

### ■ L'Institut For a Positive Food (IPF), qu'est-ce que c'est ?

C'est une association d'intérêt général proposant **une vision positive de l'alimentation** qui allie santé, plaisir, convivialité et responsabilité. Il s'agit d'une alimentation diversifiée et équilibrée, accessible au plus grand nombre. Cet institut a été créé en octobre 2020 par Savencia, groupe industriel agroalimentaire spécialisé dans l'univers fromager et laitier et dans les domaines de la charcuterie, des produits de la mer et du chocolat.

L'IPF s'appuie sur **un conseil scientifique pluridisciplinaire et de haut niveau**, présidé par Daniel Tomé, Professeur Honoraire en Nutrition Humaine, entouré d'experts.



**Pr Philippe LEGRAND**  
Directeur Laboratoire de Biochimie & Nutrition humaine, Agrocampus-Ouest, INSERM



**Dr Pascale HÉBEL**  
Directrice associée C-Ways



**Dr Jean-Louis PEYRAUD**  
Directeur Scientifique Adjoint Agriculture, INRAE



**Dr Yvette SOUSTRE**  
Directrice Nutrition du CNIEL



**Pr Daniel TOMÉ**  
Professeur Honoraire de Nutrition humaine



**Nicole Darmon**  
Directrice de Recherche à l'INRAE Spécialiste de la nutrition au sein de l'Unité pluridisciplinaire MOISA

### Des ambitions fortes :

- **Soutenir scientifiquement la vision positive et holistique de l'alimentation** en s'appuyant sur les principes directeurs de l'Organisation Mondiale et la Santé de « régimes alimentaires sains et durables ». Ils promeuvent toutes les dimensions de la santé et du bien-être ; ont un faible impact environnemental ; sont accessibles et abordables ; s'inscrivent dans la culture et les pratiques alimentaires locales.
- **Produire, diffuser et vulgariser des données scientifiques** en se focalisant sur l'importance d'allier plaisir et santé dans l'alimentation ; la nécessité de privilégier les produits alimentaires bruts, traditionnels et peu transformés ; le besoin d'intégrer les dimensions locales et culturelles de l'alimentation.
- **Favoriser l'échange entre les acteurs du secteur alimentaire** pour faciliter et stimuler l'élaboration et la réalisation d'actions spécifiques contribuant à l'adoption d'une telle alimentation.

### La charte Positive Food en faveur d'une alimentation saine et durable

Elaborée **par le conseil scientifique de l'IPF**, elle analyse les **axes majeurs de la transition alimentaire**. Elle définit également quelques principes pouvant orienter les **actions à mener** et autour desquelles les acteurs sont amenés à se fédérer.

**Découvrez la Charte ici** ou en **format vidéo ici**.





## INSTITUT FOR A POSITIVE FOOD

### Les actualités de l'IPF :

#### Découvrez notre charte Positive Food en vidéo !

Vous êtes producteur, transformateur, consommateur, pouvoirs publics, expert, éducateur ? Vous avez, vous aussi la conviction qu'il est possible d'adopter une alimentation saine et durable sans renoncer au plaisir ?

N'hésitez pas à liker, commenter, partager cette vidéo sur les réseaux !

Lien de la vidéo : <https://urlz.fr/iQnM>



#### Bientôt le 3ème webinaire 2022 de l'IPF !

Le prochain webinaire sera dédié au programme ALISA (ALimentation Saine, durable et Accessible) et aura lieu en octobre 2022. Vous pourrez retrouver plus d'informations sur nos pages linkedIn et twitter.

Pour plus d'informations sur le programme ALISA : <https://urlz.fr/iQB0>



#### Prochainement le lancement du Prix Innovation Positive Food 2022 !

Ouverture d'une nouvelle session d'appels à candidatures en octobre 2022.

Pour redécouvrir les lauréats du Prix Innovation Positive Food 2021 : <https://urlz.fr/iQAV>



### ■ Synthèse du webinaire organisé par l'IPF le 23 juin 2022 :

L'IPF a organisé son deuxième webinaire de l'année 2022 dédié au sujet :

#### « Lutte contre le gaspillage alimentaire : Etat des lieux et exemples d'actions terrain »

#### Autour de la table :



#### Sarah Chouraqui

Directrice générale de Too Good To Go France



#### Bertrand Swiderski

Directeur RSE du Groupe Carrefour



#### Katia Tardy

Co-fondatrice de la Biscuiterie HANDI-GASPI

Découvrez les messages clés du webinaire



# Messages clés du webinaire

## 1. Le gaspillage alimentaire : un triple problème mondial

- Une problématique **environnementale, sociale et économique**  
Quelques chiffres :
  - Il serait responsable de 10% des émissions de CO<sub>2</sub> dans le monde.
  - 10 millions de tonnes de nourriture gaspillée en France chaque année soit 317 kg/ seconde.
  - Il coûterait 16 milliards d'euros par an en France.
- Toutes les étapes de la chaîne alimentaire sont concernées : production, transformation, distribution, consommation.
- L'inflation sur le secteur alimentaire, devrait atteindre **7,6%** d'ici la fin de l'année, le geste de **limitation du gaspillage alimentaire** est le premier comportement déclaré par les consommateurs dans ce contexte inflationniste (Source : Kantar, décembre 2021).

## 2. Un cadre législatif favorable en France

- Dès 2013, la France fait figure de **pionnière** dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire avec le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire, la « loi Garot » en 2016 puis plus récemment la loi Egalim.
- Dernière loi promulguée en 2020 : la **loi anti-gaspillage pour une économie circulaire** (AGEC) qui prévoit notamment la réduction du gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025.

## 3. La nécessité de complémentarité des actions et acteurs pour atteindre l'objectif de réduction de 50% d'ici 2025

### Les actions de prévention et de sensibilisation :

- Le sujet des **dates de consommation** est majeur :
  - Elles sont responsables de 10% du gaspillage alimentaire en Europe.
  - Il y a un fort besoin de **pédagogie** sur ce sujet auprès du consommateur qui :
    - Ne fait pas la différence entre DLC (date limite de consommation) et DDM (date de durabilité minimale).
    - Perçoit les dates de consommation comme des « dates fraîcheur » : la question de **l'acceptabilité** du consommateur est alors centrale.
- **Exemples d'actions du Groupe Carrefour :**
  - Création des **"bacs anti-gaspi"** dès 2017 : réduction de 30% du prix sur les produits proches de la DLC.
  - **Allongement des DDM et DLC** sur une sélection de produits (sur la base de tests de vieillissement).
  - **Suppression des DDM** lorsqu'elles ne sont pas utiles et lorsque cela est autorisé par le règlement européen (exemple : sucre, sel, bonbons, chewing-gum, vinaigre).
  - Mais **le cadre législatif doit encore évoluer** : Carrefour milite auprès de la Commission Européenne pour la suppression des DDM sur certains produits secs non encore autorisés comme le riz et les pâtes.
- **Exemple d'action de Too Good to Go :**
  - Création du **"Pacte sur les dates de consommation"** fédérant 65 signataires pour harmoniser les bonnes pratiques et prendre des engagements conjoints.
  - Exemple d'initiative du Pacte : Conception du pictogramme "OBSERVEZ, SENTEZ, GOUTEZ" déployé dans plus de 300 000 produits en magasins.
- L'ensemble de ces actions « anti-gaspi » constituent également pour le consommateur **une opportunité dans le cadre de son pouvoir d'achat.**

### Les dons aux associations :

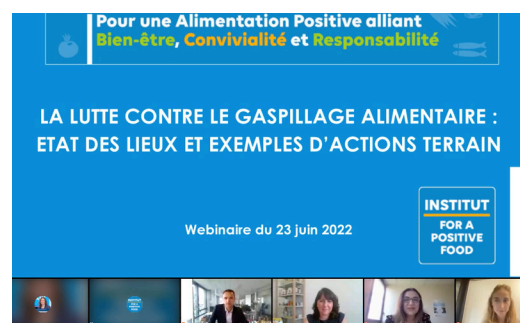
- **Exemples d'actions du Groupe Carrefour :**  
Dons de 50 millions de repas par an aux associations agréées mais il y a des limites : manque d'associations et de bénévoles pour collecter tous les jours, sites non desservis, denrées non récupérées ...

### D'autres initiatives pour compléter l'action des associations :

- **Exemples d'actions de Too Good To Go :**  
Une application pour la **redistribution des surplus inéligibles aux dons.**
  - Une solution simple : l'application met en relation des commerçants et utilisateurs pour sauver les invendus en fin de journée.
  - Leader des applications BtoC dans la lutte contre la gaspillage alimentaire.
  - En France : 32 000 partenaires, 12 millions d'utilisateurs qui ont permis de sauver 39 millions de paniers.
  - 17 pays engagés dont 15 pays européens.
- **Exemples d'actions de La Biscuiterie "Handi-Gaspi" :**  
**Valorisation des invendus de boulangerie**
  - Fabrication de biscuits bio et locaux par des personnes en situation de handicap à partir d'invendus de pain bio revalorisés dans la région nantaise, commercialisés sous la marque KIGNON.
  - 30 tonnes de pains invendus valorisés chaque année en biscuits.
  - 39 000 m<sup>3</sup> d'eau économisée.
  - Projet de valorisation d'autres invendus et co-produits (drêches de bière, huile de coco, marc de pomme ...) et déploiement de la production au national.

## 4. En résumé :

**Le gaspillage alimentaire est un sujet central dans le cadre de la transition alimentaire, qui concerne l'ensemble de la chaîne. En France, le cadre législatif favorable et la multiplicité des initiatives a permis d'accélérer la lutte contre cette problématique. La mobilisation et la coordination de l'ensemble des acteurs (entreprises, pouvoirs publics, éducation, consommateurs) est nécessaire pour amplifier le mouvement, lever les derniers freins (dont certains sont inhérents au système ou au cadre législatif) et atteindre l'objectif de réduction de 50% du gaspillage d'ici 2025.**



Regardez en replay le webinaire :  
<https://urlz.fr/iQnv>



dossier de presse

**INSTITUT**

**FOR A  
POSITIVE  
FOOD**

**Nos experts se tiennent à votre disposition pour répondre à vos questions ou apporter un éclairage à vos articles.**

**Contact :**

contact@institutforapositivefood.org  
01.34.58.67.10

Pour ne rien manquer de nos actualités 2022, suivez-nous sur :

 **For A Positive Food**

 **@In\_PositiveFood**

 **Institut for A Positive Food**

