

Consommation : **La lutte contre le gaspillage alimentaire se renforce**

Rentabilité, renforcement des obligations en matière de RSE... les entreprises ont de multiples motivations pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Mais en sortir représente un véritable tournant sociétal.

Utiliser des framboises ou des pêches hors calibre pour faire du coulis ou de la compote... En France, déjà, des coopératives ont revu leurs process de production, pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Benjamin Perdreau, responsable RSE de Coop de France Agroalimentaire, témoignait de leur démarche, lors d'une table ronde consacrée à «*la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la RSE*», qui se tenait le 8 novembre, à Paris.

L'événement était organisé par l'association Solaal, Solidarité des producteurs agricoles et des filières alimentaires, née en 2013 pour faciliter les dons entre le secteur agricole et les associations d'aide alimentaire. Depuis cette date, l'association a permis la récupération et la distribution de 12.000 tonnes de produits – essentiellement frais – au bénéfice de 4 millions de personnes.

(suite de la couverture)

Consommation : La lutte contre le gaspillage alimentaire se renforce

Ce mois de novembre, dans le cadre des «États généraux de l'alimentation», organisés par le gouvernement, la lutte contre le gaspillage alimentaire revient sur le devant de la scène, deux ans après la promulgation de la loi sur le sujet, alors portée par le député de Mayenne, Guillaume Garot (PS). «*En peu de temps, nous avons parcouru beaucoup de chemin. (...) Mais cette loi n'était qu'une étape. Nous avons identifié quatre enjeux majeurs sur lesquels il faut avancer*», explique celui-ci, qui préside l'atelier consacré au gaspillage alimentaire dans le cadre des États Généraux. Tout d'abord, «*c'est bien d'avoir un cadre légal, mais il faut être capable de le mettre en œuvre au niveau local*», analyse Guillaume Garot, citant en exemple le fait de donner des moyens logistiques aux associations pour transporter les produits de celui qui donne à celui qui reçoit. Deuxième priorité, lever des freins réglementaires : si les normes d'hygiène, par exemple, ne sauraient être modifiées, l'environnement réglementaire mérite d'être clarifié aux yeux de tous les acteurs concernés. Et la fiscalité pourrait devenir un levier incitatif.

«La naissance d'une nouvelle économie»

Troisième priorité, Guillaume Garot plaide pour un développement de la formation à la lutte contre le gaspillage auprès des professionnels, mais aussi dans le cadre de la formation initiale, notamment dans les lycées hôteliers et agricoles. «*Cela a déjà été fait sur la base du volontariat, mais ce n'est pas suffisant*», estime-t-il. Quatrième priorité, le député souhaite aussi une intégration du sujet à l'école, dans le cadre des programmes de l'Éducation Nationale. «*C'est un choix de société. Nous sommes à la naissance d'une nouvelle économie. Il faut en poser les bases, pour en maîtriser le dévelop-*

pement. Il s'agit de savoir de quelle façon nous voulons consommer, produire...», argumente-t-il.

Et il s'agit effectivement d'un véritable tournant sociétal, à en suivre l'analyse d'Eric Birlouez, sociologue. «*Dans les pays riches, nous avons oublié que la première fonction de l'alimentation est de permettre la survie. Le gaspillage alimentaire de masse coïncide avec l'entrée dans l'ère de l'abondance alimentaire, de l'hyper-choix. On a tendance à gaspiller ce à quoi on attribue peu de valeur*», explique-t-il. Depuis 50 ans, c'est à plusieurs titres que les aliments ont perdu de la valeur aux yeux des Occidentaux. Financièrement, l'alimentation constituait 36 % du budget des ménages en 1959, contre 20 % aujourd'hui. De plus, nous vivons une «*déshumanisation de l'alimentation*», explique le sociologue : les 80 % d'urbains qui achètent des aliments hyper-calibrés, dans des grandes surfaces, ont perdu le lien avec l'origine des aliments et les 3 % de la population qui les produisent. Par ailleurs, avec le déclin de la valeur sociale du repas, c'est la fonction symbolique de l'alimentation qui est mise à mal. Pis, devenu un produit de l'industrie et de la mondialisation, l'aliment en est presque devenu inquiétant, ou en tout cas, difficile à identifier. Bref, «*l'accumulation du déclin de toutes ces valeurs peut expliquer pourquoi on gaspille (...) On peut prendre des réponses techniques pour le réduire, mais il faut y ajouter d'autres types de réponses, d'ordre culturel, pour restaurer la valeur de la nourriture, redonner du sens à l'acte alimentaire*», conclut Éric Birlouez. Lequel se veut optimiste, et observe des signes de changements, à l'image de l'attitude des nouvelles générations, plus sensibles au sujet.

Les entreprises motivées par leurs investisseurs

Au niveau des entreprises, des dynamiques nouvelles se sont enclenchées. Ainsi, Agricola, groupe de

protection sociale dédié au monde agricole, a inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire dans sa politique RSE depuis 2014, sous l'impulsion du Directeur Général de l'époque. En 2017, se tiendra la troisième édition de son trophée «*Gaspillage alimentaire : le temps des solutions*», qui récompense des initiatives d'entreprises.

Les législateurs contribuent à ce changement. La directive européenne de 2014 sur le reporting extra-financier, qui entre actuellement en vigueur en France, inclut le sujet du gaspillage alimentaire. «*Auparavant, les entreprises avaient une obligation de transparence. A présent, elles devront publier également des indicateurs de performance. Cela représente une vraie différence*», explique Vincent Aurez, consultant chez EY, corédacteur d'un guide méthodologique RSE pour le Medef. «*Cela va représenter un travail important, nous accompagnons les coopératives pour le faire*», ajoute Benjamin Perdreau.

Un enjeu économique

D'après l'Ademe, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, l'ensemble de la distribution pourrait réduire son gaspillage de 300.000 tonnes, par an, et économiser plus de 700 millions d'euros, en luttant contre le gaspillage alimentaire. «*L'enjeu est avant tout économique*», confirme Sophie Fourchy, directrice de la Fondation Carrefour. Au delà des mesures prises par le groupe lui-même, la Fondation multiplie les partenariats avec des associations comme les Restos du cœur, les Banques alimentaires, mais aussi de plus petites. «*Nous nous apercevons que ces associations sont nos start-up de l'innovation sociale*», note Sophie Fourchy : des expérimentations avec des jardins urbains, qui utilisent des aliments destinés à être jetés pour réaliser du compost, permettent d'éviter le gaspillage et incluent une dimension d'économie circulaire et d'insertion professionnelle.

Par ailleurs, au delà des évolutions réglementaires, «*les investisseurs aussi s'intéressent au sujet*», ajoute Vincent Aurez. Ainsi, certains indicateurs financiers, comme le Dow Jones Sustainability Index, incluent le paramètre des performances en matière de gaspillage alimentaire dans leur notation. Et la recherche de la performance économique constitue une motivation supplémentaire pour les entreprises. «*La lutte contre le gaspillage alimentaire peut, par exemple, permettre une diversification de l'offre des produits*», poursuit Vincent Aurez.

Anne DAUBREE