

Depuis un an, la loi oblige la grande distribution à distribuer les invendus alimentaires qu'elle jetait auparavant. Grâce à cela, plus de 10 millions de repas ont été donnés aux plus démunis.

Le 3 février 2016, la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire était adoptée à l'unanimité au Sénat, après l'avoir été dans les mêmes termes à l'Assemblée nationale. Elle sera promulguée 8 jours plus tard, c'est-à-dire le 11 février. Le texte législatif était porté par le député [PS](#) de la [Mayenne](#), Guillaume Garot, et la sénatrice centriste [UDI](#) de Paris, [Chantal Jouano](#), sous la pression des réseaux sociaux. Une pétition pour «dire stop au gâchis alimentaire» lancée par [Arash Derambarsh, élu LR de Courbevoie](#), avait auparavant recueilli 200.000 signatures. «Cela témoignait d'une forte prise de conscience de l'opinion publique sur le gaspillage alimentaire et encourageait les parlementaires à ne pas faiblir et avancer sur le sujet», se souvient [Guillaume Garot](#).

Un an après, les avancées concrètes sont là. On en note trois principales. La première porte sur l'obligation de la grande distribution de donner les invendus alimentaires. «La loi a généralisé les conventions entre les grandes surfaces et les associations pour donner les invendus à des associations agréées, bien entendu dans le respect de la date limite de consommation», souligne Guillaume Garot. En cas de refus, les supermarchés sont passibles d'une amende de 3750 euros par infraction. «Au total, ce sont plus de 10 millions de repas qui ont pu être ainsi partagés à des personnes nécessiteuses», poursuit Arash Derambarsh, élu municipal [LR](#) de Courbevoie. À ce titre il a participé à Courbevoie à des actions sur le terrain, le soir à la fermeture des magasins.

### **5000 nouvelles associations**

Deuxième changement: de nouvelles associations ont vu le jour pour donner aux plus démunis ces produits proches de la date-limite de vente qu'auparavant la grande distribution jetait à la poubelle. «À côté des associations qui avaient déjà le droit de stocker des produits alimentaires, comme les Restos du cœur, la Croix Rouge ou les Banques Alimentaires, sont apparues 5000 nouvelles associations qui ont eu le droit de distribuer les invendus alimentaires à la fermeture des magasins», commente Arash Derambarsh. «Toutefois, on ne s'improvise pas dans la distribution des invendus alimentaires. Ces associations ont dû être préalablement reconnues par l'État», rappelle Guillaume Garot.

Enfin, et c'est le troisième point, la France, qui a été le premier pays au monde à se doter d'une législation contre le gaspillage alimentaire, a été copiée par d'autres comme l'Italie. «Cette mesure qui ne coûte rien à l'État ni au contribuable a fait des émules à l'étranger. Je suis allé dans une vingtaine de pays à travers le monde, comme l'[Afrique du Sud](#) ou le [Mexique](#). Ils sont très intéressés par cette loi», indique Arash Derambarsh.

Pour rappel, chaque personne jette en moyenne entre 20 et 30 kilos de nourriture par an, soit une perte de 400 euros pour une famille de quatre personnes. Pire, «7 kilos de nourriture sont jetés par an par le consommateur sans même avoir été déballés, alors qu'ils sont encore consommables après la date limite. C'est notamment le cas des yaourts», exprime Guillaume Garot.

Mais une meilleure prise de conscience de ce gâchis passe aussi par des actions de sensibilisation, notamment dans les cantines scolaires et les restaurants d'entreprise. Avec par exemple la venue de producteurs locaux. «La lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est aussi

un facteur contre le réchauffement climatique car ce sont moins de ressources énergétiques utilisées», aime à redire Guillaume Garot.

**Source : sudouest**

## **Depuis la loi anti-gaspillage alimentaire votée en février 2016 par la France, les entreprises et les start-up multiplient les initiatives, développant un nouveau business vertueux qui profite à la région**

Il y a un an, le 11 février 2016, la France entérinait [une loi contre le gaspillage alimentaire](#), dite [loi Garot](#).

**Une première mondiale** qui place l'Hexagone sur le podium du classement effectué par le [Food Sustainability Index](#), suite à l'évaluation du système alimentaire de 25 pays en 2016. Depuis, alors qu'il n'existe toujours pas en Europe de **politique globale** pour réduire le gaspillage alimentaire, un échec pointé le 17 janvier 2017 par la [Cour des comptes européennes](#) (CCE), la France a été suivie, en août 2016, par l'Italie, qui a opté pour une solution non punitive. Aujourd'hui, les parlementaires britanniques se penchent à leur tour sur la question.

Les chiffres sont effarants. Le **gaspillage alimentaire**, ce sont 1,3 milliards de tonnes de nourriture jetées chaque année dans le monde, 100 millions en Europe et **10 millions en France**, dont **2,3 millions au seul niveau de la distribution**. Pour une valeur commerciale estimée à **16 milliards d'euros** dans l'Hexagone, selon l'[Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie](#) (Ademe), qui rappelle aussi que le gâchis pèse lourdement sur notre **facture environnementale** et, au final, sur le réchauffement climatique.

Pour s'attaquer à ce phénomène écologiquement et humainement insoutenable, quand des centaines de milliers d'Européens peinent à se nourrir convenablement et que la faim touche encore 10% de la population de la planète, la France a élaboré une **série de mesure chocs**, avec l'objectif de **réduire par deux le gâchis, d'ici à 2025**.

Première cible, **les supermarchés**. Il s'agit d'empêcher les enseignes de jeter des produits encore consommables et de rendre leurs invendus impropres à la consommation, par un éventail de solutions qui vont de la prévention au **don aux associations caritatives**, en passant par la transformation ou le compost. Sous peine d'amende.

10 millions de repas distribués

**Un an après, qu'est-ce qui a changé ?** S'il est encore trop tôt pour obtenir un bilan chiffré précis et complet de l'impact de la loi, on sait que **10 millions de repas** ont été distribués aux plus démunis et que plus de **5 000 nouvelles associations** reconnues par l'État ont désormais le droit de distribuer les invendus alimentaires à la fermeture des magasins. Un premier point positif.

Pour aider les associations qui redistribuent les denrées et les écoles à sensibiliser les élèves à la réduction du gaspillage alimentaire, l'Ademe a par ailleurs consacré en 2016 un budget de **10 millions d'euros**.

Trois initiatives anti-gaspi alimentaire au top dans la région  
Un nouveau marché prometteur

De leur côté, pour faire la chasse au gaspillage alimentaire du producteur au consommateur, en passant par le vendeur, **les entreprises et les start-up** multiplient avec succès les initiatives vertueuses, développant ainsi un nouveau marché prometteur dans le créneau de **la gestion des invendus alimentaires**. Les solutions de trois d'entre elles, parmi les plus innovantes, sont présentes dans le grand Sud-Ouest.

- **1. A Agen, Comerso, leader national de la lutte anti-gaspi**
- Les enseignes doivent désormais passer des **conventions avec les associations caritatives** pour donner leurs invendus. Mais comment gérer la logistique entre les magasins et les bénévoles ? Pour répondre au besoin en facilitant le don, aux côtés d'autres entreprises comme [Phenix](#) ou [Eqosphere](#), l'entreprise lot-et-garonnaise [Comerso](#) propose aux grandes surfaces **la prise en charge de leurs invendus alimentaires de A à Z**.
- Confondée par Pierre-Yves Pasquier, cadre chez Danone, et Rémi Gilber, spécialiste du conseil aux entreprises, [la start-up est née sur l'Agropole d'Agen](#) (Lot-et-Garonne) en 2013. **Avec un concept original** : la jeune pousse propose du conseil aux magasins pour réduire les invendus et chiffre leur engagement pour l'aide alimentaire. Puis, elle prend en charge la logistique du transport de la nourriture à livrer les associations, sous-traitée au réseau d'entreprises sociales et solidaires [Envie](#). L'enlèvement prévoit traçabilité et respect de la **chaîne du froid**. Impératif pour le frais.

Chacun y trouve son compte : le magasin qui bénéficie d'un crédit d'impôt en réduisant ses invendus, et les associations, comme la [Banque alimentaire de Bordeaux et de la Gironde](#), pour lesquelles le service de collecte est gratuit. Quant à Comerso, qui a vu son activité quadrupler chaque année depuis sa création et collecte 120 tonnes d'invendus par jour auprès de 150 magasins, elle trouve son compte via une **commission sur l'économie générée**. Et ça marche. La start-up qui avait distribué l'équivalent de plus de 2,6 millions de repas aux associations en octobre 2016, en est à près de 3,9 millions de repas, vient de lever 2,2 millions d'euros et rêve de conquérir le marché européen.

- **2. A Bordeaux, Too Good To Go, l'appli gagnant-gagnant**

Autre créneau porteur, le **marché des invendus de la restauration**. Depuis janvier 2016, les restaurateurs (mais aussi les cantines et les commerces alimentaires) qui produisent plus de **10 tonnes de bio-déchets** par an, soit entre 150 et 250 couverts par jour, ont l'obligation de trier et de valoriser ces restes alimentaires qui incluent les plats et les préparations invendus, sous peine d'amende. Pour **aider les consommateurs et les commerçants** à réduire ce gaspillage, plusieurs start-up ont créé des **applications pour téléphones et tablettes**.

En pointe, aux côtés d'[OptiMiam](#) ou [Check Food](#), l'appli [Too Good To Go a débarqué à Bordeaux](#) en octobre dernier, puis à **Toulouse**. Né au Danemark, ce projet lancé en juin 2016 à Paris et porté en France par Camille Colbus, veut offrir une solution gagnant-gagnant pour chacun, en mettant en relation commerçants et consommateurs, afin d'éviter que les invendus n'atterrissent à la poubelle.

**Comment ça marche ?** L'idée c'est de connecter, via [une application à télécharger sur le Web](#), des commerçants engagés et leurs clients pour que ces derniers puissent acheter, **à prix très réduits**, les stocks de **produits frais invendus** qui restent à la fermeture du magasin. Boulangeries, pâtisseries, restaurants, sandwicheries, traiteurs, cantines et organisateurs d'événements peuvent ainsi optimiser leur chiffre d'affaires, tout en

agissant en faveur de l'environnement. En moyenne, avec Too Good to Go, les commerces partenaires engrangent **300 euros de recettes** par mois.

Côté consommateur, pour utiliser l'appli, rien de plus simple : il suffit de la télécharger et d'activer la géolocalisation. En un clin d'oeil, on repère les commerces qui propose des invendus près de chez soi, on commande sa ou ses boîtes de nourriture, on paie en ligne, et on n'a plus qu'à se rendre dans le point de vente choisi pour récupérer sa commande.

- **3. A Toulouse, le "doggy bag" de TakeAway fait la promotion anti-gaspi de la Ville**
- La pratique du "**doggy bag**", très en vogue dans les pays anglosaxons, permet aux clients d'emporter chez eux les restes de leur repas au **restaurant** et évite aux restaurateur de les jeter. [La pratique est recommandée en France](#) depuis le 1er janvier 2016. Plus de 1 000 restaurants français proposent désormais à leurs clients de ramener chez eux, dans une barquette, les restes de leur assiette.
- Pionnière sur le secteur du "doggy bag" : [TakeAway](#), une entreprise créée en 2014 à Lyon par des étudiants. Ses emballages cartonnent. Malins et verts, ils sont en carton **100% recyclable** et étanche, disposent d'une poignée et peuvent aller au four, y compris à micro-ondes.
- Partenaire de deux syndicats de **l'hôtellerie et de la restauration**, [l'UIMH](#) et [GNI-Synhorcat](#), la start-up a passé des contrats avec **la métropole de Toulouse** qui a distribué ses emballages personnalisables, au design sur mesure, dans des **actions de promotion anti-gaspi**, à l'instar de Bruxelles, Monaco, Paris et Reims.
- Les ventes sont ainsi passées de 72 000 boîtes en 2015 à 500 000 en 2016, et la société se diversifie désormais dans la vente à emporter pour des enseignes à la recherche d'un emballage haut de gamme.