

Livre Blanc

POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE DES FRUITS ET LÉGUMES MOCHES

Parce qu'elles ne sont plus en adéquation avec notre époque, il est temps d'adapter les règles de commercialisation des fruits et légumes.



Résumé

Chaque année, ce sont 10 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées en France. L'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) identifie la filière fruits et légumes comme ayant un fort potentiel de réduction du gaspillage. Ce gâchis est en partie dû à des standards trop stricts imposés par les normes spécifiques européennes pour les fruits et légumes et par le cahier des charges de la grande distribution.

Acteur engagé de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le réseau NOUS, épiceries anti-gaspis propose 3 recommandations pour limiter ce gâchis : supprimer les 11 dernières normes spécifiques européennes des fruits et légumes pour accorder plus de liberté aux producteurs, étendre la dérogation européenne de vente sur le lieu de récolte à l'ensemble de la vente en direct, et réintroduire les fruits et légumes « moches » ainsi qu'un rôle de conseil dans les rayons primeur de la grande distribution.

Préface

La lutte contre le gaspillage alimentaire est aujourd'hui au cœur des enjeux de sauvegarde de l'environnement et d'amélioration des conditions de vie. Dans un monde en plein développement, la production de nourriture ne cesse de croître pour répondre à une demande de plus en plus forte. Cette course effrénée ne serait pas problématique si les ressources étaient exploitées de manière raisonnée. Or ce n'est pas le cas aujourd'hui.

Dans le monde, près d'un tiers de toute la nourriture produite n'arrive pas dans nos assiettes. Ce constat alarmant est aussi propre à la France, où près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées chaque année. Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième émetteur de gaz à effet de serre derrière la Chine et les Etats-Unis. Dans un contexte de crise alimentaire et environnementale, la perte de ces denrées consommables, mais également d'énergie et de ressources naturelles, est intolérable. Il est temps de faire bouger les cadres du commerce alimentaire et de revenir à une consommation plus raisonnée.

NOUS, épicerie anti-gaspi, est un réseau de magasins alimentaires dont l'objectif est la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nous offrons aux producteurs et aux consommateurs un canal de vente qualitatif et chaleureux pour des produits refusés par la grande distribution et voués à être gaspillés. Notre action, en partenariat avec des associations et des producteurs locaux, nous positionne comme une référence dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce travail est en totale adéquation avec l'objectif du gouvernement de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici à 2025 en France.

Nous croyons à un changement des codes de consommation et de régulation dans les filières alimentaires, en particulier pour les fruits et légumes, qui sont soumis à des normes dépassées génératrices de gaspillage pour les producteurs. C'est pourquoi aujourd'hui, NOUS, épicerie anti-gaspi sollicite l'appui des acteurs de la filière fruits et légumes et du gouvernement pour faire évoluer les règles du marché de l'alimentation. Cette réglementation doit être en adéquation avec notre époque et avec les attentes des consommateurs qui souhaitent agir concrètement pour lutter contre le gaspillage alimentaire et manger des produits sains et bons.

Sommaire

Préface	3
Sommaire	5
Le gaspillage alimentaire	6
Des normes complexes sources de gâchis	8
Les normes ont été utiles	8
Des règles fondées sur l'esthétique	10
Le rôle de la distribution	12
Un cadre contraignant pour les producteurs	12
Nos 3 propositions	16
Conclusion	18
Bibliographie	20
Remerciements	22

Le gaspillage alimentaire

En 2011, une étude globale sur le gaspillage alimentaire a mis en lumière une perte de l'ordre de 30 % de la production alimentaire entre le champ et l'assiette (FAO, 2011), alors que 10 % de la population mondiale est en sous-alimentation (FAO, 2014). Cette réalité se retrouve aussi en France, où l'ensemble des filières alimentaires engendrent une perte de plus de 10 millions de tonnes de produits encore consommables. Par an, un français jette en moyenne 29 kg de nourriture consommable, l'équivalent de 108 euros. Multiplié par le nombre de français cela représente 16 milliards d'euros qui sont gaspillés. L'impact sur l'environnement est aussi très coûteux : le gaspillage alimentaire génère 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂ (ADEME, 2016), soit 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale (CITEPA, 2019). Ces pertes concernent tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur, en passant par le distributeur.

Avec plus de 8 millions de tonnes produites par an, la France est un des principaux producteurs de fruits et de légumes en Europe (FranceAgriMer, 2017). Mais, malgré un marché bien établi et organisé, le gaspillage y est toujours très présent.

Selon l'ADEME, **les fruits et légumes sont la filière où les pertes sont les plus élevées** avec 23 % du volume total des produits qui ne sont pas consommés, soit près de 2 millions de tonnes de fruits et légumes perdus chaque année. Les producteurs sont les plus touchés puisqu'ils concentrent 50 % du total des pertes.

Plusieurs facteurs interviennent : certains indépendants de notre volonté (aléas naturels, fragilité des produits), d'autres sur lesquels nous pouvons agir (surproduction, normes trop strictes). Une opération de l'ADEME est actuellement en cours pour mesurer et

caractériser le gaspillage alimentaire dans la filière fruits et légumes, et accompagner les acteurs dans la réduction et la revalorisation de leurs produits (EFL Témoins).

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE



**10 MILLIONS
DE TONNES**
de nourriture
qui sont jetées
chaque année

29 KG
jetés par un
français par an



108 €
gaspillés



1 REPAS
chaque semaine



Des normes complexes sources de gâchis

Les normes ont été utiles...

Les normes et règles de commercialisation des fruits et légumes sont arrivées en France au début du XX^{ème} siècle avec l'apparition de la notion de « Tromperie sur la marchandise ». Il faudra attendre les années 50 et la modernisation des méthodes de production pour voir arriver une structuration des règles commerciales sur le territoire national puis au niveau européen. Rapidement, la mise en place de caractéristiques minimales de qualité va voir le jour, d'abord sur les échanges entre états puis sur les territoires des pays membres. Dans un contexte d'essor de la vente à distance, la création d'un cadre réglementaire pour la commercialisation des fruits et légumes a permis d'instaurer un langage commun et de faciliter les relations commerciales entre les acteurs du secteur. Les normes ont également servi à la régulation du marché durant les périodes de surproduction, en éliminant de la vente les produits comportant des défauts (CTIFL, 2014).

DATES CLEFS DANS LA NORMALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- 
- 1905** — Définition de la notion de « Tromperie sur la marchandise », premier embryon des futures normes à venir
 - 1941** — Création des normes françaises AFNOR facultatives par l'Association française de normalisation, leur application était alors incitée par le consentement d'avantages tarifaires sur le transport des fruits et légumes
 - 1956** — Apparition des caractéristiques minimales de qualité « **saine, loyale et marchande** » suite à l'Arrêté du 20 juillet 1956, positionnant la France comme un pionnier de la législation sur les fruits et légumes en Europe
 - 1962** — Création de **20 normes facultatives pour l'Europe par l'Organisation des Nations unies** qui remplacent les normes françaises AFNOR. Première étape vers la constitution d'une réglementation européenne
 - 1962** — Première Organisation Commune des Marchés des fruits et légumes : **normalisation obligatoire en Europe pour les échanges entre Etats**
 - 1967** — **Normalisation obligatoire sur le marché intérieur français** en plus des échanges extérieurs avec les états membres
 - 1972** — **Normalisation obligatoire dans tous les pays en Europe** avec l'apparition de 4 catégories classant les fruits et légumes selon des caractéristiques esthétiques : EXTRA, I, II, III (catégorie III supprimée en 1993)
 - 1996** — Révision de l'Organisation Commune des Marchés des fruits et légumes : **36 normes obligatoires en Europe**
 - 2009** — **Entrée en application d'une norme générale et de 10 normes spécifiques**, suppression des normes européennes pour 25 fruits et légumes qui ne sont plus soumis qu'à la norme générale garantissant une qualité « saine, loyale et marchande »
 - 2011** — Nouvelle définition de la norme générale et des 10 normes spécifiques actuellement utilisées en Europe (dernier avenant en 2019)

Source : CTIFL.

Les normes ont été utiles et elles ont accompagné l'essor de la grande distribution.
Notre époque change,
les normes doivent changer aussi.

Des règles fondées sur l'esthétique

La production de masse a eu pour conséquence de créer une tendance à privilégier la sélection des fruits et légumes suivant des caractéristiques esthétiques plutôt que gustatives.

En a résulté une uniformisation des produits selon leur aspect visuel au détriment du goût et de la qualité nutritive. Aujourd'hui, ces exigences se retrouvent dans le règlement d'exécution européen de 2011, définissant les standards de qualité pour les fruits et légumes en Europe sous la forme de la norme générale, et des normes spécifiques (RE (UE) N°543/2011).

La norme générale : elle définit la notion de qualité « saine, loyale et marchande », et exige des **caractéristiques minimales de qualité et de maturité.** Elle s'applique à la quasi-totalité des fruits et légumes. Ces standards sont principalement axés sur la qualité alimentaire et sanitaire.

Les normes spécifiques : elles s'ajoutent à la norme générale, et ont des exigences axées sur l'aspect esthétique des produits (forme, couleur, taille, etc.), les classant en 3 catégories dégressives : EXTRA, I et II. En 2009, les normes spécifiques de 25 fruits et légumes ont été supprimées. **10 produits ont cependant conservé leur norme :** pommes, poires, fraises, kiwis, pêches et nectarines, raisins de table, agrumes, poivrons doux, salades et tomates. La commercialisation de la banane est aussi encadrée par une norme à part (RE (UE) N°1333/2011). **Ces 11 produits représentent 75 % de la valeur des échanges commerciaux des fruits et légumes frais en Europe.**

En 2009, beaucoup de normes ont été supprimées mais 11 produits ont conservé des normes spécifiques, or ces 11 produits représentent 75 % du marché. Ce travail amorcé en 2009 doit être poursuivi.

QUELQUES EXEMPLES DE CRITÈRES DES NORMES SPÉCIFIQUES



« Le calibre minimal pour les oranges est de 53 mm »

« Les tomates de catégorie II ne doivent pas avoir de crevasses cicatrisées de plus de 3 cm »



« Le poids minimal pour le kiwi est de 65 g »



« Les poivrons doux en catégorie II ne doivent pas avoir de craquelures couvrant plus de 1/8 de la surface totale »



« En catégorie EXTRA les fraises doivent avoir un aspect brillant »



« En Catégorie EXTRA les poires doivent être pourvues d'un pédoncule intact »



« Le calibre minimal des pêches et nectarines est de 51 mm ou 65 g »



« Pour une pomme en catégorie II la surface maximum ayant des meurtrissures légères ne doit pas excéder 1,5 cm² »

« En catégorie EXTRA les baies du raisin doivent être uniformément espacées sur la rafle »



Le rôle de la distribution

En plus des normes spécifiques européennes, les distributeurs rajoutent **leurs propres standards de qualité**, appuyés sur des caractéristiques esthétiques et permettant d'augmenter la durée de vie du produit dans leur stock. Les acteurs de la grande distribution, par lesquels plus de 70 % des fruits et légumes sont vendus (FranceAgriMer, 2017), continuent d'appliquer les règles spécifiques existant avant 2009, par habitude mais aussi pour s'assurer de contrôler pleinement l'aspect visuel de leur offre de produits. Les anciennes normes spécifiques ayant été supprimées, les distributeurs se réfèrent désormais aux **normes CEE-ONU** éditées par les Nations Unies, comme l'autorise le règlement (UE) N°543/2011. Celles-ci reprennent les mêmes standards que les normes spécifiques pour l'ensemble des fruits et légumes. Cependant, elles sont facultatives et aucune loi n'impose de les appliquer. Par exemple, dans la norme CEE-ONU du concombre, la hauteur de l'arc intérieur doit être inférieure à 10 mm pour 10 cm de longueur pour être commercialisé dans la catégorie I, sinon le produit n'est pas considéré de suffisamment bonne qualité et est classé dans la catégorie II (CEE-ONU FFV-15).

Les distributeurs imposent des contraintes plus élevées que la loi ne l'exige... Pourquoi ?

Un cadre contraignant pour les producteurs...

Les normes ont été conçues pour faciliter le commerce à distance et améliorer les relations entre des opérateurs lorsqu'ils ne pouvaient pas échanger en direct. Seulement, cette réglementation impose les mêmes contraintes, que le produit vienne de loin ou qu'il soit récolté juste à côté du point de vente. **En circuit long, il est**

nécessaire d'avoir des règles pour s'assurer que le produit arrive dans de bonnes conditions chez le distributeur. **En circuit court** cependant, **l'acheteur peut directement vérifier** que le produit est sain, loyal et marchand. Les normes de calibrage et de maturité, vouées entre autres à faciliter le transport des produits, perdent alors tout leur sens.

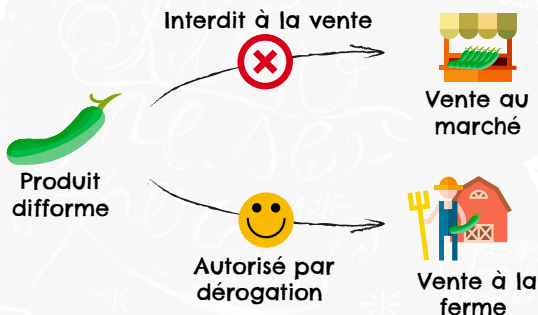
Les circuits courts (vente directe de producteurs sur les marchés, par exemple) sont régis par les mêmes contraintes normatives que la grande distribution, alors que cela n'est pas nécessaire. Cette situation génère beaucoup de gaspillage.

En effet, pour être calibrés selon les critères imposés par les normes, les fruits et légumes doivent passer dans des machines de tri, ce qui oblige les producteurs à récolter les produits avant leur pleine maturité pour éviter qu'ils ne s'abîment. Cette obligation causée indirectement par les normes est en partie **responsable de la présence dans les rayons de fruits et légumes encore verts ou durs**. Il est par conséquent beaucoup plus contraignant pour un producteur en circuit court de récolter des produits mûrs, au risque de les perdre dans le processus de tri. De plus, tous les producteurs ne possèdent pas de dispositifs de triage, en raison notamment de leurs coûts élevés. Ils sont alors obligés de passer par des groupements ou coopératives, au risque de perdre leur indépendance, pour exercer leur métier sans craindre de sanctions de la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Cette pression sur les producteurs a aussi pour conséquence **une utilisation plus intensive de produits phytosanitaires** dans le but d'assurer une récolte correspondant aux standards de commercialisation. Ce qui est inquiétant quand on sait que 71,9 % des fruits et 41,3 % des légumes non bio contiennent des résidus de pesticides (Génération Futures, 2019). Cette catégorisation excessive pousse le marché à un **élitisme esthétique des fruits et légumes**, en privilégiant les catégories EXTRA et I au détriment de la catégorie II et de certains produits déclassés, alors qu'ils sont tout aussi bons et sains. Les règles appliquées par les distributeurs ont également eu une **conséquence sur les consommateurs**, qui ont pris l'habitude de ne trouver que des fruits et légumes calibrés, ne tenant plus compte des produits « moches ».

La vente sur les marchés, et de manière plus générale la vente ambulante, est soumise aux normes européennes au même titre que la distribution classique. **Un producteur désirant vendre des produits hors normes en direct ne peut pas le faire au marché**, mais il y est autorisé sur son lieu de production par une dérogation du règlement (UE) N°543/2011 le soustrayant à la norme générale et aux normes spécifiques. Les fruits et légumes bons mais difformes peuvent être vendus à la ferme mais pas sur les marchés : pourquoi ?

DES FRUITS ET LÉGUMES QUI NE PEUVENT PAS ÊTRE VENDUS AU MARCHÉ A CAUSE DE LEUR FORME



POURQUOI ?

Assouplir les contraintes liées à la distribution des fruits et légumes « moches » limiterait le gaspillage. Par exemple en autorisant les producteurs à les vendre sur les marchés, tout comme ils sont autorisés à le faire à la ferme.

... et source de gaspillage

Les produits qui sont rejetés à cause des normes finissent parfois dans les filières agroalimentaires, la restauration collective, ou sont vendus en direct à la ferme. Cependant, une partie de ces fruits et légumes, même de catégorie II, sont laissés au champ, mis dans des composteurs, utilisés pour la nutrition animale voire jetés bien qu'ils soient tout à fait consommables. D'après une série d'entretiens réalisés avec des producteurs de fruits et légumes, NOUS, épicerie anti-gaspi estime que **10 % des produits sont perdus au stade de la production dont la moitié à cause des standards esthétiques**. Ces chiffres correspondent aux résultats publiés par l'étude de l'ADEME sur l'état des lieux du gaspillage alimentaire.

Les critères de « beauté » excessifs sur les fruits et légumes de catégorie EXTRA génèrent du gaspillage et incitent les producteurs à utiliser des produits phytosanitaires pour rester dans les standards.

Nos 3 propositions

1

Supprimer les normes de commercialisation pour les 10 fruits et légumes spécifiques et la banane

Les modes de consommation changent et le retour aux circuits courts pour des produits plus frais et savoureux ne doit pas être pénalisé par des règles édictées pour les circuits longs. Cette abrogation a déjà eu lieu pour 25 fruits et légumes, elle est aussi possible pour ces 11 produits et permettrait d'éviter un gaspillage engendré uniquement par des exigences esthétiques. La norme générale devrait être l'unique référence européenne pour garantir des fruits et légumes sains et savoureux.

2

Permettre aux producteurs de vendre leurs récoltes sur les marchés sans être soumis aux normes commerciales spécifiques

Le règlement d'exécution (UE) 543/2011 autorise par dérogation les producteurs à vendre leurs fruits et légumes en direct à la ferme sans être soumis aux normes européennes. Cette dérogation devrait être étendue à la vente sur les marchés et à toute la vente en direct, pour permettre aux producteurs d'avoir plus de choix pour vendre leurs produits, et pour éviter de jeter des fruits et légumes sous prétexte qu'ils sont difformes ou hors calibre.

3

Le secteur de la distribution doit s'engager à assouplir ses propres standards de qualité, et à réintroduire les fruits et légumes « moches » aux consommateurs

La distribution joue un rôle important dans la mise en place des habitudes de consommation, et il est urgent qu'elle s'implique davantage dans la lutte contre le gaspillage en mettant en avant le goût et la qualité nutritive des fruits et légumes plutôt que l'aspect visuel. Il est nécessaire de voir revenir des rayons primeur où le conseil sur la manipulation et l'utilisation des fruits et légumes est au centre de l'activité commerciale. Le CAP Primeur mis en place en 2018, porté par la Fédération nationale des producteurs de fruit (FNPF) et Saveurs Commerce, est un grand pas dans ce sens.

Conclusion

Dans un contexte d'urgence environnementale et sociale, le gaspillage alimentaire n'est plus acceptable. Il est possible de réduire drastiquement la malnutrition en limitant le gâchis de ressources alimentaires. Cet enjeu est au cœur des préoccupations de notre époque et doit être une priorité pour un pays comme la France. En étant un des principaux producteurs de fruits et légumes en Europe, il est plus que nécessaire que notre pays se positionne comme un modèle d'innovation en terme de réglementation.

Les normes européennes ont permis l'essor de la production de masse de fruits et légumes et le développement d'un marché globalisé, où tous les produits sont accessibles à n'importe quel moment de l'année. Toutefois, ce mode de consommation est générateur d'un gaspillage à grande échelle, où près du quart des fruits et légumes sont perdus avant d'arriver sur nos tables. Les normes spécifiques européennes ont imposé des critères axés sur l'esthétique du produit, encourageant une course des distributeurs pour proposer des fruits et légumes toujours plus « beaux » et uniformes. Cette standardisation a eu pour effet de nous habituer nous, consommateurs, à ne trouver que des produits calibrés dans nos rayons. Cet élitisme n'a pas de sens : en effet les produits qui sont jetés en raison de leurs défauts visuels sont tout aussi bons et sains.

C'est pourquoi, NOUS, épicerie anti-gaspi propose de supprimer les normes spécifiques, et de ne garder que la norme générale garantissant une commercialisation des fruits et légumes seulement fondée sur des critères de fraîcheur et de qualité nutritive. Il est également nécessaire que les distributeurs cessent d'appliquer des règles facultatives et favorisent le retour de produits locaux, et bons plutôt que beaux. Les producteurs

doivent aussi avoir la possibilité, comme c'est déjà le cas sur leur site de production, de vendre en direct leurs produits sur les marchés, sans être contraints par des normes conçues pour les circuits longs.

Des changements doivent avoir lieu, et ces propositions sont dans la droite ligne des objectifs du gouvernement de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Ces normes sont responsables de la trop grande rigidité du marché des fruits et légumes, et les abroger est un moyen d'atteindre plus rapidement ces objectifs. Ces trois propositions pourraient permettre de réduire de 10 % le gaspillage du producteur au consommateur, soit plus de 200 000 tonnes de fruits et légumes sauvés chaque année en France, et bien plus à l'échelle de l'Europe. Mais pour cela, la distribution doit jouer un rôle de meneur dans la lutte contre le gaspillage en sensibilisant les consommateurs et en réintroduisant les fruits et légumes « moches » dans nos rayons.

Ces trois propositions pourraient permettre de réduire de 10 % le gaspillage du producteur au consommateur, soit plus de 200 000 tonnes de fruits et légumes sauvés chaque année en France.

*D'après les échanges que nous avons pu avoir avec les différents acteurs de la filière nous estimons que la moitié des pertes au stade de la production (10 %), au stade de la distribution (4 %) et au niveau du consommateur (6 %) correspondent à un gaspillage alimentaire évitable grâce à ces 3 propositions, pour un total de 2 millions de tonnes de fruits et légumes perdues chaque année en France.

Bibliographie

Textes législatifs et réglementaires

- Arrêté du 20 juillet 1956 relatif au commerce des fruits et légumes. Version consolidée au 06 septembre 2019
- REGLEMENT (UE) N°1308/2013 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil
- REGLEMENT D'EXECUTION (UE) N° 543/2011 DE LA COMMISSION du 7 juin 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les secteurs des fruits et légumes et des fruits et légumes transformés
- REGLEMENT DELEGUE (UE) 2019/428 DE LA COMMISSION du 12 juillet 2018 modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 543/2011 en ce qui concerne les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes
- REGLEMENT D'EXECUTION (UE) N° 1333/2011 DE LA COMMISSION du 19 décembre 2011 fixant des normes de commercialisation pour les bananes, des dispositions relatives au contrôle du respect de ces normes de commercialisation et des exigences relatives aux communications dans le secteur de la banane
- NORME CEE-ONU FFV-15 concernant la commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale des CONCOMBRES EDITION 2017
- MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE, Certificat d'aptitude professionnelle PRIMEUR

- PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE 2017-2020

Etudes

- FAO, « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde », 2011
- FAO, « L'Etat de l'insécurité alimentaire dans le monde », 2014
- ADEME, « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », 2016
- CITEPA, « Gaz à effet de serre et polluants atmosphériques, Bilan des émissions en France de 1990 à 2017 », 2019
- FranceAgriMer, « Les filières des fruits et légumes, Données 2016 », 2017
- INRA, « Pertes alimentaires dans les filières fruits, légumes et pomme de terre », 2015
- Générations Futures, « Etat des lieux des résidus de pesticides dans les fruits et légumes en France », 2019

Articles

- CTIFL, « le Point sur : Règles de commercialisation des fruits et légumes », 2014
- DDCSPP40, « Le commerce non-sédentaire de denrées alimentaires », 2016
- GCCRF, « Règlementation applicable à l'importation et à l'exportation de fruits et légumes frais soumis à normes de commercialisation », 2019

Remerciements

En appui de notre étude bibliographique, plusieurs acteurs de la filière fruits et légumes nous ont généreusement accordé leur temps pour nous éclairer sur différents points du livre blanc. Nous les remercions pour leur aide.

- L'Interprofession de la filière des fruits et légumes frais (INTERFEL)
- Le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL)
- La Fédération nationale des producteurs de fruits (FNPF)
- La Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations d'Ille-et-Vilaine (DDCSP35)
- La Confédération paysanne
- L'entreprise PHENIX

Nous tenons également à remercier les producteurs, grossistes et chefs de rayon primeur que nous avons rencontrés et qui nous ont apporté leur expertise.

Nous remercions aussi chaleureusement nos collègues Pierre Lebrun et Léa Collin pour leurs précieux retours d'expérience.

Nos remerciements vont tout particulièrement aux milliers de personnes qui nous soutiennent au quotidien dans nos épiceries depuis plus d'un an, et luttent à nos côtés contre le gaspillage alimentaire.

Ce livre blanc a été rédigé à l'occasion de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire, le 16 octobre 2019, par Renaud Pavic, avec l'aide de Chloé Schwizgebel et Alix de la Martinière, et la participation de Vincent Justin et Charles Lottmann.

Contactez-nous :

presse@nousantigaspi.com

Graphisme et mise en page : François Gridel

