

 <p>PRÉFET DE LA RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE</p>	Etats Généraux de l'Alimentation	Sours (28), le 16/10/2017
Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt		

	Atelier n° 3 : Comment lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau de tous les maillons de la filière, de l'exploitation à la consommation ? Président : Thierry DUBOIS Directeur général de Les Crudettes	
Animation	Muriel Filippi	DRAAF
Secrétariat de séance	Julie Barthelemy	ADEME
Secrétariat de séance	Olivier Cléricy Lanta	DREAL

1. [Introduction par le président de séance – témoignage](#)

Introduction par Thierry DUBOIS, Directeur général de Les Crudettes.

→ Thèmes ou sujets retenus
Production Transformation
Distribution Consommation

2. Analyse régionale : identifier les forces, faiblesses, opportunités, menaces

Thème 1 : Distribution - Consommation		
Interne	Forces	Faiblesses
	<ul style="list-style-type: none"> • Bon réseau régional de transport logistique • Sujet faisant consensus • Prise de conscience pour agir des institutionnels et des consommateurs • Proximité de l'Île de France pour les écoulements 	<ul style="list-style-type: none"> • Diversité des acteurs, des organisations, • Manque de moyens, • Manque de relations entre acteurs • Tissu associatif inégalement réparti sur le territoire (rural ou urbain) • Trop d'offres qui déconnectent les consommateurs de la réalité • Idées préconçues des consommateurs • Manque de qualité des denrées au sein de la restauration collective • Normes, principe de précaution • Organisation régionale manque de circuits courts • Éducation alimentaire, au goût, à la limitation du gaspillage...
Externe	Opportunités	Menaces
	<ul style="list-style-type: none"> • Cadre institutionnel – loi gaspillage alimentaire, PCAET • Réalisation d'économies financières • Accès à la nourriture pour les personnes défavorisées • Diversification (transformation des produits, valorisation déchets ultimes) • Améliorer la qualité de l'alimentation • Optimisation technologique (augmentation de la durabilité des produits) • Changement de comportement des consommateurs • Marché libre // régulation 	<ul style="list-style-type: none"> • Valorisation reportée (sur un autre acteur) du gaspillage (production transformée en gaspillage durant la chaîne de transformation) Moins de gaspillage, moins il y a de chiffre d'affaires... • Surproduction • Normes sanitaires • Inadéquation entre l'attente, le mode de vie des consommateurs par rapport aux modalités de distribution, conditionnement, production • Manque de soutien aux associations d'éducation à l'alimentation • Impact social // production pour rien
Propositions	<ul style="list-style-type: none"> • Faire du lien entre les consommateurs et les problématiques de la production et de la consommation ; • Etre au plus près des consommateurs : adapter la production à la demande ; • Etre dans une logique locale : limitation des centrales d'achat, organisation des circuits courts ; • Améliorer le conditionnement ; • Renforcer la recherche et l'innovation dont les innovations technologiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire ; • Mettre en place des dispositions législatives adaptées permettant de donner facilement aux structures caritatives. 	

Thème 2 : Production - Transformation

Thème 2 : Production - Transformation		
	Forces	Faiblesses
Interne	<ul style="list-style-type: none"> • Proximité des bassins de consommation • Filières céréales : peu de perte • Productions de qualité (vins, fromages, ...) • Technicité, savoir faire des professionnels • Structuration de certaines filières • Région rurale • Diversité des producteurs et des productions • Recherche appliquée à amplifier 	<ul style="list-style-type: none"> • Dispersion géographique des lieux de production et des outils de transformation • Absence de structure industrielle de transformation notamment par rapport aux produits de garde • Manque d'organisation des filières • Aléas-dépendance climatique • Manque de capacités de méthanisation • Coût de la lutte contre le gaspillage à la production lors de la récolte • Rapport commercialisation – production : attractivité, visuel, prix du marché • Lien entre recherche, potentiel de production et production réelle • Lien entre produits et « consommabilité » – qualité alimentaire • Organisation des collectes • Spécialisation des régions par rapport aux besoins • Difficultés des dons aux œuvres caritatives (réglementaires et logistiques)
	Opportunités	Menaces
Externe	<ul style="list-style-type: none"> • Valorisation des sous-produits en bio-matériaux • Renforcer la transformation sur place • Méthanisation à développer • Développer la contractualisation (tripartite, fonds de garantie, ...) • Optimiser les modes de conservation • Orientation des dons alimentaires • Education des consommateurs, des citoyens • Maîtrise des coûts de production • Réchauffement climatique • Enjeu sociétal • Diversifier les circuits de distribution • Les agriculteurs connaissent leur métier • Complémentarité animal <> végétal • Evolution des systèmes alimentaires (moins de carné) • Valorisation qualitative des cultures raisonnées 	<ul style="list-style-type: none"> • Changement climatique -effet sur la production et les pratiques • Absence de main d'œuvre qualifiée • Eloignement des acteurs • Concurrence entre régions • Détérioration des qualités de stockage , • Risque de disparition de filières • Baisse de disponibilités de produits phytosanitaires • Laisser du temps à l'adaptation • Soigner les plantes contre les agresseurs • Séparation conseils-commerces

Propositions	<ul style="list-style-type: none">• Structurer les filières (régulation offre/demande, amélioration du stockage, contractualisation engageant toute la filière) ;• Améliorer les techniques de conservation ;• Mieux utiliser les déchets et développer la méthanisation ;• Renforcer l'éducation des consommateurs, des citoyens et des enfants ;• Poursuivre l'information pour limiter le risque de reporter la charge sur le début de la filière.
---------------------	---

3. Propositions : entre idées et faisabilité

Comment réduire le gaspillage dans la production/transformation :

- par l'organisation des filières (régulation offre/demande, amélioration du stockage, contractualisation engageant toute la filière)
- par la diversité des circuits, depuis les circuits courts jusqu'à l'exportation
- par la meilleure utilisation des déchets
- par l'amélioration des techniques de conservation

Comment réduire le gaspillage dans la distribution/consommation :

- par le renforcement de la recherche et de l'innovation
- par l'amélioration du conditionnement
- par l'éducation des consommateurs
- par des dispositions législatives adaptées permettant de donner facilement aux structures caritatives