



Démarche Collective

RSEAGRO
Occitanie

Entreprises Agroalimentaires
Coopératives Agricoles
OCCITANIE - Pyrénées Méditerranée

FICHE TECHNIQUE

L'économie circulaire et gaspillage alimentaire

ENVIRONNEMENT



12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



**OBJECTIFS
DE DÉVELOPPEMENT
DURABLE**



EN QUELQUES MOTS

Notre modèle économique est corrélé par l'augmentation de la consommation et l'épuisement des ressources naturelles. Il s'agit de passer d'un modèle économique linéaire consistant à extraire les ressources, à les transformer, à les consommer et à produire des déchets, à une économie circulaire. Celle-ci propose de «boucler la boucle» de la vie des produits grâce à un recours accru au recyclage et au réemploi qui permettent des bénéfices tant pour l'environnement que pour l'économie.

L'économie circulaire repose sur 7 piliers :

- Approvisionnement durable : extraction/exploitation et achats durables
- Ecoconception : impacts environnementaux minimisés
- Ecologie industrielle et territoriale : échanges de flux et mutualisation des besoins
- Économie de la fonctionnalité : vente de services
- Consommation responsable dont le gaspillage alimentaire* : moins de déchets
- Allongement de la durée d'usage : réparation et réemploi
- Recyclage : utilisation des matières premières issues des déchets

*Le gaspillage alimentaire est défini par la loi relative à la lutte contre le gaspillage et l'économie circulaire (2020), dite loi AGECC, comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée ».



FIL CONDUCTEUR

La loi AGECC se décline en cinq axes :

- Sortir du tout jetable,
- Mieux informer les consommateurs,
- Lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire,
- Agir contre l'obsolescence programmée,
- Mieux produire.

Il existe clairement un lien entre l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire, les deux démarches s'inscrivent dans une optique de développement durable et de RSE.

L'économie circulaire constitue un levier de compétitivité pour les entreprises et offre des opportunités de développement de nouveaux marchés :

- Encourager l'innovation.
- Limiter les risques liés aux fluctuations des prix des matières premières ou pénuries de ressources.
- Faire des économies.
- Coupler les objectifs économiques, sociaux et environnementaux.
- Promouvoir l'ancrage territorial.
- Anticiper les changements réglementaires.

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans les 3 axes du développement durable :

- **environnemental** : en évitant de dépenser inutilement de l'espace cultivable, de l'eau, de l'énergie et de générer des déchets et des gaz à effet de serre ;
- **économique** : par la perte d'une production ou d'un achat et à ce titre une perte financière.
- **social** : en France, 6 millions de personnes sont en situation de précarité alimentaire.

Exemple d'actions pour limiter le gaspillage alimentaire dans le secteur des F&L :

- faire un diagnostic du gaspillage alimentaire
- diversifier l'offre de produits utilisant des fruits et légumes hors calibre
- organiser des opérations de glanage
- assouplir les contrats et cahiers des charges
- mettre en place une vente assistée des fruits et légumes
- optimiser l'organisation du don alimentaire agricole
- proposer différentes portions, offrir des « gourmets bags » etc.

Cette démarche doit être adaptée aux spécificités des différentes filières.



LES PRINCIPALES PARTIES PRENANTES

- La Direction Générale / Le Conseil d'Administration
- Les salariés/ les adhérents.
- Le responsable RSE
- Le service achats
- Les producteurs
- Les fournisseurs
- Les clients
- Les consommateurs



BONNES PRATIQUES

- Mutualisation des outils de travail et des compétences
- Recours à des produits issus de l'agriculture locale
- Réduction de la quantité de matière (forme, épaisseur)
- Suppression des vides perdus
- Choix d'emballages recyclables et recyclés
- Achats locaux
- Allongement des dates de consommation (DDM)
- Consignes (exemple bouteilles en verre)
- Vrac



QUELQUES INDICATEURS

- Taux de recyclabilité de l'emballage
- Analyse de cycle de vie (ACV)
- Taux d'utilisation de produits écoconçus
- Pourcentage de matière recyclée
- Pourcentage de matières renouvelables
- Bilan carbone
- Quantité de produits alimentaires détruits
- Quantité de produits alimentaires valorisés

BOITE À OUTILS

- L'atelier « Économie circulaire et gaspillage alimentaire » du 29 janvier 2018
- L'atelier « Déchets : une nouvelle ressource financière » 11 octobre 2022
- La fiche technique « L'écoconception des produits dans la filière agroalimentaire »
- La fiche technique « La gestion des déchets »
- La fiche technique « La stratégie bas carbone »
- La Norme ISO 14 062 Management environnemental - Intégration des aspects environnementaux dans la conception et le développement du produit
- La Norme NF X 30-264 Management environnemental - Aide à la mise en place d'une démarche d'éco-conception
- Le pôle éco-conception en Occitanie.
- Le livret d'engagement de l'ANIA : *Économie circulaire et gestion des emballages - les entreprises en action*
- Vidéo sur l'économie circulaire dans l'Industrie Agroalimentaire (Ania) : <https://www.ania.net/developpement-durable/eco-circulaire>
- Le diagnostic ADEME : Boite à outils « Diagnostic gaspillage alimentaire pour les IAA »

Penser Autrement

Réduire. Réutiliser. Recycler.



Date édition fiche : 2023