



Panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire

Rapport final

#FoodWasteEU

Manuscrit achevé en juillet 2023

Ce document ne peut être considéré comme constituant une prise de position officielle de la Commission européenne.

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2023



© Union européenne, 2023

La politique de réutilisation des documents de la Commission européenne est mise en œuvre sur la base de la décision 2011/833/UE de la Commission du 12 décembre 2011 relative à la réutilisation des documents de la Commission (JO L 330 du 14.12.2011, p. 39). Sauf mention contraire, la réutilisation du présent document est autorisée dans le cadre d'une licence Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). Cela signifie que la réutilisation est autorisée moyennant citation appropriée de la source et indication de toute modification.

Toutes les photos, © Union européenne

Print	ISBN 978-92-68-06473-3	doi:10.2775/365181	NA-09-23-364-FR-C
PDF	ISBN 978-92-68-06472-6	doi:10.2775/396669	NA-09-23-364-FR-N

SOMMAIRE

1. Introduction	2
2. Principales caractéristiques du panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire	5
2.1. Sélection aléatoire et composition démographique du panel	6
2.2. Comité de pilotage	10
2.3. Comité de connaissances	11
2.4. Centre de connaissances et d'information	12
2.5. Orateurs	12
2.6. Modérateurs principaux	14
2.7. Facilitateurs	14
2.8. Observateurs	15
3. Cadre méthodologique et sessions	16
3.1. Cadre méthodologique	17
3.2. Session 1: processus et résultats	18
3.3. Session 2: processus et résultats	23
3.4. Session 3: processus et résultats	27
4. Prochaines étapes	34
Annexe: liste exhaustive des recommandations	37
Bloc thématique I — Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table	38
Bloc thématique II — Initiatives des entreprises du secteur alimentaire	43
Bloc thématique III — Soutenir le changement de comportement des consommateurs	47



1. Introduction

La Commission européenne a organisé trois panels de citoyens européens en 2023, dont un sur le thème du gaspillage alimentaire. Chaque panel a réuni jusqu'à 150 citoyens sélectionnés de manière aléatoire dans les 27 États membres de l'Union européenne (UE) pour délibérer et formuler des recommandations sur des propositions clés que la Commission soumettra. Ces panels ont concrétisé l'engagement exprimé dans la communication du 17 juin 2022 intitulée «Conférence sur l'avenir de l'Europe — Transformer une vision en actions concrètes» ⁽¹⁾ ainsi que par la présidente von der Leyen dans son discours sur l'état de l'Union en 2022. Le premier panel de citoyens européens à avoir été organisé est celui sur le gaspillage alimentaire, avec trois sessions tenues du 16 au 18 décembre 2022, du 20 au 22 janvier 2023 et du 10 au 12 février 2023.

Il est nécessaire de réduire le gaspillage alimentaire à une échelle et une vitesse accrues afin que l'UE et ses États membres puissent respecter leur engagement concernant les objectifs de développement durable (ODD) des Nations unies ⁽²⁾. Cela s'avère essentiel non seulement pour faire face aux difficultés posées par l'augmentation de la population mondiale en matière de sécurité alimentaire, mais également pour atténuer les effets de notre système alimentaire sur l'environnement et le climat. Reconnaisant l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire en Europe, l'UE a intégré cet objectif dans sa stratégie «De la ferme à la table» pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement, présentée en 2020. Conformément à cette stratégie, le 5 juillet 2023, la Commission a adopté une proposition législative ⁽³⁾ fixant des objectifs juridiquement contraignants en matière de réduction du gaspillage alimentaire, que les États membres devront atteindre d'ici à la fin de 2030. Tous les États membres de l'UE seront ainsi appelés à prendre des mesures ambitieuses afin de réduire le gaspillage alimentaire sur leurs territoires respectifs.

Étant donné que plus de la moitié du gaspillage alimentaire généré dans l'UE provient des ménages, les citoyens peuvent jouer un rôle essentiel dans la résolution du problème. Il est nécessaire de prendre

des mesures pour réduire le gaspillage à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire — de la production primaire et de la fabrication de produits alimentaires à la consommation, en passant par la distribution et les services de restauration —, mais l'ampleur du gaspillage au niveau de la consommation met en évidence la pertinence des points de vue et des recommandations des citoyens. Dans ce contexte, les participants à ce premier panel de citoyens européens ont été invités à dresser une liste de recommandations sur la manière de renforcer les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire dans l'UE. Ces recommandations devaient ensuite être intégrées dans le programme de travail global de la Commission relatif à la prévention du gaspillage alimentaire et être prises en considération lors de l'élaboration d'une proposition législative. Les recommandations du panel devront également servir d'orientations pour aider les États membres de l'UE à atteindre, d'ici à 2030, les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire énoncés dans la version révisée de la directive-cadre relative aux déchets.

Le panel a permis de recueillir l'avis des citoyens sur les mesures qui devraient être prises par les États membres de l'UE, les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les citoyens et d'autres parties prenantes privées et publiques pour accélérer la réduction du gaspillage alimentaire et atteindre les objectifs qui seront fixés au niveau de l'UE. Sur la base de documents d'information, de contributions d'experts et de débats menés dans le cadre de groupes de travail et de séances plénières, les participants au panel de citoyens sur le gaspillage alimentaire ont recensé et classé par ordre de priorité les aspects pertinents pour la nouvelle proposition de la Commission. Les contributions et les résultats du panel sont résumés dans le présent rapport accompagné de son annexe. Le rapport décrit brièvement les principales caractéristiques du panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire et présente son cadre méthodologique, la manière dont les débats ont été menés, les résultats des trois sessions ainsi que les prochaines étapes.

⁽¹⁾ Communication de la Commission au Parlement européen, au Conseil européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions — Conférence sur l'avenir de l'Europe — Transformer une vision en actions concrètes, COM(2022) 404 final (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A52022DC0404>).

⁽²⁾ La cible 12.3 des ODD appelle à réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation d'ici à 2030, et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

⁽³⁾ Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets, COM(2023) 420 final (https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:05b634bd-1b4e-11ee-806b-01aa75ed71a1.0023.02/DOC_1&format=PDF).





European Citizens Panel
food waste
Have Your Say

2. Principales caractéristiques du panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire

2.1. SÉLECTION ALÉATOIRE ET COMPOSITION DÉMOGRAPHIQUE DU PANEL

Les participants au panel de citoyens ont été recrutés au moyen d'une sélection aléatoire, cette approche étant équitable, cohérente et fiable afin de réunir des personnes pour ce type de processus participatif. Lorsqu'elle est correctement appliquée, la méthode de la sélection aléatoire peut accroître la diversité et la représentativité des participants. Le recrutement a été effectué par Kantar Public avec l'aide de 27 agences nationales de recrutement. Dans la plupart des pays, les participants ont été recrutés par téléphone (enquête téléphonique assistée par ordinateur) sur la base d'une génération aléatoire de numéros. Cependant, dans d'autres pays, une méthode directe (enquête téléphonique assistée par ordinateur) ou une sélection aléatoire à partir d'un panel probabiliste en ligne (uniquement au Luxembourg) a été utilisée. Le taux d'acceptation moyen dans l'UE était de 4,5 %, avec des variations entre les pays.

Le tableau 1 offre un aperçu du nombre souhaité de citoyens participants au panel selon les États membres de l'UE (quotas par pays) ainsi que du nombre réel de participants par session pour chaque pays. L'objectif était d'atteindre un niveau de représentation des États membres de l'UE proportionnel à la taille de leur population, avec un minimum de 2 citoyens par pays ⁽⁴⁾. En d'autres termes, un nombre élevé de citoyens a été fixé pour les pays ayant une population importante, tels que l'Allemagne (19 citoyens), tandis que pour Malte et le Luxembourg, 2 citoyens ont été respectivement invités à participer. Dans l'ensemble, le niveau de participation a été satisfaisant et conforme aux objectifs fixés. Pour 23 des 27 États membres de l'UE, les objectifs de participation ont été atteints. Au total, sur les 150 participants visés, 148 citoyens ont pris part à au moins une session.

⁽⁴⁾ Les quotas par pays ont été fixés au moyen d'un système de proportionnalité dégressive, qui est également utilisé pour calculer le nombre de sièges par État membre au Parlement européen.

Tableau 1 — Participants au panel par État membre

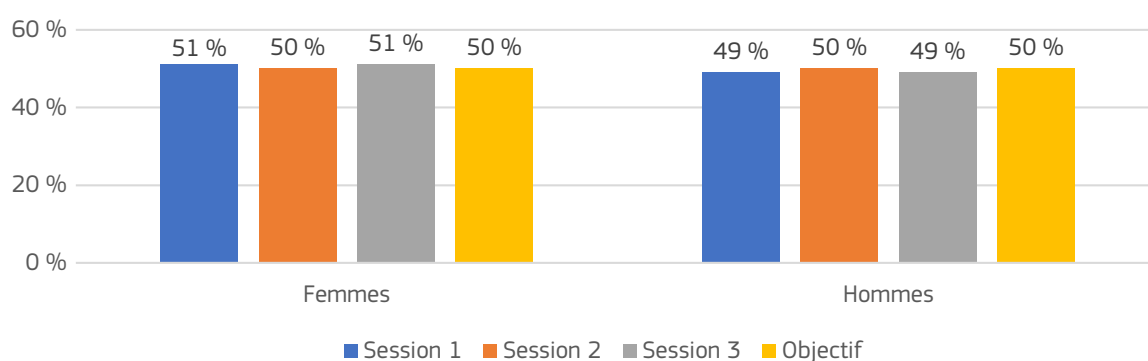
PAYS	NOMBRE DE PARTICIPANTS VISÉ	NOMBRE DE PARTICIPANTS RÉEL		
		Session 1	Session 2	Session 3
Belgique	5	4	5	4
Bulgarie	4	4	4	4
Tchéquie	5	5	5	5
Danemark	3	3	3	3
Allemagne	19	17	18	16
Estonie	2	2	2	2
Irlande	3	3	3	3
Grèce	5	5	5	5
Espagne	12	12	13	13
France	15	16	16	16
Croatie	2	2	2	2
Italie	15	13	13	12
Chypre	2	2	2	2
Lettonie	2	2	2	2
Lituanie	2	2	2	2
Luxembourg	2	2	2	2
Hongrie	5	2	2	2
Malte	2	2	2	2
Pays-Bas	6	6	6	6
Autriche	4	4	4	4
Pologne	10	10	12	11
Portugal	5	5	5	5
Roumanie	7	7	7	7
Slovénie	2	2	2	2
Slovaquie	3	3	3	3
Finlande	3	3	3	3
Suède	5	4	4	4
TOTAL	150	142	147	142

Afin de veiller à ce que le panel reflète au mieux la diversité de la population de l'UE, des quotas de participants ont été définis en fonction des caractéristiques sociodémographiques présentées dans l'illustration 1 (les parts réelles de participants se réfèrent aux 148 citoyens ayant assisté à au moins

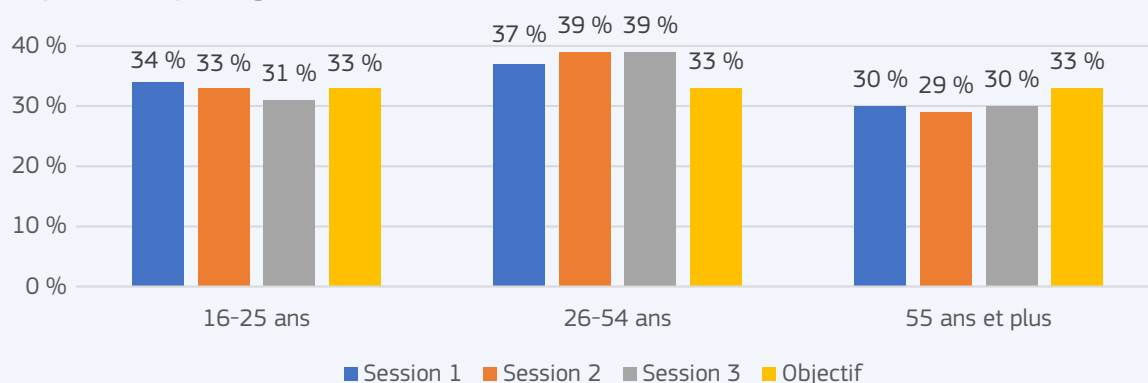
une des sessions). Une exception a été faite concernant le choix de surreprésenter les jeunes en recrutant un tiers du panel dans le groupe d'âge des 16-25 ans bien que ce groupe représente moins de 33 % de la population européenne ⁽⁵⁾.

Illustration 1 — Répartition des participants par sexe, âge, lieu de résidence et niveau d'études

Répartition par sexe lors des sessions

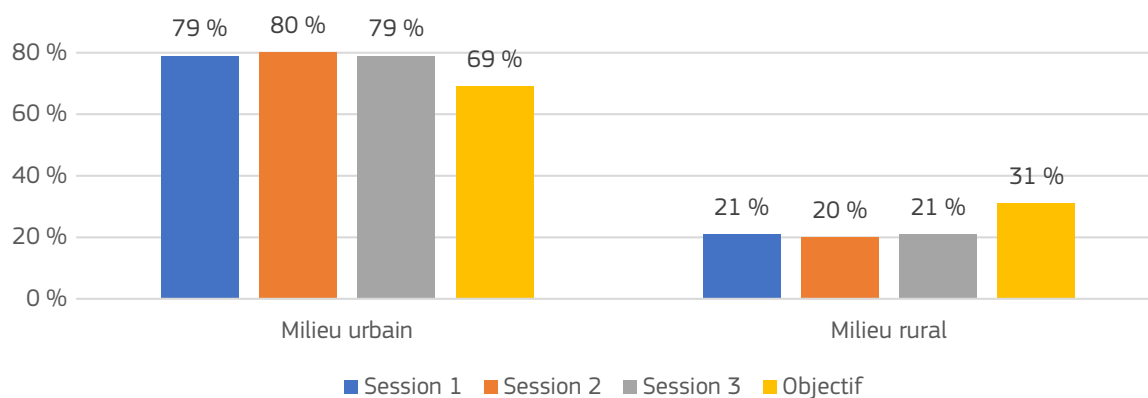


Répartition par âge lors des sessions

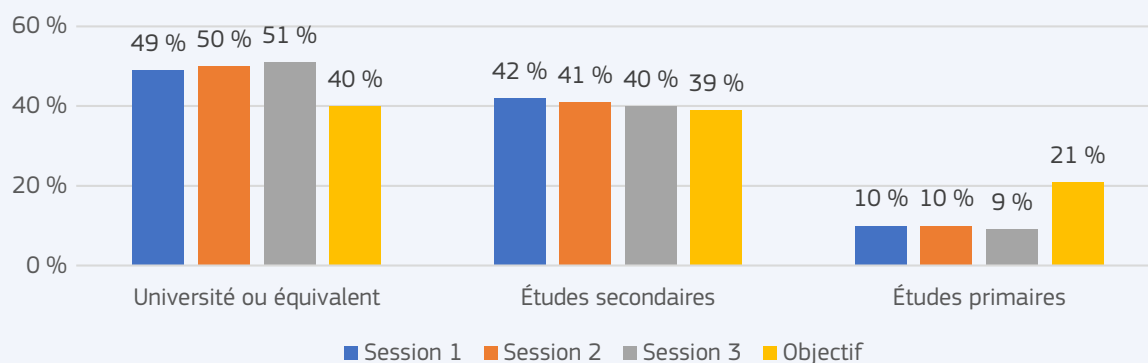


⁽⁵⁾ Selon les données d'Eurostat pour 2022 (https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/TPS00010/default/table?category=demo.demo_ind), ce groupe d'âge représente 10,6 % de la population de l'UE.

Répartition des participants selon leur lieu de résidence



Répartition des participants selon leur niveau d'études



2.2. COMITÉ DE PILOTAGE

Le comité de pilotage a conçu, organisé et dirigé le panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire. Il s'est réuni une fois par semaine pour prendre des décisions concernant la conception et l'organisation du panel, notamment la méthodologie, la logistique et les aspects budgétaires. Le comité était composé de représentants de la Commission européenne et de contractants. Concernant la Commission, deux directions générales (DG) ont contribué aux travaux du comité de pilotage: la DG Santé et sécurité alimentaire, qui est responsable des initiatives liées au gaspillage alimentaire, notamment de l'élaboration de la proposition législative fixant les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire que les États membres devront atteindre; et la DG Communication, qui a été chargée de la nouvelle phase de la participation des citoyens et, plus particulièrement, de la méthodologie et de l'organisation des panels de citoyens européens.

Les contractants ont collaboré à l'élaboration et à la mise en œuvre de cette nouvelle série de panels de citoyens européens. Le recrutement des citoyens a été effectué par Kantar Public. VO Europe et MCI étaient responsables de la communication et de l'assistance auprès des citoyens ainsi que de tous les aspects

organisationnels des trois sessions. En outre, une équipe internationale de délibération composée des experts d'Ifok (Allemagne), de Missions Publiques (France), de la fondation Danish Board of Technology (Danemark) et de Deliberativa (Espagne) a été chargée de concevoir et de faciliter le processus de délibération. Les partenaires de l'équipe de délibération ont mis en commun leur savoir-faire pour concevoir l'ensemble du processus participatif et la méthodologie de chaque session en collaboration avec la DG Communication. L'équipe de délibération a été chargée de rédiger, en collaboration avec la DG Santé et sécurité alimentaire et la DG Communication, une note conceptuelle décrivant les attributions du panel et de mettre en place un comité de connaissances consultatif. En outre, avec le soutien de la DG Santé et sécurité alimentaire et du comité de connaissances, l'équipe a recruté des orateurs et leur a donné des consignes afin d'aider les citoyens à cerner la complexité du sujet abordé et de répondre à leurs questions au cours des trois sessions. Elle a également coordonné la communication avec les citoyens ainsi qu'avec l'équipe de soutien sur place, dirigé les principaux débats, facilité le travail en groupe et supervisé la présentation des résultats.





2.3. COMITÉ DE CONNAISSANCES

La participation d'un comité de connaissances composé d'experts dans le domaine de la prévention du gaspillage alimentaire a renforcé l'intégrité du processus de délibération en garantissant la qualité, l'objectivité, la diversité et l'intelligibilité des informations fournies aux citoyens. Le rôle du comité de connaissances était de produire et d'apporter des connaissances et une expertise afin de permettre à tous les participants d'avoir le même niveau de compréhension et de faciliter leurs échanges. Pour ce faire, le comité a notamment préparé un dossier d'information qui a été distribué aux citoyens avant la première session. Ce dossier regroupant des informations factuelles a été élaboré en étroite collaboration avec le comité de pilotage.

Le comité de connaissances a également aidé l'équipe de délibération à repérer les points faibles (par exemple, l'absence de débat) et les lacunes des délibérations des citoyens (par exemple, les chevauchements éventuels entre les idées formulées et les initiatives existantes de l'UE et/ou les domaines dans lesquels la mesure proposée n'était pas nécessairement fondée sur des données probantes). Les membres du comité ont également procédé à une vérification des faits et répondu aux questions des citoyens pendant et après les sessions avec l'aide d'un centre de connaissances et d'innovation (CCI) auquel participent d'autres experts de la Commission. En outre, ils ont soutenu les efforts déployés par l'équipe de délibération pour classer les recommandations des citoyens dans les principales catégories d'actions en

s'appuyant sur leurs connaissances et leur expérience en matière de prévention du gaspillage alimentaire.

Le comité de connaissances était composé de cinq membres sélectionnés par le comité de pilotage selon les critères suivants: expertise couvrant un large éventail de domaines de connaissances; savoir-faire et expérience dans le domaine concerné largement reconnus tant par leurs pairs que par les parties prenantes; capacité à comprendre, à reconnaître et à exposer divers points de vue sur le sujet, y compris les compromis possibles; diversité en ce qui concerne le sexe, la nationalité et les affiliations. En outre, un représentant de la DG Santé et sécurité alimentaire a apporté des éclairages sur la politique de l'UE.

Les membres du comité de connaissances étaient:

- Laura Fernández Celemín, Conseil européen de l'information sur l'alimentation;
- Betty Chang, Conseil européen de l'information sur l'alimentation;
- Anne-Laure Gassin, DG Santé et sécurité alimentaire, Commission européenne;
- Gyula Kasza, université de médecine vétérinaire de Budapest, Hongrie;
- Maïwenn L'Hoir, ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, France;
- Toine Timmermans, centre universitaire et de recherche de Wageningen, Pays-Bas.

2.4. CENTRE DE CONNAISSANCES ET D'INFORMATION

Un centre de connaissances et d'information a été mis en place pour répondre aux questions et aux demandes d'éclaircissements des citoyens tout au long de leurs délibérations. Le CCI comprenait des experts de la DG Communication et de la DG Santé et sécurité alimentaire et d'autres DG de la Commission, qui avaient été invités à répondre aux questions portant sur leurs domaines d'action respectifs, ainsi que des membres du comité de connaissances. Le CCI a

répondu par écrit à plus de 100 questions posées par les citoyens au cours des trois sessions du panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire. Lors de la troisième session, les membres du CCI sont intervenus brièvement dans les 12 groupes de travail afin d'apporter aux citoyens des clarifications sur des points en suspens avant que ces derniers ne formulent leurs recommandations finales.

2.5. ORATEURS

Outre les membres du comité de connaissances, plusieurs intervenants et experts ont été invités à présenter leurs points de vue et expériences concernant la réduction du gaspillage alimentaire et à répondre aux questions des citoyens. Les orateurs ont donné des exemples de mesures efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire en précisant quels acteurs doivent être associés à ces mesures. Ils ont fourni des informations sur les effets des mesures de réduction du gaspillage alimentaire sur l'environnement, l'économie et la société. Ils ont également insisté sur l'importance de la participation de multiples acteurs

pour changer les choses et sur les précautions à prendre pour réduire autant que possible les éventuels effets négatifs (par exemple, la prévention du gaspillage alimentaire ne doit pas compromettre la sécurité alimentaire). Le comité de connaissances a veillé à ce que les informations transmises aux citoyens soient équilibrées, appropriées et suffisamment représentatives des principales positions des responsables politiques et des parties prenantes au sein de l'UE. Le tableau 2 répertorie les orateurs qui se sont exprimés lors des sessions.



Tableau 2 — Orateurs

SESSION 1	
Mots de bienvenue	Dubravka Šuica , vice-présidente chargée de la démocratie et de la démographie, Commission européenne
	Stella Kyriakides , commissaire à la santé et à la sécurité alimentaire, Commission européenne
	Pia Ahrenkilde Hansen , directrice générale de la DG Communication, Commission européenne
Experts de la Commission européenne	Gaëtane Ricard-Nihoul , cheffe d'unité adjointe de l'unité «Dialogue des citoyens», DG Communication, Commission européenne
	Anne-Laure Gassin , cheffe d'équipe de l'unité «Stratégie "De la ferme à la table"», DG Santé et sécurité alimentaire, Commission européenne
Experts et spécialistes externes	Toine Timmermans , gestionnaire de programmes relatifs à des chaînes alimentaires durables à l'université de Wageningen
	Victor De Meester , coordinateur environnemental du groupe Colruyt
	Betty Chang , cheffe de l'espace de la recherche au Conseil européen de l'information sur l'alimentation
	Thomas Candéal , chef de projet à la Coalition internationale de lutte contre le gaspillage alimentaire
	Maïwenn L'Hoir , chargée de mission pour la lutte contre le gaspillage et l'insécurité alimentaires — alimentation durable, ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, France
	Gyula Kasza , coordinateur de Maradék Nélkül, le programme national hongrois de prévention du gaspillage alimentaire, et professeur associé à l'université de médecine vétérinaire de Hongrie
	Bruno Menne , conseiller principal en matière de sécurité alimentaire, d'information des consommateurs, de nutrition et d'alimentation animales, et d'assurance qualité au COPA-Cogeca
	Angela Frigo , secrétaire générale de la Fédération européenne des banques alimentaires
Clôture de la session	Richard Kühnel , directeur de la représentation et de la communication dans les États membres, DG Communication, Commission européenne
SESSION 2	
Mots de bienvenue	Anne-Laure Gassin , cheffe d'équipe de l'unité «Stratégie "De la ferme à la table"», DG Santé et sécurité alimentaire, Commission européenne
Bloc thématique I: «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table»	Toine Timmermans , gestionnaire de programmes relatifs à des chaînes alimentaires durables à l'université de Wageningen
	Dorothee Briau mont , directrice exécutive, Solaal
	Francisca Feiteira , responsable de la politique alimentaire, Slow Food
	Fabien Santini , chef adjoint de l'unité «Gouvernance des marchés agroalimentaires», DG Agriculture et développement rural, Commission européenne
Bloc thématique II: «Initiatives des entreprises du secteur alimentaire»	Ahmed Soliman , directeur de la qualité de la conception, Danone
	Marine Thizon , responsable des affaires publiques, Hotrec
	Fabrizio Fabbri , responsable de l'alimentation et de la durabilité, Euro Coop
	Eduardo Montero Mansilla , responsable de la politique alimentaire au sein de la Confederación de Consumidores y Usuarios (CECU)
Bloc thématique III: «Soutenir le changement de comportement des consommateurs»	Erica van Herpen , professeure associée au sein du groupe consacré au marketing et au comportement des consommateurs, université de Wageningen
	Odile Le Bolloch , spécialiste en sciences environnementales, Agence pour la protection de l'environnement, Irlande
	João Toledo , expert national en organisation de la production agroalimentaire, ministère de l'agriculture, Portugal

SESSION 3	
Thèmes transversaux	Toine Timmermans , gestionnaire de programmes relatifs à des chaînes alimentaires durables à l'université de Wageningen
	Anja De Cunto , cheffe d'équipe chargée de l'alimentation à Eurocities
	Maïwenn L'Hoir , chargée de mission pour la lutte contre le gaspillage et l'insécurité alimentaires — alimentation durable, ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire, France
Bloc thématique I: «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table»	Angela Frigo , secrétaire générale de la Fédération européenne des banques alimentaires
	Eva Sali , conseillère en matière de sécurité alimentaire au COPA-Cogeca
	Luc Lignon , directeur de la politique alimentaire, ville de Montpellier, France
Bloc thématique II: «Initiatives des entreprises du secteur alimentaire»	Els Bedert , directrice, politique des produits et durabilité, EuroCommerce
	Timothy John Hobley , professeur associé à l'université technique du Danemark, Institut national d'alimentation
	Minna Huttunen , conseillère au ministère de l'agriculture et des forêts, Finlande
Bloc thématique III: «Soutenir le changement de comportement des consommateurs»	Gyula Kasza , coordinateur de Maradék Nélkül, le programme national hongrois de prévention du gaspillage alimentaire, et professeur associé à l'université de médecine vétérinaire de Hongrie
	Camille Perrin , responsable des politiques alimentaires, Bureau européen des unions de consommateurs
	Marjolijn Schrijnen , directrice de projet, Centre néerlandais de nutrition
Clôture de la session	Colin Scicluna , chef de cabinet de la vice-présidente chargée de la démocratie et de la démographie, Commission européenne
	Sandra Gallina , directrice générale de la DG Santé et sécurité alimentaire, Commission européenne
	Pia Ahrenkilde Hansen , directrice générale de la DG Communication, Commission européenne

2.6. MODÉRATEURS PRINCIPAUX

Deux modérateurs principaux ont orienté les citoyens tout au long des trois sessions et dirigé les discussions lors de la séance plénière. Ils ont fourni des informations sur l'objectif général du panel, la méthodologie des différentes sessions et les aspects organisationnels. Les modérateurs principaux ont également facilité les débats entre les intervenants spécialisés, veillé à ce que les informations soient fournies de manière équitable et impartiale pendant les discussions, et facilité les questions et les réponses entre les citoyens

et les experts ainsi que les échanges entre les modérateurs et les citoyens concernant le contenu et le processus. Enfin, ils ont présenté tous les résultats lors de la séance plénière à la fin de chaque session. Les modérateurs principaux étaient:

- Jacob Birkenhäger (ifok);
- Kathrine Collin Hagan (fondation Danish Board of Technology).

2.7. FACILITATEURS

Les citoyens ont travaillé au sein de 12 groupes de travail avec l'appui de deux membres de l'équipe de délibération: un facilitateur expérimenté et un assistant. Le rôle des facilitateurs était de diriger les discussions au sein des groupes de travail et d'assurer le bon déroulement des travaux. Pour ce faire, ils devaient:

- instaurer un climat convivial fondé sur le respect mutuel pour favoriser une contribution équilibrée de tous les participants;

- veiller à ce que tous les citoyens soient informés du processus dans son ensemble et leur donner des orientations pour le travail en groupe;
- veiller à ce que les objectifs des sessions des groupes de travail soient atteints (c'est-à-dire faciliter la détection des conflits et des désaccords entre les citoyens, et favoriser l'émergence d'un débat et d'un consensus entre les citoyens);

- veiller au respect du temps imparti, prendre des notes et consigner les résultats des délibérations dans des documents de travail multilingues liés les uns aux autres;
- transmettre les demandes formulées par les citoyens dans les groupes de travail à l'équipe de soutien ou aux experts (par exemple, en notant les remarques ou les questions en suspens);
- participer aux séances de compte-rendu avec l'équipe de délibération.

Ces facilitateurs professionnels et expérimentés étaient employés par ifok, Missions Publiques ou la fondation Danish Board of Technology. Pendant les discussions menées dans les groupes de travail, ils ont été soutenus par des assistants, qui étaient pour la plupart des étudiants et des stagiaires basés à Bruxelles. Tous les facilitateurs et les assistants ont suivi des consignes communes fournies dans un guide de facilitation et un document de présentation (un par session). Ils ont assisté à une réunion d'information et à une réunion de formation avant chaque session.

2.8. OBSERVATEURS

Seuls quelques observateurs ont été autorisés à suivre les travaux de ce panel de citoyens. L'objectif était d'assurer la transparence et la visibilité de cet exercice démocratique innovant tout en garantissant un espace sûr aux citoyens appelés à y participer, ce qui s'avère essentiel pour instaurer un climat de confiance propice au débat. Les observateurs étaient autorisés à assister aux discussions menées lors des séances plénières et dans les groupes de travail. La présence de trois observateurs au maximum était autorisée dans chaque groupe de travail.

Des observateurs internes des partenaires et institutions chargés de l'organisation du panel (par exemple, personnel interne de la DG Communication et de la DG Santé et sécurité alimentaire ou d'autres DG et institutions de l'UE) étaient également présents. Parmi les observateurs externes figuraient des chercheurs (d'universités ou de groupes de réflexion), des acteurs de la société civile et d'autres parties prenantes. Des observateurs externes ont pu mener des entretiens avec des citoyens, avec leur consentement, à des fins de recherche uniquement et si cela n'entravait pas le déroulement du panel.





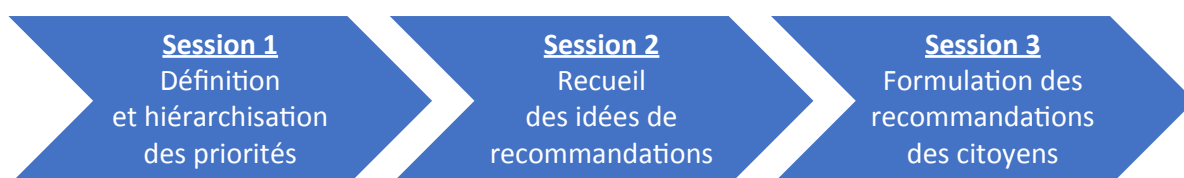
3. Cadre méthodologique et sessions

3.1. CADRE MÉTHODOLOGIQUE

Le panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire a été composé de trois sessions ayant chacune des objectifs différents:

- Lors de la première session (sur place à Bruxelles), le sujet à l'examen a été présenté aux participants. Ces derniers ont pu faire connaissance, créer un esprit de groupe et instaurer un climat de confiance entre eux. À partir des contributions initiales des experts, ils ont été invités à sélectionner et à classer par ordre de priorité les approches qu'ils jugeaient prometteuses pour résoudre le problème du gaspillage alimentaire.
- La deuxième session, qui s'est déroulée en ligne, a permis d'approfondir la compréhension du sujet. L'objectif principal de cette session était d'encourager l'échange d'idées et de points de vue entre les participants, de repérer les points de consensus et de désaccord, et de formuler les premières idées de recommandations dans trois blocs thématiques distincts.
- La troisième et dernière session (sur place à Bruxelles) a été consacrée à l'élaboration des recommandations avec l'aide d'autres experts, sur la base des idées formulées et des connaissances acquises au cours des deux premières sessions. L'objectif de cette dernière session du panel de citoyens était d'aboutir effectivement à des recommandations concrètes pouvant être soumises à la Commission et transmises aux parties prenantes concernées.

Illustration 2 — Flux méthodologique global du panel



Tout au long des sessions du panel, beaucoup de temps a été consacré à la consolidation des groupes ainsi qu'aux débats lors des séances plénières et des travaux de groupe. La structure des sessions a été conçue de sorte à encourager les échanges entre les participants et à permettre à chacun d'entre eux de donner leur point de vue. Le panel de citoyens s'étant déroulé dans un cadre multilingue, les citoyens ont toujours pu s'exprimer dans leur langue maternelle et bénéficier

d'une interprétation. Les groupes de travail ont été constitués de manière à être suffisamment représentatifs de la diversité géographique, chaque groupe comprenant des participants issus de pays plus grands et plus petits et parlant au maximum cinq langues différentes. Les facilitateurs ont eu la possibilité de mener les débats dans leur langue maternelle ou en anglais.

3.2. SESSION 1: PROCESSUS ET RÉSULTATS

La première session s'est déroulée à Bruxelles du 16 au 18 décembre 2022. L'objectif était de générer des idées et de créer des groupes d'approches que les

citoyens jugeaient les plus prometteurs pour la poursuite des discussions lors des sessions ultérieures.

Jour 1 (vendredi 16 décembre 2022)

Illustration 3 — La vice-présidente de la Commission européenne, Dubravka Šuica, souhaite la bienvenue aux citoyens



Le premier jour, les citoyens ont été accueillis par les modérateurs principaux et les représentantes de la Commission européenne (**Dubravka Šuica**, vice-présidente chargée de la démocratie et de la démographie, **Stella Kyriakides**, commissaire européenne à la santé et à la sécurité alimentaire, et **Pia Ahrenkilde Hansen**, directrice générale de la DG Communication), qui ont souligné l'importance du panel de citoyens et le rôle de l'UE dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les modérateurs principaux ont donné aux citoyens un aperçu de l'ordre du jour de la première session ainsi que des sessions ultérieures.

Après quelques jeux destinés à briser la glace, une courte enquête en ligne a aidé les citoyens à se pencher sur la question du gaspillage alimentaire. Afin de préparer davantage les citoyens aux discussions suivantes, **Gaëtane Ricard-Nihoul** (cheffe d'unité adjointe de l'unité «Dialogue avec les citoyens», DG Communication, Commission européenne) a présenté brièvement les organes de l'UE, ainsi que le processus décisionnel et législatif. **Anne-Laure Gassin** (cheffe d'équipe de l'unité «Stratégie "De la ferme à la table"», DG Santé et sécurité alimentaire, Commission européenne) a ensuite présenté en détail la question du

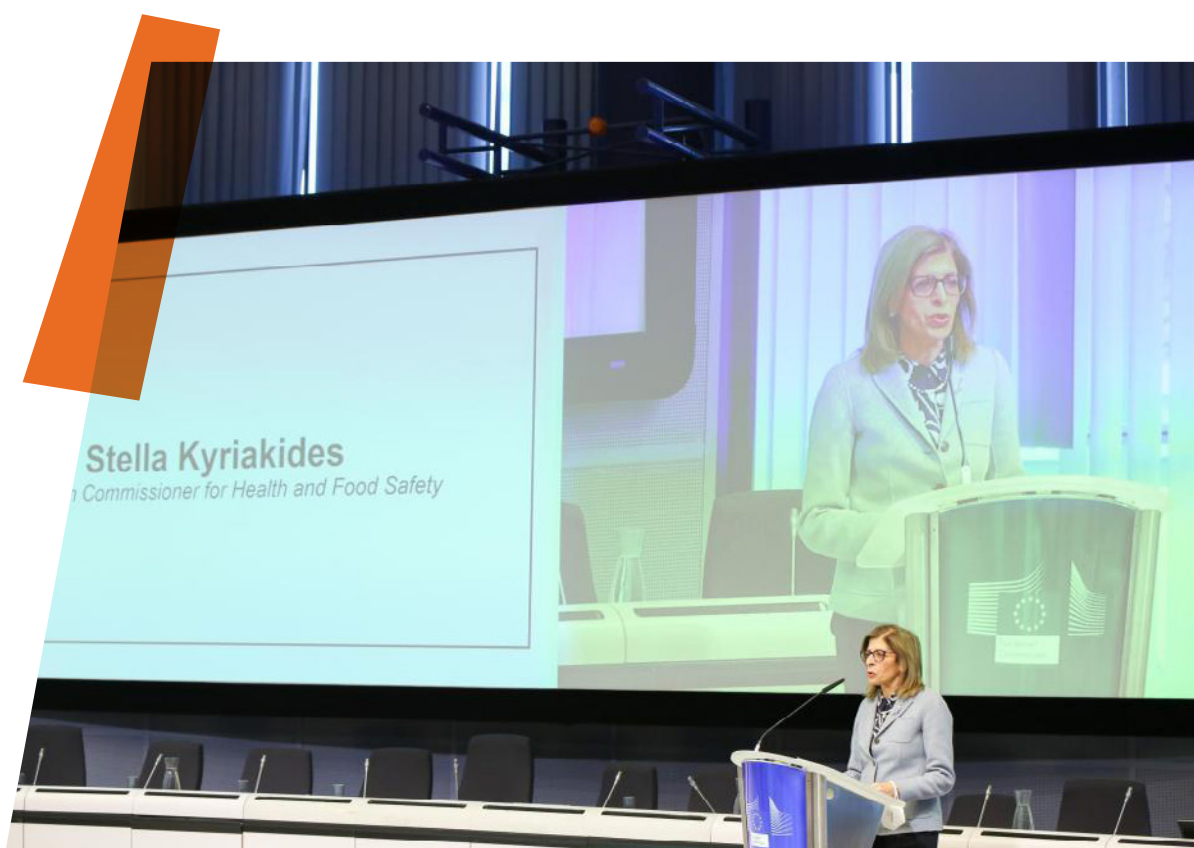
gaspillage alimentaire. La question a été approfondie par **Gyula Kasza** (coordinateur du programme national hongrois de prévention du gaspillage alimentaire) et **Toine Timmermanns** (gestionnaire de programmes relatifs à des chaînes alimentaires durables à l'université de Wageningen), en mettant l'accent sur les questions suivantes: «quel est le défi?» et «que pouvons-nous faire?». En outre, un groupe d'experts et de spécialistes divers des secteurs public et privé [couvrant la chaîne d'approvisionnement alimentaire, la communauté des

chercheurs et des organisations non gouvernementales (ONG)] a présenté différents points de vue sur le thème du gaspillage alimentaire. Grâce à une enquête en ligne, les citoyens ont pu soumettre en permanence des questions auxquelles ont répondu des experts du CCI tout au long du week-end. Au cours de la première réunion du panel, les citoyens ont posé plus de 80 questions, dont beaucoup allaient au-delà du thème du gaspillage alimentaire et portaient plus généralement sur le fonctionnement des systèmes alimentaires.

Jour 2 (samedi 17 décembre 2022)

Le deuxième jour, les citoyens ont été répartis en 12 groupes qui ont travaillé en parallèle (avec l'aide d'un service d'interprétation simultanée), animés par des facilitateurs expérimentés. Les groupes ont produit leur contenu dans des documents en ligne multilingues visibles par les autres groupes. Durant la première partie, des discussions de groupe ont porté sur les valeurs de l'UE, l'alimentation et le gaspillage alimentaire en général. Par la suite, les discussions se sont concentrées sur les solutions et les idées possibles pour réduire le gaspillage alimentaire, ainsi que sur leur hiérarchisation. Chaque groupe a retenu ses 5 idées et approches principales pour réduire le gaspillage alimentaire. Les citoyens ont ensuite été invités à mettre en relation les approches des autres

groupes avec leurs propres idées, contribuant ainsi à regrouper les 60 idées et approches qui avaient été jugées prioritaires précédemment. Chaque groupe s'est ensuite vu attribuer l'un des groupes d'approches précédemment définis. Les citoyens ont alors été invités à étiqueter les groupes d'approches et à en discuter. Ils ont complété ces groupes d'approches par des idées supplémentaires et ont justifié leur importance. L'objectif était de donner aux citoyens un sentiment commun d'appropriation et de permettre à chacun d'ajouter ses réflexions sur le sujet. À la fin de la journée, les groupes d'approches finalisés ont été traduits automatiquement dans toutes les langues officielles de l'UE afin de fournir aux citoyens une version dans leur propre langue.



Jour 3 (dimanche 18 décembre 2022)

Illustration 4 — Les citoyens ont classé les groupes d'approches par ordre de priorité dans le cadre d'un «forum ouvert»



Le troisième jour, chaque participant a reçu une liste des groupes d'approches dans sa propre langue au début de la séance plénière. Les intervenants de chaque groupe de travail ont présenté les groupes d'approches et leurs justifications. Les citoyens ont ensuite été invités à classer les groupes d'approches par ordre de priorité dans le cadre d'un «forum ouvert» composé de 10 affiches présentant ces groupes et le nom qui leur avait été donné par les groupes de travail. Les citoyens ont chacun reçu 5 points, qu'ils ont utilisés pour évaluer les groupes d'approches qui remportaient

leur préférence. Après une pause-café, une séance de questions-réponses a été organisée afin de répondre aux questions ouvertes et récurrentes qui se sont posées pendant le week-end, ainsi qu'aux questions spontanées formulées en plénière. Ensuite, le classement des groupes d'approches a été présenté, et des informations ont été fournies pour la session suivante. **Richard Kühnel** (DG Communication, Commission européenne) a formulé des observations finales et a clôturé la session.

Tableau 3 — Ordre du jour de la session 1

Vendredi (16 décembre 2022)	SÉANCE PLÉNIÈRE
14 h 00-14 h 15	Allocution de bienvenue de la Commission européenne (Stella Kyriakides, commissaire à la santé et à la sécurité alimentaire, et Pia Ahrenkilde Hansen, directrice générale de la DG Communication) et message de Dubravka Šuica, vice-présidente chargée de la démocratie et de la démographie.
14 h 15-15 h 30	Pourquoi sommes-nous là? Prise de connaissance, informations sur les institutions et la législation de l'UE, et rôle des citoyens dans ce processus.
15 h 30-16 h 00	<i>Pause-café</i>
16 h 00-18 h 00	De quoi s'agit-il? Introduction sur le thème du gaspillage alimentaire et de la chaîne de valeur, table ronde en présence d'un modérateur sur les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire avec différentes parties prenantes, questions organisationnelles.
Samedi (17 décembre 2022)	GROUPE DE TRAVAIL
9 h 00-10 h 30	Qui êtes-vous et qu'est-ce qui est important pour vous? Prise de connaissance, discussion sur les valeurs personnelles, échange sur les habitudes alimentaires et le gaspillage.
10 h 30-11 h 00	<i>Pause-café</i>
11 h 00-13 h 00	Comment pouvons-nous réduire le gaspillage alimentaire et quelles solutions semblent les plus importantes? Discussion sur les différentes approches et actions, formulation d'idées, hiérarchisation des priorités.
13 h 00-14 h 30	<i>Pause-déjeuner</i>
14 h 30-16 h 00	Quelles idées d'autres groupes ressemblent aux nôtres? Mise en relation des approches avec celles des autres groupes de travail (mise en relation et regroupement).
16 h 00-16 h 30	<i>Pause-café</i>
16 h 30-18 h 00	Comment pouvons-nous regrouper des idées similaires et pourquoi ces idées sont-elles importantes pour réduire le gaspillage alimentaire? Travailler avec des groupes d'approches et les étiqueter (catégorisation).
Dimanche (18 décembre 2022)	SÉANCE PLÉNIÈRE
9 h 00-10 h 45	Quel est le résultat des groupes de travail? Présentation des groupes d'approches, forum ouvert, hiérarchisation des groupes d'approches.
10 h 45-11 h 15	<i>Pause-café</i>
11 h 15-13 h 00	Qu'avons-nous appris ce week-end et quelles sont les prochaines étapes? Réponses aux questions clés, présentation des groupes d'approches classés par priorité, transition vers la session 2, commentaires, observations finales et clôture de la session par Richard Kühnel de la DG Communication.

LES 10 GROUPES D'APPROCHES

Les résultats des groupes de travail ont été répartis en 10 groupes d'approches par l'équipe de délibération en reprenant les termes et les idées des citoyens. Au cours du forum ouvert, les groupes d'approches ont été classés par ordre de priorité dans l'ordre suivant:

- 1) Agriculteurs et petits producteurs locaux: une solution viable au gaspillage alimentaire?
- 2) Formation et sensibilisation.
- 3) «Nos poubelles passent à table»: une campagne contre le gaspillage alimentaire.
- 4) Partagez, ne gaspillez pas!/Le partage permet d'économiser/Une union solidaire pour un accès équitable à la nourriture afin d'éviter le gaspillage.
- 5) Étiquetage: informer pour moins gaspiller.
- 6) Taille des menus et consommation des restes alimentaires.
- 7) Initiatives à adopter par les supermarchés et la chaîne de distribution pour rendre compte du gaspillage alimentaire et réduire celui-ci.
- 8) Qualité et quantité des informations sur le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur.
- 9) Incitations à réduire les déchets alimentaires des entreprises.
- 10) La capacité de tous les participants concernés à influencer sur la politique alimentaire de l'UE.



3.3. SESSION 2: PROCESSUS ET RÉSULTATS

La deuxième session du panel s'est tenue en ligne du 20 au 22 janvier 2023. Elle avait pour but d'ébaucher les premières idées concrètes de recommandations des citoyens pour réduire le gaspillage alimentaire à partir des approches formulées lors de la première session. Suivant un processus itératif d'examen par les pairs, les citoyens, répartis en 12 groupes de travail, ont examiné les travaux des autres groupes et les ont exploités pour formuler 24 idées devant permettre de réduire le gaspillage alimentaire. Celles-ci ont ensuite servi de base à l'élaboration des recommandations finales du panel lors de la troisième et dernière session.

Pour structurer les travaux de la session, les approches sélectionnées lors de la première session ont été regroupées dans trois «blocs thématiques» par le comité de connaissances (voir également l'illustration 5):

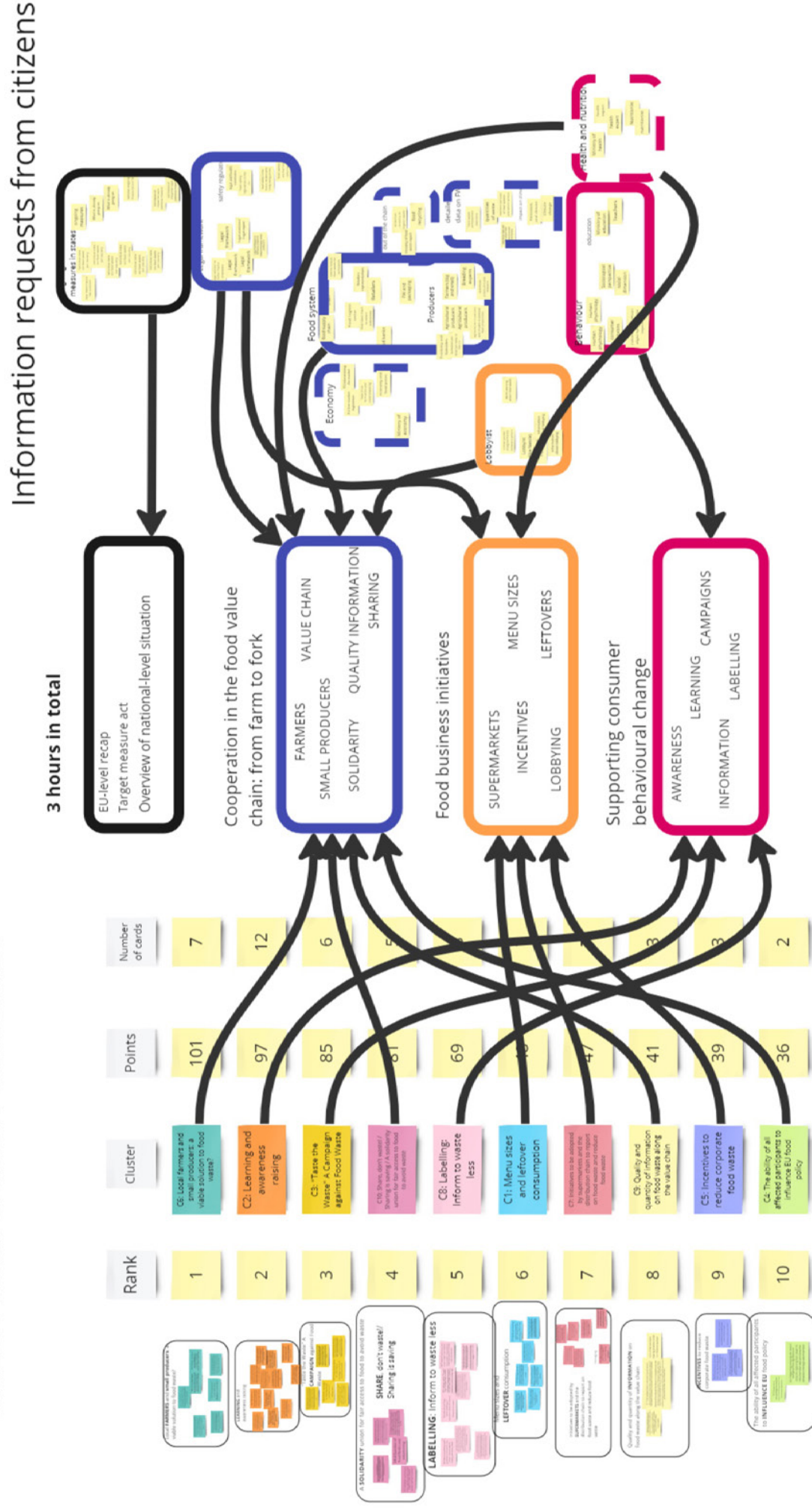
- bloc thématique I: «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table»;
- bloc thématique II: «Initiatives des entreprises du secteur alimentaire»;
- bloc thématique III: «Soutenir le changement de comportement des consommateurs».

Jour 1 (vendredi 20 janvier 2023)

Le premier jour, les citoyens ont été accueillis par les modérateurs, qui les ont encouragés à partager leur expérience concernant leurs propres attitudes et leur comportement face au gaspillage alimentaire depuis la session 1 (au moyen de sondages interactifs). Les modérateurs ont ensuite brièvement exposé aux citoyens l'ordre du jour de la session 2 avant de donner la parole aux experts pour une présentation générale des mesures prises par l'UE et ses États membres en vue de prévenir et de réduire le gaspillage alimentaire. Tout d'abord, **Anne-Laure Gassin** (DG Santé et

sécurité alimentaire) a informé les citoyens de l'état d'avancement du plan d'action de l'UE en matière de gaspillage alimentaire. **Toine Timmermans** (centre universitaire et de recherche de Wageningen) a ensuite présenté des approches pour lutter contre le gaspillage alimentaire à l'échelle nationale et souligné l'importance des partenariats public-privé. Enfin, plusieurs experts et professionnels ont apporté des contributions plus spécifiques dans le cadre de trois débats dirigés — un par bloc thématique.

Illustration 5 — Méthode utilisée par le comité de connaissances pour passer des résultats des 12 groupes à 3 blocs thématiques entre les sessions 1 et 2 (disponible uniquement en anglais)

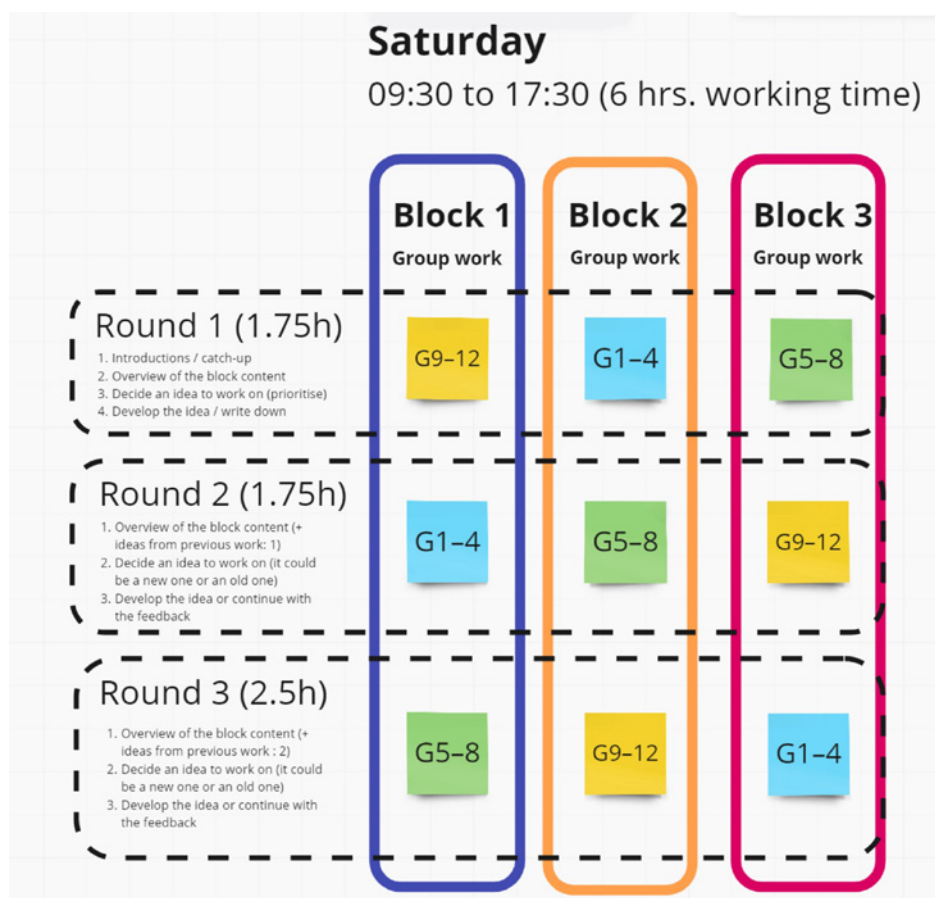


Jour 2 (samedi 21 janvier 2023)

Le deuxième jour, les citoyens ont travaillé en parallèle dans 12 groupes de travail, avec l'appui de facilitateurs expérimentés et en bénéficiant d'une interprétation simultanée. Durant la première partie, chaque bloc thématique a été assigné à 4 groupes de travail, chacun ayant pour mission de formuler une idée d'après le contenu de son bloc. Les facilitateurs ont pris note des idées dans des documents multilingues en ligne accessibles aux autres groupes. Lors du deuxième cycle de discussions, les groupes se sont vu assigner un autre bloc thématique. Ils ont été invités à donner leur avis

sur une idée formulée par un autre groupe et à soumettre leurs propres idées concernant le thème en question. Au cours du troisième cycle de discussions, les groupes se sont penchés sur le dernier bloc thématique et ont dû commenter deux autres idées formulées précédemment. En outre, ils ont eu le choix entre développer une nouvelle idée ou fournir des observations supplémentaires sur des idées déjà formulées au cours du deuxième cycle de discussions. Toute la journée, les citoyens ont pu soumettre des questions auxquelles les experts du CCI ont répondu pendant le week-end.

Illustration 6 — Les 12 groupes de travail se sont penchés sur les 3 blocs thématiques au cours de la deuxième journée (schéma disponible uniquement en anglais)



Jour 3 (dimanche 22 janvier 2023)

Le troisième jour, les participants se sont réunis une nouvelle fois en groupes de travail pour le quatrième et dernier cycle de délibérations en groupe. Chaque groupe de travail s'est vu attribuer les deux ou trois idées correspondant à un bloc thématique particulier, et a intégré les avis formulés par les autres groupes sur ces idées. Il lui a ensuite été demandé de consolider la série d'idées qui lui avait été assignée. Un citoyen a alors été désigné par chaque groupe de travail pour présenter, lors d'une séance plénière en ligne, les idées du groupe consolidées sous forme de recommandations et pour

répondre aux questions supplémentaires soulevées par les modérateurs. Pour finir, les modérateurs principaux ont invité les citoyens à donner leur avis sur la deuxième session du panel puis ont donné un aperçu du programme de la troisième session.

Le résultat des groupes de travail a été la rédaction de 24 idées devant servir à élaborer des recommandations finales au cours de la troisième et dernière session du panel.

Tableau 4 — Ordre du jour de la session 2

Vendredi (20 janvier 2023)	SÉANCE PLÉNIÈRE		
14 h 30-15 h 00	Allocution de bienvenue et présentation de l'ordre du jour		
15 h 00-15 h 30	Présentations sur un thème transversal		
15 h 30-15 h 40	Pause		
15 h 40-16 h 35	Débat dirigé consacré au bloc thématique I, «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table»		
16 h 35-16 h 45	Pause		
16 h 45-17 h 40	Débat dirigé consacré au bloc thématique II, «Initiatives des entreprises du secteur alimentaire»		
17 h 40-17 h 50	Pause		
17 h 50-18 h 45	Débat dirigé consacré au bloc thématique III, «Soutenir le changement de comportement des consommateurs»		
18 h 45-19 h 00	Présentation du programme des jours suivants		
Samedi (21 janvier 2023)	GROUPES DE TRAVAIL		
9 h 30-11 h 15	Premier cycle de discussions: formuler des idées de recommandations		
	Groupes de travail 1 à 4: bloc thématique II	Groupes de travail 5 à 8: bloc thématique III	Groupes de travail 9 à 12: bloc thématique I
11 h 15-11 h 30	Pause		
11 h 30-13 h 15	Deuxième cycle de discussions: commenter les idées et formuler des idées de recommandations		
	Groupes de travail 1 à 4: bloc thématique I	Groupes de travail 5 à 8: bloc thématique II	Groupes de travail 9 à 12: bloc thématique III
13 h 15-14 h 45	Pause-déjeuner		
14 h 45-16 h 00	Troisième cycle de discussions, première partie: commenter les idées et formuler des idées de recommandations		
	Groupes de travail 1 à 4: bloc thématique III	Groupes de travail 5 à 8: bloc thématique I	Groupes de travail 9 à 12: bloc thématique II
16 h 00-16 h 15	Pause		
16 h 15-17 h 30	Troisième cycle de discussions, deuxième partie: commenter les idées et formuler des idées de recommandations		
	Groupes de travail 1 à 4: bloc thématique III	Groupes de travail 5 à 8: bloc thématique I	Groupes de travail 9 à 12: bloc thématique II
Dimanche (22 janvier 2023)	CONFIGURATION MIXTE		
9 h 30-11 h 30	Groupes de travail Quatrième cycle de discussions: consolidation des idées sous forme de recommandations		
	Groupes de travail 1 à 4: bloc thématique II	Groupes de travail 5 à 8: bloc thématique III	Groupes de travail 9 à 12: bloc thématique I
11 h 30-12 h 00	Pause		
12 h 00-14 h 00	Séance plénière Présentation des idées et transition vers la troisième session		

3.4. SESSION 3: PROCESSUS ET RÉSULTATS

Lors de la troisième session, qui s'est déroulée du 10 au 12 février 2023, les citoyens ont finalisé leurs recommandations. Réunis en présentiel à Bruxelles, ils ont débattu, au sein des 12 groupes de travail, des retours d'information et des contributions émanant

d'experts d'horizons divers avant de finaliser les recommandations. Lors d'un vote final, tous les citoyens ont exprimé leur accord ou leur désaccord avec chacune des recommandations.

Jour 1 (vendredi 10 février 2023)

Illustration 7 — Des citoyens en pleine discussion lors de la séance plénière



Le premier jour de cette session finale a été consacré à la réception et à l'examen des retours d'information sur les idées de recommandations rédigées lors de la session 2. Au cours d'une séance plénière, des orateurs experts d'horizons divers (voir la section 2.5) ont présenté des observations générales et leur point de vue sur les idées proposées par les citoyens. De leur point de vue particulier, ils ont mis en évidence ce qu'ils estimaient être des lacunes ou des possibilités d'améliorer les idées des citoyens concernant l'incidence possible sur la

prévention du gaspillage alimentaire. Les citoyens ont ensuite eu l'occasion de discuter avec les experts de la manière de développer leurs idées plus avant lors de trois plénières qui se sont déroulées en parallèle, chacune étant consacrée à un bloc thématique spécifique. Quatre groupes de travail, chacun constitué de 50 citoyens au maximum, ont rencontré chacun trois experts (voir la section 2.5) et ont échangé sur la manière de développer davantage leurs idées.

Jour 2 (samedi 11 février 2023)

Sur la base de leurs idées initiales, des contributions et des retours d'information reçus lors des séances plénières, ainsi que des discussions qui ont suivi, les citoyens se sont de nouveau réunis au sein des 12 groupes de travail pour élaborer, développer et finaliser leurs recommandations. Au cours de ce processus, ils ont recensé des interrogations essentielles et des informations manquantes qui

entravaient la formulation de recommandations à la fois complètes et précises. Pour répondre à ces interrogations et sortir des impasses éventuelles, plusieurs experts et membres du CCI se sont joints aux discussions pour de courts échanges, avant que les citoyens ne finalisent leurs recommandations, soutenus dans leur recherche de consensus par des facilitateurs expérimentés.

Jour 3 (dimanche 12 février 2023)

Illustration 8 — Les citoyens se sont prononcés sur toutes les recommandations à l'aide de bulletins de vote



Lors de la séance plénière finale, les représentants des 12 groupes de travail ont présenté leurs recommandations respectives à l'ensemble du panel. Après la présentation de toutes les recommandations par bloc thématique, les citoyens ont été invités à voter «pour» ou «contre» à l'aide de bulletins de vote confidentiels. L'abstention était possible également. Le but de ce vote était de vérifier le niveau de consensus sur les recommandations dans l'ensemble du panel et de mesurer l'importance du soutien qu'elles

remportaient (les résultats du vote peuvent être consultés dans le tableau 6). Enfin, **Colin Scicluna** (chef de cabinet de la vice-présidente chargée de la démocratie et de la démographie, Commission européenne), **Sandra Gallina** (directrice générale de la DG Santé et sécurité alimentaire) et **Pia Ahrenkilde Hansen** (directrice générale de la DG Communication) ont prononcé quelques mots pour remercier les participants avant de clore le panel.



Tableau 5 — Ordre du jour de la session 3

Vendredi (10 février 2023)	SÉANCE PLÉNIÈRE		
14 h 00-14 h 30	Allocution de bienvenue et présentation de l'ordre du jour		
14 h 30-15 h 30	Contributions sur les thèmes transversaux et le but des recommandations		
15 h 30-16 h 00	<i>Pause-café</i>		
16 h 00-18 h 00	Trois sous-plénières		
	Groupes de travail 1 à 4: bloc thématique II, «Initiatives des entreprises du secteur alimentaire»	Groupes de travail 5 à 8: bloc thématique III, «Soutenir le changement de comportement des consommateurs»	Groupes de travail 9 à 12: bloc thématique I, «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table»
Samedi (11 février 2023)	GROUPES DE TRAVAIL		
9 h 00-10 h 30	Délibération sur l'idée 1 et rédaction de la recommandation 1		
10 h 30-11 h 00	<i>Pause-café</i>		
11 h 00-12 h 30	Délibération sur l'idée 2 et rédaction de la recommandation 2		
12 h 30-14 h 00	<i>Pause-déjeuner</i>		
14 h 00-15 h 30	Contributions des experts aux projets de recommandations 1 et 2		
15 h 30-16 h 00	<i>Pause-café</i>		
16 h 00-17 h 30	Finalisation des recommandations 1 et 2		
Dimanche (12 février 2023)	SÉANCE PLÉNIÈRE		
9 h 00-9 h 15	Accueil		
9 h 15-9 h 50	Présentation des recommandations concernant le bloc thématique I et vote		
9 h 50-10 h 25	Présentation des recommandations concernant le bloc thématique II et vote		
10 h 25-11 h 00	Présentation des recommandations concernant le bloc thématique III et vote		
11 h 00-11 h 30	<i>Pause-café</i>		
11 h 30-11 h 45	Photo de groupe		
11 h 45-12 h 15	Présentation des résultats		
12 h 15-12 h 45	Moments protocolaires et discours officiels des institutions de l'UE		
12 h 45-13 h 00	Clôture		

Cette session a débouché sur 23 recommandations qui ont été soutenues à des degrés divers lors du vote final du dernier jour. Dans le tableau 6 figurent les recommandations classées dans l'ordre dans lequel

elles ont été présentées en séance plénière. La liste exhaustive des recommandations, avec l'intitulé, le texte intégral, la justification et les informations complémentaires, figure en annexe.

Tableau 6 — Recommandations

N°	INTITULÉ DE LA RECOMMANDATION	Pour	Contre	Abstention
1	Plus l'agriculteur est proche, plus le consommateur est heureux: moins de gaspillage, plus de durabilité	120	15	5
2	Saveurs maison: soutien public et privé à l'agriculture locale en vue de réduire le gaspillage alimentaire	119	9	12
3	Partagez, ne gaspillez pas!	93	31	16
4	Partage de données et de bonnes pratiques dans toute l'Europe	97	27	16
5	Collecte de données tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire	101	28	11
6	La voix des citoyens compte: participation des citoyens à la politique alimentaire européenne	91	37	12
7	À peine cueillis: la valeur des aliments de saison	103	26	11
8	Réseau d'échanges alimentaires à l'échelle de l'UE	84	41	14
9	Achats planifiés et redistribution	85	38	16
10	Restaurants: «déguster sans gaspiller»	113	17	9
11	Tous les déchets ont un poids	73	48	18
12	Système de communication obligatoire à des fins de transparence, assorti de sanctions et de récompenses	68	56	15
13	Législation à l'échelle de l'UE sur la destruction des produits alimentaires invendus — une approche d'apprentissage par les pairs dans l'ensemble des États membres	109	20	10
14	Transparence en matière de gaspillage alimentaire à des fins de visibilité et d'action	102	22	15
15	Emballages innovants et utilisation d'emballages uniquement lorsque cela est nécessaire	116	18	5
16	Élargissement de la définition du gaspillage alimentaire pour sauver les denrées alimentaires non récoltées	110	19	10
17	Encourager les adultes à agir en priorité sur le gaspillage alimentaire	113	20	6
18	Sensibilisation à la nutrition et alimentation durable dans les écoles primaires et secondaires	123	9	7
19	Promouvoir et soutenir les applications et les plateformes de partage de produits alimentaires reliant les consommateurs entre eux	97	25	17
20	Éviter le gaspillage, épargner de l'argent: une campagne européenne contre le gaspillage alimentaire en coopération avec les détaillants du secteur alimentaire, 4 week-ends par an	98	31	10
21	«Stop au gaspillage alimentaire»: une semaine de sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'école	116	16	7
22	Fournir aux consommateurs les clés leur permettant d'être indépendants et conscients de leur impact sur le gaspillage alimentaire, ainsi que de comprendre comment transformer, conserver et réutiliser un produit avant et après la date de péremption <i>NB: «À consommer avant le» indique une date de sécurité après laquelle un produit ne devrait plus être consommé; «À consommer de préférence avant le» indique la date jusqu'à laquelle un produit conserve sa qualité optimale.</i>	108	26	5
23	Recours à des pratiques standardisées au niveau de la vente au détail pour la promotion, auprès des consommateurs, de produits proches de la date de péremption	109	18	12



Les citoyens ont répondu à une enquête destinée à recueillir leur avis concernant leur expérience au sein du panel de citoyens européens. Seuls 4 % d'entre eux avaient pris part à un processus participatif auparavant. Ils sont d'avis que le panel a été un succès. En effet, 83 % des citoyens ont estimé que le panel a été « totalement » (34 %) ou « relativement » (49 %) représentatif de la société dans son ensemble, bien que certaines personnes aient souligné l'absence de

certains groupes défavorisés. Concernant leur expérience globale du panel de citoyens, 97 % des participants se sont dits « entièrement satisfaits » (66 %) ou « plutôt satisfaits » (31 %). De même, une large majorité d'entre eux a déclaré que le panel leur a permis d'accroître leurs connaissances sur le gaspillage alimentaire (96 %), de revoir leur opinion sur le gaspillage alimentaire (77 %) et de percevoir l'UE de façon plus positive (64 %).

«C'était formidable de coopérer avec des personnes venues de toute l'UE et de constater que la grande majorité d'entre elles sont intéressées et essaient de trouver le moyen d'améliorer la situation en matière de gaspillage alimentaire.»

Lucie, 40 ans, Tchéquie







4. Prochaines étapes

Le panel de citoyens européens sur le gaspillage alimentaire a été le premier du genre. Il s'agissait de la première assemblée de citoyens transnationale constituée par un organe exécutif au sujet d'une proposition de mesure concrète.

Les 23 recommandations formulées par les citoyens préconisent une **approche systémique globale** et portent sur la prévention du gaspillage alimentaire dans le cadre du fonctionnement des systèmes alimentaires en général. Les recommandations des citoyens associent plus généralement la réduction du gaspillage alimentaire à une chaîne d'approvisionnement alimentaire juste et équitable garantissant la solidarité (par exemple, en tenant compte de l'équilibre des forces entre les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et en luttant contre les pratiques commerciales déloyales susceptibles d'entraîner un gaspillage alimentaire, en soutenant les producteurs locaux, etc.). Compte tenu des défis croissants en matière de sécurité alimentaire, les citoyens recommandent la mise en place de mécanismes visant à faciliter la redistribution des excédents alimentaires aux personnes qui en ont besoin, et appellent à élargir la définition du gaspillage alimentaire pour y inclure les aliments non récoltés et pour encourager le glanage. Dès le début du panel, les citoyens ont mis l'accent sur la nécessité de mobiliser l'ensemble des acteurs et de renforcer la collaboration tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Cette **approche holistique** transparaît également dans les trois thèmes pris en considération pour l'élaboration des recommandations des citoyens: 1) «Coopération dans la chaîne de valeur alimentaire: de la ferme à la table», 2) «Initiatives des entreprises du secteur alimentaire» et 3) «Soutenir le changement de comportement des consommateurs».

Les recommandations réaffirment la nécessité d'adopter une **approche fondée sur des données probantes** pour orienter efficacement les efforts de prévention du gaspillage alimentaire de la part de tous les acteurs, tout en attirant l'attention sur l'importance du suivi. Elles soulignent également que l'UE doit se fixer un **objectif global** en ce qui concerne la réduction du gaspillage alimentaire, les États membres devant

prendre des mesures pour garantir la réalisation de cet objectif. Le **rôle de l'éducation** en matière d'alimentation, et en particulier de gaspillage alimentaire, est primordial et recueille le plus de suffrages de la part des citoyens. Cela envoie aux États membres un message fort sur l'importance de l'inclusion de l'éducation alimentaire dans les programmes scolaires afin d'aider les enfants à comprendre et à apprécier la valeur de la nourriture dès leur plus jeune âge.

Certaines recommandations sont liées aux **efforts en cours** menés par la Commission européenne avec les États membres et les parties prenantes pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans l'ensemble de l'UE. Par exemple, la Commission collabore déjà avec les acteurs concernés pour partager les meilleures pratiques en matière de prévention du gaspillage alimentaire au moyen de la plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires ⁽⁶⁾, créée en 2016, et elle encourage les entreprises du secteur alimentaire à agir en appliquant le code de conduite de l'UE pour des pratiques entrepreneuriales et commerciales responsables dans le secteur alimentaire ⁽⁷⁾, adopté par les parties intéressées en 2021. La lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau de la consommation représente une partie importante du travail réalisé par la Commission, que ce soit par l'intermédiaire de projets spécifiques [par exemple, le forum européen sur le gaspillage alimentaire des consommateurs a publié un recueil des meilleures pratiques ⁽⁸⁾ qui présente des solutions, des outils et des recommandations pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau des consommateurs], de la recherche et de l'innovation ⁽⁹⁾, ou de subventions ⁽¹⁰⁾ destinées à aider les acteurs concernés à prendre des mesures. Les lignes directrices de l'UE visant à faciliter les dons alimentaires ⁽¹¹⁾ peuvent soutenir la mise en œuvre d'approches harmonisées par les États membres, comme l'ont suggéré les citoyens européens.

Les recommandations indiquent également des **points à approfondir**, par exemple l'interdiction de la destruction des denrées alimentaires excédentaires consommables. Bien que ce principe figure déjà dans la hiérarchie des déchets [consacrée par la législation

⁽⁶⁾ https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/eu-platform-food-losses-and-food-waste_en

⁽⁷⁾ https://food.ec.europa.eu/horizontal-topics/farm-fork-strategy/sustainable-food-processing/code-conduct_en

⁽⁸⁾ <https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC133004>

⁽⁹⁾ Voir, par exemple, le projet Chorizo («Changing practices and habits through open, responsible, and social innovation towards zero food waste») (<https://chorizoproject.eu/>).

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/eu-food-loss-waste-prevention-hub/new/show/4956

⁽¹¹⁾ Communication de la Commission — Lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires (JO C 361 du 25.10.2017, p. 1) (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=uriserv%3AOJ.C_.2017.361.01.0001.01.FRA).



européenne relative aux déchets ⁽¹²⁾], il pourrait être davantage pris en considération dans les travaux de la Commission visant à établir des systèmes alimentaires durables afin de garantir qu'une plus grande partie des aliments produits soit utilisée pour la consommation humaine. En outre, il ressort des recommandations que **certaines actions pourraient être entreprises à l'avenir** par la Commission, les États membres et d'autres acteurs, notamment en ce qui concerne la nécessité d'améliorer la sensibilisation et la communication auprès des citoyens dans l'ensemble de l'UE: par exemple, la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture des Nations unies ⁽¹³⁾ est peu connue; certains citoyens n'avaient pas connaissance du problème du gaspillage alimentaire avant d'être invités à participer au panel; la sensibilisation aux actions en cours dans les différents États membres est insuffisante, etc. La Commission continuera à travailler avec les États membres et les parties intéressées pour renforcer la sensibilisation et pour soutenir les changements de comportement en ce qui concerne le gaspillage alimentaire.

En ce qui concerne l'élaboration des politiques de la Commission européenne, **les résultats du panel de citoyens soutiendront le travail global effectué par la Commission sur le gaspillage alimentaire et serviront d'orientations pour aider les États membres à atteindre les objectifs futurs**. Les recommandations complètent l'analyse d'impact et la

consultation publique menées par la Commission pour soutenir la définition des objectifs de l'UE en matière de réduction du gaspillage alimentaire, et elles ont été prises en considération lors de l'élaboration de la proposition législative adoptée par la Commission le 5 juillet 2023. Dans le cadre d'une révision ciblée de la directive-cadre relative aux déchets ⁽¹⁴⁾, la Commission a proposé de fixer des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire que les États membres devront atteindre d'ici à 2030 afin d'accélérer la contribution de l'UE aux objectifs de développement durable des Nations unies. Un «rapport des citoyens» ⁽¹⁵⁾, plus court, sur les travaux du panel a également été publié en même temps que la proposition législative. Le succès du panel de citoyens dépendra de la capacité des États membres à tenir compte des recommandations formulées par les citoyens et, si nécessaire, à les traduire en mesures et actions concrètes d'une façon appropriée.

Les recommandations du panel de citoyens seront également partagées au moyen de la plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires, qui réunit les États membres et les acteurs concernés, afin qu'ils puissent s'en inspirer pour élaborer leurs programmes de prévention du gaspillage alimentaire. Les citoyens seront tenus informés des principales évolutions de l'UE dans le domaine de la prévention du gaspillage alimentaire, telles que l'adoption de la proposition législative.

⁽¹²⁾ Directive (UE) 2018/851 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets (JO L 150 du 14.6.2018, p. 109) (<https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2018/851/oj?locale=fr>).

⁽¹³⁾ https://food.ec.europa.eu/safety/food-waste/international-day-awareness-food-loss-and-waste_en

⁽¹⁴⁾ Proposition de directive du Parlement européen et du Conseil modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets, COM(2023) 420 final (https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:05b634bd-1b4e-11ee-806b-01aa75ed71a1:0023.02/DOC_1&format=PDF).

⁽¹⁵⁾ https://food.ec.europa.eu/system/files/2023-07/fw_eu-actions_ia_report-2023_annex-016.pdf



Annexe: liste exhaustive des recommandations

BLOC THÉMATIQUE I — COOPÉRATION DANS LA CHAÎNE DE VALEUR ALIMENTAIRE: DE LA FERME À LA TABLE

RECOMMANDATION 1

Plus l'agriculteur est proche, plus le consommateur est heureux: moins de gaspillage, plus de durabilité

Nous recommandons que l'UE poursuive ses travaux sur des politiques et initiatives visant à soutenir les petits producteurs dans leurs échanges avec les détaillants et les supermarchés. Dans cette relation, l'équilibre des forces penche nettement du côté des grands détaillants/transformateurs, et ces derniers orientent souvent le commerce en leur faveur, ce qui entraîne parfois un gaspillage alimentaire.

Trois aspects méritent une attention particulière:

- 1) L'UE et ses États membres devraient encourager les détaillants et les supermarchés à toujours s'approvisionner auprès du producteur le plus proche possible. En outre, ils devraient chercher à élaborer des mesures incitatives qui motiveraient les détaillants à suivre les présentes recommandations.
- 2) L'UE doit surveiller et suivre l'interdiction des annulations de dernière minute à partir de 2019 et être prête à intervenir si celle-ci n'est pas respectée.
- 3) L'UE doit poursuivre ses travaux sur les politiques relatives aux aliments «moches»/diffformes et étudier plus avant les conséquences du gaspillage alimentaire qui survient lorsque de tels produits sont rejetés.

Justification

Le soutien aux petits producteurs et à leurs ventes de proximité offre d'importantes possibilités de réduire le gaspillage alimentaire de diverses manières, à la fois le long de la chaîne de valeur et dans les ménages:

- Lorsque le transport des aliments est long et que les supermarchés tentent d'être rentables en augmentant les volumes, il faut s'attendre à du gaspillage alimentaire.
- Les producteurs locaux peuvent être mieux à même de s'adapter et réagir plus rapidement à l'évolution de la demande, ce qui est de nature à réduire les pertes.
- Souvent, les denrées des producteurs de proximité sont de meilleure qualité et se conservent mieux, ce qui peut réduire le gaspillage dans les ménages.
- Il est possible d'éviter que des aliments soient jetés en raison de leur forme, comme c'est le cas actuellement.
- Le gaspillage alimentaire dû aux annulations de dernière minute peut être évité en mettant en place des réglementations et des cadres plus complets en vue de soutenir les petits producteurs.

Notes complémentaires

Influence positive sur la sécurité alimentaire et la santé.

Souligne l'importance de combiner cette recommandation avec d'autres initiatives axées sur le comportement des consommateurs, la sensibilisation du public et l'éducation afin de renforcer la coopération entre les parties prenantes et d'améliorer la compréhension générale du gaspillage alimentaire et de sa relation avec la production alimentaire locale.

Difficultés:

- Arbitrage nécessaire avec le principe européen de libre-échange et de libre marché. La recommandation peut donc se heurter à l'opposition des grands détaillants/entreprises et de groupes de pression.
- Lors de la poursuite des travaux sur la présente recommandation, il sera important de réfléchir à ce que l'on entend par «local» et par «circuit court» et d'examiner ce que signifient ces concepts étant donné qu'il n'en existe aucune définition commune au niveau de l'UE.
- La saisonnalité des produits et la demande des consommateurs peuvent mettre sous tension un approvisionnement potentiellement limité compte tenu de l'accent mis sur les circuits courts.

RECOMMANDATION 2

Saveurs maison: soutien public et privé à l'agriculture locale en vue de réduire le gaspillage alimentaire

Nous recommandons aux autorités locales et régionales de soutenir les agriculteurs locaux au moyen de solutions pratiques et d'initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire. L'objectif est d'encourager les parties prenantes à coopérer plus étroitement pour piloter ces initiatives et d'ainsi créer un système alimentaire durable qui profite à la fois aux agriculteurs et aux consommateurs.

Plusieurs pistes sont formulées à l'intention des autorités locales:

- 1) Prévoir des allègements fiscaux et des subventions pour les petits agriculteurs.
- 2) Aider les agriculteurs locaux à trouver de nouveaux marchés où ils seraient à l'abri des rapports de force inégaux dont ils sont victimes face aux détaillants, par exemple en mettant à leur disposition des espaces publics pour la vente.
- 3) Favoriser des processus et initiatives inclusifs avec les parties prenantes de la chaîne de valeur afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, par exemple en encourageant l'utilisation d'«applications antigaspillage alimentaire» en ville.
- 4) Soutenir les associations et autres acteurs qui viennent en aide aux agriculteurs locaux sur les questions de gaspillage alimentaire, comme les banques alimentaires.

Justification

Le soutien aux petits producteurs et à leurs ventes de proximité offre d'importantes possibilités de réduire le gaspillage alimentaire de diverses manières, à la fois le long de la chaîne de valeur et dans les ménages:

- Lorsque le transport des aliments est long et que les supermarchés tentent d'être rentables en augmentant les volumes, il faut s'attendre à du gaspillage alimentaire.
- Les producteurs locaux peuvent réagir plus rapidement à l'évolution de la demande et être mieux à même de s'adapter aux changements, ce qui est de nature à réduire les pertes.
- Les denrées des producteurs locaux sont souvent de meilleure qualité et se conservent mieux, ce qui signifie qu'un raccourcissement de la chaîne de valeur permettrait de réduire le gâchis à la fois au niveau des transports et des ménages.

Notes complémentaires

Souligne l'importance de combiner cette recommandation avec d'autres initiatives axées sur le comportement des consommateurs, la sensibilisation du public et l'éducation afin de renforcer la coopération entre les parties prenantes et d'améliorer la compréhension générale du gaspillage alimentaire et de sa relation avec la production alimentaire locale.

Principaux défis:

- Large portée et complexité de la recommandation. Il faudra du temps pour analyser et mettre en œuvre bon nombre des initiatives suggérées, et cela nécessitera des systèmes de suivi solides.
- Arbitrage nécessaire avec le principe européen de libre-échange et de libre marché, qui peut remettre en question l'initiative et son acceptation par les différentes parties prenantes.

RECOMMANDATION 3**Partagez, ne gaspillez pas!**

Nous recommandons que les banques alimentaires et les redistributeurs en général bénéficient d'un soutien financier de base de la part des gouvernements, dans le cadre d'un système structurel commun à toute l'Europe, plutôt que de dépendre essentiellement de dons privés (mais pas non plus avec un financement intégral, afin que cela ne devienne pas une entreprise commerciale). Nous recommandons également la mise en place d'une plateforme qui connecte les différentes applications existantes mettant en relation détaillants et banques alimentaires. Cette plateforme devra être conviviale, efficace et gérée de manière centralisée. Nous recommandons également que les aliments redistribués (donnés ou vendus à moindre coût) par les détaillants aux banques alimentaires leur soient remis en temps opportun et en bon état, de préférence 3 à 5 jours avant leur péremption (plutôt que 48 heures avant, comme le veut la ligne directrice actuelle). L'incitation à le faire pourrait revêtir la forme d'une déduction fiscale pour les détaillants, qui diminuerait à mesure que la date de péremption des articles se rapproche. Les détaillants devront en outre faire don de quantités minimales de denrées pour pouvoir bénéficier de cette déduction.

Justification

Le gaspillage alimentaire ne pouvant pas être complètement évité dans le système actuel, nous devrions au moins nous efforcer de réduire les pertes alimentaires. Pour ce faire, nous devrions exploiter tous les outils déjà disponibles (banques alimentaires, applications, associations actives dans le domaine, initiatives, etc.).

Notes complémentaires

La difficulté est de parvenir à renforcer la capacité des banques alimentaires sans en faire des entreprises commerciales (car nous voulons plutôt gérer le gaspillage alimentaire en amont).

RECOMMANDATION 4**Partage de données et de bonnes pratiques dans toute l'Europe**

Nous recommandons que les gouvernements de chaque pays partagent leurs données et leurs meilleures pratiques sur les mesures prises à toutes les étapes de la chaîne du gaspillage alimentaire, des producteurs aux consommateurs, en passant par la plateforme de la Commission européenne sur le gaspillage alimentaire (plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires). Ces informations seront ensuite gérées et analysées par un comité spécial de chercheurs européens qui s'emploiera à faire connaître les bonnes pratiques et à les rendre facilement accessibles. Les données relatives aux bonnes pratiques devraient être classées par type de production et de consommation. En outre, nous entendons promouvoir un réseau de villes/régions qui auraient accès aux données et mettraient en œuvre les pratiques qui leur conviennent le mieux, sur la base de modèles de consommation et de production similaires. Le réseau est structuré de telle sorte que ces localités apprennent les unes des autres en fonction de ces similitudes. La notion de «villes jumelées» pourrait être appliquée à cette fin: les villes ayant des problèmes de gaspillage alimentaire similaires collaborent pour en venir à bout.

Justification

Les meilleures pratiques pourraient être partagées de manière plus efficace et systématique. En outre, cette stratégie emploierait à la fois la plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires, le réseau Eurocities et le concept de «villes jumelées». Nous entendons renforcer la collaboration des villes et régions à travers l'Europe.

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 5

Collecte de données tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire

Nous recommandons que les données sur le «comment, où, qui, pourquoi et quand» du gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire soient collectées par un organisme de l'UE ou d'autres agences ou instituts de recherche. Cela pourrait se faire sur les bases suivantes:

- 1) le comportement individuel du consommateur grâce à des mesures réalisées par des applications;
- 2) la collecte de données en face à face, au moyen de l'enquête Eurobaromètre;
- 3) des enquêtes envoyées aux écoles et autres structures pédagogiques. Cela pourrait se faire avant/après une intervention en milieu scolaire ciblant le gaspillage alimentaire;
- 4) le recours aux participants du panel de citoyens comme cohorte représentative à des fins de recherche;
- 5) une étude d'intervention se fondant sur une journalisation du comportement des consommateurs. Inspiration tirée des panels d'analyse de la consommation BE/NE (Belgique et Pays-Bas);
- 6) l'utilisation de mesures validées scientifiquement par les universités;
- 7) des études observationnelles — études axées en particulier sur les quantités réelles de déchets, en s'appuyant sur les processus existants de gestion des déchets des villes et municipalités;
- 8) la collecte et la comparaison des factures issues des interactions entre les supermarchés et les agriculteurs;
- 9) la normalisation des formulaires de déclaration de déchets.

Justification

Nous recommandons cette approche parce que, si nous savons où, quand et pourquoi nous gaspillons de la nourriture, nous pouvons lancer des campagnes de sensibilisation plus ciblées et fournir des informations détaillées sur les domaines dans lesquels nous pourrions avoir les meilleurs résultats en matière de réduction du gaspillage alimentaire. Notre groupe estime qu'en recueillant des données plus précises sur l'endroit exact où les aliments sont gaspillés dans la chaîne alimentaire, nous serons mieux à même de résoudre plus efficacement nos problèmes de gaspillage alimentaire. La méthode commune actuellement utilisée pour recueillir les données relatives au gaspillage alimentaire dans l'UE [telle que définie par la décision déléguée (UE) 2019/1597 de la Commission] se concentre sur la mesure de la quantité de déchets, alors que l'objectif de notre proposition est de recueillir des données plus détaillées sur le «qui, quand et où» du gaspillage alimentaire. Ces projets/initiatives supplémentaires de collecte de données pourraient être utilisés afin de compléter les données quantitatives recueillies dans les nouveaux rapports annuels des États membres. Ils fourniraient des données plus spécifiques sur le «quoi, comment, qui, quand et où» du gaspillage alimentaire.

Notes complémentaires

Notes sur les données à recueillir: nous devrions recueillir des données sur le «quoi, comment, qui, quand et où» du gaspillage alimentaire. **Quoi/quand:** quelles denrées gaspillons-nous et dans quelles circonstances? Que jettent exactement les personnes — combien de grammes reste-t-il dans l'assiette? Données sur les quantités achetées par rapport aux quantités jetées? **Comment:** comment les aliments sont-ils gaspillés — sont-ils jetés? Sont-ils cuisinés trop tard/gâtés/périmés? Avons-nous trop acheté? Les différences culturelles peuvent également être prises en considération. **Qui:** qui, dans la chaîne d'approvisionnement, gaspille des aliments — distributeurs, consommateurs, etc.? Au niveau des consommateurs, y a-t-il une ventilation des consommateurs qui gaspillent le plus de nourriture — cela pourrait être lié à l'âge ou au pays? (Remarque: les personnes seront-elles prêtes à communiquer de telles données?)

Concernant le point 5): le nom de l'entreprise dont nous nous inspirons est Growth for Knowledge/GFK.

Le groupe estime que le respect de la vie privée et des données à caractère personnel des citoyens européens est très important. Toutes les études menées sur la base de notre recommandation doivent observer ce principe.

RECOMMANDATION 6**La voix des citoyens compte: participation des citoyens à la politique alimentaire européenne**

Sur la base de la conférence sur l'avenir de l'Europe et de l'actuel panel de citoyens de l'UE sur le gaspillage alimentaire, nous recommandons la création de forums locaux et nationaux de dialogue citoyen. Ces forums seraient chargés de suivre, de surveiller et de conseiller les stratégies nationales de mise en œuvre des directives de l'UE sur la réduction du gaspillage alimentaire du point de vue des citoyens. Nous recommandons en outre que soit prévue, dans le cadre de la plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires, une représentation des citoyens qui coordonnent les échanges entre les forums de dialogue. Aux niveaux national et européen, ces forums devraient offrir une plateforme pour le partage d'informations et l'apprentissage mutuel entre les citoyens/consommateurs, les parties prenantes et les décideurs.

Justification

Nous formulons cette recommandation, car il est important de donner la parole aux citoyens, de garantir un processus équitable et transparent, et de permettre aux citoyens et aux décideurs de se coordonner et d'apprendre les uns des autres. Les citoyens sont des experts de leur propre vie, et leurs points de vue doivent être pris en considération aux niveaux local, national et européen.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 7****À peine cueillis: la valeur des aliments de saison**

Nous recommandons un changement dans les habitudes de consommation en informant les consommateurs de l'intérêt des aliments de saison. À cette fin, il convient de prévoir une signalétique claire dans les magasins, qui permettrait aux consommateurs de reconnaître facilement les produits de saison. Des informations sur la saisonnalité devraient également être communiquées à un large public au moyen de campagnes d'information. Informer les consommateurs à l'aide de panneaux dans les rayons et de campagnes peut inciter les producteurs à cultiver des produits saisonniers. Nous recommandons en outre la production de meilleures données sur les méthodes les plus efficaces pour encourager la production de produits saisonniers et limiter l'importation d'aliments de mauvaise qualité hors saison.

Justification

Nous formulons cette recommandation parce que les aliments hors saison sont souvent importés et/ou de moins bonne qualité que les aliments saisonniers. Des produits de meilleure qualité peuvent influencer le comportement des consommateurs, car nous avons tendance à davantage valoriser les aliments de meilleure qualité et ainsi à moins gaspiller.

Notes complémentaires

BLOC THÉMATIQUE II — INITIATIVES DES ENTREPRISES DU SECTEUR ALIMENTAIRE

RECOMMANDATION 8

Réseau d'échanges alimentaires à l'échelle de l'UE

Nous recommandons que les grands distributeurs soient directement reliés au moyen d'un registre tenu sur un site web à l'échelle de l'UE, qui permette l'échange de denrées alimentaires excédentaires ou sur le point de se périmer. Cette page web permettrait de prévenir le gaspillage alimentaire en favorisant la communication au sein de différents niveaux (voir ci-dessous) et avec l'unité sectorielle suivante de la chaîne d'approvisionnement. Les entreprises peuvent y souscrire et proposer ou acheter des aliments excédentaires à moindre coût. Ce registre comporterait trois niveaux:

- 1) Le premier niveau regrouperait les producteurs, les agriculteurs et les distributeurs.
- 2) Le deuxième niveau rassemblerait les supermarchés, les banques alimentaires et les cuisines de collectivité.
- 3) Le troisième niveau engloberait les consommateurs et les ménages.

Justification

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 9

Achats planifiés et redistribution

Nous recommandons d'élaborer un cadre juridique pour harmoniser la législation des États membres sur les pratiques pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement en ce qui concerne la redistribution des excédents alimentaires et denrées sur le point de se périmer, en tenant compte des réglementations en matière de sécurité et des prévisions de données. Les achats doivent être ajustés par rapport à ce qui sera vendu. Les supermarchés et les fournisseurs pourraient être encouragés à vendre au rabais ou à donner leurs invendus au moyen de mesures incitatives (par exemple, des allègements fiscaux).

Justification

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 10

Restaurants: «déguster sans gaspiller»

Nous recommandons aux institutions européennes le plan suivant pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants. Moyennant le respect de certains critères de qualité (tels que ceux décrits ci-dessous, entre autres), tous les types de restaurants devraient être autorisés à afficher un logo (harmonisé dans l'ensemble de l'UE). Ce logo annoncerait la possibilité d'emporter ses restes, et les serveurs devraient fournir des emballages adéquats pour ce faire. Les restaurants participants indiqueraient sur leurs menus qu'il est possible d'emporter ses restes. Les plats cuisinés en excès devraient être proposés au personnel du restaurant. Les restes d'aliments bruts devraient quant à eux être offerts aux banques alimentaires ou à d'autres organismes de bienfaisance.

Quant aux aliments non comestibles, ils devraient être utilisés pour produire de l'énergie renouvelable. Il y aurait lieu de soutenir financièrement les restaurants pour les encourager à respecter ces critères de qualité (ou d'autres) et à mettre ce plan en œuvre. Un allègement fiscal pourrait servir d'incitation financière, et des aides supplémentaires pourraient leur être octroyées. Comme les restes des cuisines peuvent être pesés ou mesurés, ils pourraient faire l'objet d'un contrôle et être pris en considération pour l'allègement fiscal.

Justification

Nous recommandons ces mesures parce qu'elles permettraient de diminuer le gaspillage alimentaire en provenance des restaurants et normaliseraient le fait de demander à emporter ses restes sans se sentir gêné. Si les restaurants donnent l'exemple, les ménages privés seront également encouragés à réduire leur gaspillage alimentaire.

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 11**Tous les déchets ont un poids**

Nous recommandons que les organismes chargés de la gestion des déchets soient tenus de peser, de calibrer ou de mesurer les déchets organiques. Dans l'immédiat, ce plan devrait se concentrer sur les institutions publiques (par exemple, les écoles et les hôpitaux) ou des quartiers entiers avant de s'étendre, à terme, aux ménages privés. Les représentants de ces institutions/quartiers et, à un stade ultérieur, les ménages privés devraient recevoir régulièrement des rapports et des comparaisons avec les périodes précédentes et des comparaisons avec d'autres entités. Cela mènerait à une plus grande sensibilisation et constituerait une incitation à réduire le gaspillage alimentaire. Les déchets ne doivent pas être mesurés de la même manière dans tous les pays; il suffit qu'ils soient comparables dans un pays donné.

Justification

Nous recommandons cette mesure parce qu'elle permettrait de sensibiliser davantage les consommateurs. Cela permettrait également d'encourager la population à améliorer et à réduire le gaspillage alimentaire. Les résultats de cette recommandation peuvent être mesurés à court et à long terme, ce qui constituerait une certaine motivation pour réduire le gaspillage alimentaire.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 12****Système de communication obligatoire à des fins de transparence, assorti de sanctions et de récompenses**

Nous recommandons la mise en place d'un système de rapports (comparable à celui de la certification ISO, plus précisément) pour établir des normes spécifiques sur l'ensemble de la chaîne de valeur, y compris parmi les producteurs, les fabricants, les détaillants, les supermarchés, les restaurants et les hôtels. Ces rapports devraient faire la distinction entre les grandes et les petites et moyennes entreprises (PME) en fonction des catégories existantes pour classer les tailles d'entreprises. Des sanctions devraient être prévues en cas de violation des normes, de même que des récompenses en cas de surperformance des entreprises. Il devrait ainsi y avoir un système d'amendes proportionnel à la gravité de l'infraction et à la taille de l'entreprise. Les récompenses devraient principalement reposer sur un système de label, par exemple, avec des notes ABC ou, éventuellement, sur des incitants financiers, surtout pour les PME. L'établissement des rapports doit être confié à des auditeurs externes et indépendants, et non aux entreprises. La mise en œuvre et le suivi du système incombent aux autorités publiques au niveau des États membres (par exemple, les ministères ou les organismes de réglementation). Les données recueillies devraient être accessibles au public et permettre l'apprentissage par les pairs. La Commission devrait avoir une fonction de surveillance et de coordination.

Justification

Il est important, à des fins de transparence, que les données des labels soient disponibles et accessibles pour les personnes désireuses d'en savoir plus.

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 13**Législation à l'échelle de l'UE sur la destruction des produits alimentaires invendus — une approche d'apprentissage par les pairs dans l'ensemble des États membres**

Il convient de veiller à ce que les produits alimentaires soient utilisés dans différentes phases avant d'être mis au rebut. La priorité est d'éviter le gaspillage alimentaire, mais si ce n'est pas possible, le cycle suivant s'applique: consommation humaine, consommation animale, biocarburants et compostage. Les États membres sont responsables de la mise en place de l'infrastructure nécessaire à cette fin. L'UE se fixe comme objectif global de réduire le gaspillage alimentaire d'un certain pourcentage. Les États membres établissent des normes nationales afin que l'objectif de l'UE soit atteint collectivement. Les États membres peuvent mettre en œuvre des mesures volontaires ou obligatoires auxquelles les entreprises doivent se conformer. La réduction du gaspillage doit être quantifiable. Après une phase pilote axée sur les supermarchés et des ajustements basés sur l'apprentissage par les pairs, la meilleure pratique retenue devrait faire office de ligne directrice pour tous les États membres.

Justification

L'exemple français ne fonctionne pas; nous avons donc besoin d'une meilleure solution, par exemple une plateforme comme en Finlande, où les entreprises peuvent signaler des aliments à risque d'être gaspillés. Toute législation visant à interdire le gaspillage alimentaire doit rester de portée générale afin de tenir compte de la diversité des cultures dans les États membres.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 14****Transparence en matière de gaspillage alimentaire à des fins de visibilité et d'action**

Nous recommandons que tous les maillons de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, à l'exception des ménages, aient l'obligation de mesurer et de rendre compte en toute transparence de la manière dont ils gèrent et traitent le gaspillage alimentaire. L'accent devrait également être mis sur la nécessité de nouvelles modalités de collecte des données ainsi que sur la prise en considération des pertes alimentaires dans le secteur agricole.

En outre, des incitations différenciées destinées à encourager l'engagement sur base volontaire devraient suivre afin d'aider les institutions à endosser un rôle de pionnières. Par ailleurs, les mesures correctives, qui visent à inclure tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement alimentaire (à l'exception des ménages individuels), constituent un élément essentiel du projet.

L'UE devrait procéder à une évaluation des meilleures pratiques des différents États membres en ce qui concerne leurs structures et incitants existants en matière d'établissement de rapports, mais aussi les mesures correctives. Cela contribuera à établir un cadre encore plus intégré pour l'UE, afin de garantir une meilleure comparabilité des données.

Justification

Nous recommandons ces mesures parce que la sensibilisation au gaspillage alimentaire existant est la base pour pouvoir mettre en œuvre d'autres approches, telles que des mesures incitatives, des accords volontaires innovants et des mécanismes correctifs pour éviter le gâchis.

Notes complémentaires

Parmi les mesures incitatives envisageables, une technique d'étiquetage à l'échelle de l'UE pourrait être utilisée afin de tirer parti des stratégies de commercialisation. L'octroi d'une compensation financière appropriée pour réduire le gaspillage alimentaire en est un autre exemple.

RECOMMANDATION 15**Emballages innovants et utilisation d'emballages uniquement lorsque cela est nécessaire**

Nous recommandons d'investir davantage dans la recherche scientifique sur d'autres méthodes d'emballage innovantes et durables. Cela permettrait d'augmenter la durée de conservation des produits, d'optimiser les volumes de conditionnement afin de réduire le gaspillage alimentaire et d'assurer une meilleure sécurité des denrées durant leur transport. L'UE devrait apporter un soutien financier et politique à cet égard, au moyen de programmes appropriés, tels que le financement de jeunes entreprises et de petites forces d'innovation. Nous recommandons en outre d'aider les détaillants à vendre des aliments sans emballage, lorsque c'est possible, sans compromettre la sécurité alimentaire.

Justification

Nous recommandons ces mesures car nous sommes toujours grandement tributaires des emballages, surtout en ce qui concerne le transport des produits et la sécurité alimentaire. Nous sommes convaincus que soutenir l'innovation (recherche/start-ups) dans le domaine des emballages respectueux de l'environnement peut y contribuer. D'une part, l'ajustement de la taille des emballages des denrées périssables permettrait de réduire le gaspillage alimentaire, tout en tenant compte du risque d'augmentation des déchets d'emballage (la recherche mentionnée ci-dessus devrait viser à prévenir ce phénomène). D'autre part, des portions individuelles devraient être proposées là où il est possible d'apporter ses propres contenants (à la fois pour réduire le gaspillage alimentaire et les déchets d'autres types). Si nous développons une structure d'emballage respectueuse de l'environnement et que son infrastructure est adaptée, il sera possible d'obtenir l'adhésion des consommateurs.

Notes complémentaires

BLOC THÉMATIQUE III — SOUTENIR LE CHANGEMENT DE COMPORTEMENT DES CONSOMMATEURS

RECOMMANDATION 16

Élargissement de la définition du gaspillage alimentaire pour sauver les denrées alimentaires non récoltées

Nous recommandons que les denrées alimentaires non récoltées soient intégrées dans la définition européenne du gaspillage alimentaire. Nous voulons également que les agriculteurs aient la possibilité de commercialiser des produits qui, à défaut d'être parfaits, n'en sont pas moins comestibles. Pour éviter les pertes alimentaires, les agriculteurs devraient se doter d'une signalétique annonçant que les aliments non récoltés peuvent être glanés par les ménages privés et les ONG.

Cette idée doit être communiquée à deux groupes:

- aux citoyens, via la campagne développée dans la recommandation 20;
- aux agriculteurs par l'intermédiaire des ministères de l'agriculture des États membres. Ces derniers devraient mettre en œuvre cette recommandation en coordination avec les municipalités locales et les syndicats de producteurs.

Justification

Nous recommandons ces mesures car il est déraisonnable de laisser se perdre des aliments comestibles. La récolte directe contribue à une meilleure prise de conscience du travail fourni par les agriculteurs et à la valorisation des aliments qu'ils produisent.

Notes complémentaires

Nous devons être attentifs à ne pas rejeter la faute sur les agriculteurs.

RECOMMANDATION 17

Encourager les adultes à agir en priorité sur le gaspillage alimentaire

Nous recommandons que chaque État membre mette en œuvre un programme destiné aux adultes afin de les sensibiliser au gaspillage alimentaire, à son coût et aux avantages de sa prévention aux niveaux national, régional et local, et d'améliorer leurs connaissances en la matière.

Ce programme devrait se fonder sur les meilleures données disponibles (recommandation 5) afin de souligner l'urgence du problème. Il devrait prévoir des applications (recommandation 18), des campagnes (recommandations 4 et 20), une formation continue pour les personnes travaillant dans l'industrie alimentaire, des programmes de formation interne pour les professionnels ainsi que des documentaires et des émissions de télévision sur le sujet. Autres possibilités: proposer de courts spots publicitaires montrant l'avantage de réutiliser la nourriture, promouvoir le dimanche comme «jour des restes» et créer des jeux télévisés avec des concours de cuisine destinés aux jeunes adultes afin d'associer les radiodiffuseurs à cette démarche.

Il est important d'informer la population, par l'entremise de messages simples ou de petits «coups de coude», des avantages économiques et environnementaux qu'il y a à ne pas gaspiller de nourriture.

Les médias, et plus particulièrement les stations de radio et chaînes de télévision de service public, la presse écrite, les réseaux sociaux, les institutions publiques, les musées et les détaillants, pourraient contribuer de façon importante à la diffusion de l'information. Les institutions européennes existantes pourraient développer des ressources pour aider les États membres (par exemple, la Maison de l'histoire européenne).

Justification

Nous recommandons ces mesures parce que, si d'autres recommandations traitent de l'éducation des enfants, nous avons également besoin d'actions qui auront un effet immédiat sur la génération actuelle qui achète et cuisine.

Notes complémentaires

Un des avantages de ces mesures réside dans le fait que les messages antigaspillage alimentaire utilisés dans les supermarchés viendront contrebalancer les campagnes de marketing qui persuadent les consommateurs d'acheter trop.

RECOMMANDATION 18**Sensibilisation à la nutrition et alimentation durable dans les écoles primaires et secondaires**

Nous recommandons l'inscription des thèmes de l'alimentation et de la nutrition durables dans les programmes des écoles primaires et secondaires, soit par la création de nouveaux cours autonomes obligatoires, comme il en existe déjà dans certains pays, soit par leur inclusion dans les matières obligatoires existantes. Cette recommandation vise à sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire grâce à des discussions sur les valeurs socio-économiques, la production et la consommation durables, les comportements d'achat, l'économie domestique et des expériences pratiques rapprochant les écoles et les exploitations agricoles. Pour que cette recommandation se concrétise, nous attendons de l'UE qu'elle mette en place deux conditions préalables. Tout d'abord, nous avons besoin d'une campagne de sensibilisation multipartite pour créer et accroître l'élan autour du sujet (recommandation 20). Ensuite, nous devons soutenir les enseignants par des formations, des échanges et du matériel pédagogiques, en tirant parti des réseaux existants et des meilleures pratiques éprouvées. Nous sommes tout à fait conscients que ces changements peuvent prendre du temps, mais il est important d'organiser dès à présent des journées ou des semaines d'action sur le thème du gaspillage alimentaire dans les écoles, en mobilisant différents acteurs de la société (recommandation 21).

Justification

Le gaspillage alimentaire est le symptôme de problèmes systémiques plus larges qui se rapportent à la façon dont nous produisons, achetons et consommons la nourriture aujourd'hui en Europe, raison pour laquelle toute action pédagogique ne doit pas se cantonner au seul gaspillage alimentaire, mais doit envisager les valeurs et les perspectives souhaitables pour la production et la consommation en Europe. L'éducation reste une compétence nationale, et chaque État membre a des programmes d'études différents. Conscients de ces différences, nous encourageons néanmoins l'UE à favoriser des actions ambitieuses, dans le cadre de matières scolaires nouvelles et/ou existantes telles que la géographie ou l'économie.

Notes complémentaires**RECOMMANDATION 19****Promouvoir et soutenir les applications et les plateformes de partage de produits alimentaires reliant les consommateurs entre eux**

Nous recommandons que l'UE fasse mieux connaître et soutienne les applications et plateformes existantes, telles qu'Olio ou FoodSharing.de. Les outils à promouvoir doivent répondre à certains critères de base et être évalués en conséquence: convivialité, richesse de la base de données, indépendance, adaptabilité aux contextes locaux et effet réel sur la réduction du gaspillage alimentaire. L'UE et les autorités nationales et régionales doivent être proactives dans leur promotion des outils existants les plus prometteurs et soutenir, entre autres financièrement mais pas exclusivement, leur développement et leur maintenance, dans le cadre de leurs différents programmes de recherche, d'action et de financement. Ce financement public devrait favoriser une information neutre, de qualité, sans publicité.

Justification

Il existe de nombreuses applications qui mettent en contact différents acteurs, entreprises et consommateurs, ou les consommateurs entre eux. Certains de ces outils ont peut-être réussi à mettre des consommateurs en rapport les uns avec les autres, les aidant à éviter le gaspillage. Ils semblent toutefois avoir une couverture géographique limitée ou ne pas être suffisamment connus des Européens. Nous sommes convaincus qu'il est important que l'UE et les États membres soutiennent activement les innovations technologiques à fort impact, en laissant la porte ouverte pour permettre à de nouvelles idées et innovations d'émerger et de devenir durables sur le long terme.

Notes complémentaires

RECOMMANDATION 20

Éviter le gaspillage, épargner de l'argent: une campagne européenne contre le gaspillage alimentaire en coopération avec les détaillants du secteur alimentaire, quatre week-ends par an

Nous recommandons que l'UE coordonne une campagne axée sur les magasins d'alimentation (détaillants alimentaires, supermarchés, hypermarchés, petits magasins), qui serait déployée dans les États membres. Cette campagne se déroulerait sur quatre week-ends chaque année et porterait sur le thème «éviter le gaspillage, épargner de l'argent». Il appartiendrait aux différents États membres de décider des week-ends à retenir pour ces actions. Le choix de la date devrait se fonder sur l'objectif de sensibilisation aux habitudes d'achat des denrées alimentaires (par exemple, autour des fêtes nationales ou culturelles) et à la saisonnalité (par exemple, autour des périodes de récolte). Cette campagne serait une initiative de l'UE, qui développerait un design visuel uniforme (même logo, code couleur, etc.) pour tous les États membres. La campagne serait ensuite mise en œuvre au niveau national et adaptée en fonction des spécificités de chaque pays, de son calendrier annuel, de ses habitudes alimentaires, etc.

Justification

Nous recommandons ces mesures parce qu'il est important de sensibiliser les citoyens au gaspillage alimentaire. À l'heure actuelle, il n'existe que la Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, qui est inconnue des citoyens et se perd parmi les nombreuses autres journées internationales. Le nouvel événement s'étendrait sur quatre week-ends par an. Cela renforcerait la visibilité de cette problématique auprès des citoyens européens, et la forme de week-ends répétés tout au long de l'année serait plus utile qu'une seule journée. Ce serait également un moyen de différencier l'événement européen des journées internationales standards.

Notes complémentaires

- L'un des avantages de notre recommandation est qu'elle permettrait de sensibiliser les citoyens européens à l'achat, à la consommation et à la saisonnalité des denrées alimentaires comme moyens d'éviter le gaspillage alimentaire. Organiser une campagne qui s'articulerait autour de quatre week-ends par an apporterait de la régularité dans les messages transmis aux citoyens. Autre avantage: cette mesure stimulerait la coopération avec les détaillants alimentaires et les associerait à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Parmi les défis relevés, il y a la question de savoir comment faire participer les détaillants/points de vente alimentaires à l'événement. En effet, l'objectif des détaillants alimentaires étant de vendre autant que possible, certains pourraient se montrer réticents à encourager la population à consommer moins ou à adopter de nouvelles habitudes de consommation. Cela étant, l'objectif de tout commerce, y compris ceux qui vendent de la nourriture, est de générer des profits, et ils pourraient voir dans l'événement une occasion de se forger une image positive en tant qu'acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un autre défi concerne les caractéristiques spécifiques et le calendrier annuel des États membres de l'UE: certains pays ne fêtent pas Noël, ou à des dates différentes, et les jours fériés peuvent être différents d'un pays à l'autre.
- Autres détails quant à la façon dont la recommandation serait mise en œuvre:
 - Utiliser des sources diversifiées pour la campagne contre le gaspillage alimentaire en coopération avec les détaillants alimentaires: médias traditionnels (télévision, journaux), réseaux sociaux, recours à des influenceurs locaux, publicité. Profiter des quatre week-ends pour déployer une solide campagne «zéro gaspillage alimentaire».
 - Ces week-ends-là, l'UE devrait communiquer sur les détaillants alimentaires qui ont déjà organisé et développé des initiatives contre le gaspillage alimentaire. L'UE devrait soutenir ces initiatives déjà existantes et communiquer sur les bonnes pratiques, en partageant les témoignages positifs. Nous ne devrions pas mettre en évidence des messages choquants; nous devrions nous concentrer sur des expériences positives.
 - Organiser un suivi et une évaluation des quatre week-ends pour améliorer la campagne et toucher de plus en plus de personnes chaque année.

RECOMMANDATION 21**«Stop au gaspillage alimentaire»: une semaine de sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'école**

Nous recommandons d'organiser dans les écoles une semaine thématique dédiée au gaspillage alimentaire, afin de sensibiliser les jeunes enfants et les adolescents à cette problématique. La forme et le contenu de cette semaine varieraient suivant l'âge des élèves. Dans les écoles primaires et pour les jeunes enfants, la semaine devrait se concentrer sur la sensibilisation par le jeu. La Commission européenne créerait une boîte à outils sur la manière de sensibiliser au gaspillage alimentaire en milieu scolaire, avec des débats et des activités sur ce sujet en lien avec les matières enseignées, et la distribuerait aux écoles et aux enseignants dans toutes les langues de l'UE. Cette boîte à outils comprendrait des lignes directrices assorties de propositions d'activités, afin de ne pas surcharger les enseignants, et devrait être facilement accessible en ligne. Les élèves plus jeunes seraient récompensés par l'obtention d'une attestation (avec le logo de l'UE). Les États membres organiseraient cette semaine en fonction du fonctionnement de leurs systèmes éducatifs et de leurs calendriers scolaires respectifs. Les écoles seraient libres de décider quelles activités elles souhaitent organiser au cours de la semaine, à l'aide de la boîte à outils mise à la disposition des enseignants.

Justification

Les enfants devraient apprendre à apprécier la nourriture à sa juste valeur et découvrir comment la nourriture est produite et combien de temps il faut pour produire de la nourriture. Il est important que cette prise de conscience intervienne très tôt. Ce type d'événement peut également toucher les parents, par l'intermédiaire des enfants et adolescents, puisqu'une fois rentrés à la maison, les élèves racontent à leurs parents ce qu'ils ont fait à l'école.

Notes complémentaires

- Avantage: les enfants devraient apprendre à apprécier la nourriture à sa juste valeur et découvrir comment la nourriture est produite et combien de temps il faut pour produire de la nourriture. Il est très important de les sensibiliser à ces questions dès leur plus jeune âge. Autre avantage: ce type d'événement permet d'atteindre les parents par l'intermédiaire des enfants et des adolescents, car, une fois rentrés à la maison, les élèves racontent à leurs parents ce qu'ils ont fait à l'école.
- L'un des défis consiste à ne pas surcharger les enseignants en leur demandant de trouver toutes les idées et d'élaborer toutes les activités par eux-mêmes. C'est pourquoi il est très important qu'ils puissent disposer d'un cadre ou de lignes directrices comportant des propositions d'activités pour permettre à tous les élèves de toutes les écoles de tirer profit de cette initiative.

RECOMMANDATION 22

Fournir aux consommateurs les clés leur permettant d'être indépendants et conscients de leur impact sur le gaspillage alimentaire ainsi que de comprendre comment transformer, conserver et réutiliser un produit avant et après la date de péremption

(NB: «À consommer avant le» indique une date de sécurité après laquelle un produit ne devrait plus être consommé; «À consommer de préférence avant le» indique la date jusqu'à laquelle un produit conserve sa qualité optimale.)

Nous recommandons la mise au point d'outils d'information pour éclairer les consommateurs et leur permettre (à nouveau) de juger si un produit est vraiment périmé. Pour sensibiliser les consommateurs à l'utilisation de leurs produits alimentaires, nous sommes favorables à une meilleure identification de l'étiquetage de la date limite de consommation: même emplacement pour chaque produit et taille de police plus grande. En outre, nous souhaitons qu'un code QR soit apposé directement sur l'étiquette du produit (possibilité d'utiliser également le code-barres). Quel est l'objectif de cette proposition? Transmettre des informations sur les meilleurs moyens de préserver le produit, vérifier (par le goût et l'odeur) s'il est encore consommable, et transmettre des conseils culinaires pour le transformer (exemple de recettes adaptées). Les producteurs sont, selon nous, les mieux placés pour formaliser les informations disponibles via le code QR. En ce qui concerne les produits non étiquetés tels que les fruits et légumes, le code QR devrait être placé à l'endroit où les produits sont vendus afin d'éviter tout emballage inutile. Pour que cette source d'information soit accessible à tous, nous ne misons pas essentiellement sur le numérique. Nous souhaitons également que des outils de communication papier (guides dans les supermarchés, par exemple) soient mis à disposition.

Justification

Nous recommandons ces mesures parce que, à notre sens, il est difficile de rendre les consommateurs responsables de leur gestion alimentaire. Compléter les informations disponibles sur un produit est un moyen de permettre aux consommateurs de mieux comprendre les problématiques liées à la date de péremption. C'est également l'occasion pour eux de surmonter les «idées fausses» ou la «peur d'être malade» s'ils consomment un produit après sa date de péremption. En effet, nous savons que les producteurs manient les dates de péremption avec prudence afin de se protéger. En réalité, le produit peut être consommé au-delà de cette date. Nous ne remettons pas en question l'importance d'indiquer une date limite de consommation, car celle-ci reste un indicateur clé de fraîcheur.

Notes complémentaires

Un des avantages de ces mesures est que nous nous concentrons sur l'étiquetage pour informer les consommateurs au mieux des bienfaits de ce choix pour leur portefeuille et pour l'environnement. Notre slogan résume parfaitement notre idée: «achetez raisonnablement et mangez moins cher». Pour faire connaître et promouvoir cette nouvelle source d'information auprès des consommateurs, nous proposons de déployer une grande campagne de communication visant à expliquer l'objectif de ce nouvel outil.

RECOMMANDATION 23**Recours à des pratiques standardisées au niveau de la vente au détail pour la promotion, auprès des consommateurs, de produits proches de la date de péremption**

Nous recommandons d'encourager l'achat de produits proches de leur date de péremption en demandant aux entreprises d'adopter une stratégie de gestion et de valorisation de ces produits vis-à-vis des consommateurs. Il s'agirait en effet d'améliorer la perception qu'ont les ménages de ces produits afin qu'ils ne soient plus vus comme réservés à une petite partie de la population. Cette stratégie comporte plusieurs volets:

- un volet de mise en œuvre réglementaire au niveau européen, en créant une section dédiée à ces produits de manière à les rendre facilement accessibles et identifiables à l'entrée des magasins, et ce afin de promouvoir l'adoption de meilleures pratiques de consommation par tous les utilisateurs, quel que soit leur revenu;
- le développement d'une politique de communication mettant en avant le «bon sens» et l'attrait de ces produits ainsi que la démarche d'achat responsable (les aspects promotionnels qui encouragent la surconsommation ne doivent pas être en avant dans la communication);
- l'encouragement des détaillants à adapter leurs politiques afin de mettre en rayon de nouveaux produits proches de leur date de péremption aux heures de pointe (à voir en fonction des pratiques des consommateurs des différents pays européens).

Justification

Nous recommandons ces mesures parce qu'elles renforcent une politique existante dans de nombreux magasins et normalisent les «bonnes pratiques» à l'échelle européenne. Le groupe accorde une attention particulière à l'effet bénéfique de la généralisation de ces mesures, qui changerait l'image des produits démarqués (disponibles non seulement pour les ménages, mais aussi pour l'ensemble de la population).

Notes complémentaires

Cette recommandation est un moyen de mieux faire connaître l'engagement des entreprises en faveur de pratiques durables. Cette donnée peut en effet contribuer à fidéliser les consommateurs. Toutefois, la mise en pratique de cette recommandation pose certaines difficultés.

- Du côté des ménages: être plus flexible et adapter le menu hebdomadaire aux produits disponibles.
- Du côté des professionnels: former le personnel et mettre en pratique cette nouvelle politique.
- Du côté de la population générale: surmonter les idées fausses et changer les perceptions quant aux destinataires de ces produits, certes à faible coût, mais dont le but premier est de lutter contre le gaspillage des invendus.

COMMENT PRENDRE CONTACT AVEC L'UNION EUROPÉENNE?

En personne

Dans toute l'Union européenne, des centaines de centres Europe Direct sont à votre disposition. Pour connaître l'adresse du centre le plus proche, visitez la page suivante: european-union.europa.eu/contact-eu/meet-us_fr

Par téléphone ou par écrit

Europe Direct est un service qui répond à vos questions sur l'Union européenne. Vous pouvez prendre contact avec ce service:

— par téléphone:

- via un numéro gratuit: 00 800 6 7 8 9 10 11 (certains opérateurs facturent cependant ces appels),
- au numéro de standard suivant: +32 22999696;

— en utilisant le formulaire suivant: european-union.europa.eu/contact-eu/write-us_fr

COMMENT TROUVER DES INFORMATIONS SUR L'UNION EUROPÉENNE?

En ligne

Des informations sur l'Union européenne sont disponibles, dans toutes les langues officielles de l'UE, sur le site internet Europa (european-union.europa.eu).

Publications de l'Union européenne

Vous pouvez consulter ou commander ces publications à l'adresse op.europa.eu/fr/publications. Vous pouvez obtenir plusieurs exemplaires de publications gratuites en contactant Europe Direct ou votre centre de documentation local (european-union.europa.eu/contact-eu/meet-us_fr).

Droit de l'Union européenne et documents connexes

Pour accéder aux informations juridiques de l'Union, y compris à l'ensemble du droit de l'UE depuis 1951 dans toutes les versions linguistiques officielles, consultez EUR-Lex (eur-lex.europa.eu).

Données ouvertes de l'Union européenne

Le portail data.europa.eu donne accès à des jeux de données ouvertes provenant des institutions, organes et agences de l'UE. Ces données peuvent être téléchargées et réutilisées gratuitement, à des fins commerciales ou non. Le portail donne également accès à une multitude de jeux de données des pays européens.



Office des publications
de l'Union européenne

Print
PDF

ISBN 978-92-68-06473-3
ISBN 978-92-68-06472-6

doi:10.2775/365181
doi:10.2775/396669

NA-09-23-364-FR-C
NA-09-23-364-FR-N