# Lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire

**Vendredi 01 avril 2022**

## Réduire le gaspillage alimentaire, une tâche colossale ?

Produits à date courte, applications mobiles, circuits-courts, éco-conception, valorisation des coproduits, *doggy-bag*, etc : les initiatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire se multiplient et interpellent l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire : producteurs, industriels, distributeurs, détaillants, restaurateurs, consommateurs, acteurs publics…

Dans sa Résolution du 16 mai 2017, le Parlement Européen proposait de définir le gaspillage alimentaire comme correspondant aux « *aliments destinés à la consommation humaine, dans un état consommable ou non, retirés de la chaîne de production ou d'approvisionnement, y compris au stade de la production primaire, de la transformation, de la fabrication, du transport, du stockage, de la distribution et du consommateur final, à l'exception des pertes de la production primaire* » [1]. Quelques chiffres suffisent à saisir l'ampleur de la tâche : dans l'Union Européenne, ce gaspillage s'élève à 88 millions de tonnes, soit 173 kg par habitant et par an…. Autrement dit, 170 millions de tonnes de $CO_2$ et 26 millions de tonnes de ressources consommées inutilement[2].

## Un workshop, « catalyseur » d'idées ?

Dans le cadre du projet de recherche « IP-AG : Intrusivité Perçue des applications mobiles Anti-Gaspillage » soutenu par l'ADEME et la Région Pays de la Loire, ce workshop poursuit quatre objectifs complémentaires :

- Stimuler les rencontres et offrir un cadre de discussion et de réflexion entre professionnels et académiques dans un souci d'ouverture disciplinaire ;
- Contribuer au partage d'expériences ;
- Susciter une synergie et des collaborations entre chercheurs, acteurs publics et monde socio-économique dans une perspective de développement durable et de consommation responsable ;
- Valoriser les contributions scientifiques lors de ce workshop à travers la publication d'un ouvrage collectif.

Sont ainsi attendues des contributions conceptuelles, empiriques ou méthodologiques sur cette thématique du gaspillage alimentaire et de sa lutte. Celles-ci peuvent relever des sciences de gestion (marketing, innovation, entrepreneuriat, stratégie, logistique, systèmes d'information, etc.) mais également d'autres disciplines telles que l'économie, la sociologie, la géographie, le design, les sciences de l'aliment, l'urbanisme, etc.

---

[1] Parlement européen, Résolution sur l'initiative relative à l'efficacité de l'utilisation des ressources : réduire le gaspillage alimentaire, améliorer la sécurité alimentaire, mai 2017.

[2] https://www.europarl.europa.eu/news/fr/press-room/20170509IPR73930/reduire-le-gaspillage-alimentaire

A titre d'illustration, les contributions pourront traiter les thématiques suivantes :

- Les motivations et les freins à réduire le gaspillage alimentaire,
- Les leviers de réduction du gaspillage alimentaire chez les ménages,
- Les leviers de réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration,
- Les méthodes pour « mesurer » le gaspillage alimentaire,
- Le contenu et l'évolution de l'offre anti-gaspi,
- Les réseaux de distribution anti-gaspi (le vrac, les circuits-courts, etc.),
- Le gaspillage alimentaire et les populations vulnérables,
- La sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire,
- Le gaspillage alimentaire et la sensibilité religieuse,
- La digitalisation au service de la réduction du gaspillage alimentaire,
- Le développement d'emballages intelligents,
- Les modes de transition vers une alimentation durable,
- Le gaspillage alimentaire à travers le monde,
- La gestion des déchets alimentaires par les collectivités,…

Outre la présentation de travaux de recherche, ce workshop proposera une table ronde permettant de recueillir l'expérience des professionnels.

## Calendrier et format de soumission

**15 janvier 2022 : Proposition des communications**

Les projets seront sélectionnés en fonction de l'originalité et de l'intérêt scientifique et managérial de leurs apports. Le processus de sélection se fera sur la base d'un résumé de la recherche en cinq pages maximum, développant les principaux apports théoriques, méthodologiques et managériaux.

**15 février 2022 : Notification aux auteurs des communications acceptées**

**15 mars 2022 : Envoi des textes définitifs des communications**

Il sera proposé, ultérieurement à la journée, aux auteurs de valoriser leur contribution dans un ouvrage de recherche, publié chez Iste Editions dans la collection Management de la Chaîne Alimentaire (https://www.istegroup.com/fr/).

## Comité d'organisation de la journée

Jean-Marc Ferrandi - Christine Gonzalez - Béatrice Siadou-Martin

**Comité scientifique de la journée**

Sandrine Costa, Moisa, INRAE
Mathieu Durand, Université du Mans
Axelle Faure-Ferlet, Université du Mans
Patricia Gurviez, AgroParisTech
Julia Kunkel, Ecole de Design Nantes Atlantique
Guillaume LeBorgne, Université Savoie Mont Blanc
Emeline Martin, Université d'Angers
Marie-Laure Mourre, Université Paris-Est Créteil
Gaëlle Pantin-Sohier, Université d'Angers
Elisabeth Robinot, ESG UQAM
Lucie Sirieix, Institut Montpellier SupAgro
Fanny Thomas, Université d'Angers.