

**TREND
FOCUS**

#4

L'ANTI GASPI



POLE AGROALIMENTAIRE
ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

MAI 2020

POLE AGROALIMENTAIRE – ADECAL TECHNOPOLE

SOM

MAIRE

- > Définition, chiffres & enjeux3
- > Du gaspillage à toutes les étapes de la chaîne alimentaire4
- > Le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Calédonie.....5
- > Exemples d'initiatives locales6
- > A l'échelle entreprise : démarche RSE ..8
- > Quelques leviers d'innovation9

“

Problématique universelle, le gaspillage alimentaire concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur final. L'anti-gaspi, comprenez la lutte contre ce gaspillage, représente un levier d'action et d'innovation émergent. Il convint le consommateur à la recherche de solutions lui permettant de participer à l'effort collectif en consommant des produits déclassés, de moins jeter grâce à des emballages qui conservent mieux, ou de n'acheter que la juste dose. C'est un challenge d'innovation immense qui s'ouvre aux industries de transformation, ainsi qu'aux distributeurs.

Mais qu'entend-on exactement par gaspillage alimentaire ? Quels sont les enjeux de ce gâchis dont nous sommes tous victimes et responsables, et comment pouvons-nous y remédier ? Ce Trend Focus vous informe sur les initiatives à l'échelle locale et vous présente quelques leviers d'innovations dans le domaine.

”

1/3

C'est la proportion mondiale d'aliments destinés à la consommation humaine qui est finalement perdue ou gaspillée. Source : FAO

Le gaspillage alimentaire

C'est quoi ?

Le **gaspillage alimentaire** se définit comme la nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Quels sont les enjeux ?



Environnementaux



Ethiques



Economiques

89%

des consommateurs dans le monde se sentent concernés par le gaspillage alimentaire et considèrent qu'il est important de le réduire.

(Source: KANTAR TNS ET XTC – FOOD 360)



Du gaspillage à toutes les ETAPES de la chaîne

Les pertes ou gaspillages peuvent avoir lieu à toutes les étapes, de la production à la consommation finale. Ce sont donc **tous les acteurs de la chaîne alimentaire** qui sont concernés.

► PRODUCTION

Ex : les produits non calibrés sont jetés.

► TRANSPORT

Ex : les produits qui s'abîment pendant le transport ne seront pas commercialisés.

► STOCKAGE

Ex : les produits sont jetés lors des ruptures de la chaîne du froid.

► USINE

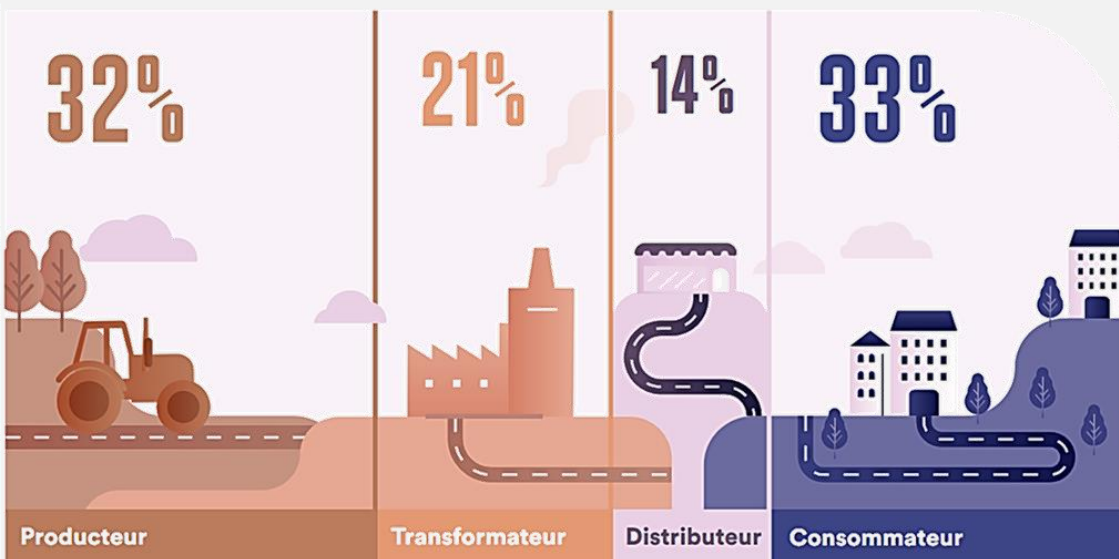
Ex : certains process industriels peuvent entraîner d'importantes pertes.

► DISTRIBUTION

Ex : invendus en magasins (critères esthétiques + lorsque leur DLC est dépassée).

► DOMICILE, RESTAURANT, CANTINE

Ex : surplus d'achats, oublis dans le réfrigérateur, portions trop grosses.



Le gaspillage alimentaire en NOUVELLE-CALEDONIE

Etudes menées



A l'échelle de la Nouvelle-Calédonie le gaspillage alimentaire n'est pas chiffré. Quelques études et travaux ont néanmoins été menés :

- ADEME NC, [La réduction du gaspillage alimentaire dans les grandes et moyennes surfaces de Nouvelle-Calédonie](#), 2017.
- Conseil Economique, Social et Environnemental, [Autosaisine relative au gaspillage des productions agricoles \(fruits et légumes\)](#), 2017.
- Actions de sensibilisation développées par la province Sud en 2016 dans plusieurs établissements scolaires.



Quelques chiffres

1%

Le gaspillage alimentaire représente 1% du chiffre d'affaire des GMS.

30%

En Province Sud, c'est plus de 30% de la production de fruits et légumes qui peut être considérée comme perdue de la production à la distribution.

15%

Le gaspillage alimentaire est de l'ordre de 15% sur les repas servis en cantine scolaire.

Exemples d'INITIATIVES LOCALES

Exemple d'initiatives dans la distribution



Les magasins anti-gaspi :

Vente à prix réduits de produits déstockés (emballages abîmés, fins de série ou de collection, produits dont la DLUO est proche ou dépassée, etc.)



Les magasins « classiques »

Généralisation des réductions de prix sur les produits dont la DLC ou DLUO approche + mise en place de linéaires dédiés dans certaines GMS.

Exemple d'initiatives numériques



Les applis mobiles anti-gaspi

Mise en relation des utilisateurs avec des commerçants, restaurateurs, GMS et producteurs locaux. L'objectif ? Leur permettre d'acheter à prix réduits des produits à DLC proches, tout en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Exemple d'initiatives dans la restauration



Le développement du doggy-bag (ou gourmet bag)

Nombreux sont les restaurants qui permettent aux clients d'emporter ce qu'il reste dans leurs assiettes en fin de repas, au lieu de les jeter.

Exemples d'INITIATIVES LOCALES

Exemple d'initiatives provinciales



Dispositif gaspillage alimentaire de la province Sud

Le principe ? Peser les restes des assiettes chaque midi pendant une semaine afin d'évaluer la quantité de gaspillage par établissement. Sensibilisation, production d'un guide, d'un kit de lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.

Les cantines à l'unisson 5

Cet événement, en partenariat avec l'ADEME et la province Sud, avait pour objectifs de sensibiliser les élèves et le personnel de l'établissement sur la nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire, en proposant notamment des menus adaptés aux élèves via le concept de Pacific FoodLab, prônant le bien-être et l'autosuffisance alimentaire.



Exemple d'initiatives associatives



ZERO WASTE PACIFIC

Cette association, acteur de l'économie circulaire et solidaire, mène actions et campagnes pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



BANQUE ALIMENTAIRE NC

Cette association veut lutter contre le gaspillage alimentaire et redistribuer le surplus aux plus nécessiteux. L'objectif est également d'apprendre à mieux manger..

A l'échelle entreprise : la DEMARCHE RSE



La RSE (**Responsabilité Sociale des Entreprises**, ou **Responsabilité Sociétale des Entreprises**) regroupe l'ensemble des pratiques mises en place par les entreprises dans le but de respecter les principes du développement durable, c'est-à-dire être économiquement viable, avoir un impact positif sur la société mais aussi mieux respecter l'environnement.



L'engagement d'une entreprise au sein d'une démarche RSE globale l'amène à une **réflexion sur l'ensemble de ses impacts**, et donc également sur le gaspillage alimentaire, ainsi qu'au **développement d'actions concrètes** pour lutter contre les pertes engendrées tout au long de sa chaîne de production.

Exemples d'actions :

- Evaluation de la production de déchets à chaque poste et création d'un plan de réduction.
- Gestion optimale des stocks (ex : méthode FIFO)
- Dons aux associations pour les produits invendus ou proches de la date limite de consommation.
- ...



L'ANTI-GASPI

-

**QUELQUES LEVIERS
D'INNOVATION**

VALORISER LES PRODUITS DECLASSES

Une gamme de produits qui utilise des légumes déclassés.



BON et Bien, France

Soupe de légumes déclassés, écartés au stade du tri (trop grands, trop petits, défauts visuels, etc.).

OPTIMISER LES SURPLUS

Une gamme de produits qui utilise des fruits et légumes issus de la surproduction.



SAINS & SAUFS, France

Purées, jus, soupes, smoothies, etc. fabriqués avec des fruits et légumes issus de la surproduction agricole.

VALORISER LES SOUS-PRODUITS

Des co-produits élaborés avec des résidus de production agricole / pêche ou de production.



Goodfish, Etats-Unis

Snacks élaborés à partir de la peau de saumon, partie à ce jour pas ou peu utilisée lors de la transformation de ce poisson. L'objectif consiste à valoriser au maximum les produits de la pêche.

LA « JUSTE DOSE »

Un produit vendu dans un format sécable ou mono-dose pour ajuster sa consommation et prévenir le gaspillage alimentaire.



Fred's, Nouvelle-Calédonie

Gamme de cookies fabriqués localement et vendus en format individuel.

LE VRAC

Permettre au consommateur de doser soi-même selon ses propres besoins permet d'éviter le gaspillage tout en contrôlant son budget.



L'épicerie Vrac du Faubourg, Certaines GMS Nouvelle-Calédonie

Epicerie présentant une offre 100% vrac : céréales, légumineuses, thé, café, huiles, etc.

LA LONGUE CONSERVATION

Des emballages qui permettent au produit de se conserver plus longtemps.



Poissonneries, Nouvelle-Calédonie

Filets de thon conservés sous-vide dans un sachet protecteur pour une conservation de 12 jours.

EMBALLAGE PRATIQUE

Permettre au consommateur de ne consommer que ce dont il a envie/besoin et pouvoir ensuite stocker le produit dans de bonnes conditions.



Les emballages refermables ou repositionnables se prêtent à de nombreux produits et gammes. Quelques exemples...

TECHNOLOGIE – PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Au cœur de l'usine, le choix des équipements et les méthodes de travail peuvent permettre de limiter les rebus, pertes et gaspillages.



Technologies obsolètes, organisation du travail, etc...

Le choix de machines adaptées et performantes et l'application de méthodes de travail éprouvées (MUDAS, 5S, SMED, ...) sont autant de leviers afin de limiter les pertes.



POLE AGROALIMENTAIRE

ACCOMPAGNEMENT - TRANSFERT - INNOVATION

CONTACT

Téléphone : 24.90.77

Mail : agroalimentaire@adecal.nc

