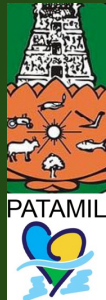


Université de Paris X Nanterre, 16 juin 2025



GASPILAG

**Quelques failles méthodologiques et
organisationnelles dans la prise en compte de
l'évolution des modèles alimentaires vers plus de
solidarité et de sobriété. Exemples en région Centre
Val de Loire**

Laura Verdelli, Geneviève Pierre et Bertrand Sajaloli

Le contexte scientifique

- Deux programmes de recherche en Centre Val de Loire qui Interrogent la durabilité des systèmes alimentaires, en partenariat entre les universités d'Orléans et de Tours,
 - GASPILAG 2020-2024 et PATAMIL : 2022-2025
 - Constat d'une alimentation à deux vitesses
- Envisager comment des objectifs alimentaires nationaux sont compris, traduits et appliqués localement (opportunités et freins), notamment pour permettre la mise en place d'un système alimentaire plus durable, pointant les solidarités alimentaires et la prévention du GA dans les territoires locaux : actions exemplaires et réseaux d'acteurs mobilisés,
- Principes à poser dès le départ :
 - Droit pour tous à une alimentation de qualité mais avec définitions ouvertes : sociale, nutritive (saine, équilibrée, nutritionnellement adaptée), environnementale, culturelle, gustative; qui peut être aussi locale et bio, ou à labels « géographiquement protégés » ou pas.....
 - La prévention du GA est l'affaire de tous et n'est pas nécessairement destinée à approvisionner les systèmes d'aide alimentaire
 - Poids des normes sanitaires, techniques, logistiques qui encadrent les actions: application des normes obligatoires

Alimentation durable et démocratie alimentaire: en lien avec les notions de consommation engagée, responsable, et sobre

Alimentation durable

Redlingshöfer et al (2006); Esnouf et al, 2011
Chaire UNESCO « Alimentations du monde » (2012)



Préserve l'environnement et le climat
Sobre en consommation d'énergies et GES; biodiversité
Général peu de déchets
Subsidiarité (ou reterritorialisation) à différentes échelles
Critères éthiques: rémunération; accessibilité, santé; approches de genre
Garantit la souveraineté alimentaire des pays
Objet d'un débat public démocratique



CHOIX des Collectifs de citoyens: réorientation/reterritorialisation
filières agricoles/alimentaires
Garantir l'**accès social/économique** à l'**alimentation de qualité**
S'attaquer aux **inégalités structurelles** d'accès à...

Démocratie alimentaire/justice alimentaire

Lang, T. 1999. « Food policy for the 21st century: Can it be both radical and reasonable? », dans M. Koc, R. MacRae, L.J.A. Mougeot, J. Welsh (sous la direction de), For Hunger-proof Cities : Sustainable Urban Food Systems, Ottawa, International Development Research Centre, p. 216-224.
Booth, S. ; Coveney, J. 2015. Food Democracy. From Consumer to Food Citizen, Springer, London.

Consommation engagée

S. Dubuisson-Quellier (2009, 2014)
A. NDiaye et A. Carimentrand (2014)



Considérations d'ordre social et environnemental dans l'acte d'achat
Limitier les impacts sociaux et environnementaux de ses achats
Le **citoyen**, acteur essentiel de la transition vers des systèmes alimentaires durables

Replacer le territoire ET le citoyen au cœur du système



Dynamique collective de biens communs: acte militant, justice sociale
Locavorisme
C° de produits bio, commerce équitable,

Réduire le gaspillage
Proximité Producteurs/consommateurs
Consommer **moins** mais **mieux** et de **saison**



Consommation responsable / socialement responsable

Achats alimentaires responsables
François Lecomte A. (2009)



(ADEME; Cézard et Mourad, 2019; Guillard V., 2021)

Consommation sobre

Méthodologie : une grande diversité d'acteurs interrogés et d'enquêtes

Entrée privilégiée « par le territoire » à différentes échelles : enquêtes multi-acteurs

- **8 PAT et observations au sein du réseau régional PAT (séminaires)**

- Pays des Châteaux (et CLA)
- PETR Centre-Cher
- Agglomération orléanaise
- et département du Loiret,
- Agglomération de Tours,
- PETR Loire-Beauce,
- Pays Castelroussin,
- PNR de la Brenne

Faible offre locale en produits agricoles bio

Faiblesse de l'offre alimentaire relocalisée

Idem pour les labels, hors viticulture

- **8 Services de restauration scolaire**

- **Nombreuses structures associatives enquêtées : grands réseaux d'acteurs associatifs et leurs déclinaisons locales**

- Alimentation durable et responsable à des degrés divers: RESOLIS, InPACT, Ligue de l'Enseignement, les CPIE
- Aide et de solidarité alimentaire (Secours Catholique, Secours Populaire, Epiceries sociales et solidaires, Restaus du Cœur, le Mouvement Associatif CVL le Réseau Alerte CVL...
- Professionnels de l'agriculture et alimentation : IAA,, Bio Centre, Chambres d'agriculture et SOLAAL....



Des dynamiques solidaires croisées



Figure 60 Confitures Re-Belle cuisinées avec des fruits et légumes invendus (Source : Re-Belle, novembre 2016)

Toulouse : Les paniers suspendus fleurissent, symboles d'une nouvelle solidarité (désintéressée et anonyme)

PAUVRETE - Au détour de la crise sanitaire, des paniers alimentaires « suspendus » surgissent sur les trottoirs de Toulouse. Une solidarité « système D », souple et anonyme



Les + lus

- 1** **FAKE OFF**
Medvedev relate une rumeur sur Macron, l'Élysée dénonce une « fake news »
- 2** **TÉLÉVISION**
Cyril Hanouna, convoqué à l'Assemblée, rappelé à l'ordre par un député
- 3** **RASSEMBLEMENT**
Les manifestations liées à l'Algérie interdites ce dimanche à Paris



Le RADIS : une Restauration Anti-gaspi à Double Impact Social



Le RADIS, dernier né des projets d'innovation sociale d'Emmaüs Défi, poursuit trois objectifs sociaux et environnementaux : améliorer l'offre de restauration pour les personnes en situation de précarité, créer des parcours d'insertion professionnelle dans des secteurs porteurs, et lutter contre le gaspillage alimentaire. Le RADIS est un projet co-construit par Baluchon, traiteur solidaire et entreprise d'insertion, et Emmaüs Défi, par l'intermédiaire de son entreprise d'insertion en logistique (L'Équipage).



S'informer : [La biodiversité au-delà du jardin](#)

Les légumes moches et leurs vertus

Le gaspillage alimentaire est dû majoritairement à la consommation. La mise en avant des légumes « moches » est un moyen de mettre en exergue la multiplicité de la nature et de limiter le gaspillage. Par ce biais, ces légumes à l'aspect particulier permettent de créer un nouveau regard sur la nature et sur ce que nous consommons.



© 2004 John Wiley & Sons, Ltd. *J. Clin. Neurophysiol.* 25: 103–110, 2004

Reporterre
 Le média de l'écologie

Le média de l'écologi

[Faire un don au journal](#)

Climat Lutttes Alternatives Monde | Reportages Enquêtes Idées

Reportage – Social

Quand l'antigaspi permet l'insertion des travailleurs handicapés



Des entreprises et associations d'insertion font fabriquer des produits par des travailleurs handicapés ou éloignés de l'emploi à partir d'inendus alimentaires. Un engagement social et écologique, selon leurs dirigeants. Mais qui dépend des subventions.

Alimentation

Antigaspillage, solidarité, partage... bienvenue dans le mouvement « freegan »



Contraction des termes « free » (« libre, gratuit », en anglais) et « véganisme » (le mode de vie sans recours aux produits animaliers), le « freeganisme » est davantage qu'un engagement militant contre le gaspillage alimentaire : un acte contre nos sociétés matérialistes et individualistes.

[Accueil](#) > [Grand Est](#) > [Marne](#) > [Châlons-en-Champagne](#)

Châlons-en-Champagne : des marchés solidaires et anti-gaspillage



Plus de deux cents personnes se sont déplacées pour ce troisième dimanche de marché solidaire à Châlons-en-Champagne. ■ © Maelicia Coucin / France Télévisions

Un contexte territorial agricole spécifique

La stratégie pour l'alimentation en région Centre Val de Loire (2017-2021) est de « *permettre aux habitants et aux touristes de choisir au quotidien une alimentation locale, biologique, diversifiée, sans gaspillage et à portée de tous* ».

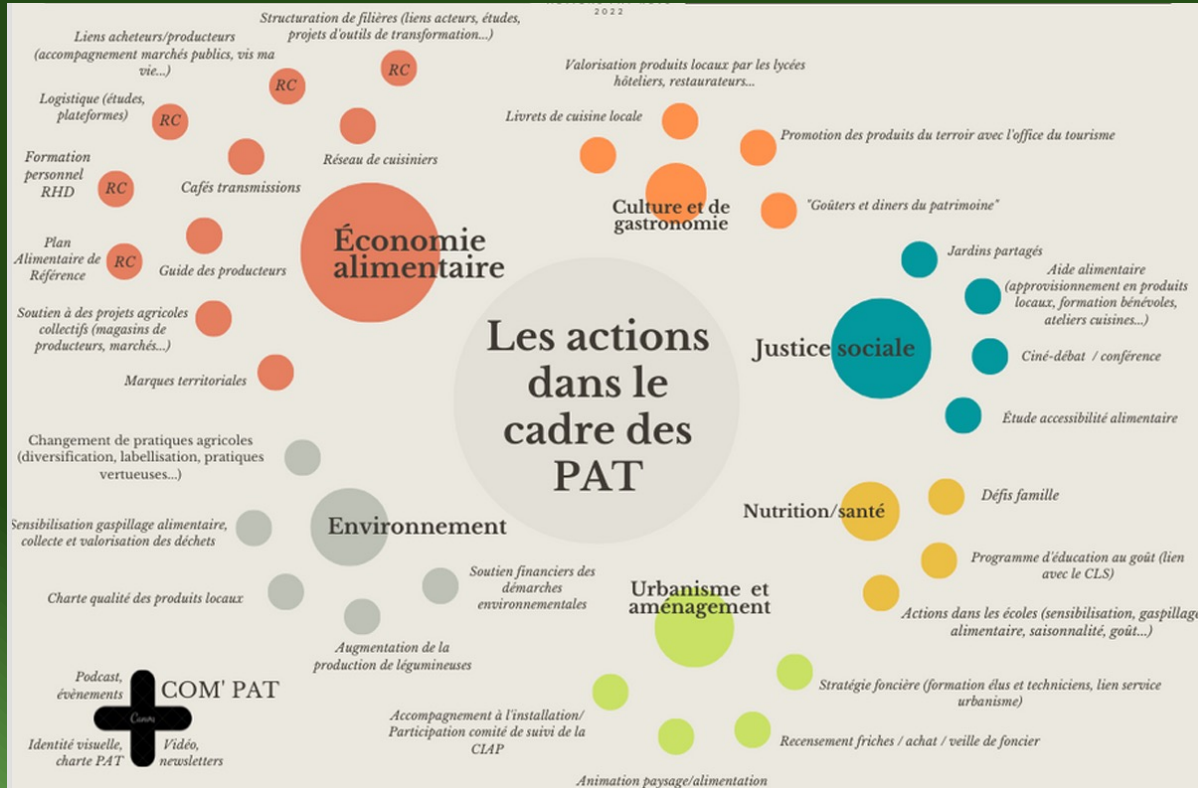
Dans son SRADDET (2023), la Région Centre Val de Loire vise une réduction de 80 % des déchets alimentaires entre 2013 et 2031.

Elle compte sur les PAT (Intercommunalités, PETR, Agglomérations) en associant la recherche d'une alimentation qualitative, relocalisée, à la prévention des déchets.

- À recontextualiser dans la réalité agricole du Centre Val de Loire : offre locale qui reste limitée, notamment en bio, et peu variée malgré quelques secteurs maraichers et fruitiers emblématiques ...
 - Plus de 60% d'exploitations en grandes cultures en filière longue –
 - L'agriculture biologique : 4.9 % de la surface agricole (SAU) en 2023 (10.4 % en France): place la région au treizième rang métropolitain (Agence Bio, 2023) ;
 - 14 % des exploitations sont sous SIQO, soit la 9ème place nationale, et 20 % pratiquent les circuits-courts au 8ème rang national (RGA 2020); mais viticulture principalement.

Rapport de suivi des PAT en région Centre Val de Loire (2023)

Rapport annuel de suivi des PAT en Centre Val de Loire et Base de données « France PAT sur L'Observatoire national des PAT et réseau régional PAT CVL



Selon le dernier bilan annuel d'avancement des PAT réalisé par InPACT Centre (situation 2023) :

Des actions très centrées sur l'économie alimentaire et notamment sur la restauration collective pour s'aligner avec la loi EGalim.

Les actions de prévention du GA apparaissent comme sous-élément très discrets de « nutrition santé » et actions dans les écoles, ou « environnement-déchets »....

Les actions de « Justice alimentaire » relèvent encore souvent d'études (cartographie/inventaire), mais aussi du recensement d'actions déjà en place comme « jardins partagés » et en émergence

Une certaine dispersion des actions et des acteurs locaux manque de « réseaux ».

II) GASPILAG (2020-2024)

Cinq biais méthodologiques de traduction locale des actions de prévention du GA

GASPILAG

GASPILAG

Projet GASPILAG ▼ Partenaires Productions ▼

GASPILAG :
Gaspillage Alimentaire, Stratégies de Prévention, Initiatives
Locales et Agricoles

Programme de recherche 2020-2024

<https://gaspilag.univ-tours.fr>

1. La difficulté des mesures comparatives du gaspillage alimentaire

- Définitions des contours et contenus du GA : mal stabilisés, changements de définitions, comparaisons impossibles
- Compréhensions et perceptions diverses (compost)
- Dimension « politique » des délimitations du GA (Mourad, 2018); report sur le consommateur final
- Traité comme un sujet technique sans considérer le changement vers plus de sobriété alimentaire

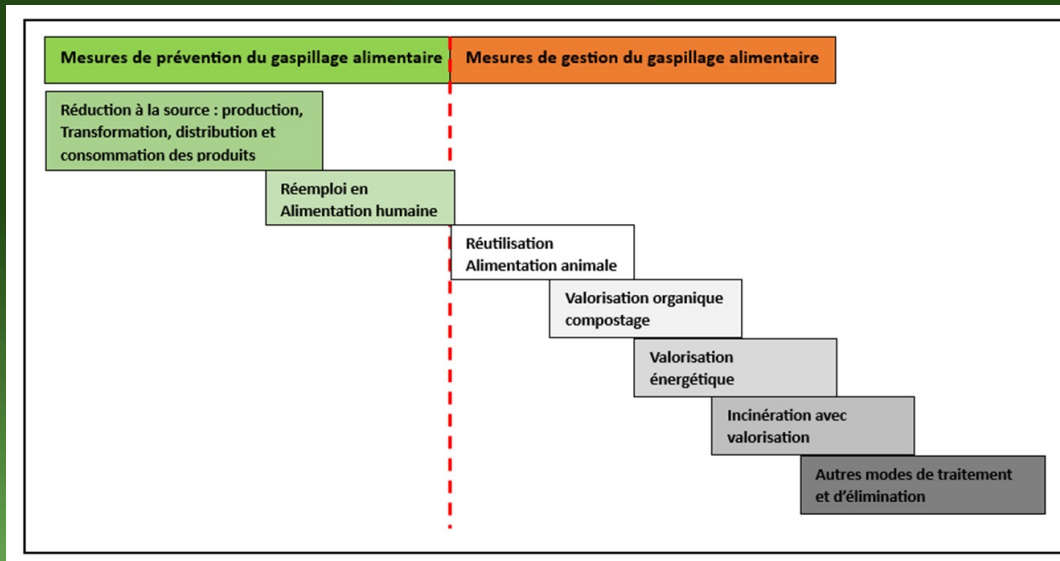


Tableau 1 - Différences de périmètres de gaspillage alimentaire comptabilisés en 2016 et 2020

	Données 2016 (ADEME)	Données 2020 (EUROSTAT)
Pertes à la récolte	comptabilisé comme du gaspillage	non comptabilisé comme du gaspillage
Valorisation animale	comptabilisé comme du gaspillage	non comptabilisé comme du gaspillage
Non consommable (os, épluchures, etc, ...)	non comptabilisé comme du gaspillage	comptabilisé comme du gaspillage

	Définition 2016	Définition 2020
Poids du GA : total	10 M° de t (18 % de la p° alimentaire)	8.7 M° de t
Part liée à la C° finale	40 % en valeur	47 % en valeur

Approche particulière de la notion de « pertes » chez les producteurs biologiques dans le bio : le mode de distribution (le fait que ce soit en AMAP ou local) compte plus que le fait que le produit soit bio pour prévenir le GA

2. Compréhension locale de la notion de « qualité » en restauration collective et scolaire

- Une qualité globale au moment, de la pause méridienne : pas que l'alimentation, le repas, les plats de la cuisine
- Souvent, revendication de qualité par le « le fait maison », “la cuisine traditionnelle”, mais le niveau de GA reste élevé: les enfants sont peu réceptifs
- Manque de formation des cuisiniers pour travailler les produits végétaux et biologiques : peut générer beaucoup de restes



Le Poinçonnet



CPIE Brenne Berry



Mont Près Chambord

3. La prévention du GA est coûteuse : équipements de cuisine et personnels, animation et sensibilisation, outils de transformation des produits

- Mutualisation d'outils techniques : conserveries, légumeries etc... (développement local et insertion)
- MAIS la mutualisation dans le cadre du recyclage des produits a ses limites:
 - La prévention (sobriété)/recyclage(économie circulaire); maintenir un certain niveau de GA pour approvisionner et rentabiliser ces outils de transformation?
- Regrouper les services de cantines en système de cuisines centrales avec satellites :
 - produisent plus de GA (chaîne du froid...)
 - MAIS, massification des achats qui permet l'achat de produits bio, de qualité à moindre coût...



La conserverie bio et anti-gaspi de Bou vient d'ouvrir : " Ce n'est que le début de l'aventure"



Visite au cœur de la nouvelle conserverie de Bou © Radio France - Patricia Pourrez



4. Les communes les plus investies dans une approche environnementale plu globale cherchent à développer l'offre maraichère locale et bio

MAIS, problèmes d'adéquation notamment pour la restauration collective

- de quantités (trop ou trop peu) et d'offre de produits locaux (lentilles, blé (farines), pommes, abattoirs locaux); logistique et transports aussi
- De calendrier : le temps scolaire est assez limité et décalé par rapport aux périodes de production



Visite du jardin de l'association Ingré-Ormes 2030

L'activité est proposée par Anne TROUILLON de la structure « 24h de la biodiversité, Orléans Métropole »



Informations

L'activité se déroule le 21 juin 2023 sur la ville de Ingré (45).

50 places restantes

Pré-inscription

Ajouter aux favoris

5. Un effet levier de la “qualité”, “bio” et “produit local” sur la prévention du GA:

- Existe un effet de « gestion comptable » : gérer au plus près les approvisionnements tout en augmentant la part de bio (et local), mais au prix de
 - *réduction systématique des portions (viande) et des quantités d'approvisionnement.*
 - *réduction de nombre de plats par repas: critiques des parents*
- Faibles possibilités d'approvisionnement local en produits bio : achats en filière longue: ce bio là est-il finalement “soutenable”?
- L'offre bio peut s'inscrire dans une approche solidaire affirmée : repas à un euro, tarification sociale
Mais on évite de le dire....

Commune de Courtenay



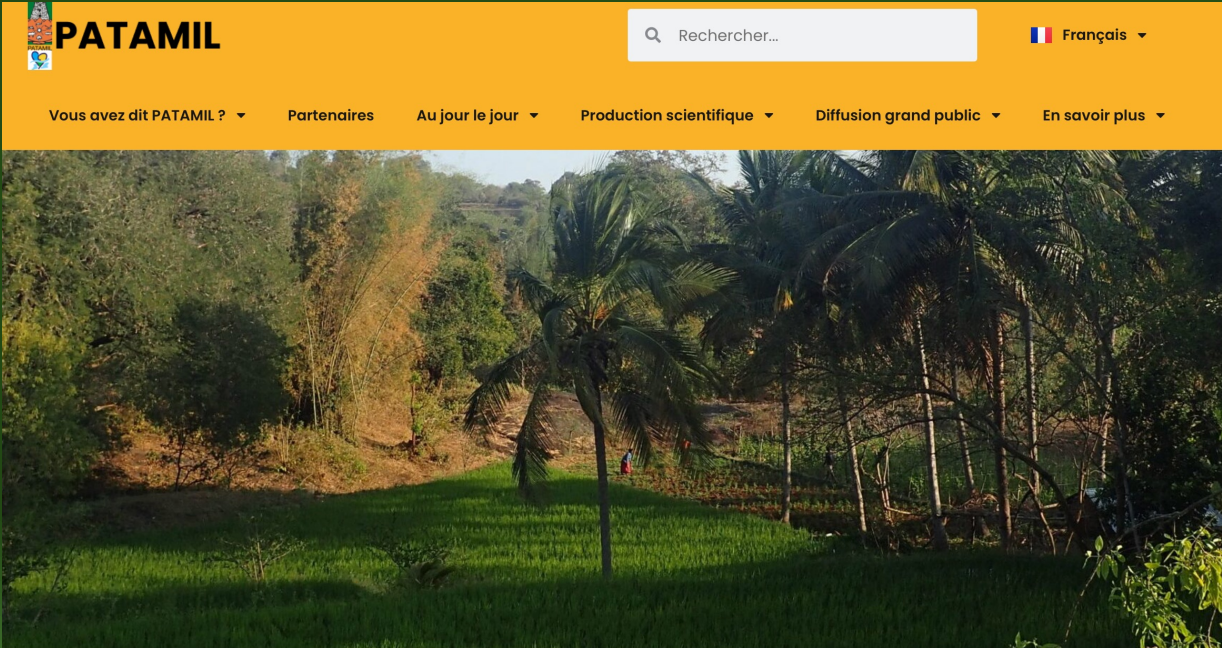
Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable
+bio +locale +saine



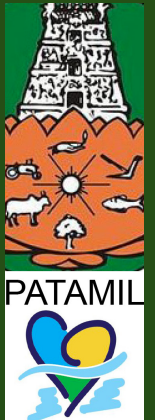
III. PATAMIL (2022-2025)

Quatre biais organisationnels dans la volonté de justice alimentaire et la mise en œuvre de l'aide alimentaire



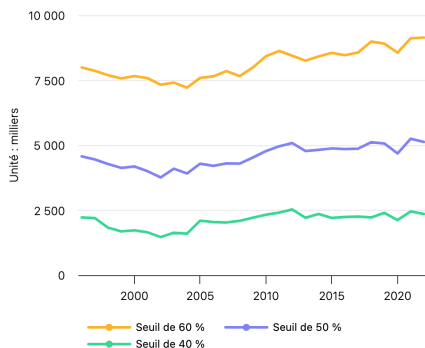
The screenshot shows the PATAMIL website. The header is orange and contains the PATAMIL logo, a search bar with the text "Rechercher...", and a language selector set to "Français". Below the header is a navigation bar with links: "Vous avez dit PATAMIL ?", "Partenaires", "Au jour le jour", "Production scientifique", "Diffusion grand public", and "En savoir plus". The main content area features a large photograph of a lush green rice paddy field with palm trees in the background. Below the photo is a caption: "Rizières étagées dans les Jawadhu Hills © Sajaloli, 2023". At the bottom of the page, the text reads: "PATAMIL – ÉQUITÉ ALIMENTAIRE ET PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE – RÉGION CENTRE –TAMIL NADU, REGARDS CROISÉS".

PATAMIL – ÉQUITÉ ALIMENTAIRE ET PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE – RÉGION CENTRE –TAMIL NADU, REGARDS CROISÉS



<https://patamil.centraider.org>

Évolution du nombre de personnes pauvres



Lecture : en 2022, 5,1 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté fixé à 50 % du niveau de vie médian.

Source : Insee – © Observatoire des inégalités

	MÉNAGES	PERSONNES
4,1 millions de personnes mal logées		
Personnes privées de logement personnel		
dont personnes sans domicile ⁽¹⁾		300 000
dont résidences principales en chambres d'hôtel ⁽²⁾	21 000	25 000
dont habitations de fortune ⁽³⁾		100 000
dont personnes en hébergement « contraint » chez des tiers ⁽⁴⁾		643 000
TOTAL		1 068 000
Personnes vivant dans des conditions de logement très difficiles		
dont privation de confort ⁽⁵⁾	939 000	2 090 000
dont surpeuplement « accentué » ⁽⁶⁾	218 000	934 000
TOTAL (sans double compte)	1 123 000	2 819 000
« Gens du voyage » subissant de mauvaises conditions d'habitat ⁽⁷⁾		208 000
Résidents de foyers de travailleurs migrants non traités ⁽⁸⁾		31 000
TOTAL des personnes mal logées (a)(sans double-compte)		4 126 000
12,1 millions de personnes fragilisées par rapport au logement		
Propriétaires occupant un logement dans une copropriété en difficulté ⁽⁹⁾	518 000	1 123 000
Locataires en impayés de loyers ou de charges ⁽¹⁰⁾	493 000	1 210 000
Personnes modestes en situation de surpeuplement modéré ⁽¹¹⁾	1 055 000	4 299 000
Personnes modestes ayant eu froid pour des raisons liées à la précarité énergétique ⁽¹²⁾	1 443 000	3 558 000
Personnes en situation d'effort financier excessif ⁽¹³⁾	2 713 000	5 732 000
TOTAL des personnes en situation de fragilité (b)(sans double-compte)	4 952 000	12 138 000
TOTAL GÉNÉRAL (a+b)(sans double-compte)		14 793 000



La France compte 5,1 millions de pauvres si l'on fixe le seuil de pauvreté à 50 % du niveau de vie médian et 9,1 millions si l'on utilise le seuil de 60 %. Dans le premier cas, le taux de pauvreté est de 8,1 % et, dans le second, de 14,4 %. Quel que soit le seuil utilisé, la pauvreté augmente en France depuis le milieu des années 2000.

“Il n’a jamais été facile d’être pauvre, mais maintenant c’est pire.” Prononcée par Fiona Lazaar, présidente du CNLE (Conseil national des politiques de lutte contre la pauvreté et l’exclusion sociale) en exergue du rapport sur la pauvreté remis au Premier ministre en mai 2021.

L'un des signes les plus frappants de cette crise est l'explosion de l'aide alimentaire : le nombre de bénéficiaires est estimé à plus de 8 millions de personnes à l'automne 2020, alors qu'il se situe autour de 5,5 millions en temps normal⁷, un chiffre déjà alarmant et en progression depuis 2008 où on comptait moins de 3 millions de bénéficiaires.

Autre signal fort : le nombre d'allocataires du revenu de solidarité active (RSA) a fortement augmenté depuis le début de la crise sanitaire (150 000 nouveaux bénéficiaires), pour atteindre 2,1 millions en octobre 2020, soit une augmentation de 8,5 % par rapport à octobre 2019⁸.

La précarité alimentaire en France

16%

de la population française ne mange pas à sa faim, soit environ 10 millions de personnes.

1 personne sur 2

en situation de précarité alimentaire n'a pas recours à l'aide alimentaire.

32%

des Français peinent à se procurer une alimentation saine leur permettant de faire trois repas par jour.

Source : rapport du Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie (Credoc) 2022

Source : baromètre français de la pauvreté 2022 - Ipsos/Secours Populaire

De 12 à 16%. En 2022, la progression de la précarité alimentaire est fulgurante

Entre juillet et novembre 2022, le pourcentage de la population touchée par la précarité alimentaire est passé de 12% à 16%. Autrement dit, un Français sur six ne mange pas à sa faim aujourd'hui selon le Credoc, le Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie. D'ingue. En comparaison, elle a augmenté de 3% entre 2016 et 2022... Avec un autre angle, le nombre de personnes se tournant vers les banques alimentaires a triplé en 10 ans (de 820 000 en 2011 à 2,4 millions en 2022).

Un tiers de nouveaux bénéficiaires en 2022

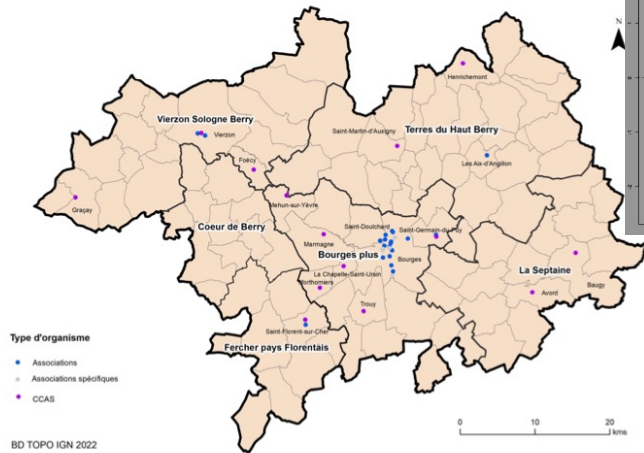
L'année 2022 a été particulièrement douloureuse. Durant cette année, on relève que plus d'un tiers des personnes se rendant dans les structures d'aide alimentaire sont de nouvelles bénéficiaires (d'après une enquête que le réseau des banques alimentaires réalise tous les deux ans, dans l'édition publiée le 20 mars 2022). Ajoutons que cette précarité touche 24 % des moins de 40 ans. Les jeunes sont en première ligne : le chiffre est moindre chez les 50-59 ans (17%).

Une personne sur deux dans le besoin n'a pas recours à l'aide alimentaire. La honte, l'ignorance de ses droits ou l'impossibilité d'atteindre les centres de distribution... expliquent cet écart.

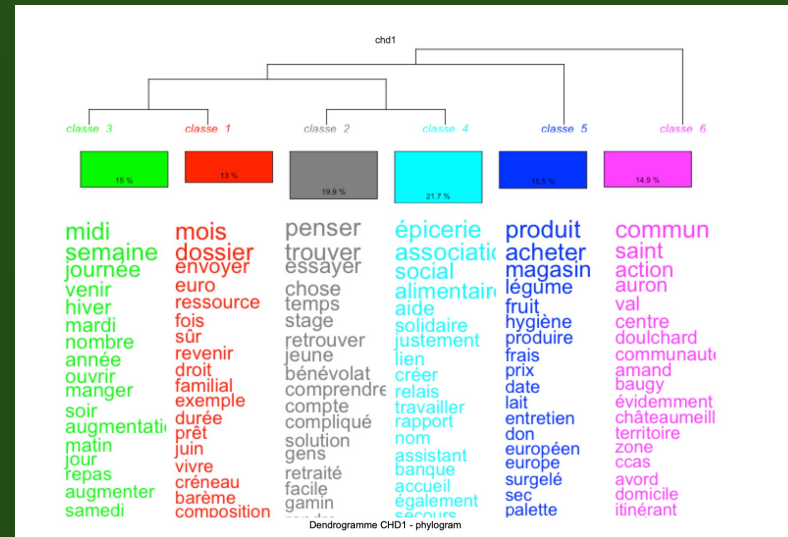
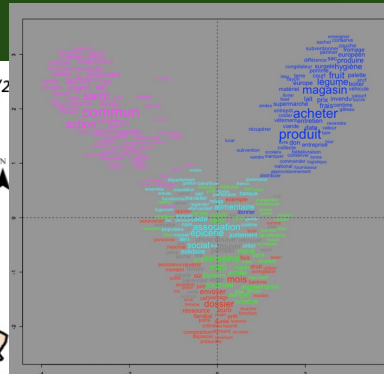
Par delà la question de morale politique (est-il juste qu'en France, 7^{ème} puissance économique du monde avec seulement 67 millions d'habitants, 15% de la population ne parvient pas à se nourrir correctement ?), l'aide alimentaire est en crise et connaît 4 biais organisationnels

1. Le système actuel confié à des structures non étatiques éclatées met en concurrence les acteurs qui agissent sans concertation, voire s'ignorent

Les différents types d'organisme d'aide alimentaire sur le territoire du PETR Centre-Cher (2)



Nota : la commune de St-Florent-sur-Cher présente 3 organismes d'aide alimentaire ce que l'échelle de la carte ne permet pas de percevoir

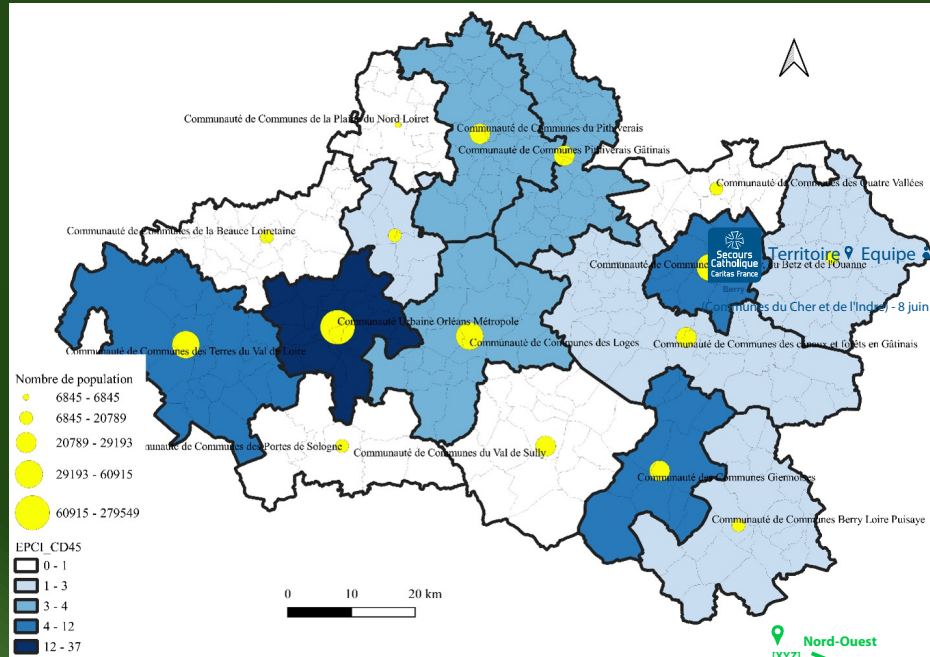


3 profils des structures engagées dans l'aide alimentaire

- Les grandes structures affiliées avec salariés et de nombreux bénévoles qui interviennent en milieu urbain (classe 5)
- Les Centres Communaux d'Actions Sociales qui interviennent en milieu rural (classe 6)
- Les structures bénévoles locales disséminées sur le territoire (classes 1, 2, 3 et 4)

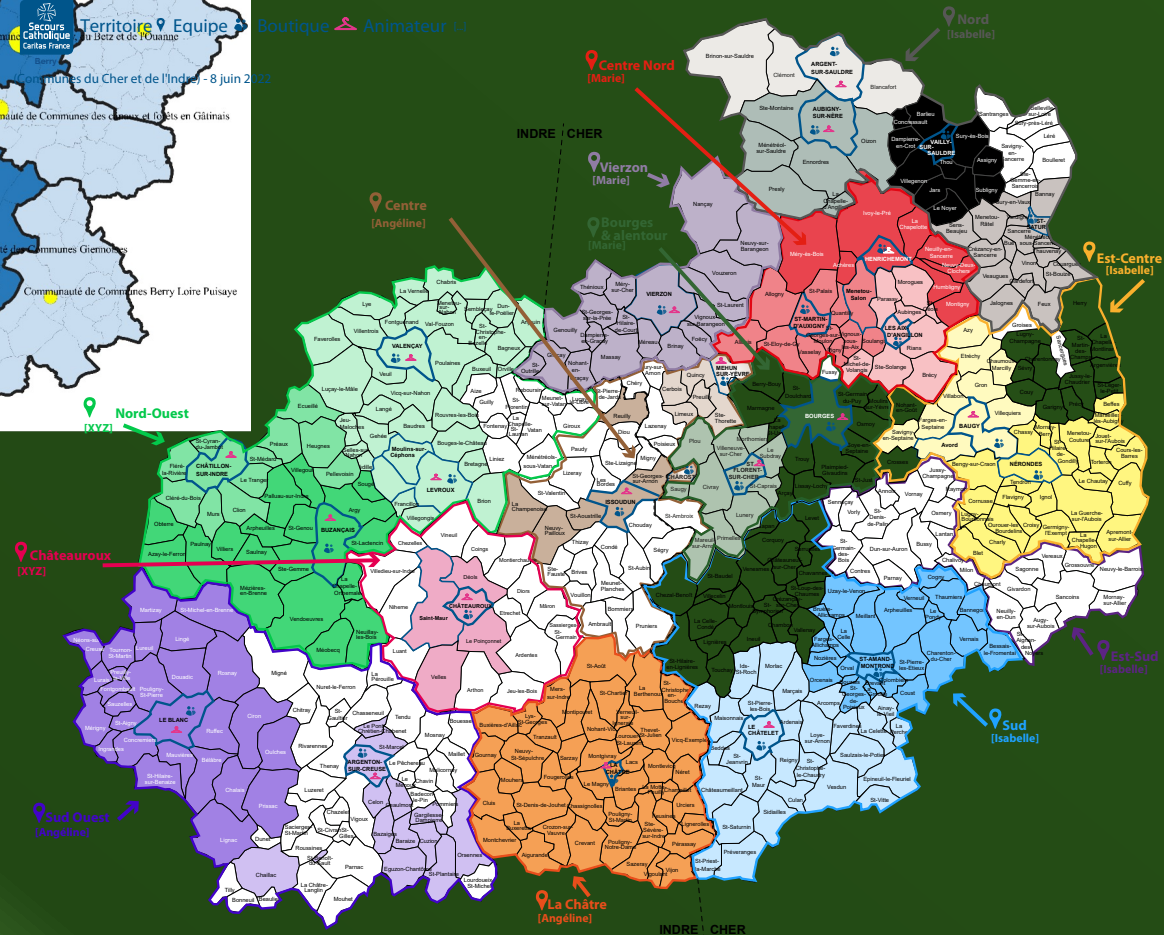
43 organismes dans le PETR Centre-Cher (29 associations, 14 Centres Communaux d'Actions Sociales) /40% de colis alimentaires, 35% d'épicerie

2. D'où l'existence de zones blanches où des poches d'extrême pauvreté ne sont pas atteintes par l'aide alimentaire

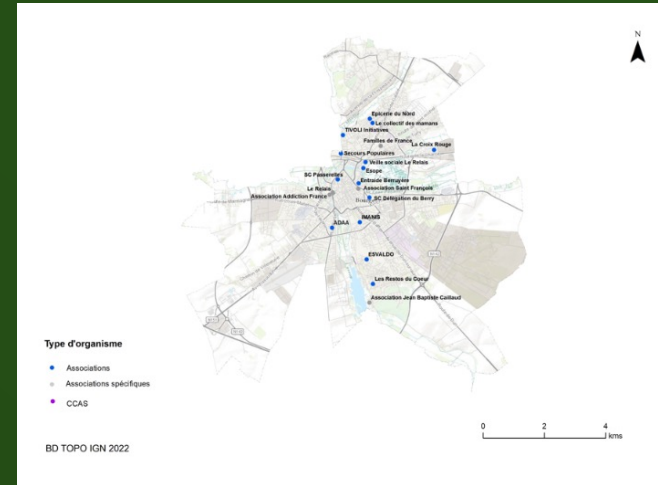
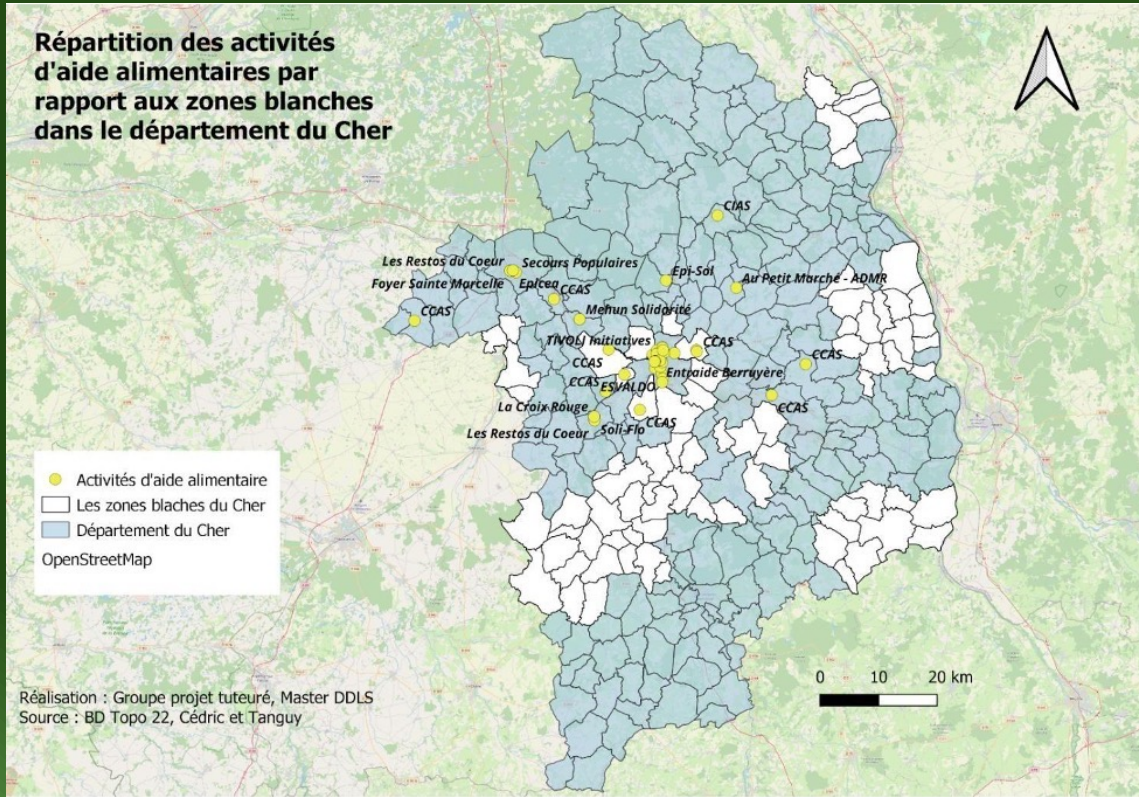


Département
du
Loiret

Département
du
Cher

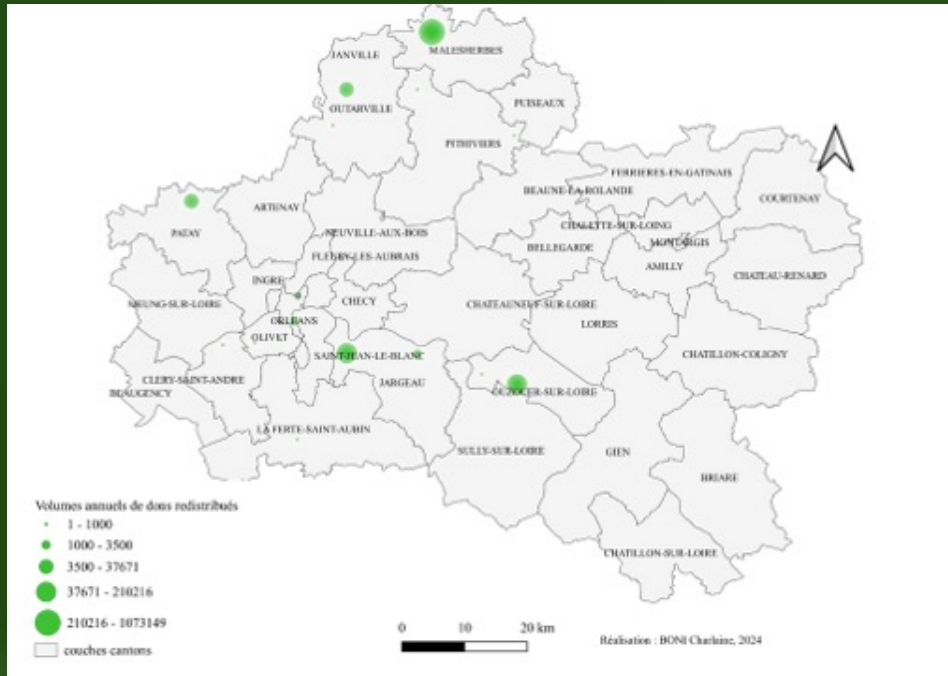


3. et, a contrario, de zones où de nombreuses structures interviennent, d'où l'existence de conflits



Dans le même temps, les zones urbaines sont couvertes par plusieurs structures d'aide alimentaire, ce qui entraîne des concurrences, voire des conflits, entre tous ces acteurs

4. Le don de la honte



Épice solidaire de Ferrières en Gâtinais

Don de agriculteurs organisés par SOLAAL 2015-2023

En amont de la chaine d'approvisionnement, les producteurs ont honte de donner

En aval, la honte de recevoir, notamment en milieu rural, conduit à multiplier les déplacements ou à refuser l'aide alimentaire

IV. CONCLUSION

- 1. Difficulté de « faire réseau » en raison des concurrences, de l'éclatement des structures et des niveaux de compétence, et ce tant pour GA que pour AA**
- 2. Dissocier le gaspillage alimentaire de l'aide alimentaire**
- 3. Non intégration des secteurs amont et aval dans la mise en œuvre du GA et de l'AA**
- 4. Non prise en compte des caractéristiques sociales et culturelles des aidés (ménages âgés en milieu rural versus famille monoparentale avec jeunes enfants en milieu urbain)**

Quelques perspectives :

- 1. Points d'entrée égalitaires et solidaires dans les cantines scolaires (Courtenay)**
- 2. Multiplication des initiatives locales innovantes (Tiers lieux nourriciers, monnaies locales...)**
- 3. Gravité de la situation alimentaire (effet ciseau entre baisse des dons et explosion des demandes) conduit à une meilleure structuration des réseaux (ALERTE)**
- 4. Avancées de la sécurité sociale Alimentaire**