

Avis

Proposition d'objectifs en matière de réduction du gaspillage alimentaire et de bonnes pratiques à l'échelle de l'UE dans le marché de la pêche et de l'aquaculture

Bruxelles, le 18 mars 2024

1. Contexte

Comme annoncé précédemment dans le cadre de la stratégie « De la ferme à la table »¹ et conformément à l'Objectif 12.3 des Objectifs de Développement Durable des Nations Unies², la Commission européenne a publié le 5 juillet 2023 une proposition législative modifiant la directive 2008/98/CE relative aux déchets³, proposant de fixer des objectifs juridiquement contraignants de réduction des déchets alimentaires à atteindre par les États membres d'ici 2030.

Dans le cadre de la proposition législative, les États membres devraient, d'ici à la fin de 2030, réduire les déchets alimentaires de 10 % dans les secteurs de la transformation et de la fabrication et de 30 % (par habitant) conjointement au niveau du commerce de détail et de la consommation (restaurants, services de restauration et ménages). Les résultats du premier suivi des niveaux de gaspillage alimentaire à l'échelle de l'UE réalisé en 2020⁴ serviront de base de référence pour évaluer les progrès accomplis dans la réalisation des objectifs. D'ici à la fin de l'année 2027, un

¹ [Communication de la Commission au Parlement Européen, au Conseil, au Comité économique et social européen et au Comité des régions - Une stratégie "De la ferme à la table" pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement](#)

² « D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte »

³ https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-waste/eu-actions-against-food-waste/food-waste-reduction-targets_en

⁴ Données Eurostat (2022) - https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=File:Food_waste_Final.png

examen officiel des progrès réalisés par les États membres aura lieu, prévoyant notamment la possibilité d'adapter les objectifs si des éléments probants suggèrent que l'UE peut contribuer encore davantage à la réalisation de cette ambition mondiale.

Le 30 mars 2022, le Conseil Consultatif pour les Marchés (MAC pour Market Advisory Council) a adopté un avis à l'intention de la Commission européenne concernant les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire à l'échelle de l'UE⁵. Dans le cadre de cet avis, les membres du MAC ont dans l'ensemble exprimé leur préférence pour un objectif qui couvrirait l'ensemble de la chaîne de valeur de l'approvisionnement, depuis la ferme jusqu'au consommateur final. Le MAC a recommandé que l'objectif soit exprimé en pourcentage de réduction du gaspillage alimentaire et que le niveau de l'objectif se fasse soit en différenciant les États membres, soit en fixant un objectif collectif à l'échelle de l'UE sur la base des contributions des États membres. En outre, les membres du MAC se sont dans l'ensemble prononcés en faveur d'un objectif à 40-50 % en matière de réduction du gaspillage alimentaire au sein de l'UE.

2. Dispositions générales visant à prévenir le gaspillage alimentaire (article 9 bis)

La proposition législative prévoit un nouvel article 9 bis (« prévention de la production de déchets alimentaires ») dans la directive-cadre sur les déchets, qui introduit des dispositions générales supplémentaires. Outre les mesures déjà prévues, les États membres pourraient prendre des mesures appropriées pour éviter la production de déchets alimentaires, et notamment :

- De mettre au point et d'accompagner des mesures visant à induire un changement de comportement en faveur d'une réduction du gaspillage alimentaire ;
- De repérer les défaillances dans le fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et d'y remédier ;

⁵ <https://marketac.eu/eu-level-targets-for-food-waste-reduction/>

- D'assurer une répartition équitable des coûts et des avantages des mesures de prévention :
- De soutenir la formation et le développement des compétences et de faciliter l'accès aux opportunités de financement.

Le MAC salue de la mise en place des dispositions relatives aux générations supplémentaires, qui sont nécessaires et adéquates en vue de réduire le gaspillage alimentaire dans la chaîne d'approvisionnement. Il convient de souligner l'importance de mettre au point et d'accompagner les changements de comportement en vue de réduire le gaspillage alimentaire. La capacité d'évaluer et de remédier aux défaillances dans le fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire sera un avantage pour la chaîne d'approvisionnement, le consommateur et l'environnement. Le MAC souhaite formuler quelques suggestions de reformulation afin d'améliorer les points de l'article 9 bis :

- Au point a), par souci de clarté, il conviendrait de mentionner explicitement l'objectif du changement de comportement, surtout s'il vise principalement les consommateurs ;
- Au point b), le libellé devrait être reformulé comme suit : « De repérer **les** défaillances dans le fonctionnement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire **et de proposer des recommandations pour y remédier**, et de favoriser la coopération entre tous les acteurs, tout en assurant une répartition équitable des coûts et **en améliorant les connaissances sur les incidences économiques et** les avantages des mesures de prévention » ;
- Au point c), des mesures incitatives, telles que des exonérations de TVA, devraient être mises en place pour encourager les dons alimentaires ; de telles mesures incitatives pourraient effectivement permettre d'encourager les dons alimentaires et de réduire de manière substantielle le gaspillage alimentaire.

Dans l'ensemble, ces mesures doivent être considérées comme des suggestions indicatives plutôt que comme une liste exhaustive. Par conséquent, la formulation utilisée devrait être reformulée en « ces mesures doivent comprendre, entre autres, les éléments suivants ». Avant de mettre en œuvre toute mesure, les États membres devraient évaluer les cadres existants, identifier les lacunes et impliquer toutes les parties prenantes concernées des secteurs public et privé dans l'élaboration de leurs programmes nationaux de prévention contre le gaspillage alimentaire. Cette coopération permettrait de garantir le respect et l'application du principe de proportionnalité et de veiller à ce qu'aucun secteur ne soit traité de manière disproportionnée. Les États membres devraient également évaluer la législation existante et à venir afin d'éviter les conséquences imprévues, par exemple l'augmentation des niveaux de gaspillage alimentaire.

Selon le paragraphe faisant suite à la liste de mesures, les États membres doivent veiller à ce que tous les acteurs concernés de la chaîne d'approvisionnement soient impliqués proportionnellement à leur capacité et à leur rôle dans la prévention de la production de déchets alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Le terme « proportionnellement » est essentiel pour préciser que la participation doit être basée sur les contributions au gaspillage alimentaire (sur la base des données d'Eurostat), plutôt que sur des termes vagues tels que « capacité » et « rôle ». Tout programme de prévention du gaspillage alimentaire devrait favoriser un environnement collaboratif et une responsabilité partagée, plutôt que d'imposer des charges disproportionnées à des parties prenantes spécifiques en fonction de leur capacité.

Il est important de garder à l'esprit la nécessité d'élaborer des guides ou des lignes directrices que les États membres pourront utiliser comme base pour leurs lignes d'action. Le fait que la Commission européenne fournisse des orientations peut assurer une approche juste et uniforme dans tous les domaines.

Enfin, il ne faut pas oublier que les produits de la pêche et de l'aquaculture peuvent être difficiles à conserver et à manipuler, ce qui entraîne un gaspillage tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Pour favoriser le changement et minimiser le gaspillage alimentaire, il est impératif d'investir dans la formation, le développement des compétences et les technologies telles que des engins de pêche améliorés et plus sélectifs.

3. Objectifs de réduction du gaspillage alimentaire (article 9 bis)

La proposition législative prévoit également des amendements au nouvel article 9 bis, paragraphe 4 (« prévention de la production de déchets alimentaires ») du cadre sur les déchets afin d'introduire des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire au niveau national :

- Réduire de 10 % par rapport au volume généré en 2020 la production de déchets alimentaires dans les secteurs de la transformation et de la fabrication ;
- Réduire de 30 % par habitant par rapport au volume généré en 2020 la production de déchets alimentaires, conjointement, dans le commerce de détail et les autres formes de distribution de denrées alimentaires, dans les restaurants et les services de restauration, ainsi qu'au sein des ménages.

Selon le MAC, les objectifs en matière de gaspillage alimentaire devraient être conformes à l'Objectif 12.3 des Objectifs de Développement Durable des Nations Unies, de manière à maintenir une égalité des conditions de concurrence avec les autres pays et à limiter la charge pesant sur les entreprises. La directive proposée devrait être en accord avec les accords internationaux afin de garantir une concurrence loyale pour les entreprises de l'UE. Les objectifs devraient être mis en œuvre progressivement et de manière réaliste, en vue d'optimiser les processus et de réduire au maximum la production de déchets alimentaires.

Pour atteindre ces objectifs, il est nécessaire de catégoriser au préalable les déchets afin de déterminer quels sont les produits qui peuvent y parvenir. Par conséquent, l'alinéa b) du point 4

de l'article 9 bis devrait être reformulé de la manière suivante : « réduire de 30 % par habitant par rapport au volume généré en 2020 la production de déchets alimentaires, conjointement, dans le commerce de détail et les autres formes de distribution de denrées alimentaires, dans les restaurants et les services de restauration ainsi qu'au sein des ménages, **sous réserve que le seuil de déchets générés à partir de ce produit le permette** ».

3.1. Sections de la chaîne d'approvisionnement couvertes par les objectifs

EuroCommerce, ADEPALE, Oceana et la Good Fish Foundation estiment que des objectifs devraient également être proposés pour la production primaire. Comme le montrent les résultats publiés par Eurostat ⁶, le gaspillage alimentaire se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, y compris au niveau de la production primaire, qui représente 11 % de la production de déchets alimentaires. L'Objectif 12.3 des Objectifs de Développement Durable des Nations Unies stipule lui-même que les pertes alimentaires tout au long de la production, y compris les pertes post-récolte, devraient être réduites. Ce point est repris par le Parlement européen, qui a suggéré que « des objectifs contraignants à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement, y compris la production primaire, la prévente et la vente au détail, sont nécessaires »⁷. En outre, la Commission ENVI du Parlement européen, dans son rapport sur la proposition de directive, a demandé à la Commission d'évaluer les niveaux appropriés pour la fixation d'objectifs en matière de réduction du gaspillage alimentaire à tous les stades de la

⁶ https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Food_waste_and_food_waste_prevention_-_estimates

⁷ Résolution du Parlement européen du 20 octobre 2021 sur une stratégie « De la ferme à la table » pour un système alimentaire équitable, sain et respectueux de l'environnement, https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/A-9-2021-0271_FR.html

production primaire⁸. Néanmoins, comme indiqué dans un précédent avis⁹, le manque de définition des « pertes alimentaires » pourrait complexifier la définition de cet objectif.

Selon eux, la définition d'objectifs juridiquement contraignants à ce stade pourrait être importante en vue de favoriser une production primaire durable, de réduire l'impact sur l'environnement, d'améliorer l'efficacité des ressources et de contribuer aux efforts déployés au niveau mondial pour répondre aux questions relatives au gaspillage alimentaire, à la sécurité alimentaire et au changement climatique. En outre, la mise en place d'objectifs juridiquement contraignants dans tous les secteurs pourrait créer un sentiment de responsabilité collective afin de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire, entraînant ainsi des avantages mutuels et renforçant les collaborations et les actions à l'échelle de la chaîne alimentaire.

L'EMPA, la FEAP et l'EAPC estiment que la production primaire d'animaux vivants ne traite pas de ce qui est officiellement considéré comme des denrées alimentaires. Pour cette raison, il n'est pas possible de fixer à l'égard de ce secteur des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire, et les efforts sectoriels dans ce domaine devraient viser à inclure ses éventuels sous-produits dans l'économie circulaire. La Décision Délégée (UE) 2019/1597 de la Commission du 3 mai 2019 complétant la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil relative à une méthodologie commune et à des exigences minimales de qualité en vue de la mesure uniforme des niveaux de gaspillage alimentaire, précise que le gaspillage alimentaire n'inclut pas les pertes survenant à des étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire où certains produits ne sont pas encore devenus des denrées alimentaires au sens de l'article 2 du règlement (CE)

⁸ L'Amendement 46 du rapport stipule : « Au plus tard le 31 décembre 2025, la Commission devra procéder à une évaluation des niveaux appropriés pour la fixation d'objectifs de réduction de tous les déchets alimentaires de la production primaire, y compris les aliments mûrs laissés non récoltés ou utilisés dans les exploitations agricoles. À cet effet, la Commission présentera un rapport au Parlement européen et au Conseil, accompagné, s'il y a lieu, d'une proposition législative ».

⁹ Voir la section 4 de l'avis relatif aux « Objectifs de l'UE en matière de réduction des déchets alimentaires », qui a été adopté le 30 mars 2022 : <https://marketac.eu/eu-level-targets-for-food-waste-reduction/>

n°178/2002. Cela signifie que ni les animaux vivants, ni les plantes comestibles qui n'ont pas encore été récoltées, ni les sous-produits de la production de denrées alimentaires qui remplissent les critères énoncés à l'article 5, paragraphe 1, de la directive 2008/98/CE, ne peuvent être considérés comme des denrées alimentaires.

3.2. Objectif commun pour le secteur HoReCa et les ménages

Selon Eurostat, les consommateurs ont généré le plus de gaspillage alimentaire à la fois en 2020 et en 2021, tandis que le secteur de la grande distribution et du commerce de gros a généré le moins de déchets alimentaires, plus précisément seulement 7 %. Un objectif commun pourrait être difficile à mettre en œuvre, à mesurer et à faire respecter, car les facteurs influençant la production de déchets alimentaires à chaque niveau et les méthodologies de mesure¹⁰ varient considérablement entre les différents segments de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Le MAC est préoccupé par l'établissement de rapports ainsi que par la possibilité qu'une charge disproportionnée pèse sur les épaules d'acteurs spécifiques en vue d'atteindre cet objectif. Par conséquent, il devrait y avoir des objectifs distincts et proportionnels pour assurer une répartition équitable de la charge de la responsabilité et une ventilation équitable des progrès réalisés à chaque étape.

La Commission justifie l'objectif commun en affirmant que plusieurs pratiques du secteur influencent de manière significative le comportement des consommateurs. Le secteur de la grande distribution reconnaît sa responsabilité et applique activement des mesures relevant de sa compétence pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Néanmoins, le secteur n'est pas en mesure d'exercer une influence totale sur le comportement des ménages. Par exemple, environ 10 % du gaspillage alimentaire dans l'UE est lié aux dates indiquées sur les étiquettes et à

¹⁰ Décision Délégée (UE) 2019/1597 de la Commission du 3 mai 2019 complétant la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne une méthodologie commune et des exigences minimales de qualité permettant de mesurer de manière uniforme les niveaux de déchets alimentaires.

l'incompréhension des consommateurs quant à l'interprétation des dates d'étiquetage. Les détaillants et les grossistes ont défendu cette cause auprès des consommateurs en supprimant la date de certains produits, en menant des campagnes d'information sur le marquage de la date, etc. La proposition de la Commission sur l'amélioration du marquage de la date est toujours en suspens, de sorte que les détaillants et les grossistes n'ont pas le pouvoir absolu de résoudre et d'exercer une influence sur tous les facteurs qui pourraient éventuellement affecter les déchets générés au niveau des ménages.

3.3. 2020 comme année de référence

Pour le MAC, il se pourrait que l'année 2020 ne soit pas appropriée ou représentative pour être utilisée comme année de référence :

- La pandémie de COVID-19 a éclaté en 2020. La pandémie a entraîné des perturbations majeures dans la vie quotidienne. Les conséquences sur les niveaux de gaspillage alimentaire de la pandémie et des mesures de confinement qui ont suivi n'ont pas été analysées. Dans ce contexte, la fixation d'objectifs européens basés sur l'année 2020 ne refléterait pas la réalité sur le terrain.
- Des références plus anciennes ont été proposées à la fois dans le rapport du Parlement européen sur la stratégie « De la ferme à la table » et dans l'Objectif 12.3 des Objectifs de Développement Durable.
- Les opérateurs, en particulier les détaillants et les grossistes, prennent des mesures pour mettre en œuvre la réduction du gaspillage alimentaire depuis plus d'une décennie. Si la référence se limite à l'année 2020, alors les actions, les efforts et les investissements réalisés par les différents secteurs ne seront pas pris en compte. En outre, pour les opérateurs qui ont utilisé des références antérieures à 2020, il faut s'attendre à des progrès moindres, car certains d'entre eux sont sur le point d'atteindre leur potentiel maximal dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Si la flexibilité accordée aux États membres au titre de l'article 9 bis, paragraphe 5, est bien accueillie, elle n'est toutefois accordée qu'aux États membres et non aux exploitants individuels. Les données d'Eurostat révèlent qu'à l'exception de la France, de l'Allemagne et des Pays-Bas, aucun autre État membre ne dispose de données valables à communiquer avant 2020. Une telle situation compromettrait les efforts des acteurs tout au long de la chaîne de valeur alimentaire qui ont pris des mesures en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire tout en se basant sur des années antérieures. La solution consisterait à étendre la même flexibilité aux exploitants individuels, à condition qu'ils remplissent des conditions spécifiques.

4. Clause de révision (article 9 bis)

La proposition législative prévoit que, au titre du point 7 du nouvel article 9 bis (« prévention de la production de déchets alimentaires ») de la directive-cadre relative aux déchets, au plus tard le 31 décembre 2027, la Commission réexamine les objectifs à atteindre d'ici à 2030 en vue, s'il y a lieu, de les modifier et/ou de les étendre à d'autres étapes de la chaîne d'approvisionnement, et d'envisager de fixer de nouveaux objectifs pour la période postérieure à 2030. À cet effet, la Commission présente un rapport au Parlement européen et au Conseil, accompagné, le cas échéant, d'une proposition législative.

Le MAC salue l'inclusion d'une clause de révision. Le but doit être d'atteindre les objectifs fixés. S'ils nécessitent d'être ajustés et/ou révisés, ils doivent l'être en fonction de la réalité sociale et commerciale. Si une extension à d'autres étapes de la chaîne d'approvisionnement est proposée, alors il convient de procéder à une évaluation préalable. Le rapport devrait également inclure des informations sur les progrès réalisés depuis 2015 et la valeur ajoutée des actions entreprises, telles que le pôle européen de prévention des pertes et du gaspillage alimentaires.

5. Examen des programmes de prévention des déchets alimentaires et désignation des autorités compétentes chargées de la coordination des mesures de réduction des déchets alimentaires (article 29)

La proposition législative prévoit de modifier l'article 29 (« programmes de prévention des déchets alimentaires ») de la directive-cadre sur les déchets afin de mettre en place :

- Une obligation, dans les deux ans suivant l'entrée en vigueur de la directive modificative, pour les États membres de revoir et d'adapter leurs programmes de prévention des déchets alimentaires ;
- L'obligation pour chaque État membre de désigner les autorités compétentes responsables de la coordination des mesures de réduction du gaspillage alimentaire.

Le MAC se félicite de la mise en place de ces obligations, estimant que leur mise en œuvre et leur surveillance doivent être assurées par les autorités compétentes afin de faciliter le respect de la législation. Une égalité des conditions de concurrence devrait être maintenue entre les États membres dans la mise en œuvre de la directive.

Dans ces nouvelles dispositions, il conviendrait d'ajouter que les États membres s'assurent de la participation des parties prenantes locales et régionales, ainsi que des gouvernements, du secteur privé et de la société civile, dans le but d'élaborer des programmes nationaux sur mesure en matière de prévention des déchets alimentaires. Ces programmes de prévention devraient se concentrer sur les points les plus sensibles localement en matière de gaspillage alimentaire ainsi que sur les comportements spécifiques qui contribuent au gaspillage alimentaire. Il convient d'accorder suffisamment d'importance à l'acquisition d'une solide compréhension des facteurs qui sont à l'origine du gaspillage alimentaire, en particulier au niveau des ménages. D'une manière générale, ni les États membres ni les parties prenantes spécifiques ne devraient supporter de charges administratives et/ou financières excessives du fait des exigences énoncées dans cet article, et des niveaux de flexibilité devraient être encouragés et autorisés.

6. Recommandations

Dans le contexte de la proposition législative relative aux objectifs en matière de réduction du gaspillage alimentaire à l'échelle de l'UE, le MAC estime que la Commission européenne et les États membres, dans le cadre des négociations interinstitutionnelles, devraient :

- a) Mettre en œuvre les ajouts apportés aux dispositions générales sur la prévention de la production de déchets alimentaires, tout en intégrant les modifications et les suggestions décrites dans la section 2 de cet avis ;
- b) Élaborer des guides ou des lignes directrices que les États membres pourront utiliser comme base pour leurs lignes d'action, tout en garantissant une approche équitable et uniforme dans l'ensemble de l'UE ;
- c) Concernant la mise en place d'objectifs de réduction du gaspillage alimentaire au niveau national, veiller à ce que ces objectifs soient conformes à l'Objectif 12.3 des Objectifs de développement durable ainsi qu'à d'autres accords internationaux, tout en maintenant une égalité des conditions de concurrence avec d'autres pays et une concurrence loyale pour les entreprises de l'UE ;
- d) Réévaluer la faisabilité et la proportionnalité d'un objectif commun pour le secteur HoReCa et les ménages, en tenant compte notamment des différences existant dans la production de déchets alimentaires démontrées par Eurostat, ainsi que des difficultés liées à la mise en œuvre, aux mesures et à l'application de la législation ;
- e) Réévaluer la pertinence du choix de l'année 2020 comme année de référence, en tenant compte notamment de la pandémie de COVID-19, des progrès déjà réalisés par les opérateurs, ainsi que d'autres facteurs décrits à la sous-section 3.3 ;
- f) Procéder à l'inclusion d'une clause de révision, tout en s'efforçant d'atteindre les objectifs fixés, en veillant à ce qu'une évaluation préalable ait lieu si des extensions à

d'autres étapes de la chaîne d'approvisionnement doivent être proposées, et en rendant compte des progrès réalisés depuis 2015 et de la valeur ajoutée des mesures prises ;

- g) Procéder à l'inclusion des deux nouvelles obligations relatives à l'examen des programmes de prévention du gaspillage alimentaire et à la désignation des autorités compétentes, tout en ajoutant des dispositions qui garantissent la participation des parties prenantes locales et régionales, du secteur privé et de la société civile, dans le but d'élaborer des programmes nationaux de prévention du gaspillage alimentaire sur mesure ;
- h) Soutenir les initiatives en matière d'évaluation des déchets alimentaires, des pertes alimentaires, de la réduction du gaspillage alimentaire et de la meilleure valorisation des denrées alimentaires par les entreprises privées, conformément à la nouvelle obligation française concernant la réalisation d'un diagnostic par les entreprises privées en la matière ;
- i) Établir des définitions claires et harmonisées des termes « gaspillage alimentaire » et « perte alimentaire », comme suggéré précédemment dans l'avis du 30 mars 2022, et clarifier l'étape à laquelle les produits de la pêche et de l'aquaculture entrent dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et deviennent des denrées alimentaires.

Annexe

Exemples d'initiatives dans la chaîne de valeur de la pêche et de l'aquaculture

La Commission européenne étant favorable au partage d'informations sur les solutions mises en œuvre par le secteur, notamment via le pôle européen de prévention des pertes et du gaspillage alimentaires, plusieurs exemples d'initiatives dans la chaîne de valeur de la pêche et de l'aquaculture sont présentés ci-dessous.

1. ADEPALE

- Guide pour la réalisation d'un diagnostic des pertes et du gaspillage alimentaires : Élaboration d'un guide pour la réalisation d'un diagnostic de réduction des pertes et gaspillages dans les industries alimentaires. Le guide est en cours de traduction du français vers l'anglais afin de faciliter le partage des connaissances. La version française a été partagée dans le pôle de prévention des pertes et du gaspillage alimentaires et est disponible sur le site Internet de l'ADEME, l'agence française pour la transition écologique.

2. ANFACO-CECOPESCA

ANFACO-CECOPESCA tend vers une production nulle de déchets alimentaires, puisqu'un pourcentage élevé des matières rejetées, potentiellement même 100 %, est géré en tant que SANDACH de catégorie 3 pour la fabrication ultérieure de farine de poisson et d'autres produits similaires.

Pour 2024, ANFACO-CECOPESCA s'est fixé comme objectif de sensibiliser encore davantage leurs associés, notamment en leur fournissant des informations spécifiques sur la proposition législative de la Commission, afin qu'ils puissent quantifier et revoir leurs niveaux de déchets.

anfaco-cecopesca espère également qu'une initiative législative espagnole en cours concernant la prévention des pertes et du gaspillage alimentaires facilitera les dons de produits de la pêche prêts à consommer qui ont été retirés pour des raisons commerciales ou autres qui ne compromettent pas la sécurité.

3. EuroCommerce

- Commerce durable¹¹ : site Internet présentant les initiatives adoptées par les détaillants et les grossistes pour réduire le gaspillage alimentaire.

4. FEDEPESCA

- Commission de suivi de la stratégie « Plus d'aliments, moins de gaspillage » du ministère espagnol de l'agriculture, de la pêche et de la nourriture (MAPA) - Participation à la commission depuis sa création en 2013.
- Stratégie de l'AECOC « La nourriture n'a pas de déchets »¹² - Participation, depuis le début, à l'initiative de l'association espagnole des fabricants et des distributeurs.
- Code de conduite pour des pratiques entrepreneuriales et commerciales responsables de l'UE - Signature du code de conduite pour souligner l'engagement vers une activité plus responsable.
- Activités de sensibilisation et de formation - Dans les formations, prise en compte des recommandations et des avis sur la manière d'éviter le gaspillage alimentaire et de faire don de produits tout en garantissant le respect des règles sanitaires, comme le montre l'exemple de « Las Pescadería en Verde »¹³. D'autres exemples incluent l'assistance technique sur la nouvelle loi

¹¹ <https://www.eurocommerce.eu/sustainable-commerce/food-waste/>

¹² <https://www.alimentacionsindesperdicio.com/>

¹³ <https://pescaverde.org/empleaverde/>

sur le gaspillage alimentaire, le développement d'un plan de prévention du gaspillage alimentaire à mettre en œuvre par les détaillants de poisson, le développement d'une annexe au système d'autocontrôle HACCP¹⁴.

- Projet « Fishmongers 4 Sealive »¹⁵ - FEDEPESCA dirige le projet, qui est cofinancé par le FEAMP, en collaboration avec le ministère espagnol de la transition écologique et du défi démographique.

¹⁴ https://adepesca.com/wp-content/uploads/2023/10/Anexo-IV_Plan-de-prevenci%C3%B3n-desperdicio.pdf

¹⁵ <https://pescaverde.org/fishmongers/>