
Charte d'engagement des IAA dans la lutte contre le gaspillage alimentaire



« Le gaspillage alimentaire constitue un enjeu majeur pour notre industrie qui souhaite redonner de la valeur à notre alimentation. Je suis convaincu que ce que nous mangeons et buvons est beaucoup plus important que ce que l'on croit. La lutte contre le gaspillage alimentaire est de la responsabilité de tous, que l'on soit producteur, transformateur, distributeur ou consommateur. Il est urgent et de la responsabilité de chacun d'agir, de raisonner ses modes de fonctionnement, réviser ses habitudes et adopter les bonnes méthodes pour produire mieux, acheter mieux, consommer mieux, ... bref moins jeter », Jean-Philippe Girard, Président de l'ANIA.

Face aux enjeux liés au gaspillage alimentaire, l'ANIA a fait de ce sujet une de ses priorités et s'est engagée, dès 2012, aux côtés de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire, dans les travaux mis en place par Guillaume Garot, ancien ministre dédié à l'agroalimentaire. Cet engagement s'est traduit par la signature, en juillet 2013, du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire qui a pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire en France d'ici 2025. Dans la continuité de ces actions, cette charte a pour objectif de mettre en place une véritable dynamique de progrès collective dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des entreprises de l'agroalimentaire.

Ce document constitue une trame de travail dans laquelle pourront s'inscrire les fédérations membres de l'ANIA et leurs entreprises. Il regroupe des propositions d'axes de progrès, issus d'exemples de bonnes pratiques, qui pourront être déclinées et complétées par les entreprises en fonction de leurs tailles, capacités et leviers d'action.

Les entreprises signataires de cette charte s'engagent à partager les bonnes pratiques qu'elles mettent en œuvre dans leur chaîne de valeur. Cette démarche permettra à l'ANIA de suivre l'évolution de la mobilisation des entreprises sur ce sujet dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les fédérations signataires s'engagent à valoriser et promouvoir l'utilisation de la charte auprès de leurs membres.

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) rassemble 20 fédérations nationales sectorielles et 23 associations régionales des industries alimentaires. Elle représente plus de 11 800 entreprises alimentaires de toutes tailles et de tous secteurs. Elle est le porte-parole de l'industrie alimentaire et agit pour promouvoir les intérêts des entreprises du 1^{er} secteur économique français. www.ania.net

1. Définition et enjeux

Le gaspillage alimentaire est défini comme « toute nourriture saine destinée à la consommation humaine qui est transformée en déchet évitable. Un déchet évitable étant tout déchet dont la production aurait pu être évitée en suivant les bonnes pratiques de production, dans le respect des lois et règlements et dans l'état actuel de la technologie. Il faut donc être attentif à bien exclure du gaspillage ce qui ne se mange pas (épluchures, trognons, carcasses ...) ainsi que les pertes inhérentes au process ».

La lutte contre le gaspillage alimentaire représente des enjeux considérables.

Chaque français jette en moyenne 20 kg de déchets alimentaires par an, dont 7 kg de produits encore emballés¹. Ce gaspillage a été estimé à 160€ par personne par an².

Cela représente un prélèvement inutile de ressources naturelles (terres cultivables, eau, énergie) et un impact environnemental évitable (déchets, CO2) contre lequel il est important d'agir au regard notamment des enjeux de productivité à venir liés à l'évolution démographique (aujourd'hui 7 milliards, nous serons 9 milliards sur la planète à l'horizon 2050). Ce gaspillage correspond également à des coûts évitables, pour chaque maillon de la chaîne, dont le consommateur.

Si l'on regarde la répartition des pertes sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : 2% interviennent au niveau des industries alimentaires (6% des marchés, 11% de la distribution, 15% de la restauration hors foyer et 66% des ménages³). Si les industries alimentaires représentent une faible part des pertes sur l'ensemble de la chaîne, de par l'optimisation de leurs procédés de fabrication et la valorisation de leurs co-produits, elles ont cependant un rôle à jouer aux côtés de l'ensemble des acteurs concernés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

2. Comment intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des IAA ?

Afin de donner toute son importance à la lutte contre le gaspillage alimentaire, il est essentiel de s'assurer en premier lieu de sa prise en compte dans les plans d'amélioration continue (type « PCDA ») mis en œuvre au sein des entreprises, en lien avec l'ensemble des acteurs concernés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire peut ainsi être intégrée tout au long du cycle de vie du produit comme le montrent les exemples de bonnes pratiques regroupées ci-dessous.

2.1. Lors de la conception du produit

Optimiser l'utilisation de la matière (matières premières, ingrédients)

- Mettre en place des programmes de management de la qualité pour garantir un produit qui est et reste conforme sur la durée d'utilisation.
- Optimiser le rendement matières premières.

1. Etude ADEME « Composition des ordures ménagères et assimilées », 2010.

2. Etude ADEME « Opération foyers témoins pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire des ménages », octobre 2014.

3. Rapport du Ministère de l'Ecologie sur le gaspillage alimentaire, Dominique Viel, septembre 2012.

Optimiser les emballages pour réduire le gaspillage alimentaire

- Utiliser des emballages permettant une protection adéquate du produit.
- Améliorer le taux de restitution des emballages.
- Concevoir des emballages facilitant l'utilisation au quotidien des produits (ouverture facile, emballages refermables).

Concevoir des formats au plus près des besoins des consommateurs

- Proposer différents formats adaptés aux évolutions des modes de consommation des ménages, de la taille des foyers et des modes de distribution de la restauration (formats individuels, familiaux, ...).
- Adapter les formats aux besoins nutritionnels et au moment de consommation (portions individuelles pré-emballées selon les recommandations du GEM-RCN (groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition - août 2013).

2.2. Au cours de la transformation industrielle

Identifier les sources de perte et de gaspillage dans l'entreprise et dans les achats

Optimiser les procédés de fabrication

- Mettre en place une procédure par étape pour le passage d'une production à une autre.
- Mettre en place des indicateurs de suivi adaptés (ex : taux de perte).
- Assurer une maintenance préventive des machines.

Prévenir la production de déchets

- Mettre en place une démarche d'éco-conception des produits.
- Eviter la production de déchets venant d'un mauvais classement des co-produits.
- Valoriser les déchets : recyclage des emballages, valorisation énergétique, compostage, méthanisation, ...

Valoriser les co-produits

- Revaloriser la matière (chutes de production, recyclage, ...).
- Valoriser les « co-produits » (en alimentation humaine, alimentation animale, vers d'autres secteurs industriels (ex : cosmétique, pharmacie, chimie, ...).

Optimiser les conditions de stockage (matières premières/produits finis)

- S'assurer de l'étanchéité des bâtiments de stockage
- Lutter contre les ravageurs
- Stocker au froid certaines matières premières pour prolonger leur durée de vie.

Optimiser la logistique

- Optimiser/fluidifier la gestion des commandes : meilleure adéquation entre commandes et production, gestion des commandes en direct dans le magasin, commandes en flux tendu, ...
- Suivre les stocks de matières premières et de produits finis, éviter les dépassements de contrat date.
- Optimiser le planning de production.
- Don de produits lié à un problème logistique (une partie du don réalisé directement par les entreprises est également opérée en mécénat).

Sensibiliser/Former le personnel

- Afficher des indicateurs de suivi des pertes dans l'usine.
- Mettre en place des actions de sensibilisation auprès du personnel : bonnes pratiques, consignes de manutention, respect des produits, conseils pour lutter contre le gaspillage alimentaire, ...
- Mettre en place de groupes de travail sur la thématique du gaspillage.

2.3. Pendant la distribution

Utiliser des emballages de transport permettant de s'assurer d'une protection adéquate et efficace du produit (sanitaire et physique) jusqu'au moment de sa consommation.

Veiller à minimiser les délais de distribution jusqu'aux entrepôts des clients et leur recommander un stockage et une commercialisation adéquats de nos produits avant consommation.

Assurer une fluidification de la communication entre le transformateur et le distributeur.

2.4. Au moment de la consommation

Apporter des informations au consommateur sur l'utilisation des produits

Ex : indication sur les emballages de repères de consommation (pour mieux doser), d'informations sur l'utilisation du produit (préparation, astuces cuisine,...), informations sur les dates de péremption, conseils de stockage/conservation, ...

Diffuser des bonnes pratiques pour éviter le gaspillage au quotidien

Ex : Comment mieux acheter, ranger son frigo, conserver ses aliments, accommoder les restes (idées recettes, ...)

Accompagner les acteurs de la restauration

- Aider à la gestion matière première : indications sur le nombre de portions par conditionnement, le poids net, les pertes à la cuisson, conseils sur le stockage et la conservation des produits, ...
- Adapter la taille des portions au type de convive (enfant/adulte, actif/personne âgée).
- Adapter les emballages et le conditionnement pour protéger les produits et répondre aux contraintes de sécurité sanitaire, sans accroître les pertes (manipulation des produits).
- Apporter des solutions : recettes à partir de produits/plats non utilisés afin de ne pas jeter.
- Mettre en place des actions visant à sensibiliser (pesée des éléments présents sur le plateau en fin de repas) et à inciter au tri (tables de tri).
- Appui à l'utilisation du produit : conseillers culinaires pour optimiser le choix de la technologie (fonction de la DLUO, des quantités, ...) et de la préparation des produits en cuisine.
- Appui sur la communication : mise en œuvre d'animations ludo-pédagogiques dans les restaurants scolaires pour sensibiliser aux pratiques évitant le gaspillage.

Pour aller plus loin

L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) a créé en 2014 un module de sensibilisation sur le thème de l'anti-gaspillage alimentaire, **JeuxNeGaspillePas**.

JeuxNeGaspillePas est un espace de jeux pratiques et informatifs, développés sur le modèle des « serious games », très populaires sur les réseaux sociaux, délivrant une série de conseils sur les thèmes du Comment « mieux acheter », « mieux ranger », « mieux consommer ».

D'un jeu ludique et non culpabilisant où il est sensibilisé aux bonnes pratiques, simples et essentielles du quotidien en matière de gestion de ses produits alimentaires, le consommateur est amené vers un espace d'information de fond. Cet espace apporte au consommateur de véritables conseils pratiques pour faire évoluer durablement ses habitudes et se détourner définitivement du gaspillage alimentaire.

<http://jeuxnegaspillepas.ania.net/#/ania>

Cette charte a été élaborée par les membres du groupe de travail antigaspillage de l'ANIA, et soutenue par le *Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt*



Pour toutes informations supplémentaire sur ce qui est fait en matière de lutte contre le gaspillage, rendez-vous sur www.gaspillagealimentaire.fr

Contact ANIA

Carole FONTA - Directrice Développement durable de l'ANIA

cfonta@ania.net - 01 53 83 86 00

L'ANIA EN QUELQUES MOTS

L'ANIA, Association Nationale des Industries Alimentaires, présidée par Jean-Philippe Girard, rassemble 18 fédérations nationales sectorielles et 23 associations régionales. Interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des institutions et des médias sur les dossiers agroalimentaires, l'ANIA agit en cohérence et en synergie avec ses membres afin de promouvoir le secteur dont elle est le porte parole.