



ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

CHAMPS D' ACTIONS
POUR LES PROFESSIONNELS



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

CULTURE COMMUNE AU MENU

Nos pratiques alimentaires, le commerce, l'industrie, l'agriculture ont connu un formidable bouleversement depuis 70 ans. De l'assiette au champ, peut-on aujourd'hui parler d'une alimentation durable ? Une alimentation qui, au-delà du plaisir et du respect des traditions, soit à même de répondre aux besoins nutritionnels d'une population mondiale croissante, à des conditions socio-économiques acceptables, pour les producteurs comme pour les consommateurs ? Une alimentation qui limite l'impact sur l'environnement de chacune des étapes des filières agroalimentaires tout en préservant les ressources naturelles et leur accès pour les générations futures ?

Le cadre est ambitieux, l'enjeu incontestable et le défi possible à relever.

Pour y répondre, nous savons qu'il faudra coupler différents leviers simultanément : améliorer les systèmes de production grâce à l'éco-conception, modifier les pratiques alimentaires et réduire drastiquement les pertes et le gaspillage. Chacun peut et doit agir dans son métier et son quotidien : producteur, transformateur, transporteur, distributeur, artisan, restaurateur et, enfin, consommateur...

Pour s'engager dans une démarche de progrès environnemental, comprendre ses propres impacts, identifier ses leviers mais aussi ceux de ses interlocuteurs sont des étapes incontournables. En effet, une des clés de la réussite réside souvent dans la capacité à interagir.

Cette brochure vise donc à construire une culture commune à tous les acteurs de l'alimentation sur les enjeux environnementaux. Son but est de faciliter le dialogue entre professionnels, en permettant à chacun de mieux connaître les principaux enjeux environnementaux de ses interlocuteurs, et de montrer que de nombreuses actions sont déjà mises en œuvre et peuvent être étendues. En aucun cas, ce travail ne prétend être exhaustif sur les leviers d'action ni constituer un guide opérationnel. Enfin, notre approche de l'alimentation durable se place résolument dans une vision globale prenant en compte les aspects sanitaires, nutritionnels, hédoniques, économiques et sociaux. Notre ambition : démontrer que l'alimentation durable est une voie d'avenir.

Ce document est édité par l'ADEME

ADEME

20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

Coordination technique ADEME :

Service agriculture et forêts : Sarah Martin, Vincent Colomb, Jérôme Mousset
Service communication professionnelle et technique : Sylvie Guyader-Cogneau

Rédaction et conception graphique : Terre-écoc

Crédits photos : Chambre d'agriculture d'Eure-et-Loire, Chambre d'agriculture des Alpes-Maritimes, Leitenberger, Terre-écoc, ICI&LA.

Illustrations : iconographie, AZ ; couverture, Gana Castagnon.

Impression : Imprimerie Peau - Certification PEFC, Imprim'Vert, Print Environnement.

Brochure réf. 8574 téléchargeable sur www.ADEME.fr/mediatheque

ISBN : 979-10-297-0195-5

Dépôt légal : © ADEME Éditions, octobre 2016 - 5 000 exemplaires

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (Art L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (Art L 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

Sommaire

Alimentation et environnement

/ GRAND ANGLE

4-5

Relever le défi d'une alimentation durable, c'est possible

/ LES ACTEURS

6-7

L'empreinte environnementale du champ à l'assiette

/ IMPACTS

8-9

**PRODUCTIONS AGRICOLES
Évaluer l'empreinte environnementale pour mieux la maîtriser**

10-11

**DE L'ATELIER À LA CUISINE
Une chaîne de responsabilités partagées**

/ LEVIERS

12-13

**PRODUCTIONS VÉGÉTALES
Privilégier l'agro-écologie**

14-15

**PRODUCTIONS ANIMALES
Rechercher l'équilibre territorial**

16-17

**DE LA FERME
AU POINT DE VENTE
Travailler les procédés de fabrication et la logistique**

18-19

**DU POINT DE VENTE
À L'ASSIETTE
Aiguiller la demande du consommateur**

20-21

**PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES
Un contexte favorable à un changement de vitesse**

22-23

**PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES
Les ingrédients de la réussite sont dans l'interaction**

24-25

**OFFRE ET PRATIQUES ALIMENTAIRES
Tous acteurs du changement de pratiques**

26-27

**OFFRE ET PRATIQUES ALIMENTAIRES
Santé, environnement et plaisir autour d'une même table**

/ ALLER PLUS LOIN

28-29

**LES IDÉES CLAIRES
Bio, protéines, coût, produits locaux, politiques nationales.**

/ GRAND TÉMOIN

30

**« Tout le monde peut agir »
Marion Guillou, présidente d'Agreenium.**



Relever le défi d'une alimentation durable, c'est possible

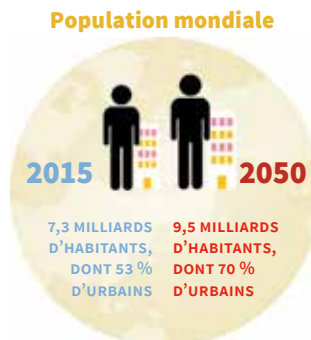
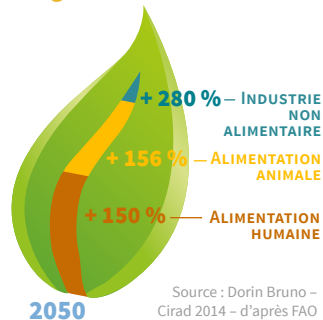
Source de plaisir et réponse aux besoins vitaux des hommes, l'alimentation est au cœur des enjeux environnementaux, sanitaires et socio-économiques. Face à l'augmentation des besoins à l'échelle de la planète, l'alimentation durable s'impose comme un défi collectif à relever et comme une voie d'avenir pour nos filières alimentaires.

La population mondiale ne cesse de croître. Elle est de plus en plus urbanisée et ses pratiques alimentaires évoluent avec l'augmentation du niveau de vie et la mondialisation.

Nourrir le monde en préservant l'environnement

Les tendances sont globales : davantage de produits transformés, de repas hors domicile, de produits animaux, de graisses et de sucres. Plus de personnes à nourrir et une modification de la composition des repas induisent une forte augmentation de la demande alimentaire

Prévision de hausse de la demande mondiale en calories végétales – BASE 100 EN 2006



Source : Banque mondiale et Global Risk

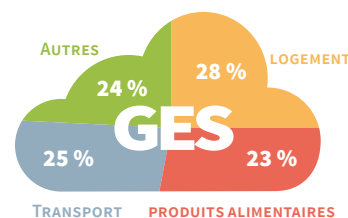
mondiale. Nos besoins en produits végétaux ont grimpé de 180 % entre 1961 et 2006 et devraient continuer à progresser de plus de 50 % d'ici à 2050.

Pour relever le défi alimentaire, l'agriculture européenne s'est métamorphosée. L'augmentation de la productivité de l'agriculture, l'amélioration des circuits logistiques et de la sécurité sanitaire, le développement de l'industrie agroalimentaire et de la distribution ont permis de répondre aux besoins des consommateurs dans les pays occidentaux. Cette évolution est passée par un recours croissant aux intrants issus des énergies fossiles ou de la chimie et une intensification des modes de production.

Cet essor s'est aussi accompagné d'une pression croissante sur notre environnement et nos ressources. En France, notre alimentation émet désormais autant de gaz à effet de serre (GES) que notre transport ou notre logement. Notre système de production alimentaire a des effets sur nos cours d'eau, sur l'air et sur la biodiversité par l'exploitation mais aussi l'entretien de nos territoires. Enfin, près de 30 % des denrées produites ne sont pas consommées, car perdues ou gaspillées lors de la chaîne de production/consommation. Dans un contexte de transition écologique, chaque maillon des filières alimentaires détient une part des solutions.

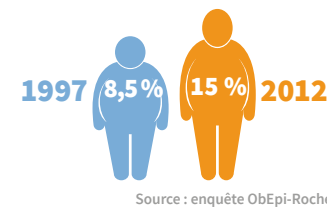
Gaz à effet de serre générés par les ménages – France

EN ÉMISSIONS DIRECTES



Source : ADEME 2012

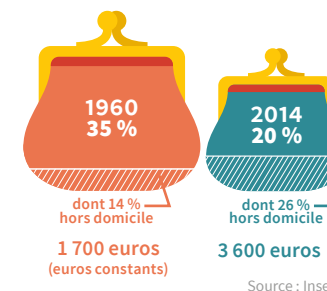
Part des personnes obèses dans la population - France



Plaisir, budget, santé : la quête de l'équilibre

L'alimentation constitue un facteur majeur de bonne santé et de plaisir dès lors qu'elle répond aux besoins des individus. La diversité des cultures culinaires et l'augmentation des échanges n'ont cependant pas permis d'assurer la sécurité alimentaire et nutritionnelle des populations au niveau mondial. En 2015, l'ONU estimait à 795 millions les per-

L'alimentation dans le budget des ménages – France



sonnes souffrant de sous-nutrition, alors qu'une étude de *The Lancet* chiffrait à 660 millions le nombre d'adultes obèses.

L'Unesco n'a pas inscrit le « repas gastronomique français » au patrimoine de l'humanité par hasard. La France bénéficie d'une culture culinaire très structurée autour de ses trois repas quotidiens, d'une diversité de produits et d'un savoir-faire qui comporte de nombreux atouts. Les Français sont de plus en plus sensibilisés au

lien entre alimentation et santé. Une alimentation équilibrée et variée, privilégiant les fruits et légumes, les céréales complètes, les sources d'acides gras insaturés, apporte un effet protecteur face à de nombreuses pathologies. À l'inverse, les déséquilibres et excès alimentaires augmentent les risques de surpoids, de diabète, les maladies cardio-vasculaires ou certains cancers. En 2016, 15 % de la population française souffre d'obésité.

Le rapport à l'alimentation reste personnel et culturel. Le consommateur est parfois tiraillé par des envies contradictoires. Ses attentes en termes de qualités sanitaire, nutritionnelle et gustative sont fortes. Dans le même temps, le prix reste un critère de choix prédominant. La part de l'alimentation dans le budget des ménages a sensiblement baissé depuis une trentaine d'années. Plusieurs facteurs expliquent cette évolution : une productivité accrue de l'agriculture et de l'industrie de transformation, un revenu moyen des ménages en hausse et un arbitrage différent en faveur d'autres postes de dépenses. La recherche d'une alimentation diversifiée, saine et accessible économiquement s'impose comme une tendance de fond. Celle-ci devant, bien sûr, rester source de plaisir et de convivialité.

Des métiers ancrés dans nos territoires

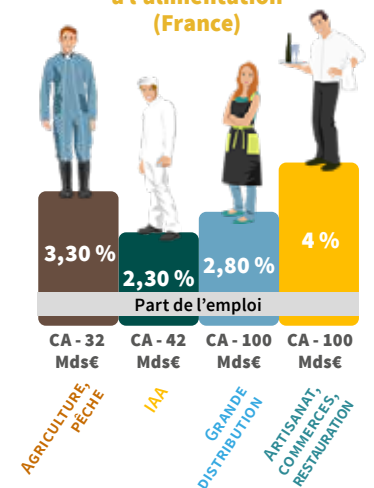
Répondre à nos besoins alimentaires mobilise toute une chaîne d'acteurs. Plus de 10 % des emplois en France et des centaines de milliers d'entreprises sont directement liés à l'alimentation, dans l'agriculture et l'industrie mais

795 millions de personnes souffrent encore de la faim



aussi dans l'artisanat, le commerce et la restauration. Les entreprises de transformation, largement implantées en milieu rural, contribuent à la vitalité des campagnes. L'agriculture, qui occupe plus de la moitié de la surface métropolitaine, façonne les territoires et paysages de chaque région, concourant à notre qualité de vie et à l'attrait touristique de

Emplois et activités liés à l'alimentation (France)



Source : Agreste

notre pays. Contrairement à de nombreux biens de consommation courante, l'essentiel de notre alimentation est produit en France ! Une alimentation durable, c'est donc aussi un système de production mettant en valeur notre patrimoine, renforçant notre qualité de vie, le lien à nos territoires et notre économie.

L'empreinte environnementale du champ à l'assiette

Enjeux les plus impactants par secteur

Les impacts environnementaux de l'alimentation se répartissent sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, avec un poids prédominant de la production agricole, laquelle apporte également des aménités positives. Les choix et pratiques de chaque acteur déterminent ses propres impacts mais influencent également ceux de ses clients et fournisseurs.

PRINCIPAUX IMPACTS



QUALITÉ AIR



EAU



ÉNERGIE



CLIMAT



BIODIVERSITÉ



SOL

PRODUCTION AGRICOLE



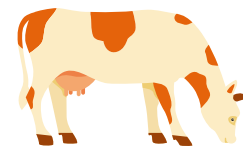
Productions végétales

- Engrais, produits phytosanitaires
- Travaux agricoles (carburants)
- Serres (chauffage)
- Stockage et conservation
- Pertes et gaspillage



Productions animales

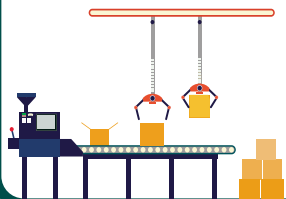
- Alimentation animale
- Digestion des ruminants
- Effluents d'élevage
- Bâtiments
- Santé (antibiotiques) et bien-être animal
- Pertes et gaspillage



TRANSFORMATION ALIMENTAIRE



- Approvisionnement et offre
- Conservation (fluides frigorigènes, chauffage/séchage)
- Lavage (eau)
- Cuisson, transformation, assemblage
- Emballage
- Pertes et gaspillage



COMMERCE



- Approvisionnement et offre
- Réfrigération
- Pertes et gaspillage



CONSOMMATION



Consommation au domicile

- Pratiques alimentaires (équilibre alimentaire, origine des protéines, saisonnalité, provenance et qualité)
- Transport des courses
- Préparation
- Pertes et gaspillage
- Déchets



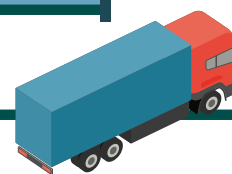
Restauration

- Approvisionnement et offre (équilibre alimentaire, protéines, saisonnalité, provenance et qualité)
- Conservation - Préparation - Cuisson
- Pertes et gaspillage
- Déchets

TRANSPORT



- Mode de transport - Distance
- Optimisation logistique - Conservation (froid)



REPÈRES

54 % du territoire national sont dédiés à l'agriculture.
4,5 % de cette surface en bio.

France, premier producteur européen avec 18 % des productions végétales et animales.
N° 1 en céréales, viande bovine et vins.

Source : Eurostat 2015



Un tiers de la consommation de poisson est issue de la pêche, la pisciculture et la conchyliculture nationales.

70 % de la production agricole sont transformés par les entreprises agroalimentaires françaises. Source : Ania 2014

Un tiers des transports sont dédiés aux produits agricoles et agroalimentaires.



8 km en moyenne de parcours pour les courses en grandes surfaces.

72 % des achats alimentaires en grandes surfaces, 15 % commerces de détail, 6 % marchés ou auprès des producteurs.

Source : Insee 2014



1 repas sur 7 pris hors foyer.
50 % en restauration commerciale, 50 % en restauration collective.

1,5 kg de nourriture quotidienne par personne, dont 370 g de préparation transformée, 350 g de fruits et légumes, 300 g de féculents, 200 g de produits laitiers et 150 g de viande, œuf ou poisson.



Évaluer l'empreinte environnementale pour mieux la maîtriser

Comme toutes les activités économiques, la production agricole engendre certains impacts environnementaux. Son effet peut également être bénéfique *via* l'entretien du territoire et les services écosystémiques. Bien comprendre les enjeux doit permettre de développer les solutions performantes. À retenir : une alimentation durable est indissociable de pratiques agricoles performantes au niveau environnemental.

A améliorer les systèmes implique avant tout de comprendre les multiples et complexes interactions entre sol, plantes, animaux d'élevage, écosystèmes et pratiques des agriculteurs. L'étape agricole est incontournable sur les émissions de gaz à effet de serre (GES), l'eau ou encore la biodiversité.

Gaz à effet de serre et eau, deux enjeux majeurs

En France, l'agriculture représente 19 % des émissions de GES. Selon une approche « cycle de vie », 50 à 70 % des émissions de GES liés à nos aliments proviennent de l'étape de production agricole.

L'analyse du cycle de vie d'une pizza, au stade production

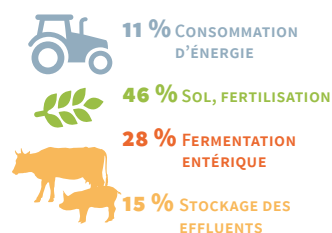


L'analyse de cycle de vie quantifie les impacts environnementaux d'un produit en prenant en compte l'ensemble des intrants utilisés et des moyens mis en œuvre pour produire plantes et produits animaux.

Pour les productions végétales, les engrais et la combustion de carburant représentent les principales sources de GES. Les serres chauffées sont aussi de grandes consommatrices d'énergie. Pour les animaux, les impacts liés à la production de leur alimentation (fertilisation des cultures, transport et éventuellement déforestation) se cumulent avec les émissions liées au stockage des déjections et, dans le cas des ruminants, avec le méthane (CH₄) issu de leur digestion. Ceci explique pourquoi

les impacts des produits animaux ramenés au kilogramme sont supérieurs à ceux des produits

Émissions françaises de GES L'AGRICULTURE EN REPRÉSENTE 19 %, DONT :



Source : Citepa 2014 – hors utilisation des terres, leur changement et la forêt

végétaux. Par ailleurs, l'agriculture gère un important stock de carbone dans ses sols, qui va s'accroître ou diminuer selon les pratiques mises en œuvre. En termes de pollution de l'air, l'agriculture contribue à l'émission de particules (48 % des émissions au niveau national) et d'ammoniac (97 %).

En France, 6 % des terres arables sont irriguées. Le niveau d'enjeu sur la ressource en eau dépend des zones géographiques et des concurrences d'usages. Même si des progrès ont été réalisés, l'agriculture impacte encore sur la qualité de l'eau. Ainsi, 60 % des nitrates sont d'origine agricole. Ils concourent, avec le phosphore, à un excès de nutriments pouvant conduire à l'eutrophisation des cours d'eau. Enfin, les produits phytosanitaires sont détectés dans la quasi-totalité des cours d'eau et dépassent la norme autorisée dans 25 % des cas.

Une pression accrue

L'étalement urbain et une demande alimentaire croissante contribuent à une intensification de la production agricole dont les surfaces ne sont pas extensibles. Cela se traduit par une pression accrue sur la biodiversité et les sols, et, au niveau mondial, par de la déforestation. Une dynamique positive s'engage au sein des réseaux agricoles afin de concilier des systèmes suffisamment productifs pour optimiser l'usage

48 %



L'irrigation = 48 % de l'eau consommée en France.
Source CGDD 2012. Etudes et doc. 62.

des espaces, tout en respectant l'équilibre des écosystèmes. Par ailleurs, une réduction du rythme d'artificialisation des terres agricoles est nécessaire pour maintenir le potentiel de production alimentaire. Enfin, comme à chaque étape de la chaîne alimentaire, des pertes interviennent en production agricole. Celles-ci résultent de contraintes techniques et/ou de structuration des filières, les producteurs devant trouver les meilleurs compromis entre la qualité et la quantité produite ou encore la performance environnementale et économique. Notamment les filières fruits et légumes peuvent générer

Pêche et aquaculture

La pression sur les ressources marines dans le monde est excessive. 90 % des espèces de poissons sont exploitées au maximum (61 %) ou sur-exploitées (29 %). Ce dernier chiffre monte à 40 % en Atlantique Nord, selon l'association SeaWeb Europe. La consommation de produits issus de l'aquaculture a dépassé, toujours au niveau mondial, celle de la pêche il y a deux ans. Elle ne résout cependant pas la question du stock disponible, les poissons d'élevage étant partiellement nourris avec ceux de la pêche.

90 % DES ESPÈCES SONT EXPLOITÉES AU MAXIMUM

des pertes importantes liées à des impératifs esthétiques, de calibrage ou de saturation des marchés en période de pleine production.



Vincent Colomb,
ingénieur en charge des ACV agricoles,
service agriculture et forêt (SAF), ADEME

« L'ACV, une vision globale des systèmes »

L'analyse de cycle de vie permet de quantifier les impacts environnementaux d'un produit, de l'extraction des matières premières à la destruction finale des déchets. Elle offre une vision globale des systèmes, qui dépasse le seul stade de l'exploitation agricole. L'objectif est de structurer la réflexion, de hiérarchiser les actions, afin de soutenir les pratiques permettant les meilleurs gains environnementaux pour les produits alimentaires. L'ADEME coordonne différents programmes, tel Agribalyse, avec les partenaires professionnels. L'objectif est de fournir des bases de données de référence et de contribuer à l'amélioration scientifique des indicateurs pour mieux connaître la performance environnementale des productions agricoles et alimentaires françaises et pouvoir l'améliorer.

Pour en savoir plus :

« Les émissions agricoles de particules dans l'air – État des lieux et leviers d'action », ADEME Éditions, réf. 7416, mars 2012, 36 p. Disponible en téléchargement sur www.ademe.fr/mediatheque

Une chaîne de responsabilités partagées

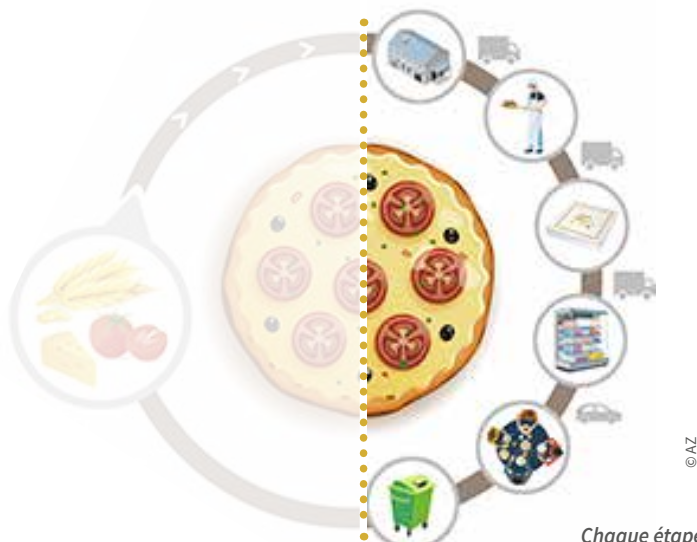
Une fois les produits sortis de l'exploitation agricole, il leur reste un parcours plus ou moins long avant d'arriver dans l'assiette du consommateur. Énergie, eau et biodéchets représentent les impacts les plus significatifs.

Le produit et son empreinte environnementale vont évoluer au fil des étapes : transport, fabrication, commercialisation ou restauration, avec au passage de nouveaux emballages et la création de déchets.

Transformation : des watts et des mètres cubes

L'industrie agroalimentaire représente 14 % des consommations d'énergie de l'industrie française, dont près de la moitié dans trois secteurs : l'industrie laitière, le travail du grain et la fabrication de sucre. Autre ressource largement utilisée : l'eau, nécessaire au lavage des machines, des produits alimentaires ou à leur fabrication. Elle doit être traitée dans des stations d'épuration avant d'être rejetée dans le milieu naturel. La transformation génère des coproduits, en partie valorisés

L'analyse du cycle de vie d'une pizza, de l'atelier de fabrication au consommateur



Chaque étape contribue à l'empreinte environnementale, comme pour les matières premières, et l'analyse de cycle de vie (ACV) permet de les évaluer.

en alimentation animale. Quant aux biodéchets, ils représentent en moyenne 3 % de la masse des produits transformés. Ces étapes de transformation permettent généralement d'améliorer la conservation des produits et de réduire les étapes de transformation à domicile. L'approvisionnement des consommateurs sur toute

Attention aux derniers kilomètres



l'année grâce aux conserves ou la surgélation contribue par ailleurs à l'écoulement des produits en saison et limite les pertes potentielles en cas de surproduction.

Transport : il n'y a pas que la distance qui compte !

Un tiers des transports de marchandises réalisés en France concernent notre alimentation. Produits importés de pays voisins ou du bout du monde, assemblages successifs, usines spécialisées desservant l'ensemble du territoire national, voire européen, plateformes de regroupement : autant de camions qui consom-



Sarah Martin,
ingénieure en charge de l'alimentation, service agriculture et forêt (SAF), ADEME

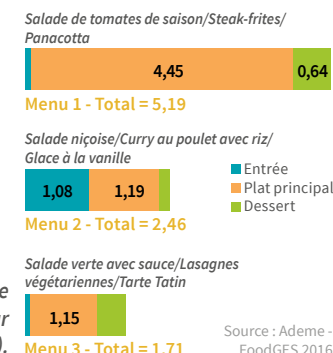
« Le choix du contenu de l'assiette est déterminant »

L'empreinte environnementale de notre alimentation dépend de l'optimisation des méthodes de production, de la logistique, des emballages et des pertes et gaspillages. Mais elle se dessine aussi en grande partie à partir du contenu de notre assiette. Différents travaux montrent qu'il est possible de diminuer d'environ 20 % l'impact carbone de notre alimentation sans changement majeur de nos habitudes, tout en améliorant son contenu nutritionnel. La façon dont les professionnels vont proposer des choix de menus ou de produits est un élément clé. Un équilibre à trouver – sur un plan environnemental comme nutritionnel – dans la diversité sur toute l'année !

Variabilité importante selon les menus, avec un impact en gaz à effet de serre qui passe d'un rapport de 1 à 2,5 (ordre de grandeur similaire sur l'air ou l'eau).

Comparaison de trois menus

ÉMISSION DE GES
POUR UNE PORTION MOYENNE EN KG EQ CO₂ - EQ



ment du gazole, émettent des gaz à effet de serre et des particules... Si l'optimisation des circuits de distribution constitue un premier élément de réponse, cela ne passe pas uniquement par leur raccourcissement. Il faut également prendre en compte l'efficacité du transport, autrement dit les impacts par kilogramme de produit et par kilomètre parcouru. Et, à cette échelle, le cargo ou le camion sont bien plus efficaces que

l'avion ou la voiture particulière. On évitera tout particulièrement de transporter des produits « lourds », comme les boissons, sur de longues distances. Enfin, c'est souvent en bout de chaîne que se fait la différence : livraison peu optimisée ou trajets en voiture pour quelques kilogrammes transportés pèsent lourd sur le bilan.

Emballages, viser le juste nécessaire

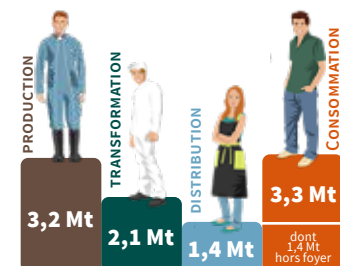
Les emballages, dont la fonction première est de protéger l'aliment, représentent à eux seuls 8 % de la facture carbone de l'alimentation : l'impact dépend principalement du matériau utilisé et du poids de l'emballage, qu'il soit primaire, secondaire ou lié au transport. Pour ses produits alimentaires consommés à domicile, un Français génère 65 kg par an de déchets d'emballages, soit 84 % de ses emballages ménagers. Plus des deux tiers sont recyclés. Les boissons, en raison notamment des bouteilles en verre, totalisent 57 % des 4,1 millions de tonnes d'emballages alimentaires utilisés

en France. Plus légers, les emballages des laitages représentent 20 milliards d'unités par an, soit un quart du total national.

Du rayon à la table : limiter le gaspillage

Premier poste de fonctionnement en grande distribution, l'énergie est dédiée pour moitié à la réfrigération, suivie du chauffage et de la climatisation, puis de l'éclairage. Le secteur représente 24 % des consommations d'énergie du tertiaire. En restauration comme à domicile, hormis le transport, les postes clés sont liés à la conservation des aliments, la préparation des repas (cuisson), le nettoyage et les déchets. Sur cette fin de la chaîne, les pertes et le gaspillage constituent un enjeu majeur, car chaque produit jeté cumule tous les impacts des étapes antérieures, auquel il faut ajouter son traitement en tant que déchet. À l'échelle de la France, l'ensemble des produits perdus ou gaspillés pour l'alimentation humaine sont évalués à 10 millions de tonnes.

Le poids des pertes et du gaspillage se cumule tout au long de la chaîne alimentaire



Source : étude « Pertes et gaspillages alimentaires », ADEME 2016

À chaque étape, des produits sont perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine : ces pertes sont évaluées à 10 millions de tonnes par an pour la France.

Privilégier l'agro-écologie

Pour améliorer la performance environnementale des produits alimentaires, agir sur la production agricole est prioritaire. Côté productions végétales, de nombreuses pratiques permettent de coupler les enjeux environnementaux et économiques.

Valoriser les ressources naturelles disponibles pour accroître l'efficacité des systèmes agricoles : tel est le concept de la démarche agro-écologique.

Fertilisation et protection des cultures : premiers leviers à actionner

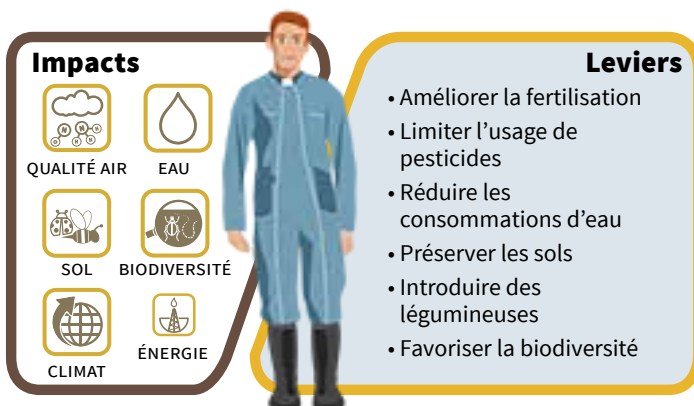
La fertilisation des cultures est au centre du système agronomique. C'est aussi la principale source de gaz à effet de serre pour les productions végétales. Des pratiques reconnues assurent un bon niveau de rendement tout en limitant les impacts : optimisation des apports d'engrais par rapport aux besoins des plantes, innovations variétales et technologiques, implantation de légumineuses qui fixent l'azote atmosphérique, utilisation de ressources organiques comme les effluents d'élevage, etc.



L'amélioration environnementale en productions végétales passe notamment par une réduction de l'usage d'intrants chimiques, la préservation des sols et de la biodiversité.

La diminution des produits phytosanitaires, visée par le plan Ecophyto, est particulièrement importante, notamment pour les cultures les plus sensibles : vigne, fruits, pomme de terre, colza,

salades, épinards... Des techniques alternatives à l'utilisation de produits phytosanitaires ont fait leurs preuves pour protéger les cultures, notamment en agri-cultures intégrée et biologique



(voir encadré ci-contre). L'agriculture biologique se fonde sur le respect des cycles naturels et le non-recours aux intrants de synthèse, substitués par des produits naturels ou organiques et des techniques alternatives (mécanisation).

Gérer l'eau et préserver les sols, la biodiversité

Malgré les progrès réalisés pour réduire l'utilisation d'eau, l'agriculture en demeure une grande consommatrice, en France comme dans le monde. Dans un contexte de changement climatique et de raréfaction de cette ressource, les cultures ou variétés moins exigeantes peuvent être privilégiées, ainsi que les solutions d'optimisation tels le goutte-à-goutte et le paillage. Des solutions restent à élaborer dans les pays dont les nappes souterraines s'épuisent en raison du développement de productions destinées à l'exportation, comme les légumes d'Afrique du Nord.



Jean-Yves Castellani, agriculteur dans la Meuse, membre du réseau Dephy⁽¹⁾

« En cinq ans, j'ai réduit de 33 % l'utilisation des produits phytosanitaires »

Être engagé dans le réseau Dephy EMC2 permet, grâce aux échanges et à un accompagnement technico-économique, d'avoir un regard extérieur sur ses pratiques et de les faire évoluer. Sur mon exploitation, je suis passé de deux à six cultures en dix ans, auxquelles s'ajoutent des légumineuses en cultures intermédiaires. Les traitements systématiques sont désormais réduits à leur strict minimum : chaque intervention est raisonnée, notamment grâce à des observations régulières. Enfin, le travail mécanique est mis en œuvre dès que les conditions le permettent. Ainsi, j'ai réussi, en cinq ans, à réduire de 33 % l'utilisation des produits phytosanitaires. Et ce, sans augmenter ma charge de travail ni baisser mon revenu.

(1) Dans le cadre du plan national Ecophyto, réseau regroupant actuellement près de 2 000 exploitations visant la réduction des utilisations de produits phytosanitaires. Le plan Ecophyto 2 prévoit un objectif de 30 000 fermes impliquées.

Préserver les sols constitue également un enjeu majeur. L'apport de matières organiques, les techniques sans labour, les intercultures et les haies sont autant de techniques qui limitent l'érosion et maintiennent la biodiversité et le carbone dans le sol. L'agriculture, notamment l'élevage, apporte également sa contribution à la gestion des milieux et à la préservation de la biodiversité – sauvage et cultivée –, en maintenant, par exemple, des haies, des bandes enherbées, des prairies permanentes et en entretenant cours d'eau et mares. Pour les produits importés, éviter l'utilisation de produits issus de cultures en zone de déforestation, tels le soja ou l'huile de palme, est aussi

essentiel. Les filières françaises ou « certifiées » de ces produits sont des alternatives possibles. Pour les serres, l'amélioration de l'efficacité énergétique des infrastructures et le recours à des énergies renouvelables permettent de répondre à un double défi écologique et économique. Cette attention peut être assortie d'autres efforts en matière de recyclage de l'eau et des nutriments, et d'insertion dans les paysages. En adoptant plusieurs pratiques agro-environnementales, l'agriculteur est progressivement invité à revoir l'ensemble de son système. Il bénéficie alors de synergies entre les techniques et réintroduit plus d'agronomie dans son métier.



L'introduction d'une légumineuse en grandes cultures permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre de 2 t CO₂ éq./ha/an.

Source : Inra, 2013

Pour en savoir plus : « Agriculture & environnement : des pratiques clés pour la préservation du climat, des sols et de l'eau, et les économies d'énergie », ADEME Éditions, juin 2015, 128 p. www.ademe.fr/mediatheque

Rechercher l'équilibre territorial

En élevage, les leviers d'action visant une meilleure performance environnementale résident dans une alimentation des animaux appropriée et issue du territoire. Gestion optimisée des déjections et performance des bâtiments complètent les leviers d'action.



Performance économique et environnementale des élevages, bien-être animal et qualité de la viande : des objectifs à concilier.

Les systèmes animaux bien intégrés dans leur territoire, permettent de trouver des équilibres positifs, assurant une complémentarité entre cultures et élevage, activité économique et entretien de l'espace. Dans un contexte de demande internationale croissante et donc d'augmentation globale de la pression sur les milieux, il est primordial que la réponse à

cette demande soit faite par des systèmes d'élevage aux niveaux d'intensification compatibles avec les enjeux environnementaux et sociaux.

Pour une alimentation animale durable

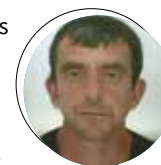
Deux tiers de la surface agricole française sont dédiés à l'alimentation animale, dont la moitié sous forme de prairies permanentes. Ce poste constitue donc le premier levier à

actionner par l'éleveur soucieux de l'impact environnemental de son activité. La clé réside dans la recherche des équilibres territoriaux, la valorisation des terres locales pour l'alimentation des élevages et une fertilisation équilibrée par l'épandage des déjections de ces derniers. De nombreuses pratiques peuvent être mises en œuvre.

Maximiser l'usage des prairies en élevage de ruminants conduit à l'amélioration de l'autonomie des exploitations. S'il ne peut produire tous les aliments sur son exploitation, l'éleveur s'orientera vers des sources de protéines durables produites localement comme la luzerne, la féverole, le pois. Côté importation, il pourra avoir recours à des sources de protéines présentant des garanties en termes de durabilité.

La composition de l'alimentation impacte également sur les émissions

de gaz à effet de serre. Chez les porcins et certains ruminants, l'ajustement des apports au niveau individuel se traduit par la réduction des excréments azotés et, par conséquent, des émissions de protoxyde d'azote et d'ammoniac. L'utilisation de lipides insaturés chez les vaches laitières, comme le lin ou le colza, réduit les émissions de méthane et a un effet positif sur la qualité nutritionnelle des produits.



Jean-Philippe Guines, éleveur à Saint-Marc-sur-Couesnon (35)

« Une remise à l'herbe bénéfique pour le revenu et l'environnement »

L'évolution structurelle que nous avons entreprise dès 1997 avec mon frère sur notre exploitation concilie avantages économiques et environnementaux. En remettant en herbe des terres jusque-là réservées à la culture de maïs ensilage et de blé, nous avons pu réduire de plus de 50 % nos achats de concentrés alimentaires destinés à nos vaches laitières. Nous avons diminué le nombre d'animaux par hectare de 2 à 1,4 et implanté des prairies légumineuses, ce qui nous permet maintenant d'épandre l'ensemble des déjections et d'éviter l'achat d'engrais de synthèse. Des simulations, réalisées avec la Chambre régionale d'agriculture de Bretagne dans le cadre du programme Carbon Dairy, révèlent que nous pouvons aller encore plus loin : en remplaçant les cultures de blé qu'il nous reste par des légumineuses, nous pouvons de nouveau réduire nos achats de concentrés et obtenir un lait émettant 30 % de moins de CO₂ que la moyenne nationale.

Gérer durablement les déjections

L'amélioration de la gestion des déjections animales est un enjeu majeur, notamment dans les zones à forte concentration des élevages, mais également dans les zones de grandes cultures où elles permettent d'améliorer la fertilité des sols. Un enjeu non seulement environnemental, pour la qualité de l'eau et de l'air, mais également économique, en se substituant aux engrais minéraux et *via* la production d'énergie renouvelable. Outre les pratiques agro-écologiques, telles que le porc sur paille, le potentiel de progrès technique est important. Installation de méthaniseurs ou composteurs, fosses couvertes, systèmes de raclage en V ou encore laveurs d'air sont autant de réponses techniques concrètes qui se déploient dans les élevages.

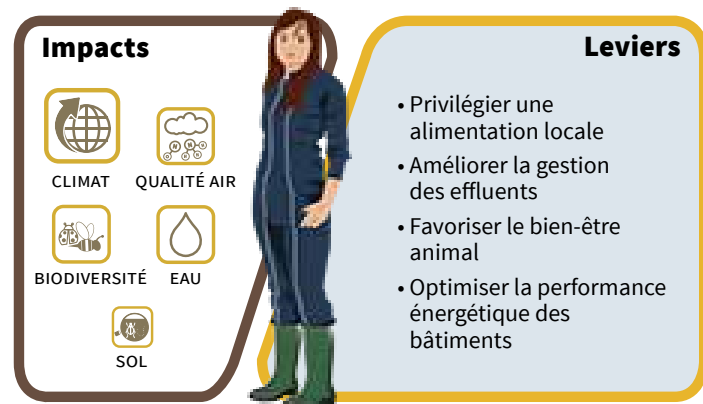
Environnement et performance vont de pair

La performance des élevages, le bien-être animal et la qualité des produits issus de l'élevage (viande,

lait, œufs) vont souvent de pair. Ainsi, les bâtiments performants offrent un confort thermique aux animaux et réduisent la consommation d'énergie fossile, limitant ainsi les émissions de gaz carbonique. Les systèmes de plein air valorisent les prairies et les bocages, ce qui permet de stocker du carbone et favoriser la biodiversité. Globalement, les systèmes limitant les fortes concentrations d'animaux permettent de réduire l'utilisation des antibiotiques et la pression sur les milieux environnants.

Pêche et aquaculture : trouver l'équilibre

En aquaculture, un des principaux enjeux est la gestion de la concentration d'animaux et de leur alimentation pour préserver la qualité de l'eau. Il est aussi important de s'assurer que les farines de poissons utilisées proviennent de stocks gérés durablement. Pour la pêche, la bonne gestion des stocks prend en compte notamment la taille des poissons et la saisonnalité. Privilégier des méthodes de pêche responsables avec des prélèvements sélectifs et les techniques préservant les fonds est aussi essentiel. Des démarches de certification intégrant ces critères existent, tel MSC (Marine Stewardship Council), ASC (Aquaculture Stewardship Council) ou encore Mister Good Fish. En rayon comme au restaurant, ces produits peuvent être mis en avant.



La méthanisation des déjections de 80 bovins peut produire la consommation énergétique annuelle de 50 foyers.

Pour en savoir plus :
Kit Com Climat des Chambres d'agriculture disponible sur www.chambres-agriculture.fr
« Liste des espèces recommandées », mise à jour chaque trimestre par Mister Good Fish, www.mrgoodfish.fr
« Guide des espèces à l'usage des professionnels », www.seaweb-europe.org

Travailler les procédés de fabrication et la logistique

Une fois sortis de la ferme, les produits agricoles sont pris en main par des transformateurs et des logisticiens. Jusqu'au consommateur, les différents acteurs ont la possibilité de faire évoluer leurs pratiques pour réduire les impacts environnementaux.



Les industries agroalimentaires, les artisans et la chaîne de distribution ont de nombreuses cartes à jouer pour amoindrir l'impact environnemental de notre alimentation.

En plus d'agir sur leurs procédés, leurs bâtiments et équipements, les industries agroalimentaires et les artisans peuvent réduire l'empreinte environnementale des aliments par leurs choix d'approvisionnement concernant l'origine et les modalités de production des matières premières. En effet, ces matières premières représentent souvent la part la plus importante

des impacts environnementaux (voir page suivante le graphique sur l'exemple des GES).

Orienter la production agricole

Les transformateurs sont à même d'intervenir auprès de leurs fournisseurs, les agriculteurs, pour accompagner le changement vers des pratiques plus durables, en

intégrant leurs attentes dans leurs contrats d'achats et cahiers des charges, en favorisant les labels et en valorisant les efforts des producteurs. Les dispositifs existants qui encouragent les agriculteurs à réduire leurs impacts environnementaux sont à multiplier, comme « Carbon Dairy » et « Beef Carbon », portés par la filière bovine, ou encore AgriCO₂, porté par la coopérative française Terrena. Enfin, transformateurs et fournisseurs agricoles peuvent nouer des partenariats afin de développer des produits innovants alliant qualités nutritionnelles et environnementales, utilisant des légumineuses, des gammes de spécialités issues de dispositifs officiels de qualité comme l'agriculture biologique ou l'agriculture à « haute valeur environnementale ».

Impacts

ÉNERGIE

EAU

Leviers

- Favoriser une production agricole à faible impact
- Optimiser les procédés et équipements industriels
- Améliorer le transport
- Travailler sur les emballages

Optimiser les processus, le transport...

Les processus de transformation génèrent des pertes d'énergie, d'eau ou de matières. Les entreprises s'efforcent de les réduire ou de mieux les recycler, ce qui diminue à la fois leurs coûts et leurs impacts. Elles trouvent des solutions avec leur personnel en suivant mieux les flux et en innovant sur les processus et les produits. Certaines utilisent les énergies renouvelables pour produire la chaleur dont leurs procédés ont besoin.

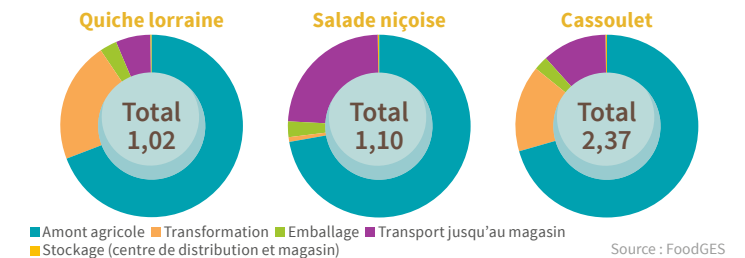
33 %



La diminution du poids unitaire des bouteilles en plastique s'est traduite par un gain de 33 % sur tous les indicateurs environnementaux en deux ans.

Autre levier d'action majeur : la logistique. L'optimisation est là aussi le maître mot, qu'il s'agisse de collecte, de plateformes d'achats ou logistique, de resserrement de gammes, de recours à des moyens de transport moins polluants... Pour les longues distances, bateau ou train sont à privilégier, le transport à vide à éviter. La logistique du dernier kilomètre est cruciale (regroupement, livraison, etc.). L'utilisation du numérique (Big Data) offre des possibilités intéressantes. Des programmes nationaux d'engagement volontaire comme FRET21 ou Objectif CO₂ accompagnent les transporteurs et les chargeurs qui s'engagent dans une démarche de progrès et de performance énergétique et environnementale. L'amélioration de la logistique passe aussi par un positionnement stratégique, donnant toute leur

Profil GES par portion des étapes de fabrication d'un plat (kg CO₂ éq.)



Pour de nombreux produits alimentaires, réduire l'impact GES passe par un travail avec l'amont agricole.

place aux productions locales et de saison ; le développement de filières alimentaires territorialisées en est un exemple.

... et les emballages

D'une manière générale, les fonctions premières de l'emballage sont de préserver l'intégrité du produit et de faciliter l'usage par le consommateur. Il importe simultanément de favoriser leur recyclabilité, leur optimisation par rapport à l'ensemble de la chaîne logistique et à réduire poids et volume au juste nécessaire pour assurer les différentes fonctions de l'emballage. L'impact de chaque produit est à considérer dans sa globalité afin d'actionner les leviers les plus

pertinents en termes d'amélioration environnementale.

Ainsi, la réduction de l'empreinte environnementale d'un litre de lait passera prioritairement par l'étape production, même si l'amélioration de l'emballage peut contribuer modestement à diminuer cette empreinte environnementale. En revanche, pour des boissons comme le vin ou la bière, dont les emballages représentent une partie conséquente de l'impact environnemental, leur amélioration est prioritaire. La réduction du poids unitaire des bouteilles est à encourager, de même que les consignes pour leur réemploi, dès lors que ce circuit s'avère plus pertinent.



Christophe Château,
directeur communication et développement durable chez Bonduelle

« Développement durable : agir sur tous les fronts »

La stratégie développement durable chez Bonduelle se décline du champ à l'assiette des consommateurs. Les bonnes relations que nous avons avec nos agriculteurs fournisseurs permettent de diffuser les bonnes pratiques agricoles expérimentées sur nos propres fermes ou dans les réseaux de fermes pilotes développés avec nos partenaires. Notre objectif pour 2025 : avoir 100 % des surfaces cultivées utilisant au moins une technique alternative, comme le désherbage mécanique, le piégeage des insectes ou le non-labour... Plus en aval, les efforts portés sur nos procédés industriels ont déjà permis, entre 2010 et 2015, d'économiser 22 % d'eau et 12 % d'énergie. Côté logistique, 5 000 tonnes de CO₂ sont épargnées chaque année en utilisant davantage le train et le bateau. Enfin, 95 % de nos déchets végétaux sont aujourd'hui réutilisés dans la méthanisation ou l'alimentation animale.

Aiguiller la demande du consommateur

En contact direct avec le consommateur, les artisans, distributeurs et restaurateurs sont à même d'orienter l'acteur final de la chaîne vers les pratiques d'approvisionnement et les aliments les plus favorables à l'environnement.



En restauration, la valorisation des produits les plus favorables à l'environnement constitue un levier d'action de premier ordre.

Les professionnels de la distribution, les commerçants et les restaurateurs disposent d'une position privilégiée pour aider les consommateurs à tendre vers une alimentation plus durable.

Promouvoir la variété et les produits performants

Qu'il s'agisse de marques de distributeurs ou de produits sous label,

les commerces et restaurants ont la possibilité de mettre en marché ou de travailler des produits plus « verts ». La présentation, dans les rayons et vitrines des commerces comme sur la carte d'un restaurant, constitue par ailleurs un levier d'action intéressant pour mettre en valeur les articles performants au niveau environnemental, produits issus de l'agriculture biologique, de



saison, produits labellisés... Encore faut-il, face à la multiplication des allégations environnementales et des labels privés, privilégier les plus ambitieux en la matière. Offres promotionnelles et programmes de fidélité ciblés sont autant de moyens pour orienter le choix des clients. La communication écrite et orale dans les commerces et restaurants est également l'occasion de renseigner le consommateur sur les pratiques de préparation de repas à faibles impacts environnementaux.

Impacts



Leviers

- Orienter le choix des produits
- Éduquer le consommateur
- Privilégier les équipements à moindres impacts
- Optimiser les déplacements des producteurs et consommateurs

Repenser les équipements et bien les utiliser !

En complément du levier que représente la promotion des produits performants, distributeurs, artisans et restaurateurs sont encouragés à optimiser leur logistique et leurs équipements : fermer les vitrines, choisir des équipements de cuisson moins énergivores, favoriser l'éclairage naturel, limiter, voire supprimer les emballages... De nombreux professionnels sont déjà engagés et peuvent s'appuyer sur des démarches globales telles que « Mon Restau Responsable® », ou encore sur les supports spécifiques proposés par les différentes structures professionnelles (ANIA, FCD, UMIH, etc.).

Particuliers, circuits de proximité : optimiser les transports

Les déplacements des particuliers pesant souvent significativement dans le bilan environnemental des courses, les démarches encourageant les consommateurs à regrouper leurs achats ou à privilégier les modes de transports moins impactants sont à développer : garage à vélos, accès en transport en commun,

► Ressources pour les restaurateurs :

- « Guide menus bas carbone », ADEME Basse-Normandie : <https://basse-normandie.ademe.fr/creer-un-menu-bas-carbone>
- Fondation Nicolas Hulot et réseau Restau'co : www.mon-restau-responsable.org
- Association « Bon pour le climat » : www.bonpourleclimat.org
- Guide UMIH contre le gaspillage

Pour en savoir plus :

- « Tout savoir sur les logos environnementaux », ADEME Editions, réf. 7757, avril 2014, 40 p., avec cédérom
- « Guide pratique des allégations environnementales », édition complète 2012, ministères de l'Écologie et de l'Économie.
- « Le Livre vert des entreprises alimentaires de France » - ANIA, <http://www.ania.net/espace-pro/developpement-durable>
- « Lutter contre le gaspillage dans son restaurant - Bonnes pratiques de chefs », guide UMIH, www.umih.fr

Vers un système d'affichage volontaire

Afin de communiquer sur l'impact environnemental, la France travaille à un système d'affichage volontaire encadré, permettant d'analyser tous les produits de consommation, avec une méthode et un visuel harmonisés. Cette approche n'est pas « encore un nouveau logo », mais bien une démarche globale, similaire à l'évaluation nutritionnelle fournie pour l'ensemble des produits alimentaires. Des bases de données d'impacts et des référentiels méthodologiques sont en cours de construction aux niveaux français et européen. Ils sont actuellement testés par des entreprises pilotes. En restauration, des initiatives d'information environnementale se mettent également en place, de l'identification de menus « bons pour le climat » à la quantification carbone de l'assiette, par exemple.



Exemple de logo envisagé.

parking payant... Favoriser l'implantation des commerces et restaurants à proximité des lieux de vie contribue à la vitalité des centres-villes. Les circuits de proximité, comme la vente à la ferme, les points de vente collectifs, paniers et AMAP... offrent un lien direct entre producteurs et consommateurs. Ils peuvent dès lors favoriser le dialogue entre

ces acteurs, notamment sur la question environnementale. Pour présenter un bon bilan environnemental, ces circuits doivent cependant proposer des aliments de saison, produits au plus près des bassins de consommation et avec des pratiques durables. Enfin, le déplacement des producteurs et surtout des consommateurs dans ces circuits est à minimiser.

Corinne Mercadié, responsable du département qualité emballages et environnement chez Casino

« L'affichage environnemental impulse une dynamique positive chez le consommateur et l'industriel »

Avec l'affichage environnemental, la possibilité est donnée à tous les consommateurs de s'orienter vers les produits présentant le moins d'impact. Cette option était jusqu'à présent limitée aux produits bio ou écolabellisés, au coût généralement plus élevé. Le groupe Casino, engagé dès 2006 sur cette pratique, a pu constater l'intérêt des industriels. Ces derniers cherchent à connaître le profil de leurs produits et, concurrence oblige, à apporter des améliorations. Des optimisations sur les emballages, la logistique ou encore les consommations au niveau des procédés industriels sont déjà observées. Le dispositif est testé par différents acteurs de la grande distribution depuis plusieurs années aux échelles française et européenne, et un déploiement généralisé est envisagé dans les années à venir. Le comportement du consommateur ne changera pas du jour au lendemain mais une dynamique est espérée. Charge à nous de le sensibiliser via une communication informative.

Un contexte favorable à un changement de vitesse

Un produit perdu ou gâché, c'est autant de travail, d'énergie et de ressources qui peuvent être économisés.

Face à ce constat, les acteurs se mobilisent. Les bonnes pratiques et les outils existent.

Et les exemples qui marchent ne demandent qu'à être partagés.



En France, 35 % des dons alimentaires émanent de la grande distribution, 28 % des agriculteurs et des transformateurs. 65 % des produits ont été sauvés du gaspillage.

Au regard du coût relativement faible de certains aliments, de nombreuses normes et des contraintes entourant l'alimentation, jeter peut parfois s'avérer la solution la plus simple, pour le consommateur comme pour tout acteur d'une filière. L'un des ressorts pour lutter contre les pertes et gaspillages alimentaires est donc de redonner de la valeur économique et symbolique à l'alimentation et ses métiers. En ce sens, le cadre national est porteur. Si chaque secteur a ses contraintes et ses atouts pour initier sa propre démarche de lutte contre les pertes et gaspillages, certaines bonnes idées sont applicables par tous.

Faire vivre une stratégie anti-gaspi au sein d'une entreprise ne concerne pas uniquement les opérationnels au contact des produits. Tous les employés doivent se sentir investis. Communiquer en interne sur les actions mises en place, puis sur leurs résultats, renforce les liens de compréhension et de coopération entre les différents métiers. Impliquer largement ne signifie pas diluer les responsabilités : identifier un référent motivé facilitera la gestion de projet et la coordination des équipes.



210 millions de repas



C'est l'équivalent des dons collectés par an par les banques alimentaires en France.

Des outils et réseaux pour stimuler les initiatives

Au-delà de ces bonnes pratiques généralistes, l'acteur décidé à progresser a tout intérêt à s'appuyer sur des outils de référence pour adapter au mieux sa stratégie. C'est le rôle des Réseaux d'évitement du gaspillage alimentaire (Regal),

qui se développent progressivement en France. Ces animations territoriales du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire favorisent l'échange et le travail, localement, entre les parties prenantes de l'alimentation. Les Regal recensent et élaborent ainsi les outils, guides, méthodes, chartes... utiles pour les professionnels qui veulent s'investir dans une démarche anti-gaspi.

D'autres organismes proposent leur soutien à l'échelle d'un secteur d'activité. L'association Solaal entend, par exemple, fluidifier le don de denrées agricoles par les producteurs. Entre les invendus pour cause de saturation du marché et les refus par l'aval de la filière pour des raisons de calibrage ou d'esthétique, des progrès sont possibles.

S'inspirer d'exemples qui ont fait leurs preuves

Les Regal et autres organismes référents jouent aussi le rôle de vitrine. Ils communiquent sur les démarches déjà enclenchées, portées par des pionniers ou fruits d'actions collectives, et qui

Les éléments clés des textes de loi récents

La France s'est fixée comme objectif de réduire de 50 % les pertes et gaspillages alimentaires entre 2014 et 2025 (Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire). Cela apparaît dans différents textes de lois :

- **Circulaire biodéchets (2012)** : les producteurs de plus de 10 tonnes de biodéchets par an (dont les déchets alimentaires) sont tenus de trier et valoriser ces déchets.
- **Loi de transition énergétique pour la croissance verte (2015)** : l'État et ses établissements publics, ainsi que les collectivités territoriales, doivent mettre en place, depuis le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.
- **Loi sur la lutte contre le gaspillage (2016)** : les distributeurs du secteur alimentaire ne peuvent pas délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation. Les commerces de détail alimentaires d'une surface supérieure à 400 m² doivent désormais établir une convention avec une ou plusieurs associations caritatives pour préciser les modalités de don de leurs invendus encore consommables.

fonctionnent. Elles permettent ainsi de mieux cerner les enjeux et leviers de chaque secteur. L'une des toutes premières opérations pilotes, menée par douze entreprises du secteur agroalimentaire en 2011, s'est traduite par un gain cumulé de 130 000 euros sur une année. Plusieurs leviers ont été mis en œuvre : tri et valorisation des déchets, récupération et recyclage de l'eau des légumes, changement des processus industriels. L'engagement vaut aussi au stade des collectivités. Ainsi, le dispositif

« Manger et dépenser autrement » engagé en 2015 en Isère s'est traduit par la réduction d'un tiers des pertes et gaspillages alimentaires au sein de ses 96 collèges. À la clé : un million d'euros par an, réinvesti dans des produits de meilleure qualité. Quelques exemples d'actions concrètes : réduction de la taille des assiettes, calibre des fruits revu à la baisse, pain proposé en fin de self, ou encore intervention pendant le repas d'ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire...

Plan combiné à l'hypermarché E. Leclerc de Templeuve (Hauts-de-France)

• **L'hypermarché E. Leclerc de Templeuve** a déployé quatre axes de travail en 2012 : transformation des produits non commercialisables pour être revendus sous une autre forme, gestion des rayons pour réduire la quantité d'invendus, développement des dons aux associations caritatives, sensibilisation des salariés et clients. Le gaspillage, estimé à 200 tonnes de produits – 1 % du chiffre d'affaires de l'hypermarché pour des émissions estimées à 6,5 teq CO₂ –, a été réduit de moitié dès 2013.

Thomas Porcher, gérant de l'hypermarché : « Mettre en place les différentes actions anti-gaspillage a demandé, au départ, de l'argent et de l'énergie. Nous le voyons comme un investissement qui a permis de lancer une dynamique et qui continue à porter ses fruits. Les économies générées chaque année permettent de compenser les efforts consentis initialement tout en entretenant le mouvement. »

PAROLES D'ACTEURS

Pour en savoir plus : « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective », ADEME Éditions, réf. 8887, juin 2016 (réédition), 16 p.

Les ingrédients de la réussite sont dans l'interaction



Un jeu d'influences vertueuses entre les acteurs passe aussi par des pratiques commerciales loyales vis-à-vis de la production et une réduction du marketing incitant le consommateur à acheter plus.

© AZ

Si chaque acteur d'une filière peut agir contre les pertes et le gaspillage alimentaires à son niveau, il existe aussi des leviers d'influence positifs d'un maillon à l'autre. Une démarche éthique, à même de se transformer en atout économique et collectif.

Les sources de pertes et de gaspillage varient selon les filières et la position dans la chaîne de production. Elles

peuvent être dues à des procédés de production, des difficultés de gestion ou des mécanismes de marché. Les contraintes des

cahiers des charges requièrent des produits très standardisés, excluant par exemple les fruits et légumes « moches ». Des déséquilibres offre-demande peuvent être aussi à l'origine de pertes importantes. La collaboration entre acteurs offre des solutions : débouchés alternatifs notamment via la transformation, adaptation des cahiers des charges et outils de production, sensibilisation des

consommateurs (initiative Les Gueules cassées)...



Laurence Gouthière,
Ingénieure en charge du gaspillage alimentaire,
service consommation et prévention, ADEME

D'acheter « trop » à acheter « mieux »

Entrer dans une démarche de réduction des pertes et gaspillages permet d'engager une dynamique positive. En effet, le coût complet des pertes de produits alimentaires, de la valeur d'achat des matières premières au coût de gestion final des déchets, en passant par la main-d'œuvre et l'énergie pour la logistique et la transformation, est important. Jeter ou perdre moins, c'est souvent faire des économies qui peuvent être réinvesties dans une alimentation de meilleure qualité, y compris au niveau gustatif. Cela correspond aussi

« Prendre le temps de quantifier les pertes »

Tous les acteurs sont déjà sensibles à cette question des pertes et gaspillages, car aucun n'aime voir partir à la poubelle ce qu'il a mis plusieurs heures à produire, fabriquer ou cuisiner. Pourtant, les solutions ne tombent pas toujours sous le sens. La clé pour passer à l'acte est avant tout de prendre le temps de quantifier ses pertes. Cela passe par un diagnostic le plus représentatif possible de ce qui est effectivement jeté. Sur cette base, on peut alors comprendre les multiples raisons (qui peuvent être liées aux habitudes, au process, au fonctionnement interne, etc.) et mettre alors en place des actions bien ciblées, souvent très simples mais très efficaces !

à une moindre empreinte environnementale. Une démarche valable pour chacun des acteurs de la filière afin d'orienter les autres intervenants dans la même direction. Le réinvestissement dans la qualité – y compris environne-

mentale – des produits contribue à valoriser l'alimentation et les filières, à réduire le gaspillage alimentaire en aval en proposant des produits à la valeur sociale, environnementale et économique accrue et reconnue.

La restauration commerciale mobilisée

• A leur niveau, les restaurateurs sont impliqués dans la lutte contre le gaspillage. L'un des arguments forts de la mobilisation est économique. De bonnes pratiques permettent de limiter les pertes en cuisine comme en salle en apprenant à cuisiner les restes ou en proposant des portions différentes selon l'appétit des clients.

Jean Terlon, chef du restaurant le Saint-Pierre à Longjumeau : « Je fais de la lutte contre le gaspillage une cause prioritaire. Les menus sont conçus pour limiter les pertes. Les cartes sont plus « courtes » : cela restreint le choix, mais évite le gâchis de la matière première de plats qui seraient

moins choisis. Elles sont aussi en cohérence avec les saisons. Nous travaillons sur la gestion des restes en cuisine : ce n'est pas péjoratif, mais au contraire très vertueux de savoir les cuisiner, les accommoder ! Enfin, nous limitons les assiettes excessives, afin d'éviter les restes en salle. »

PAROLES D'ACTEURS

« Zéro Gaspil' » avec 1001 repas

• Prestataire de la restauration collective, l'entreprise 1001 repas a lancé une démarche, « Zéro Gaspil' », axée sur une cuisine extrêmement qualitative et des innovations organisationnelles telles que la suppression des lignes de self traditionnelles au profit de pôles de distribution en salle et l'instauration d'une assiette unique pour l'entrée et le plat chaud. Verdict : les déchets alimentaires sont tombés sous la barre des 10 g par personne, contre 167 g en moyenne au niveau national.

Ronan de Dieuleveult, responsable marketing de 1001 repas : « Les résultats de la démarche vont plus loin que la réduction des volumes gaspillés. Désormais, les restaurants achètent moins en quantité et réinvestissent les économies générées dans

des produits frais, locaux, de saison. Les pôles de distribution où l'on se sert soi-même ont une autre vertu : les légumes sont plus souvent choisis, notamment pour les entrées. Ils ont progressé de 20 à 30 %, au détriment de la charcuterie, par exemple. »

PAROLES D'ACTEURS

Tous acteurs du changement de pratiques

Une alimentation variée, de saison, si possible bio et locale, plus équilibrée, incluant davantage de produits végétaux... Le choix d'une alimentation « de qualité » à l'impact environnemental limité repose sur plusieurs critères. Pour leur donner davantage d'ampleur, des leviers existent tout au long des filières.



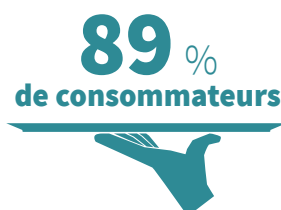
Les produits locaux, vecteurs de dynamisme régional, peuvent également avoir une empreinte environnementale réduite si le transport est optimisé et la saisonnalité respectée.

La compréhension de l'influence des modes de production sur l'empreinte d'une denrée gagne du terrain. Cette prise de conscience doit également concerner la composition de nos repas. Dans nos pays occidentaux, faire évoluer la consommation de produits animaux vers plus de produits végétaux est indispensable pour réduire l'empreinte de notre alimentation, d'autant plus que cette consommation de produits animaux augmente dans d'autres régions du monde. Cette évolution répond aussi aux enjeux de santé, à adapter aux différents âges de la vie.

Chaque acteur peut aider à diversifier la carte des menus

Promouvoir la consommation de légumineuses, sources de protéines végétales complémentaires des céréales, concerne tous les acteurs. Les agriculteurs peuvent réintégrer les légumes secs dans leurs rotations. L'industrie agroalimentaire est un acteur privilégié par sa capacité à développer les innovations facilitant leur usage (cf. encadré). Tout comme la distribution et les commerces de proximité, qui peuvent mettre en avant ces produits. Les restaura-

tions collective et commerciale sont également influentes pour promouvoir une alimentation meilleure pour la planète et pour la santé par une simple évolution de la composition des menus et une



En 2015, 89 % des consommateurs affirment manger du bio, au moins occasionnellement, contre 54 % en 2003 (Agence Bio).

diversification des assiettes. Les alternatives s'avèrent nombreuses : proposer des plats végétariens équilibrés et attrayants ; privilégier la qualité sur la quantité, notamment pour la viande et le poisson ; réhabiliter les fruits et légumes « bruts »... Pour les boissons, promouvoir la consommation de l'eau du



Le commerçant peut orienter le consommateur sur l'origine et la qualité des produits et les impacts de leur mode de production.

robinet limite les impacts liés au transport et au conditionnement des boissons, qu'il s'agisse d'eau de source, de sodas et boissons sucrées ou d'alcool.

Valoriser les produits de saison

En matière de saisonnalité des produits, le consommateur a sa part de responsabilité. Mais le commerçant peut aussi l'orienter dans ses choix en valorisant les produits de saison et en indiquant l'empreinte du produit au-delà de sa seule provenance. Pour un restaurant, cela correspond à s'astreindre à

ne proposer que des produits de saison pour le frais et limiter les référencements exotiques, particulièrement en cas de transport aérien. Le raisonnement dépasse la simple distance parcourue par une palette : il est également question de durabilité économique pour le producteur. Choisir des fruits et légumes locaux et de saison aide les agriculteurs du territoire à écouler des stocks qui périssent vite, limite leurs pertes et leur assure un revenu toute l'année.

Circuits de proximité : favoriser des produits locaux et de qualité

Le néologisme « localvore » illustre la prise de conscience d'une partie des consommateurs des enjeux d'une alimentation de proximité. Les enseignes de distribution, les commerçants et restaurateurs, les marques de l'agroalimentaire en général savent mettre en avant les produits locaux,

vecteurs de dynamisme régional et d'empreinte environnementale réduite si le transport est optimisé. Il est cependant important que le local soit associé à des produits de saison et des modes de production respectueux de l'environnement comme l'agriculture biologique, ce qui n'est pas automatique. Sa diffusion en restauration hors domicile constitue un potentiel important de structuration et valorisation de filières vertueuses. La notion des « systèmes alimentaires territoriaux », au cœur des Projets alimentaires territoriaux soutenus par l'État, prend tout

Quand l'industrie agroalimentaire innove pour faire évoluer les pratiques



« Les légumineuses sont notre ADN. » La formule de Benoît Plisson situe bien la philosophie de la société Ici & Là, dont il est le cofondateur. Créée en 2013, l'entreprise joue sur les atouts des légumineuses françaises et bio pour l'agriculteur, l'environnement et la nutrition. Sa gamme : steak de lentilles vertes, boulettes de haricots blancs et, bientôt, nuggets de pois chiches. Ces innovations sont commercialisées auprès d'acteurs de la restauration collective. « En milieu scolaire, les chefs sont très intéressés par nos produits, et ce débouché rejoint notre vocation pédagogique auprès des jeunes pour faire évoluer les habitudes alimentaires de demain », précise Benoît Plisson. Prochaine étape : la distribution de ces produits en magasin bio, avant une diversification aux matières premières conventionnelles.

www.iel-innovation.fr

son sens lorsque plusieurs acteurs initient des partenariats au sein d'une même région. Le rapprochement du producteur et des consommateurs dépasse alors la seule proximité géographique et contribue au développement d'une connaissance réciproque bénéfique (lien humain, respect du travail...).

Santé, environnement et plaisir autour d'une même table

Associer les critères santé et environnement dans les modes de production alimentaire est une thématique relativement récente. Un double objectif qui ne doit pas exclure le plaisir du repas. Deux chercheurs et un chef cuisinier analysent la dynamique de ces trois facteurs.



Louis-Georges Soler (Inra), François Pasteau (restaurateur) et François Mariotti (Anses) échantent sur les enjeux entourant les habitudes alimentaires.

Le fait est établi ! Si le mode de consommation des pays développés gagne l'ensemble des pays émergents, les ressources actuelles ne suffiront pas à nourrir tout le monde. Vient s'y greffer une préoccupation antérieure, celle de l'alimentation-santé, face au surpoids et à ses impacts. « La recherche commence à combiner l'ensemble de ces critères,

auparavant considérés plutôt séparément », commente François Mariotti, président du comité d'experts spécialisés nutrition humaine de l'Anses⁽¹⁾. Il note que les consommateurs et les filières adoptent la même approche d'une alimentation à plusieurs dimensions. « Il est très important d'entretenir les deux dynamiques, celles de l'offre et de la demande »,

confirme Louis-Georges Soler, directeur de recherche à l'Inra⁽²⁾.

De grandes tendances bien établies

« J'explique à mes clients qu'ils peuvent agir, aussi bien pour l'environnement que pour leur santé, trois fois par jour, à chaque repas », raconte de son côté François Pasteau, chef au restaurant l'Épi Dupin, à Paris. Pour lui, aucun doute : les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent. La prise de conscience est donc actée. Et les voies de progrès sont globalement balisées. « Au plan nutritionnel : privilégier une dominante végétale

dans l'alimentation, réduire la consommation de viande rouge, limiter fortement la charcuterie... », indique François Mariotti. Une tendance qui rejoint l'analyse environnementale attribuant généralement des bilans moins bons à l'élevage qu'aux filières végétales. « Les grandes orientations sont les bonnes, affirme-t-il. Même si, dans le détail, il y aura toujours des débats et des contradictions. »

Penser « régime alimentaire » plutôt que « produits »

Des contradictions parfois suffisantes pour égarer le consommateur. François Pasteau est conscient d'occuper une position privilégiée pour apporter des réponses rassurantes aux nombreuses questions, allégations et autres « informations » virales des réseaux sociaux. Louis-Georges Soler et François Mariotti plaident de leur côté pour les vertus d'une communication articulée autour des grandes idées santé et environnement et leur mise en cohérence. « Pour éviter la cacophonie, il faut raisonner plutôt régime que produits. À l'échelle d'un produit, on trouvera toujours des atouts sur un aspect et des défauts sur un autre... »

Un impact sur le portefeuille à relativiser

Le besoin de clarté n'est pas la seule préoccupation du consommateur. Après le choix dans les rayons, il faut faire rouler le caddie jusqu'à la caisse... Selon Louis-Georges Soler, les modes de production moins impactants pour l'environnement sont potentiellement

François Mariotti, président du comité d'experts spécialisé nutrition humaine de l'Anses

« Il faut raisonner plutôt régime que produits »



plus coûteux. On comprend donc qu'une partie de la population soit réticente à acheter des produits « meilleurs pour la planète ». Pourtant, la place de l'alimentation dans les dépenses des ménages a considérablement baissé, et le surcoût du « manger mieux » peut être en partie compensé, s'il est envisagé, là encore, au niveau du régime global. « Manger moins de viande et plus de protéines végétales coûte moins cher, note ainsi François Mariotti. L'écart peut permettre d'acheter des produits issus de systèmes plus vertueux. »

perdues peut être réinvestie dans de meilleurs produits. » Des produits auxquels le consommateur sera plus attentif et qu'il aura plus de scrupules à gâcher. « Il est important de se réapproprier ces notions de valeur, économique et symbolique, insiste François Pasteau. Je sens que le consommateur est, après l'avoir laissé se dégrader pendant des années, prêt à changer cette tendance. »

Le plaisir reste convié à table

Le tout est indissociable d'une dimension essentielle : celle du



Louis-Georges Soler, directeur de recherche à l'Inra

« Se réapproprier les notions de valeur économique et symbolique de l'alimentation »

Autrement dit, si un bon steak coûte plus cher qu'un mauvais steak, ce n'est pas forcément le cas d'un bon demi-steak.

plaisir. « La réalité, c'est aussi le goût du consommateur, ses préférences, le temps et l'envie qu'il a de cuisiner », explique Louis-Georges Soler. Sur cet aspect, François Pasteau est catégorique : le plaisir de la cuisine et du repas ne subit pas les dommages collatéraux d'une alimentation plus saine et plus verte. « Bien manger ne doit pas être synonyme de punition ! Et encore moins de privation. Mes clients arrivent toujours à satiété avec mes plats. »

Redonner au produit de la valeur économique et symbolique

Louis-Georges Soler renchérit avec l'exemple du gaspillage alimentaire : « On estime que le consommateur européen gaspille en moyenne 16 % de ses aliments. En réduisant le gaspillage, une partie des sommes



François Pasteau, chef au restaurant l'Épi Dupin, à Paris

« Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent »

(1) Anses : Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail

(2) Inra : Institut national de la recherche agronomique

Les idées claires

Qu'est-ce qui distingue les protéines végétales et animales ? Manger mieux, est-ce financièrement abordable par tous ? Un produit local est-il obligatoirement un produit de qualité ? Éclairages sur certaines grandes questions entourant les choix alimentaires.

Le bio : une filière de confiance



L'agriculture biologique (AB) implique une production sans OGM et limitant le recours aux intrants, tels que les pesticides, engrais minéraux, antibiotiques, etc. Est privilégié l'emploi de ressources naturelles et renouvelables dans le cadre de systèmes agricoles organisés à l'échelle locale. Les produits issus de l'AB répondent à un cahier des charges, défini pour chaque production, et sont certifiés grâce à des audits réalisés par des organismes indépendants. Les produits transformés peuvent aussi être labellisés AB, ils utilisent des matières agricoles bio et des ingrédients non agricoles (additifs, arômes...) contrôlés et autorisés par le règlement européen en vigueur.



Depuis plusieurs années, le label AB a été harmonisé à l'échelle européenne : tous les produits bio produits ou importés en Europe répondent au même cahier des charges. Ils sont identifiés par le logo européen (la « feuille » sur fond vert), qui est obligatoire, et éventuellement le logo français « AB », qui est à présent facultatif mais qui conserve une forte notoriété.

L'alimentation durable, de mieux en mieux intégrée dans les politiques publiques nationales



La **politique nationale de l'alimentation** s'articule autour de nombreux axes, gérés par les ministères concernés : l'agriculture, l'environnement, la santé, l'éducation... Le Programme national pour l'alimentation (PNA) a ainsi pour ambition d'intégrer toutes les dimensions de l'alimentation.

Il s'appuie sur quatre grandes priorités : justice sociale, éducation alimentaire, lutte contre le gaspillage alimentaire et ancrage territorial de l'alimentation. L'essence même du PNA est le partenariat avec les acteurs privés, les collectivités territoriales et le monde associatif. L'État intervient comme un catalyseur d'initiatives liées à l'amélioration de l'alimentation pour tous.

Le **projet agro-écologique** promeut une agriculture performante sur les plans environnemental, social et économique, portée par la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.



La **stratégie nationale bas carbone** (SNBC), inscrite dans la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte, fixe le cap pour la mise en œuvre de la transition de la France vers une économie bas carbone et durable. Elle facilite le pilotage des politiques de réduction des émissions de gaz à effet de serre par les décideurs publics. Cette stratégie comporte un volet agricole qui s'articule autour des axes suivants : développement du projet agro-écologique, substitution des produits biosourcés aux énergies fossiles, lutte contre l'artificialisation des sols et enjeux liés à l'alimentation. Ainsi, les leviers pour des chaînes alimentaires plus durables, comme la lutte contre le gaspillage alimentaire ou l'évolution des pratiques alimentaires, font partie intégrante de la SNBC.

Le **projet d'affichage environnemental** vise à fournir une information au consommateur sur les impacts environnementaux de sa consommation, pour l'éclairer dans ses achats et encourager l'éco-conception des produits par les entreprises, en améliorant la visibilité des impacts.

Mieux manger à un prix abordable et équitable

Différentes études montrent qu'en dessous d'un certain seuil de revenu ou de budget alimentaire quotidien, le choix des produits n'existe plus : on « subit » ce qu'on mange. 12 % de la population est ainsi en état de précarité alimentaire. Un travail spécifique est à mener pour que cette population sorte de l'impasse alimentaire. C'est une question d'équité sociale. Pour le reste de la population, le budget alimentaire est en concurrence avec les autres budgets : logement, transport, nouvelles technologies, mode, loisirs, voyages, etc. C'est au consommateur que revient l'évaluation de ces postes. Le choix de la qualité implique un prix qui permette à tous les professionnels de la filière de vivre dignement. C'est ici un travail de pédagogie et d'explication de ces enjeux qui est nécessaire.



Protéines : un besoin et différentes manières d'y répondre

Une alimentation équilibrée nécessite des apports de protéines, leur quantité variant selon les stades de la vie. Ces apports peuvent être assurés de différentes manières, via les produits animaux et végétaux. Les produits animaux (viande, produits laitiers, œufs, poissons) contiennent tous les acides aminés indispensables ainsi que des micronutriments essentiels (fer, vitamine B12, zinc), sous une forme facilement assimilable. Mais consommés en excès, certains, notamment les viandes rouges ou transformées, augmentent le risque de cancer colorectal, de maladies cardiovasculaires ou de diabète.



Les apports en protéines et micronutriments peuvent également être assurés en combinant céréales et légumineuses, et en consommant une variété de fruits et légumes. Il est alors tout à fait possible de couvrir l'ensemble des besoins. Un rééquilibrage en faveur des produits végétaux, dans le cadre d'une « alimentation durable », peut ainsi s'avérer bénéfique pour la santé du consommateur et pour la planète.

Raspailou, exemple de filière locale à faible impact

• C'est l'augmentation excessive du prix des farines qui a suscité la réflexion. Boulangers et producteurs du Languedoc se sont retrouvés pour envisager de fabriquer du pain avec le blé produit localement. Créer la filière Raspailou a permis, pour les uns et les autres, de se mettre à l'abri de la surenchère sur les prix des matières premières. Dans un second temps, le Moulin de Sauret, à Montpellier, a accepté de relever le défi du bio pour ajouter une dimension plus durable au pain Raspailou.

Jean-Marc Tourel, boulanger à Uzès :

« Le consommateur se soucie de plus en plus de l'origine des produits et de la qualité de son alimentation. Ce pain me permet de proposer à ma clientèle un produit issu de matières premières biologiques et locales. En plus, je sais que cette filière fait travailler les agriculteurs de la région ! En termes de travail, il n'est pas plus difficile de fabriquer un pain bio qu'un pain traditionnel. En revanche, au niveau du fournil, il ne doit pas y avoir de mélange avec le pain conventionnel. Cela demande juste un peu de rigueur. »

« Tout le monde peut agir »

L'alimentation est un facteur majeur de la durabilité de notre planète. Les niveaux de production agricole, notre capacité à préserver les sols et à conserver des espaces naturels en 2050 dépendront en partie des choix alimentaires des populations, que ce soit en quantité ou en qualité.



Marion Guillou, présidente d'Agreenium, l'Institut agronomique, vétérinaire et forestier de France ⁽¹⁾.

L'alimentation peut devenir un acte citoyen en contribuant à la transition écologique. Pour être durable, cette alimentation doit rester modérée, diversifiée et doit éviter tout gaspillage. Une attention particulière mérite par ailleurs d'être portée aux modes de production agricole utilisés en amont. L'alimentation durable n'est pas synonyme d'alimentation triste. Au contraire, elle peut être une « alimentation plaisir », avec des produits de qualité, divers, comme ceux issus de pratiques agro-écologiques, de filières respectueuses du bien-être des animaux comme de leur nourriture.

Typicité, qualité et diversité font partie des politiques agricoles, européennes comme françaises,

depuis plus de cinquante ans. Ces politiques ont permis en particulier de soutenir, à travers la qualité identifiable des produits (appellations d'origine, Label rouge, agriculture biologique...), des formes d'agriculture intensive en travail, souvent pratiquées en

« Les incitations économiques à une meilleure prise en compte de l'environnement sont à multiplier »

zones agricoles difficiles, comme l'élevage de montagne. Les outils politiques et économiques sont primordiaux pour accompagner la transition écologique. L'évolution de la politique agricole commune après 2020 doit non seulement viser une stabilisation des marchés,

mais également répondre aux défis sociétaux en intégrant les objectifs environnementaux. Les politiques agricoles peuvent, par exemple, encourager sur tous nos territoires le couplage entre qualité des produits et performance environnementale. De nouveaux

outils économiques incitant à une meilleure prise en compte de l'environnement sont aussi à multiplier, tels les certificats d'économie de produits phytosanitaires créés par la loi de 2014 sur l'avenir de l'agriculture. Ainsi, on peut donner de la valeur à des améliorations sanitaires et

environnementales des modes de production alors que le seul marché ne les rémunérera pas. L'articulation entre la recherche et le terrain est une source d'espoir. Développer et diffuser les techniques conciliant lutte contre le réchauffement climatique et sécurité alimentaire via le stockage du carbone dans les sols, voilà, par exemple, l'objectif du programme international « 4 pour 1 000 ». D'une manière générale, les pratiques agro-écologiques à promouvoir se montrent favorables à la fois à la performance de la production agricole et à la préservation de l'environnement.

En France, le mouvement de l'agro-écologie est lancé, s'appuyant sur une nécessaire alliance entre consommateurs, transformateurs et producteurs. Car, oui, faire du bien à son corps et à l'environnement s'avère accessible. Notamment en veillant à acheter des produits issus de systèmes durables, à varier son alimentation et à modérer les consommations de sucres, de graisses et de viande rouge. Le prix n'est pas la seule incitation. Ainsi, par exemple, la restauration collective pourrait communiquer sur ses approvisionnements (origine, mode de production) et proposer une offre

plus large. Les transformateurs pourraient également être des catalyseurs dans cette transition, en fournissant des produits pratiques et attractifs, bons pour les consommateurs et la nature. Ainsi, chaque professionnel, chaque citoyen est amené à penser son alimentation en matière de durabilité. Tout le monde peut agir.

(1) Marion Guillou a été responsable de la direction générale de l'alimentation au ministère chargé de l'agriculture de 1996 à 2000, puis à la tête de l'Inra (directrice, puis présidente-directrice générale de 2000 à 2012). Son rapport sur l'agro-écologie, demandé par le ministre chargé de l'agriculture. Stéphane Le Foll, en juin 2013, a inspiré la loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt.

Remerciements

Ce guide a bénéficié de la collaboration de nombreux acteurs. Nous remercions vivement les membres du comité de pilotage pour leurs contributions dans les orientations et la construction du contenu de cette brochure : Monique Arnold-Gaulhiac (MAAF), Rachel Blumel (Coop de France), Sandrine Bize (CGAD), Gwenaëlle Bizet (MAFF-DGAL), Nicole Darmon (Inra), Margaux Denis (MAAF), Alice Dulas (Actia), Isabelle Froux (APCA), Eric Lepêcheur (Restauco), Julie Hanot (MAAF), Sabine Houdart (Anses), Philippe Joguet (FCD), Delphine Guilloteau (Umih), Claudine Martin (GNR), Lénaïc Moniot (WWF), Audrey Rimbaud (APCA), Marie-Cécile Rollin (Restauco), Louis-Georges Soler (Inra), Florence Scarsi (MEEM), Valérie To (MEEM), Marie Tobias (Coop de France).

Nous remercions également les interlocuteurs techniques de ces structures, ainsi que des directions régionales et des services centraux de l'ADEME sollicités pour la rédaction et les relectures de cette brochure.

L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale.

L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer et du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

LES COLLECTIONS DE L'ADEME

ILS L'ONT FAIT

L'ADEME catalyseur : les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.

EXPERTISES

L'ADEME expert : elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.

FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME référent : elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.

CLÉS POUR AGIR

L'ADEME facilitateur : elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.

HORIZONS

L'ADEME tournée vers l'avenir : elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique pour un futur désirable à construire ensemble.



ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT

CHAMPS D' ACTIONS POUR LES PROFESSIONNELS

Quel acte plus courant, vital, culturel que se nourrir ? Pour répondre aux besoins des consommateurs, des professions entières sont à pied d'œuvre. Agriculteurs, pêcheurs, transformateurs, transporteurs, distributeurs, artisans, commerçants, restaurateurs... Tous cherchent à contribuer à l'apport d'une diversité de produits sains, en quantité suffisante, du meilleur goût au meilleur coût. Un coût économique et également environnemental. Du producteur au consommateur, un cycle complet se met en place, où chacun porte des attentes vis-à-vis de ses fournisseurs pour répondre aux besoins de ses clients. Intégrer les paramètres environnementaux dans nos systèmes alimentaires est une tendance de fond, incontournable et aussi source d'opportunité. En soulignant les enjeux et les leviers les plus pertinents à actionner pour chaque maillon de la chaîne alimentaire, cette brochure vise à bâtir une culture commune. Elle a vocation à susciter le dialogue, pour poser les bonnes questions et élaborer des réponses réalistes afin de converger vers une alimentation toujours plus durable.

L'alimentation durable se définit comme l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les femmes et les hommes en qualité et en quantité aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement.



www.ademe.fr



ISBN 979-10-297-0194-8



8574