

**CONCOURS EXTERNE ET INTERNE COMMUN DE RECRUTEMENT
DANS LE PREMIER GRADE DE DIVERS CORPS
DE FONCTIONNAIRES DE CATEGORIE B
(Secrétaire administratif de classe normale)**

Session 2015

Epreuve écrite d'admissibilité

Cas pratique avec mise en situation à partir d'un dossier documentaire pouvant comporter des graphiques et des données chiffrées. Le dossier doit relever d'une problématique relative aux politiques publiques et comporter plusieurs questions précédées d'une présentation détaillée des attentes du jury destinées à mettre le candidat en situation de travail.

Durée 3 heures – Coefficient 3

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est interdit.

Il vous est rappelé que votre identité ne doit figurer que dans la partie supérieure de la bande en-tête de la copie (ou des copies) modèle EN mise(s) à votre disposition. **Toute mention d'identité portée sur toute autre partie de la copie (ou des copies) que vous remettrez en fin d'épreuve mènera à l'annulation de cette épreuve.**

Si la rédaction de votre devoir impose de mentionner des noms de personnes ou de villes et si ces noms ne sont pas précisés dans le sujet à traiter, vous utiliserez des lettres pour désigner ces personnes ou ces villes (A..., B..., C..., Y...).

Ce **document** comporte 22 pages. Assurez-vous que cet exemplaire est complet. Dans le cas contraire, demandez-en un autre au responsable de la salle.

Sujet

Vous êtes secrétaire administratif au sein d'une administration de l'Etat. Votre chef de service doit préparer une intervention en comité de direction sur le thème du gaspillage alimentaire.

1 / Il vous demande d'établir une fiche comportant les réponses aux questions suivantes :

- 1 - Donnez la définition du gaspillage alimentaire.
- 2 - Donnez la définition des sigles DLC et DLUO en indiquant la différence entre les deux et leur devenir à partir du 1^{er} janvier 2015. Expliquez les raisons de cette évolution.
- 3 - Définissez les différents stades où intervient le gaspillage alimentaire.
- 4 - À l'appui de quelques exemples, décrivez le coût et l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement.
- 5 - Présentez les chiffres mondiaux et leur évolution ; présentez les disparités géographiques du gaspillage alimentaire selon les régions du monde.
- 6 - Présentez les principaux chiffres du gaspillage alimentaire en France. La direction constitue une communauté de travail de 127 agents : calculez l'impact du gaspillage pour la structure.
- 7 - La structure comporte un restaurant collectif. Décrivez quelles actions pourraient y être menées pour sensibiliser les usagers au gaspillage alimentaire.

2 / Il vous demande en outre de rédiger une courte note présentant le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, évoquant les objectifs poursuivis, les différents intervenants, les principales mesures arrêtées et les modalités d'évaluation et de suivi.

Votre note comportera une courte introduction, les titres des parties ainsi qu'une explication (présentation succincte) pour chacun des éléments abordés dans ces parties.

Dossier	
Documents	pages
- Les 20 chiffres à retenir sur le gaspillage alimentaire (extrait de l'article publié sur wikiagri.fr) – 2 pages	pages 3 et 4
- Article du Monde – 4 pages	pages 5 à 8
- Article MYTF1 news – 1 page	page 9
- Le gaspillage alimentaire en restauration collective – extrait site ministère agriculture	page 10
- Pacte national de lutte contre le gaspillage – 12 pages	Pages 11 à 22

Les 20 chiffres à retenir sur le gaspillage alimentaire

D'après [Fougier Eddy](#) - Dans [Réflexions](#) - 21Oct2014

Le succès récent de l'émission « Gaspillage alimentaire, les chefs contre-attaquent » sur M6 et l'organisation de la seconde Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire le 16 octobre rappellent à quel point il est important de lutter contre les pertes et les gaspillages alimentaires, d'autant plus que la FAO a publié au mois de septembre des chiffres éloquentes sur le sujet.

Le gaspillage alimentaire est l'un des rares sujets concernant l'agriculture et l'alimentation qui fasse l'unanimité de la part des institutions internationales (FAO, Programme des Nations unies pour l'environnement, Commission européenne), des Etats, des syndicats professionnels comme la FNSEA, des ONG, des cuisiniers jusqu'au grand public, comme a pu en attester le succès récent de l'émission diffusée sur M6, « *Gaspillage alimentaire, les chefs contre-attaquent* ».

L'année 2014 a ainsi été décrétée comme année de lutte contre le gaspillage alimentaire par le Parlement européen. En juin 2013, un *Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire* avait été lancé par le ministère de l'Agriculture dans l'objectif de réduire de moitié le gaspillage en France à l'horizon 2025. Le 16 octobre est ainsi organisé une seconde Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire afin d'attirer l'attention du public sur cette nouvelle « grande cause nationale ».

De quoi parle-t-on au juste ? Selon un rapport publié en 2011 par le ministère de l'Ecologie, les déchets alimentaires correspondent à « *de la nourriture destinée à la consommation humaine, qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue, dégradée ou dévorée par des ravageurs* » et le gaspillage au « *gaspillage évitable, c'est-à-dire la nourriture, qui à un certain moment avant d'être jetée, était mangeable : tranches de pain, pommes, viande, etc.* ».

Les chiffres concernant le gaspillage dans le monde et en France sont, en effet, impressionnants. La FAO vient d'ailleurs de publier au mois de septembre de nouvelles données sur l'énorme coût financier que représente le gaspillage dans le monde. Ceux-ci sont d'autant plus dérangeants que, d'après l'agence onusienne, seulement un quart de la nourriture perdue ou gaspillée à l'échelle mondiale pourrait permettre de nourrir les 842 millions de personnes sous-alimentées dans le monde.

Vingt chiffres sont plus particulièrement à retenir sur les pertes et les gaspillages alimentaires.

0 : C'est le pourcentage des produits alimentaires que, depuis 2011, les supermarchés Sainsbury en Grande-Bretagne s'engagent à ne pas jeter dans des décharges. C'est le premier distributeur britannique à s'être engagé sur le concept « *zéro gaspillage de nourriture en décharge* ».

7 : C'est, selon le Ministère de l'Ecologie, le poids en kilogrammes de produits alimentaires encore emballés qui sont jetés en moyenne par chaque Français chaque année.

8 : C'est, selon la FAO, le pourcentage de poissons pêchés dans le monde qui sont rejetés en mer, **morts, mourants ou grièvement blessés.**

20 : C'est, selon le Ministère de l'Ecologie, le poids en kilogrammes des produits alimentaires encore consommables qui sont jetés en moyenne par chaque Français chaque année.

28 : C'est, d'après la FAO, le pourcentage de la superficie agricole mondiale qui est utilisée chaque année pour produire la nourriture qui est perdue ou gaspillée dans le monde.

30 : C'est, selon la FAO, le pourcentage de la production alimentaire mondiale perdue ou gaspillée dans le monde. C'est aussi le pourcentage de la nourriture jetée chaque année aux Etats-Unis, ce qui représente une valeur de près de 50 milliards de dollars.

45 : C'est, selon la FAO, le pourcentage de fruits et légumes perdus en moyenne chaque année. C'est le taux de perte le plus élevé pour les produits alimentaires. Ces pertes dans les pays développés s'expliquent en grande partie par le « calibrage » des fruits et légumes sur la base de critères imposés par les distributeurs. Le taux de perte est également élevé pour les poissons et fruits de mer (30 %), les produits céréaliers (30 %), les oléagineux et légumineux (22 %), la viande et les produits laitiers (20 %).

54 : C'est, selon une évaluation de la FAO, le pourcentage du gaspillage alimentaire mondial qui se produirait « en amont », à savoir durant la production des denrées agricoles, la manutention et le stockage après les récoltes. Les 46 % restant se dérouleraient « en aval », lors de la transformation, de la distribution et

de la consommation. Dans les pays en développement, le gaspillage et les pertes sont plus importants durant la phase « en amont ». Pour les pays émergents et développés, c'est plutôt durant la phase « en aval ».

179 : C'est, selon la Commission européenne, le nombre de kilos de denrées alimentaires qui serait gaspillé chaque année en moyenne par chaque ressortissant de l'UE. 89,3 millions de tonnes de nourriture serait ainsi gaspillée. 42 % de ce gaspillage serait le fait des consommateurs. Au total, près de 50 % des aliments sains seraient ainsi gaspillés chaque année au sein de l'UE, alors même que 16 millions de ressortissants de l'Union dépendent de l'aide alimentaire fournie par les associations.

250 : C'est, selon la FAO, le nombre de km³ d'eau utilisée chaque année pour produire les denrées alimentaires qui sont perdues ou gaspillées. Cela représente un volume d'eau trois fois supérieur à celui du Lac Léman ou bien équivalent au débit annuel de la Volga, le fleuve le plus grand d'Europe.

3 000 : C'est le nombre de kilomètres parcourus en vélo en 2014 par Baptiste Dubanchet, un étudiant en maîtrise de développement durable qui a entrepris un périple à travers le continent européen sans acheter de nourriture. Ce « glaneur » avait pour objectif de se nourrir uniquement à l'aide de nourriture destinée à être jetée par des hôtels, des restaurants, des commerces, des grandes surfaces et des marchés en vue de « dénoncer le gaspillage alimentaire des pays riches ».

9 000 000 : C'est, selon la Commission européenne, le nombre de tonnes de nourritures qui serait gaspillées en France. Ce chiffre s'établit à 10,4 millions de tonnes en Allemagne et jusqu'à 14,4 millions de tonnes au Royaume-Uni. Les ménages représenteraient 70 % de ce gaspillage en France.

200 000 000 : C'est, selon la FAO, le nombre de personnes qui pourraient être nourries dans le monde avec la nourriture gaspillée en Europe. Le gaspillage de nourriture dans les pays riches correspond à peu près à la production alimentaire nette de l'Afrique subsaharienne. La quantité de nourriture gaspillée en Amérique latine ou en Afrique pourrait, quant à elle, nourrir 300 millions de personnes.

1 300 000 000 : C'est, selon la FAO, le tonnage de la nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou gaspillée chaque année. Au total, le volume mondial de gaspillages et de pertes alimentaires s'élève à 1,6 milliards de tonnes d'équivalents produits de base, celui-ci comprenant les productions comestibles et non comestibles.

1 400 000 000 : C'est, d'après la FAO, le nombre d'hectares de terres utilisées chaque année **pour produire la nourriture qui est perdue ou gaspillée.**

3 300 000 000 : Cela correspond, selon la FAO, à l'empreinte carbone des gaspillages et pertes alimentaires dans le monde. La production ainsi perdue et gaspillée contribuerait, selon la FAO, à 3,3 milliards de tonnes de CO₂ équivalent gaz à effet de serre rejetés chaque année dans l'atmosphère.

700 000 000 000 : C'est l'évaluation faite en dollars par le FAO du coût environnemental total du gaspillage alimentaire annuel mondial. La production de denrées alimentaires qui n'ont pas été consommées a, en effet, occasionné des émissions de gaz à effet de serre, a utilisé de l'eau d'irrigation, a favorisé une érosion des terres et une déforestation et, enfin, a conduit à une perte de pollinisateurs, de poissons, etc. C'est le coût de ces dommages environnementaux qui a été calculé par la FAO.

750 000 000 000 : C'est, d'après la FAO, le montant en dollars des pertes et des gaspillages alimentaires chaque année dans le monde. Ce montant est exprimé en prix à la production ou à l'exploitation. En valeur commerciale, il serait évalué à près de 1000 milliards de dollars. 750 milliards de dollars, cela correspond à peu près au PIB d'un pays comme l'Arabie Saoudite en 2013 (source FMI).

1 000 000 000 000 : C'est le coût social des pertes et des gaspillages alimentaires estimé en dollars par la FAO. Ce coût correspondrait à l'impact des pesticides sur la santé humaine, à la perte de moyens de subsistance liée à la raréfaction des ressources naturelles, aux subventions visant à produire des denrées qui ont été jetées ou aux conflits favorisés par une pression exercée sur les ressources naturelles.

2 600 000 000 000 : C'est, selon la FAO, le coût total exprimé en dollars des pertes et des gaspillages de denrées alimentaires dans le monde. Ce coût global comprend les coûts économiques (près de 1 000 milliards de dollars), environnementaux (au moins 700 milliards) et sociaux (1000 milliards). 2 600 milliards de dollars, cela représente une somme considérable puisque cela correspond à peu près au PIB d'un pays comme le Royaume-Uni en 2013 ou à un peu moins que le PIB de la France (source FMI).

Chaque année, 1,3 milliard de tonnes de nourriture gaspillée

Le Monde.fr | 16.10.2014 à 18h08 • Mis à jour le 17.10.2014 à 18h08 |

Par Sylvie Gittus

Abonnez-vous à partir de 1€

Réagir ★ Classer

Partager

1 Le gaspillage alimentaire dans le monde

Selon une étude de la FAO de 2011, un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine est perdue ou gaspillée.

1,3 milliard de tonnes de production alimentaire gaspillée par an



54 % du gaspillage provient de l'amont de la chaîne :

- Production
- Manutention
- Stockage après récolte

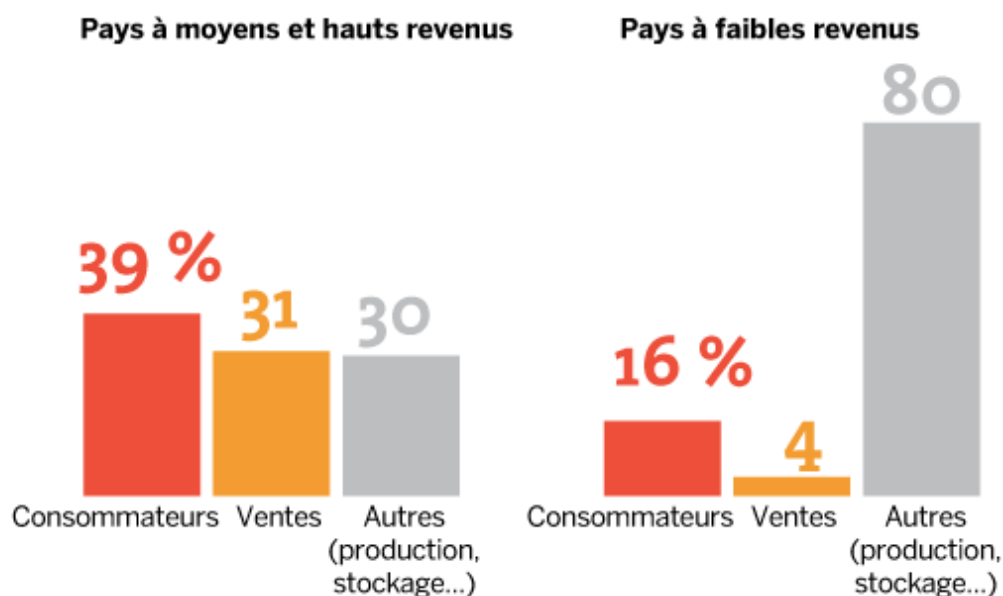
Source : FAO, 2013



46 % du gaspillage provient de l'aval de la chaîne :

- Transformation
- Distribution
- Consommation

Cette ventilation diffère selon les revenus du pays :



X 2 Depuis 1974, le pourcentage de nourriture perdue a été multiplié par deux

2 De grandes disparités régionales

Près de 50 % des aliments sains sont gaspillés chaque année dans l'Union européenne, alors que 79 millions de personnes vivent en dessous du seuil de pauvreté et qu'un quart d'entre elles dépendent de l'aide alimentaire.



UE : 89 millions de tonnes

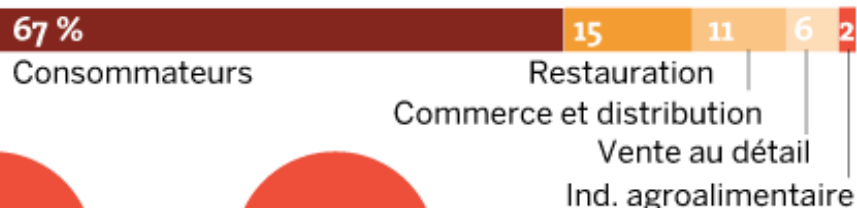
de déchets alimentaires par an



Source : Commission européenne, 2010. Cette étude ne tient pas compte des déchets alimentaires à l'étape de la production agricole.

France : 7,1 millions de tonnes

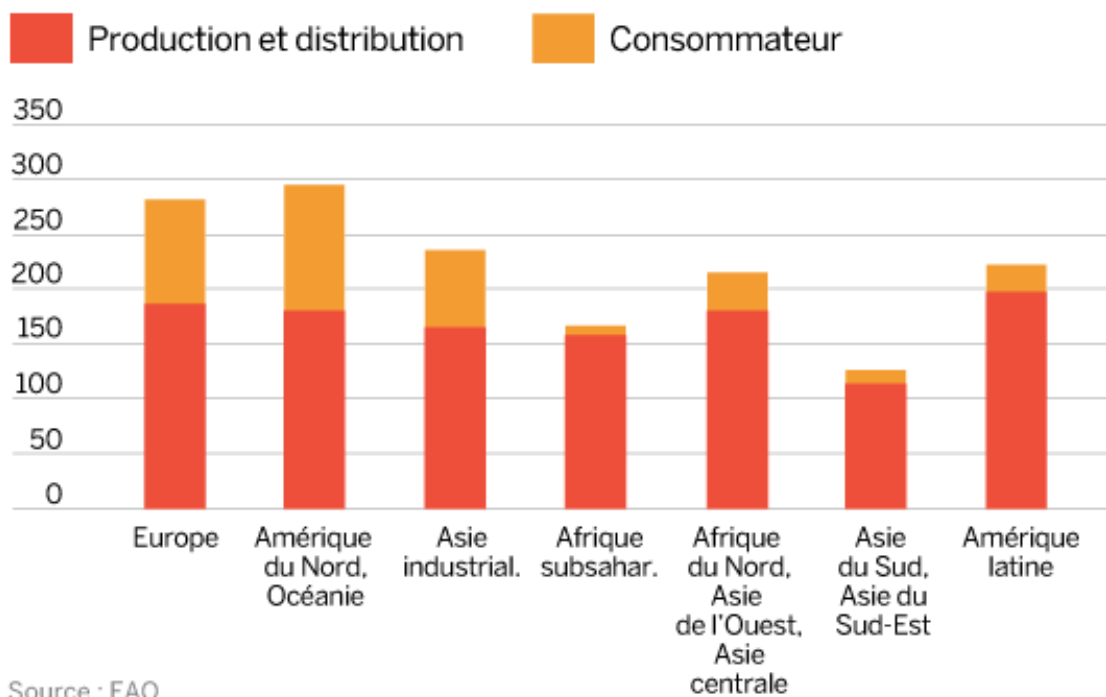
de déchets alimentaires par an



Source : Ministère de l'écologie, 2010

Selon la FAO, le gaspillage alimentaire par des consommateurs des pays industrialisés est de 222 millions de tonnes, soit l'équivalent de la production alimentaire nette de l'Afrique subsaharienne (230 millions de tonnes).

PERTE ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES par habitant, en kilogramme par an



Source : FAO

4 Les conséquences économiques

D'après la FAO, les conséquences économiques directes issues du gaspillage agricole atteignent 750 milliards de dollars par an.

A l'échelle d'un foyer de quatre personnes, le coût du gaspillage peut dépasser les 1 000 euros par an.



Certains événements sont propices au gaspillage alimentaire :

Noël et le Nouvel an

Royaume-Uni  **+ 80 %**

Italie  **440 000 tonnes**
soit 50 euros par ménage

Belgique  **17 %** de gaspillage contre 12 % habituellement

Ramadan

Algérie  **500 000** quintaux de légumes achetés
sont jetés

Bahreïn  **40 %** des aliments préparés sont jetés

Source : Du gaspillage alimentaire à tous les étages, France Nature et environnement, décembre 2013

À lire aussi



Trois choses que vous ignorez (peut-être) sur le gaspillage alimentaire



Gaspillage alimentaire : "Pour un millimètre de plus ou de moins, les céréales jetées par tonnes"



Gaspillage : "30% des fruits et légumes n'arrivent pas à l'assiette" selon Gueules Cassées

gaspillage alimentaire , agroalimentaire , aliments , sénat

NOTRE SOCIÉTÉ

Le Sénat a supprimé mardi la date limite d'utilisation optimale sur les produits alimentaires non périssables, différente de la date limite de consommation, afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Le Sénat a supprimé mardi la date limite d'utilisation optimale (DLUO) sur les produits alimentaires non périssables, différente de la date limite de consommation, afin de limiter le gaspillage alimentaire.

"La date limite d'utilisation optimale est souvent source de confusion pour le consommateur qui l'apparente à une date limite de consommation", a souligné Eveline Didier (CRC, Communiste, républicain et citoyen) qui a déposé un amendement en ce sens dans le cadre de l'examen de la loi sur la transition énergétique.

"D'une part, cela conduit à jeter des produits encore consommables, favorisant ainsi le gaspillage alimentaire. D'autre part, cette mention ne présente pas d'intérêt sanitaire", a-t-elle ajouté.

"D'accord sur le principe, la date limite d'utilisation optimale est en effet source de confusion", a reconnu le rapporteur Louis Nègre (UMP). Mais il a opposé un avis défavorable, cette mention relevant du droit communautaire. Pour Jean-Louis Masson (non inscrit), "plutôt qu'une interdiction, rendons cette mention facultative". "Le consommateur doit pouvoir connaître la qualité", a-t-il ajouté.

"Les laboratoires l'ont prouvé, un yaourt peut être consommé trois semaines après sa date limite d'utilisation

optimale", a relevé pour sa part la ministre de l'environnement Ségolène Royal en prônant un compromis. "Il y a là une source de gaspillage et de prélèvement sur le pouvoir d'achat des ménages", a-t-elle souligné.

Le projet de loi, déjà adopté par l'Assemblée nationale, est examiné au Sénat jusqu'au 19 février. Il fera l'objet d'un vote solennel le 3 mars.



Dans la restauration collective, le gaspillage est quotidien. Des assiettes trop pleines, des plats sans goût... Autant de facteurs qui poussent à jeter à la poubelle. Face à ce constat, les professionnels de Bourgogne, de Franche-Comté et Auvergne ont décidé de réagir. Pilotés par le comité de coordination des collectivités (CCC) ils ont élaboré un plan d'action qui vise à lutter contre le gaspillage alimentaire et mieux gérer les déchets.

Où vont les restes des assiettes ? Comment trier les différents déchets ? En restauration collective, le gaspillage est quotidien. De la préparation des repas à la présentation des plats, c'est tout un système qui est à revoir. Le comité de coordination des Collectivités (CCC) de Bourgogne, Franche-Comté, Auvergne a décidé de réfléchir au sujet. Il a choisi six établissements « pilotes » qui mettront en place des nouvelles façons de fonctionner dans leurs cuisines. Des initiatives qui devraient permettre de réduire le gaspillage alimentaire.

Pour mieux comprendre le projet, Alim'gouv s'est entretenu avec Cécile Kozaczyk, déléguée régionale du CCC Bourgogne, Franche-Comté, Auvergne.

Comment est venue l'idée de lutter contre le gaspillage alimentaire ? Cécile Kozaczyk : Nous sommes partis d'un constat : 1, 2 million de tonnes de nourriture par an se retrouvent dans les poubelles des ménages français. C'est tout aussi alarmant en restauration collective. Un établissement de nos régions a analysé ses déchets. Résultat : 18 % des repas par semaine partent à la poubelle, ce qui représente 960 euros perdus. Afin de limiter ce gaspillage, nous voulions aider les professionnels de la restauration collective à faire face à ces problèmes. C'est pourquoi nous avons répondu à l'appel à projets lancé par le ministère de l'alimentation. Notre objectif : étudier les comportements alimentaires dans différents types d'établissements. Nous en avons choisi six : un collège ou lycée, une maison familiale rurale (MFR), une maison de retraite, une cuisine centrale, un établissement hospitalier, et un établissement spécialisé. Pour participer, le principal critère est la volonté. Les professionnels doivent avoir envie de changer les choses pour moins gaspiller. C'est toutes leurs habitudes qui sont potentiellement à remettre en cause.

Pourquoi tant d'aliments partent à la poubelle ? Cécile Kozaczyk : Tout dépend des quantités servies, de la qualité des matières premières et de la connaissance des consommateurs. Nous incitons les cuisiniers à acheter des produits frais et à les préparer car un plat qui a du goût a toujours plus de succès. On constate que les selfs subissent plus de pertes d'aliments que les restaurants scolaires où un menu unique est proposé. Les consommateurs ayant plus de choix (par exemple, ils peuvent choisir entre du pamplemousse, de la charcuterie ou des carottes râpées en entrée), il est plus difficile de connaître les proportions et éviter les gâchis. En luttant contre le gaspillage alimentaire, on a aussi un impact sur le gaspillage budgétaire.

Comment peut-on réduire le gaspillage ? Cécile Kozaczyk : Il faut d'abord faire prendre conscience aux établissements qu'il est nécessaire de changer leur façon de travailler s'ils veulent éviter le gaspillage alimentaire. Le respect des grammages, le passage des commandes, la façon de cuisiner, de présenter les plats ou d'accueillir le consommateur sont des points essentiels qui vont être étudiés. Afin de sensibiliser consommateurs et professionnels, des journées d'échanges et d'informations autour du gaspillage alimentaire vont être organisées. Ainsi chacun sera plus satisfait, l'un en mangeant mieux, l'autre en valorisant son métier.



Pacte national
de lutte
contre
le gaspillage alimentaire



POURQUOI LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ?

- Pour s'engager concrètement contre les **dérives de la société de surconsommation**.
- Pour **protéger l'environnement** en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets.
- Pour retrouver du **pouvoir d'achat**.

C'est un choix contre l'égoïsme, contre l'individualisme, pour une société plus solidaire et plus responsable. Car il y a quelque chose de scandaleux, de profondément injuste dans le fait de jeter de la nourriture quand tant de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim.

Lutter contre le gaspillage, ça n'est pas moins manger, c'est mieux consommer et mieux manger. C'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur.

Le sujet fait aujourd'hui consensus dans la société française, et nos concitoyens sont particulièrement sensibles à cette thématique sur laquelle ils souhaitent pouvoir agir.

Pour y parvenir, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a réfléchi à la rédaction d'un Pacte national contre le gaspillage alimentaire. Un Pacte qui pose un certain nombre de mesures et d'engagements de la part de chacun, pour permettre un véritable progrès collectif. Un Pacte qui ne stigmatise aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais au contraire valorise l'implication de chacun.

Le Pacte se fonde également sur une définition commune du gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.

Il accompagne la politique publique de l'alimentation et le Programme national pour l'alimentation.

Il reçoit le soutien de l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) et du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE).

LE GOUVERNEMENT FRANÇAIS A FIXÉ
UN OBJECTIF AMBITIEUX :
**la diminution par deux
du gaspillage dans notre pays
d'ici à 2025.**



PAR CE PACTE, L'ÉTAT PREND LES MESURES SUIVANTES :

↓ MESURE 1

Signe de ralliement manifestant la mobilisation
de chacun pour lutter contre le gaspillage



Il s'agit d'un visuel en forme de pomme, dans laquelle est inscrit « anti gaspi » ainsi que l'adresse du site Internet www.gaspillagealimentaire.fr



↓ MESURE 2

Journée nationale de lutte contre le gaspillage,
prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses
et labellisation de ces pratiques



La journée nationale est fixée au 16 octobre, qui est aussi la journée mondiale de l'alimentation soutenue par la FAO.

Le prix sera attribué à différents types d'acteurs : associations - entreprises - collectivités - écoles - citoyens. Il sera attribué par un jury composé également par des représentants des différents acteurs de la chaîne alimentaire, ainsi que par des citoyens.

La labellisation utilisera le visuel que vient créer ce Pacte, pour valoriser la mobilisation de chacun dans la lutte contre le gaspillage et reconnaître facilement l'engagement des personnes, des projets et des entités.

↓ MESURE 3

Des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières



Dès la rentrée 2014, il sera proposé aux établissements agricoles et à leurs enseignants d'aborder le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la valeur de l'alimentation au cours de l'année scolaire.

Le certificat de spécialisation « restauration collective » délivré par les lycées agricoles intègre d'ores et déjà la thématique du gaspillage alimentaire.

Des modules relatifs à la restauration collective sont également en cours d'élaboration et incluront la thématique du gaspillage alimentaire.

La démarche sera ensuite étendue aux écoles hôtelières et aux temps scolaires des écoles et établissements relevant de l'éducation nationale, sur le modèle de l'opération « Plaisir à la cantine » d'ores et déjà menée dans les collèges et les lycées de plusieurs régions. L'État encouragera également de telles démarches au sein des établissements d'enseignement supérieur.



↓ MESURE 4

Clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective



Le Code des marchés publics prévoit déjà la possibilité d'inscrire dans ces marchés des clauses relatives à l'environnement et au développement durable.

C'est une démarche encouragée par les Nations Unies et l'Union européenne.

D'ici 2014, l'État prendra les dispositions nécessaires, réglementaires, par convention avec les différents acteurs, et législatives le cas échéant, pour que des clauses relatives au gaspillage alimentaire soient incluses dans les marchés publics de la restauration collective.

Ces clauses pourront concerner : l'approvisionnement, la taille des portions et la possibilité d'acheter des portions adaptées aux convives, la sensibilisation des clients, équipes et convives, les processus de préparation des repas.

L'État s'engage également à sensibiliser les clients (donneurs d'ordre) de la restauration collective à la nécessité de mettre en place des mécanismes qui permettent de mieux prévoir le nombre de convives, l'incertitude sur ce sujet étant source d'un important gaspillage.



↓ MESURE 5

Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire



Les acteurs qui sont en mesure de pratiquer le don alimentaire ont souhaité que l'État éclaircisse la question du transfert de propriété et de responsabilité lorsqu'elles pratiquent de tels dons, afin de pouvoir le faire en toute confiance.

Les associations d'aide alimentaire ont également souhaité, afin de faciliter leurs relations avec les différents acteurs de la chaîne alimentaire.

L'État fera en sorte que les partenaires disposent d'une meilleure connaissance de l'ensemble des règles relatives au transfert de propriété et de responsabilité lors d'un don alimentaire, et il facilitera le don des produits alimentaires faisant l'objet d'un retrait pour non-conformité mineure.

L'État s'assurera également, dans le domaine de la transformation liée au don alimentaire, de la bonne application des guides de bonnes pratiques d'hygiène et du respect des règles sanitaires.

Il mettra enfin à disposition des professionnels des procédures pour faciliter le don alimentaire.



↓ MESURE 6

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets



• La France doit notifier à la Commission européenne, d'ici la fin de l'année 2013, un Plan National pour la Prévention des Déchets. Les plans régionaux et départementaux de prévention des déchets et les programmes locaux de prévention devront être compatibles avec ce Plan national.

• La lutte contre le gaspillage alimentaire y sera indiquée comme un axe d'action spécifique et sera suivi comme tel via des indicateurs.

• Le Plan national pour la prévention des déchets et le présent Pacte sont élaborés de manière concertée, et le suivi des actions mises en œuvre sera effectué en complète coordination, afin d'assurer une parfaite cohérence de l'ensemble de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

• Plus généralement, les signataires du Pacte considèrent que la lutte contre le gaspillage alimentaire doit être une politique publique qui doit se décliner au niveau territorial dans de multiples programmes dont ceux de prévention des déchets, les plans climat-énergie ou les programmes d'éducation pour la santé, ainsi qu'au sein-même des administrations.

↓ MESURE 7

La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises

• Les entreprises qui ont à rendre compte en matière de RSE mentionnent dans leur rapport les mesures de prévention des déchets, notamment en ce qu'elles concernent le gaspillage alimentaire.

• Les autres entreprises et les autres partenaires seront encouragés à créer également des indicateurs relatifs au gaspillage alimentaire.

• Les indicateurs seront adaptés au type d'entreprises et d'activité.

↓ MESURE 8

Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »



La réglementation européenne impose l'indication d'une date de durabilité minimale qui doit être précédée de la mention « À consommer de préférence avant le ».

Le Code de la consommation a traduit la notion de « date de durabilité minimale » par « date limite d'utilisation optimale (DLUO) », régulièrement utilisée par les opérateurs, en complément de la mention obligatoire précédemment citée.

Or, cette notion qui utilise le terme « limite » peut être mal comprise par les consommateurs. En effet, contrairement aux produits sous DLC, les produits sous DLUO sont consommables après cette date et il est important que les consommateurs en aient conscience.

L'État permettra l'utilisation des deux mentions jusqu'en décembre 2014, date à partir de laquelle la seule mention obligatoire pour les produits à date de durabilité minimale sera : « À consommer de préférence avant... »



↓ MESURE 9

Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage

La campagne diffusée au cours de l'été et à la rentrée 2013, sur les radios et supermarchés partenaires volontaires, ainsi que dans les établissements partenaires, portera notamment sur l'engagement de chaque citoyen pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Elle fera également l'objet d'une diffusion Internet et sur les réseaux sociaux.

La campagne portera également sur les normes et calibres et sur les dates de péremption.

↓ MESURE 10

Une nouvelle version du site dédié, www.gaspillagealimentaire.fr

- Ce site aura vocation à rassembler l'ensemble de la documentation et des informations sur la lutte contre le gaspillage, quelle qu'en soit la source : reportages, guides et protocoles rédigés par les administrations, les partenaires et les collectivités, information administrative.
- Il viendra éclaircir un certain nombre de règles, souvent mal connues, relatives notamment au don alimentaire ou à l'utilisation de restes alimentaires pour l'alimentation animale.
- Le site permettra également aux citoyens de s'exprimer pour partager des informations ou des bonnes pratiques, par l'intermédiaire d'un forum ouvert à tous.

↓ MESURE 11

Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

- La plate-forme numérique EQO Dons (voir précisions en annexe 3) sera lancée au mois de juin 2013, mais ne porte pour l'instant que sur le don non alimentaire.
- Après expertise, l'expérimentation que l'État propose de mettre en œuvre permettra de mettre à disposition de cette plate-forme les compétences de ses services, pour préciser les conditions techniques, juridiques et sanitaires de la faisabilité du don alimentaire.

PAR CE PACTE, LES PARTENAIRES DE L'ÉTAT SIGNATAIRES PRENNENT LES ENGAGEMENTS SUIVANTS :

➤ Les représentants des producteurs agricoles s'engagent :

- à participer à la mise en place de **formations** de tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour les aider à lutter contre le gaspillage alimentaire des fruits et légumes : des formations à la conservation et à la vente des fruits et légumes seront mises en place ;
- à participer à la mise en place de **filières de récupération des invendus**, filières qui s'appuient notamment sur le secteur de l'économie sociale et solidaire ;
- à faciliter la mise en place d'**opérations de glanage**, pour les productions concernées par les pertes en champs, opérations organisées et encadrées avec des associations, respectueuses des producteurs agricoles et de leur production, alimentées par une charte d'engagement négociée avec les producteurs.

➤ La Fédération des marchés de gros s'engage :

- inciter et accompagner les gestionnaires des Marchés de Gros adhérents à passer des **conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** ;
- à participer à mettre en place des **filières de récupération et de transformation des invendus** sur les fruits et légumes et si possible sur les viandes, en mettant notamment à disposition des moyens de logistique et de stockage, ainsi que du mécénat de compétences.

➤ Les représentants des industries agroalimentaires s'engagent :

- à poursuivre et développer les actions engagées dans le cadre de l'**adaptation des quantités et des formats aux besoins des consommateurs** en cohérence avec les politiques de prévention de production des déchets d'emballage ;
- à mettre en œuvre dans leurs entreprises des **chartes anti-gaspi** adaptés à chaque entreprise et s'inscrivant dans sa politique de long terme ;
- à identifier les partenaires, à définir les circuits, à formaliser les dispositifs et à signer si besoin est des conventions pour **promouvoir et faciliter le don alimentaire par chaque entreprise** ;
- à créer, actualiser et promouvoir des **Guides de bonnes pratiques** en assurant leur diffusion la plus large ;
- à mettre en place des **outils didactiques** permettant de faire évoluer le comportement du consommateur dans le sens de la réduction du gaspillage alimentaire.

➤ Les représentants de la grande distribution s'engagent :

- à passer **des conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** qui le souhaitent : chaque entreprise s'engage à fixer des objectifs évolutifs dans le temps de sites impliqués dans le cadre de ces conventions ;
- à **améliorer leurs processus de travail** pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette amélioration passera notamment par la mise en place d'une organisation dédiée à la lutte contre le gaspillage. Celle-ci pourra se baser sur la désignation d' « ambassadeurs » de la lutte contre le gaspillage ;
- à **mettre en place des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage**. Ces bonnes pratiques, à adapter au cas par cas en fonction des enseignes, pourraient prendre les formes suivantes : sensibilisation des clients à l'achat de fruits et de légumes hors « normes » esthétiques, ateliers de transformation des fruits et légumes invendus (mis en place directement par l'enseigne ou par des partenaires locaux), vente en vrac par exemple, cette liste n'étant pas exhaustive ;
- à mener régulièrement des **actions de sensibilisation** de leurs personnels et de leurs clients.

➤ Les représentants de la restauration collective et de la restauration commerciale s'engagent :

- à mener des **actions de sensibilisation** auprès de leur clientèle, de leurs convives, de leurs collaborateurs et de leurs fournisseurs ;
- à mener des actions de **prévention** et à améliorer leurs pratiques professionnelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment par la capitalisation de bonnes pratiques et leur diffusion ;
- à réaliser un guide visant à encadrer et développer l'usage du « **sac à emporter** », possibilité offerte aux clients d'emporter les portions non consommées.

➤ Les représentants des collectivités territoriales s'engagent :

- à organiser des **opérations locales de sensibilisation** régulièrement à destination des citoyens et consommateurs ;
- à mettre en place des **plans d'actions** dans les établissements de restauration collective dont ils ont la responsabilité, ainsi que, là où c'est possible, un **comité local** de lutte contre le gaspillage alimentaire permettant de décliner les mesures nationales du présent pacte.

Le Pacte national contre le gaspillage alimentaire prend également acte de la volonté de mobilisation des associations environnementales, de consommateurs et de solidarité.

Le Pacte constate la volonté de l'ensemble des acteurs de **continuer le dialogue et la réflexion** sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire et ses déclinaisons plus précises, telles que la notion de périssabilité et de très grande périssabilité, ou la nécessaire amélioration des processus logistiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

ÉVALUATION DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET SUIVI DU PACTE

L'ensemble des partenaires et signataires de ce Pacte s'engagent à définir des indicateurs de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire et de la lutte contre celui-ci.

Dès cet automne, un ensemble d'opérations pilotes sera mis en œuvre pour permettre **une première mesure du gaspillage alimentaire** à l'échelon national, et les signataires du Pacte proposent que les outils statistiques de l'État soient mobilisés sur la thématique pour fournir, d'ici 2016, une mesure plus précise sur l'ensemble de la chaîne, de la production à la consommation, sans oublier les phases de transport, de transformation et de distribution. Ils rappellent d'ailleurs qu'il est essentiel que le combat contre le gaspillage soit mené aussi bien en amont qu'en aval de la chaîne alimentaire.

Les signataires du Pacte s'engagent à poser les bases du **suiti du pacte, de son évaluation et de sa mise en œuvre**, ainsi que du suivi de la mesure du gaspillage et des progrès enregistrés d'ici à 2025.

Cette évaluation devra se faire, dans un premier temps, sur une base annuelle.

L'État propose que **le comité de pilotage qui a présidé à l'élaboration du Pacte soit mandaté pour ce faire, avec l'appui d'un secrétariat et du ministère chargé de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, en lien avec le ministère chargé de l'environnement et l'appareil statistique de l'État, et en cohérence avec les travaux menés par l'ADEME dans le cadre du plan national de prévention des déchets.**

La signature de ce Pacte est **une nouvelle étape** dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, et non pas un aboutissement.

Les signataires veulent l'inscrire dans une dynamique multi-partenariale très positive qu'ils souhaitent prolonger.