

## **APR-IR GASPILAG**

### **(Gaspillage alimentaire, stratégies de prévention, initiatives locales et agricoles)**

**2020-2024**

**Laboratoire porteur : CEDETE, Geneviève PIERRE**

**Laboratoires partenaires : UMR CITERES, VALLOREM, ERCAE**

#### **Partenaires non académiques :**

- IEHCA et RTR IEHCA-Alimentation
- Orléans Métropole
- Pays castelroussin
- PETR Loire Beauce
- Pays des Châteaux
- Bio Centre
- Chambre d'agriculture du Loiret
- AREA Centre Val de Loire
- InPACT Centre
- Ligue de l'Enseignement
- ADEME Centre
- Restaurants du Cœur de l'Indre
- UR CPIE
- Centre Sciences
- Zéro déchet 37
- Graine Centre
- Tours Métropole
- UNAT
- Lettre de soutien de Végépolys (pôle de compétitivité)

#### **Résumé du projet**

Le programme GASPILAG postule que la prévention du gaspillage alimentaire peut être encouragée par un contexte local d'actions citoyennes et de mobilisation locale des parties prenantes dans la mise en place de diverses politiques publiques territorialisées (agricoles, alimentaires, déchets, énergie-climat) intégrant cette question. Toutefois, l'analyse doit être menée dans un premier temps au niveau des acteurs de l'alimentation, en "filière" (producteurs, transformateurs, ménages, clients, restauration hors domicile) pour comprendre les perceptions du gaspillage alimentaire, les déterminants des comportements et leurs évolutions. Dans un second temps, le programme cherche à établir dans quelle mesure les pratiques des parties prenantes sont sensibles au contexte local d'encouragement et de promotion de nouvelles formes de consommation valorisant ou constituant diverses formes de proximités alimentaires (circuits solidaires). Ainsi, l'impact éventuel du raccourcissement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, et de la qualité du produit (bio, local), sur la prévention du gaspillage, dans la recherche d'une alimentation durable, est une hypothèse qui se doit d'être vérifiée. L'analyse menée tant au niveau des acteurs de l'alimentation qu'au niveau des

territoires doit permettre de construire une typologie/grille d'analyse/de diagnostic des mises en cohérence locales entre acteurs, action publique locale jouant sur la prévention du gaspillage alimentaire, pratiques alimentaires, systèmes de production agricole, interfaces logistiques et système de gouvernance alimentaire locale.

### Objectifs et finalités

GASPILAG analyse les déterminants de la prévention du gaspillage alimentaire. Au-delà de l'étude des perceptions du gaspillage et des comportements de prévention à tous les stades de la chaîne d'alimentation, le programme postule l'intérêt d'une approche à sensibilité territoriale. Les parties prenantes (dont le consommateur final, responsable du tiers du gaspillage alimentaire en quantité selon l'ADEME, 2016) sont envisagées comme influencées autant par un climat de mobilisation nationale et globale, que dépendantes d'un contexte local (matériel, social, culturel) de production du gaspillage et de dynamiques territoriales proactives sur l'alimentation et la prévention des déchets. Ce sujet relève aussi de l'usage sobre des ressources, avec limitation des GES, qui intéresse le producteur ainsi que les chaînes logistiques d'approvisionnement et l'achat ; l'éducation à l'environnement et l'économie sociale et solidaire participent également de la réflexion.

### **Le programme vise à :**

1) La connaissance fine des comportements de production, d'achat et de consommation alimentaires, en restauration hors domicile, collective et au sein des ménages. Évaluer les liens entre modes d'approvisionnement alimentaire et prévention du gaspillage doit permettre de comprendre les comportements et les perceptions de chacun (coûts évités et/ou considérations éthiques, environnementales, etc...), et pointer les bonnes pratiques. Une lecture historique permet de réévaluer les pratiques actuelles.

2) Montrer comment la prévention du gaspillage alimentaire bénéficie (et génère) de nouvelles proximités alimentaires, grâce aux circuits locaux et solidaires, et s'appuie sur des initiatives citoyennes constituant des réseaux d'apprentissage de nouvelles pratiques. Par ailleurs, au titre de l'alimentation durable, les politiques publiques associent souvent la relocalisation alimentaire et la prévention du gaspillage (ainsi, la loi Egalim et la prévention du gaspillage alimentaire dans les PAT) à de nouvelles attitudes de consommation (légumes "moches") et aux GES épargnés. Cependant, quelle est l'incidence réelle de l'approvisionnement alimentaire local et de ses instruments, de la gestion des « interfaces » (plateformes logistiques; relation producteur/consommateur) sur la diminution du gaspillage alimentaire, et inversement?

3) C'est au niveau du territoire que se coordonnent les réseaux d'acteurs relevant de l'action publique territorialisée, les initiatives citoyennes et les entreprises impliquées. Réaliser une typologie territoriale selon la réalité de la mobilisation contre le gaspillage alimentaire, s'effectue en deux temps. i) Une cartographie des réseaux d'acteurs et des actions emblématiques, distinguant des territoires diversement moteurs en Région. ii) Définir des contextes territoriaux-types de prévention du gaspillage selon les dynamiques locales d'action publique ou citoyennes en faveur de l'alimentation économe et sobre dans l'usage des ressources, selon les réseaux sociaux mobilisés, croisés à la nature des systèmes de production agricole, aux dynamiques d'ancrage alimentaire, à l'importance de projets agricoles localisés, à la prévention des déchets. Une grille d'auto-évaluation/d'auto-diagnostic élaborée en partenariat avec les territoires partenaires du projet, doit permettre aux territoires de définir un profil-type, selon les stratégies, moyens et possibilités d'offrir une alimentation plus économe en ressources.

## Schéma systémique des actions de prévention du gaspillage alimentaire dans le développement local et solidaire des territoires

