnes veulent apporter leur aide, un véritable changement pourrait se produire.

8. Clôture/récapitulation

Au nom de la **direction générale de la communication**, Gaëtane Ricard-Nihoul, cheffe d'unité adjointe de l'unité des dialogues avec les citoyens, remercie les citoyens et les participants pour leurs contributions et les encourage à rester en contact par l'intermédiaire des canaux de communication de la Commission européenne, en particulier le centre de l'Union de prévention des pertes et du gaspillage alimentaires. De cette manière, les citoyens peuvent se tenir informés des progrès réalisés en ce qui concerne la proposition législative de la Commission européenne fixant des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire et d'autres travaux en cours au niveau de l'UE, ainsi que de la mise en œuvre des plans d'action nationaux par les États membres.

Elle explique que la Commission européenne entre dans une nouvelle phase de dialogue avec les citoyens et qu'un plus grand nombre de panels de citoyens européens seront organisés sur différents sujets à l'avenir. Elle explique que la Commission souhaiterait créer un réseau d'anciens étudiants issus des panels de citoyens qui recevraient des informations sur les activités de dialogue avec les citoyens et pourraient jouer le rôle d'ambassadeurs. Une communication spécifique sera envoyée à tous les citoyens des panels afin d'expliquer comment faire partie de ce réseau d'anciens étudiants.

Le **président** clôt la réunion en remerciant tous les participants et en indiquant que les discussions ont montré une nouvelle fois comment la prévention du gaspillage alimentaire nécessite une action de tous les membres de la société, que ce soit à l'échelle locale, nationale et internationale. Les exemples communiqués montrent comment les engagements peuvent être transformés en actions et les nombreux réseaux et possibilités qui existent pour travailler ensemble sur une question d'une importance aussi fondamentale pour les citoyens, la société et la planète dans son ensemble. Même s'il n'y a pas d'accord total sur tous les points abordés, il existe un engagement clair en faveur du dialogue et différentes solutions pourraient bien être possibles pour résoudre les problèmes recensés. Le président se dit convaincu que, compte tenu de l'engagement et du soutien des citoyens, la proposition législative de la Commission européenne gagnera en puissance et qu'elle pourra être adoptée rapidement et sous une forme ambitieuse par le Parlement et le Conseil. En conclusion, le président rappelle que, pour la DG SANTE, le dialogue avec les citoyens a été une expérience très enrichissante et remercie les citoyens pour leur travail acharné ainsi que les membres de la plateforme pour la discussion et les retours d'information fournis aujourd'hui.