

CONSOMMATION ALIMENTAIRE

Réduire le gaspillage alimentaire dans le secteur de la gastronomie, dans le commerce de détail et au niveau des ménages

26 February 2026

9 SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS	
SDG1	NO POVERTY
SDG2	ZERO HUNGER
SDG6	WATER & SANITATION
SDG10	REDUCED INEQUALITIES
SDG11	SUSTAINABLE CITIES
SDG12	RESPONSIBLE CONSUMPTION
SDG13	CLIMATE ACTION
SDG14	LIFE BELOW WATER
SDG15	LIFE ON LAND

4 GLOBAL BIODIVERSITY FRAMEWORKS	
GBF7	POLLUTION REDUCTION
GBF10	AGRICULTURAL BIODIVERSITY
GBF15	BUSINESS DISCLOSURE
GBF16	SUSTAINABLE CONSUMPTION

4 GLOBAL ADAPTATION TARGETS	
GGA9D	ECOSYSTEMS
GGA9B	FOOD & AGRICULTURE
GGA9C	HEALTH
GGA9A	WATER & SANITATION

Le Programme des Nations Unies pour l'environnementestimeque 19 % de la production alimentaire mondiale totale pourrait finir en déchets alimentaires aux stades de la vente au détail et de la consommation, en plus des 13 % de la production alimentaire mondiale perdus dans la chaîne d'approvisionnement.Les déchets alimentairesdésignent les aliments propres à la consommation humaine qui sont perdus en raison de leur détérioration ou de leur élimination aux stades de la vente au détail et de la consommation de la chaîne d'approvisionnement. En revanche,les pertes alimentairesdésignent toute perte de denrées comestibles aux stades de la production, de la récolte, du transport ou de la transformation dans la chaîne alimentaire, ainsi que celles résultant de certaines pratiques de vente au détail et de certains critères d'achat (par exemple, les décisions de vente qui conduisent à ne pas récolter des produits comestibles).

Les pertes et le gaspillage alimentaires représentent 8 à 10 % des émissions mondiales annuelles de gaz à effet de serre et contribuent à une perte importante de biodiversité, utilisant près d'un tiers des terres agricoles mondiales, exacerbant la destruction des habitats et les taux d'extinction des espèces à l'échelle mondiale.

Le coût des pertes et du gaspillage alimentaires pour l'économie mondiale est estimé à environ 1 000 milliards de dollars américains.

> **Videos**
>
> Aider les consommateurs à économiser la nourriture au point de consommation au Pakistan Pakistan
>
> Former la prochaine génération de combattants contre le gaspillage alimentaire aux États-Unis

Mesures concrètes à mettre en œuvre

La réduction du gaspillage alimentaire dans les secteurs de la gastronomie, du commerce de détail et des ménages nécessite un ensemble de mesures politiques visant à améliorer les pratiques et à modifier les comportements en matière de manipulation, de préparation et de consommation des aliments. Les programmes doivent être conçus de manière à garantir que toutes les populations, en particulier celles qui sont les plus exposées à l'insécurité alimentaire et à la malnutrition, comme les enfants, aient un accès équitable à une alimentation saine, adéquate, culturellement appropriée, suffisante, abordable, sûre et nutritive. La planification et l'élaboration des politiques doivent tenir compte des déséquilibres de pouvoir et des inégalités entre les différents acteurs des systèmes agricoles et alimentaires. Les mesures comprennent les éléments suivants :

- Mettre en œuvre les exigences réglementaires :
    - Imposer aux détaillants, en particulier aux grandes entreprises, des objectifs en matière de déclaration et de réduction des déchets alimentaires et des excédents.
    - Instaurer des interdictions relatives aux déchets organiques qui empêchent l'envoi des déchets alimentaires dans les décharges, afin d'encourager les détaillants et les autres acteurs en aval de la chaîne d'approvisionnement à réduire leurs déchets alimentaires. La législation pourrait exiger la distribution des aliments comestibles invendus à des associations caritatives ou à des banques alimentaires. Une option politique plus modérée consisterait à dissuader le gaspillage en instaurant des redevances de mise en décharge.
    - Réglementation relative à l'étiquetage des dates pour les détaillants et les transformateurs alimentaires (voirRéglementation de la qualité et de la sécurité alimentaires).
    - Fixer des dates d'expiration plus proches de la durée de conservation réelle des produits. Cela pourrait toutefois nécessiter des recherches supplémentaires. Par exemple, la Food and Drug Administration (FDA) américaine a reconnu que les dates de péremption indiquées sur les aliments ne reposaient généralement pas sur des données scientifiques exactes. La mise au point de dates d'expiration plus précises nécessitera donc probablement la collecte de nouvelles informations issues, entre autres, d'expériences en laboratoire, de modèles prédictifs et d'évaluations des risques.
    - Rejeter les réglementations qui interdisent le ramassage des déchets alimentaires (c'est-à-dire le « dumpster diving ») tout en respectant les normes de santé et de sécurité.
- Mettre en œuvre des programmes d'incitation et de dissuasion :
    - Les paiements ou récompenses accordés aux ménages pour les encourager à gaspiller moins de nourriture constituent une alternative aux systèmes de tarification au poids (PAYT). Ces paiements ou récompenses prennent généralement la forme de bons d'achat remis aux particuliers ou de remboursements des frais de gestion des déchets.

Contrairement aux systèmes PAYT qui touchent les ménages ayant différents niveaux de conscience du problème, les systèmes de récompense ont tendance à toucher principalement les ménages qui ont un niveau élevé de conscience du problème et qui agissent en conséquence.

- Encourager les détaillants à vendre des aliments produits localement : la vente d'aliments produits plus près et plus directement aux consommateurs – par exemple, dans les marchés fermiers ou les magasins à la ferme – réduit la quantité d'aliments de bonne qualité qui sont rejetés parce qu'ils ne répondent pas aux normes strictes des supermarchés en termes de poids, de taille et d'apparence. Les chaînes d'approvisionnement locales peuvent améliorer l'accès à des aliments nutritifs pour tous les consommateurs à des prix abordables, si elles s'accompagnent d'un soutien public supplémentaire pour mettre en place les infrastructures nécessaires, tenant compte des questions d'équité, pour le stockage et le transport des denrées alimentaires.
- Offrir des incitations fiscales (crédits d'impôt ou réduction de la taxe sur la collecte des déchets) aux entreprises qui réduisent le gaspillage alimentaire ou font don de leurs surplus alimentaires.
- Lorsque les détaillants recourent à des remises ou à une tarification dynamique pour vendre des aliments proches de leur date limite de consommation ou de leur date de péremption, ajoutez des conseils sur la manière de consommer rapidement ces aliments (par exemple, des recettes pour le dîner du soir) et sensibilisez les consommateurs afin de vous assurer que les détaillants ne font pas porter le poids du gaspillage alimentaire aux consommateurs.
- Encourager les détaillants à réduire le gaspillage alimentaire en soutenant les programmes de réduction et de récupération des déchets alimentaires sur les marchés de détail, par exemple en finançant des installations de stockage des aliments, des programmes éducatifs et des audits sur les déchets.
- Les systèmes PAYT appliquent le principe du « pollueur-payeur » et facturent les ménages en fonction de la quantité de déchets résiduels, organiques et encombrants qu'ils confient à des tiers pour leur gestion. Pour être efficaces, les systèmes PAYT doivent définir des pratiques appropriées de tri des déchets et inclure une infrastructure bien développée pour collecter les différentes fractions de déchets (par exemple, les déchets résiduels, le papier et le carton, les plastiques, les biodéchets, les déchets verts et de nombreux déchets recyclables), ainsi qu'un bon niveau de sensibilisation des citoyens et un système de tarification approprié (par exemple, une tarification basée sur le poids avec des taux variables en fonction du type de déchets afin de fournir les incitations adéquates). Les systèmes PAYT peuvent être appliqués spécifiquement aux déchets alimentaires et peuvent être rendus plus efficaces en fournissant aux particuliers/ménages des informations détaillées sur leur production de déchets, ainsi qu'en concevant une politique de tarification transparente, équitable et réaliste. Il est important d'intégrer des connaissances comportementales spécifiques au contexte dans l'élaboration des systèmes PAYT.
- Éviter toute externalité négative potentielle dans la conception des programmes d'incitations économiques, c'est-à-dire une augmentation des achats d'aliments (ultra-)transformés au détriment des aliments sains et périssables.

- Intégrer les exigences en matière de prévention du gaspillage alimentaire dans les marchés publics : les acheteurs du secteur public peuvent subordonner les contrats d'approvisionnement – par exemple, pour les écoles publiques ou les hôpitaux – à l'adoption par les entreprises d'objectifs et de mesures de prévention du gaspillage alimentaire. En outre, les contrats de marchés publics pourraient également exiger des entreprises qu'elles avancent des objectifs plus larges en faveur d'une alimentation plus saine, d'une production plus durable et d'un approvisionnement plus équitable et inclusif qui profite aux communautés locales, aux petits exploitants, aux paysans, aux exploitations agricoles familiales, aux femmes, aux peuples autochtones et aux jeunes. Voir Intégrer une alimentation saine et durable dans les marchés publics.

- Développer un marché pour redistribuer les produits invendus, jetés par les détaillants mais toujours propres à la consommation, à des associations caritatives ou des banques alimentaires. Il est important que les programmes de redistribution alimentaire se concentrent sur la fourniture d'aliments frais, nutritifs et de bonne qualité, et soient conçus de manière à ne pas être humiliants pour les bénéficiaires.
    - Pour encourager les détaillants à faire don des denrées alimentaires invendables, il faut les libérer des incertitudes liées à leur responsabilité juridique en mettant en place un cadre politique approprié. Les États-Unis, par exemple, ont adopté une loi en la matière, appelée « Good Samaritan Act », qui limite la responsabilité des donateurs.
    - Les banques alimentaires absorbent les surplus alimentaires et les redistribuent aux personnes dans le besoin. Pour renforcer les banques alimentaires, il est nécessaire d'augmenter les aides financières et de les aider à créer un réseau avec les organisations, les institutions publiques, les entreprises et les parties prenantes concernées.
    - Les systèmes de gestion des surplus alimentaires acheminent les surplus alimentaires des fabricants ou des détaillants vers des organismes caritatifs. Ces systèmes peuvent être liés à des incitations économiques.
        - Offrir des avantages fiscaux aux entreprises qui ont mis en place un système de gestion des surplus alimentaires.
        - Apporter un soutien financier aux associations caritatives qui privilégient les fournisseurs disposant de systèmes de gestion des surplus alimentaires.
    - Soutenir la création de supermarchés sociaux (SSM). Les SSM sont un modèle commercial dans lequel les détaillants reçoivent gratuitement des surplus alimentaires et d'autres biens de consommation de la part de partenaires (par exemple, des fabricants et des détaillants) et les vendent à prix réduit à des personnes vivant dans la pauvreté (ou menacées de pauvreté).
- Promouvoir la redistribution des aliments invendus ou non consommés pour l'alimentation animale (par exemple, pour le bétail ou les animaux de compagnie). Les programmes politiques peuvent faciliter les liens entre les donateurs et les bénéficiaires (c'est-à-dire le soutien logistique) et offrir des incitations fiscales aux donateurs. Cela pourrait être associé à des réglementations et à des programmes éducatifs afin de garantir que les aliments donnés sont sans danger pour la consommation animale.
- Promouvoir les réformes des institutions publiques (par exemple au niveau scolaire), notamment :
    - Soutenir les programmes de réduction et de récupération des déchets alimentaires dans les écoles, par exemple en finançant des installations de stockage des aliments, des programmes éducatifs et des audits sur les déchets. Lors de la conception des réformes, intégrer les connaissances comportementales dans la programmation.
    - Mettre en œuvre le modèle de remboursement des repas« Offer Versus Serve »(OVS) qui permet aux élèves de refuser certains des aliments proposés dans le cadre d'un déjeuner ou d'un petit-déjeuner remboursable.
- Financer des campagnes de sensibilisation et d'éducation ciblées qui fournissent aux consommateurs/ménages des informations claires, cohérentes et faciles à suivre. Elles peuvent prévenir les achats excessifs et la surconsommation en induisant des changements de comportement, accroître l'acceptation des « produits imparfaits » (fruits et légumes) et clarifier les confusions, par exemple en matière d'étiquetage des dates.
- Collaborer avec les détaillants afin de créer des environnements commerciaux qui permettent aux consommateurs de réduire le gaspillage alimentaire domestique, où se produit la majeure partie du gaspillage alimentaire. Promouvoir l'utilisation d'une plus grande variété de tailles d'emballages fabriqués à partir de matériaux recyclables permet de répondre aux divers besoins des consommateurs et contribue à réduire le gaspillage alimentaire et les déchets plastiques au niveau des ménages. Une étude suédoise a révélé qu'environ un quart du gaspillage alimentaire pourrait être lié à la taille des emballages. Une étude de la FAO menée aux Philippines a montré que la

possibilité pour les consommateurs d'acheter de petites quantités peut réduire leur gaspillage alimentaire. À l'inverse, les achats en gros entraînent souvent des niveaux élevés de gaspillage alimentaire chez les détaillants et les consommateurs. Les détaillants ont une occasion unique de sensibiliser leurs clients en diffusant des messages sur la manière de tirer le meilleur parti des aliments et en créant un environnement commercial qui les aide à acheter la bonne quantité.

- Promouvoir le développement et l'utilisation de logiciels et d'infrastructures avancés pour le suivi, la quantification et l'analyse du gaspillage alimentaire.

Mesures favorisant la gouvernance

Des mesures de gouvernance efficaces peuvent jouer un rôle clé dans la réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur de la gastronomie, ainsi qu'au niveau des détaillants et des ménages. Ces mesures peuvent inclure :

- Adopter une stratégie nationale pour réduire le gaspillage alimentaire: ce plan d'action national visant à prévenir et à réduire le gaspillage alimentaire à l'intérieur des frontières nationales devrait inclure des programmes, des politiques, des pratiques, des incitations et/ou des mesures connexes visant à influencer les actions des agriculteurs, des entreprises, des consommateurs et des instances politiques. Une approche recommandée pour concevoir des stratégies nationales est celle dite « cibler-mesurer-agir ». Les cibles établissent les objectifs généraux à atteindre. Les mesures définissent la portée, les méthodes, l'année de référence, l'année de fin, les étapes, la fréquence, les entités et les mécanismes de rapport liés à la mesure des progrès. Les actions comprennent des interventions spécifiques aux acteurs, des politiques publiques, des partenariats public-privé et des investissements. Pour être efficace, une stratégie nationale nécessite un soutien politique, des ressources financières, un suivi et un mécanisme de responsabilisation.
- Coordination à différents niveaux gouvernementaux pour la conception et la mise en œuvre de programmes de lutte contre le gaspillage alimentaire, de cadres politiques en matière de gaspillage alimentaire, etc.
- Évaluation intégrée des options politiques. Par exemple, WRAP a produit une feuille de route sur le gaspillage alimentaire au Pays de Galles qui décrit les politiques nécessaires pour atteindre les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire.
- De meilleures infrastructures pour la redistribution et la réutilisation des aliments inutilisés.

Outils et guides pour la mise en œuvre

Parmi les outils et guides complets pouvant faciliter la mise en œuvre de cette option stratégique, on peut citer :

Outils

Cadre d'action de la FAO pour la biodiversité au service de l'alimentation et de l'agriculture (2022)

Le Cadre a été approuvé par le Conseil de la FAO en 2021. Il comprend plus de 50 actions individuelles regroupées en trois domaines stratégiques prioritaires : caractérisation, évaluation et suivi ; gestion (utilisation durable et conservation) ; et cadres institutionnels.

Lien : https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/411b2edb-be9f-4ed3-a31b-354c7282843b/content

Calculateur de valeur FLW

Le Protocole sur les pertes et gaspillages alimentaires (« Protocole FLW ») fournit des outils permettant de mesurer les pertes et gaspillages alimentaires, notamment le calculateur de valeur FLW.

Lien : https://www.flwprotocol.org/why-measure/food-loss-and-waste-value-calculator/

Norme FLW

Le protocole FLW fournit des outils pour mesurer les pertes et le gaspillage alimentaires, notamment la norme FLW. La norme FLW permet à un large éventail d'acteurs (entreprises, pays, autres organisations) de mesurer l'ampleur des pertes et du gaspillage alimentaires et d'identifier où ils se produisent, ce qui permet de mener des actions ciblées pour les réduire.

Lien : https://www.flwprotocol.org/flw-standard/

Le groupe de travail sur les informations financières liées à la nature (TNFD)

Ce cadre a été conçu pour aider les organisations à intégrer les considérations liées à la nature dans leurs processus décisionnels et leurs rapports financiers. Il vise à lutter contre le déclin mondial de la biodiversité et de la nature en fournissant aux entreprises et aux institutions financières des outils pour évaluer, gérer et divulguer leurs impacts et leurs dépendances vis-à-vis de la nature.

Lien : https://tnfd.global/

Guides

Recommandations de la Commission européenne pour une norme relative à la mesure et à l'évaluation de la biodiversité des entreprises

Ensemble de principes et de critères techniques élaborés par le projet Align afin d'aider les entreprises à mesurer et à évaluer leur impact et leur dépendance à l'égard de la biodiversité. Ces recommandations visent à répondre au besoin croissant d'une approche normalisée de l'évaluation de la biodiversité dans le contexte des entreprises.

Lien : https://capitalscoalition.org/wp-content/uploads/2021/03/330300786-Align-Report_v4-301122.pdf

Plateforme technique de la FAO sur la mesure et la réduction des pertes et gaspillages alimentaires (TPFLW)

Cela comprend diverses publications (études de cas, rapports, documents de travail, etc.) traitant du gaspillage alimentaire.

Lien : https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/resources/publications/en

Rapport sur l'indice des déchets alimentaires du PNUE

Une évaluation réalisée en 2024 par le Programme des Nations Unies pour l'environnement afin de mesurer le gaspillage alimentaire mondial dans les secteurs de la vente au détail, de la restauration et des ménages. Outre l'établissement d'une base de référence pour le suivi des progrès, le rapport fournit des estimations mondiales et nationales du gaspillage alimentaire, offre des conseils pour mesurer le gaspillage alimentaire et suggère des approches efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire, en mettant l'accent sur les partenariats public-privé.

Lien : https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024

Synergies

La réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur de la gastronomie, dans le commerce de détail et au niveau des ménages peut également contribuer à la réalisation des objectifs du Cadre des Émirats arabes unis pour la résilience climatique mondiale, du Cadre mondial de Kunming-Montréal pour la biodiversité (KM-GBF) et des objectifs de développement durable (ODD).

Avantages liés à l'atténuation des changements climatiques

Les mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire au niveau des détaillants et des consommateurs ont le plus grand impact sur la réduction des émissions en termes de rendement par unité de perte/gaspillage alimentaire évité. En particulier, une étude sur les systèmes PAYT au niveau municipal en Allemagne estime que la mise en œuvre de ces systèmes, y compris, mais sans s'y limiter, pour les déchets alimentaires, peut réduire les émissions de GES de 91 kg CO2e par habitant et par an.

Les principaux avantages de la réduction des déchets alimentaires dans les secteurs de la gastronomie, du commerce de détail et des ménages en termes de réduction des émissions de GES proviennent :

- Éviter les émissions liées à l'élimination des déchets, telles que la consommation de carburant pour le transport et le méthane émis par les décharges.
- Réduction attendue de la pression exercée sur la production alimentaire, entraînant ainsi une diminution indirecte des émissions associées à la production, au transport et à l'emballage, y compris l'utilisation de combustibles fossiles et de produits chimiques. Parmi les exemples, on peut citer la prévention de la conversion des puits de carbone en terres agricoles et la réduction de l'utilisation d'engrais, avec les émissions qui y sont associées, telles que l'eutrophisation des eaux douces et l'acidification des sols.

Avantages de l'adaptation au changement climatique

La réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur de la gastronomie, dans le commerce de détail et au niveau des ménages peut contribuer directement aux objectifs suivants du Cadre des Émirats arabes unis pour la résilience climatique mondiale :

- **Objectifs 9a et d (eau et assainissement, et écosystèmes)** : la réduction du gaspillage alimentaire renforce la résilience dans le cadre de ces objectifs, par exemple en réduisant la pénurie d'eau due au changement climatique, en favorisant l'accès à l'eau potable et en améliorant la santé et, par conséquent, la résilience climatique des écosystèmes. Cela passe par :
    - Réduction de l'utilisation des ressources et des émissions de GES, en particulier le

méthane provenant des décharges.

- Amélioration de la qualité des sols, de l'air et de l'eau grâce à une utilisation réduite d'intrants tels que les engrais et les pesticides, ce qui permet également d'éviter des processus tels que l'eutrophisation et l'acidification. Une utilisation moindre des combustibles fossiles entraîne une réduction de la pollution environnementale tout au long de leur cycle de vie.

- **Objectif 9b (Alimentation et agriculture) :** Les initiatives de redistribution alimentaire peuvent améliorer la sécurité alimentaire à court terme et ainsi renforcer la résilience des systèmes alimentaires face aux chocs climatiques. La réduction du gaspillage alimentaire contribue également à la résilience climatique à long terme des systèmes alimentaires en atténuant les effets du changement climatique et de la variabilité climatique et en augmentant la fourniture de services écosystémiques, ce qui aide à lutter contre les mauvaises récoltes, la sécheresse et d'autres impacts. Cela peut se faire à la fois en protégeant les écosystèmes existants et en réservant des terres à des pratiques contribuant à la santé des sols, des pollinisateurs et d'autres ressources.
- **Objectif 9c (Santé)** : Des écosystèmes et un climat plus sains et plus résilients grâce à la réduction de l'utilisation des combustibles fossiles et des produits chimiques et à la diminution des émissions de GES, notamment celles provenant des décharges, peuvent réduire le fardeau des maladies à court et à long terme. Cela renforce également la résilience face aux effets du changement climatique sur la santé.

Avantages liés à la biodiversité

Les mesures prises dans le cadre de cette option stratégique peuvent également contribuer à la réalisation des objectifs du KM-GBF, en particulier :

- **Objectif 7 (Réduire la pollution à des niveaux qui ne nuisent pas à la biodiversité) :** La réduction de la pollution selon les méthodes décrites ci-dessus peut contribuer directement à la protection de la biodiversité. Par exemple, la réduction du ruissellement des nutriments (tels que les niveaux élevés d'azote et de phosphore) peut aider à diminuer la prolifération d'algues dans les plans d'eau, ce qui est bénéfique pour les écosystèmes aquatiques.
- **Objectif 10 (Améliorer la biodiversité et la durabilité dans l'agriculture, l'aquaculture, la pêche et la sylviculture) :** La préservation à long terme des terres grâce à une prévention cohérente du gaspillage alimentaire peut permettre aux agriculteurs de créer des haies, des habitats rocailleux et des habitats pour les pollinisateurs, contribuant ainsi à la santé des sols, à la préservation des pollinisateurs et à d'autres avantages pour la biodiversité.
- **Objectif 15 (Les entreprises évaluent, divulguent et réduisent les risques et les impacts négatifs liés à la biodiversité) :** Les réglementations qui encouragent les entreprises à adopter des pratiques de réduction des déchets, telles que la mesure et la déclaration des déchets alimentaires, l'optimisation des processus de production et l'amélioration de la gestion des stocks, peuvent réduire l'impact écologique des systèmes alimentaires tout en préservant la biodiversité.
- **Objectif 16 (Favoriser des modes de consommation durables afin de réduire le gaspillage et la surconsommation) :** La promotion de modes de consommation durables peut réduire considérablement le gaspillage alimentaire, et inversement. La mise en œuvre de stratégies d'éducation et de communication qui encouragent la sensibilisation et le changement de comportement, par exemple en matière d'esthétique alimentaire, peut conduire à de meilleures pratiques d'utilisation des ressources alimentaires, ce qui, à terme, réduit le gaspillage alimentaire global et ses effets négatifs sur la biodiversité.

Autres avantages en matière de développement durable

La réduction du gaspillage alimentaire peut également contribuer à la réalisation des ODD suivants :

- **ODD 2 (Faim « zéro ») :** éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire et améliorer la nutrition, et promouvoir l'agriculture durable.

- **ODD 12 (Consommation et production responsables**) : L'ODD 12.3 traite spécifiquement de la réduction du gaspillage alimentaire, avec pour objectif « d'ici à 2030, de réduire de moitié le gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau de la distribution et de la consommation et de réduire les pertes alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte ».
- Les sections ci-dessus consacrées aux avantages pour le climat et la biodiversité démontrent également des synergies évidentes avec les ODD suivants :
    - **ODD 6 (Eau propre et assainissement)**
    - **ODD 11 (Villes et communautés durables)**
    - **ODD 13 (Action pour le climat)**
    - **ODD 14 (Vie aquatique)**
    - **ODD 15 (Vie terrestre)**
- En outre, cela pourrait également avoir des répercussions sur :
    - **ODD 1 (Pas de pauvreté) :** grâce à des économies de coûts et à la sécurité alimentaire
    - **ODD 10 (Réduire les inégalités) :** grâce à un meilleur accès à l'alimentation pour les groupes vulnérables.

Principaux défis liés à la mise en œuvre, externalités négatives potentielles et compromis

Le succès de la réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur de la gastronomie, dans le commerce de détail et au niveau des ménages dépend de mesures bien conçues et mises en œuvre efficacement. Cependant, ces efforts se heurtent souvent à des défis techniques et non techniques, ainsi qu'à des externalités négatives potentielles et à des compromis qui peuvent compromettre leurs résultats, tels que :

- La mise en place et l'exploitation des systèmes PAYT peuvent nécessiter des ressources importantes de la part des municipalités. Les coûts ne sont pas toujours faciles à prévoir, car le prix de la collecte, du transport et du traitement des déchets peut varier pour diverses raisons (par exemple, le prix du gaz). Ces programmes sont également influencés par la géographie. Par exemple, dans un pays au climat chaud, les biodéchets doivent être collectés plus fréquemment pour des raisons d'hygiène, ce qui peut entraîner des coûts de collecte plus élevés. Parmi les autres défis à relever, citons la communication claire des tarifs, la perception de l'équité des tarifs, les différences géographiques entre les systèmes de gestion des déchets, le contrôle du fonctionnement du système de gestion des déchets et du programme PAYT, et la mise en œuvre de technologies permettant d'identifier et de peser les déchets.
- L'augmentation de la disponibilité des denrées alimentaires grâce à la réduction du gaspillage alimentaire pourrait avoir un impact négatif sur les revenus des agriculteurs et des autres acteurs de la chaîne d'approvisionnement, car elle pourrait les amener à vendre moins et/ou à recevoir moins pour leurs produits en raison de la baisse de la demande des détaillants/consommateurs. Cela pourrait annuler les gains initiaux liés à la réduction des pertes alimentaires.
    - Dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires internationales, la réduction des déchets par les consommateurs et/ou les détaillants dans les pays à revenu élevé pourrait faire baisser les prix et les revenus des agriculteurs et des acteurs de la chaîne d'approvisionnement dans les pays à faible revenu d'où proviennent les produits.
- Dans les pays à revenu élevé, l'accès à la nourriture en soi est beaucoup moins problématique que l'accès à une alimentation saine et nutritive. Par conséquent, la réduction du gaspillage alimentaire dans ces pays ne profitera pas nécessairement autant aux groupes en situation d'insécurité alimentaire que l'amélioration de l'accès à une alimentation nutritive.

- Le système PAYT et d'autres programmes d'incitation économique peuvent inciter les gens à « tricher » en transférant leurs déchets vers les communautés voisines ou en se livrant à des déversements illégaux.

Mesure visant à relever les défis et à remédier aux externalités négatives et aux compromis potentiels

L'intégration des mesures suivantes dans un cadre global et cohérent peut aider à relever les défis liés à la mise en œuvre et à minimiser les compromis potentiels :

- Entreprendre davantage d'études afin de lever les incertitudes concernant les coûts/tarifs des systèmes PAYT dans différents contextes et d'éclairer la conception de systèmes de tarification plus dynamiques et plus précis. Intégrer les connaissances comportementales dans les politiques et les programmes.
- Sensibilisation accrue des consommateurs au gaspillage alimentaire, en particulier dans les pays développés où le problème est plus grave.
- Dans les pays à revenu élevé, les interventions visant à réduire le gaspillage alimentaire devraient adopter une approche ciblée, axée sur la redistribution des aliments et les aliments sains. L'élimination de l'insécurité alimentaire dans ces pays nécessitera également un ensemble plus large de politiques sociales allant au-delà du système alimentaire afin de tenir compte des inégalités, de la pauvreté et de la marginalisation de certains groupes.
- Utilisation de« filets de sécurité »(par exemple, transferts monétaires) pour protéger les agriculteurs et autres groupes touchés par les pertes de revenus qui pourraient résulter de la mise en œuvre de mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Outils, indicateurs et cadres de suivi

Pour suivre efficacement les efforts de réduction du gaspillage alimentaire, il faut disposer d'outils de surveillance performants, d'indicateurs clairs et de cadres structurés qui permettent de mesurer à la fois les progrès réalisés dans la mise en œuvre et les résultats obtenus en matière de biodiversité et de climat.

Indicateurs permettant de suivre les résultats en matière de biodiversité

Les Parties à la Convention sur la diversité biologique ont convenu d'un ensemble complet d'indicateurs principaux, composants et complémentaires pour suivre les progrès accomplis dans la réalisation des objectifs du KM-GBF. Certains de ces indicateurs pourraient également servir à suivre la mise en œuvre de cette option stratégique. Ces indicateurs sont les suivants :

Cible KM-GBF	Indicateur d's binaire ou titre	Désagrégation facultative	Indicateur de composante	Indicateur complémentaire
Cible 7				7.CY.1 Tendances en matière de perte d'azote réactif dans l'environnement. 7.CY.2 Tendances en matière de dépôts d'azote

Cible KM-GBF	Indicateur d's binaire ou titre	Désagrégation facultative	Indicateur de composante	Indicateur complémentaire
Cible 10	10.1 Proportion des terres agricoles consacrées à une agriculture productive et durable			
Cible 15	15.1 Nombre d'entreprises divulguant leurs risques, dépendances et impacts liés à la biodiversité 15.b Nombre de pays ayant mis en place des mesures juridiques, administratives ou politiques visant à encourager et à permettre aux entreprises et aux institutions financières, en particulier les grandes entreprises et les institutions financières transnationales, de réduire progressivement leurs impacts négatifs sur la biodiversité, d'accroître leurs impacts positifs, de réduire leurs risques liés à la biodiversité et de promouvoir des actions visant à garantir des modes de production durables	Par secteur		
Cible 16	16.bNombre de pays élaborant, adoptant ou mettant en œuvre des instruments politiques visant à encourager et à permettre aux personnes de faire des choix de consommation durables		16.CT.1 Indice de gaspillage alimentaire 16.CT.2 Empreinte matérielle, empreinte matérielle par habitant et empreinte matérielle par PIB 16.CT.3 Empreinte écologique	

Outils permettant de surveiller les résultats en matière de biodiversité

Non identifié

Outils permettant de surveiller les effets climatiques

Moteur d'analyse ReFED

Le moteur ReFED Insights fournit plusieurs outils, dont le calculateur d'impact qui aide à quantifier les répercussions des déchets alimentaires sur le climat, les ressources naturelles et la sécurité alimentaire à différents niveaux (exploitations agricoles, commerce de détail, résidences, etc.).

Lien : https://insights.refed.org/?_ga=2.237381315.2126543555.1694102636-2006014956.1694102636

Coûts de mise en œuvre

Les coûts estimés liés à la réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration, dans le commerce de détail et au niveau des ménages comprennent :

- Dans le cadre des systèmes PAYT, les « coûts non récupérés » correspondent à la différence entre le coût total de mise en œuvre du système et les recettes totales générées par celui-ci. Grâce à une gouvernance et à des mesures opérationnelles appropriées, il est possible de maintenir les coûts non récupérés à un niveau bas tout en conservant des taux élevés de collecte des déchets alimentaires.
- Dans une étude portant sur plus de 6 000 municipalités italiennes, les coûts globaux de gestion des déchets ont diminué d'environ 10 % par habitant après l'adoption de systèmes PAYT. Cela a représenté une réduction des coûts de 20 à 40 %.
- La ville italienne deTrévise a adopté le système PAYT et d'autres mesures liées au gaspillage alimentaire. En 2015, la redevance moyenne par foyer à Trévise était de 186 euros, alors que la moyenne pour le reste de l'Italie était de 305 euros.
- La ville deSéoul a installé des poubelles à identification par radiofréquence (RFID) dans le cadre de son programme municipal PAYT. En 2016, chaque poubelle coûtait 1,7 million de wons à installer (environ 1 300 dollars américains) et pouvait desservir 60 foyers. En 2016, chacun des sacs de 10 litres couramment utilisés pour les poubelles PAYT coûtait entre 170 et 800 wons (0,13 à 0,6 dollar américain par sac), les quartiers les plus riches payant plus cher.
    - À partir de 2023, à Séoul, des frais de 2 800 wons (un peu plus de 2 dollars américains) seront facturés pour chaque 20 litres de déchets alimentaires.
- Le programme national sud-coréen de lutte contre le gaspillage alimentaire (qui comprend des systèmes de tarification au poids) coûte environ 600 millions de dollars américains par an.

Interventions dans la pratique

Parmi les initiatives notables visant à réduire le gaspillage alimentaire, on peut citer :

- Le bureau du PNUE pour l'Asie occidentale a collaboré avec les hôtels Hilton à Dubaï pour lancer les campagnes pilotes « Green Breakfasts » (petits-déjeuners verts) et « Green Ramadan » (ramadan vert), inspirées du programme « Recipe of Change » (recette du changement) du PNUE. Des changements apportés à la taille des assiettes, à la présentation des plats et au service ont incité les clients à réduire leur gaspillage. Ces projets pilotes très réussis ont permis de réduire de plus de 60 % le gaspillage alimentaire des clients, selon les mesures effectuées par la plateforme d'intelligence artificielle Winnow spécialisée dans la mesure du gaspillage alimentaire.
- Il existe plusieurs initiatives nationales visant à réduire le gaspillage alimentaire. Citons par exemple la feuille de route britannique pour la réduction du gaspillage alimentaire (initiative privée), l'initiative « United against Food Waste » (Unis contre le gaspillage alimentaire) aux Pays-Bas, la stratégie nationale allemande pour la réduction du gaspillage alimentaire et la stratégie nationale australienne contre le gaspillage alimentaire.
- La chaîne de supermarchés britannique Tesco utilise des emballages qui prolongent la durée de conservation des fruits. L'emballage est recouvert d'une bande enduite d'un produit naturel qui absorbe l'éthylène, l'hormone responsable de la maturation des fruits. L'emballage a été testé avec succès sur des tomates et des avocats et n'entraîne aucun coût supplémentaire pour les consommateurs.
- Le projet « SoilMate » du WWF Philippines propose une solution de gestion intelligente visant à détourner les déchets organiques inévitables des décharges afin de réduire les émissions de gaz à

effet de serre et d'améliorer la santé des sols. Pour ce faire, il met en relation les entreprises et les ménages de la métropole de Manille avec un service d'abonnement au compostage via une application mobile.

- Une étude menée par WRAP sur le tri sélectif des déchets alimentaires suggère qu'il existe une corrélation entre le tri sélectif des déchets alimentaires ménagers et la réduction globale du volume de déchets alimentaires produits par les ménages.
- Le WWF collabore actuellement avec des entreprises et des gouvernements dans le cadre du Pacific Coast Food Waste Commitment, un partenariat public-privé régional qui vise à réduire de moitié le gaspillage alimentaire sur la côte ouest de l'Amérique du Nord d'ici 2030.
- Le WWF a également développé Hotel Kitchen, son centre de conseils opérationnels destiné aux établissements hôteliers qui souhaitent lutter contre le gaspillage alimentaire. Il fournit des outils et des conseils étape par étape aux dirigeants, chefs cuisiniers, responsables et membres du personnel afin de mesurer et gérer les déchets.

Références

1. Action contre le gaspillage alimentaire. (n.d.). *WRAP*. Consulté le 8 février 2024, sur https://wrap.org.uk/taking-action/food-drink/actions/action-on-food-waste
2. Annosi, M. C., Brunetta, F., Bimbo, F., & Kostoula, M. (2021). La numérisation dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire pour prévenir le gaspillage alimentaire. Moteurs, obstacles et pratiques de collaboration. *Industrial Marketing Management*, *93*, 208–220.
3. BBC News. (21 janvier 2010). Tesco lance « Achetez-en un maintenant, obtenez-en un gratuitement... plus tard ». Consulté le 7 février 2024, sur https://news.bbc.co.uk/2/hi/business/8473122.stm.
4. Bajželj, B., Quested, T. E., Röös, E., & Swannell, R. P. J. (2020). Le rôle de la réduction du gaspillage alimentaire dans la résilience des systèmes alimentaires. *Ecosystem Services*, *45*, 101140.
5. Biggi, G., Principato, L., Castellacci, F., & Giuliani, E. (2023). Just Eat it: Food Waste Reduction, National Policies and Corporate Responsibility. *SSRN Electronic Journal*. Consulté le 8 janvier 2025, à l'adresse https://www.ssrn.com/abstract=4504717
6. Canali, M., Amani, P., Aramyan, L., Gheoldus, M., Moates, G., Östergren, K., et al. (2017). Les facteurs à l'origine du gaspillage alimentaire en Europe, de l'identification aux interventions possibles. *Sustainability*, *9*(1), 37.
7. Capodistrias, P., Szulecka, J., Corciolani, M., & Strøm-Andersen, N. (2022). Les banques alimentaires européennes et la COVID-19 : résilience et innovation en temps de crise. *Socio-Economic Planning Sciences*, *82*, 101187.
8. Secrétariat du CCAC/PNUE (2021). Évaluation mondiale du méthane. Consulté le 28 juillet 2024 sur https://www.ccacoalition.org/content/global-methane-assessment.
9. Choon, C. M. (24 avril 2016). La Corée du Sud réduit le gaspillage alimentaire grâce au système « pay as you trash » (payez en fonction de vos déchets) | The Straits Times. *The Straits Times*. Consulté le 7 février 2024, sur https://www.straitstimes.com/asia/east-asia/south-korea-cuts-food-waste-with-pay-as-you-trash
10. Chua, G. K., Tan, F. H. Y., Chew, F. N., & Mohd-Hairul, A. R. (2019). Teneur en nutriments des déchets alimentaires provenant de différentes sources et leur prétraitement. 020031. Consulté le 7 janvier 2025, sur https://pubs.aip.org/aip/acp/article/667406
11. Changement climatique et gaspillage alimentaire - Solutions pour réduire le méthane et autres GES. (n.d.). Consulté le 14 janvier 2026, sur https://refed.org/food-waste/climate-and-resources/
12. DeClerck, F., Barrios, E., Benton, T. G., Estrada-Carmona, N., Garibaldi, L. A., Jones, S. K., et al.

(2023). Biodiversité, agriculture et production durable : objectif 10 du GBF. *PLOS Sustainability and Transformation*, *2*(3). Consulté le 7 janvier 2025, à l'adresse https://journals.plos.org/sustainabilitytransformation/article?id=10.1371/journal.pstr.0000048

13. D, H., M, R., & V, B. (2017). Pratiques de réduction du gaspillage alimentaire dans le commerce alimentaire allemand. *British Food Journal (Croydon, Angleterre)*, *119*(12). Consulté le 8 février 2024, sur https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/29853717/.
14. Esguerra, E. B., Carmen, D. R. del, & Rolle, R. S. (2017). Habitudes d'achat et gaspillage de fruits et légumes au niveau des consommateurs dans les centres urbains et périurbains des Philippines. *Food and Nutrition Sciences*, *8*(10), 961–977.
15. Plateforme européenne sur les pertes et le gaspillage alimentaires. (2019). *Recommandations pour agir dans le domaine de la prévention du gaspillage alimentaire*. Extrait de https://food.ec.europa.eu/system/files/2021-05/fs_eu-actions_action_platform_key-rcmnd_en.pdf
16. Agence européenne pour l'environnement. (2023). *Profil national en matière de prévention des déchets : Pays-Bas*. Extrait de 5. https://www.eea.europa.eu/themes/waste/waste-prevention/countries/2023-waste-prevention-country-fact-sheets/netherlands_waste_prevention_2023
17. FAO. (2011). *Pertes et gaspillage alimentaires dans le monde – Ampleur, causes et prévention*. Consulté le 7 février 2024, à l'adresse https://www.fao.org/sustainable-food-value-chains/library/details/en/c/266053/
18. FAO. (2019). *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller de l'avant dans la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires*. Extrait de https://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf.
19. FAO. (2021). *Options d'atténuation du changement climatique dans les systèmes agroalimentaires : résumé de la contribution du groupe de travail III au sixième rapport d'évaluation (AR6) du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat*. Extrait de https://www.fao.org/documents/card/en/c/cc4943en.
20. FAO. (2022). *Code de conduite volontaire pour la réduction des pertes et gaspillages alimentaires*. Extrait de https://www.fao.org/3/cb9433en/cb9433en.pdf.
21. FAO. (s.d.). Plateforme technique sur la mesure et la réduction des pertes et gaspillages alimentaires. Consulté le 7 février 2024, à l'adresse https://www.fao.org/platform-food-loss-waste/resources/publications/en
22. Calculateur de valeur FLW. (n.d.). *Protocole sur les pertes et le gaspillage alimentaires*. Consulté le 7 février 2024, sur https://www.flwprotocol.org/why-measure/food-loss-and-waste-value-calculator/
23. Protocole sur les pertes et le gaspillage alimentaires. (20 septembre 2022). *World Resources Institute*. Consulté le 8 février 2024, à l'adresse https://www.wri.org/initiatives/food-loss-waste-protocol.
24. Feuille de route pour la réduction du gaspillage alimentaire. (n.d.). *WRAP*. Consulté le 8 février 2024, sur https://wrap.org.uk/taking-action/food-drink/initiatives/food-waste-reduction-roadmap
25. Garrone, P., Melacini, M., Perego, A., & Sert, S. (2016). Réduire le gaspillage alimentaire dans les entreprises agroalimentaires. *Journal of Cleaner Production*, *137*, 1076–1085.
26. Handayati, Y., & Widyanata, C. (2024). Modèle efficace de gestion des déchets alimentaires pour une chaîne d'approvisionnement agricole durable. *Scientific Reports*, *14*(1), 1–9.
27. Hanson, C., Flanagan, K., Robertson, K., Axmann, H., Bos-Brouwers, H., Broeze, J., et al. (2019). *Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires : dix interventions pour amplifier l'impact*. Consulté le 7 février 2024, sur https://www.wri.org/reducing-food-loss-and-waste-ten-interventions-scale-impact
28. HLPE (2023). *Réduire les inégalités pour la sécurité alimentaire et la nutrition*. Rome, CFS HLPE-FSN. Disponible à l'adresse https://www.fao.org/cfs/cfs-hlpe/insights/news-insights/news-detail/reducing-inequalities-for-food-security-and-nutrition/en.

29. IKEA Food : Initiative « Food Is Precious » contre le gaspillage alimentaire. (2017). *Protocole sur les pertes et le gaspillage alimentaires*. Consulté le 7 février 2024, sur https://flwprotocol.org/case-studies/ikea-food-food-precious-food-waste-initiative/
30. Améliorer la santé et le bien-être grâce à la nature. (n.d.). Consulté le 14 janvier 2026, sur https://www.who.int/europe/activities/improving-health-and-well-being-through-nature
31. Lehtomäki, H., Rao, S., & Hänninen, O. (2023). L'élimination progressive des combustibles fossiles permettrait de sauver des millions de vies dans le monde. *The BMJ*, *383*, p. 2774.
32. Li, Y., Shang, J., Zhang, C., Zhang, W., Niu, L., Wang, L., & Zhang, H. (2021). Le rôle de l'eutrophisation des eaux douces dans les émissions de gaz à effet de serre : une revue. *Science of The Total Environment*, *768*, 144582.
33. Messina, G. (2021). Gaspillage dans les déchets ? Les avantages du passage des taxes aux redevances « Pay-as-you-throw » : le cas italien. *Economia pubblica : XLVIII, 2, 2021*, 7–38.
34. Messina, G., Tomasi, A., Ivaldi, G., & Vidoli, F. (2023). « Payer selon ce que l'on possède » ou « payer selon ce que l'on jette » ? Une évaluation contrefactuelle des modes de financement alternatifs pour les services de gestion des déchets. *Journal of Cleaner Production*, *412*, 137363.
35. Michelini, L., Principato, L., & Iasevoli, G. (2018). Comprendre les modèles de partage alimentaire pour relever les défis de la durabilité. *Ecological Economics*, *145*, 205–217
36. Morlok, J., Schoenberger, H., Styles, D., Galvez-Martos, J.-L., & Zeschmar-Lahl, B. (2017). L'impact des systèmes de tarification à l'utilisation sur la gestion des déchets municipaux solides : l'exemple du comté d'Aschaffenburg, en Allemagne. *Resources*, *6*(1), 8.
37. Stratégie nationale contre le gaspillage alimentaire. (n.d.). *Gouvernement australien – DCCEEW*. Consulté le 8 février 2024, sur https://www.dcceew.gov.au/environment/protection/waste/publications/national-food-waste-strategy
38. Stratégie nationale pour la réduction du gaspillage alimentaire. (n.d.). *Ministère fédéral de l'Alimentation et de l'Agriculture*. Consulté le 7 février 2024, sur https://www.bmel.de/EN/topics/food-and-nutrition/food-waste/national-strategy-for-food-waste-reduction.html
39. Nicastro, R., & Carillo, P. (2021). Stratégies de prévention des pertes et du gaspillage alimentaires, de la ferme à l'assiette. *Sustainability*, *13*(10), 5443
40. O'Connor, J., Hoang, S. A., Bradney, L., Dutta, S., Xiong, X., Tsang, D. C. W., et al. (2021). Une revue sur la valorisation des déchets alimentaires comme source de nutriments et amendement du sol. *Environmental Pollution*, *272*, 115985.
41. Parfitt, J., Barthel, M., & Macnaughton, S. (2010). Le gaspillage alimentaire dans les chaînes d'approvisionnement alimentaire : quantification et potentiel de changement d'ici 2050. *Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B, Biological Sciences*, *365*(1554), 3065–3081.
42. Patra, D., Feng, S., & Howard, J. W. (2022). Confusion entre la date limite de consommation et la sécurité alimentaire — implications pour le gaspillage alimentaire. *Current Opinion in Food Science*, *48*, 100917
43. Programme, U. N. E. (2021). *Rapport sur l'indice du gaspillage alimentaire 2021*. Consulté le 7 février 2024, à l'adresse https://wedocs.unep.org/xmlui/handle/20.500.11822/35280
44. Raza, S., Zamanian, K., Ullah, S., Kuzyakov, Y., Virto, I., & Zhou, J. (2021). Les pertes de carbone inorganique dues à l'acidification des sols compromettent les efforts mondiaux en matière de séquestration du carbone et d'atténuation du changement climatique. *Journal of Cleaner Production*, *315*, 128036.
45. ReFED. (2016). *Une feuille de route pour réduire de 20 % le gaspillage alimentaire aux États-Unis*. Extrait de https://refed.org/downloads/ReFED_Report_2016.pdf
46. Réseau des villes résilientes (2022). *Urban Eats : Comment les villes peuvent tirer parti des opportunités pour mettre en place des systèmes alimentaires résilients grâce à des circuits circulaires.* Extrait de https://resilientcitiesnetwork.org/urban-eats-resilient-food-systems/.

47. Recommandations des parties prenantes : décideurs politiques. (n.d.). *ReFED*. Consulté le 7 février 2024, sur https://refed.org/stakeholders/policymakers/

48. Thyberg, K. L., & Tonjes, D. J. (2016). Les facteurs à l'origine du gaspillage alimentaire et leurs implications pour l'élaboration de politiques durables. *Resources, Conservation and Recycling*, *106*, 110–123.

49. Suivi du gaspillage alimentaire mondial. (n.d.). *The Food Waste Atlas*. Consulté le 8 février 2023, sur https://thefoodwasteatlas.org/

50. Trévise (Italie). (s.d.). *Green Best Practice Community*. Consulté le 7 février 2024, sur https://greenbestpractice.jrc.ec.europa.eu/node/158

51. Ukkonen, A., & Sahimaa, O. (2021). Modèle de tarification basé sur le poids des déchets : encourager le tri dans les ménages grâce aux frais liés aux déchets. *Waste Management*, *135*, 372–380

52. Union, P. O. de l'E. (18 juin 2013). Utilisation d'instruments économiques et performances en matière de gestion des déchets. [Site web]. *Office des publications de l'Union européenne*. Consulté le 7 février 2024, à l'adresse https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/566f28fd-3a94-4fe0-b52d-6e40f8961c7e

53. von Braun, J., Sorondo, M. S., & Steiner, R. (2023). Réduction des pertes et du gaspillage alimentaires : défis et conclusions pour l'action. Dans *Science and Innovations for Food Systems Transformation* (pp. 569–578). Consulté le 7 février 2024, sur https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-3-031-15703-5_31

54. Voss, M., Valle, C., Calcio Gaudino, E., Tabasso, S., Forte, C., & Cravotto, G. (2024). Libérer le potentiel des déchets agroalimentaires pour une innovation durable dans l'agriculture. *Recycling*, *9*(2). Consulté le 8 janvier 2025, sur https://www.mdpi.com/2313-4321/9/2/25

55. Webb, K. (16 octobre 2018). Kroger lance son programme de produits imparfaits, Peculiar Picks. Consulté le 8 février 2023, sur https://www.andnowuknow.com/buyside-news/kroger-debuts-imperfect-produce-program-peculiar-picks/kayla-webb/60319

56. Williams, H., Wikström, F., Otterbring, T., Löfgren, M., & Gustafsson, A. (2012). Raisons du gaspillage alimentaire des ménages, avec une attention particulière portée aux emballages. *Journal of Cleaner Production*, *24*, 141–148.

57. Xiao, M., Razzaq, A., Qing, P., Phromphithakkul, W., Thinakaran, R., & Alnafissa, M. (2024). Réduire le gaspillage alimentaire et promouvoir une consommation durable : le rôle du cadrage des messages et des attributions de contrôlabilité dans la commercialisation des produits agricoles « moches ». *Frontiers in Sustainable Food Systems*, *8*, 1416142.

58. WWF UK. (2021). *Driven to waste: The Global Impact of Food Loss and Waste on Farms* (Poussés au gaspillage : l'impact mondial des pertes et gaspillages alimentaires dans les exploitations agricoles). Extrait de https://files.worldwildlife.org/wwfcmsprod/files/Publication/file/6yoepbekgh_wwfuk_driven_towaste__the_global_impact_of_food_loss_and_waste_on_farms.pdf?_ga=2.82962259.492775276.1694102630-1040752906.1694102630