La lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux Etats-Unis : mise en cause, mise en politique et mise en marché des excédents alimentaires

Marie Mourad

▶ **To cite this version:**

Marie Mourad. La lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux Etats-Unis : mise en cause, mise en politique et mise en marché des excédents alimentaires. Sociologie. Institut d'études politiques de paris - Sciences Po, 2018. Français. NNT : 2018IEPP0014 . tel-03419463v2

HAL Id: tel-03419463
https://theses.hal.science/tel-03419463v2

Submitted on 8 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Institut d'études politiques de Paris

ECOLE DOCTORALE DE SCIENCES PO

Centre de sociologie des organisations (CSO)

Doctorat en sociologie

La lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis

Mise en cause, mise en politique et mise en marché des excédents alimentaires

Marie Mourad

Thèse dirigée par Sophie Dubuisson-Quellier
Directrice de recherche au Centre national de la recherche scientifique (CNRS)

Thèse soutenue le : 2 octobre 2018

Jury :

Mme Ève CHIAPELLO, Directrice d'études à l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) – *Présidente*

M. Guy DEBAILLEUL, Professeur associé à l'université de Laval (Canada)

Mme Sophie DUBUISSON-QUELLIER, Directrice de recherche au CNRS, CSO

Mme Ève FOUILLEUX, Directrice de recherche au CNRS, Laboratoire interdisciplinaire Sciences Innovations Société (LISIS) – *Rapporteure*

M. Ronan LE VELLY, Professeur à SupAgro Montpellier – *Rapporteur*

À Alex
To the Dumpster Gods

Remerciements

Mes remerciements vont tout d'abord aux membres du jury, avec qui je suis ravie de partager ce travail de thèse. À Sophie Dubuisson-Quellier, pour m'avoir entraînée puis menée jusqu'au bout dans cette aventure sociologique, à Ève Chiapello, qui n'y est pas pour rien non plus, et à Ève Fouilleux, Guy Debailleul et Ronan Le Velly, qui ont répondu présents depuis Montpellier et Montréal.

Ma reconnaissance se tourne ensuite vers mon jury de cœur, Armèle Cloteau, qui a suivi cette thèse du début à la fin. De deux thésardes aux mêmes sujets d'intérêt, contactant avec angoisse les mêmes enquêté.e.s, nous sommes devenues co-équipières pour la production scientifique comme pour d'autres périples hors des sentiers académiques.

Parmi celles et ceux qui ont rendu cette thèse possible, je remercie non seulement les responsables du financement DIM Astréa en région Île-de-France, qui ont investi dans ce travail, mais surtout les enquêté.e.s qui m'ont accordé un peu de leur temps et de leurs savoirs – et qui se reconnaîtront peut-être dans cette thèse sous un nouveau prénom. J'ai une pensée particulière pour Antoine Vernier de l'Ademe, pour toutes nos réflexions partagées, pour Barbara Redlingshöfer, pour son expertise du gaspillage alimentaire, et pour Marianne Mineau, Kevin Haddock et d'autres, qui ont eu la gentillesse de partager avec moi des informations ou des contacts pour enrichir mes connaissances. Ce travail prenant son sens *par* et *pour* les acteur.e.s engagé.e.s contre le gaspillage alimentaire, j'exprime ma gratitude et mon soutien auprès de Guillaume Garot et des membres du ministère de l'Agriculture et de l'Environnement comme envers les militants qui font vivre le mouvement Freegan, Disco Soupe et les multiples initiatives de « l'anti-gaspi ».

Au cours de ces cinq années de thèse, j'ai eu la chance d'être accueillie au Centre de sociologie des organisations (CSO). Je ne serais pas venue à bout de ce travail sans l'aide précieuse de nombreux chercheur.e.s et doctorant.e.s de la rue Amélie, lors des séminaires de recherche comme à l'occasion de discussions et de repas partagés. Je remercie très, très, sincèrement Etienne Nouguez, Jérôme Pélisse et Olivier Pilmis, pour leurs conseils scientifiques avisés comme pour leur soutien dans les moments difficiles. J'ai eu plaisir à enseigner avec Jeanne Lazarus les premières années, et à régulièrement échanger avec Jérôme Aust et Renaud Crespin.

À l'heure de terminer, mes pensées vont aux doctorant.e.s qui m'ont accompagnée dans ce chemin. À Alice Valiergue avec qui j'aurais eu la chance de partager les virages de la thèse jusqu'à la dernière ligne droite. À Elsa Bedos et Mara Wesseling, compagnonnes de bureau, pour leur présence apaisante et leurs conseils, les sorties piscine et les sucreries pétillantes. Je dois beaucoup aux « ancien.ne.s » pour leurs conseils expérimentés, en particulier Marie Piganiol et Clémentine Gozlan pour leur amitié et leur aide, Scott Viallet-Thévenin et Sebastian Billows. Je dois tout autant aux « nouveaux » doctorant.e.s, pour nos échanges enrichissants et nos moments partagés, en particulier Alizée Delpierre, Valérie Arnhold, Hadien Clouet, Audrey Harroche, Anne Moyal, Alexis Aulagnier, Lisa Buchter, Tonya Tartour et tou.te.s les autres.

Merci aussi à l'équipe administrative du CSO des cinq dernières années, notamment Samia Ben, Stéphanie Dubois, Yannick Legressus et Peguy Palamy. J'ai été ravie de l'arrivée d'Anna Egea, qui fera vivre, j'espère, l'esprit « vert » du CSO.

Beaucoup m'ont apporté leur aide, parfois ponctuelle mais indispensable, à diverses étapes de cette thèse. J'adresse mes remerciements à Marion Fourcade, qui m'a accueillie à l'Université de Berkeley, et à Jean-Baptiste Comby, qui a pris le temps d'échanger sur mes travaux, ainsi qu'aux équipes de Montpellier SupAgro où j'ai passé des heures de travail estivales. Je remercie en particulier Margot Dyen, Maxime Sebbane, et toute l'équipe de la « doc' » pour leur accueil chaleureux. Lors d'études réalisées pour l'Ademe au cours de ma thèse, j'ai apprécié l'opportunité de travailler avec Steve Joncoux et avec Florian Cézard, qui m'aura apporté une aide précieuse par sa rigueur et ses passions pour l'orthographe et la typographie. Je serais ravie de poursuivre nos travaux communs. La rédaction de ces 500 pages de thèse doit aussi à de longues heures de travail, en nocturne avec Alice Artigues et Marianne Djemaa, et le jour dans une écriture nomade, de l'appartement clermontois de Sandrine Marouzé aux bibliothèques new-yorkaises avec Valentin Wolf, en passant par La Haye auprès d'Anne dite Raton et par le canapé bleu-canard d'Anne Laulhere. Je n'oublie pas le reste de l'équipe des ex-PwC, Cyrille Berliat et Ingrid Colonna, qui m'ont soutenue dès 2013 au moment de préparer mon projet de thèse.

Pour mettre au point cette thèse, j'ai bénéficié de nombreuses (re)relectures, de petits morceaux à de très longs segments plus ou moins aboutis. Je suis très reconnaissante envers Steve Bernardin, Romain Blancaneaux, Noémie Merleau-Ponty, et Camille Rivière, collègues hors pair, qui ont su me prodiguer de bons conseils et leurs encouragements pour l'écriture. Coline Ferrant, qui a suivi mes premiers pas dans la sociologie auprès d'éboueurs parisiens, m'a aidée jusqu'à la finalisation. Laura Callegari et Mélanie Souchet m'ont quant à elles donné un nouvel élan, à mi-parcours, par leur collaboration créative lors d'un séjour montpelliérain. La dernière relecture du manuscrit a finalement eu lieu de façon collective, grâce à Alice A., Apolline, Armèle, Aubrie, Aurélie, Coline, Dorothee, Florian, Guilhem (qui a bravé les tâches tatillonnes), Julie, Laura, Lulu, Magda, Marianne, Maude, Sandrine, Soizic et Valentin. Un grand merci pour votre réactivité et votre attention !

N'ayant de cesse de demander « et tu finis quand ? », d'autres proches m'ont également apporté un soutien inestimable, par de bons moments hors thèse. Je pense aux Euros, aux Paulines, et à Lydia, mes frères et leurs familles, en particulier mes nièces Emma et Sarah qui m'ont poussée à terminer pendant l'été mon « grand Passeport » avant la rentrée des classes. Je dois bien sûr l'achèvement de cette étape à mes parents, pour m'avoir instigué, l'un.e et l'autre, le goût de l'effort et la fibre « anti-gaspillage ».

J'adresse cette thèse à Papi Ado, pour sa collection de grandes œuvres, et à celles et ceux qui, par curiosité, liront au moins ces pages de remerciements : merci à beaucoup pour avoir goûté aux surprises – à votre insu ou de plein gré – des poubelles françaises et états-uniennes.

Acknowledgments

I want to acknowledge people in the United States who do not speak French, but nonetheless helped me carry out this research. This project would not have been possible without all the interviewees who agreed to share their time, information, and knowledge with me. A special thanks to Jonathan Friedmann and Janet Kalish, the true freegans. When I moved to the Bay Area in 2014, Dana Frasz gave me the opportunity to volunteer at Food Shift, which in turn allowed me to participate and meet various stakeholders during the Zero Food Waste Forum. I appreciated meeting Food Shift's team of volunteers and in particular Hanna Morris, who has remained my friend since. I also would like to sincerely thank Dana Gunders for giving me the chance to contribute to NRDC's work on food waste, along with JoAnne Berkenkamp and Jonathan Bloom. Through NRDC, I met Sandra Caballero in the French "Nord" where we built up our respective knowledge of zero-waste supermarkets—before realizing our shared passion for long, steep, up-hill bike rides.

Throughout my PhD, I benefited from the research of the International Food Losses and Food Waste Studies Group. I address a big thank you to Charlotte Spring for her interest and trust in my work. I am also grateful for Marion Fourcade and the Sociology department, which welcomed me for the academic year in 2014-2015. It was in Barrows Hall that I met many colleagues and friends, among them Dani Carrillo, Lindsay Bayham, Chris Herring, the Jasons, and Matt Stimpson (at circuits!). I am further grateful for Martin Eiermann who introduced me to the Berkeley Journal of Sociology. At the University, I also benefited from the seminars on Agrifood Systems and Sustainability by Kathy de Master and Dara O'Rourke, who read and provided insights on my previous work. I was lucky to meet Laura Moreno who also worked on food waste issues, the Energy and Resources Group team, as well as Nicole Cleis Smid through Grad Food.

When I moved back to Berkeley in 2017, I received the support of many friends, to whom I do not have enough words to thank: Alia, Sylvia and Nick (and Abby), Soliver, Sam, Emily, and Mia. In my final year, I feel extremely lucky to have joined "SWAG", the Semester Writing Accountability Group led by Cristina Mora in Berkeley, where I managed to achieve a great deal of work during regular 3-time 50-minute writing sessions in the company of Dani, James, Jesus, Kristin, Lily, Manuel, Matty, and others. A special thank you to Matty Lichtenstein, the best working buddy, for our long hours in multiple libraries and our great conversations during lengthening coffee breaks. My last months in Berkeley were punctuated with the visit of French colleagues, including Marine Haddad, Jérôme Pélisse and Apolline Taillandier, with whom I enjoyed sunny picnics and insightful discussions.

Our successive housemates offered great company and support during this adventure: Dani, Dylan, and Noah in New York, and Kiley, Patrick, and Victor, in Berkeley. I am very grateful for Diane and Geoff, my in-laws, who were here for the hard times as well as our latest wonderful adventures on the Colorado River. And a last thanks to Alex, for his help from the 1st to ~203,810th word, hoping that this thesis will just be a little ripple in the many waves of life that we will surf together.

Table des matières

Remerciements **5**

Acknowledgments **7**

Table des matières **9**

Tables des illustrations **13**

Table des sigles et abréviations **17**

English Summary **19**

Introduction générale **23**

A - Pourquoi étudier la lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis ? *26*

1) La genèse d'un sujet actuel, des poubelles à la prise en charge institutionnelle 27

2) Un questionnement sur les recompositions du fonctionnement de la production, de la distribution et de la consommation 34

3) Pourquoi mettre en perspective la France avec les États-Unis : intérêt et limites 40

B - Comment analyser la lutte ? Une démarche qualitative sur deux terrains d'enquête *50*

1) La collecte de données sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans deux pays 51

2) Le traitement du matériau empirique pour une analyse qualitative 62

3) L'organisation de la thèse : un argument structuré autour des mécanismes de recomposition des systèmes alimentaires 64

I - De la pluralité de critiques à l'unité de la cause : la constitution du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire **71**

Introduction du chapitre I *71*

A - Les excédents alimentaires avant la lutte contre le gaspillage : des enjeux émergeant dans des domaines disjoints *75*

1) Les dénonciations des années 1980 aux États-Unis : un enjeu de justice alimentaire dans un contexte de production abondante 76

2) Un terrain particulièrement favorable à l'émergence de la cause en France : les enjeux environnementaux, économiques et sociaux de la fin des années 2000 84

B - Des Entrepreneurs qui construisent la cause et relaient la lutte contre le gaspillage dans divers domaines au cours des années 2010 ..... *91*

1) Des militants qui construisent des connaissances sur les impacts environnementaux du gaspillage 92

2) Des chargés de mission qui relaient la cause au sein d'administrations et d'organisations non gouvernementales 101

3) Des responsables du développement durable qui intègrent la lutte aux objectifs de leurs firmes 113

C - Des acteurs qui réinvestissent la cause et se positionnent dans le champ émergent de la lutte contre le gaspillage alimentaire *125*
1) Des circuits d'aide alimentaire qui bénéficient de la lutte contre le gaspillage ? 126
2) Des entrepreneurs qui dédient leur activité à la lutte contre le gaspillage alimentaire 132
Conclusion du chapitre I *143*
Annexe du chapitre I : réalisation d'une base de données et d'une analyse des correspondances multiples *147*

II - Le rôle de la concertation pour construire un cadrage commun de la lutte contre le gaspillage alimentaire **159**
Introduction du chapitre II *159*
A - L'organisation de la « lutte » : des mécanismes de concertation à géométrie variable *161*
1) Des modalités d'organisation différentes pour la rencontre d'acteurs publics et privés 162
2) Du choix des invités au choix des discussions, une ouverture limitée 168
3) Une participation et une représentation hétérogènes au sein des discussions 178
B - La construction de références partagées sur le problème du gaspillage alimentaire *190*
1) Des luttes définitionnelles à la stabilisation d'une définition du problème 191
2) Quantifier et qualifier le problème pour susciter la mobilisation 202
3) Déconflictualiser, sectoriser et individualiser l'enjeu pour mieux rallier à la cause 212
C - La stabilisation d'une approche gestionnaire du gaspillage : une solution d'apparence consensuelle *220*
1) L'institutionnalisation d'une hiérarchie des usages recommandés des excédents 221
2) La mise à l'écart de critiques du fonctionnement de la production, de la distribution et de la consommation 231
Conclusion du chapitre II *242*

III - Les instruments de la lutte : action publique et engagements privés contre le gaspillage alimentaire **245**
Introduction du chapitre III *245*
A - L'instauration d'instruments propres à la lutte à partir de 2013 : une logique d'engagement volontaire *247*
1) Des ressources et des capacités d'action publique qui délimitent les instruments possibles 248
2) Des instruments incitatifs suscitant l'adhésion de multiples organisations 252
B - La prédominance d'instruments communicationnels en 2014 et 2015 : une approche individualisante de la prévention des excédents *263*
1) Des instruments encadrant la production et la distribution d'aliments qui contribuent à la génération d'excédents 264
2) Des négociations sans (date) limite : le cas des instruments concernant les dates de péremption 270
3) Une régulation par la demande : la mobilisation d'instruments communicationnels et individualisants 278

C - Le renforcement d'instruments réglementaires et fiscaux centrés sur la réallocation et le recyclage à partir de 2015 : un tournant coercitif ? *288*

1) La spécificité de la *« French food waste law »*, une politique symbolique 289

2) Des mesures fiscales incitant à réallouer les excédents : une mobilisation particulière en France 295

3) Des réglementations coercitives sur le recyclage des déchets : variations étatiques et locales 302

Conclusion du chapitre III *308*

Annexes du chapitre III : mesures du Pacte national français et du Forum états-unien contre le gaspillage alimentaire *310*

IV - Gaspillage alimentaire et réorganisations de la chaîne de valeurs 313

Introduction du chapitre IV *313*

A - Qui est responsable du gaspillage alimentaire ? Des luttes inter- et intra-organisationnelles *315*

1) Transférer la charge des excédents en amont et en aval : entre fournisseurs, distributeurs et clients 315

2) Responsabiliser en interne : entre chargés du développement durable, cadres, employés et clients 326

B - Que gaspille-t-on ? Des logiques conflictuelles de valuation des excédents alimentaires *341*

1) Une logique gestionnaire et productive visant à réduire les pertes de matières 342

2) Une logique marchande et financière centrée sur les ventes et les revenus 355

3) Une logique alimentaire centrée sur la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des aliments 367

Conclusion du chapitre IV *375*

V - La (re)formation de circuits concurrents d'utilisation et de marchandisation des excédents 377

Introduction du chapitre V *377*

A - Le renforcement des circuits de « don » : des produits invendus de plus en plus marchandisés *379*

1) L'encouragement au don par des responsables du développement durable de firmes du secteur alimentaire 381

2) Le réinvestissement de la cause par des associations d'aide alimentaire et l'évolution des relations avec leurs donateurs 388

B - « From waste to wealth » : du recyclage à la marchandisation de matières non consommables *398*

1) L'intégration des excédents alimentaires à diverses voies de recyclage par les firmes du secteur alimentaire 401

2) De la marchandisation du recyclage aux tensions entre usages 410

C - Mieux connecter pour mieux collecter : l'intermédiation au cœur des circuits marchands et non marchands *419*

1) De particulier à particulier : l'« économie collaborative » du gaspillage alimentaire 421

2) Intermédiaires-relais : de l'action caritative aux prestations marchandes 425

3) Intermédiaires-positionneurs : un rôle de mise en lumière et de mise en scène des produits..... 432

4) Intermédiaires-transformeurs : une requalification matérielle et symbolique 438

Conclusion du chapitre V..... *443*

VI - Les fruits et légumes « moches » : un standard alternatif pour des échanges alternatifs ? **445**

Introduction du chapitre VI..... *445*

A - Les standards esthétiques au cœur de controverses sur le fonctionnement de la production et de la distribution alimentaires..... *448*

1) Des standards inscrits dans des règles formelles et informelles anciennes..... 448

2) La remise en cause des standards esthétiques comme une source de gaspillage..... 458

3) Les résistances des organisations agricoles à l'évolution des standards..... 467

B - La mise en circulation des produits « moches » : entre dé-standardisation et re-standardisation..... *476*

1) Des circuits alternatifs et les limites à la généralisation des « moches »..... 477

2) Des « moches » conventionnels : un nouveau standard pour de nouvelles ventes dans la grande distribution 487

Conclusion du chapitre VI..... *495*

Conclusion générale **497**

A - De l'entreprise de morale aux entreprises de revalorisation des excédents, l'évolution du capitalisme au prisme de ses surplus..... *498*

B - Démarches de transformation et convergence transnationale : perspectives de recherche..... *502*

C - Et quel intérêt pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?..... *504*

Bibliographie..... **507**

Publications de l'auteure **523**

Annexes : liste des entretiens et des observations..... **525**

A - Présentation des entretiens réalisés *525*

B - Présentation des observations..... *542*

Tables des illustrations

Figures :

Figure 1 Utilisation des termes « gaspillage alimentaire » et « food waste » dans la presse nationale et locale de 2007 à 2016 (Sources : Europresse, Factiva)..... 28

Figure 2 Exemples d'actions dédiées au gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis depuis 2012 (Sources : sites internet des organisations)..... 30

Figure 3 Rencontre avec le gaspillage alimentaire : des poubelles new-yorkaises et leur contenu (Source : Gaëtan Bruel, mai 2012)..... 31

Figure 4 Images d'un court-métrage sur l'alimentation projeté dans le pavillon français lors de l'exposition universelle à Milan (juillet 2015). 48

Figure 5 Le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire et ses principaux acteurs à la croisée de différents domaines 75

Figure 6 Présentation de Disco Soupe sur leur page internet et cuisine lors d'un événement en région parisienne (novembre 2014)..... 98

Figure 7 Les slogans « festifs » lors de l'assemblée générale de Disco Soupe (mars 2014)..... 99

Figure 8 Méthode des « post-it » pour le partage d'idées lors de l'Assemblée Générale de l'association Disco Soupe à Paris (mars 2014) 138

Figure 9 Première réunion du Food Surplus Entrepreneurs Network : une émulation entre acteurs homogènes ? (Source : FSE, février 2015)..... 141

Figure 10 Analyse des correspondances multiples du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France (n=111) 152

Figure 11 Analyse des correspondances multiples du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire aux États-Unis (n=69) 154

Figure 12 Métier des enquêtés français positionnés dans leur groupe d'appartenance (n=111) 156

Figure 13 Vision du gaspillage pour les enquêtés états-uniens (n=69) 157

Figure 14 Des atmosphères différentes : nourriture issue des poubelles lors du Forum à Berkeley (octobre 2014) et lettre d'invitation officielle au Pacte (janvier 2013) 166

Figure 15 Secteur d'activité de 110 enquêtés participant aux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis..... 174

Figure 16 Métiers de 110 enquêtés participant aux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis..... 175

Figure 17 Tract du mouvement Food Not Bombs à Besançon (septembre 2013)..... 184

Figure 18 Formations de 110 enquêtés participant au Pacte et au Forum en 2014 189

Figure 19 Périmètre de définition du gaspillage alimentaire au Pacte (Source : compte-rendu de groupe de travail, mai 2013)..... 195

Figure 20 Périmètre du gaspillage alimentaire selon Fusions (Source : Fusions)..... 200

Figure 21 Les chiffres du gaspillage de l'Ademe : une équation devenue réalité (Source : Ademe, 2015)..... 205

Figure 22 Vidéo de la campagne « gaspillage d'aliments = gaspillage d'argent » (Source : Youtube, octobre 2011)..... 208

Figure 23 Mise en équivalence d'enjeux environnementaux, sociaux et économiques (Extrait du rapport Ademe, 2016)..... 210

Figure 24 Tweet de l'élu Arash Derambarsh sur sa rencontre avec Donald Trump (Source : Twitter, décembre 2016) 215

Figure 25 Hiérarchie des déchets instituée par une directive européenne en 1975 (Source : site internet de la commission européenne, 2016) 223

Figure 26 'Food Recovery Hierarchy' de l'Environmental Protection Agency aux États-Unis (Source : site internet de l'EPA, 2014)..... 223

Figure 27 Hiérarchie du groupe de travail « Définition et évaluation du gaspillage » du Pacte (Source : document remis aux participants, mai 2013). 224

Figure 28 La diffusion de la hiérarchie établie par l'EPA : mobilisation par l'association Food Shift et l'Alliance (Sources : Food Shift et FWRA, 2014)..... 226

Figure 29 Une autre pyramide : la lutte contre l'obésité (Sources : USDA, ministère de l'Agriculture)..... 230

Figure 30. Les logos français et états-unien de labellisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (Source : sites internet des organisations, 2013) 257

Figure 31 Extraits des « astuces » distribuées par une association de consommateurs française participant au Pacte (source : CLCV, 2013) et par une collectivité locale états-unienne participant à la campagne Food : Too Good to Waste (source : EPA, 2012)..... 280

Figure 32 Carottes « invendables » en grande distribution et données à une banque alimentaire en Californie (avril 2015)..... 321

Figure 33 Transferts de la charge des excédents alimentaires entre organisations 326

Figure 34 Affichage des résultats du suivi du gaspillage alimentaire (waste tracking) dans un restaurant universitaire à Berkeley (janvier 2015) 337

Figure 35 Transferts de la responsabilité au sein des organisations..... 340

Figure 36 Fabrication de jus de carotte avec les sous-produits (2015 ; source : Ron Clark) 350

Figure 37 Rayons zéro-gâchis (à gauche) et rayon « discount » classique (à droite) pour une enquête en ligne : 'achèteriez-vous un produit dans ce rayon ?' (Source : Zéro-Gâchis)..... 365

Figure 38 Une nouvelle technologie de peau protectrice pour conserver les fruits..... 372

Figure 39 La protection d'une image de marque : aliments qu'un traiteur parisien refusait de donner à des associations d'aide alimentaire, avant et après la fermeture du buffet (juin 2016) 387

Figure 40 Ensemble des produits invendus destinés à une association dans un supermarché du nord de la France (juillet 2016) 389

Figure 41 Stocks de macaroni and cheese et de coconut water dans l'entrepôt d'une banque alimentaire californienne (avril 2015)..... 391

Figure 42 Les excédents de banques alimentaires : pain pour des porcs en Californie (octobre 2014) et cakes pour des ours en Arizona (décembre 2014) 392

Figure 43 Tas de déchets organiques et tas de compost dans une installation californienne (mars 2015)..... 405

Figure 44 Récupération et tri manuel d'invendus alimentaires pour nourrir des cochons en Californie : une pratique en voie de disparition ? (avril 2015)..... 413

Figure 45 Campagne pour le compostage à San Francisco : le nouvel « or » californien (octobre 2014)..... 417

Figure 46 Opérations d'intermédiation de la lutte contre le gaspillage alimentaire..... 420

Figure 47 Logos de deux associations intermédiaires « relais » de redistribution, à Paris et à San Francisco (Source : sites internet des associations, juillet 2016) 426

Figure 48 Takeaway, une boîte « tendance » pour requalifier les restes alimentaires (Source : Takeaway, 2016). 434

Figure 49 Bénévoles lors d'une distribution de fruits et légumes de la Tente des Glaneurs à la fin d'un marché parisien : l'institutionnalisation du glanage ? (mars 2014) 435

Figure 50 Du pain fait de bière et de la bière faite de pain : deux entreprises de transformation contre le gaspillage (Sources : Regrained et Toast Ale, octobre 2017). 442

Figure 51 Actions de promotion des fruits et légumes « moches » en France et aux États-Unis (sources : sites internet des organisations) 445

Figure 52 Illustration du défaut de forme arquée (bowing) toléré pour les concombres de catégorie U.S. 1 et U.S. 2 (Source : USDA, juillet 2015). 451

Figure 53 Observation d'un site de tri, d'emballage et d'expédition de cerises en Californie (avril 2015) 456

Figure 54 Outil de calibrage et poste de contrôle de l'inspecteur de l'USDA (avril 2015) 457

Figure 55 Un palmarès de produits « moches » sur les réseaux sociaux (Source : @uglyfruitandveg, mars 2015) 463

Figure 56 Campagne et pétition « vend-les / jette-les » pour promouvoir les « moches » en grande distribution (Source : @uglyfruitandveg, juillet 2015) 464

Figure 57 Légumes commercialisés uniquement en vente directe dans une exploitation californienne (août 2013). 466

Figure 58 Campagnes du ministère de l'Agriculture et du service de prévention des déchets d'une municipalité d'Ile-de-France, encourageant la consommation de fruits et légumes habituellement jetés pour leur apparence (Sources : sites internet des entités, août 2015). 474

Figure 59 Une tomate imparfaite : « mes formes arrondies sont bonnes pour votre santé » (Source : Imperfect, janvier 2018). 478

Figure 60 Confitures Re-Belle cuisinées avec des fruits et légumes invendus (Source : Re-Belle, novembre 2016) 481

Figure 61 Infrastructures de cuisson et d'embouteillage pour la fabrication de soupes issues de produits invendus sur le marché de Rungis (juillet 2015) 483

Figure 62 Organisation du buffet et système de pesée dans le restaurant Simone Lemon, utilisant des produits dits « moches » (Source : France 5, 2015). 486

Figure 63 Campagne des « fruits et légumes moches » d'une enseigne de grande distribution (avril 2014) 488

Figure 64 Reportage sur la campagne d'une enseigne française pour les « fruits et légumes moches » par la National Public Radio aux États-Unis (décembre 2014) 490

Figure 65 En 1989, des humains récupèrent des ordures à l'intérieur de l'enclos des porcs sur l'Ile aux Fleurs. En 2017, des humains récupèrent des aliments à la fin d'un marché parisien (Sources : Jorge Furtado, 1989 (YouTube), Freegan Paris, 2017). 497

Tableaux :

Tableau 1 Caractéristiques de la France et des États-Unis ayant une influence sur la prise en charge du gaspillage alimentaire 44

Tableau 2 Synthèse des entretiens et des observations réalisés par secteur d'activité 55

Tableau 3 Organisations et auteurs ayant publié des études sur le thème du gaspillage alimentaire en France, aux États-Unis et à l'international..... 113

Tableau 4 L'émergence du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire : trois approches différentes du même enjeu 145

Tableau 5 Description des variables et des modalités utilisées pour la construction d'une base de données sur 110 enquêtés..... 149

Tableau 6 Caractéristiques du Pacte français et du Forum états-unien contre le gaspillage alimentaire (Sources : observations et documents remis aux participants) 168

Tableau 7 Principaux participants au Pacte et au Forum 173

Tableau 8 Groupes de travail thématiques du Pacte et du Forum 176

Tableau 9 Construction progressive des instruments de lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis..... 247

Tableau 10 Les 11 mesures du Pacte et les propositions du Forum (adapté par l'auteure)..... 255

Tableau 11 Logiques concurrentes de réduction du gaspillage les activités de production et de la distribution 374

Tableau 12. Principaux mécanismes de réallocation et de marchandisation des excédents alimentaires dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire..... 443

Tableau 13 Exemples d'actions de requalification et de mise en circuit des produits « moches » 495

Table des sigles et abréviations

Ademe	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
ANIA	Agence nationale des industries agroalimentaires
EPA	Environmental Protection Agency
FDA	Food and Drug Administration
FAO	Food and Agriculture Organization
FCD	Fédération du commerce et de la distribution
FMI	Food Marketing Institute
FNE	France Nature Environnement
FNSEA	Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles
Forum	Zero Food Waste Forum
Fusions	Food use for social innovation by optimising waste reduction strategies
FWRA	Food Waste Reduction Alliance
GMA	Grocery Manufacturers Association
NCRA	Northern California Recycling Organization
NRA	National Restaurant Association
NRDC	Natural Resources Defense Council
OCDE	Organisation de coopération et de développement économiques
OGM	Organisme génétiquement modifié
ONG	Oganisation non gouvernementale
PAC	Politique agricole commune
Pacte	Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire
RSE	Responsabilité sociale des entreprises
UE	Union européenne
UNEP	United Nations Environment Programme
USDA	United States Department of Agriculture
WRAP	Waste and Resources Action Program

English Summary

The Fight against Food Waste in France and the United States

From the critique of excess food to public policies and market transformation

While anti-consumption activists have been displaying and recovering edible food from supermarkets' dumpsters since the 1980s in the United States and other developed countries, in 2016 France became the first to pass a national law specifically against "food waste". How do critiques of economic processes emerge as public issues, become objects of public policy, and lead to transformations in the functioning of firms and other economic actors? This thesis draws on political and economic sociology to trace these mechanisms through which capitalism incorporates critiques made against it, adding to Boltanski et Chiapello (2007)'s work. The results are based on the qualitative analysis of 213 interviews and more than 125 observations with policy makers, activists and business representatives in France and the United States, carried out from 2013 to 2017.

The thesis first shows how environmental non-profit organizations, alongside civil servants working on waste and agriculture as well as sustainable development managers of agribusiness firms, constructed food waste as a public problem at the end of the 2000s. In reference to the notion of "moral entrepreneurs" put forward by Becker (1963), it argues that "entrepreneurs of the fight against food waste" in France and the United States managed to mobilize a range of organizations through promoting the fight against food waste as, depending on the context, a boon to corporate social responsibility, a new business opportunity, a way to limit operating expenses, a source of food for underprivileged populations, and a straightforward way to reduce environmental impacts.

The emergence of food waste as a public issue was followed by its incorporation into public policy through a National Pact Against Food Waste in France in 2013 and a National Zero Food Waste Forum in the United States in 2014. Confirming Bartley (2007) or Fouilleux (2013)'s work on public-private negotiations, the use of new techniques of participatory-governance—open to groups ranging from multinational companies to start-up founders, environmental activists and charities—largely favored the already-dominant interest groups in the food system. In concert with government agencies, participants defined and quantified the problem by measuring the amount of products wasted in each segment of the food chain, without interrogating either the nature of the products themselves or the overall quantities

produced. Most entrepreneurs of the fight against food waste adopted a reformist and consensual approach that did not tackle the underlying power relationships generating excess food, thus depoliticizing the issue, as has been the case for other causes like the fight against climate change (Comby, 2015).

The participatory public instances adopted tools for addressing the problem that emphasized governing the practices of consumers in order to change markets (Dubuisson-Quellier, 2013, 2016). Only later did France partly break with this approach when the 2016 law created a—primarily symbolic—obligation for most supermarkets to donate excess food to charity associations.

Building on the literature on valuation (Beckert and Musselin, 2013 ; Steiner and Vatin, 2009), this thesis reveals the concrete mechanisms by which the emergence of food waste as a public issue and an object of public policy reshaped the practices of firms in the production, distribution, and serving of food. In both the United States and France, food waste entrepreneurs worked to *reconstruct the value* of excess food in a way that aligned reducing food waste with economic optimization. Simultaneously, and in concert with start ups and waste management companies, they managed to *re-commodify* food materials in new circuits, like that for waste-to-energy, animal feed, or compost. These new uses of excess food ultimately began to compete with more traditional circuits of food donation and redistribution. Finally, some entrepreneurs encouraged to *re-categorize* products that were previously discarded, as was the case of "ugly" fruit and vegetables that had been pushed out of the market based on aesthetic criteria. As a result, being outside the standards became a new standard, and "ugly" a new source of market value, in both alternative and conventional circuits.

In the end, although the political trajectory of the problem was different in the United States and France, the mechanisms of economic transformation highlighted in this thesis are visible in the two countries. In both cases, food waste entrepreneurs were crucial for facilitating re-valuation, re-commodification, and re-categorization of previously wasted food, by connecting and creating equivalencies between its economic, environmental, and social values. Nonetheless, the wide range of actors currently "fighting against food waste" have not addressed the overall structure and functioning of the agrifood system. Offering this reflexive insight, this thesis calls for activists, policy makers and corporate social responsibility managers to take the fight against food waste to a next step.

Introduction générale

> *« Plonger dans les poubelles ! – Le meilleur et le plus facile moyen d'obtenir le maximum de nourriture. Dirigez-vous juste vers votre épicerie de quartier, votre primeur, votre boulangerie ou pâtisserie* […] *ouvrez la benne et jetez un œil.* […] *Par le fait de ne pas consommer, vous boycottez tout ! Toutes les entreprises, tous les magasins, tous les pesticides, toute la terre et les ressources gaspillées, et le système capitaliste.*[1] *»*

Ces mots sont ceux du manifeste *freegan*[2] écrit durant les années 2000, décrivant ce mouvement anticapitaliste américain qui encourage à récupérer des aliments considérés comme encore consommables dans les poubelles. Quinze ans après cette critique, en France, le Parlement a voté une « loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire » en février 2016 précisant que les « distributeurs du secteur alimentaire […] ne peuvent délibérément rendre leurs invendus alimentaires encore consommables impropres à la consommation », sous peine de sanctions financières et pénales[3]. Comment le « gaspillage alimentaire », dénoncé depuis les années 1980 par des mouvements anticapitalistes états-uniens, est-il devenu un sujet d'action publique ? Comment expliquer les transformations récentes de firmes de la production et de la distribution alimentaires destinées à arrêter de jeter des aliments consommables ?

À travers le cas de la « lutte contre le gaspillage alimentaire »[4] en France et aux États-Unis, le but de cette thèse est de mettre en évidence par quels mécanismes la remise en cause d'un fonctionnement économique se traduit concrètement par des transformations de ce même fonctionnement. En analysant d'abord la construction de la cause et la mise en politique du gaspillage, puis ses effets sur le fonctionnement actuel de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires dans des pays industrialisés, ce travail de recherche révèle les rouages des recompositions d'organisations capitalistes par l'endogénéisation de critiques

[1] Toutes les traductions depuis l'anglais ont été effectuées par l'auteure. Certains mots sont indiqués entre parenthèses en anglais lorsque leur sens est spécifique ou n'a pas de traduction univoque.

[2] Contraction des mots *free* (libre) et *vegan* (végétalien), le mot fait référence au boycott non seulement de l'exploitation animale, mais aussi de l'exploitation humaine générée par le capitalisme dans son ensemble. Voir "*Why Freegan*" : https://freegan.info/what-is-a-freegan/freegan-philosophy/why-freegan-an-attack-on-consumption-in-defense-of-donuts/ (consulté le 16/01/2018).

[3] Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

[4] Les guillemets désignent ici le terme indigène français, correspondant également à l'américain « *fight against food waste* ». Par la suite, les termes de « gaspillage alimentaire » et « lutte » sont employés sans guillemets par souci de lisibilité. Les autres mots entre guillemets correspondent à des termes indigènes ou à certains concepts issus de la littérature.

sociales et écologiques. Luc Boltanski et Eve Chiapello ont théorisé cette notion dans *Le nouvel esprit du capitalisme* (1999) :

> *«* […] *quand le capitalisme est obligé de répondre effectivement aux points soulevés par la critique pour chercher à l'apaiser et pour conserver l'adhésion de ses troupes qui risquent de prêter l'oreille aux dénonciations, il s'incorpore, par la même opération, une partie des valeurs au nom desquelles il était critiqué »* (Boltanski et Chiapello, 1999, p. 70).

Au-delà de la dichotomie entre la critique et sa récupération (ou incorporation), cette thèse se concentre sur les *modalités* de transformation d'organisations productives et marchandes, plutôt que sur l'évaluation du degré plus ou moins fort de leur transformation.

Cette thèse retrace d'abord la manière dont des acteurs[5] et des organisations aux préoccupations aussi diverses que la protection de l'environnement, la productivité agricole ou la justice alimentaire se sont récemment mobilisés autour du gaspillage alimentaire, structurant un espace social autour de cet enjeu. Il s'agit ensuite de montrer comment ils ont construit un cadrage du problème et de ses solutions qui se traduit dans des transformations de la production et des marchés alimentaires. Celles-ci sont analysées à l'aune de processus de reconstruction de valeur(s), de réallocation et de remarchandisation des produits alimentaires considérés jusqu'alors sans valeur, inutilisables ou invendables. L'argument proposé par la thèse est que des acteurs particuliers ont construit à la fois la critique et la récupération de la cause du gaspillage alimentaire, en réattribuant de la valeur à des produits alimentaires jusqu'alors jetés. Ces « entrepreneurs de morale » ont assuré la mise en politique du sujet de concert avec des administrations publiques en France et des associations[6] environnementales aux États-Unis. La thèse montrera que, dans une démarche de changement consensuelle et progressive, ils ont contribué à une transformation des marchés alimentaires qui bénéficie aux firmes dominantes comme à des fondateurs d'entreprises et d'associations saisissant de nouvelles opportunités.

La notion d'« entrepreneurs de morale » au sens de Becker (1963) éclaire le rôle des acteurs qui ont fait émerger, mis en visibilité et relayé la lutte contre le gaspillage. Le terme se réfère à la fois aux créateurs d'une nouvelle norme – ici, ne pas gaspiller des aliments – et à

[5] Pour désigner de façon générique les enquêté.e.s ou une ou plusieurs actrice.s/acteur.s, le masculin singulier ou pluriel est utilisé pour faciliter la lecture (et l'écriture), malgré son caractère non inclusif.

[6] Le terme d'« association » fait référence dans la thèse aux organisations sans but lucratif, « *non profit* » aux États-Unis.

ses défenseurs qui l'inscrivent dans des pratiques et s'assurent qu'elle soit respectée[7]. Ils seront nommés « Entrepreneurs » avec une majuscule pour les distinguer des entrepreneurs dans le sens de fondateurs d'entreprises, présents sur le terrain d'enquête. Il ne s'agit pas d'un groupe d'acteurs homogène, mais ce terme commun est utilisé à des fins descriptives, pour présenter leurs propriétés communes et leur rôle de mobilisation autour d'une cause. La thèse montre comment des Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont structuré un « champ » de la lutte, selon la notion au sens de Fligstein et McAdam (Fligstein, 1996, 2001 ; Fligstein et McAdam, 2011). Ces auteurs définissent le champ comme un lieu d'interactions et de rapports de force, instables, autour d'un même enjeu. En France et aux États-Unis, les acteurs engagés dans la lutte ont défini des règles de fonctionnement autour de cet enjeu, en tenant compte de leurs objectifs de protection de l'environnement, d'accès à l'alimentation et de production et de distribution alimentaires. Malgré leur dépendance à des rapports de force et à des modes de fonctionnement préexistants, des Entrepreneurs sont parvenus dans ce nouveau champ à assurer la requalification, la réallocation et la remarchandisation d'excédents alimentaires.

L'étude des excédents alimentaires permet de révéler les décalages et les réarrangements possibles entre les valeurs financières, matérielles ou symboliques associées aux biens, qui sont au cœur des dynamiques de construction de valeur(s) en sociologie économique (Beckert et Aspers, 2011 ; Beckert et Musselin, 2013 ; Vatin, 2009). Le terme « excédents » désigne dans la thèse les denrées et les matières alimentaires en quantités supérieures aux quantités nécessaires, prévues ou souhaitées pour les acteurs et les organisations étudiés. Ces derniers les désignent généralement par d'autres mots propres à leur secteur d'activité et aux produits concernés, comme « surplus » pour des matières premières agricoles, « invendus » pour des produits de grande distribution, « restes » dans la restauration ou encore « déchets » lorsqu'ils cherchent à s'en débarrasser ou à les recycler. « Excédents » est apparu comme la notion la moins utilisée dans le vocabulaire indigène et constitue de ce fait la plus neutre possible[8]. Elle permet de contourner la notion de « gaspillage » qui implique une mise en cause et rend l'usager responsable d'un emploi non

[7] Becker décrit ainsi le rôle de l'entrepreneur : *« Les normes ne se font pas automatiquement. Même si une pratique peut objectivement nuire au groupe dans lequel elle prend place, cette nuisance a besoin d'être découverte et montrée du doigt. […] Quelqu'un doit attirer l'attention publique vers ces enjeux, fournir l'effort nécessaire à faire ce qu'il y a à faire, et diriger vers la bonne direction les énergies ainsi stimulées pour qu'une norme soit créée. »* (Becker, 1963, p. 162-163, traduit par l'auteure)

[8] Une recherche sur environ 1 300 documents liés à mon terrain (littérature grise, notes d'observations et retranscriptions) montre qu'« excédent » est présent dans seulement une vingtaine, contre plusieurs dizaines voire des centaines pour les mots gaspillage, déchet, reste, matières, ou invendus.

adéquat, non optimal, désordonné, inutile ou incomplet des ressources et des biens dont il dispose. « Excédent » a été préféré aux expressions correspondant à un (non) usage telles que « non utilisé » ou « écarté », qui ne permettaient pas de rendre compte des requalifications et des changements d'usage. L'analyse reprend le mot « gaspillage » en tant que vocabulaire indigène pour mettre au jour des mécanismes de responsabilisation de la part des enquêtés.

La mise en perspective des deux pays[9] fera ressortir la similarité de leurs processus de transformation, malgré des spécificités nationales comme le vote d'une loi dédiée au gaspillage alimentaire en France en février 2016. Leurs recompositions sont ancrées dans des évolutions transnationales, en particulier la prise en compte croissante de la « durabilité » dans les activités de production, de distribution et de consommation, mise en évidence par O'Rourke et Lollo (2015) en sciences de l'environnement. Chiapello (2013) voit dans cette évolution une réponse au renforcement de la critique « écologique » du capitalisme durant les dernières décennies. À partir de la critique du gaspillage, cette thèse vise à éclairer les modalités concrètes de transformation des pratiques et des relations entre les acteurs publics et privés organisant la production, la distribution et la consommation des économies capitalistes. L'attention particulière portée au rôle d'entrepreneurs de morale au sein de leurs organisations inscrit ces évolutions dans un changement institutionnel progressif, que Streeck et Thelen (2005) définissent comme « incrémental ». Il repose sur la mise en œuvre de changements quotidiens par des individus agissant dans le cadre des contraintes et opportunités existantes.

Les pages qui suivent reviennent sur la genèse du sujet et de la question de recherche (A), avant de présenter la démarche empirique qui a servi à y répondre et à établir le déroulement argumentatif structurant l'ensemble de la thèse (B).

A - Pourquoi étudier la lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis ?

C'est en découvrant des pratiques de récupération d'aliments encore consommables jetés dans les poubelles de supermarchés et de restaurants que j'ai pris la décision, en 2012, d'engager un travail de recherche sur le gaspillage alimentaire. Il n'était pas encore question à cette date de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les politiques publiques françaises ou états-uniennes. Mes premières observations ont porté sur les *freegans* à New York, qui utilisent ces pratiques de récupération depuis les années 1980 pour dénoncer le capitalisme (Barnard, 2016). Ces derniers prennent part à une action « militante », entendue dans la thèse

[9] Le niveau « national » fait référence au niveau fédéral aux États-Unis.

selon la définition de Sawicki et Siméant (2009) comme la participation durable à une action collective visant la défense ou la promotion d'une cause. C'est au cours du travail de thèse que le thème a fait l'objet d'une mise en visibilité croissante et d'une mise en politique au niveau national. Cela a donné l'opportunité d'étudier la construction de la « lutte contre le gaspillage alimentaire » en temps réel, d'abord en France puis en observant en contrepoint l'évolution du sujet aux États-Unis. À mesure que cette lutte s'est institutionnalisée, j'ai déplacé mon regard depuis les remises en cause militantes vers la mise sur agenda politique du sujet, puis vers les transformations des organisations économiques.

C'est donc un contexte propice à l'analyse de la lutte contre le gaspillage alimentaire pendant la période de réalisation de la thèse, de 2013 à 2016, qui a contribué à fonder mon objet de recherche (1). En filigrane, la question qui porte ce travail est celle des transformations du capitalisme : pourquoi et comment différents acteurs en viennent-ils à mettre en cause des effets des organisations capitalistes, ici le gaspillage alimentaire ? Comment les organisations publiques et privées se recomposent-elles en retour ? (2). Pour répondre à ces questions, j'ai effectué une enquête de terrain en France et aux États-Unis, la mise en perspective de ces deux pays se révélant éclairante pour la compréhension des mécanismes d'évolution en cours (3).

1) La genèse d'un sujet actuel, des poubelles à la prise en charge institutionnelle

Le sujet du gaspillage alimentaire a émergé récemment sur l'agenda politique, associatif et privé d'organisations françaises et états-uniennes. La trajectoire de ma recherche, depuis 2012 à l'écriture de ce manuscrit, a largement accompagné cette évolution.

Un sujet d'une actualité inopinée : l'essor de « l'anti-gaspi »

Je n'avais pas pressenti au début de mon doctorat en octobre 2013, en choisissant le gaspillage alimentaire comme objet d'étude, que le sujet ferait l'objet d'une attention publique et politique telle qu'elle l'a été, à la fois en France et aux États-Unis.

Les références croissantes au terme « gaspillage alimentaire » ou « *food waste* » dans la presse indiquent que ce fait social, formulé comme tel, a fait l'objet d'une attention croissante depuis la fin des années 2000. Cette évolution a attiré mon attention dans la mesure où elle illustre et contribue à confirmer la construction du gaspillage alimentaire comme un « problème social ». Au sens de Becker (1966) et de Blumer (1971), il s'agit d'un enjeu défini et présenté comme une situation préoccupante. Les médias contribuent à forger les problèmes

sociaux, comme l'ont décrit Clarke (2011) sur l'hyperactivité aux États-Unis, Boero (2007) sur l'obésité, ou Benson et Saguy (2005) en comparant le traitement médiatique de l'immigration et des agressions sexuelles en France et aux États-Unis.

La diffusion des termes « gaspillage alimentaire » et « food waste »

Une recherche effectuée en mars 2017 sur la base de données Europresse à partir de 152 journaux français a donné une indication de la visibilité du thème. Elle faisait apparaître que l'expression « gaspillage alimentaire » n'était utilisée que 7 fois en 2007, puis 676 fois en 2012, et près de 3 000 en 2015. Ce nombre diminuait en 2016, mais cette évolution dépasse le cadre temporel de la construction du sujet (voir Figure 1 ci-dessous, à gauche). En anglais, la croissance des occurrences de « *food waste* » est moins nette, en raison d'une polysémie plus forte : le terme « *waste* » correspond à la fois à « déchets » et « gaspillage ». Sur une base Factiva stable sur la période étudiée et regroupant plus de 3 300 journaux en langue anglaise (dont près de 1 000 journaux états-uniens), le terme était utilisé 2 900 fois en 2007, 5 001 fois en 2009, 6 385 en 2012, et continuait de croître jusqu'à près de 12 000 en 2016 (voir Figure 1, à droite).

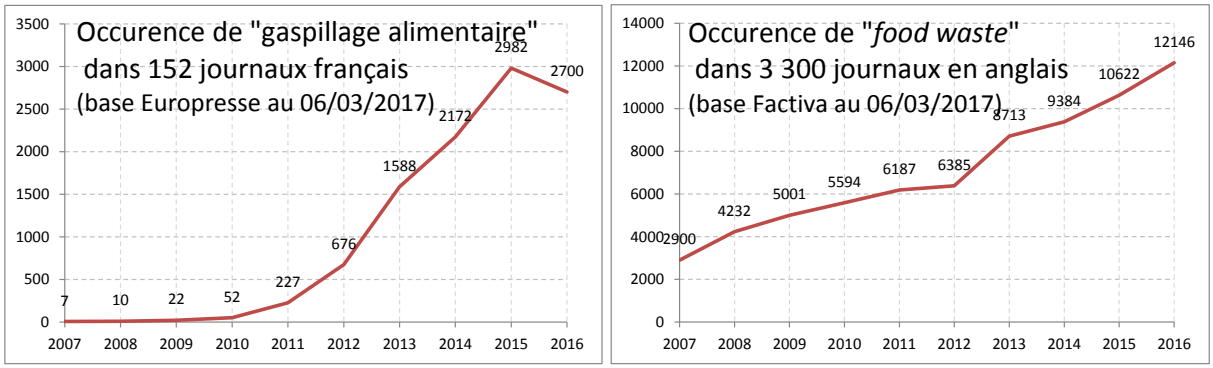


Figure 1[10] Utilisation des termes « gaspillage alimentaire » et « food waste » dans la presse nationale et locale de 2007 à 2016 (Sources : Europresse, Factiva).

Ces données ne constituent pas une preuve d'un stade quelconque de définition du problème dans chaque pays, mais elles illustrent la façon dont le thème émerge dans la sphère publique, et fait donc l'objet d'articles de presse nationale ou locale. Non classées par type de journaux, ces données n'informent pas sur la définition qui est faite du sujet par les auteurs ou sur le thème des articles en question, par exemple l'environnement ou l'alimentation. Les processus de construction du sujet seront analysés de façon qualitative dans la suite de la thèse. Une recherche sur le mot « déchets » avec les mêmes bases de données ne fait pas apparaître d'augmentation aussi marquée. Ce résultat suggère une spécificité du « gaspillage alimentaire » par rapport à d'autres formes de gaspillages et de déchets à la fin des années 2000. Les expressions « *food waste* » et « gaspillage alimentaire » sont également de plus en plus présentes sur les réseaux sociaux, comme l'illustre l'augmentation des tweets sur ces thèmes en France et aux États-Unis depuis 2013[11].

[10] Sauf mention contraire, je suis l'auteure de l'ensemble des photographies, illustrations et graphiques insérés dans la thèse.

[11] Les sites Keyhole, Tweetarchivist et Tweetchup offrent des statistiques des publications sur Twitter. J'ai effectué la recherche par mots-clés *(#foodwaste, #gaspillagealimentaire*, etc.) en mars 2017.

Le terme indigène de « gaspillage alimentaire », à connotation négative, correspond à la dénonciation des pratiques conduisant certains acteurs à ne pas accorder de valeur financière, nutritionnelle ou matérielle à des excédents alimentaires qui, pour d'autres, conservent au moins l'une de ces valeurs. Ceux qui emploient le terme considèrent cette dévalorisation des aliments problématique, à l'échelle collective, dans la mesure où la nourriture n'est pas absolument abondante, y compris dans les pays industrialisés, et qu'il existe des tensions sur sa répartition. Ils considèrent en outre que jeter des matières alimentaires a un impact environnemental négatif.

À la fin des années 2000, un nombre croissant d'institutions publiques et d'organisations internationales a formulé le gaspillage alimentaire comme un problème singulier. Elles relaient ainsi les dénonciations de mouvements militants tels que les *freegans*. Ces derniers ont attiré l'attention sur le sujet par des opérations de « dénonciation » (*naming*) et d'« accusation » (*blaming*), selon la terminologie de Felstiner, Abel et Sarat (1980). Une agence publique-privée nommée Waste and Resources Action Program (WRAP) au Royaume-Uni, promouvant la réduction et le recyclage des déchets, a été l'une des premières à mener des recherches et des campagnes de communication spécifiquement dédiées au sujet du gaspillage alimentaire dès 2007. L'organisation onusienne Food and Agriculture Organization (FAO) a démarré des recherches sur les « pertes et gaspillages » à partir de 2008. Le premier chapitre de la thèse reviendra sur ces éléments et sur la genèse du sujet.

C'est ensuite en 2013 que le ministère français de l'Agriculture a mis en place un « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire », et que deux associations environnementales états-uniennes ont organisé un Zero Food Waste Forum (Forum zéro gaspillage) en 2014[12]. Ces deux initiatives, poursuivies les années suivantes, ont constitué les premières instances spécifiquement dédiées au thème du gaspillage alimentaire dans chaque pays. Elles réunissent des parties prenantes multiples incluant des représentants d'organisations professionnelles, de firmes du secteur alimentaire, d'associations environnementales et d'aide alimentaire[13], de start-ups, de collectivités locales, et de mouvements militants, selon des modalités de fonctionnement qui seront étudiées au chapitre II. L'actualité politique du sujet a abouti au vote d'une loi dédiée au gaspillage alimentaire en France en février 2016 dans la continuité du Pacte, la première dans le monde à être explicitement dédiée au sujet formulé comme tel. En 2015, une représentante démocrate

[12] Elles seront désignées respectivement par « Pacte » et « Forum » dans la suite de la thèse.

[13] Le terme d'association « d'aide alimentaire » est préféré à celui de « caritative », dont la connotation morale plus forte.

au sein du Congrès états-unien a déposé une proposition de « loi de redistribution alimentaire » (*Food Recovery Act)*. Le contenu de ces propositions réglementaires sera étudié au chapitre III.

Ces éléments ne signifient pas que le sujet est d'une importance majeure dans l'agenda politique des pays concernés, mais qu'il a émergé comme sujet de préoccupation et d'action pour les institutions publiques comme pour des acteurs privés et associatifs. Depuis 2012, un nombre croissant d'organisations a créé de nouvelles activités spécifiquement sur ce thème. Des associations et des start-ups – jeunes entreprises au modèle économique non stabilisé – proposent ainsi de lutter contre le gaspillage alimentaire. Certaines visent par exemple à mettre en relation par des applications téléphoniques des entreprises disposant d'aliments invendus avec des associations qui les récupèrent, d'autres à fabriquer des confitures avec des fruits et légumes abîmés. À travers l'image de fruits et légumes récupérés ou protégés du gaspillage, illustrés par leurs logos (voir Figure 2), ces diverses actions promeuvent l'« anti-gaspi », le « zéro déchet » ou « zéro-gaspi » (*zero waste*) ou encore l'idée « trop bon pour gaspiller », avec des slogans similaires en France et aux États-Unis.

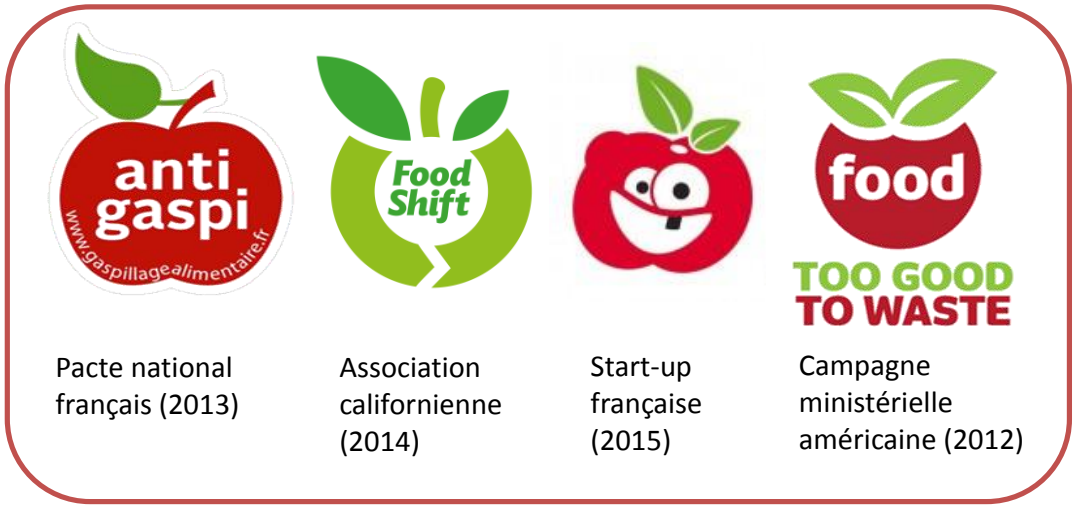


Figure 2 Exemples d'actions dédiées au gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis depuis 2012 (Sources : sites internet des organisations)

La période de réalisation de la recherche, de 2013 à 2016, a permis d'observer ces évolutions récentes. Son prisme avec l'actualité a rendu le sujet difficile à suivre, mais a aussi contribué à son intérêt social. J'ai pu en effet étudier en temps réel la mise en cause, la mise en politique et la mise en marché d'un même sujet. La thèse analyse ainsi l'émergence d'un champ social structuré autour de l'enjeu de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'origine de la recherche : la poubelle à New York

La présente recherche trouve son origine dans un mémoire de recherche effectué en 2012 dans le cadre du Master Alternative management de l'école HEC Paris, qui portait sur le militantisme face au gaspillage alimentaire[14]. Un travail de terrain de plusieurs mois à New York m'avait permis d'étudier trois formes de mobilisation. La première, menée par les salariés et les bénévoles d'une association, consistait à récupérer des fruits et légumes invendus auprès de supermarchés, qui normalement auraient été jetés, et à les redistribuer gratuitement en organisant des « marchés mobiles » dans des quartiers défavorisés. La deuxième était celle des « *dumpster-divers* », qui littéralement « plongent dans les bennes », plus par conviction que par nécessité, et récupèrent la nourriture jetée par des supermarchés ou des petits commerces pour la cuisiner et la manger (voir Figure 3). La troisième était celle du mouvement *freegan*, dont un groupe est actif à New York, qui inscrit cette activité de récupération d'aliments dans les poubelles à un ensemble de pratiques. Celles-ci visent à vivre le plus possible en-dehors du système capitaliste en utilisant ses restes, par le squat de lieux inoccupés, la récupération d'objets et de vêtements inutilisés, ou encore l'autostop. Ces trois approches montraient comment, sans parler alors de « gaspillage alimentaire » ou de « lutte contre le gaspillage alimentaire », des critiques visaient à faire évoluer le fonctionnement socio-économique de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires.

Figure 3 Rencontre avec le gaspillage alimentaire : des poubelles new-yorkaises et leur contenu (Source : Gaëtan Bruel, mai 2012)

[14] « Quels militantismes face au gaspillage alimentaire ? « Food rescue », « dumpster-diving » et « freeganism » : les poubelles ou le marché », Cahier de recherche d'HEC Paris, Mourad M., juillet 2012. Accessible sur : http://appli6.hec.fr/amo/Articles/Fiche/Item/279.sls (consulté le 03/04/2017).

C'est à la suite de ce projet que j'ai souhaité comprendre les logiques de prise en charge collective du gaspillage alimentaire, non seulement à travers des démarches militantes et associatives, mais aussi des politiques publiques et des actions de responsabilité sociale des entreprises (RSE). Ma curiosité pour le gaspillage alimentaire m'a orientée vers un questionnement sur l'alimentation, l'agriculture et les déchets, au-delà du secteur alimentaire.

Un sujet lié à une trajectoire et des pratiques personnelles : un travail de mise à distance vis-à-vis du terrain

Ma trajectoire professionnelle et personnelle ayant marqué ma démarche de recherche, les résultats bénéficient d'une analyse réflexive et transparente de ma position vis-à-vis du terrain d'enquête (détaillé dans la présentation méthodologique, voir p. 50). Fassin et Bensa (2008) ont souligné l'importance de la manière de se positionner sur des terrains « sensibles » comme le contrôle policier de la prostitution, les zones d'attente de réfugiés et les mouvements xénophobes nationalistes. Les sujets non sensibles bénéficient tout autant d'une réflexivité de l'enquêteur, comme l'a souligné Tissot (2015) dans son étude de la gentrification d'un quartier bostonien. Dans mon cas, il s'agit aussi de tenir compte des biais liés à ma propre influence sur mon objet de recherche, dans la mesure où le gaspillage alimentaire était un problème public en cours de construction et de mutation au moment de la réalisation de l'enquête de terrain.

Ma posture de chercheuse s'est progressivement renforcée dans le cadre de la thèse, par rapport à mon travail de Master, par un travail de mise à distance du domaine social de la lutte contre le gaspillage alimentaire, en prenant du recul sur les entretiens et les observations menés au sein de firmes, d'administrations publiques et d'associations. Ma formation initiale en école de management, avant de m'engager dans la sociologie, m'a permis de mieux comprendre le fonctionnement des entreprises de la production et de la distribution alimentaires. J'ai cependant souhaité garder, tout au long de la thèse, une distance critique vis-à-vis des explications gestionnaires et non sociologiques. Ma proximité avec les enquêtés issus de formations commerciales, en particulier ceux et celles avec qui je partageais des caractéristiques sociales d'âge, de genre ou de classe, a permis de créer un climat de confiance dans les entretiens.

Mon travail de recherche académique n'est pas indépendant d'engagements personnels et associatifs, qui ont entretenu en permanence ma curiosité pour le sujet et ma motivation pour le travail de thèse. Ces engagements m'ont amenée à récupérer de la nourriture invendue ou jetée, pour la redistribuer lors d'événements associatifs ou la consommer. J'ai

régulièrement pratiqué la récupération de produits alimentaires jetés dans les poubelles de commerces, dans plusieurs pays, et participé à des réseaux de don et de troc de nourriture tels que le groupe Freegan Paris[15]. J'ai également fait du bénévolat pour plusieurs associations d'aide alimentaire, impliquant la collecte d'aliments et des distributions de repas aux États-Unis, des événements culinaires et des maraudes auprès de personnes sans domicile et de migrants en France. Sources de questionnements sociaux variés, ces expériences liées au gaspillage alimentaire ont joué un rôle non négligeable dans mon cheminement de pensée et mes pratiques.

Au fur et à mesure des rencontres effectuées et des informations collectées, mes engagements politiques tout comme mes pratiques d'achat et de consommation ont changé. L'attention croissante portée aux conditions de production et à l'impact social et environnemental des produits m'ont menée à une « consommation engagée » selon la notion de Dubuisson-Quellier (2009). Cette démarche a nourri des discussions récurrentes avec mon entourage et mes collègues, enrichissant mes réflexions en retour. L'analyse de la lutte contre le gaspillage m'a conduite à interroger les possibilités d'évolution de l'organisation économique capitaliste fondée sur la croissance. J'ai malgré tout veillé à me tenir à l'écart d'un positionnement militant pour l'analyse des données et l'écriture de la thèse.

Ma recherche a-t-elle eu un impact sur l'objet que constitue la lutte contre le gaspillage alimentaire elle-même ? J'ai régulièrement participé à la réalisation d'études, à la rédaction de rapports dont un rapport parlementaire en France[16], à l'écriture d'articles non académiques[17], et à des entretiens avec des journalistes, en France et aux États-Unis, en imbrication avec l'enquête de terrain. Ma contribution à la diffusion d'information entre les deux pays (par l'envoi de courriels, l'écriture de documents ou leur traduction), ma participation à des journées et des forums thématiques et à des comités de pilotage, entre autres, m'ont donné de fait une influence sur le terrain. En France, j'ai été auditionnée dans le cadre de la mission parlementaire sur le thème de la « lutte contre le gaspillage alimentaire », aboutissant en 2015 à une liste de 36 mesures proposées au gouvernement. Aux États-Unis, j'ai publié par l'intermédiaire d'une association environnementale un rapport traduisant et expliquant les

[15] Groupe facebook : https://www.facebook.com/groups/FreeganParis/ (consulté le 25/07/2017).

[16] « Benchmark international des politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire », Mourad, M., 2015, dans *Lutte contre le gaspillage alimentaire, propositions pour une politique publique,* Rapport parlementaire de G. Garot, p. 94-98.

[17] Par exemple l'article pour le *Huffington Post* : « Pourquoi les légumes moches n'arrivent pas à s'imposer en France », Mourad, M., octobre 2015. http://www.huffingtonpost.fr/marie-mourad/legumes-moches-france_b_8405692.html (consulté le 20/07/2017).

36 propositions de la mission parlementaire française, contribuant à diffuser les idées retenues. Dans les deux pays, il m'est arrivé d'émettre des recommandations dans le cadre d'échanges et de publications écrites. Aussi maigre cette influence soit-elle, l'analyse menée par la suite en tiendra compte.

Grâce à des allers-retours entre la France et les États-Unis et des séjours prolongés dans les deux pays, pour des raisons familiales autant qu'académiques, j'ai en outre pu approfondir la connaissance de ces deux cas empiriques nationaux du même sujet. L'alternance entre les deux m'a permis de prendre une distance supplémentaire par rapport à ces terrains de recherche et à l'objet d'étude, y compris au moment de l'écriture.

2) Un questionnement sur les recompositions du fonctionnement de la production, de la distribution et de la consommation

Suivant les principes de la démarche sociologique décrite par Becker (1998), il s'agit de comprendre le comment (*how*) plus que le pourquoi (*why*). Comment expliquer les recompositions récentes des activités de production, de distribution et de consommation des pays industrialisés ? Dans quelle mesure et par quels processus certains acteurs mettent-ils en cause les activités productives et marchandes et transforment-ils les rapports de force sous-jacents à ces activités ? C'est à ces questions que l'analyse de la mise en cause actuelle du gaspillage alimentaire et des évolutions qu'elle suscite vise à apporter des éléments de réponse. Le cas empirique permettra ainsi d'éclairer des mécanismes pouvant avoir lieu dans d'autres domaines, ne se limitant pas à celui des déchets ou de l'alimentation.

Un angle d'approche particulier de l'objet au sein d'une littérature pluridisciplinaire

Le parti pris d'aborder le gaspillage alimentaire par la sociologie économique, de l'action publique et des mouvements sociaux offre un angle d'approche particulier par rapport à une littérature multiple sur le sujet.

De nombreux travaux récents dédiés au sujet du gaspillage alimentaire ont été menés dans le domaine des études environnementales et en particulier de la gestion des déchets (voir Garcia-Garcia, Woolley et Rahimifard, 2015 ; Papargyropoulou et al., 2014 ; Redlingshöfer, Coudurier et Georget, 2017 ; Thyberg et Tonjes, 2016). Ces travaux ont généralement pour but d'analyser l'efficacité des « solutions » au gaspillage alimentaire et d'émettre des prescriptions. Ils traitent par exemple des procédés de collecte des déchets organiques et de diverses méthodes de compostage. Les données collectées dans le cadre de ma recherche sont

utiles à l'analyse de ces solutions[18], mais tel n'était pas le but la thèse. Elle vise davantage à expliquer la *construction* du problème du gaspillage et de ces solutions elles-mêmes, pour comprendre l'évolution du fonctionnement de la production et de la distribution alimentaires.

Les travaux en économie, en gestion et en marketing proposent quant à eux des analyses ciblées des solutions au gaspillage alimentaire par exemple au niveau de la restauration collective (Sebbane et Costa-Migeon, 2015), de la consommation en foyer (Dyen et al., 2017) ou des comportements d'achats en magasin (Le Borgne et Sirieix, 2013). Ma thèse se différencie de ces travaux dans le sens où il ne s'agit pas de proposer des solutions ou d'analyser leur efficacité, mais de comprendre ce qui fait que ces secteurs d'activité ont considéré le gaspillage comme un problème et comment ils transforment leurs pratiques en conséquence. Le choix d'une démarche sociologique, contrastant avec ma formation initiale en école de commerce, était propice à ce travail.

En sociologie, le courant de la « théorie des pratiques », principalement anglo-saxon, s'est focalisé sur les pratiques de gaspillage alimentaire au niveau individuel (Cappellini, 2009 ; Dubuisson-Quellier et Plessz, 2013 ; Evans, 2014 ; Evans, Campbell et Murcott, 2013). Ces auteurs ont analysé le rôle des dispositifs matériels, des représentations, et des compétences des usagers dans le gaspillage, par exemple leurs routines d'organisation des repas ou leur capacité à cuisiner des restes. La présente thèse prend de la distance sur ces pratiques décrites au niveau microsociologique, pour comprendre pourquoi elles ont été perçues comme un problème. Alors que des analyses comparatives de l'alimentation en France et aux États-Unis ont porté sur les comportements individuels et les représentations culturelles (voir Fischler et Masson, 2007), cette thèse vise davantage à éclairer l'échelle du fonctionnement économique et des organisations. Elle ne cible pas les pratiques individuelles de réduction du gaspillage. Les travaux de Dubuisson-Quellier (2009) sur la « consommation engagée » ont néanmoins montré que certaines pratiques de consommation constituaient un engagement militant, destinées à transformer les marchés. L'analyse tient compte ici des pratiques individuelles mentionnées par les enquêtés lorsqu'elles s'inscrivent dans une démarche collective, à l'instar de la récupération d'aliments dans les poubelles pour les *freegans*.

Se focalisant sur le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire depuis la fin des années 2000, cette thèse vise à mettre en lumière des processus contemporains en train de se

[18] Voir l'article publié pour la revue *Journal of Cleaner Production* à partir des informations collectées pour cette thèse (Mourad, 2016).

faire, plus qu'à établir l'historique de la question du gaspillage alimentaire. Ma réflexion a néanmoins bénéficié d'une compréhension des racines du gaspillage : les notions d'excès et de manque dans le domaine alimentaire retracées par Bruegel (2009), la notion de surplus dans l'économie capitaliste étudiée par Bataille (1949) et par Abbott (2014), ou les représentations associées aux déchets décrites en sociologie culturelle et en anthropologie (Douglas, 1966). Par l'éclairage d'un phénomène contemporain dans deux pays, cette thèse apporte indirectement une contribution aux études sur les déchets (*discard studies*) qui font l'objet d'un réseau de recherche dédié en géographie[19].

L'intérêt du cas du gaspillage alimentaire en sociologie économique et en sociologie de l'action publique

Le point d'entrée de ma recherche est la construction du gaspillage alimentaire comme un « problème public », c'est-à-dire suscitant l'attention, les revendications, et la mobilisation d'acteurs privés et publics (Lascoumes et Le Galès, 2009). La visibilité de ce problème remet en cause le fonctionnement économique de la production et de la distribution alimentaires qui génère des excédents, en France et aux États-Unis. Cette thèse éclaire ainsi le rôle de la construction du problème public et de sa mise en politique dans l'évolution des formes de légitimation des organisations capitalistes. Comme l'ont décrit Boltanski et Chiapello (1999), celles-ci se transforment et évoluent au fil du temps en fonction des critiques à leur égard.

L'analyse de la mise en cause du gaspillage alimentaire montre que des acteurs ont joué le rôle d'« entrepreneurs de morale », selon l'expression forgée par Becker (1963), en construisant une nouvelle norme – ne pas jeter des aliments consommables – et en la diffusant auprès d'autres acteurs. Je les qualifie d'Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est le cas par exemple des militants du mouvement *freegan* et de membres d'associations environnementales qui ont dénoncé auprès des citoyens les impacts des déchets et de l'utilisation de ressources naturelles pour produire des aliments non consommés. Certains Entrepreneurs de la lutte relaient la cause en militant à l'intérieur d'organisations publiques et privées, à l'instar de responsables du développement durable au sein de magasins de grande distribution qui ont mis en place des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Certains entrepreneurs, au sens économique du terme, ont aussi pu jouer le rôle d'Entrepreneurs de la lutte en créant des entreprises et des activités spécifiquement dédiées à lutter contre le gaspillage alimentaire.

[19] Voir *Discard Studies* : http://discardstudies.wordpress.com/ (consulté le 20/09/2017).

Pour comprendre comment des entrepreneurs de morale ont construit la cause du gaspillage alimentaire et comment d'autres acteurs ont réagi et se sont positionnés vis-à-vis de cette cause, je mobilise la notion de « champ » (*field*) au sens interactionniste de la sociologie anglo-saxonne. Fligstein et McAdam (Fligstein, 1996 ; Fligstein et McAdam, 2011; Blancaneaux, 2013 pour une revue) définissent le champ comme un domaine où des acteurs et des organisations interagissent, en concurrence ou en coopération, en partageant une conception commune de l'enjeu et des règles du jeu. À la différence de la définition bourdieusienne du champ, les rapports de force n'y sont pas figés en fonction des trajectoires sociales des acteurs. Cette notion permet de montrer comment des acteurs et des organisations de divers domaines ont mis en cause le gaspillage alimentaire pour des raisons différentes. Par exemple, pour des responsables du développement durable au sein de firmes de la grande distribution, la lutte permet de faire des économies financières tout en mettant en avant un engagement social et environnemental. Les membres d'associations d'aide alimentaire perçoivent quant à eux le gaspillage alimentaire comme une façon d'obtenir des denrées supplémentaires pour nourrir des populations défavorisées. Ces acteurs ont progressivement construit un champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire où ils négocient leurs visions souvent divergentes de la lutte.

La mise en perspective de la construction d'un champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis rend compte du rôle de l'action publique et des modalités de mise en politique du sujet dans chaque pays. Des administrations publiques en France et des associations environnementales aux États-Unis ont construit des dispositifs proposant d'assurer la participation et la représentativité de multiples parties prenantes. Une riche littérature a porté sur les dispositifs de concertation participatifs réunissant des firmes et des organisations non gouvernementales (ONG), comme ceux de Fouilleux (2013) sur les tables rondes autour du soja responsable et de l'huile de palme durable, ou de Bartley (2007) sur la certification des forêts au niveau international. Dans le cas des discussions sur l'amiante à la fin des années 1980, Henry (2005) a étudié les modalités de la concertation menée par des acteurs publics nationaux. Ces travaux montrent que la participation et la concertation ne permettent pas l'expression égale de tous les points de vue. Dans le cas du gaspillage, quels sont les acteurs qui ont dominé les discussions, déterminant un certain cadrage du problème et les solutions qui en découlent ? Les décisions prises au fil des discussions répartissent la responsabilité du gaspillage en termes financiers, matériels et symboliques, à la faveur de certains acteurs, et au détriment d'autres. La thèse révèle que les principales organisations économiques se sont assurées, au gré de la construction de la cause, un cadrage favorable à

leurs intérêts. Dans les deux pays, les solutions qu'elles adoptent reposent d'une part sur des adaptations pour générer moins d'excédents tout en responsabilisant les consommateurs, et d'autre part sur des circuits de redistribution de plus en plus marchandisés et intermédiés.

La littérature sur les opérations d'évaluation et de valorisation en sociologie économique (Beckert et Aspers, 2011 ; Beckert et Musselin, 2013 ; François, 2008 ; Steiner et Vatin, 2009) offre des outils pour analyser la manière dont des acteurs et des organisations s'engagent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il s'agit d'étudier les processus de « valuation » qu'ils mettent en œuvre, regroupant selon Vatin (2009) des opérations d'évaluation (estimation de la valeur) et de valorisation (attribution d'un prix). La notion même de gaspillage naît des décalages de valeur(s) et de prix attribués aux excédents alimentaires par les acteurs de différents domaines. Certains attribuent une valeur nutritive, matérielle et financière à des produits que d'autres décident de jeter, les jugeant non consommables, non utilisables ou invendables (d'une valeur financière et prix nuls). Les premiers considèrent alors que les seconds « gaspillent » ces produits en niant leur(s) valeur(s). La lutte contre le gaspillage consiste à reconstruire la valeur ou le prix des excédents, à les utiliser ou à les échanger de façon marchande ou non marchande. La thèse retrace donc les modalités selon lesquelles qui « value » quels excédents, et ce qui change avec la mise en cause et la mise en politique du gaspillage alimentaire. Concernant à la fois le domaine de l'alimentation et celui des déchets, le gaspillage alimentaire a la particularité de révéler la construction de valeurs économiques, sociales et environnementales. Son caractère « alimentaire » donne lieu à des variations de valeurs d'autant plus fortes que l'alimentation peut être aussi bien un produit de base qu'un mets haut-de-gamme au statut et au coût élevés.

La mise en cause du gaspillage, reposant en partie sur des valeurs environnementales, constitue un cas empirique d'autant plus approprié pour l'étude du capitalisme contemporain que la critique dite « écologique » y est particulièrement présente. Dès les années 1990 en France comme aux États-Unis, Thévenot et Lafaye (1993) puis Thévenot, Lafaye et Moody (2000) ont décrit l'émergence d'une valeur ou « grandeur verte ». Chiapello (2013) a décrit plus récemment le renforcement de la critique écologique, portant sur l'épuisement des ressources naturelles et la pollution, et son intégration au capitalisme. Leroy et Lauriol (2014) dénonçaient la réincorporation de cette critique comme une forme de verdissement apparent des entreprises, déconnecté de la recherche de durabilité. Sans adopter un point de vue normatif, ni sur le degré ou l'ampleur effective des transformations étudiées, ni sur la légitimité de cette réincorporation, la thèse propose de montrer par quels mécanismes les mobilisations ont transformé le fonctionnement de la production et des marchés alimentaires.

Dans le domaine de l'alimentation, Jaffee et Howard (2010) ont décrit la cooptation des mouvements militant pour le commerce équitable et pour les produits biologiques, c'est-à-dire la réintégration de leurs propositions alternatives dans un mode de production et de distribution conventionnel. Il s'agit ici de retracer l'évolution des circuits conventionnels eux-mêmes, au-delà du succès ou de l'échec de systèmes alimentaires plus ou moins alternatifs. Cette évolution repose sur la reconstruction de valeur matérielle, financière ou symbolique d'excédents alimentaires jusqu'alors considérés sans valeur. À la suite des travaux de Le Velly (2017), cette thèse donne à voir des formes d'hybridation entre des caractéristiques conventionnelles et alternatives des systèmes alimentaires, non seulement par de nouvelles formes d'échange d'excédents alimentaires mais aussi à travers de nouveaux usages dans les circuits existants. Si les principales firmes de la production et de la distribution alimentaires s'assurent que ces évolutions favorisent leurs intérêts économiques, des entrepreneurs saisissent eux-aussi de nouvelles opportunités d'intermédiation et d'échanges.

Cette thèse ouvre en filigrane une réflexion sur la notion de réformisme, développée par Comby (2015) sur le mouvement écologiste. Selon lui, les réformistes prônent des « changements conformistes, progressifs, graduels, sans rupture ni conflits apparents ». Les résultats montrent que les Entrepreneurs de la lutte ont dans l'ensemble adopté une démarche consensuelle, reposant sur le changement incrémental du fonctionnement économique de la production et de la distribution alimentaire. Ils ont favorisé les solutions reposant sur des adaptations marginales pérennisant la production d'excédents. Streeck et Thelen (2005) considèrent que ce changement incrémental est d'autant plus fort qu'il est progressif et invisible. Il repose sur les entrepreneurs de changement à l'intérieur des organisations dominantes dont le rôle est de « cultiver des changements de l'intérieur dans le contexte des opportunités et contraintes existantes » (Streeck et Thelen, 2005, p. 19). À travers le rôle d'entrepreneurs de morale mobilisés dans la lutte au sein de leurs organisations, cette thèse renseigne sur les modalités de ce changement incrémental qui caractérise à la fois les marchés et l'action publique.

La mise en perspective de la France et des États-Unis révèle que les deux pays ont emprunté des modalités de transformation largement similaires, alors même que la mise en politique du gaspillage alimentaire était menée par des administrations publiques dans un cas et par des associations environnementales dans l'autre. L'argument avancé par la thèse est que cette similarité tient non seulement à la circulation d'informations, d'acteurs et de modalités d'action d'un pays à l'autre, mais surtout au rôle d'Entrepreneurs de la lutte qui construisent et relaient la cause, en redéfinissant les valeurs des aliments de façon similaire dans chaque

pays. Leurs opérations de valuation et de marchandisation des excédents bénéficient à des grandes firmes comme à des fondateurs d'entreprises saisissant de nouvelles opportunités dans les deux pays. Elles contribuent à la convergence entre le champ français et le champ états-unien de la lutte contre le gaspillage. La législation spécifique sur le thème du gaspillage alimentaire en France, en cohérence avec l'implication plus forte d'administrations publiques, constitue la principale différence entre ces deux champs.

Les mécanismes présentés dans cette thèse relient l'analyse macrosociologique des domaines de mobilisation, de la mise en politique, des dynamiques d'adaptation des marchés et du capitalisme, l'analyse mésosociologique des firmes et des organisations au sein des filières alimentaires, et l'analyse microsociologique de l'action d'entrepreneurs de morale. Le cas étudié bénéficie d'une actualité particulière. Il offre l'opportunité de saisir de façon simultanée des mécanismes de mises en cause, la construction de réponses à ces mises en cause et les modalités de recomposition d'organisations productives et marchandes. Reliant sociologie des mouvements sociaux, sociologie économique, et sociologie de l'action publique, le cas permet d'explorer l'évolution des marchés et du capitalisme en train de se faire ainsi que la constitution d'un domaine politique progressivement stabilisé.

3) Pourquoi mettre en perspective la France avec les États-Unis : intérêt et limites

Plaçant la France au cœur de l'analyse pour des raisons pratiques et empiriques, j'ai d'abord conduit un terrain d'enquête en 2013 et 2014 au moment du démarrage d'un Pacte national contre le gaspillage alimentaire mené par le ministère de l'Agriculture. Il s'agissait du premier dispositif de concertation nationale, rassemblant de multiples parties prenantes sur le thème du gaspillage ainsi nommé. J'ai poursuivi mes recherches en 2015 et 2016 à l'occasion du vote de la loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire[20].

J'ai fait le choix d'utiliser comme contrepoint le cas états-unien, où la lutte contre le gaspillage alimentaire semblait susciter des évolutions similaires. Le Forum états-unien contre le gaspillage alimentaire, mis en place en octobre 2014, constituait également une instance de concertation nationale. Contrastant avec le cas français, il était mené par des associations environnementales et non des administrations publiques, mais s'inscrivait également dans une démarche de rassemblement des parties prenantes pour la prise de décisions sur le gaspillage alimentaire. J'ai mené une enquête de terrain en 2014 et 2015 principalement en Californie mais aussi dans d'autres États présentant des réglementations et des situations contrastées.

[20] Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 (citée ci-dessus).

Ces perspectives ont éclairé les spécificités nationales à la fois dans la mise en cause, dans la mise en politique et dans la prise en charge concrète du gaspillage alimentaire.

Une convergence inattendue des recompositions nationales

L'analyse conjointe des deux cas nationaux permet d'enrichir l'étude des mécanismes d'évolution du capitalisme centrée sur la France, telle que l'ont développée Boltanski et Chiapello (1999). En dépit de contextes nationaux différents, il est apparu au fil de la recherche que les États-Unis et la France convergeaient dans l'adoption de dispositifs de prise en charge du gaspillage alimentaire – le Pacte et le Forum – et dans les mécanismes de reconstruction de valeur(s) et de remarchandisation des excédents alimentaires. Cette similarité est d'autant plus inattendue que les « capitalismes nationaux » français et états-uniens correspondent historiquement à des modèles opposés (voir Hall et Soskice, 2001). Les comparaisons relatives à l'alimentation, abordées sous l'angle des pratiques individuelles, révèlent souvent des antagonismes entre les deux pays (Fischler et Masson, 2007).

Dans quelle mesure l'enquête met-elle au jour une convergence entre la France et les États-Unis en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire ? Hassenteufel définit la « convergence » comme l'adoption de politiques publiques et de processus similaires dans plusieurs pays, tenant compte des dimensions cognitives, normatives et institutionnelles, des acteurs, des instruments et de leurs effets (Hassenteufel, 2010 ; Hassenteufel et de Maillard, 2013). Selon ces dimensions de la convergence, les remises en cause du gaspillage alimentaire et leurs formulations indiquent une convergence de nature « cognitive » dans la construction et le cadrage du problème. Les modalités de mise sur agenda et de négociation entre acteurs renvoient à une convergence « processuelle » et « institutionnelle ». Les dispositifs participatifs que sont le Pacte et le Forum présentent en effet des similarités en termes de participants, de calendrier, de fonctionnement et de contenu thématique des discussions (qui seront étudiées au chapitre II). Les instruments adoptés – techniques et réglementaires – indiquent enfin une convergence « instrumentale ». Holzinger et Knill (2005) ont souligné à ce sujet l'importance, dans l'analyse des politiques publiques, de tenir compte de la convergence des instruments adoptés, l'« *output* », indépendamment de leurs « impacts effectifs » ou « *outcome* ». Dans le cas étudié ici, la convergence concerne non seulement les instruments d'action publique, mais aussi les transformations des activités de production et d'échange. Des Entrepreneurs de la lutte semblent avoir porté la mise en place de processus de revaluation et de remarchandisation des excédents similaires dans les deux pays.

Comment expliquer cette convergence ? Bennett (1991) et Hassenteufel et de Maillard (2013) ont théorisé les mécanismes de diffusion et de transfert transnationaux en science politique. La présente recherche est attentive aux circulations d'information, de personnes et de cadres de référence entre les deux pays, à l'influence harmonisatrice d'organisations internationales, de mouvements sociaux transnationaux, et d'entreprises multinationales. Elle tient compte de l'émulation suscitée par des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire existant dans d'autres contextes nationaux[21]. Les actions menées au Royaume-Uni depuis 2007 constituent par exemple une source d'information et un modèle pour les organisations engagées dans la lutte à la fois en France et aux États-Unis. Les résultats font apparaître le rôle de réseaux internationaux d'entreprenariat sur le thème de l'environnement et de l'alimentation et une dynamique transnationale de « verdissement » des entreprises, dépassant le cadre du gaspillage alimentaire. Ces éléments contribuent à expliquer le rôle de fondateurs d'entreprises dans les deux pays.

L'analyse menée par Fourcade (2011) de la valorisation financière des impacts des catastrophes naturelles en France et aux États-Unis a fait ressortir les différences dans les formes d'évaluation et de valorisation de la « nature » dans les deux pays. L'attention particulière portée aux acteurs construisant et relayant la cause du gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis vise au contraire à identifier les similarités inattendues de leurs mécanismes de valuation et de marchandisation des excédents. Dans les deux pays, des Entrepreneurs ont inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire dans des domaines multiples mobilisant de concert des valeurs environnementales, sociales et financières des excédents. Ils ont développé des instruments d'action publique et engagé diverses organisations dans la transformation de leurs activités de production et d'échange, grâce à la reconstruction des valeurs des excédents. Si le rôle de l'action publique française contribue à l'avance que semble avoir la France, les mécanismes de valuation et de marchandisation des excédents permet d'expliquer des transformations convergentes dans les deux pays.

Le recours à deux cas empiriques nationaux a permis de faire ressortir ces résultats, sans chercher pour autant à réaliser une comparaison entre les deux pays au sens strict du terme. D'une part, les données accessibles ne seraient ni suffisamment représentatives en termes de territoires et de secteurs d'activité, ni nécessairement comparables en raison du décalage des échelons et des compétences administratifs, des différentes structures de

[21] Un travail de « benchmark » des politiques publiques, réalisé pour une mission parlementaire (cité ci-dessus), m'a permis de situer l'action publique de la France et des États-Unis par rapport à d'autres pays et d'identifier des actions existant dans d'autres pays.

représentation ou même de la conjoncture économique. Concernant le traitement des déchets et la fiscalité relative aux dons alimentaires, les villes, comtés (*counties*) et États américains disposent notamment d'une plus grande autonomie législative que les collectivités locales françaises. Ces éléments limitent la possibilité d'une comparaison terme à terme, fondée sur des variables sorties de leur contexte d'ensemble. La comparaison risquerait d'être « biaisée » au sens de Hassenteufel (2005) dans le sens où elle illustrerait le cas sans prendre en compte l'ensemble des hypothèses explicatives des mécanismes observés. Le terrain réalisé ici dans les deux pays a néanmoins permis d'éviter les écueils que seraient la comparaison « factice », sans terrain, et la comparaison « de bureau », à distance. D'autre part, je ne cherche pas à réaliser une comparaison dans une finalité « épistémologique » ou « théorique » s'appuyant sur la généralisation des observations de chaque pays. Au contraire, je mobilise les deux cas dans une logique inductive, avec une visée « descriptive » et « explicative » des mécanismes observés, selon les distinctions opérées par Vigour (2005, p. 114). Les deux cas nationaux permettent d'identifier et comprendre des mécanismes qui peuvent avoir lieu sur d'autres cas et dans d'autres pays, sans prétendre les généraliser.

Ressemblances et contrastes, facteurs de convergence et divergence

La France et les États-Unis sont deux pays industrialisés qui présentaient des niveaux similaires de gaspillage alimentaire selon les premiers rapports publiés par des organisations internationales sur le sujet[22]. Leurs spécificités nationales révèlent néanmoins l'influence de divers facteurs dans la construction et la prise en charge du sujet. Les éléments présentés dans le tableau suivant ont contribué à des prises en charge différenciées du gaspillage alimentaire (voir Tableau 1) : le niveau d'industrialisation et de tertiarisation de l'alimentation, la généralisation d'actions de RSE, les exigences en termes de sécurité sanitaire imposant dans certains cas de jeter des aliments, la structure des chaînes de distribution et de l'aide alimentaire, les pratiques de consommation, ou encore l'organisation du traitement des déchets alimentaires, de façon non exhaustive.

[22] Voir par exemple : *"Global Food Losses and Food Waste – Extent, causes and prevention"*, Food and Agriculture Organization (FAO), Gustavsson J. et al., mai 2011.

	France	**États-Unis**
Action publique nationale	Pacte à partir de 2013 Objectif : moins 50 % d'ici 2025	Forum à partir de 2014 Objectif : moins 50 % d'ici 2030
Niveau de gaspillage estimé (Source : FAO, 2011)	280 kg/habitant/an 30 % au niveau du consommateur	300 kg/habitant/an 40 % au niveau du consommateur
Niveau de richesse (Source : OCDE, 2016)	41 490 dollars /habitant/an	57 325 dollars /habitant/an
Système alimentaire (Ghersi et al., 2010)	Agro-industriel	Agro-tertiaire (restauration hors foyer, intrants immatériels)
Responsabilité sociale des entreprises (RSE)	Obligation légale de publication d'actions de RSE	Engagements volontaires des entreprises
Structure de la distribution (Allain et Chambolle, 2003)	6 enseignes de distribution concentrent 88 % des achats	Réseaux régionaux (concentration moins forte qu'en France)
Spécificité de la restauration	Importance de la restauration collective publique	Importance de la restauration rapide
Pratiques de consommation (Sources : USDA, 2015 ; INSEE, 2015 ; OCDE 2018)	20 % du budget consacré à la nourriture (dont 13 % en foyer) Temps maximum passé à manger parmi les pays de l'OCDE	11 % du budget consacré à la nourriture (dont 6 % en foyer) Temps minimum passé à table
Redistribution alimentaire (Gentilini, 2013)	Banques alimentaires servant 5,8 % de la population Incitations fiscales élevées	Banques alimentaires servant 11,9 % de la population Loi du « Bon Samaritain »
Traitement des déchets	Service public de collecte Réglementation pour développer le recyclage des biodéchets (EU, 2008)	Monopole d'entreprises privées (Bank of America, 2013) Recyclage des biodéchets élevé en Californie (Yepsen, 2015)

Tableau 1 Caractéristiques de la France et des États-Unis ayant une influence sur la prise en charge du gaspillage alimentaire

La construction de la cause du gaspillage alimentaire ne dépend pas uniquement de l'existence d'excédents générés et non consommés. Ce fait social est apparemment similaire dans les deux pays, où plus du tiers de la nourriture produite n'est pas consommée. La littérature en sociologie de l'action publique a mis en évidence des différences entre les deux pays en termes de cadrage et de formulation des problèmes publics, comme dans le cas de la violence faite aux femmes (Delage, 2015), de l'immigration et des agressions sexuelles (Benson et Saguy, 2005), des organismes génétiquement modifiés (Joly et Marris, 2003) ou des substances toxiques comme les éthers de glycol (Jouzel, 2006). Dans le cas étudié ici,

avec un Pacte national dès 2013, la France semble avoir une avance sur les États-Unis, où un Forum national a établi un objectif national de réduction du gaspillage alimentaire deux ans plus tard. Comment expliquer que deux pays si différents aient tous les deux pris en charge le sujet, malgré un décalage temporel ? Sans prétendre expliquer l'ensemble des divergences et convergences entre les deux pays, il s'agira de mettre au jour les mécanismes propres à leur prise en charge du gaspillage. Cette analyse invite à tenir compte de caractéristiques structurelles telles que le niveau de richesse, l'industrialisation de la production alimentaire, l'organisation des secteurs de la production, de la distribution, et de la redistribution alimentaires, ainsi que les pratiques de consommation des habitants. Les paragraphes qui suivent précisent ces spécificités (résumées dans le Tableau 1 ci-dessus).

Les niveaux de richesse des deux pays sont similaires, avec de hauts revenus, même si les États-Unis sont plus riches que la France. La forte croissance économique d'après-guerre a entraîné une perte de valeur relative de l'alimentation : dans les deux pays, alors que l'alimentation représentait plus de 80 % du budget des ménages au XIXe siècle, elle n'en représente même plus la moitié depuis 1945, jusqu'à moins de 20 % aujourd'hui[23]. Revenant sur l'histoire du gaspillage alimentaire, Schneider (2011) voit en cette perte de valeur la raison d'une moindre économie de ressources (*thriftiness*).

L'agriculture représente moins de 3 % du produit intérieur brut des deux pays, orientés vers la production et la consommation de masse. Les deux pays ont depuis les années 1970 atteint le « stade de l'agro-industrie » défini par Malassis (1977) comme celui où la valeur ajoutée des industries agro-alimentaires dépasse la valeur ajoutée de l'agriculture. Les processus industriels de transformation y sont généralisés sur l'ensemble des chaînes et pour la plupart des aliments. Les produits alimentaires intègrent de plus en plus de valeur ajoutée du secteur tertiaire – services, intrants immatériels, publicité – à tel point que les États-Unis ont atteint depuis les années 1990 un stade dit de « l'agro-tertiaire ». Ghersi, Rastoin et Schutter (2010) le définissent comme le stade où la restauration hors foyer dépasse la restauration à domicile (en France, elle ne constitue encore que 22 %). La faible valeur relative des matières premières alimentaires dans le fonctionnement tertiarisé de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires, en particulier aux États-Unis, limite l'intérêt économique à réduire les pertes de ces matières.

[23] McNeill et Vrtis (2011, p. 517) ont analysé cette évolution pour les États-Unis. Selon l'INSEE, les ménages français consacraient à l'alimentation 35 % de leur budget en 1960 et 20 % en 2014. Source : https://www.insee.fr/fr/statistiques/1379769 (consulté le 01/03/2017).

Dans les deux pays, les politiques agricoles décidées à un échelon supra-étatique – procédant respectivement de la *Farm Bill* et de la Politique agricole commune européenne – ont contribué depuis les années 1970 à l'industrialisation de l'alimentation. Aux États-Unis, les réglementations actuelles sont plus favorables à l'utilisation d'intrants et de modifications génétiques, soutenant l'intensification de l'agriculture. La sectorisation géographique de la production, avec des distances plus longues à parcourir, favorise davantage qu'en France l'industrialisation des produits alimentaires. Au-delà de ces différences, Fouilleux et Goulet (2012) ont établi que le « productivisme » agricole, défini comme une exigence d'intensification et accroissement de la production, reste le modèle dominant de l'agriculture mondiale. Si la présente thèse ne vise pas à objectiver la production d'excédents alimentaires, le contexte agricole des pays étudiés permet de comprendre ce qui encourage ou au contraire fait obstacle à la prise en charge du gaspillage. Ainsi, le contexte français semble davantage propice au développement des « systèmes alimentaires alternatifs », caractérisés, selon Deverre et Lamine (2010), par la place moins prépondérante de l'industrie et une production moins intensive.

Dans les deux pays, les firmes de la production, de la transformation et de la distribution alimentaire agissent en fonction de normes réglementaires et commerciales concernant la sécurité sanitaire et leur responsabilité sociale et environnementale. Ces éléments jouent un rôle non négligeable dans les possibilités de prise en charge du gaspillage alimentaire. Les règles de sécurité sanitaire et d'hygiène des deux pays imposent de jeter des produits alimentaires considérés comme non conformes. Les firmes françaises ont des obligations réglementaires sur leurs actions sociales et environnementales les encourageant à réduire leurs déchets, liées en partie à des exigences européennes, alors que les firmes états-uniennes prennent des engagements sur ces sujets uniquement de façon volontaire. Il n'est pas possible de mesurer l'influence des consommateurs, mais les exigences en termes de RSE sur le thème du gaspillage semblent plus présentes en France. La mise en perspective des deux pays permettra d'observer le rôle de ces éléments.

Les deux pays présentent des spécificités dans la structure des intérêts des acteurs économiques, même si, dans les deux cas, de grandes firmes du secteur de la production et de la distribution alimentaires dominent les échanges.

À partir de la notion de « régime capitaliste alimentaire » (*food regime*) de McMichael (2009), Holt Giménez et Shattuck décrivaient ce fonctionnement :

> *« Le régime alimentaire entrepreneurial* (corporate food regime) *est actuellement caractérisé par les parts de marché sans précédent et les profits de firmes agroalimentaires monopolistiques, des chaines de protéines animales globalisées, des liens croissants entre le marché de l'alimentation et celui des carburants, une "révolution des supermarchés", un commerce alimentaire mondial libéralisé, une propriété des terres de plus en plus concentrée, des ressources naturelles en diminution, et une contestation croissante de la part des mouvements alimentaires* (food movements) *dans le monde entier. »* (Holt Giménez et Shattuck, 2011, p. 111)

Suivant la « concurrence monopolistique » décrite par Malassis (1977), de grands groupes sont aujourd'hui encore en situation d'oligopsone – peu d'acheteurs pour beaucoup de vendeurs – dans les secteurs de l'industrie et surtout de la distribution. Le niveau de « concentration », défini comme les parts de marché détenues par les quatre principales entreprises d'un secteur, est en France de 78 % dans le commerce de gros et de détail et de plus de 50 % dans l'industrie agro-alimentaire, selon Ghersi, Rastoin et Schutter (2010, p. 37, Table 1.8). Le secteur de la distribution est particulièrement concentré au niveau national en France, donnant aux distributeurs un pouvoir important, alors que leur fonctionnement est davantage régionalisé aux États-Unis (Allain et Chambolle, 2003, p. 40). Les rapports de force déséquilibrés issus de ces niveaux élevés de concentration contribuent à l'attribution différenciée de la responsabilité du gaspillage alimentaire. La suite de la thèse montrera que les distributeurs peuvent d'autant plus facilement repousser la responsabilité des excédents sur leurs fournisseurs qu'ils dominent les négociations commerciales. Une attention particulière sera portée à la représentation des intérêts liés à la production et à la distribution alimentaires. Le secteur agricole français, par exemple, bénéficie d'une représentation historiquement forte (Muller, 2000).

Les différences entre la France et les États-Unis sont marquées au niveau des pratiques de consommation, même si je fais l'hypothèse qu'elles n'influencent pas directement la prise en charge collective du gaspillage alimentaire étudiée ici. Les deux pays ont connu des évolutions similaires des conditions sociales de la consommation, avec l'insertion croissante de la femme dans l'activité marchande réduisant la consommation au sein du foyer et le développement de la grande distribution. La France se caractérise néanmoins par une opposition aux États-Unis – et à d'autres pays industrialisés – en termes de pratiques de consommation alimentaire. De façon générale, la « culture » alimentaire française se veut le contre-modèle de l'alimentation états-unienne, dans une démarche de « gastronationalisme » définie par DeSoucey (2010) comme l'utilisation de l'alimentation pour dresser des frontières

nationales face aux forces homogénéisantes de la mondialisation. Saguy, Gruys et Gong (2010) ont identifié une rhétorique anti-américaine dans le cadrage français de l'obésité et de l'alimentation. Lors de l'exposition universelle de Milan en 2015, consacrée au thème « nourrir le monde », le pavillon de la France projetait un court-métrage encourageant à se défendre des « nourritures importées » [nommées ainsi dans les sous-titres]. On y voyait des cuisses de poulet et des hamburgers cibler des citoyens français cheminant une baguette de pain sous le bras, les transformant en obèses (voir Figure 4)[24]. De façon symbolique, cet exemple souligne l'opposition des administrations publiques françaises aux représentations associées à l'alimentation rapide états-unienne – malgré le succès de cette dernière en France.

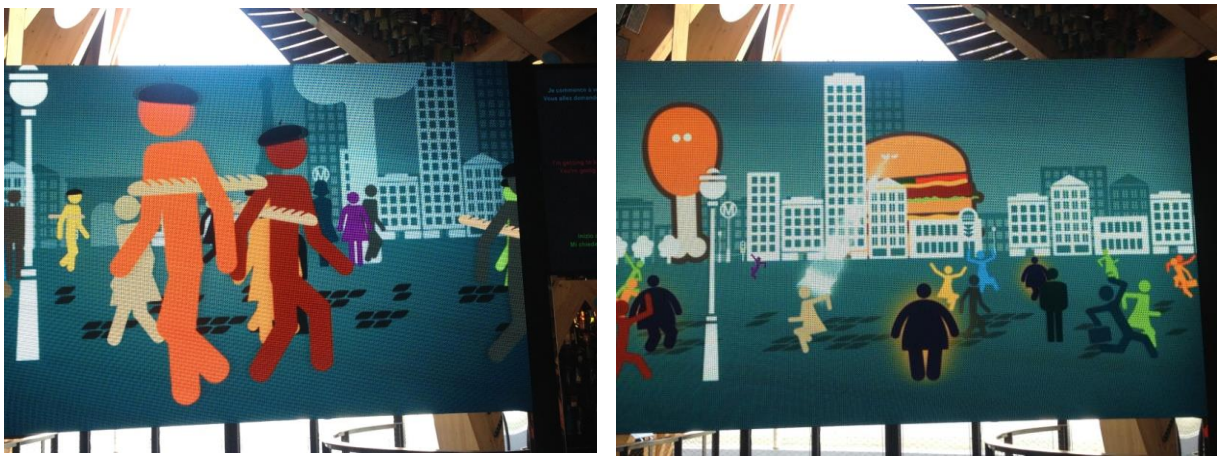


Figure 4 Images d'un court-métrage sur l'alimentation projeté dans le pavillon français lors de l'exposition universelle à Milan (juillet 2015).

À partir d'études menées sur les consommateurs, Fischler et Masson (2007) ont décrit une « exception alimentaire française ». Ils expliquent le faible taux d'obésité par une façon de manger avec des repas réguliers et un temps plus long passé à table, surtout par rapport aux États-Unis. Warde et al. (2007, p. 367) ont retracé l'évolution du temps passé à table à la maison pour un ensemble de pays occidentaux entre 1970 et 2000, et la France est le seul pays où ce temps n'a pas diminué, alors qu'il est minimal aux États-Unis. Barraud de Lagerie et Pilmis (2016) ont souligné que les industries agroalimentaires françaises mobilisent l'argument de la « tradition » pour défendre des « mauvais produits » en termes nutritionnels. Cette utilisation stratégique de la « culture » alimentaire rappelle l'importance de déconstruire son caractère objectif. Malgré tout, les pratiques de consommation différentes entre les deux pays peuvent influencer la prise en charge du gaspillage alimentaire. L'exception française se traduit dans le budget consacré à la consommation alimentaire, le double en France par rapport aux États-Unis pour la consommation en foyer. La France dispose d'un large secteur

[24] Cette description est issue de l'observation de cette conférence en juillet 2015.

de restauration collective, dont la gestion publique n'a pas d'égale aux États-Unis où la restauration rapide privée est particulièrement développée. Ce secteur de la restauration collective publique (les cantines) a été l'un des premiers à mettre en place des actions contre le gaspillage alimentaire. Si la thèse n'est pas centrée sur les pratiques de consommation, celles-ci jouent un rôle dans la mesure où elles renforcent l'engagement d'entrepreneurs de morale pour redonner de la valeur aux produits alimentaires inutilisés ou jetés.

Pour les excédents alimentaires non vendus, les deux pays se caractérisent par l'importance de la redistribution[25] alimentaire, à travers des incitations fiscales dédiées et un réseau centralisé de banques alimentaires et d'associations. Celles-ci servent un nombre élevé de bénéficiaires par rapport à d'autres pays développés, 37 millions aux États-Unis et 3,6 millions en France, représentant respectivement près de 12 % et près de 6 % de la population – soit le double aux États-Unis (Gentilini, 2013). La « loi du Bon Samaritain » protège depuis 1996 la responsabilité des donateurs d'aliments aux États-Unis. Les politiques d'aide alimentaire reposent sur l'action caritative financée par des firmes privées, un système dont Poppendieck (1999) a effectué une lecture critique. En France où la tradition de charité privée est moins présente, des incitations fiscales particulièrement élevées soutiennent les dons alimentaires à des associations. Les facteurs socio-économiques expliquant ces caractéristiques dépassent le cadre de cette thèse. Celle-ci vise à voir comment le thème du gaspillage alimentaire a transformé les pratiques de redistribution des deux pays et non à étudier la genèse de l'organisation des circuits d'aide alimentaire.

Les aliments qui ne sont ni redistribués, ni consommés, deviennent finalement des « déchets ». Cela conduit, dans la thèse, à analyser le gaspillage alimentaire à l'aune des pratiques de collecte et de traitement des déchets. Alors que ces activités sont assurées par des collectivités locales en France, elles sont largement privatisées aux États-Unis où 40 % du marché des déchets – un total de 85 milliards de dollars – est contrôlé par deux entreprises privées[26]. Le recyclage, désignant dans la thèse la transformation de matières organiques et alimentaires en d'autres matières non alimentaires, telles que du compost ou des biocarburants, est inégalement développé dans les deux pays. En France, des réglementations européennes ont encouragé un nombre croissant de firmes et de collectivités locales à adopter des objectifs de recyclage des déchets organiques. Cette pratique se développe aussi aux États-Unis de façon très inégale en fonction des États.

[25] Le terme « *re*distribution » implique que les excédents étaient destinés à être distribués autrement (souvent vendus), alors que le « don » inclut des produits non excédentaires destinés à être donnés.

[26] *"No Time to Waste - Global Waste Primer*", Bank of America-Merrill Lynch, Nahal, S. et al., 2013, p. 43.

La Californie fait exception par la diffusion de la collecte des déchets organiques à de nombreuses villes, avec un taux de compost élevé, incluant le traitement des déchets alimentaires depuis les années 2000 (Yepsen, 2015). La thèse montrera que le développement du recyclage des déchets organiques contribue à la marchandisation des excédents alimentaires.

Prendre en compte l'ensemble de ces caractéristiques, variant dans les deux cas empiriques nationaux, permettra au fil de la thèse de mieux comprendre les mécanismes de construction du sujet du gaspillage alimentaire et de valeur(s) des excédents. L'analyse se place principalement au niveau national même si elle fait apparaître des variations infranationales, sans entrer dans le détail des spécificités des États et des comtés états-uniens, des régions françaises, des villes et des communes de chaque pays. La démarche empirique (présentée dans la suite de cette introduction) m'a amenée à étudier plus spécifiquement la région parisienne et la région autour de San Francisco (*Bay Area*) en Californie. C'est dans ces zones qu'ont été développés, presque simultanément, le Pacte national contre le gaspillage alimentaire et le premier Zero Food Waste Forum états-unien. Le choix de ces terrains m'a permis de comparer des zones urbaines similaires en termes de niveau de richesse, avec de larges bassins de consommation, et inscrites dans des zones agricoles (le bassin parisien et la *Central Valley* en Californie). Ces zones sont aussi des lieux de mobilisations autour de l'alimentation (*food movement*) et de pratiques de consommation dites durables. Elles ont vu naître, dès la fin des années 2000, des mouvements dédiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

B - Comment analyser la lutte ? Une démarche qualitative sur deux terrains d'enquête

L'enquête de terrain avait pour but de comprendre, à partir de deux cas nationaux, la mobilisation internationale autour d'une cause et les mécanismes de transformation qui en découlent dans le fonctionnement de la production, de la distribution et de la consommation. J'ai adopté une démarche de recherche qualitative, comparative et « inductive », par opposition à une approche « stratégique » de la comparaison selon Vigour (2005). Elle s'appuie sur la compréhension des acteurs, l'observation du terrain et les résultats empiriques sans présupposer des hypothèses au départ. Le cadrage de mon sujet a évolué au fil du temps en fonction des entretiens, des observations réalisés et des premiers résultats.

Mon terrain de recherche a pris pour point de départ les acteurs mobilisés autour du « gaspillage alimentaire », désigné comme tel, en France et aux États-Unis à l'échelle nationale. Les principales portes d'entrée sur le terrain ont été le Pacte national contre le gaspillage alimentaire en France et le Forum contre le gaspillage alimentaire aux États-Unis. Ces deux lieux constituaient les deux principales instances de concertation nationales réunissant de multiples organisations sur le sujet. J'en ai identifié les participants en suivant initialement la manière dont les organisateurs de ces instances percevaient eux-mêmes les « parties prenantes » concernées. J'ai élargi à des acteurs n'utilisant pas cette terminologie, non mobilisés dans ces instances, mais dont l'activité concernait des biens alimentaires non utilisés ou jetés. L'analyse s'appuie sur plus de 220 entretiens semi-directifs menés avec 213 enquêtés, plus de 100 séquences d'observations ainsi que la littérature grise concernant les activités des enquêtés dans les deux pays. L'analyse du matériau est présentée par la suite.

Les paragraphes qui suivent présentent la réalisation de l'enquête de terrain reposant sur les entretiens, les observations et les sources écrites (1), puis la méthode d'analyse de ces données (2), structurant le déroulé de la réponse à la question de recherche de cette thèse (3).

1) La collecte de données sur la lutte contre le gaspillage alimentaire dans deux pays

La collecte des données a suivi trois grandes phases : le terrain français, le terrain états-unien, puis une phase d'enquête complémentaire sur le terrain français. L'actualité du sujet a constitué un défi pour le travail d'enquête, en remettant continuellement en question le choix des entretiens et des observations réalisées. Le terrain était en quelque sorte « éphémère », dans le sens où des actions étudiées ont disparu en l'espace de quelques mois, comme des start-ups et des projets associatifs menés par une ou deux personnes aux financements instables. Les évolutions ont été rapides sur la durée de l'enquête, si bien qu'en environ 3 ans, j'ai pu observer l'institutionnalisation du sujet et sa prise en charge réglementaire en France.

Au démarrage de la thèse en 2013, j'ai réalisé en France une enquête de « proximité », dans le contexte de mon pays d'origine, selon le terme de Beaud et Weber (2010). Ce moment semblait pertinent pour suivre l'actualité de la lutte contre le gaspillage alimentaire, avec la création à cette date du Pacte national de lutte contre le gaspillage par le ministère de l'Agriculture. J'ai collecté la majorité des données en région Ile-de-France, compte tenu de la centralisation des organisations étudiées, autant que de ma propre position géographique. J'ai conduit des entretiens complémentaires dans d'autres régions françaises, au Royaume-Uni et

en Belgique, concernant notamment des projets européens sur le gaspillage alimentaire. Cette phase a duré jusqu'à l'été 2014.

De l'été 2014 à l'été 2015, j'ai conduit des recherches aux États-Unis. Cette enquête de « dépaysement », hors de mon pays d'origine, selon le terme de Beaud et Weber, a finalement constitué un contrepoint approfondi du terrain français. Un échange académique avec l'université de Berkeley en Californie m'a permis de collecter des données dans la région de San Francisco pendant presque un an. La tenue du Forum national contre le gaspillage alimentaire à Berkeley en octobre 2014 a rendu cette localisation propice à l'enquête. Comme le Pacte en France, le Forum a servi de porte d'entrée sur le terrain. Le cas californien offrait en outre l'opportunité d'explorer le rôle des activités de recyclage des déchets organiques, particulièrement développées dans cet État. J'ai collecté des données complémentaires dans d'autres États américains à l'occasion de séjours de recherche complémentaires à Chicago, en Arizona, à Minneapolis et à New York, en plus des entretiens menés à distance.

J'ai enfin eu l'occasion de réaliser plus de 20 entretiens supplémentaires et d'actualisation en France de mi-2015 à 2016. Je dispose par conséquent de davantage de données sur la France par rapport aux États-Unis où la période étudiée est plus courte, en lien avec la présence limitée sur le terrain.

Un périmètre d'enquête centré sur les acteurs du gaspillage alimentaire au niveau national

Je me suis principalement intéressée aux acteurs employant le terme de « gaspillage alimentaire », au niveau national, au nom de leur organisation ou d'un engagement personnel, dans leur discours ou dans des documents écrits. J'ai contacté en priorité les membres du Pacte français mené par le ministère de l'Agriculture en 2013, et du Forum états-unien mené par des associations environnementales fin 2014. Ces deux dispositifs, les premiers et principaux lieux dédiés au gaspillage alimentaire au niveau national dans les deux pays, permettaient d'identifier les principaux acteurs impliqués nationalement sur le sujet : les représentants d'organisations professionnelles et de firmes privées de la production et de la distribution alimentaires, d'associations environnementales et d'aide alimentaire, de collectivités locales, de start-ups et de mouvements militants (sans inclure directement des citoyens).

J'ai maintenu une focale essentiellement nationale, sans élargir le périmètre d'enquête aux actions locales. Le terrain français a majoritairement été conduit à Paris, qui concentre non seulement la majorité des administrations nationales et des sièges de firmes privées, mais

aussi un grand nombre de mouvements militants et associatifs. Le périmètre d'enquête états-unien s'est révélé plus diffus, en cohérence avec la moindre centralisation du pays.

Au-delà du Pacte et du Forum, j'ai identifié des acteurs au fur et à mesure, certains dont la lutte contre le gaspillage alimentaire était l'activité principale, d'autres dont c'était une partie plus ou moins importante de l'activité au sein d'organisations préexistantes. Près de la moitié du nombre total d'enquêtés, notamment des fondateurs de start-ups et d'associations, prenait part à une activité récente (créée après 2010) exclusivement dédiée au « gaspillage alimentaire » nommé comme tel. Pour constituer le groupe d'enquêtés dans chaque pays, j'ai constitué des groupes d'acteurs de référence à partir de leur secteur d'activité (tel que la production, la distribution ou l'aide alimentaire) et du type de leur organisation d'appartenance (telle que firme privée, collectivité locale ou association). J'ai cherché à équilibrer ces groupes en termes de nombre d'entretiens et d'observations. Au sein de chaque secteur, j'ai contacté à la fois des organisations publiques, des firmes privées, des associations, ainsi que des porteurs de projets de start-ups ou d'associations parfois non constituées à la date de l'enquête.

J'ai veillé à inclure l'ensemble des activités concernées par le gaspillage alimentaire en m'appuyant sur la notion de « système alimentaire » développée par Ghersi, Rastoin et Schutter (2010, p. 21). Ces derniers le définissent comme un *« réseau interdépendant d'acteurs, localisé dans un espace géographique donné, participant à la création de biens et services orientés vers la satisfaction des besoins alimentaires d'un ou plusieurs groupes dans ou hors de la zone »*. Ils y incluent les activités d'agrofourniture (dont les produits phytosanitaires et les semences), l'agriculture, l'élevage et la pêche produisant les matières premières, l'industrie alimentaire animale ou végétale, divers canaux de distribution (grande distribution, traditionnel, alternatif), et la restauration hors foyer. À partir de ce cadre de référence, j'ai intégré au terrain la production agricole et l'élevage, la transformation par des industries agroalimentaires, le stockage et les activités logistiques, la distribution (marchés de gros[27], supermarchés, commerces de proximité, marchés, commerces spécialisés, vente directe), la restauration commerciale (restaurants traditionnels et traiteurs), collective (du secteur scolaire, médico-social, administratif, pénitentiaire et privé), et la restauration rapide. J'inclus dans les activités « alimentaires » tous types de nourritures et boissons destinées à la consommation humaine, à la fois des denrées de base et des produits transformés ou cuisinés (aussi bien des céréales que de la farine ou du pain par exemple).

[27] Le commerce de gros concerne les échanges en grands volumes entre professionnels (producteurs, distributeurs, restaurants). Il existe des marchés de gros dans des grandes villes des deux pays.

J'ai ajouté au périmètre du « système alimentaire » les circuits de l'aide alimentaire assurée par des structures publiques et associatives, et la consommation en foyer et hors du foyer. Je ne m'intéresse en revanche que de façon secondaire aux éléments connexes, identifiés par Ghersi, Rastoin et Schutter (2010, p 22), que sont l'agrofourniture, l'équipement, les acteurs financiers, la logistique, l'énergie, les télécommunications et les services. Je ne me suis pas focalisée non plus sur la phase de conception (*design*) des produits, moins impliquée dans le gaspillage alimentaire. Le périmètre de ma thèse ajoute enfin au « système alimentaire » l'étape de collecte, de traitement et éventuellement de recyclage des déchets, ainsi que le secteur de la protection de l'environnement qui dépasse le cadre « alimentaire ».

Notons que le fait d'analyser les acteurs et les organisations qui utilisent la formule « gaspillage alimentaire » tend à écarter ceux qui s'engagent dans des activités similaires sans utiliser la terminologie, constituant ainsi un biais de sélection. L'objectif n'était pas d'avoir un échantillon représentatif de l'ensemble des acteurs dont l'activité est reliée aux excédents alimentaires, mais de veiller à l'équilibre des données par pays (lors des deux premières phases de l'enquête), par type d'organisation et par secteur, de façon à faire ressortir les mécanismes propres à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le tableau suivant synthétise le terrain réalisé dans les deux pays par type d'organisation et par secteur, classé par nombre décroissant d'entretiens (voir Tableau 2). Les catégories établies visent à rendre compte le plus fidèlement possible des spécificités du terrain. Elles reprennent en partie des catégories traditionnelles (acteurs publics, associatifs et privés, par secteur d'activité) mais isolent dans des catégories à part les organisations particulièrement présentes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (organisations dédiées à la lutte, associations et bureaux d'études de la défense de l'environnement). Les frontières de ces catégories sont poreuses et évolutives. Le corpus d'entretiens et d'observations détaillé et numéroté figure en annexe de la thèse.

Dans ce tableau, le nombre d'enquêtés est indiqué par catégorie, sans compter plusieurs fois ceux avec lesquels j'ai réalisé plusieurs entretiens – identifiés par un numéro d'entretien « bis » dans la suite de la thèse et dans la liste des entretiens en annexe. La catégorie « firmes » inclut les organisations professionnelles qui représentent ces firmes. La catégorie d'« institutions publiques » inclut des administrations et agences nationales ainsi que des organisations internationales telles que des agences onusiennes. Les « start-ups » correspondent à des entreprises récentes et dédiées à la lutte contre le gaspillage alimentaire, même si certaines sont stabilisées depuis plus de deux ou trois ans.

	France		États-Unis	
	Entretiens	**Observations**	**Entretiens**	**Observations**
Organisations récentes dédiées à la lutte contre le gaspillage alimentaire	30	31 événements (dont 21 avec une même association)	27	4 événements, engagement régulier avec une association
Institutions et collectivités publiques	30	23 événements ou réunions	13	7 conférences (y compris en ligne)
Associations et bureaux d'étude de défense de l'environnement	16	5 conférences et réunions	7	3 réunions, études, avec une association
Firmes de la distribution	18	3 visites (et collectes d'aliments)	8	3 conférences (et collectes d'aliments)
Associations d'aide alimentaire et insertion	6	Distributions avec 5 associations différentes, 1 conférence	13	4 visites d'entrepôts, distributions
Firmes de la production agricole	4	2 visites, 1 conférence	8	4 visites
Firmes de la restauration	6	2 cantines et 1 restaurant	6	1 restaurant universitaire
Firmes de l'industrie agroalimentaire	8	1 conférence	3	1 visite, 1 conférence
Firmes de la gestion des déchets	3	1 visite (tri et recyclage), 2 conférences	4	4 visites (tri et recyclage), conférence
Représentants des consommateurs	1	NA	2	NA
TOTAL	**122**	**Env. 65**	**91**	**Env. 30**

Tableau 2 Synthèse des entretiens et des observations réalisés par secteur d'activité

Une partie des organisations appartenant au secteur privé aux États-Unis appartient au secteur public en France, notamment dans les secteurs de la restauration et du traitement des déchets, ce qui explique la proportion d'entretiens différente entre les deux pays. De même, les organisations du secteur de l'environnement et de la prévention des déchets travaillant sur le thème du gaspillage alimentaire semblent plus nombreuses en France, d'où un nombre plus élevé d'enquêtés. Le nombre élevé d'entretiens dans certaines catégories est lié à des périodes d'observations régulières, auprès d'une association française dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire (Disco Soupe) et de deux associations environnementales états-uniennes (Food Shift et Natural Resources Defense Council), présentées par la suite. Le nombre d'observations ponctuelles n'inclut pas ici les périodes d'immersion sur ces terrains. L'étude approfondie d'une campagne de communication menée par un supermarché français et celle des activités d'une banque alimentaire états-unienne expliquent le nombre d'entretiens plus élevé dans ces catégories.

Pour les organisations étudiées, j'ai cherché à contacter en priorité la ou les personne(s) travaillant sur le sujet du gaspillage alimentaire ou traitant des excédents alimentaires :

- la fondatrice ou le fondateur de l'organisation si celle-ci était exclusivement dédiée au gaspillage alimentaire, ainsi que des militants indépendants (journalistes, auteurs) ;
- les responsables du développement durable ou de la RSE au sein de grandes firmes de l'industrie agroalimentaire, de la distribution (supermarchés et marchés de gros) et de la restauration ;
- les représentants d'organisations interprofessionnelles ou professionnelles du domaine agricole et alimentaire travaillant sur le thème ;
- les responsables d'études, de programmes ou de campagnes de communication au sein d'administrations publiques, de collectivités locales et d'organismes de recherche ;
- les chargés de projets ou d'études sur le sujet au sein de bureaux d'études et d'associations de protection de l'environnement, de consommateurs et d'aide alimentaire ;
- les employés et bénévoles réalisant des activités liées aux excédents alimentaires (gestion, transformation, cuisine, redistribution, transport d'aliments, traitement et recyclage des déchets, etc.).

J'ai veillé à inclure des individus engagés sur le sujet à plusieurs échelles territoriales, du niveau international au niveau de la ville.

Prendre contact avec les enquêtés : l'ouverture du terrain

J'ai pris contact avec les enquêtés le plus souvent par courrier électronique, en me présentant comme étudiante ou chercheure. En France, je me suis rendue à la première « journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire » organisée par le ministère de l'Agriculture sur la place de la République à Paris en octobre 2013, où j'ai pu établir de premiers contacts. J'ai demandé à la responsable du gaspillage alimentaire à la direction générale de l'Alimentation du ministère l'autorisation d'assister à des réunions en tant que doctorante et d'être ajoutée à la liste de diffusion du Pacte. Cela a pris du temps et je n'y ai été ajoutée qu'en 2014, mais je disposais déjà de la liste des signataires du Pacte publiée en juin 2013. Aux États-Unis, j'ai pu participer au Forum en tant qu'étudiante et bénévole pour l'association Food Shift. J'ai été ajoutée automatiquement à la liste de diffusion des participants. J'ai contacté un grand nombre de participants au Pacte et au Forum dont les adresses électroniques étaient soit visibles dans les listes de diffusion, soit plus ou moins accessibles à partir du nom et de l'organisation concernés. J'ai ensuite fonctionné par effet « boule de neige » en élargissant mon réseau parfois de façon inattendue, lors de la

participation à des événements associatifs, du suivi d'un cours sur les systèmes alimentaires à l'université de Berkeley, par des rencontres fortuites et par des connaissances interposées.

Il m'est arrivé d'observer des événements menés par des mouvements militants sans indiquer dès le début mon projet de recherche ou mes liens avec Sciences Po, de façon à ne pas susciter la méfiance ou influencer les enquêtés dans leur activité. Au contraire, pour des entretiens au sein de firmes de l'industrie agroalimentaire et de la distribution, j'ai parfois mentionné mon parcours à HEC pour bénéficier de la bienveillance d'anciens élèves d'écoles de commerce. Certains contacts se sont révélés d'importants « alliés » de terrain, selon la notion de Beaud et Weber (2010), en me donnant accès à d'autres contacts. La dimension accusatrice ou péjorative du sujet du gaspillage n'a pas semblé constituer un obstacle, d'autant plus que j'ai centré mon enquête sur les acteurs participants aux instances de concertation qui reconnaissaient donc explicitement l'existence du sujet.

J'ai obtenu un taux de réponse à mes messages de contact de plus de 80 %, avec seulement une cinquantaine de demandes d'entretien restée sans réponse. Le caractère « nouveau » et l'actualité du sujet semblent avoir favorisé cette réception favorable : les enquêtés souhaitaient soit faire connaître leur démarche, comme les fondateurs d'entreprises qui se veulent novatrices, soit recueillir des connaissances sur le sujet, en particulier pour les enquêtés états-uniens qui souhaitaient apprendre de la France. La principale contrepartie de cet engouement pour le sujet a été la concurrence avec d'autres chercheurs, étudiants ou journalistes qui contactaient les mêmes personnes pour collecter eux-aussi de l'information. Cela s'est révélé fécond, dans la mesure où j'ai pu réaliser des entretiens en binôme avec une chercheure en sociologie, Armèle Cloteau. Elle réalisait en 2014 un mémoire de Master sur le Pacte contre le gaspillage alimentaire. En plus de mutualiser nos réseaux et nos questions d'enquête, nous avons pu mettre en commun nos résultats et faire mûrir nos analyses pour produire un article académique à quatre mains (Cloteau et Mourad, 2016).

Les cas d'absence de réponse ou les réponses négatives peuvent s'expliquer par un grand nombre de requêtes reçues par les enquêtés, par le souci de confidentialité souvent mentionné, ou par leur réticence à évoquer le sujet. Cela concerne plutôt les organisations générant des excédents alimentaires et voyant dans le sujet une forme d'accusation, d'autant plus que le sujet faisait l'objet d'une attention publique croissante. En général, je n'ai pas pu obtenir d'entretiens en passant simplement par les formulaires de contact et les adresses génériques de firmes privées. Certaines m'ont renvoyé des messages m'encourageant à consulter leur site internet et en particulier les sections concernant leurs actions de RSE.

Certaines organisations ont indiqué ne pas avoir les ressources disponibles pour accorder un entretien, mais des enquêtés y ont au contraire consacré plusieurs heures, y compris dans des organisations de petite taille. Certains souhaitaient obtenir de l'information de ma part en retour. J'ai gardé un contact régulier avec une dizaine d'enquêtés dans les deux pays, à qui j'envoyais ou qui me transmettaient eux aussi des informations régulières.

Réaliser les entretiens : une approche compréhensive de l'activité des enquêtés

J'ai souhaité adopter une démarche compréhensive, d'écoute des acteurs sans évaluer leurs pratiques. Certains enquêtés connaissaient le milieu de la recherche, y compris en sciences sociales. Ils présentaient souvent une curiosité non seulement sur mes observations mais aussi sur mon opinion quant aux informations collectées. Leur positionnement à mon égard a été variable : d'une position d'égal à égal pour des membres d'associations environnementales et des responsables du développement durable issus de trajectoires ou de formations similaires, à une position plus distante, parfois de méfiance, pour les membres d'administrations publiques et des représentants de firmes insistant sur la confidentialité du sujet du gaspillage alimentaire. Les enquêtés états-uniens étaient dans l'ensemble ouverts à échanger de l'information. Sur les deux terrains, les enquêtés souhaitaient généralement prendre connaissance des actions ayant lieu dans l'autre pays.

Les entretiens (dont la liste détaillée figure en annexe) ont été de durée variable selon les enquêtés : les 127 entretiens en France étaient d'une durée moyenne d'1h40, et les 95 entretiens aux États-Unis d'une durée moyenne d'1h10. Autant que possible, j'ai réalisé les entretiens en face à face, sur le lieu de travail des enquêtés. Les locaux des organisations ont aidé à comprendre leur positionnement social, comme dans le cas des banques alimentaires états-uniennes dont le siège est situé dans le centre de Chicago à côté de ceux des grandes firmes agroalimentaires. Certains enquêtés ne pouvaient pas prendre un temps d'entretien sur leurs horaires de travail ou m'accueillir dans leurs locaux, et j'ai mené ces entretiens dans des lieux neutres tels que des cafés ou des parcs. J'ai aussi effectué une partie des entretiens par visioconférence ou par téléphone, avec des enquêtés sur leur lieu de travail ou chez eux. Les trois quarts des entretiens ont été enregistrés et retranscrits intégralement, et les autres ont été retranscrits à partir de notes. Je mobilise en outre des échanges informels, sans enregistrement ou prise de note intégrale, engagés à l'occasion de l'observation d'événements, de réunions et de conférences (ils sont indiqués dans la liste des entretiens).

Ma grille d'entretien visait à comprendre l'activité principale des enquêtés et de leur organisation, leur approche de la production et de la distribution alimentaires, et leur activité concernant les excédents ou le gaspillage. Les questions visaient à retracer la genèse de leur prise en charge du sujet, leurs objectifs à plus ou moins long terme, leurs définitions du gaspillage, la participation éventuelle aux instances tels que le Pacte français ou le Forum états-unien, et leur vision des évolutions récentes sur le sujet. J'ai interrogé les enquêtés sur les spécificités nationales de leur organisation par rapport à des organisations similaires dans l'autre pays étudié. Dans la mesure du possible, j'ai posé des questions visant à retracer les trajectoires sociales des enquêtés (formation, expériences professionnelles antérieures) ainsi que leurs engagements individuels (activités associatives, pratiques de consommation), afin de les situer socialement. La grille d'entretien adaptée en fonction de l'enquêté et du contexte servait de canevas permettant de ne pas oublier des points importants, sans enfermer dans un cadre préétabli.

Les entretiens n'ont pas toujours permis de creuser la dimension biographique des trajectoires professionnelles et personnelles des enquêtés ainsi que leur positionnement en-dehors de leur organisation. Il était parfois délicat d'aborder ce point au cours d'entretiens formels et dans un cadre professionnel (réalisés pour beaucoup sur leur lieu de travail), laissant peu de place à la réflexivité et à la critique. Des aspects uniquement factuels étaient par ailleurs difficiles à aborder pour certains enquêtés, en particulier les quantités de produits « gaspillés » au sein de firmes privées. En outre, la réalisation des entretiens états-uniens en langue étrangère a certainement limité les nuances de communication et d'information, notamment au téléphone. Cela explique en partie la durée moyenne plus courte des entretiens. Je ne disposais pas en effet de l'ensemble des grilles d'analyse implicites nécessaires à comprendre le contexte états-unien, par exemple les engagements militants ou politiques, le niveau de prestige d'une formation, ou le type de poste des enquêtés[28].

De potentiels biais, pris en compte au fil de l'analyse, tiennent d'une part à la volonté des enquêtés de mettre en avant leurs pratiques sur le sujet d'actualité qu'est la lutte contre le gaspillage alimentaire, et d'autre part à leur manque de recul – temporel ou critique – sur leurs propres pratiques dont les objectifs n'étaient pas toujours stabilisés.

[28] Dans la suite de la thèse, je me réfère à l'équivalent français le plus proche du poste des enquêtés (responsable du développement durable pour *« sustainability manager »* par exemple), sauf pour les cas spécifiques où je précise le vocabulaire indigène en anglais.

Observer : une démarche participante

Les observations visaient à rattacher les discours à des pratiques et à des dispositifs concrètement mis en place, ainsi qu'à mieux identifier les relations entre les différents acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'observation participante répétée de divers événements et instances, détaillée ci-dessous, se rapproche de l'observation ethnographique. J'ai réalisé plus de 100 observations (voir Tableau 2 pour la répartition par secteur d'activité) pour plus de 300 heures au total, retranscrites à travers la prise de notes et des photographies.

Dans les deux pays, j'ai cherché à observer des événements rassemblant de multiples acteurs, pour rendre compte non seulement de leurs diverses approches du problème du gaspillage alimentaire, mais aussi de leurs rapports de force et des négociations en cours. J'ai assisté à des conférences et à des journées thématiques sur le thème du gaspillage alimentaire, organisées par des acteurs publics, privés ou associatifs, ainsi qu'aux instances de concertation. En France, j'ai accédé aux réunions de groupes de travail du Pacte dès fin 2013, puis je suis restée dans les listes de diffusion d'information en tant que membre du « comité de suivi » du dispositif à partir de 2015. Aux États-Unis, j'ai pris part à l'organisation du Forum national à Berkeley en 2014 par l'intermédiaire de l'association de prévention du gaspillage Food Shift. Cela m'a permis d'y assister et de participer aux groupes de travail réservés aux professionnels des domaines de l'alimentation et des déchets, puis je suis restée sur la liste de diffusion dédiée au suivi du Forum les années suivantes.

Pour mieux comprendre la construction de la cause du gaspillage alimentaire, j'ai observé des activités associatives et militantes et mené des entretiens avec leurs organisateurs. J'ai participé à la réalisation d'études sur le sujet auprès d'associations et d'administrations publiques. En France, j'ai observé en particulier le déroulement de plusieurs études menées par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) sur le thème du gaspillage alimentaire, en tant que membre du comité de pilotage. Aux États-Unis, j'ai travaillé comme bénévole pendant toute la durée de mon terrain pour l'association Food Shift, ainsi que pour l'association environnementale Natural Resources Defense Council (NRDC) pour laquelle j'ai contribué à la rédaction de rapports sur le thème du gaspillage alimentaire[29].

Ces deux terrains approfondis, en observation participante régulière sur près d'un an, m'ont permis d'accéder à de nombreuses informations (lecture des courriels, accès aux documents, réalisation d'entretiens et d'enquêtes). J'ai obtenu d'autres contacts par effet

[29] Voir "*Food Rescue Services, Barriers and Recommandations in Santa Clara County*", Food Shift, Frasz, D., Abbe, R., Morris, H., Mourad, M., Rehberger, E., juin 2015 ; "*France Moves Toward a National Policy Against Food Waste"*, Issue Paper R-15-08-B, NRDC, Mourad, M., septembre 2015.

boule de neige, ce qui était d'autant plus important aux États-Unis où je n'avais au départ aucun réseau particulier. Dans plusieurs villes françaises, j'ai participé aux événements de l'organisation Disco Soupe[30], qui organise des repas cuisinés collectivement et en musique dans des lieux publics, à partir de fruits et légumes invendus récupérés auprès de marchés et de supermarchés. J'ai aussi réalisé des observations participantes en tant que bénévole pour une association redistribuant des fruits et légumes récupérés à la fin des marchés parisiens. Dans les deux pays, j'ai par ailleurs observé des pratiques de récupération de produits dans les poubelles de marchés et de petits commerces, autant pour analyser la mobilisation de mouvements militants tels que les *freegans* que pour rendre compte de circuits de redistribution informels[31].

J'ai mené en outre des observations destinées à comprendre les modalités concrètes de revaluation et de remarchandisation d'excédents alimentaires. J'ai visité dans les deux pays des marchés et des supermarchés (notamment avec Disco Soupe et Food Shift lors de la collecte de produits), des installations de traitement des déchets organiques (à l'instar de centres de compost en Californie), des banques alimentaires et des lieux de redistribution.

Même sans dissimuler ma démarche auprès des enquêtés, ma position de chercheure est parfois passée au second rang. La participation à des événements associatifs et à des politiques publiques m'a amenée à agir alternativement comme bénévole, comme sympathisante, voire comme « experte » sollicitée sur un sujet de niche. J'ai développé au cours des observations une proximité avec les enquêtés qui a pu influencer leurs propos.

Mobiliser la littérature grise et des sources complémentaires

Tout au long de la thèse, j'ai assuré le suivi des « productions indigènes » sur le sujet du gaspillage alimentaire, c'est-à-dire les rapports d'études produits par différentes organisations, la presse et les références au thème sur les réseaux sociaux, les ouvrages, les films et les documentaires dédiés, les campagnes de communication publiques ou privées, les sites internet institutionnels et les rapports de RSE traitant du sujet, ainsi que les textes réglementaires associés. À titre indicatif, indépendamment de la nature et du contenu des documents, j'ai conservé plus de 700 documents et consulté dans le détail plus de 550 sites internet. J'ai analysé les documents et les outils (rapports, indicateurs, dispositifs de calculs,

[30] Observation de 23 événements et réunions en 2013 et 2014.

[31] J'ai réalisé le suivi systématique des personnes observées (*dumpster-divers* et membres de magasins) et des produits récupérés (leur nature, leur quantité, leur prix de vente, le caractère abîmé et/ou consommable) devant une dizaine de magasins, lors de 66 observations de janvier à mai 2014.

documents de travail) produits et utilisés par les personnes vues en entretien, incluant les documents privés qu'elles m'ont transmis. Certaines informations étaient malgré tout plus difficiles d'accès, en particulier les quantités de produits jetés.

J'ai également mobilisé des données complémentaires issues d'autres travaux de recherche. Mon propre mémoire de recherche sur les formes de militantismes contre le gaspillage alimentaire, s'appuyant sur une dizaine d'entretiens et deux mois d'observations régulières auprès du mouvement *freegan* et d'une association de redistribution alimentaire à New York, m'a servi dans l'analyse des mobilisations sur le sujet. Une étude réalisée avec Alex V. Barnard traitait de la distribution gratuite d'alimentation (Barnard et Mourad, 2015). Pour l'analyse du Pacte et de l'action publique française, j'ai utilisé des matériaux secondaires obtenus par Armèle Cloteau dans le cadre de son mémoire de sociologie et de sciences politiques sur le Pacte national contre le gaspillage alimentaire (Cloteau, 2014), ainsi que de notre publication commune (Cloteau et Mourad, 2016). J'ai mobilisé d'autres sources secondaires concernant le secteur agricole, moins représenté dans mon matériau empirique : j'ai obtenu 8 retranscriptions d'entretiens semi-directifs auprès d'agriculteurs et d'éleveurs français réalisés par Marianne Mineau, dans le cadre de son Master encadré par l'Ademe sur les pertes alimentaires au niveau de la production[32]. La liste récapitulative permet d'identifier ces entretiens recueillis auprès de sources secondaires (numérotés par des lettres, en annexe de la thèse). Aux États-Unis, j'ai accédé à des retranscriptions d'entretiens réalisés par l'association Food Shift et la NRDC dans le cadre d'études sur le gaspillage.

2) Le traitement du matériau empirique pour une analyse qualitative

Mobilisant de nombreux extraits d'entretiens et d'observations, cette thèse s'appuie sur l'analyse *qualitative* du matériau recueilli. La construction d'une base de données à partir de 180 enquêtés m'a permis également de réaliser une analyse des correspondances multiples relative au champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire, présentée dans la suite.

Conventions de restitution des données de terrain

Ayant recueilli des données à la fois en français et en anglais, j'ai rédigé ce travail en français en traduisant les citations du terrain états-unien, et en indiquant le cas échéant entre parenthèses les mots anglais ayant un sens spécifique. La thèse place les citations indigènes (verbatim) entre guillemets – en isolant les citations longues en italique – en précisant entre

[32] « Pertes et gaspillages alimentaires dans quelques exploitations agricoles », Ademe, Mineau, M., juillet 2015.

parenthèses l'entretien ou l'observation en question numéroté(e), le lieu et la date de réalisation. L'indication de la région concernée permet de saisir les spécificités à la fois nationales et locales. Quant à l'indication du mois et de l'année, elle permet de tenir compte de l'évolution rapide du sujet : les informations recueillies fin 2013 peuvent avoir changé en 2015 voire en 2016 pour les entretiens supplémentaires réalisés en France. L'attribution d'un numéro aux entretiens permet de respecter l'anonymat des enquêtés, auxquels je me réfère par des prénoms factices.

Je n'indique pas le nom des organisations lorsque cela n'est pas nécessaire pour l'analyse : les données concernant « une enseigne de grande distribution » sont valables pour une enseigne de grande distribution similaire, par exemple. Cela permet aussi de respecter la confidentialité de ces firmes. En revanche, les principales administrations publiques et les organisations professionnelles, comme les start-ups et les associations dont l'activité est unique, sont désignées par leur nom. C'est le cas de l'association Disco Soupe auprès de laquelle j'ai réalisé un long terrain d'enquête. Les personnes directement identifiables dans l'espace public et déterminantes pour l'analyse, comme le ministre Guillaume Garot et le militant Tristram Stuart, ne sont pas non plus anonymes.

Par souci de lisibilité, les termes indigènes récurrents comme le « gaspillage alimentaire » et la « lutte » ne sont employés entre guillemets que lors de leur première occurrence dans chaque chapitre. Les termes désignant les activités spécifiques au terrain de recherche, tels que le recyclage, la redistribution ou le compost, lorsqu'ils n'appartiennent pas au vocabulaire courant, sont introduits et définis en début de chapitre. Je fais référence aux documents indigènes en note de bas de page, les séparant ainsi de la bibliographie en fin de thèse. Celle-ci comprend la littérature académique et sociologique mobilisée pour l'analyse, des publications scientifiques sur le thème du gaspillage alimentaire, et mes propres publications développant en partie les résultats de cette recherche.

Base de données et analyse des correspondances multiples

Compte tenu de la quantité de données de nature qualitative issues des entretiens et des observations, j'ai procédé à des analyses à l'aide de tableaux Excel, en construisant des catégories et en relevant systématiquement certains éléments dans des grilles, tout en conservant pour la suite les références aux *verbatim*. À partir de ces données synthétiques, j'ai réalisé des statistiques basiques allant de la moyenne d'âge des enquêtés à la proportion de chaque secteur d'activité pour les participants aux dispositifs d'action publique, par exemple.

J'ai synthétisé 180 entretiens (111 en France et 69 aux États-Unis) détenant l'information suffisante pour la réalisation d'une base de données, qui m'a permis de réaliser une analyse des correspondances multiples (ACM) (voir sa présentation en annexe du chapitre I). Mon but était de caractériser ce que je définis comme le « champ » émergent de la lutte contre le gaspillage alimentaire, à partir des acteurs identifiés comme faisant partie de ce champ et de leurs interactions, en m'appuyant sur la notion de Fligstein et McAdam (2011). Cette ACM croise les données concernant la position sociale et l'activité des enquêtés avec leur approche et leur prise en charge du gaspillage alimentaire. Elle m'a permis de caractériser trois domaines dans lesquels des Entrepreneurs ont inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire : la protection de l'environnement, l'accès à l'alimentation, et la production et la distribution alimentaires. Si l'ACM n'est pas au cœur de mon argumentation et comporte des limites (détaillées dans l'annexe dédiée), elle sert d'illustration et de confirmation aux éléments présentés dans le chapitre I et mobilisés par la suite.

L'ensemble des chapitres fait référence aux catégories d'analyse dégagées par ce travail de codage et de réalisation de l'ACM. La catégorie d'acteurs « publics » désigne les fonctionnaires et les employés travaillant pour des gouvernements, des administrations et des entités publiques nationales et locales, et celle de « privés » les fondateurs, les cadres et les employés de firmes. Le terme « militant » se réfère aux acteurs engagés collectivement – à plein temps ou comme activité complémentaire bénévole – pour défendre une cause. Leur statut sans but lucratif (« *non profit* » dans ma base de données) regroupe des associations et des mouvements militants qui n'ont pas toujours une personnalité juridique. La plupart appartient au secteur d'activité que je désigne comme la « protection de l'environnement » et à celui de l'« aide alimentaire ». Une même catégorie recoupe souvent des réalités très larges. Par exemple l'activité (métier) de « plaidoyer et communication publique » (codée ainsi dans ma base de données) regroupe aussi bien des « militants » pour de petites associations environnementales, que les fonctionnaires d'administrations publiques responsables de campagnes de communication et d'information nationales. Ces regroupements étaient utiles à l'analyse malgré des limites propres à l'utilisation de cette méthode.

3) L'organisation de la thèse : un argument structuré autour des mécanismes de recomposition des systèmes alimentaires

Par la démarche présentée ci-dessus, la thèse visait à répondre à la question : comment la mise en cause du « gaspillage » issu de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires se traduit-elle par une transformation de ce fonctionnement

économique ? L'organisation de la thèse, en six chapitres, retrace ces mécanismes. Chaque chapitre mobilise une partie du matériau empirique collecté, pour reconstruire un mécanisme assurant progressivement cette transformation : la mobilisation autour de la cause, la négociation du cadrage du problème et de ses solutions, la construction d'instruments de prise en charge des excédents alimentaires, leur re-valuation au sein des entreprises de la production et de la distribution alimentaires, leur remise en circulation dans des circuits marchands et non marchands, et enfin leur recatégorisation.

Le plan de la thèse permet de montrer, pour chaque mécanisme, les interactions entre les acteurs et les organisations participant à la lutte contre le gaspillage alimentaire, plutôt que d'effectuer un découpage par type d'acteurs ou par secteur d'activité. Les trois premiers chapitres accordent une place particulière à l'action publique dans les transformations des organisations économiques étudiées. L'architecture générale des trois derniers chapitres repose ensuite sur les mécanismes de valuation, de marchandisation et de catégorisation. Ils portent respectivement sur la *diminution* des excédents générés, sur l'*utilisation* d'excédents, et sur l'évolution des critères qui font de certains produits des excédents. Le découpage des chapitres ne suit pas le séquençage existant dans le vocabulaire indigène, par « étapes » de la « chaîne » alimentaire (production, transformation, distribution, consommation), ou par type de produit (matière agricole, produit transformé, produit fini). Il s'agit, au contraire, de rendre compte de (re)négociations permanentes entre les usages d'excédents, de leur nature variable et de leurs transformations, ainsi que des tensions entre leurs usages concurrents dans le cadre de la lutte.

J'ai pris le parti de faire des allers-retours fréquents entre le cas français et états-unien, qui ne sont pas traités dans des parties séparées, ni systématiquement présentés dans le même ordre. Cette mise en perspective des deux lieux, sans pour autant viser à une comparaison terme à terme, éclaire des mécanismes de recomposition qui ne dépendent pas de l'idiosyncrasie des acteurs et de la structure locale des intérêts, transcendant les différences nationales.

Le chapitre I montre comment des militants anticonsuméristes ou engagés pour des causes environnementales, des fonctionnaires du domaine de l'agriculture et de la gestion des déchets, des responsables du développement durable de firmes du secteur agroalimentaire comme des membres d'associations d'aide alimentaire, ont construit le « gaspillage alimentaire » comme un problème social à la fin des années 2000, en France et aux États-Unis. Ces acteurs particuliers que je qualifie d'« Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage

alimentaire », d'après les notions d'« entrepreneurs de morale » de Becker (1963) et d'« entrepreneurs-frontières » de Bergeron, Castel et Nouguez (2013), ont joué un rôle clef pour mobiliser leurs organisations jusqu'alors préoccupées par des enjeux disjoints liés à la protection de l'environnement, la production alimentaire et l'accès à l'alimentation. Dans les deux pays, en relayant la cause dans différents domaines, ces Entrepreneurs ont fait émerger un « champ » propre à la lutte contre le gaspillage alimentaire pendant les années 2010, défini au sens interactionniste de Fligstein et McAdam (2011). Des fondateurs de start-ups et d'associations ont alors réinvesti la cause pour créer des activités spécifiquement dédiées à la lutte contre le gaspillage, contribuant en retour à structurer le champ émergent.

Une analyse des correspondances multiple réalisée sur 180 enquêtés éclairera la structure de ce champ en construction, dépendante d'objectifs parfois divergents que différents acteurs associent à la lutte.

Le chapitre II revient sur le rôle des instances de participation et de concertation réunissant les représentants d'organisations concernées par le gaspillage alimentaire, dans les domaines de la protection de l'environnement, de l'accès à l'alimentation, et de la production et distribution alimentaires. À partir de l'analyse des principales instances nationales dédiées au sujet dans les deux pays, le « Pacte national contre le gaspillage alimentaire » mené par des administrations de l'Agriculture et de l'Environnement en France dès 2013, et le Zero Food Waste Forum organisé par des associations environnementales aux États-Unis en 2014, ce chapitre montrera comment la concertation aboutit à une construction du problème et de ses solutions qui favorise certains participants au détriment d'autres. Le Pacte comme le Forum, qui partagent un objectif d'ouverture malgré des modalités d'organisation différentes, tendent tous les deux à reproduire des rapports de force préexistants. Comme dans les instances de concertation étudiées par Fouilleux (2013) à l'international ou Henry (2005) dans le cas français, la participation tend à bénéficier aux organisations qui disposent du plus de ressources et dont les intérêts sont les mieux structurés. Le chapitre révèlera que les fondateurs d'entreprises récemment dédiées au gaspillage, et les membres d'associations environnementales, traditionnellement peu associés aux prises de décision politiques, sont néanmoins parvenus à se maintenir dans les lieux de discussion et à y intégrer leurs visions de la lutte.

Le chapitre III offre une lecture chronologique et thématique de la manière dont les participants à ces instances ont progressivement construit des règles de fonctionnement du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces règles reposent sur des instruments privés et des instruments d'action publique, analysés à la lumière de la typologie établie par Lascoumes et Le Galès (2009, p. 106). Ce chapitre interroge les modalités de recomposition de l'action publique qui repose de plus en plus sur des acteurs privés, comme l'ont décrit par exemple Bezes (2009) et Muller (2004) en France. Dès 2013, dans les deux pays, les fonctionnaires d'administrations agricoles et de l'environnement ont incité les firmes de la production et de la distribution à s'engager de façon volontaire à réduire leurs produits alimentaires jetés, dans une logique de changement progressif et incrémental. Jusqu'en 2015, ils ont mis en place des instruments communicationnels qui reportent sur les pratiques individuelles des consommateurs la responsabilité du gaspillage, alors que des instruments dans le domaine de l'agriculture et de la sécurité sanitaire pérennisent la production d'excédents. Le chapitre étudie spécifiquement l'évolution de l'action publique en 2015 et 2016, avec l'adoption d'instruments législatifs et réglementaires et d'instruments fiscaux qui poussent à réallouer et à recycler les produits alimentaires non utilisés de façon plus contraignante. Le vote d'une loi dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire en février 2016, interroge la spécificité de l'action publique française, et la nature de ce tournant d'apparence coercitif.

Il s'agit, dans les chapitres suivants, de montrer comment ces instruments et ces réponses aux mises en cause du gaspillage alimentaire se traduisent concrètement par des recompositions du fonctionnement économique de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires. Il apparaît alors que la France et les États-Unis empruntent des mécanismes similaires, malgré les spécificités des deux contextes nationaux.

Le chapitre IV met au jour des recompositions visant à *générer moins d'excédents* au sein d'organisations de la production agroalimentaire, de la distribution, et de la restauration. Les responsables d'opérations d'achat, de transformation et de ventes tendent à transférer à l'extérieur de leurs firmes, par exemple à leurs clients ou fournisseurs, la charge financière et matérielle des produits non vendus, non utilisés ou jetés. À l'intérieur des firmes, des responsables du développement durable réattribuent la responsabilité du « gaspillage » alimentaire auprès des responsables opérationnels, du personnel et des clients. Il s'agira de montrer qu'ils assurent pour cela, de façon similaire dans les deux pays, la reconstruction de valeur(s) des excédents alimentaires, au-delà de leur coût financier, par des processus de valuation décrits par la sociologie économique (Beckert et Aspers, 2011 ; Beckert et

Musselin, 2013 ; Vatin, 2009). Pour faire reconnaître l'intérêt de réduire les excédents générés, ils ont mobilisé trois principales logiques de valuation : une logique gestionnaire, une logique marchande, et une logique alimentaire. Le chapitre détaillera, à travers ces logiques, la réorganisation des chaînes de valeurs que des Entrepreneurs de la lutte mettent en œuvre dans les deux pays.

Le chapitre V fait apparaître les transformations visant à *utiliser les excédents* alimentaires générés et jusqu'alors écartés des circuits d'échange. En écho à l'analyse de la marchandisation de l'économie proposée par Polanyi (2001[1944]), il révèle des processus de marchandisation d'excédents dont l'utilisation repose pourtant sur leur caractère dé-marchandisé (non vendu) ou non marchandisé (non destiné à être vendu), assurant l'hybridation d'échanges marchands et non marchands. En France et aux États-Unis, des grandes firmes ont renforcé les circuits de « don » d'aliments consommables auprès d'associations d'aide alimentaire, donnant lieu à des contreparties marchandes. Certains responsables du développement durable de ces firmes, en partenariat avec des firmes de traitement des déchets, ont développé la réutilisation et le recyclage de matières principalement non consommables, construisant ainsi leur valeur marchande. Les fondateurs de start-ups et d'associations ont saisi l'opportunité de ces évolutions pour développer des activités intermédiaires, marchandes et non marchandes, qui renforcent les circuits existants et créent de nouveaux circuits de transformation ou réallocation des excédents. Une concurrence se développe, au fil des années 2010, entre ces divers usages des excédents pour nourrir des humains, des animaux, ou des procédés non alimentaires.

Enfin, le chapitre VI montre comment la lutte contre le gaspillage alimentaire a fait évoluer la catégorisation des produits dans la production, la distribution, et la consommation alimentaires au cours des années 2010. Des militants et des organisations internationales ont établi un lien entre le gaspillage et les standards réglementaires et commerciaux portant sur l'apparence des fruits et légumes. Alors que ces derniers proposent de remettre en circulation et d'assurer la consommation d'une partie de ces produits considérés comme « moches », des organisations professionnelles et des administrations agricoles défendent au contraire des standards de qualité élevés pour éviter une concurrence par les prix bas. Malgré ces résistances, il s'agira de montrer, non seulement de quelle manière des militants et des entrepreneurs ont intégré les produits non conformes à des circuits alternatifs, mais aussi comment des responsables du développement durable dans la grande distribution ont promu la vente des fruits et légumes « moches » comme une nouvelle catégorie de produits, intégrés aux circuits conventionnels eux-mêmes. En requalifiant et recatégorisant ces produits, ils ont

fait du hors-standard un nouveau standard, et du « moche » une source de valeur. Ces nouveaux échanges révèlent, à la suite des travaux de Le Velly (2017), que les frontières sont poreuses entre les circuits conventionnels et alternatifs, aussi bien en France qu'aux États-Unis.

Ces différents mécanismes, explorés chapitre après chapitre, éclairent le processus d'adaptation de l'organisation capitaliste de la production, de la distribution et de la consommation face à ses critiques (Boltanski et Chiapello, 1999).

I - De la pluralité de critiques à l'unité de la cause : la constitution du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Introduction du chapitre I

> *« Le gaspillage est venu à un moment ou à un autre, le thème est apparu. Je peux pas dire qui l'a fait apparaître… Par exemple, pour les associations d'aide alimentaire, forcément le thème apparaît, c'est naturel. Les producteurs agricoles aussi, y a les pertes en champ, le calibrage… C'est apparu comme un thème important. »* (Entretien 50, Paris, février 2014)

C'est ainsi que Romain[1], conseiller politique du ministre français délégué à l'Agroalimentaire Guillaume Garot, retrace *a posteriori* l'apparition du sujet. Le ministre délégué, dont le poste a été créé en 2012 et a pris fin en 2014, l'a chargé d'organiser des discussions sur ce thème en réunissant notamment les représentants de la production agricole, de la distribution alimentaire et d'associations caritatives. Alors que le sujet n'avait pas fait l'objet jusqu'alors de politiques publiques particulières au sein du ministère de l'Agriculture[2], Guillaume Garot a mené une instance de concertation dédiée : le « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire ». Les enjeux mentionnés par Romain, tels que les produits non récoltés et jetés en raison de leur taille non conforme ou l'aide alimentaire, ne sont pourtant pas nouveaux. Derrière l'évidence et le « naturel » de la cause, comment ces diverses organisations ont-elles fait récemment « apparaître » le thème du « gaspillage alimentaire »[3] ?

Alors que l'accès à l'alimentation, la prévention des déchets et la gestion de la production agricole sont des considérations politiques depuis plusieurs décennies, à la fois en France et aux États-Unis, ce n'est qu'à la fin des années 2000 que le gaspillage alimentaire, formulé comme tel, a fait l'objet de préoccupations collectives dans ces différents domaines. Des acteurs aux trajectoires sociales et aux activités aussi variées que des responsables du développement durable de firmes du secteur agroalimentaire, des fonctionnaires du domaine de l'agriculture et de l'environnement, des militants mobilisés pour des causes environnementales ou des fondateurs de start-ups et d'associations d'aide alimentaire mettent en cause le gaspillage alimentaire. Ils construisent ainsi un « problème public » défini par

[1] Les prénoms ont été changés pour conserver l'anonymat des enquêtés. Les *verbatim* sont transcrits en l'état.

[2] Les dénominations des institutions gouvernementales (Agriculture, Environnement) sont simplifiées par souci de lisibilité, malgré leurs changements au fil des années.

[3] La restitution des notions indigènes de « gaspillage alimentaire » et de « lutte » sert à montrer que les enquêtés ont recours à ces formulations communes, dans lesquelles ils inscrivent diverses remises en cause. Elles sont employées dans la suite sans guillemets par souci de lisibilité.

Neveu (1999, 2015) comme la conversion d'un « fait social » en objet de préoccupation et de débat, éventuellement d'action publique. Cette définition trouve racine dans l'approche constructiviste des sociologues de l'École de Chicago développée dès les années 1960 (Becker, 1966 ; Blumer, 1971 ; Gusfield, 1984).

Ce chapitre vise à montrer comment les acteurs appartenant à des domaines multiples ont construit le problème et structuré un domaine social dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire à la fin des années 2000, caractérisé par ses propres enjeux, acteurs et fonctionnement. Les résultats s'appuient sur des entretiens avec les acteurs mobilisés sur ces enjeux, un large corpus de littérature grise recueillie en ligne et auprès des enquêtés et une analyse des correspondances multiples construite à partir d'une base de 180 enquêtés. L'argument avancé est que des « entrepreneurs de morale » au sens de Becker (1963) ont joué un rôle clef pour construire la « lutte contre le gaspillage alimentaire » et mobiliser autour de cette cause des organisations et des acteurs jusqu'alors préoccupés par des enjeux disjoints : la protection de l'environnement, la production alimentaire, et l'accès à l'alimentation. Leur capacité à construire et à diffuser la cause dans différents domaines explique la structuration d'un champ social propre à la lutte contre le gaspillage alimentaire à la fois en France et aux États-Unis pendant les années 2010, malgré des contextes différents.

La notion de « champ » développée par Fligstein (1996, 2001) et utilisée dans ce chapitre s'avère éclairante pour expliquer au fil de la thèse les interactions entre acteurs autour du gaspillage alimentaire. Selon l'approche interactionniste (voir Fligstein et McAdam (2011) et Blancaneaux (2013), pour une revue de la notion), un champ repose d'abord sur la conception partagée d'un enjeu commun, ici l'enjeu du gaspillage alimentaire. Il se distingue ainsi d'un « espace » où coexistent diverses organisations et acteurs sans nécessairement partager un enjeu, comme l'« espace des mouvements sociaux » théorisé par Mathieu (2008). Le champ au sens fligsteinien se caractérise ensuite par une conception des rapports de force entre organisations et acteurs et par des règles de fonctionnement dépendantes du contexte politique et réglementaire. Cette approche permet de rendre compte de la manière dont des acteurs poursuivant des objectifs parfois divergents vis-à-vis du gaspillage alimentaire stabilisent des règles de fonctionnement propres à cet enjeu. Elle offre néanmoins une place à l'instabilité du champ et à l'évolution des modalités des interactions dans le temps. Cette définition se différencie de la notion de champ au sens bourdieusien, davantage centrée sur les individus et moins sur les organisations, qui suppose non seulement un enjeu commun (*illusio)* du champ mais aussi des relations de pouvoir stabilisées en lien avec les trajectoires et les propriétés sociales des acteurs.

Après avoir retracé la place des excédents alimentaires dans divers domaines d'activité en France et aux États-Unis jusqu'aux années 2010, ce chapitre montre comment, dans les deux pays, des « entrepreneurs de morale » ont structuré un champ spécifique autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire au fil des années 2010, dans lequel se positionnent différents acteurs. Dans l'étude de la déviance, Becker (1963) a décrit comment des entrepreneurs de morale construisent une nouvelle norme et la diffusent, cherchant à influencer d'autres acteurs pour l'adopter, la maintenir ou l'appliquer (*enforce*). L'aboutissement de leur entreprise de morale est notamment de mettre en place une norme réglementaire. Les entrepreneurs de morale promouvant la réduction du gaspillage alimentaire, mobilisés spécifiquement et parfois même exclusivement autour de cette cause, ont rendu la cause visible et l'ont relayée auprès d'organisations existantes comme de nouveaux acteurs. Non seulement certains l'ont rattachée à des activités existantes, à l'instar de responsables du développement durable au sein de firmes de la grande distribution qui réduisent et redistribuent leurs invendus, mais d'autres ont aussi réinvesti la cause pour créer de nouvelles activités, comme les fondateurs de start-ups qui proposent de réduire le gaspillage alimentaire. L'utilisation de la majuscule pour les « Entrepreneurs » de la lutte contre le gaspillage alimentaire les distingue des « entrepreneurs » qui créent des activités économiques, start-ups ou associations, sur le sujet du gaspillage alimentaire.

L'attention particulière portée aux Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la constitution du nouveau champ fait ressortir que celle-ci tient à leur capacité à mobiliser les ressources et les acteurs de domaines d'activité variés. Ce chapitre montre qu'ils relient l'enjeu du gaspillage alimentaire à ceux de la protection de l'environnement, de la production et la distribution alimentaires et de l'accès à l'alimentation. Il s'agit par exemple pour des militants au sein d'associations environnementales de faire reconnaître la légitimité de la lutte parmi d'autres revendications environnementales, que des cadres chargés de la responsabilité sociale d'entreprise (RSE) au sein d'enseignes de supermarchés cherchent à rendre compatibles avec leurs activités de distribution d'aliments. En plus de leur rôle d'entrepreneurs de morale, l'analyse fait apparaître leur rôle d'entrepreneurs frontières, définis par Bergeron, Castel et Nouguez (2013) par leur multi-positionnalité et par leur capacité à mettre en équivalence différents enjeux. Ce rôle de traduction contribue à la reconstruction de valeur(s) des excédents, que retrace la suite de la thèse. Il s'agit dans ce chapitre de montrer comment des Entrepreneurs de la lutte parviennent à mobiliser les membres d'organisations dont le gaspillage alimentaire n'est ni la principale préoccupation, ni la principale activité, voire les acteurs dont les préoccupations initiales sont

divergentes. Cette compétence particulière, « *social skill* » au sens de Fligstein (2001), leur permet de construire le nouveau champ. Selon Fligstein, cette compétence réside dans la capacité à obtenir de la coopération de la part d'acteurs avec des objectifs divergents. Ce chapitre donne ainsi une importance particulière aux acteurs de la lutte et à leur action (*agency*), autant qu'à leurs positions antérieures et aux ressources dont ils disposent.

Les allers-retours entre le cas de la France et celui des États-Unis au cours du chapitre révèlent que la lutte transcende à bien des égards les différences entre les deux contextes nationaux dans les domaines de la protection de l'environnement, de la production et de la distribution alimentaires et de l'accès à l'alimentation. Le rôle d'Entrepreneurs de la lutte et la manière dont ils ont assuré la circulation d'informations et de modalités d'action expliquent en partie l'émergence presque simultanée dans les deux pays d'un nouveau champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La figure suivante (voir Figure 5) schématise, de façon non exhaustive, la manière dont des Entrepreneurs (en italique dans le cercle du gaspillage alimentaire) construisent un champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire, en mobilisant les acteurs des domaines de protection de l'environnement, de la production et la distribution alimentaires, et de l'accès à l'alimentation (en couleurs dans les cercles de leurs domaines respectifs). Le chapitre détaille et nuance ce processus. Cette représentation statique ne tient notamment pas compte de l'instabilité des acteurs et de leurs positionnements multiples (que la taille des zones de recoupement sur le graphique ne vise pas à refléter).

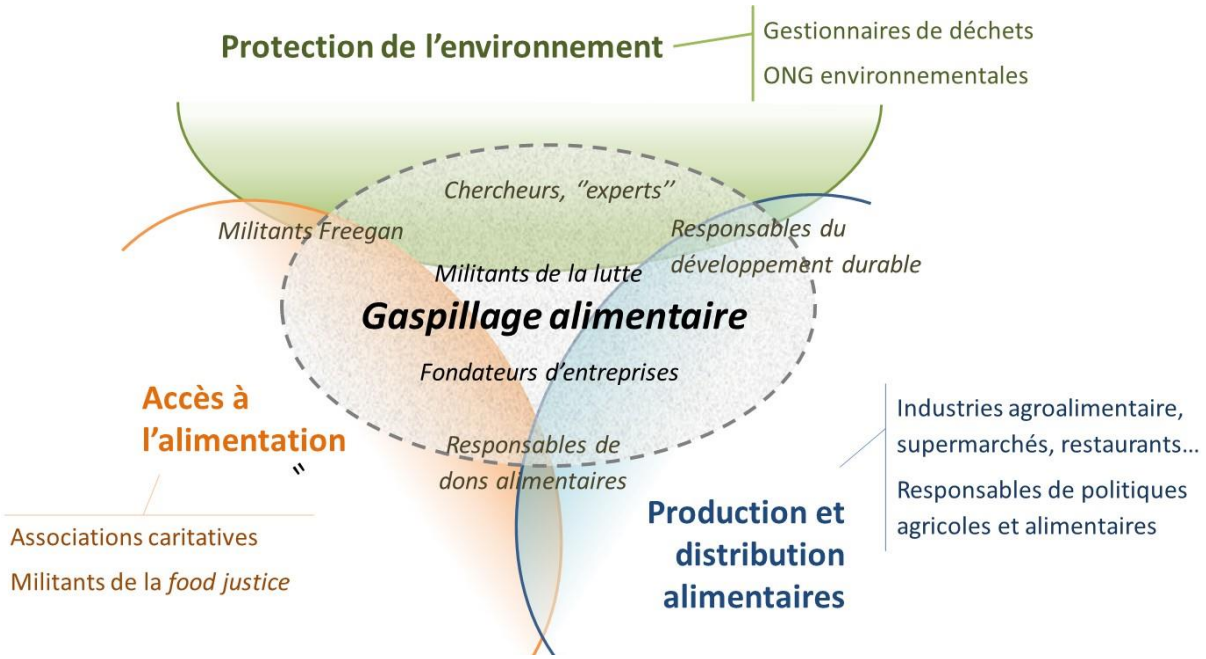


Figure 5 Le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire et ses principaux acteurs à la croisée de différents domaines

J'ai procédé à une analyse des correspondances multiples (ACM), présentée en annexe de ce chapitre, qui permet de visualiser et de confirmer la structure de ce champ à partir de variables sur l'activité des acteurs mobilisés et de leur approche du gaspillage alimentaire.

Ce chapitre retrace dans un premier temps les enjeux que soulevaient les excédents alimentaires en France et aux États-Unis avant les années 2010, offrant un terrain favorable à la remise en cause du gaspillage alimentaire (A). La suite fait apparaître le rôle d'Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage qui ont construit et relayé la cause au cours des années 2010 (B), puis la manière dont d'autres acteurs ont réinvesti et se sont réapproprié cette cause, contribuant de fait à la construction du champ autour de la lutte (C).

A - Les excédents alimentaires avant la lutte contre le gaspillage : des enjeux émergeant dans des domaines disjoints

Sans déployer une analyse historique sur le temps long, cette partie relie les mises en cause actuelles à des préoccupations plus anciennes. Elle met au jour comment le contexte de la fin des années 2000 a offert un terrain favorable à l'émergence de la cause du gaspillage alimentaire, en France comme aux États-Unis. Il s'agit de montrer que les excédents alimentaires constituaient une préoccupation croissante avant même d'être considérés comme du gaspillage, pour les associations préoccupées par les impacts environnementaux des déchets, pour les agriculteurs, les industries, les commerces et les restaurants générant des invendus ou des pertes dans leurs activités de production et de distribution, et pour les

banques alimentaires et les associations d'aide alimentaire préoccupées par l'utilisation des produits pour l'accès à l'alimentation.

Les sections qui suivent retracent certains enjeux liés aux excédents alimentaires de façon chronologique et thématique. Jusqu'aux années 2000, les excédents semblent avoir constitué une préoccupation plus importante aux États-Unis qu'en France, en lien avec la redistribution de surplus agricoles nationaux et les mouvements militants de la justice alimentaire (1). Malgré cette différence, à la fin des années 2000, des dénonciations du gaspillage alimentaire ont émergé dans les deux pays et en particulier en France, en lien avec des enjeux environnementaux, économiques, et d'accès à l'alimentation (2).

1) Les dénonciations des années 1980 aux États-Unis : un enjeu de justice alimentaire dans un contexte de production abondante

L'activité consistant à utiliser les excédents alimentaires pour nourrir des populations n'est pas nouvelle et a traversé les époques sous différentes formes, comme l'a retracé Schneider (2011). Depuis la fin des années 1960, la production agricole a dépassé les besoins des populations nationales, d'abord aux États-Unis comme l'ont retracé Friedmann et McMichael (1989) puis en France comme l'indiquait Malassis (1977). Les responsables des politiques publiques agricoles se sont préoccupés de redistribuer les produits agricoles en quantités supérieures à la demande dès les années 1980, en particulier aux États-Unis. Leur but était d'éviter une chute du prix de ces produits pour les agriculteurs (Debailleul et Erhensaft, 1987 ; Winders, 2009). Poppendieck (1999) a par ailleurs décrit le développement du secteur de la redistribution privé et caritatif[4] aux États-Unis depuis les années 1980, compensant selon elle un faible investissement de l'État dans l'aide alimentaire.

Tenant compte de ce contexte, cette section montre que les excédents alimentaires, sans être nommés « gaspillage », constituaient jusqu'aux années 2000 une préoccupation particulière aux États-Unis, contrastant avec la France.

[4] Les associations distribuant des aliments à des populations défavorisées sont désignées dans cette thèse comme des associations « d'aide alimentaire », le terme caritatif étant réservé à celles qui mobilisent la notion de « charité », généralement religieuse.

Des institutions agricoles recherchant l'adéquation entre la production alimentaire et les besoins des populations

Les administrations nationales du domaine agricole comme le département d'Agriculture états-unien, l'United States Department of Agriculture (USDA), gèrent les quantités nationales de production alimentaire depuis les années 1940. Elles cherchent à adapter la production aux besoins des populations dont elles assurent la sécurité alimentaire, par la disponibilité d'une alimentation suffisante en termes quantitatifs et nutritionnels. Préoccupé par les pénuries potentielles dans la période d'après-guerre, le service de recherches économiques de l'USDA a mis en place un suivi les pertes des produits dès les années 1950, qu'il poursuit jusqu'à aujourd'hui. Le Government Accountability Office, équivalent de la Cour des comptes française, a publié en 1954 un rapport intitulé « les pertes (*losses*) dans l'agriculture » visant à assurer l'efficacité de la production.

L'enjeu de l'utilisation des surplus – pour éviter une baisse des prix – s'est rapidement révélé plus présent que celui des pertes. L'exportation de produits agricoles excédentaires vers des pays en développement souffrant de famines et de manque vise à stabiliser les quantités présentes sur les marchés nationaux. Vatin (1996) l'a analysé dans le cas de la poudre de lait et du beurre :

> *« Le bon sens comme la bonne conscience font le lien : excédents ici, carences là-bas.* [...] *Très naturellement, l'aide alimentaire au tiers-monde, qui se développe dans le courant des années 1970, va porter en priorité sur des produits dont la production est excédentaire en Occident : plutôt les céréales pour les États-Unis, les produits laitiers pour l'Europe. »* (Vatin, 1996, p. 24).

Le programme états-unien *« Food for Peace »* a développé l'aide alimentaire à l'étranger à partir des stocks de produits disponibles dès les années 1950, et des programmes similaires ont été poursuivis les décennies suivantes.

En 1977, un rapport de la Cour des comptes américaine utilisait pour la première fois le mot « gaspillage » (*waste*) dans le titre : *« Le gaspillage alimentaire : une opportunité pour améliorer l'utilisation des ressources »*[5]. Ce document soulignait que les produits jetés, estimés à 20 % du total de la production, correspondaient à des ressources perdues pour nourrir la population et avait un coût financier au niveau fédéral. La cour restait néanmoins focalisée sur l'enjeu de l'utilisation des excédents plus que leur réduction. Elle alertait sur le besoin de compenser l'augmentation de la productivité et la réduction des pertes agricoles par une augmentation de la demande, l'inélasticité de la demande risquant de coûter cher au

[5] "*Food Waste, an opportunity to improve resource use", Comptroller general,* GAO, 1977.

gouvernement pour stocker les produits excédentaires ou financer leur export. Comme l'a analysé Prasad (2012), l'État américain a par la suite adopté des politiques interventionnistes visant à soutenir la production et la consommation.

L'USDA a développé des politiques nationales d'aide alimentaire adossées aux politiques agricoles, visant autant à écouler les excédents présentés comme inévitables qu'à réduire l'insécurité alimentaire. Durant les années 1970, il a développé le système de bons alimentaires (*food stamps*) pour que les personnes considérées comme temporairement dans le besoin puissent acheter, via des bons, une partie de la production alors supérieure à la demande. Comme l'ont souligné DeVault et Pitts (1984), l'aide alimentaire est ainsi devenue une forme indirecte de politique agricole dans le contexte des politiques de dérégulation des années 1970, qui mettent fin à la gestion de l'offre au profit d'une régulation par le marché. Les subventions maintiennent néanmoins des situations de productions excédentaires à gérer. Aujourd'hui encore, le programme des bons alimentaires correspond à plus des deux tiers du budget de la politique agricole fédérale votée dans la *Farm Bill*. De plus, dès 1981, le « programme temporaire d'aide alimentaire d'urgence » (Temporary Emergency Food Assistance Program ou TEFAP), a servi à réduire les stocks de l'État fédéral en redistribuant à des foyers à faible revenu des produits excédentaires achetés à bas coût par l'USDA. Celui-ci achète des « bonus » de produits (*bonus commodity*) destinés à l'aide alimentaire en cas de surproduction. Depuis, ce programme a été renommé en remplaçant « *Temporary* » par « *The* » dans le même sigle, mettant fin à son caractère temporaire. Dans le cas du School Lunch Program, Levine (2010) a décrit une logique similaire d'utilisation des produits en quantités supérieures à la demande pour nourrir les populations aux bas revenus. L'utilisation des excédents est donc au fondement de politiques agricoles et alimentaires états-uniennes.

Si ces politiques de gestion des surplus agricoles sont particulièrement anciennes aux États-Unis, des pratiques similaires ont été mises en place en Europe et en France et existent encore, dans une moindre mesure, aujourd'hui. En Europe, le Plan européen d'aide aux plus démunis (PEAD), adossé à la Politique agricole commune et mis en place en 1987, permettait jusqu'aux années 2010[6] de redistribuer à des associations d'aide alimentaire les « stocks d'intervention » agricoles. Ces produits excédentaires étaient achetés par une procédure d'intervention publique pour stabiliser les marchés et assurer un revenu aux populations agricoles. En France, le ministère de l'Agriculture gère les politiques d'aide alimentaire redistribuant des excédents, conjointement avec la direction de la Cohésion Sociale.

[6] Ce programme, intégré aux politiques agricoles au niveau européen, a été remplacé en 2014 par un « fonds » attribué aux politiques sociales gérées par chaque État membre.

Les banques alimentaires et leurs donateurs : de l'aide alimentaire à l'utilisation des excédents

En complément des politiques nationales d'aide alimentaire, des associations caritatives (*charities*) ont développé durant les années 1980 des activités de « redistribution » (généralement traduit par « *food recovery* »), consistant à. récupérer des produits invendus auprès d'agriculteurs, d'industries et de commerces et à les distribuer auprès de populations défavorisées. Dans les deux pays, ces associations utilisent des excédents alimentaires depuis plus de 30 ans sans se référer pour autant à la notion de gaspillage.

La redistribution s'est fondée sur l'idée, partagée à la fois par les donateurs et les receveurs, que les activités de production, de restauration, et de distribution génèrent inévitablement des produits invendus ou non utilisés. Les cadres au sein des firmes donatrices voient dans le don un devoir moral, de charité, faisait partie intégrante de leur « responsabilité » d'entreprise au sens de Bowen (2013[1953]). Zvi, qui a fondé une association redistribuant des aliments invendus à New York à la fin des années 1990, résume cette logique partagée par de nombreux enquêtés du secteur en France et aux États-Unis :

> *« Il n'y aura jamais zéro gaspillage alimentaire, il y aura toujours un pourcentage de nourriture qui sera toujours disponible pour nourrir les pauvres. Je suis convaincu que l'on a une responsabilité de maintenir la nourriture en-dehors des décharges, en dehors des poubelles, si la nourriture peut être récupérée (*recovered*) et donnée à ceux qui ont faim. »* (Entretien 118, New York, décembre 2014)[7]

Analysant des circuits de redistribution, Henderson (2004, p. 493) souligne que les représentants d'associations construisent un discours dans lequel la pauvreté et la faim (*hunger*) sont tout aussi inévitables que les excédents, créant des « représentations socialement nécessaires » où nourrir les pauvres a une valeur sociale.

Dans les deux pays, les activités de don et de redistribution, comme d'autres types de mécénat d'entreprise, sont soutenues financièrement par l'État à travers des incitations fiscales. Les administrations états-uniennes du domaine agricole et alimentaire se sont intéressées au développement de la redistribution d'aliments habituellement jetés de façon plus précoce que les françaises. Dès 1997, l'USDA et la Food and Drug Administration (FDA) ont organisé un sommet pour développer la redistribution (*food recovery)*. Sans parler de gaspillage alimentaire, ils ont développé des lignes directrices et fixé un objectif

[7] Les traductions des extraits d'entretiens en anglais ont été effectuées par l'auteure. L'expression « *food waste* » est traduite par « gaspillage alimentaire » ou « déchets alimentaires » selon le contexte. Le cas échéant, les mots au sens spécifique comme « *recovered* » sont indiqués entre parenthèses.

d'augmentation de 33 % de la quantité de nourriture récupérée nationalement par les associations d'aide alimentaire d'ici l'année 2000.

L'importance du secteur caritiatif états-unien, par opposition à la France, est corrélée à la faiblesse des politiques sociales de réduction de la pauvreté, même si l'on ne peut ici prouver de lien de cause à effet. Dans une analyse critique, Poppendieck (1999, p. 5) voyait dans l'action caritative une « caution morale » renforçant le désengagement de l'État :

> *« Nourrir ceux qui ont faim nous distrait des défis urgents de la détérioration de la sécurité économique et des inégalités grandissantes.* […] *L'aide alimentaire est devenue 'utile' pour le gouvernement en offrant un débouché pour les surplus, une opportunité d'utilisation de la main d'œuvre carcérale* […] *et, surtout, une couverture pour le rétrécissement des droits sociaux »* (Poppendieck, 1999, p. 5).

Indépendamment de son effet possible sur les politiques sociales, la redistribution d'excédents alimentaires permet à l'État d'offrir de l'aide alimentaire en s'appuyant principalement sur des associations et le travail de bénévoles.

Dans les deux pays, les réseaux de « banques alimentaires » jouent un rôle de plateformes de redistribution entre les firmes donatrices et les associations qui distribuent à leur tour les produits à des populations. Constituées comme réponse à des situations d'urgence au cours des années 1980, les banques alimentaires ont pérennisé, élargi et intensifié leur activité. Aux États-Unis, Randall, retraité après avoir travaillé plus de 20 ans dans l'industrie agroalimentaire, raconte qu'il a participé à la fondation de l'une des premières banques alimentaires pendant les années 1980. Il plaisante :

> *« Il y a plus de 30 ans on voyait ça comme un expédient temporaire suite aux politiques de Ronald Reagan* (Reaganomics)*, on se trompait ! »* (Entretien 180, Minneapolis, mai 2014)

Comme le soulignait Henderson (2004, p. 487), en raison des inégalités persistantes d'accès à l'alimentation, elles ont progressivement acquis un caractère pérenne, avec de nouveaux bâtiments, des manutentionnaires qualifiés, et des *« comptables, de la masse salariale, de la publicité et des relations publiques »*, de la levée de fonds et de multiples managers. Plusieurs enquêtés mentionnent que des banques alimentaires ont investi dans des nouveaux locaux et des entrepôts. Le principal réseau de banques alimentaires états-unien, Feeding America, coordonne aujourd'hui 200 banques alimentaires et 60 000 associations et estime redistribuer 4 milliards de repas par an[8], avec un large soutien financier d'entreprises privées du secteur agroalimentaire.

[8] Selon le site internet : http://www.feedingamerica.org/our-work/ (consulté le 06/10/2017).

Ces réseaux de banques alimentaires, dominant les circuits de redistribution par leur taille, l'échelle de leurs processus et le soutien financier qu'elles reçoivent, travaillent dans les deux pays en partenariat avec de grandes firmes de l'industrie et de la distribution alimentaires dont elles bénéficient des dons et des financements. Elles en partagent aussi des caractéristiques en termes de fonctionnement : une homologie existe entre les principaux circuits de production et de vente et les principaux circuits d'aide alimentaire, facilitant la redistribution des produits. Les processus logistiques des banques alimentaires s'alignent sur ceux des firmes qui leurs donnent des produits, en termes de volumes, de modalités de transport et de stockage des aliments ou encore de la professionnalisation de leurs membres. Les banques alimentaires reproduisent les pratiques professionnelles des supermarchés et des industries agroalimentaires qui leur donnent leurs excédents alimentaires. Plusieurs enquêtés remarquaient par exemple que les bénévoles des banques alimentaires n'ont pas le droit de récupérer les produits non distribués, de la même manière que les employés de magasins ne peuvent récupérer les produits non vendus.

Cette proximité entre les banques alimentaires et leurs donateurs tient également aux trajectoires sociales de leurs membres. En particulier aux États-Unis, il est très fréquent que les cadres, les employés et les bénévoles des banques alimentaires soient issus des industries agro-alimentaires, de la distribution et de la restauration, poursuivant leurs carrières dans la logistique ou l'approvisionnement. Dans une banque alimentaire du Minnesota, John, le directeur, valorise les trajectoires professionnelles issues du secteur privé dont il est lui-même issu, ayant fait carrière dans l'industrie agroalimentaire :

> *« C'est bien de venir de l'industrie, ça devrait être principalement des gens issus de l'industrie, c'est mieux. On est une entreprise alimentaire, on gère de la nourriture.* […] *On a besoin de gens qui connaissent le secteur associatif aussi mais globalement on travaille comme une entreprise, comme une entreprise alimentaire. »* (Entretiens 178 et 181, Minneapolis, avril 2015)

Patrick, le responsable des approvisionnements, a 22 ans d'expérience dans de grands groupes privés de l'agroalimentaire, comme directeur d'usine et du transport, après une formation en management. Il considère que l'association fonctionne comme une entreprise, ce qu'il associe à l'utilisation d'indicateurs et de nombres (Entretien 178, Minnesota, avril 2015). Cette proximité sociale facilite l'alliance entre les deux secteurs dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, comme le montre la suite de la thèse.

En France, les banques alimentaires et les associations sont moins dépendantes des firmes privées dans la mesure où elles bénéficient davantage de financement public, alors

même que l'État est impliqué plus directement dans des politiques sociales de réduction de la pauvreté. Les associations d'aide alimentaire reçoivent moins de fonds privés qu'aux États-Unis, malgré les incitations fiscales pour ce type de financements[9]. Les Banques Alimentaires (en majuscules) constituent l'unique réseau de banques alimentaires français, redistribuant des volumes importants avec l'appui de financements publics et privés[10]. Guilhem, chargé des relations institutionnelles depuis quelques années, attribue leur fondation en 1984 à une logique très similaire aux banques alimentaires états-uniennes :

> *« D'un côté les gens crèvent de faim, de l'autre il y a une espèce de société de consommation qui crée des surplus et jette. Comment renverser ce paradoxe et utiliser les surplus pour les redistribuer vers ceux qui en ont besoin ? »* (Entretien 52, région parisienne, février 2014)

Formé aux sciences humaines, il supervise l'Observatoire sur la pauvreté, la nutrition et l'alimentation des Banques Alimentaires, qui lui permet de mener une réflexion sur le rôle de la redistribution par rapport à d'autres politiques d'accès à l'alimentation. Les membres des banques alimentaires en France présentent des formations et trajectoires professionnelles plus éloignées du secteur privé. Malgré ces différences importantes, la suite montre que les banques alimentaires françaises et états-uniennes se sont mobilisées dans la lutte contre le gaspillage de façon similaire.

Une critique anticapitaliste et anticonsumériste d'aliments jetés

Se différenciant d'une action caritative, des mouvements militants anticapitalistes et anticonsuméristes ont mis en visibilité leurs pratiques de récupération et de consommation d'aliments encore consommables jetés dans les poubelles de petits commerces et lors de fins de marchés, à partir des années 1980, pour promouvoir la « justice alimentaire » *(food justice).* Ils promeuvent un accès équitable à tous à l'alimentation, critiquant le capitalisme et les inégalités qu'il suscite. Sans nécessairement parler de gaspillage, ils ont révélé le caractère arbitraire du statut des excédents qui constituent un déchet pour ceux qui jettent et un aliment pour ceux qui récupèrent.

[9] « Rapport sur les circuits et mécanismes financiers concourant à l'aide alimentaire en France », Cour des Comptes, septembre 2009.

[10] En 2016, la redistribution concernait 4000 bénévoles, 63 000 tonnes de denrées « récupérées » dont 34 000 tonnes provenant de 1 870 grandes surfaces partenaires. Source : http://www.banquealimentaire.org/articles/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-002037 (consulté le 06/03/2014 puis le 03/08/2016 pour les chiffres actualisés).

L'expression en anglais « *dumpster-diving* », littéralement plongée dans les poubelles, désigne la pratique consistant à récupérer des produits sur le sol à la fin d'un marché ou dans les poubelles en milieu urbain[11]. Elle est parfois qualifiée de « glanage » en français, par extension. Le glanage désigne initialement la pratique consistant à récupérer dans les champs des produits non récoltés, encadrée par le droit dès le XVIIIe siècle (King, 1992). Le *dumpster-diving* concerne une quantité relativement marginale de produits, au stade où ils ont déjà été jetés, et dépend des conditions matérielles de gestion des déchets propre à chaque zone géographique déterminant l'accessibilité des poubelles et des produits. Il semble que des militants y ont particulièrement recours dans les grandes villes comme New York et Paris, où les poubelles sont nombreuses, visibles et accessibles[12], directement posées sur le trottoir dans des sacs dans le cas de New York.

Fondé en 1987 sur la côte est des États-Unis, le mouvement Food Not Bombs (« De la bouffe, pas des bombes ») récupère des aliments dans les poubelles, en plus de ceux donnés par des commerces, pour distribuer des repas gratuits dans des lieux publics. Le mouvement, dont il existe aujourd'hui 500 antennes dans le monde, revendique l'égalité d'accès à l'alimentation à travers le slogan « de la solidarité, pas de la charité », prônant le « droit à l'alimentation ». Ses membres dénoncent non seulement la consommation de masse et la surproduction, mais aussi la marchandisation de l'alimentation, en y opposant des valeurs de partage et de gratuité.

Le mouvement *freegan*, structuré à la fin des années 1990 sur la côte est états-unienne, a également suscité une attention particulière sur les aliments jetés, en organisant des *« trash tours »*, où les participants récupéraient les produits encore consommables dans les poubelles de commerces new yorkais sous les yeux des passants et des journalistes[13]. Le *dumpster diving* est la pratique qui a attiré la plus grande attention des médias, alors même que la récupération de nourriture n'est qu'une pratique parmi d'autres. Les *freegans* promeuvent un ensemble de stratégies destinées à réduire leur participation au mode de vie capitaliste, en utilisant les éléments en surplus comme des vêtements et des objets récupérés ou des lieux inoccupés pour en faire des squats (Barnard, 2016 ; Edwards et Mercer, 2007). En récupérant

[11] Cette thèse traite du *dumpster diving* comme une forme d'action collective et non de pratiques de subsistance, même si celles-ci jouent un rôle symbolique de mise en visibilité des inégalités dans l'espace public, dans lequel trouve racine la dénonciation du gaspillage.

[12] J'ai pu observer des pratiques de récupération alimentaires principalement à Berkeley, New York, Montpellier, Paris et Saint-Mandé entre 2012 et 2016.

[13] *Not Buying It »*, *The New York Times*, Kurutz S., 21 juin 2007. http://www.nytimes.com/2007/06/21/garden/21freegan.html (consulté le 06/10/2017).

et en utilisant des produits jetés, et pas uniquement alimentaires, ce mouvement anticapitaliste remet au jour une critique ancienne de la « société de consommation » vue non seulement comme source de déchets et d'exploitation des ressources, mais aussi d'aliénation, à travers l'obsolescence programmée et des consommations jugées inutiles, comme l'a décrite Packard (1960) dès les années 1960 aux États-Unis.

2) Un terrain particulièrement favorable à l'émergence de la cause en France : les enjeux environnementaux, économiques et sociaux de la fin des années 2000

L'enjeu des excédents alimentaires semblait plus présent aux États-Unis jusqu'aux années 2000 en raison de la longue histoire d'abondance des produits agricoles, des circuits de redistribution institutionnalisés et des mouvements militants pour la justice alimentaire ayant dénoncé des aliments jetés dans les poubelles. Pourtant, cette section vise à montrer que la France a bénéficié de facteurs particulièrement propices à l'émergence de la cause du gaspillage alimentaire en tant que telle à la fin des années 2000.

Il s'agit dans les paragraphes qui suivent d'étudier les facteurs ayant favorisé l'émergence de la cause dans trois domaines : la protection de l'environnement, la production et la distribution alimentaires et l'accès à l'alimentation (voir Figure 5). Si ces facteurs ont permis l'émergence de la cause dans les deux pays, la situation en France semble avoir favorisé la construction plus précoce du sujet et son inscription dans l'action publique, comme le montrera la suite de la thèse.

Des nuisances de plus en plus visibles pour les gestionnaires de déchets

En France comme aux États-Unis et la majorité des pays industrialisés, les déchets organiques sont mélangés depuis des décennies aux flux de déchets ménagers non recyclés. Barles (2005, p. 258) dans le contexte français et O'Brien (2008) aux États-Unis ont retracé ce processus, les déchets organiques devenant des parasites pour les villes dès lors qu'ils ne sont plus majoritairement utilisés pour des activités agraires. Néanmoins, les gestionnaires et les financeurs de la prévention et de la gestion des déchets[14], généralement les collectivités locales assurant leur collecte et leur traitement en partenariat avec des firmes privées dans les

[14] Le « déchet » a une définition juridique contrairement au gaspillage. En France, forme déchet *« tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit […] abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon »* (Code de l'environnement, art. L.541-1). En anglais, la polysémie de « *waste* » crée une ambiguïté entre déchets et gaspillage.

deux pays[15], ont accordé une attention croissante au flux spécifique de déchets organiques et en particulier *alimentaires* à la fin des années 2000. Ils font l'objet d'une préoccupation publique, en raison du coût élevé et des difficultés logistiques de leur gestion, d'une part, et pour les pollutions qu'ils génèrent et leurs impacts environnementaux, d'autre part.

Les déchets organiques – sans distinction avec les déchets alimentaires – font l'objet de réglementations spécifiques dans les deux pays. En France, le ministère de l'Environnement décline des plans de prévention des déchets au niveau national et dans les collectivités locales depuis le Grenelle de l'environnement en 2007. Ces plans mettent en place des obligations de tri et de traitement spécifiques (notamment par compostage) pour les « gros » producteurs de déchets organiques tels que les supermarchés, les cuisines de restauration collective, et les usines du secteur agroalimentaire. Ces obligations trouvent racine dans la réglementation européenne qui a établi la notion de « pollueur payeur » et de « responsabilité élargie du producteur ». Alexandre, membre du service chargé des pratiques de consommation durable et de la prévention des déchets au sein de l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), sous tutelle du ministère de l'Environnement et dont la mission est d'accompagner les collectivités, les entreprises et les ménages dans le changement de leurs pratiques, souligne la recherche d'exemplarité du gouvernement sur ce thème :

> *« Ce que je vois sur le programme de prévention des déchets, c'est que l'Europe s'inspire des meilleurs États. Elle s'inspire de nous sur le programme de prévention. »* (Entretien 43-ter, Paris, juin 2015)

Aux États-Unis, alors que la loi *Resource Conservation and Recovery Act* de 1976 imposait à chaque État d'avoir un plan de gestion des déchets pour les ordures ménagères (*solid waste*) sans distinction du type de déchets, certains États et municipalités ont adopté des mesures spécifiques sur les déchets organiques. Le gouvernement de la Californie a mis en place l'agence CalRecycle dès 1992 avec pour mission le traitement et le recyclage[16] des déchets, suivant une loi de 1989 imposant un seuil de 75 % de recyclage. Sandra, fonctionnaire au sein de CalRecycle et spécialiste de la gestion des déchets, nomme les déchets alimentaires l'« étape ultime » (*final frontier*) du recyclage des déchets (Entretien 130, Californie, janvier 2015). Les déchets *alimentaires* apparaissent ainsi dans les politiques publiques de recyclage.

[15] Ces collectivités partagent la responsabilité de la collecte et du traitement des déchets avec des firmes privées dans les deux pays. Généralement, les collectivités se chargent des déchets ménagers et de petits commerces, laissant les déchets industriels à la charge de leurs producteurs.

[16] Ce terme désigne la transformation de matières en autres matières, généralement non alimentaires.

Particulièrement odorants et sources de parasites, les déchets alimentaires requièrent une rapidité de traitement et une gestion particulière pour assurer la salubrité publique, ce que soulignent les enquêtés travaillant sur des sites de traitement des déchets en France comme aux États-Unis. Elena, la responsable des relations publiques pour une entreprise de traitement des déchets en Californie, explique :

> *« La décharge idéale est une dune sèche et froide, qui garde tout là-dedans pour toujours. Mais ce n'est pas totalement comme ça, à cause des déchets alimentaires. »* (Observation 73 et entretien 150, région de San Francisco, mars 2015)

Selon elle, les déchets alimentaires représentent 40 % du total des déchets municipaux pour la région concernée et sont sources d'émissions de gaz difficiles à capturer et de feux souterrains. Dans un centre d'incinération français géré par un syndicat intercommunal ouvert en 2007, Benjamin, fonctionnaire chargé de la communication publique, précise que les déchets alimentaires posent un problème particulier. Les jours de marché, l'afflux important de déchets humides liés aux fruits et légumes invendus ralentit le processus d'incinération, malgré le brassage avec des déchets secs (Observation 48, région parisienne, mai 2014). Le syndicat promeut la collecte et le traitement séparés de ces déchets.

Des études dites de « caractérisation » de l'ensemble des déchets, menées par les administrations environnementales des deux pays, ont mis en avant la part significative de déchets organiques, y compris alimentaires, par rapport à l'ensemble des déchets. Elles renforcent les préoccupations quant à leurs impacts. Benjamin, dont le syndicat a commencé à dédier des actions au gaspillage alimentaire en 2010, racontait lors d'un entretien :

> *« Ce qui a amené à faire ça ? C'est le travail de caractérisation des déchets, de constitution des déchets. On a vu qu'il y avait beaucoup de déchets fermentescibles. Beaucoup, beaucoup, beaucoup. »* (Entretien 90, région parisienne, mai 2014)

Aux États-Unis, dès 1998[17], l'agence fédérale Environmental Protection Agency (EPA) avait publié un rapport encourageant à développer le don, le compost et l'utilisation de déchets organiques pour nourrir des animaux, afin d'en diminuer l'impact particulièrement élevé. Dani, ancienne chargée d'études et de projets de sensibilisation au sein d'une division régionale de l'EPA, rapporte que l'agence a développé un programme dédié – avec une équipe dédiée – au gaspillage alimentaire après une étude en 2008 qui montrait que les déchets alimentaires en particulier étaient les principaux déchets à être envoyés en décharge (Entretien 103, Berkeley, septembre 2014). Les déchets organiques et alimentaires

[17] *Don't Throw Away That Food - Strategies for Record-Setting Waste Reduction,* EPA, 1998.

préoccupent davantage que les flux de matières davantage recyclées telles que le métal, le papier et le verre. L'EPA estime qu'ils constituent plus du quart des déchets, avec d'autant plus d'impacts que moins de 5 % seraient recyclés[18].

Cette visibilité des déchets alimentaires encourage les firmes du traitement des déchets[19] à proposer des services spécifiques pour traiter et recycler les déchets organiques et notamment alimentaires. Ils présentent des contraintes spécifiques et sont moins rentables que le recyclage d'autres matières comme le métal. Steve, responsable commercial pour la plus grande entreprise de collecte et de traitement des déchets aux États-Unis, retrace l'évolution du positionnement de sa firme, qu'il a suivi depuis sa prise de poste en 2007 :

> *« La base, le but initial de la gestion des déchets* […] *c'est vraiment d'assurer la sécurité de la collecte des déchets* (waste materials) *et de les mettre dans un endroit où ils sont à l'écart des gens et de l'environnement* […]. *Au fur et à mesure, on a évolué et on s'est davantage focalisés sur la valeur des matériaux qu'on collecte. Ça a été le recyclage, le compostage, pour s'éloigner de la mise en décharge. Pour les déchets alimentaires, c'est difficile. Ces déchets sont présents dans presque tous les flux de déchets.* […] *Mais pour les détourner et faire quoi que ce soit avec, ils doivent vraiment être isolés. Cela crée des problèmes classiques pour les entreprises de traitement des déchets, le plus gros étant la propreté et le contrôle des odeurs.* […] *En général ces déchets sont humides, attirent des rongeurs et des insectes, et c'est la partie repoussante des déchets. »* (Entretien 146, Boston, mars 2015)

Les firmes du secteur du traitement des déchets des deux pays cherchent à développer des circuits de recyclage qui tiennent compte de la spécificité des matières alimentaires.

Des industries et des magasins attentifs à l'efficacité de leurs processus dans un contexte de ralentissement économique

La recherche d'optimisation économique n'est pas nouvelle pour les firmes du secteur alimentaire. Dans le secteur de la distribution, des gestionnaires de magasins assurent depuis leur création le suivi et la mesure de la « casse » ou « démarque » (*shrink*), c'est-à-dire les produits abîmés ou « invendus », le plus souvent jetés. Ils les voient comme un manque à gagner et un « dysfonctionnement » à « optimiser ». Dans l'industrie, les cadres et les employés cherchent à réduire les « erreurs » de fabrication et les « sous-produits » inutilisables à l'issue des processus de production.

De nombreuses firmes de l'industrie de transformation agro-alimentaire et de la distribution ont adopté durant les années 2000 des méthodes de « *lean management* »

[18] *"Municipal Solid Waste Generation, Recycling, and Disposal in the United States",* Environmental Protection Agency (EPA), 2012.

[19] En France, ce sont souvent des filiales de grands groupes du domaine de l'énergie.

inspirées du « *lean manufacturing* » développé dans l'industrie automobile japonaise des années 1990. Cette méthode a pour but d'éliminer tous les gaspillages (*waste*) des processus de production afin de ne conserver que ce qui crée de la valeur pour un potentiel client. Elle pousse à ajuster la production aux besoins, à limiter les transports inutiles et les processus-traitement superflus, les gestes inutiles et à assurer le niveau adéquat de stocks. Une firme du secteur agroalimentaire considérait par exemple que son passage au *lean* conduit par d'anciens cadres de l'industrie automobile avait amélioré la réactivité de la production contrainte par des calendriers de livraison et des dates de péremption, et permis de diviser son taux de déchets par trois[20]. Les formations au *lean management* reçues par de nombreux managers de firmes du secteur alimentaire renforcent leur objectif d'éliminer l'ensemble des « gaspillages », qu'ils souhaitent inculquer à leurs employés.

Néanmoins, la conjoncture de récession économique, en particulier en France à la fin des années 2000, crée une prédisposition supplémentaire à la dénonciation du gaspillage alimentaire. La réduction de leurs profits, réelle ou perçue, encourage en effet les firmes de la production et de la distribution alimentaires à renforcer l'efficacité de leur fonctionnement économique en réduisant les pertes de matières et les quantités invendues. De nombreux enquêtés français, notamment dans les secteurs de l'industrie, de la grande distribution et de la restauration, ont perçu une récession économique qu'ils qualifient de « crise »[21], les encourageant d'autant plus à limiter les « gaspillages ». Aurélien, directeur d'un magasin dans le Nord de la France, donne cette interprétation :

> *« Quand mon père a ouvert le magasin* [il y a plus de 40 ans] *c'était super facile, il y avait une super opportunité de business. Ma grand-mère bretonne était venue une fois et pour elle ça n'avait pas de sens, elle lui a dit "quoi ? Tu jettes tout ça ?"* […]. *Maintenant on fait attention, ça n'a pas de sens en termes économiques. »* (Entretien 212, région de Lille, juillet 2016)

L'évolution qu'il mentionne tient au ralentissement de la croissance économique, qui renforce les objectifs d'optimisation économique.

[20] Source : http://www.usinenouvelle.com/article/reorganisation-le-lean-c-est-bon-pour-l-auto-et-les-gateaux.N189651 (consulté le 15/08/2016).

[21] Sur 92 enquêtés français (ensemble des enquêtés jusqu'à juillet 2014), 23 enquêtés, principalement membres d'entreprises privées et d'associations d'aide alimentaire, ont évoqué spontanément la notion de « crise » économique. La notion est moins fréquente dans les entretiens menés en anglais, même en incluant une terminologie plus large (*crisis, recession, difficulties, downturn*).

Un site internet dédié au commerce et à la compétitivité se référait en 2014 à la « crise économique » pour justifier la démarche d'élimination des « gaspillages » (pas forcément alimentaires) par le *lean management* :

> *« Dans un contexte actuel de crise économique sans précédent, une entreprise ne peut plus imposer une logique industrielle calquée sur de la production de masse.* […]*En agroalimentaire* […] *Il devient donc impératif de réduire toutes les formes de gaspillages. Des gaspillages qui constituent bien la cible principale à éradiquer avec les outils du Lean. »* [22]

La diminution des revenus et des marges incite, une fois les coûts de personnels compressés, à limiter les pertes de matières premières et à réduire les coûts de traitement de leurs déchets. Ces évolutions sont également bénéfiques pour la réputation des firmes, affectée négativement par les pertes et les dysfonctionnements, y compris pour les firmes financiarisées dont les actionnaires ne souhaitent pas voir de « gaspillages ».

Dans le secteur public, les démarches de rationalisation et d'amélioration de l'efficience des politiques publiques décrites notamment par Bezes (2009) et Ogien (2009) poussent depuis les années 2000 à minimiser les pertes pour faire face à la diminution des budgets. Cette logique contribue à la recherche de limitation des aliments jetés dans la restauration institutionnelle (hôpitaux, administrations, par exemple) et scolaire souvent financée par les collectivités locales en France.

Les excédents alimentaires deviennent ainsi une préoccupation pour l'efficacité et la rentabilité financière de la production et de la distribution, créant un terrain propice à la dénonciation du gaspillage.

La recherche de ressources supplémentaires pour l'aide alimentaire

Les administrations publiques assurant l'accès à l'alimentation des populations ont constaté au fil des années 2000 une augmentation de l'insécurité alimentaire, dans les deux pays, alors même que les ressources dédiées à l'aide alimentaire diminuent. L'USDA a établi que le nombre de foyers en situation d'insécurité alimentaire (*food insecure*) était en augmentation, jusqu'à 14,3 % en 2013[23]. Le programme fédéral de bons alimentaires est insuffisant pour combler ces besoins, malgré des niveaux record d'inscription et un budget en hausse depuis 2009 en réponse à la récession économique. Ces évolutions contribuent au

[22] « Le lean management accélérateur de compétitivité », *entreprendre.fr*, 27 novembre 2014 : http://www.entreprendre.fr/le-lean-management-accelerateur-de-competitivite (consulté le 15/08/2016)

[23] *« Household Food Security in the United States in 2013 »*, SSRN Scholarly Paper, ID 2504067, Coleman-Jensen A., Gregory C., Singh A., 2014.

développement de la redistribution privée et des associations caritatives, dont le nombre de bénéficiaires augmente. Le rapport « La faim aux États-Unis » (*Hunger in America*) publié tous les quatre ans depuis la fin des années 1990 par Feeding America indiquait en 2010 que le réseau servait désormais 1 personne sur 7 aux États-Unis, soit plus de 45 millions de personnes.

En France, la fin des années 2000 est également marquée par une diminution des ressources dédiées à l'aide alimentaire par rapport au nombre de bénéficiaires. La Politique agricole commune européenne a progressivement mis fin au système de quotas de production et de « stocks d'intervention » que les administrations nationales utilisaient pour l'aide alimentaire. Les quotas qui visaient à limiter l'offre pour éviter des chutes de prix, notamment pour les produits de base comme le lait et les céréales, ont été supprimés à partir de 2012. Guilhem, au sein du réseau des Banques Alimentaires, a perçu l'effet de ces changements :

> *« À cause de la fin des quotas, les dons de 6 millions de litres de lait sont passés à 600 000 litres, pour toutes associations confondues. Maintenant* [les producteurs] *vendent à l'étranger. Avant ils évitaient la pénalisation* [en donnant aux banques alimentaires pour respecter leurs quotas], *pour maximum 3000 litres. Maintenant ils vendent. »* (Entretien 52, région parisienne, février 2014)

Cette évolution des politiques agricoles européennes pousse les associations françaises à rechercher d'autres ressources, d'autant plus que la précarité s'est renforcée en période de récession économique. En 2009, l'administration chargée de la réduction de la pauvreté a commandité une étude sur les personnes récupérant de l'alimentation dans les poubelles[24]. Les résultats de cette étude renforcent la préoccupation du gouvernement pour la précarité économique de la population, incluant les profils de retraités, des « anciens de la rue », des « représentants de la vie en précarité ». Les profils de « jeunes marginaux avec un mode de vie de type alternatif » et d'« opportunistes » qui récupèrent de façon pragmatique des choses qu'ils pourraient acheter contribuent aussi à l'idée qu'il existe des excédents alimentaires pouvant être récupérés.

Sans établir de cause à effet, les résultats présentés dans cette thèse suggèrent que l'insuffisance de financements publics attribués à l'aide alimentaire à la fin des années 2000 a constitué un terrain propice à la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui renforce les opérations de redistribution caritatives et pérennise en retour la faiblesse des financements publics. En France, la mission de lutte contre le gaspillage alimentaire a été ajoutée en 2010 à

[24] Rapport d'étude « Les glaneurs alimentaires », Centre d'étude et de recherche sur la philanthropie (Cerphi), remis au Haut-Commissariat aux solidarités actives contre la pauvreté, janvier 2009.

celle de du financement de l'aide alimentaire, menées depuis 2010 par une même personne au sein de la direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture. La réunion de ces deux missions suggère que la lutte contre le gaspillage est liée, si elle ne se substitue pas, aux politiques de redistribution dont les ressources tendent à diminuer[25].

Dans les deux pays, des responsables des approvisionnements au sein des banques alimentaires et d'associations d'aide alimentaire recherchent des denrées supplémentaires. Cela sert à compenser la diminution des aides publiques qui permettaient d'acheter des denrées ainsi que celle des produits donnés par des industries agroalimentaires et des magasins de grande distribution, dont les efforts d'optimisation ont réduit les excédents. La suite montre que ces associations se tournent vers des « gisements » d'excédents jusqu'alors rarement collectés, comme les invendus de supermarchés de petite taille et de restaurants.

Le contexte de la fin des années 2000 offre ainsi un terrain favorable à la dénonciation du gaspillage, en lien avec les préoccupations d'accès à l'alimentation autant que l'efficacité économique et la protection de l'environnement, en particulier en France alors même que les excédents faisaient l'objet de dénonciations plus précoces aux États-Unis.

B - Des Entrepreneurs qui construisent la cause et relaient la lutte contre le gaspillage dans divers domaines au cours des années 2010

Comment un ensemble d'acteurs a-t-il fait émerger la cause du gaspillage alimentaire de façon spécifique après 2010 en France et aux États-Unis ? Cette partie a pour but de retracer les mécanismes de construction du nouveau champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire, mettant en relation les membres d'organisations des domaines de la production et de la distribution alimentaires, de l'accès à l'alimentation et de la protection de l'environnement. Ce champ, défini ainsi au sens de Fligstein (2001), s'organise non seulement autour d'un enjeu commun, le gaspillage alimentaire, mais aussi d'une configuration d'acteurs en interaction les uns avec les autres.

L'argument proposé est que les acteurs que je qualifie d'« Entrepreneurs de la lutte », entrepreneurs de morale au sens de Becker (1963), ont joué un rôle clé dans la construction du champ dans chaque pays. La construction d'une ACM à partir de 180 enquêtés (voir en annexe) a confirmé que leur engagement dans la lutte tient à leurs préoccupations antérieures,

[25] En 2014, le Plan européen d'aide aux plus démunis a été remplacé par un Fonds européen d'aide aux plus démunis, géré en France par le ministère des affaires sociales et non plus celui de l'agriculture.

à leur métier et à leur activité autant qu'à leurs caractéristiques biographiques[26] (voir Figure 5). La mise en perspective des deux cas nationaux fait ressortir que ces Entrepreneurs de la lutte font émerger un champ autour de cet enjeu de façon similaire dans les deux pays malgré les différentes contraintes auxquelles ils font face dans chaque cas.

Cette partie montre d'abord comment des militants ont dédié leur activité exclusivement à la construction de la cause du gaspillage alimentaire (1), puis comment des fonctionnaires au sein d'administrations publiques, des membres d'associations environnementales l'ont relayée (2), de même que des responsables du développement durable au sein de firmes de la production et de la distribution alimentaires (3).

1) Des militants qui construisent des connaissances sur les impacts environnementaux du gaspillage

Etudiant la lutte anti-*sweatshops* et la construction de la qualité sociale des produits, Barraud de Lagerie (2010) a retracé comment des militants jouaient un rôle d'entrepreneurs de morale au sens de Becker (1963) en construisant et diffusant une norme relative aux conditions de production des vêtements. Ils cherchent à influencer à la fois les consommateurs et les producteurs pour inscrire cette norme dans les pratiques de production ainsi que des procédures de contrôle de son application. Dans le cas étudié ici, il s'agit de montrer comment des militants ont construit et promu une nouvelle norme auprès des firmes de la production et de la distribution alimentaires et surtout des consommateurs : ne pas gaspiller.

Cette section révèle qu'ils ont adopté une forme de militantisme technicien, appuyé sur des chiffres et un idéal « scientifique », défini par Ollitrault (2008) dans le cas de la question climatique comme l'opposé d'une approche « politique », contestataire ou partisane. Ils ont adopté une approche « réformiste », selon la définition de Comby (2015), prônant des changements *« conformistes, progressifs, graduels, sans rupture ni conflits apparents »*. Cette démarche ne s'oppose pas radicalement aux manières conventionnelles de faire et ne propose pas de transformation sociale majeure. Les militants dédiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire se différencient ainsi des dénonciations antérieures de mouvements comme les *freegans*, plus conflictuelles, portant sur l'organisation capitaliste de la production et de la distribution alimentaires. Ils parviennent d'autant plus à relayer leur cause à d'autres acteurs et organisations que leur approche est non conflictuelle et progressive.

[26] L'objectif n'était pas de mener une analyse biographique, mais des caractéristiques liées à l'activité des enquêtés comme l'âge et la formation scolaire et professionnelle sont mentionnées dans la suite.

Des Entrepreneurs de la lutte s'influencent d'un pays à l'autre par la diffusion d'informations. Les résultats qui suivent font ressortir l'influence des acteurs et des organisations initialement mobilisés dans la lutte au Royaume-Uni.

Les lanceurs d'alerte du gaspillage alimentaire : un militantisme expert

Contribuant à construire le problème public, les premières critiques du gaspillage alimentaire se sont appuyées sur la mise en visibilité de la récupération d'aliments et du *dumpster-diving*, des pratiques mobilisées par les mouvements anticapitalistes et *freegan*. Valentin, réalisateur autrichien, se dit l'un des premiers à avoir filmé de telles scènes dans un documentaire en 2007[27] :

> *« Il y avait quelques scientifiques à ce moment-là mais vraiment pas nombreux. Quand j'ai commencé, c'était en 2007, j'ai fait un petit documentaire sur les* dumpster-divers*, je n'avais aucune idée de l'ampleur du problème* […]*. J'étais intéressé par la récupération aussi parce que c'est un certain style de vie, pour éviter la dépendance au travail et protester la société du surplus.* […] *Je me suis demandé 'à quel point le système est malade s'il est économiquement viable pour des supermarchés de jeter comme ça ?' Je n'ai trouvé aucun expert, juste une en Autriche, un aux États-Unis, et quelques-uns au Royaume-Uni. »* (Entretien 199, Berlin, août 2015)

Aux États-Unis, plusieurs documents et films militants ont contribué à faire émerger le sujet, comme *Dive!*[28] en 2010. Ce film suivait un groupe de *dumpster-divers* qui récupéraient l'ensemble de leur alimentation dans les poubelles à Los Angeles. Ils essayaient – sans succès initialement – de demander à une chaîne de supermarchés de ne plus jeter ses produits et de les donner à des associations. En France, un documentaire « Envoyé spécial » diffusé en 2012 montrait des scènes de récupération dans les poubelles. Plusieurs enquêtés ont mentionné ce documentaire comme un « déclic » dans leur prise de conscience du sujet.

En analysant les formats journalistiques dits « politisants », Comby (2015) a montré comment des militants utilisaient le répertoire médiatique pour cibler ou dénoncer des entreprises. Ici, à travers la mise en visibilité directe de produits jetés, les *dumpster-divers* dénoncent dans leur ensemble, sans nécessairement cibler une enseigne plutôt qu'une autre, les firmes qui jettent et parfois détruisent volontairement des produits comestibles. Les mouvements *freegans* qui se sont multipliés depuis la fin des années 2000 dans plusieurs

[27] Film *Taste the Waste*, Thurn V., 2011.

[28] Film D*ive!*, Seifert J., 2010.

villes[29] échangent et récupèrent mais souhaitent aussi répondre aux demandes de journalistes et être visibles. Ils bénéficient de l'intérêt des citoyens pour le gaspillage alimentaire et mettent en avant les pratiques de récupération comme une forme d'action collective, davantage que d'autres pratiques plus contestataires (et illégales) comme squatter des immeubles inoccupés.

Les médias ne relaient pas toujours les revendications associées aux pratiques de récupération d'aliments, ou d'une manière qui ne correspond pas toujours aux objectifs des militants eux-mêmes. Contactée par des journalistes ayant trouvé son adresse sur un forum en ligne, Ariane, qui pratique la récupération dans les poubelles depuis plusieurs années, plaisante :

> *« Moi j'ai laissé mon adresse mail, depuis c'est un truc de ouf !* […] *Ils veulent me voir faire les poubelles, rentrer chez moi avec mes sacs…ils veulent tous le même documentaire. »* (Entretien 29, Paris, janvier 2014)

Elle fait ainsi référence au document d'Envoyé Spécial quelques mois auparavant. Pierre, parisien de moins de 30 ans et activement engagé dans plusieurs associations promouvant l'alimentation durable et plus récemment contre le gaspillage alimentaire, récupérant de l'alimentation de temps en temps, considère que certains médias adoptent une rhétorique de pauvreté qui contredit les revendications des *freegans* :

> *« Il faut les envoyer chier ces journalistes de merde ! Ils veulent du spectaculaire* […] *Ils veulent du misérabilisme !* […] *moi je leur ai dit qu'on ne fait pas ça par besoin. »* (Entretien 68, Paris, février 2014)

Aux États-Unis comme en France, les médias tendent à insister sur la mise au jour du gaspillage alimentaire plus que sur des messages anticonsuméristes et anticapitalistes.

Approfondissant et diffusant leur connaissance du gaspillage alimentaire, des militants ont rassemblé les informations disponibles dans ces documentaires, dans des articles et des livres qui fournissent des chiffres et des propositions de « solutions ».

[29] Le groupe « Freegan France » sur Facebook rassemblait autour de 400 personnes lors de sa création en 2009, puis se divise en groupes locaux en 2013. La page « Freegan Paris », par exemple, affiche plus de 2200 membres en 2016, avec une activité importante (environ 4 ou 5 publications par jour).

Tristram Stuart, « social skill entrepreneur *» du gaspillage alimentaire*

Tristram Stuart, « *advocate* » (porte-parole) anglais d'un peu moins de 40 ans, est un auteur militant qui a développé une expertise précoce sur le thème du gaspillage alimentaire. Il a fait des études littéraires et écrit deux livres concernant les impacts environnementaux de l'alimentation avant de s'intéresser au gaspillage. Il dit avoir eu un déclic au début des années 2000 en récupérant des aliments initialement destinés à des cochons : manger le pain encore consommable l'a fait entrer dans une démarche qu'il qualifie de *freegan*. Il a ensuite poursuivi des recherches sur le sujet, menant l'enquête auprès de lieux de production, de commerces et de restaurants dans de nombreux pays.

Son livre « *Waste* » sur le « scandale du gaspillage alimentaire mondial » (*Uncovering the global food scandal)*, publié en 2009, réunissait les données existant à l'époque sur les produits jetés, présentait les résultats de sa recherche et offrait des propositions de solutions (Stuart, 2009). Il a depuis été cité dans des centaines d'articles et de rapports scientifiques[30] et traduit dans différentes langues dont le français[31]. De nombreux enquêtés dans tous types d'organisations dans les deux pays évoquent en entretien la lecture de son livre, si ce n'est une rencontre avec lui. Il a réalisé un Ted Talk en 2012 vu plus d'un million de fois et était suivi par 14 000 personnes sur Twitter en 2016[32], diffusant ainsi de l'information sur le sujet.

Lanceur d'alerte sur un sujet initialement peu connu, Tristram Stuart a régulièrement porté ses revendications auprès des directions du développement durable de grands supermarchés dans plusieurs pays. Une enseigne de distribution anglaise a pris plusieurs engagements sur le thème du gaspillage alimentaire au cours des années 2010 dans le cadre de ses actions de RSE, comme la vente de produits au rabais au lieu de les jeter. La Commission européenne et des organismes onusiens l'ont mobilisé à plusieurs reprises pour présenter les résultats de son livre lors d'événements. Au fil des années 2010, son action a évolué avec la création de l'association de sensibilisation sur le sujet Banquet des 5000 puis de plusieurs start-ups visant à réutiliser des excédents alimentaires (présentées au fil de la thèse).

Jouant un rôle d'entrepreneur de morale en construisant la cause du gaspillage, Tristram Stuart correspond aussi au profil des « entrepreneurs compétents » (*socially skilled entrepreneur*) au sens de Fligstein (2001), capables de susciter la coopération d'un grand nombre d'acteurs. Il a en effet assuré l'adhésion de militants issus d'associations environnementales et d'organisations internationales autant que de responsables du développement durable au sein de supermarchés.

Les informations construites par des lanceurs d'alerte ont circulé auprès de différentes organisations et de façon transnationale. Tristram Stuart attribue la mise sur agenda institutionnelle du sujet à la médiatisation du mouvement *freegan* :

> *« C'est évident qu'il y avait déjà un mouvement freegan souterrain, beaucoup de gens faisaient* [les poubelles]*, ça faisait partie du mouvement général de contestation environnementale* […] *La quantité de couverture médiatique que ça a généré a certainement suscité beaucoup d'intérêt de la part des décideurs politiques et des entreprises. »* (Entretien 38, Bruxelles, février 2014)

[30] 442 citations de la version anglaise selon Google Scholar (consulté le 14/09/2017).

[31] Version écrite avec Bruno Lhoste : *La grande (sur-) bouffe : pour en finir avec le gaspillage alimentaire*, Stuart, T. et Lhoste, B., 2012.

[32] Recherche effectuée sur *Twitter* le 17/08/2016.

Alors que les *freegans* exprimaient leurs revendications depuis des années, l'action de Tristram Stuart lui-même a joué un rôle clef dans l'« intérêt » pour le sujet qu'il décrit. Dès le début des années 2000, le gouvernement du Royaume-Uni a mis en place l'agence Waste and resources action program (WRAP) en partenariat avec des entreprises privées, dédiée à la réutilisation de ressources et traitant spécifiquement du sujet du gaspillage alimentaire en tant que tel. Il s'agit de l'une des premières organisations à publier des études sur le thème au début des années 2010, en s'appuyant sur le livre de Tristram Stuart. Plusieurs enquêtés, principalement ceux qui mettent en œuvre des politiques publiques et des projets de recherche sur le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis, se réfèrent à cette agence. Tristram Stuart en est devenu l'un des « conseillers stratégiques », de même qu'auprès d'organisations professionnelles et associations françaises et états-uniennes sur le sujet.

Aux États-Unis, le journaliste Jonathan Bloom, à environ 35 ans, a publié un livre en 2010 rassemblant les données disponibles et proposant des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire (Bloom, 2010). À partir d'une enquête menée aux États-Unis, ce livre suivait la rédaction de son mémoire de recherche sur le gaspillage alimentaire pour ses études de journalisme. Depuis 2010, Jonathan Bloom tient un blog nommé "*wasted food*", c'est-à-dire « nourriture gaspillée », rassemblant des articles de presse spécialisés sur ce thème. Il insiste sur la distinction entre la « nourriture qui a été gaspillée » qu'évoque ce terme par rapport aux « déchets alimentaires » (*food waste*). Il prend du recul sur sa propre trajectoire et le développement du sujet :

> *« C'est fou, en choisissant un sujet suffisamment obscur, on peut devenir l'un des principaux experts plutôt rapidement !* [rires]. *Aujourd'hui ce n'est plus aussi obscur. Je vois beaucoup de gens dans la même position que la mienne il y a dix ans, et c'est un champ beaucoup plus concurrentiel. Tant mieux, j'ai envie de dire. »* (Entretien 139, Caroline du nord, février 2015)

Les militants comme Jonathan Bloom et Tristram Stuart ont joué un rôle d'alerte spécifiquement dédié au sujet. Ni l'un ni l'autre ne travaillait pour une entreprise ou une association que ce soit dans le domaine de l'environnement ou de l'accès à l'alimentation, même s'ils mentionnent des activités bénévoles de redistribution de nourriture. Ils n'étaient pas rattachés aux mouvements alimentaires (*food movement*) promouvant l'alimentation dite « durable » qui se sont intéressés à la question du gaspillage alimentaire dans un second temps seulement.

Le journaliste Michael Pollan, auteur de plusieurs *best-sellers* sur le thème de la gastronomie et de la nutrition aux États-Unis, témoigne :

> *« Les gens n'en étaient pas conscients, moi-même je n'en étais pas conscient, ce n'est pas une chose à laquelle j'avais pensé jusqu'à récemment. Ces livres* [sur le gaspillage alimentaire] *ont reçu beaucoup d'attention.* […] *Je n'avais aucune idée sur la question. Mes travaux se focalisent sur les questions d'alimentation du point de vue de l'agriculture durable. »* (Entretien 143, Berkeley, février 2015)

Il fait référence aux livres de Tristram Stuart et de Jonathan Bloom sur le gaspillage alimentaire aux États-Unis. Pour lui comme pour d'autres enquêtés membres d'associations promouvant la durabilité de l'agriculture et de l'alimentation dans les deux pays, la notion de gaspillage ne faisait pas partie de leurs préoccupations. Ils travaillaient davantage sur la question de la qualité gustative des produits alimentaires, de leurs impacts sanitaires (notamment le surpoids), ou de leur authenticité (avec la remise en cause des emballages et des dates de péremption, présentée dans les chapitres qui suivent).

Adoptant un registre d'action plus pédagogique que contestataire, les militants tels que Tristram Stuart et Jonathan Bloom ont ainsi construit des connaissances du sujet qu'ils diffusent et transmettent en publiant des livres et en participant à des conférences. Leurs recherches profanes ont progressivement été traitées comme des résultats d'experts, comme en témoignent les multiples invitations de Tristram Stuart à présenter ses données sur le gaspillage, citées y compris dans des rapports scientifiques et des articles académiques. Ces militants ont ainsi contribué à construire l'expertise scientifique sur le gaspillage alimentaire, un processus qu'a décrit Epstein (1996) pour les militants mobilisés sur le SIDA qui participaient à construire des connaissances scientifiques sur la maladie.

Des associations entre militantisme « festif » et réformisme

Comment les premières associations nouvellement créées pour la lutte contre le gaspillage alimentaire ont-elles relayé les propositions d'Entrepreneurs de la lutte auprès de firmes de la production et de la distribution alimentaires et de citoyens ?

Le cas de Disco Soupe : éplucher pour sensibiliser, « yes we cut »

Le mouvement international « Disco Soupe » est l'un des premiers à s'être focalisé spécifiquement sur la sensibilisation au gaspillage alimentaire, à travers la cuisine de fruits et légumes récupérés gratuitement auprès de marchands et de supermarchés. Il propose de cuisiner en commun et de façon « conviviale et festive », en musique, dans des lieux publics, une soupe ou une salade partagée ensuite gratuitement avec les participants et les passants (voir Figure 6 et Figure 7).

Depuis la première Disco Soupe en France en 2012, le mouvement s'est étendu à 25 pays et 150 villes. Plusieurs ont eu lieu aux États-Unis, notamment à New York en 2014. Au cours de plus de 500 événements, les participants ont récupéré des dizaines de tonnes de nourriture. À Paris, le groupe mesure les quantités de produits en cagettes ou en « Martine », le surnom de la voiture d'un participant au mouvement qui réalise la collecte (Observation 8, Paris, novembre 2013). Leur but n'est pas la réduction effective, directe, du gaspillage, mais la « sensibilisation ». Celle-ci repose sur le fait de montrer les quantités de produits qui auraient été jetés alors qu'ils sont bons à cuisiner, qu'il s'agisse de « 2000 mangues » importées et invendues ou du camion rempli de feuilles de laitue qu'un maraîcher doit effeuiller pour vendre à des restaurateurs : *« on pourrait faire une salade directement dans la benne avec une vinaigrette géante ! »*, plaisantait un participant en 2013 (Observation 8, Paris, novembre 2013). Le mouvement se distingue d'associations d'aide alimentaire dans la mesure où l'objectif n'est pas de de nourrir des populations défavorisées, mais de montrer comment des aliments jetés peuvent être cuisinés, tout en créant un moment de convivialité et de gratuité.

Figure 6 Présentation de Disco Soupe sur leur page internet et cuisine lors d'un événement en région parisienne (novembre 2014)

Trois membres fondateurs du mouvement, autour de 30 ans et diplômés d'études supérieures, étaient déjà engagés dans des associations poursuivant des objectifs distincts : Pierre dans le mouvement Slow Food pour une alimentation durable[33], Clémentine dans une association offrant un accompagnement à l'entreprenariat et à l'« innovation sociale » et Salwa dans l'« économie collaborative ». Plusieurs membres soulignent qu'ils n'étaient pas engagés sur le thème de l'alimentation ou de l'environnement avant de rejoindre le mouvement, dont la particularité est de relier ces préoccupations à des projets créatifs et entrepreneuriaux.

[33] Le mouvement international Slow Food a été fondé en 1986 pour promouvoir une alimentation « bonne, propre et juste ». Ce sont des membres du mouvement qui ont organisé la première *« Schnippel Disko »* (disco épluchage) en Allemagne en 2010. Cet événement a inspiré les fondateurs du mouvement Disco Soupe en France.

Figure 7 Les slogans « festifs » lors de l'assemblée générale de Disco Soupe (mars 2014)

Derrière l'objectif de « sensibilisation », le positionnement du mouvement est ambigu. L'une des fondatrices, Marion, diplômée d'école de commerce, explique qu'elle a rejoint Disco Soupe pour son approche non conflictuelle, « positive ». Elle se sent éloignée de mouvements qu'elle qualifie d'« anti-tout » comme le mouvement f*reegan* (Entretien 7, Paris, novembre 2013). Alizée, très impliquée dans le mouvement et diplômée d'urbanisme, se décrit au contraire comme la « frange gauche de Disco Soupe ». Pratiquant le *dumpster-diving* et résidant dans un squat, elle voit dans le fait de distribuer gratuitement de la nourriture dans l'espace public une revendication politique, comparant l'événement à une « zone autonome temporaire ». Elle souhaite contrebalancer les événements « super institutionnels » comme un Disco Soupe soutenue par la Mairie de Paris lors de la journée de l'Économie sociale et solidaire en 2013, à laquelle elle n'a pas souhaité se rendre, par des événements « beaucoup plus militants » et des « distributions sauvages » (Entretien 11, Paris, décembre 2013). Dix enquêtés membres de Disco Soupe ont mentionné leur pratique du *dumpster-diving*, et plusieurs sont engagés dans des mouvements militants anticapitalistes.

Les membres de Disco Soupe croisent ainsi une approche contestataire avec une approche « réformiste », s'appuyant sur des changements graduels pour faire évoluer les pratiques majoritaires et généraliser des changements au plus grand nombre. Comby (2015) a associé le réformisme des militants écologistes à leur trajectoire sociale et professionnelle. Les membres de Disco Soupe se caractérisent pour beaucoup par des formations commerciales liées à l'environnement et au développement durable, qui les éloignent des démarches contestataires.

En France comme aux États-Unis, des militants mobilisés dans la lutte ont adopté une forme de militantisme qui se veut « positif » et « festif » sur le thème. Cela fait écho à la recrudescence d'autres formes festives de mobilisation, décrite par Sawicki et Siméant (2009, p. 23) comme la *« réappropriation festive de toutes les manifestations possibles »* face à la *« rationalisation croissante du travail militant »*. Cette approche correspond à un « répertoire d'action » non conflictuel (*contentious*), par oppositions aux mobilisations protestataires traditionnelles telles que mises en avant par Tilly (1984). Si les militants de la lutte ne partagent pas un positionnement homogène, même les individus les plus contestataires semblent avoir modéré leur positionnement pour rejoindre cette forme de militantisme qu'ils décrivent comme consensuel.

Cette forme de militantisme a d'autant plus circulé d'un pays à l'autre que les militants échangent des informations et se rencontrent dans des réseaux internationaux. C'est sur le modèle de Disco Soupe, s'inspirant d'événements menés par Tristram Stuart au Royaume-Uni, que deux associations environnementales californiennes[34] ont programmé en octobre 2014 un « banquet des 5000 ». Les participants y ont cuisiné ensemble plusieurs tonnes de nourriture récupérée auprès de producteurs agricoles californiens, pour servir gratuitement un repas à Oakland :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Le jour du banquet, quelques centaines de participants sont présents. Ils se divisent entre un public sensibilisé aux enjeux d'environnement et d'alimentation, informé par des associations locales, et les passants du quartier, plutôt défavorisé, attirés par des panneaux indiquant un repas gratuit (*free lunch*).* (Observation 62, région de San Francisco, octobre 2014).

Ces soupes et banquets visent à dénoncer les produits gaspillés plus qu'à nourrir les participants ou à revendiquer un accès non marchand à l'alimentation. Largement médiatisé, l'événement d'octobre 2014 se distinguait des repas proposés chaque semaine à Oakland et à Berkeley par le chapitre local du mouvement anticapitaliste Food Not Bombs, dont les membres récupèrent aussi de la nourriture pour la servir dans l'espace public mais mobilisent un répertoire d'action plus conflictuel. Une employée de Food Shift, une association locale spécialisée dans la sensibilisation au gaspillage alimentaire qui a aidé à organiser le banquet des 5000, remarque que les organisateurs souhaitent éviter que les participants n'associent l'événement au *dumpster-diving* (Observation 62). Britney, jeune entrepreneuse qui a fondé Food Shift en 2012, précise lors d'une réunion interne auprès des bénévoles sa « stratégie » pour les prochaines années, consistant à être « dans la conversation » dans les « sphères politiques » *(policy space)* (Observation 58, Berkeley, novembre 2014). Des associations dédiées au gaspillage alimentaire se sont ainsi démarquées des mouvements contestataires pour bénéficier du soutien d'acteurs politiques, dans une logique réformiste.

Ces repas positifs et festifs ont également attiré l'attention, si ce n'est la participation, des responsables du développement durable de firmes de la production et de la distribution alimentaires.

[34] Ce sont elles qui organisent un Forum national contre le gaspillage alimentaire, étudié au chapitre II.

En France, Alice, chargée des projets de développement durable pour une enseigne de grande distribution, a participé à des Disco Soupe elle-même et construit un partenariat avec l'association :

> *« Nous on n'est pas dans le militantisme* […] *tout ça pour dire que du coup leur façon de sensibiliser au gaspillage alimentaire nous convenait bien, la façon de dire on épluche tous ensemble, en musique, on invite l'équipe collaborateurs si elle a envie de se joindre à nous* […] *Y a un bon échange donnant donnant. »* (Entretien 88, Paris, mai 2014).

L'un des plus anciens membres de Disco Soupe, Cyrille, diplômé d'école de commerce, a aidé à mettre en place le partenariat entre l'association et cette enseigne. Il souhaite travailler davantage avec ceux qu'il qualifie d'« intrapreneurs », comme Alice, au sein de grandes organisations du secteur alimentaire :

> *« Je pense qu'à terme il faudra vraiment qu'on travaille plus, si on veut vraiment avoir un impact, avec les entreprises ou collectivités. Avoir un autre format d'action, en faisant du conseil ou avec des moyens de pression auprès des gros acteurs institutionnels du secteur. C'est ma vision que j'ai moi et qui n'est pas forcément partagée. Je ferais un peu plus de la 'realpolitik' : pas hésiter à aller parler avec le grand méchant loup pour que le grand méchant loup puisse faire un pas en avant. »* (Entretien 80, Paris, avril 2014)

Cette stratégie suscite les inquiétudes de membres de Disco Soupe, qui n'ont pas tous la même vision de leur action. Certains militants ont dénoncé la « récupération » du mouvement lorsqu'une enseigne de grande distribution a mobilisé des bénévoles pour une opération de communication autour d'un événement en 2014. Ils évoquaient une « disco soupe fantoche » et du « *disco washing* » en référence au concept de *greenwashing* (Echanges du groupe sur Facebook, avril 2014). S'ils critiquent les opérations de communication menées par les firmes générant des excédents alimentaires, ces militants adoptent un positionnement non contestataire vis-à-vis de ces firmes.

2) Des chargés de mission qui relaient la cause au sein d'administrations et d'organisations non gouvernementales

Comment la lutte contre le gaspillage alimentaire s'est-elle institutionnalisée en écho aux dénonciations militantes ? Sans chercher à prouver une relation de cause à effet, d'autant plus que les évolutions sont quasi-simultanées, cette section vise à montrer comment des chercheurs au sein d'organisations internationales, des fonctionnaires au sein d'administrations publiques agricoles et environnementales et des responsables associatifs ont relayé la cause dans leurs domaines d'activité dans chaque pays. Ils ont joué un rôle

d'entrepreneurs de morale, selon la notion de Becker (1963), en diffusant la nouvelle norme de lutte contre le gaspillage alimentaire. Disposant de ressources différentes dans chaque pays, ils ont pour cela rassemblé des connaissances, proposé et mis en place des actions sur le sujet, reliant des enjeux de protection de l'environnement, de production agricole et alimentaire, et d'accès à l'alimentation. Contrairement à l'étude de Becker où les musiciens ont un rôle spécifique par rapport au public qui relaye leur nouvelle norme, les frontières sont poreuses entre les Entrepreneurs qui ont construit la cause et ceux qui la relaient et la diffusent.

Cette section s'appuie en particulier sur l'analyse d'un corpus de littérature grise : pour suivre la diffusion du sujet, j'ai collecté les principaux rapports et les études publiés sur le thème du gaspillage alimentaire (nommé comme tel) jusqu'en 2015. J'ai identifié pour cela les documents transférés dans des lignes de diffusion spécialisées dans les deux pays, publiés en ligne, ou transmis par les enquêtés. Il ne s'agit pas d'un échantillon représentatif ou exhaustif de toutes les études publiées sur le gaspillage alimentaire, mais ce corpus sert à identifier quelles institutions se sont intéressées au sujet et à quel(s) thème(s) il y est rattaché.

Une communauté scientifique et des organisations internationales qui renforcent l'expertise militante

Au début des années 2010, les connaissances disponibles sur le gaspillage alimentaire étaient l'œuvre de chercheurs isolés, mettant en visibilité ce thème jusqu'à présent ignoré par leurs organisations. Chercheurs américains dans le domaine de l'environnement, Hall et al. (2009) soulignaient l'augmentation de l'écart entre la production et la consommation, de 900 calories par personne et par jour en 1974 à 1 400 calories en 2003. Aujourd'hui encore en France et aux États-Unis, les quantités d'aliments produites – plus de 3200 calories par jour et par personne – dépasseraient selon les besoins des populations situés autour de 2000[35].

En 2011, un rapport exploratoire publié par l'organisation onusienne Food and Agriculture Organization (FAO) et réalisé par un institut de recherche suédois[36] a attribué pour la première fois le « gaspillage » à des inefficiences de la distribution et de la consommation dans les pays riches, par opposition aux « pertes » liées à des insuffisances techniques au niveau de la production dans les pays en développement[37]. Par la notion de gaspillage, l'organisation historiquement focalisée sur la quantité de production au niveau

[35] Selon les chiffres de la Food and Agriculture Organization (FAO).

[36] Le *Swedish Institute for Food and Biotechnology*, spécialisé sur la durabilité de l'alimentation.

[37] "*Global Food Losses and Food Waste",* UN FAO, Gustavsson J. et al., 2011.

mondial reliait l'enjeu de sécurité alimentaire, réactualisé par les crises alimentaires de 2008, au comportement des consommateurs des pays riches comme les États-Unis et la France. Magda, environ 35 ans et ancienne chargée d'études au sein de la FAO, retrace la genèse du sujet :

> *« Il y avait des recherches de niche de la part d'activistes puis des gouvernements* [sur le gaspillage] […]. *La FAO est pleine de techniciens, pleine de scientifiques, donc ils faisaient plein de choses pour les pertes alimentaires, pour les pays en développement. Pour le gaspillage alimentaire, ils ne faisaient pas grand-chose. »* (Entretien 106, Rome, novembre 2014)

Elle fait ainsi référence aux « scientifiques » comme Hall et al. (2009) qui ont fait émerger le sujet, relayant les données publiées par des lanceurs d'alerte comme Tristram Stuart. Elle-même impliquée dans des mouvements militant pour l'alimentation durable, elle considère que ces derniers ont eu un effet sur l'évolution des recherches de la FAO, vers la prise en compte du gaspillage des pays riches. Les dénonciations militantes semblent avoir encouragé le passage de l'analyse des « pertes » à celle du « gaspillage ».

Le sujet a fait l'objet de plus en plus d'études dans le domaine de l'environnement. La FAO a diffusé son rapport sur les pertes et gaspillages mondiaux à travers une campagne de communication nommée *Save Food !* en 2011, qui ciblait des entreprises et des instituts de recherche nationaux. L'agence United Nations Environment Program (UNEP) a rejoint *Save Food* et réalisé une campagne de communication en 2011, notamment sur les réseaux sociaux[38], participant de la visibilité internationale du sujet sous un angle environnemental. Au sein de la FAO, c'est progressivement le département dédié à l'Environnement qui a pris en charge le sujet, plus que les équipes dédiées à la sécurité alimentaire. Deux enquêtés consultants au sein d'un cabinet de conseil en environnement, Constance et Bastien, ont mené ces études sur le thème du gaspillage alimentaire pour la FAO. Ayant l'habitude de suivre les appels d'offre passés par l'organisation depuis plusieurs années, ils remarquent qu'elle s'est intéressée de plus en plus aux impacts environnementaux (Entretiens 53 et 48, Paris, février 2014). S'appuyant sur les données obtenues en 2011, l'organisation a mesuré et publié en 2013 un rapport dédié à l'« empreinte » du gaspillage, en termes d'émissions de dioxyde de carbone, d'utilisation de l'eau et de terres ainsi que d'impacts sur la biodiversité. Il n'est pas anodin que le cabinet dans lequel travaillent Constance et Bastien, ayant réalisé plusieurs études pour la FAO, soit spécialisé dans les audits environnementaux, les analyses de « cycle de vie » et le conseil en RSE.

[38] Une recherche sur les occurrences de *« #FoodWaste »* sur Twitter montre que l'UNEP est le premier « influenceur » sur ce thème (Source : *Hashtagify*, recherche effectuée le 20/08/2016).

Les connaissances sur le sujet, initialement disparates, sont progressivement agrégées par les organisations qui s'en saisissent. Des cabinets de conseil ont développé une offre spécifique sur le thème du gaspillage alimentaire, non seulement dans le cadre de projets opérationnels dans la prévention des déchets et l'alimentation, mais aussi pour mener les études mandatées par des organisations internationales. Ils font valoir leur expérience dans les analyses d'impact environnemental, en particulier, et des savoirs spécifiques qui se renforcent par la réalisation de premières études, par effet d'entraînement. En 2010, la Commission européenne a recours au même cabinet de conseil que la FAO pour la réalisation d'une étude[39]. Celle-ci mobilise les données de la FAO, d'associations, mais aussi des militants experts comme Tristram Stuart.

Ne disposant pas de nombreuses sources de données pour ce sujet relativement nouveau, les chercheurs et les consultants réutilisent les données de sources secondaires. À la suite de ce rapport, l'Union européenne a mis en place un projet de recherche nommé Fusions (Food Use for Social Innovation by Optimizing waste preventioN Strategies) en août 2012, avec pour but de susciter l'innovation sur le thème. Ce projet finançait pendant quatre ans des instituts de recherche, des cabinets de conseil privés dont celui qui a mené les études pour la FAO et l'Union européenne, et des universités, afin de produire et publier des données relatives aux quantités et au cadre réglementaire entourant le gaspillage.

Au fur et à mesure qu'une expertise se solidifie au niveau international, avec des ressources financières et humaines dédiées au sujet, un nombre croissant d'organisations l'intègrent dans leurs périmètres d'activités. Suite aux organisations environnementales, ce n'est que dans un second temps que des organisations du domaine de l'accès à l'alimentation se sont mobilisées sur le thème. En 2014, le Panel d'experts de haut niveau sur l'alimentation et la nutrition (High level panel of experts on food and nutrition) rattaché à la FAO mais focalisé sur l'alimentation a publié un rapport sur le gaspillage, la sécurité alimentaire et la durabilité. Certaines recherches reprennent essentiellement les résultats existants. Par exemple, l'institut de recherche international sur la préservation des ressources World Resources Institute a élaboré entre 2012 et 2015 un Food Losses and Waste Protocol destiné à homogénéiser à l'international les méthodes de mesure des pertes et gaspillages.

En cherchant à mesurer les impacts environnementaux des produits et de leur utilisation, ces experts du gaspillage alimentaire ont utilisé le registre que Thévenot et Lafaye (1993) définissent comme une grandeur « verte », valorisant la nature et l'environnement. Les

[39] *"Preparatory Study on Food Waste across EU 27"*, Technical Report, 054, EU Commission, 2010.

outils que ces chercheurs mobilisent, notamment les « analyses de cycle de vie » qui mesurent les impacts d'un produit de sa conception à sa destruction, sont très souvent utilisés dans le secteur de la gestion des déchets. Ils appartiennent à ce que Freidberg (2013) définit comme une « communauté épistémique », c'est-à-dire un ensemble de professionnels ayant une compétence reconnue et établissant les connaissances pertinentes dans un domaine particulier.

En Europe et en France : l'intégration progressive du sujet dans l'action publique environnementale et alimentaire

Plus qu'aux États-Unis, les fonctionnaires au sein des administrations publiques françaises ont ainsi relayé la lutte contre le gaspillage, bénéficiant d'évolutions au niveau européen.

Au sein de la Commission européenne, la direction de l'Environnement a pris en charge le thème en 2010, initialement confié à la direction générale de la Santé et de la Protection des Consommateurs. La réduction du gaspillage est entrée dans les objectifs d'« économie circulaire », incluant l'idée de donner une deuxième vie aux objets et aux matières. Selon plusieurs enquêtés ayant travaillé pour la Commission en tant que consultants[40], le thème faisait l'objet de moins de tensions que d'autres thèmes liés à la consommation et à la durabilité, tels que les organismes génétiquement modifiés, le clonage, ou l'énergie magnétique. Constance, consultante pour un cabinet spécialisé en environnement ayant mené plusieurs études pour la Commission, évoque les « pressions » et les « lobbies » sur d'autres sujets davantage que sur le gaspillage alimentaire. Ce thème reste en effet consensuel tant qu'il ne remet pas en question les fondements de la production et de la distribution alimentaires. En 2012, une directive du Parlement européen sur l'économie circulaire a inclus des mesures sur le gaspillage alimentaire, intégrées en France aux objectifs du Grenelle de l'environnement.

Dans son analyse de l'action publique en matière d'environnement en France, Lascoumes (2012) soulignait que l'une de ses spécificités était sa dépendance à des revendications militantes et à des groupes d'experts. En France, les membres d'administrations publiques se sont appuyés sur les revendications d'associations environnementales qui ont mené des études sur le sujet avec comme angle d'approche la protection de l'environnement. La principale fédération d'associations France nature environnement (FNE), fondée en 1968 et représentant près de 3500 associations, a publié un

[40] Mon enquête ne visait pas à retracer l'émergence du sujet au sein de la Commission européenne, mais plusieurs enquêtés français ont donné des indications issues de leurs travaux liés à l'institution.

rapport intitulé « le gaspillage à tous les étages » dès 2010, avant que des administrations nationales ne publient des rapports sur le sujet. Au sein de la fédération, c'est le réseau « prévention et gestion des déchets » qui menait ce rapport, rédigé par une jeune spécialiste des sciences de l'environnement avec une expérience de la RSE dans des firmes privées. Le thème relie ainsi divers enjeux et différents domaines d'activité.

Suivant la mise en place des actions du Grenelle de l'environnement, un groupe de réflexion au sein du ministère de l'Agriculture a publié dès 2010 un rapport dédié au gaspillage alimentaire. Le sujet évolue ainsi du domaine de l'environnement à celui de l'Agriculture, avec des préoccupations relatives à la durabilité de l'alimentation[41]. Des membres du ministère de l'Environnement ont participé à la rédaction de ce rapport, le premier publié par des administrations nationales sur le sujet. Le ministère de l'Agriculture a intégré depuis 2010 le gaspillage alimentaire parmi les autres mesures du « programme national d'alimentation », déclinées chaque année de façon territoriale. Des ressources financières sont dédiées au sujet dans ce cadre, même s'il ne constitue par une politique publique en tant que telle.

L'Institut national pour la recherche agronomique (INRA) a mené des recherches sur le gaspillage alimentaire sous un angle environnemental depuis 2008. Ingrid, ingénieure de recherche sur les questions d'environnement et de société depuis 2005, a mené ces études avec son équipe. Elle considère que ce sont les recherches du département environnemental de la FAO qui ont poussé le gouvernement à s'intéresser à la question :

> *« Les pertes et gaspillages, surtout en Europe, c'est une problématique environnementale. Quand en Europe on réduit le gaspillage c'est pour réduire l'impact environnemental, c'est pas pour nourrir le monde. En Europe on produit largement trop. »* (Entretien 203, Paris, septembre 2015)

Le sujet fait pourtant partie des politiques du ministère de l'Agriculture et des missions de son institut, dont le but premier est depuis les années 1980 d'assurer la productivité agricole. Alors que l'INRA représente la France au sein du groupe de recherche européen Fusions dédié au gaspillage alimentaire et à l'innovation, Ingrid critique le manque d'expertise « scientifique » des autres contributeurs issus du domaine de l'environnement.

[41] Les données (notamment l'entretien avec l'une des rédactrices du rapport) suggèrent qu'il existait des tensions entre les deux ministères sur le partage de l'attribution du sujet du gaspillage alimentaire, mais le récit des enquêtés *a posteriori* ne suffit pas à retracer l'émergence du sujet avant 2012.

Elle témoignait ainsi :

> *« C'est le même bureau d'étude qui était investi dans Fusions* [et dans les études pour la Commission européenne et pour le département Environnement de la FAO]. *La biblio est très pauvre* [dans les rapports publiés par la FAO en 2011 et 2013]. *C'est extrapolé au niveau mondial… C'est pas un travail scientifique, ça n'a jamais été un travail scientifique de toute façon. »* (Entretien 203, Paris, septembre 2015)

Les instituts de recherche et les administrations nationales rivalisent ainsi pour construire des connaissances et mettre en place des actions sur le sujet.

Construisant leur propre mission, des fonctionnaires ont encouragé à tenir compte du gaspillage alimentaire autant que des déchets au sein du ministère de l'Environnement. Camille, haut-fonctionnaire ayant travaillé sur les déchets dans le cadre du Grenelle de l'Environnement, retrace l'émergence du sujet au début des années 2010 :

> *« Les personnes dans le cabinet du ministre de l'Ecologie, à la DGPR* [direction générale de la Prévention des risques]*, n'ont pas accroché là-dessus. Pour eux, le gaspillage est un déchet. La DGPR est une direction d'ingénieurs, ils pensent en dur et pas en mou…. »* (Entretien 79, Paris, avril 2014)

Selon elle, cette direction s'intéressait au traitement des déchets et se préoccupait donc peu de la prévention du gaspillage, perçu comme un sujet de consommation. Suivant les objectifs européens relatifs à l'économie circulaire, le sujet est devenu un axe spécifique des plans locaux de prévention des déchets en 2013.

Au sein de l'Ademe, agence historiquement chargée de la prévention des déchets, le sujet du gaspillage alimentaire a fait l'objet de programmes dédiés au sein du service de Consommation et Prévention après 2012, suite au rapport publié conjointement par les ministères de l'Agriculture et de l'Environnement. Depuis le Grenelle de l'Environnement en 2007, l'Ademe mène un « plan national de prévention des déchets » décliné localement, et assure le respect des réglementations limitant la production de déchets organiques. Après avoir fait l'objet de campagnes de communication auprès des citoyens, le gaspillage alimentaire est devenu l'un des 13 axes du plan national pour la période 2014-2020.

Militer au sein d'une agence publique : construire sa propre mission

Alexandre, membre de l'Ademe depuis environ 10 ans et travaillant pour le service dédié à la consommation durable et à la prévention des déchets, a joué un rôle clef dans la constitution de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Chargé de mission pour réduire le gaspillage alimentaire, il a lui-même contribué à construire cette mission en relayant et amplifiant l'importance de la cause.

Alexandre se décrit comme ayant une « tendance à gauche forte » issue de parents « CGTistes » cantinière et conducteur de train. Intéressé par la décroissance et la simplicité volontaire, il doit selon lui « convaincre [sa] hiérarchie », « faire passer », « pousser » des changements de l'intérieur, face à d'autres cadres et employés de l'agence. Il met l'accent sur sa différence avec les autres « ingénieurs » de l'Ademe, en lien avec sa formation aux sciences sociales, considérant : *« je m'autorise plus que d'autres une certaine liberté de parole »*.

Il cherche à mobiliser à la fois sa hiérarchie et les firmes de la production et de la distribution à travers une approche « scientifique », des chiffres et des arguments économiques, reliant les objectifs environnementaux de l'Ademe et l'approche financière de ces firmes. Depuis 2010, il a lui-même proposé plusieurs sujets d'études : la mesure du gaspillage des foyers, d'abord, puis celle de différents secteurs économiques ensuite, étudiant tour à tour la production agricole, l'industrie, la distribution et la restauration. Alexandre souhaite ainsi construire la crédibilité du sujet :

« Un type qui fait HEC, qui travaille pendant 10 ans, puis qui fait du Pierre Rhabi [promoteur de la sobriété heureuse], *et qui vient expliquer ça avec son costard, c'est vraiment un truc fort.* […] *Mais pour le gaspillage alimentaire y a pas de gens en costume qui font un business autour, c'est ça le problème.* […] *On n'a pas encore le crédit, on a des étudiants de 23 ans, on n'a pas des gens en costard de 50 ans. »* (Entretiens 43 et 43-bis, Angers, février et octobre 2014)

La perception d'Alexandre suggère que l'Ademe ne dispose pas – ou n'a pas consacré – des ressources suffisantes pour accompagner et transformer les pratiques des firmes privées sur ce sujet. Par des « étudiants de 23 ans », il fait référence aux militants tels que les membres de Disco Soupe qui sont les premiers à se mobiliser sur le thème. Ce manque de ressources tient au positionnement de l'Ademe sous tutelle du ministère de l'Environnement, mais aussi au caractère précoce de sa mission. Se consacrant de plus en plus exclusivement à ce sujet, Alexandre contribue à construire sa propre mission au cours des années 2010. Se focalisant initialement sur la communication, il contribue à faire évoluer la stratégie de l'Ademe en ciblant davantage les organisations économiques.

Comme Alexandre, des fonctionnaires et les chargés de mission au sein d'administrations environnementales mobilisés dans la lutte ont promu cet enjeu auprès de firmes de la production et de la distribution alimentaires. Ils opérent un travail de mise en équivalence de l'enjeu environnemental avec des arguments économiques.

Malgré ce travail de compromis, le thème suscite la méfiance d'organisations professionnelles agricoles. Ingrid explique que l'agence publique France Agrimer chargée notamment de suivre la production agricole et les denrées distribuées pour l'aide alimentaire, ainsi qu'une organisation professionnelle agricole française spécialisée dans les légumes[42] ont souhaité en 2014 produire une étude *:*

> *«* [Ils voulaient] *avoir une réponse à la FAO.* […] *Ils veulent communiquer et dire que la FAO a pris à la louche et estimé. Il y a une incroyable dynamique qui s'est mise en place chez les professionnels, pour apporter la vérité. »* (Entretien 203, Paris, septembre 2015)

Lors d'une étude menée en partenariat avec l'Ademe sur les masses de gaspillage dans la chaîne alimentaire, Ingrid confie, lors d'un échange informel après un comité de pilotage, que les spécialistes des déchets à l'Ademe n'auraient pas les compétences nécessaires pour mener seuls une étude qui porte en partie sur les pertes au niveau agricole. (Observation 97, Paris, mars 2016). Même si elle a été conviée au comité de pilotage, sa position reste néanmoins secondaire pour cette étude. L'INRA poursuit indépendamment la réalisation d'études les années suivantes avec une focalisation sur le stade de la production (voir Fine et al., 2015 ; Redlingshöfer, Coudurier et Georget, 2017).

Alors que le sujet a émergé dans le domaine de l'environnement et de l'agriculture, pour des élus locaux, la lutte contre le gaspillage alimentaire a offert l'opportunité de mettre en avant une politique sociale. Le sujet du gaspillage alimentaire est apparu dans des programmes sociaux et alimentaires alors qu'il était jusqu'alors réservé au domaine des déchets. Olivier, membre du cabinet de l'Adjointe en charge de l'Économie sociale et solidaire à la Mairie de Paris en 2013, perçoit ce changement :

> *« Jusqu'à présent la Mairie de Paris s'occupait du gaspillage alimentaire dans une optique de limitation des déchets donc ça relevait de la direction de la Propreté et de l'environnement.* […] *Mais il n'y avait pas de lutte contre le gaspillage alimentaire dans une version plus sociale et solidaire on va dire, c'est-à-dire dans l'optique de donner à manger à des gens qui n'en ont pas. »* (Entretien 17, Paris, décembre 2013)

Il travaille pour la Mairie sur un programme qui incite les traiteurs à donner les aliments non consommés lors d'événements à une association. Fondée une année auparavant, celle-ci se charge de les redistribuer à des populations défavorisées (étudiée dans le chapitre V). Une telle action ne nécessite pas de financement direct de la collectivité locale.

[42] « Etude des pertes alimentaires dans la filière fruits et légumes », France Agrimer, Interfel, Unilet et Anicc, octobre 2015. https://www.solaal.org/wp-content/uploads/2014/06/fiche-FAM-FEL-2015-etude-pertes-FL-11-2015.pdf (consulté le 06/10/2017).

Aux États-Unis, des associations environnementales disposant de moins de ressources pour relayer la cause

Aux États-Unis, l'EPA, agence fédérale de l'environnement, a lancé la campagne de communication *Food: Too good to waste* en 2010, ciblant le gaspillage alimentaire des citoyens par l'intermédiaire des collectivités. En interne, trois employées d'une agence régionale de l'EPA rencontrées lors d'un entretien considèrent qu'elles ont à convaincre les autres membres de l'agence de l'intérêt de travailler sur le gaspillage alimentaire, par rapport aux actions de traitement des déchets davantage focalisées sur la mise en place d'infrastructures (Entretiens 112 et 113, San Francisco, novembre 2014). Leslie, représentante de l'EPA au niveau fédéral sur le thème de la prévention des déchets après environ cinq ans dans l'organisation, perçoit sa propre position comme du lobby interne au sein de l'agence. Elle mène un projet pour publier des chiffres sur le gaspillage, mobilisant des chercheurs en-dehors de l'agence lors de conférences en ligne :

> *« À l'EPA, j'ai l'impression d'être tellement extrême* […]. *L'USDA nous dit "vous ne pouvez pas utiliser ces données, ce sont des vieilles données". Mais ce sont les chiffres utilisés internationalement.* […] *Ils sont totalement vendus aux industries, les leaders sont vendus. J'essaye de faire remarquer ces limites. Les entreprises sont dans ce monde* [du recyclage]*, il a fallu quatre ans pour montrer qu'il y avait des effets pervers* [au détriment de la prévention du gaspillage]. *Je veux montrer ça pour que les chercheurs et les ONG aient des éléments sur lesquels s'appuyer. Je ne sais pas ce qui va se passer, le siège* [de l'EPA] *ne va pas me laisser le publier. On ne met même pas la campagne* Food Too Good to Waste *en ligne !* […] *Tout le monde l'adore, même si ça fait sept ans. Ce* toolkit *a été testé pendant 3 ans et il n'était même pas sur le site ! J'essaye de voir comment je peux aider à faire avancer la conversation. »* (Entretien 105-bis, Portland, août 2015)

Ingénieure formée dans une université prestigieuse, Leslie se plaint de ne pas être prise au sérieux par certains de ses collègues. Les fonctionnaires comme Leslie militent pour la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'intérieur de l'agence, jouant le rôle d'entrepreneurs de morale pour faire reconnaître la légitimité du sujet.

Le sujet est partagé entre l'agence, disposant de ressources limitées, et le département fédéral de l'Agriculture. Ce dernier est devenu co-organisateur du « Challenge de redistribution alimentaire » (*Food Recovery Challenge*) mis en place par l'EPA en 2011, qui récompense les organisations qui réduisent, redistribuent ou recyclent des excédents alimentaires. Le Secrétaire d'État à l'Agriculture a confié ce sujet au bureau dédié au développement durable au sein du service de recherches économiques de l'USDA. Geoff, chargé de mission au sein de ce bureau, travaille sur ce sujet ainsi que sur d'autres thèmes en lien avec l'alimentation durable. À environ 35 ans, il s'agit pour lui d'un premier poste. Le

sujet du gaspillage alimentaire reste ainsi dans une position secondaire au sein de l'USDA, dans la mesure où ce sont d'autres départements et d'autres équipes qui gèrent la production et l'organisation générale des filières, des sujets auxquels ils ne rattachent pas le gaspillage alimentaire. Mely, qui dirige le service de recherches économiques et assure la mission de suivi des pertes de produits agricoles (existant depuis les années 1950), a publié plusieurs rapports sur le sujet du gaspillage alimentaire depuis 2010. Elle se réclame d'une vision scientifique et « neutre » du sujet, qu'elle rattache à sa formation d'économiste (Entretien 111, Washington D.C., novembre 2014). Ce positionnement contraste avec celui des fonctionnaires de l'EPA qui mettent en avant leur rôle de recommandation et de prescription.

Alors même que les ressources publiques dédiées au sujet sont limitées au sein de l'USDA comme de l'EPA, des militants se sont engagés sur la cause du gaspillage alimentaire au sein d'associations environnementales. L'association de protection de l'environnement Natural Resources Defense Council (NRDC), employant 500 juristes et scientifiques depuis 1979, a publié en 2012 un rapport intitulé Wasted (gaspillé) ou *« comment l'Amérique perd jusqu'à 40 % de son alimentation de la fourche à la fourchette à la décharge »*[43]. Il a été rédigé par Sylvia, ingénieure en environnement et directrice scientifique sur les questions d'agriculture et d'alimentation au sein de l'association depuis 2009. Ce rapport a bénéficié d'un écho particulièrement important, par rapport aux études de la NRDC sur d'autres thèmes comme par rapport à d'autres publications sur le sujet. Il faisait par exemple l'objet de 225 citations sur Google Scholar, contre 111 pour le livre de Jonathan Bloom et 66 pour un rapport dédié aux pertes alimentaires de l'USDA en 2011[44]. L'expertise de la NRDC est progressivement reconnue dans le champ de la lutte contre le gaspillage. Sylvia a été sollicitée de nombreuses fois pour présenter son travail lors de conférences et dans la presse. Elle a joué un rôle d'entrepreneur de morale au sein de l'association et par la mise en visibilité de la cause du gaspillage alimentaire à travers la rédaction du rapport Wasted.

L'association Northern California Recycling Organization (NCRA), créée en 1997 pour développer le recyclage des déchets au lieu de la mise en décharge, s'est aussi mobilisée sur le sujet du gaspillage alimentaire. Après avoir joué un rôle clef dans l'opposition à des incinérateurs, son rôle a évolué vers l'information et le plaidoyer pour la prévention des déchets, en lien avec les collectivités locales. Sur le sujet du gaspillage alimentaire,

[43] *"Wasted: How America is Losing Up to 40% of Its Food From Farm to Fork to Landfill",* Issue Paper, NRDC, 2012. Cette étude est désignée par « *Wasted* » dans la suite de la thèse.

[44] Source : *Google Scholar*. Recherche effectuée en avril 2017.

l'association participe à l'organisation du Forum national sur le thème en partenariat avec la NRDC en 2014 (voir l'analyse de cette instance au chapitre II).

Les associations environnementales mobilisées sur le thème aux États-Unis telles que la NCRA et la NRDC ont adopté une approche peu contestataire vis-à-vis de firmes du secteur alimentaire. Sylvia considère que l'action de la NRDC sur ce thème est en rupture avec l'approche habituelle de l'association sur d'autres thèmes :

> *« Récemment on a travaillé davantage avec des entreprises, mais traditionnellement non ! On est en quelque sorte ennemies avec certaines industries…* […] *Tristram Stuart a une approche différente, il est très militant. Il fait comme si des entreprises [gaspillaient] exprès. Moi je pense que tout le monde peut y gagner. Les gens oublient d'y faire attention, maintenant ils font attention et changent leur fonctionnement commercial. J'ai un esprit un peu plus coopératif que Tristram à propos de ça. Au moins pour commencer, il y a plein de choses que l'on peut faire. »* (Entretien 99, Berkeley, août 2014)

Se démarquant de l'approche de Tristram Stuart qu'elle perçoit comme une remise en question de l'organisation capitaliste de la production et de la distribution alimentaires, elle cherche à communiquer auprès de grandes firmes de façon non conflictuelle. Sylvia promeut également l'évolution des pratiques individuelles d'approvisionnement et de cuisine pour lutter contre le gaspillage, et travaille à la publication d'un livre pour donner des recettes et des astuces sur le sujet.

Finalement, des militants associatifs comme des fonctionnaires et des chargés de mission relayant la cause au sein d'administrations publiques ont construit le gaspillage alimentaire comme un problème public faisant l'objet d'un traitement et de décisions, assurant sa « mise sur agenda » au sens de Garraud (1990). Le tableau suivant, réalisée à partir de l'analyse de la littérature grise sur le gaspillage alimentaire, retrace comment diverses organisations ont construit des connaissances sur le sujet. Elles ont contribué à sa mise sur agenda en l'associant aux enjeux de protection de l'environnement, d'accès à l'alimentation et de production et de distribution alimentaires (voir Tableau 3).

Date/lieu	**International**	**Europe et France**	**États-Unis**
Avant 2009	Chercheurs en sciences de l'environnement	Agence Waste &Resources Action Program (WRAP)	U.S. Department of Agriculture (USDA)
2009-2010	Tristram Stuart Food and Agriculture Organization (FAO) - Alimentation	Commission européenne Association France Nature Environnement (FNE)	Jonathan Bloom Environmental Protection Agency (EPA)
2011-2012	FAO - Environnement United Nation Environment Program (UNEP)	Ministère de l'Agriculture Ministère de l'Environnement Agence Ademe	Association Natural Resources Defense Council (NRDC)
À partir de 2013	World Resources Institute	Programme Fusions Organisations professionnelles	

Tableau 3 Organisations et auteurs ayant publié des études sur le thème du gaspillage alimentaire en France, aux États-Unis et à l'international

Cette liste, non exhaustive, a été réalisée en repérant les organisations mentionnées par au moins 10 enquêtés. Certains mentionnaient une étude précise, certains simplement l'organisation, évoquant par exemple « les chiffres de la FAO » ou « le livre de Tristram ». Cela donne simplement une indication de la mise en visibilité du sujet, et des domaines d'activité auxquels il est rattaché en fonction des organisations concernées.

3) Des responsables du développement durable qui intègrent la lutte aux objectifs de leurs firmes

Une fois la cause inscrite sur l'agenda public, comment des Entrepreneurs de la lutte, dans les deux pays, l'ont-ils intégrée aux objectifs de firmes générant des excédents ?

Vogel (2006) et Aggeri et Godard (2006) ont mis au jour l'importance croissante de la « responsabilité sociale d'entreprise » et du « développement durable » au sein de firmes privées, constituant une source de profitabilité depuis les années 1990. Chiapello et Gitiaux (2009) insistent sur la position spécifique des responsables du développement durable jouant le rôle d'interface et de négociation avec d'autres services pour promouvoir ces actions à visée sociale et environnementale. S'appuyant sur ces résultats, cette section vise à montrer comment les acteurs identifiés dans cette thèse comme des « responsables du développement durable »[45], principalement au sein de firmes du secteur de la grande distribution et de

[45] Le terme inclut ici divers postes et niveaux hiérarchiques (directeurs, managers, chargés de mission, stagiaires, etc.), intégrés à diverses fonctions des firmes (environnement, RSE, développement durable, relations publiques, qualité, etc.). Il caractérise 36 enquêtés parmi ma base de données de 180 enquêtés (voir en annexe du chapitre) : ce groupe n'est pas représentatif de l'ensemble des responsables du développement durable mobilisés dans la lutte, mais donne une indication sur leurs caractéristiques.

l'industrie agroalimentaire, ont relayé la cause du gaspillage alimentaire. Grâce à leur positionnement particulier, ces responsables du développement durable ont joué un double rôle, d'une part en relayant les dénonciations militantes et en inscrivant la cause du gaspillage alimentaire parmi d'autres objectifs de développement durable et de RSE, et d'autre part en construisant des arguments économiques pour intégrer la lutte aux activités de leurs organisations. Ils ont ainsi inscrit le sujet sur l'agenda de leurs firmes et établi progressivement la norme consistant à lutter contre le gaspillage.

Bergeron, Castel et Nouguez (2013, p. 269) qualifient d'« entrepreneurs-frontières » les acteurs aux positionnements multiples qui doivent réaliser des compromis entre différents enjeux et *« fréquemment composer avec un statut dominant dans l'espace social dont ils proviennent et un statut dominé dans l'espace social qu'ils visent »*. Les responsables du développement durable étudiés ici ont un statut dominant dans le champ en construction de la lutte contre le gaspillage alimentaire, lié aux firmes auxquelles ils appartiennent et à leur contrôle des quantités d'excédents alimentaires générés et échangés, mais un statut dominé au sein de ces firmes qu'ils visent à mobiliser de l'intérieur, dans la mesure où le sujet du gaspillage alimentaire est secondaire et non prioritaire par rapport aux objectifs économiques et marchands. La suite fera ressortir leur positionnement et comment ils diffusent et appliquent la norme consistant à lutter contre le gaspillage. Ces Entrepreneurs de la lutte jouent un rôle d'entrepreneurs-frontières autant qu'un rôle d'entrepreneurs de morale.

Un positionnement à la frontière entre des préoccupations économiques et environnementales

Chiapello et Gitiaux (2009) ont observé une recomposition des rapports de pouvoir dans les organisations avec la création des postes de développement durable qui constituent des positions dominées dans des firmes dominantes. En France comme aux États-Unis, c'est principalement dans les grandes firmes de l'industrie de transformation, de la restauration et de la grande distribution qu'il existe des postes de responsables du développement durable qui ont intégré le sujet du gaspillage alimentaire ainsi nommé. Les fonctions de « développement durable » - et *a fortiori* le gaspillage alimentaire – semblent moins présentes au sein de petites entreprises et dans le secteur de la production agricole[46].

[46] J'ai identifié 36 enquêtés ayant un poste de responsable du développement durable et prenant en charge le gaspillage alimentaire. 22 travaillent au sein de grandes firmes, et seulement 1 en France et 5 aux Etats-Unis appartiennent au secteur agricole. Ces enquêtés ne sont pas représentatifs des postes de développement durable dans ces secteurs, mais en donnent une indication : ma difficulté à identifier du personnel travaillant sur le gaspillage alimentaire dans le secteur agricole suggère que cela est rare.

Une grande partie des enquêtés responsables du développement durable travaillant explicitement sur le sujet du gaspillage alimentaire dans les deux pays occupent leurs postes depuis seulement un ou deux ans, le sujet du gaspillage alimentaire étant relativement nouveau. La plupart de leurs postes (dédiés au développement durable) ont eux-mêmes été créés pendant les années 2000, et le gaspillage alimentaire s'y est rajouté après 2010. Les deux tiers ont moins de 35 ans et sont des femmes, dans les deux pays. Alors qu'il ne s'agit pas de secteurs d'activité particulièrement féminins, il est possible que cette différence genrée tienne au caractère peu valorisé de ces postes au sein des entreprises. L'âge est aussi lié au caractère récent des formations à l'environnement, qui ne se sont généralisées que dans les dernières décennies dans les deux pays.

Ces responsables du développement durable poursuivent d'une part, par leur appartenance à des firmes privées, des objectifs économiques de production et de distribution, et d'autre part, par leurs postes comme par leurs engagements personnels, des objectifs environnementaux et sociaux. Leurs formations et leurs carrières correspondent à ce positionnement particulier : les enquêtés occupant ces postes sont pour plus de la moitié diplômés en management, ingénieurs, ou formés aux sciences politiques. La quasi-totalité a réalisé des études supérieures et plus de la moitié a une formation à l'environnement ou à a RSE[47]. Même à un stade précoce de leurs carrières, dans les deux pays, leurs trajectoires croisent souvent des expériences dans les secteurs privé, public et associatif, dans les activités de production et dans le domaine de l'environnement. Cela favorise leur rôle d'entrepreneurs-frontières. Leurs objectifs de réduction du gaspillage font face aux exigences souvent discordantes des activités de production et de vente de leurs organisations. Des chargés de mission sur la lutte contre le gaspillage pour des cantines scolaires souhaitent par exemple réduire les produits jetés, tout en proposant une gamme entière jusqu'à l'heure de fermeture.

Pour ces responsables du développement durable mobilisés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, agir « de l'intérieur », au sein de grandes firmes, est ce qui leur permet d'avoir le plus d'« impact » possible et de donner du « sens » à leur travail. Ils s'appuient sur les ressources matérielles et humaines mises à disposition par leurs firmes pour mettre en œuvre la lutte, à la différence des militants indépendants et des membres de petites associations qui disposent de moins de ressources. Ils proposent généralement des changements progressifs, non conflictuels, visant à changer les pratiques de leurs équipes. À l'instar des militants écologistes étudiés par Ollitrault (2008), ces enquêtés attachent de

[47] Parmi les enquêtés, 13 sur 26 aux Etats-Unis, et 5 sur 10 en France.

l'importance à mettre en cohérence leur propre identité avec l'identité de leur organisation et leur action. Ils adoptent pour beaucoup des pratiques individuelles de « consommation engagée » selon la notion de Dubuisson-Quellier (2009), visant à transformer les marchés en ciblant ici la réduction des « gaspillages ». Leurs convictions personnelles entrent néanmoins souvent en contradiction avec leurs activités professionnelles.

Les militants de l'intérieur : engagements et contradictions (1/2)

Les responsables du développement durable qui encouragent à lutter contre le gaspillage alimentaire « de l'intérieur », dans des grandes firmes, présentent des formes d'engagement communes dans les deux pays. Cherchant à réconcilier les contradictions entre des préoccupations environnementales et le fonctionnement de leurs organisations, ils privilégient la recherche de changement progressif, facilitant leur alliance avec des militants « réformistes ».

Alice, environ 35 ans, chargée depuis deux ans des projets de développement durable pour une enseigne de grande distribution française après une formation en gestion spécialisée dans le développement durable, évoque sa trajectoire ainsi :

« Après j'ai choisi aussi de faire une école de commerce, de travailler dans des entreprises privées. […] *Je pourrais me dire que finalement c'est le monde à l'envers, je fais du développement durable dans une entreprise capitaliste, c'est du n'importe quoi, faut que j'aille créer des modèles parallèles… aujourd'hui ce n'est pas ma façon de voir. Je veux plutôt voir comment l'entreprise peut prendre en compte ses responsabilités.* […] *à la fois on est les utopistes de la boite, à la fois on n'est pas des utopistes car on travaille ici.* […] *Je sais pas si c'est un côté moins naïf, car en fait on est tout aussi naïfs en étant ici ! »* (Entretien 88, Paris, mai 2014).

Elle prend ainsi du recul sur les contradictions de son engagement et met en avant une approche pragmatique, qu'elle considère pourtant tout aussi naïve que l'« utopie » d'un changement plus radical. Elle a par ailleurs participé à des événements organisés par l'association Disco Soupe, avec qui elle a construit un partenariat en 2014.

Noémie, responsable du développement durable pour une firme majeure de l'industrie agroalimentaire française[48], a rejoint ce poste il y a moins de deux ans à environ 35 ans. D'une formation commerciale, elle met en avant l'intérêt d'avoir rejoint ce poste après plusieurs années dans des fonctions de marketing dans la même entreprise, connaissant ainsi les contraintes de ses équipes. Elle renvoie à ses propres pratiques :

« J'ai fait 15 ans de marketing, j'adore mon métier, j'ai fait de très belles choses en marketing. Mais aujourd'hui j'ai envie que mon action elle ait un sens citoyen, parce que ça correspond à des valeurs, voilà, à titre personnel je suis assez engagée… […], *nous-mêmes, quand on fait les courses, et qu'on refuse une pomme parce qu'il y a une tâche… Auditons chacune de nos pratiques ! Moi ma conviction c'est que moi à titre personnel, j'ai envie de mettre du sens dans ma démarche, j'y crois, et j'y crois d'autant plus qu'on est chez [notre entreprise] qui a un double projet économique et social, qui veut avoir une empreinte optimisée, et si je peux contribuer à ça dans une maison comme [la nôtre], oui j'ai envie de le faire. Parce qu'on fait du très beau marketing, j'ai envie que demain ce marketing soit en plus porteur de sens, et si je peux y contribuer je serais hyper fière. »* (Entretien 197, région parisienne, juillet 2015).

[48] Cette thèse conserve l'anonymat des organisations lorsqu'elles ne sont pas identifiables (par exemple une enseigne de distribution ou une autre), afin de préserver la confidentialité des propos des enquêtés.

Les militants de l'intérieur : engagements et contradictions (2/2)

Noémie insiste sur le caractère modéré de son engagement, critiquant au cours du même entretien « l'ayatollahge » et le caractère « intégriste » de l'écologie. Pour Noémie et Alice comme pour d'autres responsables du développement durable, agir au sein de grandes entreprises est ce qui permet de réduire le gaspillage alimentaire de la façon la plus effective possible, malgré les contradictions que cela suscite.

Aurélien, directeur d'un supermarché dans le nord de la France, a joué un rôle d'Entrepreneur de la lutte dès le début des années 2010 en mettant en place des actions de réduction du gaspillage dans son magasin. Son magasin a pris part à un projet européen qui visait à développer des innovations pour réduire le gaspillage de de 2010 à 2014[49]. Il fait office d'exception, car il n'occupe pas une position frontière entre des objectifs environnementaux et économiques. Ayant hérité le magasin de son père, il considère que son engagement tient à la réalisation précoce des économies qu'il pouvait réaliser en limitant les pertes de son magasin, tout en obtenant des bénéfices sociaux et environnementaux. Comme lui, des entrepreneurs de morale ont milité dans leurs fonctions de chefs d'entreprises et de cadres, voire en créant de nouvelles activités économiques (les actions d'entreprenariat seont présentées dans la partie C-2).

Aux États-Unis, des responsables de la durabilité et d'actions de RSE, dans des supermarchés comme des industries agroalimentaires, ainsi que des chefs d'entreprise ayant milité contre le gaspillage alimentaire, évoquent des trajectoires d'engagement similaires.

Un rôle de relai de dénonciations militantes dans leurs firmes

À partir de l'analyse d'environ 400 entreprises de secteurs variés, Maignan et Ralston (2002) ont formulé l'argument que les firmes françaises étaient soumises à davantage de pression de la part de leurs « parties prenantes » en termes de RSE que des firmes états-uniennes. Sur le sujet du gaspillage alimentaire, les firmes françaises sont-elles davantage remises en cause par des mouvements sociaux que leurs homologues états-uniennes ? Tenant compte de cette possible différence, il s'agit de montrer comment des responsables du développement durable de firmes de la grande distribution et de l'industrie agroalimentaire, dans les deux pays, se sont appuyés sur des dénonciations militantes pour construire le gaspillage alimentaire comme un sujet sur lequel il est nécessaire de s'engager. Ils mobilisent une logique réputationnelle d'évitement du blâme (*blame avoidance)* selon la notion de Felstiner, Abel et Sarat (1980), tout en cherchant à garantir la compétitivité de leurs firmes.

La réputation et l'image ont une importance particulière pour les grandes marques de l'industrie agroalimentaire, de la restauration et pour les enseignes de grande distribution qui sont directement connues des consommateurs. Disposant d'importantes ressources financières, elles participent à des actions de mécénat dans divers domaines pour des causes

[49] Le magasin d'Aurélien testait dans le cadre de ce projet des pratiques d'« éco-communication » et d'« éco-gestion » : http://green-cook.org (consulté le 14/06/2015).

sociales et environnementales, dans les deux pays[50]. En France, les enquêtés de ces secteurs évoquent le fait de se sentir « regardés » par les consommateurs.

Les enquêtés responsables du développement durable en France évoquent davantage de revendications directes de la part de militants de la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui les poussent à agir sur cette cause. Marc, ingénieur en environnement supervisant l'ensemble des politiques de développement durable pour une chaîne de grande distribution au niveau mondial, rend compte des multiples demandes qu'il reçoit :

> « *Les ONG viennent nous voir. C'est un truc énorme ! 'Arrêtez de vendre du* RoundUp*, arrêtez de vendre du poil de chameau, du citron d'Israël…* […] *Je vais pas prendre parti pour un parti politique... Les associations de protection animale c'est ceux qui viennent beaucoup. [Sur le gaspillage alimentaire,] FNE* [France Nature Environnement] *sont venus nous voir, on a travaillé avec eux. Le travail est en train d'être validé* […] *Il y a aussi… Stuart est venu, je l'ai vu deux fois. Mais il n'a de proposition concrète. »* (Entretien 63, Paris, mars 2014)

S'il délégitime les demandes de lanceurs d'alerte comme celles de Tristram Stuart en évoquant leur caractère non « concret », il a malgré tout inclus le thème dans son plan d'actions de RSE. Des responsables du développement durable d'autres firmes de la production et de la distribution alimentaires répondent à des demandes similaires.

Leur rôle particulier consiste à rendre compatibles les revendications environnementales et sociales avec des arguments économiques. Dylan, qui a fait carrière pendant 30 ans au sein d'un groupe majeur de l'industrie agroalimentaire états-unienne, d'abord dans les opérations de production puis comme responsable du développement durable, revient sur son expérience :

> *« Je n'en étais pas conscient* […]*. C'est récent* […]*. Ce qui est arrivé, pour moi et pour l'industrie agroalimentaire, on a réalisé le bénéfice financier de minimiser le gaspillage et les déchets (*waste*). Le coût de traitement des déchets n'était pas accessible.* […] *Le gaspillage devient une partie des recettes. Il y a ce moment de réalisation 'Ah ! ah !' On économise de l'argent et 'oh, soit dit en passant', on réduit le gaspillage alimentaire. »* (Entretien 179, Minneapolis, avril 2015)

S'il justifie ainsi *a posteriori* les actions de réduction du gaspillage en les présentant comme du bon sens économique, il a lui-même contribué à construire cet objectif. Particulièrement engagé sur le sujet, il a finalement quitté son entreprise pour fonder un projet de récupération de fruits et légumes invendus en partenariat avec une banque alimentaire du Minnesota.

[50] Sources : Admical Mécénat ; sites internet des firmes.

Des responsables du développement durable états-uniens promeuvent la cause pour améliorer l'image de leurs firmes, même s'ils perçoivent les limites de cet argument. Directeur des programmes de développement durable pour une chaîne de supermarchés présente dans plusieurs États américains, Nick, qui a travaillé plus de 20 ans dans le secteur public et les politiques de protection de l'environnement avant d'occuper son poste, insiste sur le rôle de la « pression sociale » - qu'il souhaiterait renforcer :

> *« Il n'y a rien pour la nourriture gaspillée* (wasted food) *qui dit 'on est un supermarché zéro gaspillage* (zero waste)*'.* […] *Il y a la certification LEED* [Leadership in Energy and Environmental Design], *on peut être certifiés sur la durabilité, et les gens veulent être certifiés LEED. On a besoin de quelque chose comme ça sur la nourriture gaspillée, parce qu'ainsi les entreprises qui sont à la traîne commenceraient à recevoir une pression sociale et un coût social. Il y a le coût économique, mais c'est toujours équilibré avec le coût social et s'il n'y a pas de coût social, c'est très difficile de trouver une raison économique pour laquelle les gens voudraient réduire le gaspillage alimentaire. Quand on a de la pression sociale, alors les choses changent. »* (Entretien 173, Floride, avril 2015)

Il fait ce constat en 2015, mais a travaillé dès 2010 sur la réduction du gaspillage alimentaire au sein de sa firme. Il a intégré cet axe aux missions de développement durable, puis a mobilisé d'autres firmes en créant une Alliance contre le gaspillage alimentaire, rassemblant des représentants de la distribution, de l'industrie et de la restauration (étudiée dans la suite). Son action à la fois en interne et auprès d'autres firmes fait de lui un Entrepreneur de la lutte.

Aux États-Unis, il n'est pas le seul à évoquer les difficultés à militer de l'intérieur de grandes firmes. Scott, qui a présidé pendant 14 ans une enseigne de supermarchés, a perçu le documentaire *Dive!* comme une menace. Il mettait en scène en 2010 un groupe récupérant de la nourriture dans les poubelles de ces magasins. Scott souhaitait établir un label « zéro gaspillage » pour valoriser auprès des consommateurs les produits limitant les quantités jetées, de la même manière qu'il existe des labels sur les produits sans organismes génétiquement modifiés (OGM) et issus du commerce équitable. Scott a néanmoins décidé de quitter la présidence de sa firme pour fonder un supermarché entièrement destiné à re-vendre des produits anciennement jetés (Entretien 182, région de Boston, avril 2015). Il a quitté son rôle de militant de l'intérieur pour militer à l'extérieur.

En cohérence avec les résultats de Waldron, Navis et Fisher (2013), les firmes qui ne sont pas directement ciblées par des revendications militantes réagissent autant que les cibles initiales, et le fait que la menace soit appuyée sur des motifs économiques et perçue comme légitime encourage d'autant plus des responsables de la RSE à prendre en charge le sujet. Dans le cas de la lutte contre le gaspillage, ces derniers se rencontrent et s'influencent les uns

et autres, à travers des groupes professionnels concernant leur secteur d'activité ou à l'occasion d'événements concernant le gaspillage. Sur le réseau social professionnel *LinkedIn,* une grande partie des enquêtés responsables du développement durable sont reliés entre eux ainsi qu'aux militants dédiés à la lutte. Par exemple, 30 enquêtés utilisant ce réseau[51] aux États-Unis sont reliés à Sylvia, chargée des études et du plaidoyer sur le gaspillage alimentaire pour la NRDC. Elle est elle-même connectée à plusieurs dizaines de personnes dont l'activité est liée au gaspillage alimentaire, dont des représentants d'organisations professionnelles et d'associations d'aide alimentaire, les auteurs Jonathan Bloom et Tristram Stuart, des chercheurs de l'USDA, des employés de l'EPA et de collectivités locales ou encore des fondateurs de start-ups et d'associations dédiées au gaspillage alimentaire.

Des responsables du développement durable perçoivent et construisent la nécessité de la lutte pour protéger la réputation de leurs firmes et pour maintenir leur position dans un marché concurrentiel. Nick, Dylan et d'autres présentent le sujet comme « précompétitif », c'est-à-dire ne mettant pas en concurrence les entreprises du même secteur entre elles et ne faisant pas l'objet d'une différentiation de court terme. Ils considèrent que le sujet est pour l'instant secondaire, y compris par rapport à d'autres thèmes du domaine de l'environnement, et relativement nouveau, suscitant l'engagement de façon exploratoire. Il est pourtant fréquent que des enquêtés ne souhaitent pas donner certaines informations sur leur « positionnement » en termes d'actions sur le gaspillage alimentaire, par rapport à d'autres firmes, au cas où le sujet deviendrait un facteur de concurrence.

L'institutionnalisation d'une nouvelle responsabilité d'entreprise

De plus en plus de firmes de l'industrie agroalimentaire, de la grande distribution et de la restauration ont intégré le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire à leurs activités au fil des années 2010, l'associant à leurs objectifs de développement durable. Sur un ensemble de sujets environnementaux, Leroy et Lauriol (2014, p. 136) ont critiqué la démarche d'« écoblanchiment » (*greenwashing*) de firmes, consistant selon eux à *« développer une sorte de 'rhétorique de la durabilité' qui vise à créer ou conforter une image d'entreprise soucieuse du développement durable, alors qu'un examen attentif des pratiques démontre qu'il reste, a minima, beaucoup à faire pour tendre vers des activités concrètes en la matière »*. D'après les informations issues des entretiens dans les deux pays, il est pourtant rare que les firmes de la production et de la distribution alimentaires ne rattachent

[51] Il s'agit de ceux ayant initié ou accepté une connexion avec moi.

uniquement le sujet du gaspillage alimentaire à un département dédié à la communication. Le sujet donne lieu à des activités concrètes destinées à réduire les excédents alimentaires – dont cette thèse n'a néanmoins pas pour but d'estimer l'ampleur et les effets.

Pour les grandes firmes de la distribution, de l'industrie agroalimentaire et de la restauration, qui disposent souvent de ressources humaines dédiées au développement durable, l'inscription du sujet dans des fiches de poste et dans les documents de communication donne une indication de la manière dont il est traité. La lecture des rapports d'activités et des bilans RSE disponibles en ligne d'environ 15 entreprises dans chaque pays[52] a révélé que le terme de « gaspillage alimentaire » faisait son apparition à partir de 2013. Le sujet est rentré en concurrence, en mobilisant les mêmes ressources financières et humaines, avec d'autres sujets environnementaux et avec des enjeux d'accès à l'alimentation. Pour beaucoup de magasins et de restaurants de plus petite taille en revanche, comme pour les exploitations agricoles, il n'existe pas (ou rarement) de ressources formellement dédiées au sujet. Ce sont souvent les directeurs de magasins et les propriétaires de restaurants qui prennent en charge le sujet directement, lorsqu'ils le prennent en charge.

Beaucoup de grandes enseignes de distribution françaises ont fait du sujet une « priorité » parmi d'autres sujets environnementaux à partir des années 2010 en dédiant des ressources au sujet. Marc, directeur du développement durable pour un groupe multinational de grande distribution, me montre ainsi un grand tableau représentant les axes de la norme RSE « ISO 26000 » qu'il met en place pour son groupe depuis 2012. Les « arbres » d'actions ont des centaines de branches, et l'« anti-gaspi, lutte contre toute forme de gaspillage » est l'un des trois axes principaux avec la « biodiversité » et « collaborateurs et partenaires » (Entretien 63, Paris, mars 2014). Le gaspillage alimentaire est intégré aux actions visant tous types de gaspillages, de l'énergie aux matériaux. Marc a joué un rôle clef dans la construction de ces priorités, et promeut particulièrement la réduction du gaspillage.

Ces actions de réduction des excédents alimentaires dans un but environnemental sont indirectement en concurrence avec celles dont le but est de redistribuer et de donner les produits invendus pour renforcer l'accès à l'alimentation des populations. Dans l'enseigne de Marc, c'est la fondation d'entreprise qui gère le don alimentaire, séparé du reste de la RSE.

[52] Il s'agit de ceux qui étaient facilement disponibles au moment de ma recherche. Ils n'ont pas vocation à être représentatifs de l'ensemble des engagements en termes de RSE des firmes étudiées.

Au sein d'une autre enseigne de supermarchés française, Alice, chargée de projets de développement durable, indique que sa direction a fait du thème une priorité en 2014 :

> *« Y a tellement de sujets et peu de moyens humains donc à un moment on priorise aussi. Mais le gaspillage alimentaire effectivement c'est une volonté* [de l'enseigne] *d'avoir noté ça en chantier prioritaire de la feuille de route développement durable. C'est quand-même un chantier prioritaire, donc du coup, on est attendus aussi là-dessus par notre direction. »* (Entretien 88, Paris, mai 2014)

Alice indiquait néanmoins que le sujet ne constituait qu'environ 5 % des attributions de son poste. Ses homologues dans d'autres firmes, même lorsqu'ils prennent explicitement en charge le gaspillage alimentaire, traitent de multiples autres sujets de RSE.

Les entretiens auprès de représentants de l'industrie agroalimentaire et de supermarchés états-uniens indiquent que les firmes de ces secteurs ont dédié encore moins de ressources humaines et financières au gaspillage alimentaire que leurs homologues françaises jusqu'en 2015. Elles inscrivent moins systématiquement le sujet dans des objectifs de développement durable. Il n'est pas rare que le sujet entre en conflit avec des objectifs divergents. Dans une enseigne de distribution spécialisée dans les produits frais, par exemple, le gaspillage alimentaire était confié en 2015 à la directrice du « bien-être et durabilité » *(Wellness and Sustainability)*. Selon Doris qui occupe ce poste depuis quelques années, la priorité accordée à la qualité nutritionnelle réduit ses actions possibles en termes de réduction du gaspillage (Entretien 158, Californie, avril 2015). Dans une chaîne de restauration haut-de-gamme à New York, les objectifs de sécurité alimentaire (*safety*) et durabilité étaient regroupés, mettant au second plan le gaspillage alimentaire. Martha qui occupe ce poste après une formation culinaire et une carrière dans la restauration indique que la sécurité alimentaire est systématiquement prioritaire par rapport aux sujets d'alimentation durable (Entretien 128, New York, janvier 2015). Dans plusieurs supermarchés qui n'ont pas formalisé la prise en charge du sujet, ce sont des responsables du marketing, de l'approvisionnement ou du service client qui s'occupent des invendus alimentaires en parallèle de leurs activités.

Pour les firmes qui disposent des capacités suffisantes, créer une structure organisationnelle dédiée au gaspillage alimentaire offre un symbole fort de prise en charge face aux pressions militantes, en particulier en France. Contrairement aux États-Unis, les firmes d'une certaine taille ont l'obligation de rendre publics leurs engagements en termes de RSE, et y incluent progressivement le gaspillage alimentaire. Seulement quelques grandes firmes avaient créé un poste entièrement dédié au gaspillage alimentaire au moment de la

réalisation de l'enquête jusqu'à 2015[53], mais plusieurs d'entre elles envisageaient de développer cette fonction. Dans son analyse de l'institutionnalisation de structures dédiées à l'*affirmative action* dans les entreprises états-uniennes des années 1960, Edelman (1992) montrait comment la formalisation d'une fonction dédiée à l'égalité raciale, permettant de respecter la réglementation en la matière tout en maintenant le *statu quo*, façonnait les attentes sociales sur le sujet. Le respect de la loi passait par l'« effort » de dédier une structure organisationnelle à l'égalité professionnelle, dans une logique de moyens plus que de fins. Pour le cas du gaspillage alimentaire, même s'il n'existe pas d'exigence réglementaire sur le sujet, il devient progressivement la norme pour les firmes préoccupées par leur responsabilité sociale de dédier des ressources humaines au sujet. La multiplication des engagements au sein des fonctions existantes et les créations de postes dédiés au gaspillage alimentaire contribuent à créer une attente sociale sur ce thème.

Les firmes de la production et de la distribution alimentaires s'inscrivent dans une dynamique d'émulation dans un contexte où la RSE constitue un avantage concurrentiel en termes d'image comme l'ont décrit Porter et Kramer (2011), y compris d'un pays à l'autre. Au sein de firmes multinationales, compte tenu de la mondialisation des échanges, les responsables de la RSE ont progressivement inscrit la lutte dans des objectifs de développement durable au niveau international qui cadrent leurs objectifs au niveau national. C'est ce qu'a fait par exemple Marc pour le groupe français de la grande distribution susmentionnée. Implanter les mêmes politiques de RSE dans plusieurs pays est une façon pour les firmes multinationales de faire des économies d'échelle sur les ressources affectées au lobbying, de développer un positionnement plus lisible auprès d'institutions internationales et de mobiliser plus facilement les niveaux inférieurs vis-à-vis des objectifs adoptés.

Adhérant à l'idée que la lutte contre le gaspillage est un sujet « précompétitif », des responsables du développement durable de firmes de grande distribution et de l'industrie agroalimentaire considèrent que la diffusion du sujet auprès d'autres organisations rendrait sa prise en charge plus facile.

[53] Il s'agit de 5 postes parmi 36 responsables du développement durable dans la base étudiée. Celle-ci n'est pas exhaustive, mais je n'ai pas identifié au cours de ma thèse d'autres postes entièrement dédiés au gaspillage alimentaire, nommé comme tel, dans d'autres firmes de la production et de la distribution.

Nick, avec 20 ans d'expérience du domaine de l'environnement, compare le sujet du gaspillage alimentaire à celui de la consommation d'énergie :

> *« C'est beaucoup plus facile que le gaspillage alimentaire (*food waste). *Pour le gaspillage ça ne fait pas longtemps, il n'y a pas de bonnes solutions, les infrastructures ne sont pas là… on n'est pas capables de recycler toute la nourriture que l'on collecte parce qu'il n'y a pas assez d'options de recyclage. On doit sensibiliser, il y a tellement de choses à faire. Le gaspillage alimentaire par rapport aux économies d'énergie c'est plus difficile à l'heure actuelle parce qu'on est plus tôt dans le processus. »* (Entretien 173, Floride, avril 2015)

Pour développer ses actions, il a pris l'initiative de diffuser le sujet auprès d'autres firmes en créant une alliance dédiée.

Trois organisations professionnelles états-uniennes représentant la majorité des industries agroalimentaires, de la distribution alimentaire et de la restauration (collective, traditionnelle, et rapide), respectivement la Grocery Manufacturers Association (GMA), le Food Marketing Institute (FMI) et la National Restaurant Association (NRA), ont créé l'Alliance de réduction du gaspillage alimentaire (Food Waste Reduction Alliance)[54] en 2011. Nick est l'un des deux fondateurs, l'autre étant Hanna, responsable Environnement de l'organisation des industries de transformation GMA, également issue d'une formation en management et ayant une longue carrière dans le secteur de l'environnement pour des associations et des entreprises privées. Des représentants de la restauration ont rejoint l'Alliance dans un second temps. Elle regroupe ainsi les plus grands groupes mondiaux du secteur alimentaire et collabore avec le principal réseau national de banques alimentaires, Feeding America. Ses principales missions sont la mesure et le partage des bonnes pratiques sur le thème du gaspillage alimentaire. L'institutionnalisation du sujet comme une responsabilité des firmes du secteur alimentaire les a ainsi poussées à se mettre en relation sur ce thème, ce qui consolide en retour l'importance qu'elles accordent au sujet.

En France, les organisations professionnelles françaises correspondantes – l'Agence nationale des industries agroalimentaires (ANIA), la fédération du commerce et de la distribution (FCD) et les syndicats de la restauration – ne se sont pas organisées dans un réseau spécifique de cette façon. L'ANIA et la FCD ont néanmoins progressivement inscrit le gaspillage alimentaire dans leurs actions depuis 2013. Elsa, ingénieure en environnement ayant travaillé quatre ans dans le conseil, traite le sujet en tant que responsable « environnement » de l'ANIA, et Florian traite le sujet pour la FCD en tant que responsable « agriculture et qualité ». À la différence des États-Unis où la majorité des restaurants sont

[54] Désignée par « Alliance » dans la suite de la thèse.

représentés par la NRA, les syndicats français de la restauration sont plus éclatés et n'ont pas stabilisé leur rôle de prise en charge du gaspillage alimentaire.

Finalement, ces responsables du développement durable relayant la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de firmes de la production et de la distribution ont établi la nécessité de prendre en charge le sujet. Des organisations économiques internationales telles que la Banque Mondiale et l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) s'y sont alors intéressées[55], témoignant de l'institutionnalisation de l'enjeu et de la constitution d'un nouveau champ.

C - Des acteurs qui réinvestissent la cause et se positionnent dans le champ émergent de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Si des Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont construit et diffusé cette cause, d'autres acteurs se la sont réappropriée au fil des années 2010, contribuant à structurer un champ autour de cet enjeu. Cette partie montre comment les membres d'associations redistribuant des aliments, de même que les fondateurs de start-ups et d'associations dédiées à la redistribution alimentaire et à la prévention du gaspillage, ont vu dans cette lutte une opportunité de développer leurs activités. Ils ont ainsi contribué à forger les modalités d'interaction autour de l'enjeu du gaspillage alimentaire, constituant un « champ » au sens fligsteinien avec non seulement ses propres formes de concurrence et de coopération, mais aussi ses propres acteurs.

L'attention particulière portée aux acteurs qui réinvestissent la cause, pour renforcer des activités existantes et en développer de nouvelles, approfondit la compréhension du passage de revendications militantes à la construction d'un nouveau domaine d'activité. Lounsbury, Ventresca et Hirsch (2003) ont analysé ce processus dans le cas de l'émergence d'une industrie privée du recyclage en écho aux revendications militantes de l'environnement. La suite de la thèse vise à compléter et nuancer ces résultats : les formes opportunistes de réinvestissement de l'enjeu ne dénaturent pas toujours les revendications initiales.

Cette partie présente comment des membres d'associations d'aide alimentaire se sont réappropriés la lutte, sans la promouvoir initialement, pour développer leurs activités (1), puis comment les fondateurs d'entreprises et d'associations ont tiré parti du gaspillage alimentaire comme une opportunité d'innovation, participant à construire le champ dédié à la lutte (2).

[55] *Food Price Watch, The World Bank Group,* Issue 16, février 2014 ; *"Food Waste Along the Food Chain",* OECD Food, Agriculture and Fisheries Papers, No. 71. Bagherzadeh, M. et al., 2014.

1) Des circuits d'aide alimentaire qui bénéficient de la lutte contre le gaspillage ?

Au cours des années 2010, de plus en plus d'associations d'aide alimentaire ont associé le terme de gaspillage alimentaire à leurs activités, en particulier en France où le secteur caritatif est traditionnellement moins important qu'aux États-Unis. Le réseau français des Banques Alimentaires précisait ainsi sur son site internet en 2014 qu'il avait pour « mot d'ordre » la « lutte contre le gaspillage alimentaire ». Comment expliquer l'utilisation de ce terme, si le principal objectif de l'association est d'améliorer l'accès à l'alimentation ?

Cette section précise de quelles façons des représentants d'associations d'aide alimentaire, en partenariat avec des firmes de la production et de la distribution, ont mobilisé la cause du gaspillage alimentaire pour obtenir davantage de produits alimentaires. Ils bénéficient de la mise en visibilité de l'enjeu du gaspillage qui incite les firmes à donner leurs « invendus », dans un contexte d'inégalités sociales et de réduction des ressources financières dédiées à l'aide alimentaire dans les deux pays. Néanmoins, certaines associations d'aide alimentaire ne souhaitent pas être associées au gaspillage, préoccupées par la qualité de l'alimentation qu'elles reçoivent, et ont adopté une position critique vis-à-vis de la lutte. Par opposition à une vision caritative fondée sur un devoir moral, voire religieux, de redistribution, elles voient leur activité comme un moyen d'œuvrer à l'égal accès à tous à une alimentation de qualité. Les visions divergentes des excédents alimentaires reflètent ainsi des approches parfois antagonistes qu'ont les membres d'associations d'aide alimentaire de leur mission.

Une lutte qui renforce les principaux circuits de redistribution

Les banques alimentaires des deux pays ont mis progressivement en lumière leur rôle ancien dans la diminution du gaspillage alimentaire, qui ne faisait pas l'objet d'une communication particulière avant les années 2000. Le site internet de la banque alimentaire d'une ville française précisait ainsi en 2015 :

> *« Depuis 29 ans, les Banques Alimentaires ont pour mot d'ordre la lutte contre le gaspillage alimentaire. Aucune denrée n'est achetée et 57 % des approvisionnements proviennent de produits sauvés*[56] *».*

Le réseau national insiste dans sa communication publique sur l'idée de donner une « seconde vie » aux produits, « sauvés de la destruction ». Pauline, employée d'une grande association

[56] Site de la banque alimentaire de Rouen : http://www.barrouen.fr/lutter-contre-le-gaspillage-2/ (consulté le 05/08/2016)

caritative nationale dans le service d'« insertion par l'alimentation », assurant la collecte de produits alimentaires invendus et donnés, souligne que son association a récemment intégré la notion de gaspillage sur leur site internet. Pourtant, il n'y a eu selon elle de changement dans les actions qui existaient auparavant (Entretien 58, Paris, mars 2014). Il s'agit autant d'un changement dans leur communication que d'une évolution de leurs activités.

Les banques alimentaires en France et aux États-Unis ont néanmoins vu la part des aliments « sauvés » augmenter parmi l'ensemble de leurs approvisionnements, constituant de nouveaux « gisements » ou « ressources ». Les entretiens réalisés et les rapports d'activité de ces associations montrent qu'elles ont diversifié leurs partenariats et leurs sources d'approvisionnement, d'autant plus que les dons de produits des industries agroalimentaires dont elles bénéficiaient jusqu'à présent ont diminué. Elles complètent leur activité par des produits en plus petits volumes ou avec une durée de vie plus courte. Alia, directrice des approvisionnements pour Feeding America depuis 2011 après une carrière dans l'industrie agroalimentaire, a pu observer cette évolution :

> *« L'industrie s'est améliorée en termes de réduction du gaspillage (*waste*), pour des raisons financières et pour éviter la réglementation publique.* […] *Pendant 35 ans notre principale source de produits était l'industrie de transformation agroalimentaire. Ça a diminué. Les supermarchés ont augmenté parce qu'on a ouvert des donations de la part de* [une enseigne majeure] *et d'autres. »* (Entretien 175, Chicago, avril 2015)

En France, les Banques Alimentaires se tournent progressivement vers des firmes de la distribution et de la restauration, bénéficiant des politiques de RSE que ces dernières mettent de plus en plus souvent en place sur le gaspillage. Aux États-Unis, certaines associations ont créé de nouveaux postes pour la récupération de produits auprès de donateurs, qui de leur côté dédient aussi des ressources humaines à cette question. Kiley, menant un programme de récupération (*food rescue*) au sein d'une banque alimentaire du Minnesota, développe ainsi le don d'invendus de supermarchés. Diane, cadre dans une banque alimentaire en Californie, gère un projet spécifique du même type (*grocery rescue program*). Le terme de « *rescue* » et l'idée de « sauver » des denrées se différencie principalement des activités de « don », en impliquant que les produits étaient initialement destinés à être jetés et non à être donnés. Les restaurants et les traiteurs, aux mets déjà cuisinés et obéissant à des contraintes sanitaires strictes, apparaissent comme le dernier « gisement » de dons à mobiliser ou le « nouvel horizon » (*new frontier*) selon les membres d'associations. Le réseau Feeding America a mis en place en 2011 un programme spécifique pour développer la récupération de fruits et légumes auprès d'agriculteurs, une source pour l'instant peu exploitée.

La formalisation de la « *food rescue* » renforce cette activité qui n'est pas nouvelle et jusqu'à présent pratiquée par certaines associations de façon marginale. Dès les années 1990, des associations cherchaient à accéder à davantage de produits, collectant des fruits et légumes très mûrs ou légèrement abîmés auprès de supermarchés ou des plats préparés auprès de restaurants, qui autrement auraient été jetés. City Harvest, à New York, était la première organisation à partir des années 1980 à faire des tournées de « *food rescue* ». Katie, une militante de 73 ans à San Francisco qui se décrit comme une « vieille hippie » ou « hippie anarchiste » poursuivant un objectif de justice alimentaire, a fondé l'association Food Runners dès 1987 qui mobilise localement des bénévoles pour récupérer des invendus de restaurants, de traiteurs et d'épiceries et les apporter à des personnes vivant dans les rues de San Francisco (Entretien 121, San Francisco, décembre 2014). Si son association n'a fait que s'étendre jusqu'à aujourd'hui, l'association Oakland Potluck fondée par Martin dans une ville voisine durant les années 1990, avec une mission similaire, a disparu au bout de quelques années faute de ressources humaines et de soutien financier, témoignant du caractère fragile et marginal de ces activités à cette période (Entretien 163, région de San Francisco, avril 2015).

Les craintes de l'amalgame don-gaspillage

Brian, directeur d'une banque alimentaire en Arizona, distinguait son activité de la notion de gaspillage lors d'un entretien fin 2014 :

> *« On n'utilise pas le mot 'gaspillée'* (wasted) *pour décrire notre nourriture. On utilise le mot 'sous tension' (*stressed*), nourriture en fin de vie… On utilise aussi les mots d'excédents* (excess) *et surplus. »* (Entretien 115, Arizona, décembre 2014)

Alors que les principaux réseaux de banques alimentaires se sont engagés dans la lutte pour obtenir des ressources supplémentaires, palliant les insuffisances de l'aide alimentaire, des membres de ces associations adoptent une position critique vis-à-vis de la lutte. Préoccupés par la justice alimentaire, ils sont souvent en rupture avec l'approche dominante au sein de leurs propres associations. Guilhem, chargé des affaires institutionnelles pour les Banques Alimentaires françaises, insiste lors d'un entretien :

> *« Le gaspillage alimentaire est un moyen de la lutte* [contre la pauvreté]*, on n'est pas une assoce de lutte contre le gaspillage, on n'est pas FNE* [France Nature Environnement]*. Y a un état de fait... le don, contre le gaspillage, n'est pas une solution en soi. C'est pas comme ça qu'on va résoudre la question de l'aide alimentaire. Actuellement il y a un état, un constat. Plutôt que de jeter, pourquoi pas donner. »* (Entretien 52, région parisienne, février 2014)

À 31 ans, Guilhem a rejoint les banques alimentaires après un parcours en sciences humaines et un poste d'assistant parlementaire pour le parti socialiste. Il se considère lui-même de la « nouvelle génération » et se différencie de la « culture » du secteur caritatif, où la plupart des travailleurs sont des logisticiens et des « anciens de la grande distribution ». Critiquant le « *charity washing* » de firmes donnant des produits de mauvaise qualité, il mène un groupe de réflexion et de recherche sur la pauvreté et l'alimentation visant à améliorer l'accès à l'alimentation. De façon similaire dans une banque alimentaire du Minnesota, Kiley, environ 35 ans et diplômée d'Histoire, porte un œil critique sur son propre programme de redistribution et sur la vision dominante au sein de son association :

> *« On parle de la 'générosité des donateurs', on ne parle pas de gaspillage (*waste*). On parle de 'faim' (*hunger*), pas du système qui ne crée pas d'accès à l'alimentation… On parle de la générosité des donateurs qui donnent leur gaspillage ! »* (Entretien 177, Minnesota, avril 2015).

La polysémie de *« waste »* a ici un sens fort, dans le sens où elle ironise sur la « générosité » de donner des produits qui seraient non seulement le gaspillage mais les « déchets » des donateurs, dont ils se débarrassent.

Y compris les membres d'associations récentes dont l'activité repose essentiellement sur la redistribution d'excédents conservent une distance critique vis-à-vis du gaspillage alimentaire, pour éviter un « amalgame » qui ferait du gaspillage la source du don au détriment de la qualité nutritionnelle et gustative des produits. Béatrice, directrice de l'association de redistribution française, qui se propose de développer le don de produits agricoles, créée en 2012, tient à clarifier :

> *« Il y a un grand ensemble du don et le gaspillage en fait partie, c'est pas le contraire.* […] *Au départ ce n'est pas le gaspillage alimentaire. Le gaspillage alimentaire est l'un des moyens, un corollaire. Le projet est né de l'idée profonde de nourrir son prochain de la part des agriculteurs. »* (Entretien 21, Paris, janvier 2014)

Il est d'autant plus important pour elle de ne pas parler de gaspillage que son organisation a été fondée par l'ancien président d'un syndicat agricole majoritaire, qui ne souhaitait pas considérer les produits agricoles non vendus et donnés comme du gaspillage. Armèle, la directrice d'une fédération d'associations créée en 1997 en Bretagne pour redistribuer les poissons écartés des marchés en raison de régulations européennes, les « poissons de retrait », a un point de vue similaire.

Elle établit, elle aussi, une distinction entre son action de don et les enjeux de gaspillage qu'elle attribue aux politiques agricoles et commerciales :

> *« Nous, on ne parle plus de lutte contre le gaspillage, on parle de solidarité alimentaire. On a repris la terminologie avec la fondation* [qui finance leur activité]. […] *Nous, on n'est pas des acteurs de phénomènes de surpêche, on n'est pas dans ces politiques, on est là pour pallier les conséquences, on apporte des solutions et chacun y trouve son compte. On permet au niveau de l'aide alimentaire d'apporter une denrée qui sinon n'existe pas ou quasiment pas. »* (Entretien 44, Bretagne, février 2014)

Parlant d'un produit « noble », évoquant la tradition catholique des marins bretons, elle met en avant l'aspect caritatif de son action.

Pour certains, c'est aux objectifs de justice sociale que la lutte contre le gaspillage alimentaire ne répond pas, faute de rendre l'accès à l'alimentation plus équitable ou de réduire la pauvreté. Aux États-Unis, Zvi, créateur d'un « *think tank* anti-pauvreté » en 1997 et menant des actions de redistribution, regrette que l'angle d'approche principal du gaspillage soit, selon lui, plus environnemental que social. Prenant le contrepied d'associations militant pour l'environnement, il considère qu'il n'est pas souhaitable de réduire les quantités de production pour économiser des ressources, le plus important étant de nourrir le plus de monde possible (Entretien 118, New York, décembre 2014). En France, Louis a développé au cours des années 2000 un réseau d'« épiceries solidaires » qui revendent aux populations défavorisées, à prix très bas, les produits invendus donnés par les industries agroalimentaires et les magasins de grande distribution. Il revendique une approche de l'accès à l'alimentation qu'il oppose à la notion de « charité », en permettant à des « clients », et non des « bénéficiaires », d'acheter, et non de recevoir gratuitement, les produits issus de la récupération :

> *« In fine, le truc qu'on va vouloir c'est qu'un maximum de kilos revienne aux associations alimentaires pour dire 'ouf on a sauvé X tonnes du gaspillage' mais ça ne veut rien dire. Je vais être cynique, mais* […] *la question du gaspillage alimentaire on s'en fiche un peu, notre question à nous c'est l'aide alimentaire ce n'est pas le gaspillage, et nous on veut bien croiser les deux, mais il faut qu'il y ait vraiment un volet qualitatif. Ce qui me fait peur, c'est que si on se dit 'on va mobiliser beaucoup de dons et encourager l'entreprise à donner', on risque d'être toujours dans les rebuts, les déchets, et ça peut être un retour en arrière. Oui il faut l'encourager mais il faut être dans le qualitatif au niveau nutritionnel. »* (Entretien 55, Paris, février 2014).

Il émet des propos critiques à plusieurs occasions envers les associations d'aide alimentaire dont il ne partage pas la vision, et insiste sur l'importance de la dignité de la redistribution.

Une opportunité pour les donateurs ?

Des représentants de firmes de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution ont adopté une position ambiguë vis-à-vis de la lutte au cours des années 2010. Valérie, directrice des affaires publiques d'une organisation professionnelle de l'industrie laitière, mettait en avant les dons des firmes qu'elle représente :

> *« C'est une pratique qui existe depuis les quotas laitiers où le producteur verse volontairement son lait à des associations caritatives.* […] *Nous notre objectif c'était qu'on n'assimile pas ce don à une lutte contre le gaspillage. Car ce lait, s'il n'était pas donné, il n'aurait pas été produit. On a veillé à ne pas mettre ce sujet dans la problématique de lutte contre le gaspillage. L'amalgame* [entre don et gaspillage] *est contre-productif. C'est une démarche citoyenne des producteurs vis-à-vis des citoyens les plus pauvres… C'était 'comment s'organiser pour qu'en sortant des quotas on puisse maintenir cette tradition et faire en sorte qu'elle perdure ?' Notre point de vigilance, c'est que ce soit pas associé à du gaspillage. C'est 'produire pour un don'. »* (Entretien 81, Paris, avril 2014)

Comme elle, il est fréquent que les firmes donatrices opposent les « vrais » dons aux dons de produits excédentaires, une distinction aux contours flous.

Aux États-Unis, plusieurs enquêtés agriculteurs insistent sur le fait qu'ils produisent exprès, sans contrepartie, une partie des produits qu'ils donnent. Ado, responsable de la production et des relations publiques pour une grande exploitation de fruits et légumes au sud de Los Angeles, anciennement secrétaire d'État à l'Agriculture, décrit ainsi les dons :

> *« On donne des dollars, de l'expertise, et de l'expérience. Et on fait pousser sur-mesure* (custom growing) *de la nourriture destinée à la banque alimentaire. »* (Entretien 157, Californie, avril 2015).

Par l'idée de faire pousser « sur mesure », il insiste sur le fait qu'il ne s'agit pas de donner ce qui est laissé par d'autres. Au cours des entretiens, des responsables du don au sein de firmes comme des représentants associatifs insistent sur l'aspect moral de leur action de don. Ils la détachent de la nécessité d'écouler des produits non utilisés ou non vendus et des contreparties fiscales qu'ils reçoivent (étudiées plus en détails dans la suite de la thèse). Ils affichent le don de denrées alimentaires au titre de leur responsabilité sociale d'entreprise. Le thème est d'autant plus positif pour leur réputation que la « crise » sociale apparaît profonde.

En fin de compte, la lutte contre le gaspillage a fait apparaître une ligne de divergence liée à l'enjeu de l'accès à l'alimentation. Elle n'oppose pas tant les donateurs de produits aux associations qui les reçoivent, que ceux qui promeuvent la lutte pour récupérer des aliments à ceux qui adoptent au contraire une position critique vis-à-vis de la lutte.

2) Des entrepreneurs qui dédient leur activité à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Lors d'un événement sur le thème du gaspillage alimentaire dans une université parisienne en mars 2013, deux co-fondateurs de Disco Soupe déclaraient :

> *« C'est le moment d'entreprendre* […] *il y a beaucoup d'opportunités en ce moment, c'est un sujet qui prend de l'ampleur* […] *il y a un marché pour entreprendre »* (Observation (Observation 3, Paris, mars 2013).

Cette section vise à montrer comment des dizaines d'entrepreneurs dans chaque pays, fondateurs de start-ups et d'associations non lucratives ou porteurs de projets pas encore concrétisés[57], ont proposé de renforcer et de réinventer des usages des excédents alimentaires dans le cadre de la lutte contre le gaspillage au début des années 2010. Engagés spécifiquement sur l'enjeu du gaspillage alimentaire, les entrepreneurs développant ces activités ont contribué à construire le nouveau champ dédié à la lutte dans chaque pays.

Dans les deux pays, ils ont mobilisé des compétences sociales (*social skills*) au sens de Fligstein (2001), leur permettant d'agir de façon stratégique et d'obtenir la coopération d'autres acteurs en reliant des enjeux d'accès à l'alimentation, de protection de l'environnement et de production et distribution alimentaires. Les circulations transnationales des informations, des compétences et des entrepreneurs eux-mêmes ont contribué au développement de ces entreprises et aux similarités du champ de la lutte contre le gaspillage dans les deux pays.

Des entrepreneurs qui réinventent la prise en charge d'excédents alimentaires

De plus en plus d'entrepreneurs ont développé des activités visant spécifiquement à réduire le gaspillage alimentaire, même s'ils renouvellent des formes existantes et parfois anciennes d'utilisation des excédents alimentaires. Sans rechercher l'exhaustivité, l'analyse qui suit s'appuie sur environ 20 projets recensés aux États-Unis et plus de 25 en France[58], dont certains seront détaillés au fil de la thèse. Ces projets sont destinés à récupérer, transformer les aliments, ou à connecter les donateurs et les receveurs potentiels de produits excédentaires.

[57]J'ai identifié 40 entrepreneurs dont l'activité est dédiée au gaspillage alimentaire. Près de deux tiers des 34 projets identifiés dans les deux pays étaient non lucratifs au moment de l'analyse (2016).

[58]Sources : sites internet des entreprises et associations et données du *Food Surplus Entrepreneurs Network* : http://fsenetwork.org/entrepreneurs/ (consulté le 12/3/2015).

Ces entreprises exclusivement dédiées à la lutte depuis 2010 présentent une large variété de modèles organisationnels hybrides, aux frontières ténues entre des organisations sans but lucratif et des entreprises dites sociales, réunissant des objectifs économiques, sociaux, et environnementaux. Aux États-Unis, de nombreux projets ont le statut de « B Corporations », une structure spécifique pour les entreprises avec des objectifs sociaux. En France, le mouvement Disco Soupe, structuré depuis 2013 en association, a mis en place en parallèle de son rôle de sensibilisation des citoyens un rôle d'accompagnement de projets entrepreneuriaux que les membres nomment des « marcottes », des boutures du projet qui en font naître d'autres. Clémentine, l'une des fondatrices, travaille également pour un réseau destiné à accompagner l'entreprenariat social à travers des sessions de « *brainstorming* » - dont plusieurs sessions en 2015 traitaient du gaspillage alimentaire, reliant les objectifs de Disco Soupe et ceux de ce réseau. Entre 2013 et 2015, plus de cinq projets d'associations et de start-ups liées au thème du gaspillage alimentaire ont émané de Disco Soupe, allant de la confection de confiture à la réalisation de films de sensibilisation. Claire et Germaine, deux membres de Disco Soupe, ont ainsi créé l'entreprise sociale Re-Belle consistant à vendre des confitures issues de la transformation de fruits et légumes invendus.

Certains entrepreneurs proposaient des services aux firmes générant des excédents alimentaires depuis de nombreuses années, avant l'émergence du champ dédié à la lutte contre le gaspillage. Leurs start-ups et associations ont bénéficié de l'intérêt croissant pour le sujet des responsables du développement durable au sein des grandes firmes. Aux États-Unis, Jason, autour de 40 ans, a créé l'une des premières start-up en 2004 proposant à des restaurants et des cafétérias un système de pesée et de suivi des quantités d'aliments jetés. Après une carrière dans le marketing digital, cette reconversion professionnelle correspondait selon lui à une recherche de « sens », même s'il considère que le développement durable était un objectif secondaire *:*

> *« Notre première inspiration est sans doute venue de la gestion de procédés, des choses comme 'six-sigma', les méthodes de 'lean management'. Après on a commencé à regarder le profil environnemental. Au début… On ne pensait pas à la composante morale. À plusieurs égards la partie concernant l'environnement ne correspond pas à comment nous avons commencé mais c'est que qui nous a nourris. »* (Entretien 110, Portland, novembre 2014)

Bénéficiant de la mise sur agenda du gaspillage alimentaire, l'entreprise a aujourd'hui des centaines de clients. En France, Armand a créé l'une des premières start-ups dédiée à la réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration collective en 2007. Son entreprise propose également un service de pesée des déchets, associé à des réorganisations

du personnel et de l'agencement des cantines, visant à améliorer la qualité gustative des plats proposés tout en réduisant les pertes de matières. Comme Jason, Armand a créé cette start-up après une carrière de 25 ans dans le marketing, sans expérience dans la restauration et sans être un spécialiste des questions ni d'environnement, ni d'alimentation. Près de dix ans plus tard, l'entreprise est devenue une référence sur le sujet du gaspillage alimentaire et du développement durable dans la restauration, offrant des services à des dizaines de restaurants (Entretien 25, Lyon, janvier 2014). La capacité de leurs fondateurs à concilier des intérêts environnementaux et économiques explique largement le succès de leurs entreprises.

D'autres entrepreneurs dédiés à la lutte contre le gaspillage ont quant à eux renouvelé des activités de redistribution d'excédents alimentaires existant depuis plusieurs décennies, au service des populations défavorisées, tout en poursuivant des objectifs environnementaux et économiques. C'est le cas de projets de glanage, visant à récolter les fruits et légumes laissés dans les champs, développés à la fois par des associations d'aide alimentaire et par des organisations environnementales. En 2016, la fédération d'associations environnementales FNE a rédigé un rapport et organisé une conférence à Paris sur le sujet, après avoir recensé 13 associations et entreprises de glanage dont 10 créées après 2010[59].

De nombreuses autres start-ups et associations récentes ont pour mission de connecter les firmes disposant de produits invendus et les associations d'aide alimentaire. Des associations de ce type existent depuis les années 1990, comme Food Runners fondée par Katie à San Francisco pour redistribuer des restes de restaurants à des personnes sans domicile. Décrivant sa propre organisation comme émanant « de la base » (*grassroots*), reposant sur des dizaines de bénévoles et leurs propres véhicules, elle se différencie des jeunes ingénieurs de la région qui développent des applications pour téléphone mettant en relation les donateurs et les receveurs d'excédents alimentaires. À plus de 70 ans, elle plaisante sur le fait qu'elle est « à la traîne » (*behind*) en termes de technologie (Entretien 121, San Francisco, décembre 2014). Madeleine, qui travaille dans le secteur du conseil en environnement depuis 20 ans, commente un projet de *« food hub »* mené par Britney, la fondatrice de Food Shift. Selon elle, Britney est « l'entrepreneuse du gaspillage alimentaire typique », jeune diplômée d'une université prestigieuse et fondatrice d'une association. Alors que le « *hub* » consiste à mettre en place une plateforme pour entreposer des produits donnés avant de les redistribuer à des associations, Madeleine ironise : « en quoi est-ce que ça diffère d'une banque alimentaire ? » De son point de vue, le projet de Britney donne seulement un

[59] « Les pratiques de glanage « territorial » et leur contribution à la réduction du gaspillage alimentaire », FNE, février 2016

nom nouveau, avec la connotation technologique d'un *hub*, à un système de redistribution existant (Entretien 155, Berkeley, mars 2015). Les remarques de Madeleine illustrent la tension existant entre les organisations plus anciennes et le nombre croissant de projets récemment dédiés au gaspillage alimentaire.

L'hybridation d'objectifs entrepreneuriaux, commerciaux, environnementaux et sociaux provient aussi de cadres au sein de grandes firmes de la production et de la distribution qui, saisissant l'opportunité du développement d'un champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire, adoptent des modes d'action entrepreneuriaux. C'est le cas de plusieurs directeurs de magasins de grande distribution qui, après de longues carrières dans leurs firmes, se sont engagés dans la création de start-ups et d'associations. Aurélien, directeur du supermarché d'une grande enseigne dans le nord de la France, a développé non seulement des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire (selon ses mots) dans son magasin, par exemple par la gestion des dates de péremption et le don à des associations, mais a aussi créé une start-up qui récupère les produits invendus de ses fournisseurs et les transforme en soupes, qu'il vend ensuite dans son magasin. Son entreprise repose ainsi sur une synergie entre les changements à l'intérieur et à l'extérieur de son magasin (Entretien 212, région de Lille, juillet 2016).

Aux États-Unis, Scott, l'ex-Président d'une chaîne de supermarchés, fondateur d'un réseau de chefs d'entreprises nommé *« conscious capitalism »* visant à développer les actions de RSE au sein de grandes firmes privées, s'est reconverti dans l'entreprenariat social après sa retraite, en 2013, en ouvrant un magasin de revente de produits excédentaires à prix réduits. À la différence d'autres magasins de produits au rabais (*discount*), son projet vise selon lui à mettre à disposition une alimentation de qualité, à des prix accessibles, pour des populations défavorisées. Il agrège ainsi des objectifs sociaux, environnementaux et économiques, source de concurrence sur les sujets RSE pour les supermarchés classiques comme ceux dans lesquels il a effectué sa carrière. Sa reconversion lui vaut ainsi des critiques de la part de son ancienne firme :

> *« Ils m'ont appelé de nombreuses fois et envoyé de méchantes lettres d'accusation en me disant d'arrêter de mentionner* [le supermarché] *quand je donnais des présentations et que les gens me demandaient 'd'où vient cette idée ?' Et je disais 'toutes ces années en tant que Président de ce magasin, à regarder de la nourriture parfaitement bonne être jetée…' Ils m'ont dit 'c'est terrible pour notre image, arrêtez de dire ça'. »* (Entretien 182, région de Boston, avril 2015)

Des compétences particulières pour entreprendre dans le nouveau champ

Qu'ont en commun ces fondateurs de start-ups et d'associations spécifiquement dédiées à la lutte contre le gaspillage alimentaire depuis la fin des années 2010 ? Zalio (2009) a défini les entrepreneurs au sens économique par leur capacité à « innover » et à s'accaparer un profit en jouant sur plusieurs cadrages sociaux et configurations organisationnelles. Ils ont la capacité à *« susciter ou reproduire des écarts d'évaluation générant des innovations et des écarts de prix pour s'assurer durablement des profits »* et agissent au *« carrefour où sont engagés des dispositifs sociaux, des ressources, des équipements (cognitifs et juridiques), des appuis et des mondes sociaux, qui rendent possible et acceptable socialement qu'un individu puisse s'approprier un profit »* (Zalio, 2009, p. 602‑603). Sans avoir pour but principal la réalisation d'un profit au sens financier, les entrepreneurs étudiés ici créent des activités en jouant sur la superposition de plusieurs enjeux liés au gaspillage, à travers des échanges marchands mais aussi non marchands. Leur rôle dans la construction du champ émergeant autour du gaspillage alimentaire tient principalement à leur capacité à exploiter des opportunités économiques non seulement grâce à des innovations technologiques et organisationnelles, mais surtout par leur capacité à négocier divers enjeux.

Dans les deux pays, une très grande partie des projets dédiés à la lutte repose sur des solutions technologiques et en ligne, comme la création d'une plateforme internet ou d'une application pour téléphone[60]. Ils associent à l'innovation organisationnelle une innovation technique. Ce qui compte pour beaucoup d'entrepreneurs, plus que la cause elle-même, c'est l'innovation et les techniques sources de changement. Kim, qui a créé avec son mari en 2013 une plateforme pour la revente et le don de produits en milieu agricole, auparavant enseignante en histoire et sciences politiques, insiste sur le rôle de la technologie pour développer de nouveaux échanges et usages *:*

> *« Mon mari est un penseur des systèmes* (system thinker)*, il utilise la métaphore que c'est comme l'acupuncture, on met l'aiguille au bon endroit pour changer le système.* […] *On n'est pas une entreprise alimentaire, on n'est pas une entreprise de 'tech'. On fait de la politique alimentaire avec la technologie. »* (Entretien 147, Californie, mars 2015)

Malgré son orientation « politique », elle remarque que l'innovation qu'elle propose ne résout pas la question des inégalités d'accès à l'alimentation. Comme elle, de nombreux entrepreneurs mobilisant les excédents alimentaires n'ont pas d'expérience du secteur

[60] Sur 34 organisations récentes et dédiées à la lutte identifiées en 2016 dans les deux pays, 14 impliquaient une application. Ce nombre suggère l'importance des technologies pour ces activités.

alimentaire, et voient l'accès à l'alimentation comme un objectif secondaire par rapport à l'opportunité d'innovation économique. Cela crée des tensions vis-à-vis des membres d'associations engagées depuis longtemps dans ce secteur.

Le lien entre le gaspillage alimentaire et les technologies de l'information est à relativiser par le rôle de ces dernières sur le marché de l'alimentation de façon générale. En particulier dans la région de San Francisco et de plus en plus dans les deux pays, des start-ups reposant sur les technologies de la communication proposent des services de commande de repas sur-mesure ou encore de conception de recettes. S'il reste une niche, le sujet du gaspillage alimentaire émerge progressivement dans ce secteur des technologies dédiées à l'alimentation.

Au-delà de leur capacité à utiliser des technologies, le rôle de fondateurs d'entreprises dédiées à ce sujet consiste à associer l'enjeu de la lutte contre le gaspillage alimentaire à d'autres objectifs. Lydia, entrepreneuse française de 25 ans diplômée d'école de commerce, souhaite ouvrir un « restaurant anti-gaspi » et conçoit le « business plan » de ce projet. Afin de le présenter à des investisseurs dans le cadre d'une levée de fonds, elle adopte un langage et des arguments propres à la création d'une nouvelle start-up, garantissant des bénéfices financiers. Sur les conseils d'un fonds d'investissements, elle a abandonné temporairement sa communication sur la cause du gaspillage alimentaire au profit d'un positionnement de restaurant plus classique (Entretien 12, Paris, décembre 2013). Cette stratégie la rapproche des responsables du développement durable qui empruntent les arguments commerciaux d'autres membres de leurs firmes pour promouvoir des objectifs environnementaux. Ayant assuré la profitabilité financière auprès des investisseurs, Lydia a maintenu ensuite ses objectifs de réduction du gaspillage dans l'activité du restaurant (présentée au chapitre VI).

Cette compétence des fondateurs d'associations et de start-ups dédiées au gaspillage alimentaire à relier différents enjeux est associée à des caractéristiques sociales particulières, même s'il n'est pas possible d'établir de liens de cause à effet entre ces caractéristiques et leur action de diffusion de la cause. Leurs trajectoires sociales[61] présentent de fortes similarités entre les deux pays. Il s'agit le plus souvent de jeunes[62] et diplômés d'études supérieures, que ce soit en gestion, en ingénierie et informatique ou en sciences sociales. Les plus jeunes d'entre eux ont quitté leur formation avant la fin pour fonder leur projet. En particulier aux

[61] Plus que la socialisation primaire des enquêtés (parents, éducation, etc.), les questions d'entretiens portaient sur leur socialisation secondaire (formation professionnelle, engagements associatifs, etc.).

[62] Sur 40 enquêtés identifiés comme des entrepreneurs dédiés au gaspillage alimentaire, 19 sur 25 ont moins de 35 ans en France, et 8 sur 15 aux Etats-Unis (où 6 ont plus de 45 ans).

États-Unis, des entrepreneurs plus âgés ont effectué des reconversions professionnelles, plus rares en France. Mes données suggèrent que les entrepreneurs seraient majoritairement des hommes. Ces caractéristiques tiennent malgré tout au rôle d'entrepreneur de façon générale et ne sont pas spécifiquement liées au cas du gaspillage alimentaire. À plus de 50 ans, Kim, gérant une plateforme de redistribution de produits invendus en milieu agricole, remarque par exemple :

> *« Je ne suis pas le fondateur de start-up typique ! Je n'ai pas 27 ans, je ne suis pas un homme*[63]*, je ne suis pas présomptueuse... Je suis une femme, je suis une mère. »* (Entretien 147, Californie, mars 2015)

Se définissant comme une exception, elle souligne l'homogénéité des entrepreneurs de la région et en particulier ceux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Lors de l'Assemblée générale de Disco Soupe en 2014, les participants partagent des méthodes de travail propres à leurs trajectoires professionnelles :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Deux organisateurs du week-end proposent d'utiliser des post-it pour réfléchir aux orientations de l'association* (voir Figure 8). *Cette méthode de partage d'idées est fréquemment utilisée dans les écoles de commerce et les formations à l'entreprenariat, qu'ont suivies de nombreux participants au mouvement et les fondateurs de « marcottes ». Une participante me confie qu'elle ne se sent pas à l'aise pour participer. Malgré son âge similaire (autour de 30 ans) et une formation universitaire (en sciences humaines), elle n'est pas habituée à de telles méthodes de réflexion et participation.* (Observation 32, Paris, mars 2014).

Figure 8 Méthode des « post-it » pour le partage d'idées lors de l'Assemblée Générale de l'association Disco Soupe à Paris (mars 2014)

[63] Elle utilise le mot *« male »* dont la connotation met l'accent sur la virilité, par rapport à *« man »*.

Peu de fondateurs de start-ups et d'associations sur le sujet du gaspillage alimentaire ont suivi des formations spécialisées à l'environnement ou dans le secteur social, ce qui les distinguent des militants de la protection de l'environnement et de l'accès à l'alimentation, malgré des caractéristiques sociales communes. Le succès de leurs projets d'associations et de start-ups tient pour beaucoup à leur connaissance du fonctionnement de la production et de la distribution alimentaire, par leurs formations commerciales ou leurs trajectoires professionnelles. Claire, membre de Disco Soupe qui a pour projet de créer une association ou une start-up – le statut n'étant pas initialement déterminé – pour fabriquer des confitures à partir de produits invendus et créer des emplois d'insertion, fait exception. Elle s'est lancée dans ce projet après quelques années de travail dans le secteur caritatif ainsi que des séjours à l'étranger dans des fermes agroécologiques. Faisant référence à la fondatrice d'une start-up similaire au Royaume-Uni, qui a quitté une carrière dans la finance pour son projet, elle plaisante :

> *« Cette nana qui a monté sa boîte en Angleterre… le* story telling *est beaucoup plus sexy ! Elle a 27-28 ans, comme moi. Quand je devrai raconter mon histoire ce sera moins sexy* [rires]. *»* (Entretien 27, Paris, janvier 2014)

Malgré son expérience à la fois dans l'aide alimentaire et la protection de l'environnement, Claire se sent moins légitime dans le champ émergent de la lutte contre le gaspillage alimentaire, car elle dispose d'une moindre connaissance du domaine de la production et de la distribution alimentaires. L'homogénéité sociale de la majorité des entrepreneurs dédiés au gaspillage alimentaire tend, de fait, à marginaliser ceux qui n'en partagent pas le parcours.

Les entrepreneurs au sens économique, jouant le rôle d'entrepreneurs de morale ou d'entrepreneurs-frontières, disposent donc de caractéristiques particulières qui leur permettent de relier divers enjeux. Celles-ci tiennent à leurs trajectoires sociales, à leurs positionnements multiples et à leurs « compétences » sociales au sens de Fligstein (2001).

Une émulation à travers des réseaux transnationaux d'entreprenariat et d'innovation

Des fondateurs d'associations et de start-ups de plusieurs pays, incluant la France et les États-Unis, ont formé plusieurs réseaux internationaux dédiés au gaspillage alimentaire au cours des années 2010. Ils se mettent en contact et organisent progressivement des rencontres plus ou moins formelles sur le sujet, proposant de faire évoluer le fonctionnement économique de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires par des projets qui se veulent innovants. Le « Réseau d'entrepreneurs des surplus alimentaires »

(Food Surplus Entrepreneurs Network), créé par un entrepreneur belge diplômé d'école de commerce de moins de 30 ans, a organisé une première rencontre à Paris en février 2015. Elle était présentée ainsi sur les réseaux sociaux :

> *« Vous connaissez des innovateurs sociaux ou des acteurs du changement* (changemakers) *qui réduisent le gaspillage alimentaire* (food waste) *? Invitez-les au pot Food Surplus Drink du réseau Food Surplus Entrepreneurs Network, ce dimanche à Paris. Il y aura de cool entrepreneurs et acteurs de changement nationaux et internationaux. L'objectif : échanger des bonnes pratiques, créer des liens et collaborer »* (Publication sur Facebook, février 2015).

Le discours adopté, à travers les notions d'« innovation », de « *changemakers* », ou même de « cool », rapproche ce réseau d'autres réseaux d'entreprenariat qui se veulent jeunes et innovants.

Ces réseaux tendent à renforcer l'homogénéité des entrepreneurs du gaspillage alimentaire comme des solutions qu'ils proposent. L'événement parisien rassemble ces *« changemakers »* venus de plusieurs pays (en général occidentaux), principalement des membres d'associations et de start-ups qui proposent de transformer et/ou redistribuer des aliments invendus, que ce soit à travers une application pour téléphones ou en fabricant des confitures. Viennent aussi quelques représentants d'administrations publiques travaillant sur le sujet et des responsables du développement durable dans des firmes privées.

Ces entrepreneurs ne sont pas nécessairement en concurrence les uns avec les autres dans la mesure où ils opèrent dans différents secteurs et différents pays, mais ils sont dans une dynamique d'émulation. Des chercheurs et des étudiants intéressés par le sujet assistaient à cet événement de même que des militants engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ou des associations environnementales, mais peu de représentants d'associations d'aide alimentaire :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *La plupart des participants semble avoir environ 30 ans. […] L'un des participants m'indique que Béatrice, autour de 50 ans et directrice de l'association de redistribution dans le milieu agricole créée en 2012, n'est pas « connectée » au réseau, « pas visible », même si elle « mériterait de l'être »*. (Observation 85, Paris, février 2015, voir Figure 9).

Cette remarque suggère que les modalités de communication, principalement par les réseaux sociaux, excluent les invités les moins jeunes et/ou ceux qui utilisent moins de technologies de communication.

Figure 9 Première réunion du Food Surplus Entrepreneurs Network : une émulation entre acteurs homogènes ? (Source : FSE, février 2015)

La dimension internationale de ces réseaux encourage la diffusion d'activités d'un pays à l'autre et d'un domaine d'activité à l'autre. Plusieurs intervenants lors de conférences et rencontres organisés sur le thème du gaspillage aux États-Unis et en France entre 2013 et 2016[64] venaient d'autres pays, en particulier le Royaume-Uni, tels que le militant Tristram Stuart ayant fondé l'association de sensibilisation du Banquet des 5000 ou les fondateurs d'entreprises redistribuant des aliments. Des organisations internationales perçoivent cette émulation, à l'instar de l'OCDE qui a organisé en 2016 une table ronde sur le thème :

> *« L'innovation va résoudre le problème : l'innovation joue-t-elle un rôle anecdotique ou un rôle clef pour réduire le gaspillage alimentaire ? »*

L'organisation encourage ainsi à développer les activités économiques qui émergent autour du gaspillage alimentaire. En particulier en France où des militants ont porté la cause à l'agenda politique de façon précoce, les administrations nationales du domaine de l'environnement et de l'alimentation ont financé des projets entrepreneuriaux sur le thème du gaspillage. Ceux-ci ont fait l'objet de bourses, comme celles accordées dans le cadre du Programme national d'alimentation et des plans de prévention des déchets[65].

En renouvelant la prise en charge des excédents alimentaires, les entrepreneurs tendent à concurrencer leurs utilisations préexistantes. Les innovations qui reposent sur des nouvelles technologies de la communication, notamment, créent une concurrence vis-à-vis des actions de redistribution traditionnelles. À Berkeley, le Mixing Bowl Hub est une entreprise de

[64] Je m'appuie sur l'observation de 33 conférences et rencontres sur le thème entre 2013 et 2016 dans les deux pays.

[65] En 2015, une dizaine de projets régionaux sur le thème du gaspillage alimentaire étaient financés par les programmes d'alimentation et les plans de prévention des déchets.

conseil qui définit sa mission comme *« connecter des innovateurs dans l'alimentation, l'agriculture et les technologiques de l'information* (Food, Ag. and IT) ». Elle a organisé un événement dédié au gaspillage alimentaire le même jour que le Forum national le 17 octobre 2014, sur le thème des opportunités marchandes autour de la redistribution. Cet événement concurrençait le Forum dans la mesure où les invités devaient de fait choisir l'un ou l'autre. L'objectif de cette journée était :

> *« Préparer le terrain pour créer un secteur de la redistribution (*food recovery*) rentable et reproductible. »* (Programme de l'événement, octobre 2014)

Les discussions s'appuyaient sur ce constat :

> *« Les associations sont les gardiens (*gatekeepers*) du modèle traditionnel de redistribution alimentaire. »* (Comptes-rendus de l'événement, octobre 2014)

La notion indigène de *« gatekeepers »* désigne les principales associations d'aide alimentaire distribuant la majorité des aliments, que les membres de ce réseau veulent concurrencer par des organisations à but lucratif.

Une forme de concurrence s'est donc instaurée depuis 2010 entre les divers projets sur le gaspillage alimentaire qui cherchent à accéder aux mêmes ressources financières, aux mêmes excédents alimentaires, et aux mêmes clients. Sally, fonctionnaire de l'EPA en Californie, remarquait en 2014 :

> *« On se rend compte qu'il y a tellement de start-ups là-dedans… Dans la région de la baie de San Francisco, elles se marchent les unes sur les autres maintenant. »* (Entretien 112, San Francisco, novembre 2014)

Cette concurrence se traduisait directement dans les choix de financement de l'agence qui ne peut soutenir tous les projets. Comme le montre la suite de la thèse, le secteur de la lutte contre le gaspillage devient de plus en plus concurrentiel, non seulement entre les nouvelles organisations créées depuis deux ou trois ans avec pour mission de lutter contre le gaspillage mais aussi les organisations préexistantes qui saisissent l'opportunité du sujet.

Les entrepreneurs ont créé une émulation sur le sujet du gaspillage alimentaire. En mettant en relation divers acteurs et en faisant circuler des informations d'un pays à l'autre, ils ont assuré des processus de transferts transnationaux étudiés par Hassenteufel et de Maillard (2013) dans le cadre de l'action publique. Ils ont aussi créé une concurrence nouvelle source d'instabilité comme d'opportunités dans le champ dédié au gaspillage, qu'ils participent à construire. Ils renforcent la concurrence entre diverses utilisations des excédents par les organisations aux objectifs divergents. Comme l'ont montré Fligstein et McAdam (2011) dans la théorie interactionniste, la création de nouvelles activités renforce l'instabilité du champ en construction et offre en retour d'autant plus d'opportunités de changement et de création d'activités.

Conclusion du chapitre I

L'émergence de la cause du « gaspillage alimentaire » tient largement au rôle d'entrepreneurs de morale (Becker, 1963), qualifiés ici d'Entrepreneurs de la lutte, qui se sont mobilisés spécifiquement sur cette cause. Des fonctionnaires au sein d'administrations du domaine de l'agriculture et de l'environnement, en France comme aux États-Unis, ont eux-aussi joué un rôle d'Entrepreneurs de la lutte pour relayer cette cause et l'inscrire à l'agenda public. En particulier aux États-Unis, ils ont bénéficié de la mobilisation d'associations environnementales sur ce sujet. Ces Entrepreneurs de la lutte ont ainsi mobilisé des firmes privées de la production et de la distribution alimentaires, notamment par l'intermédiaire de leurs responsables du développement durable qui relaient la cause en interne. Cause qui semble moins se diffuser aux États-Unis, alors même que les excédents alimentaires avaient une place prépondérante dans le cadre de politiques de redistribution des surplus et des mouvements autour de la justice alimentaire depuis les années 1980. En France, la mobilisation bénéficie plus particulièrement de la visibilité des lanceurs d'alerte et de la mobilisation précoce des administrations publiques. Dans les deux pays, des acteurs ont réinvesti la cause. C'est le cas d'associations d'aide alimentaire qui saisissent l'opportunité d'obtenir des produits supplémentaires. Ces évolutions suscitent en outre une émulation entrepreneuriale propre à la lutte contre le gaspillage alimentaire, appuyée sur la circulation transnationale d'informations et d'innovations. Les innovations influencent alors en retour les organisations préexistantes.

Dans les deux pays, ces évolutions ont participé de la constitution d'un « champ » de la lutte contre le gaspillage alimentaire, au sens de Fligstein et McAdam (2011), avec ses propres interactions, ses acteurs et ses modalités de fonctionnement. Les recompositions

permanentes des organisations et de leurs relations contribuent à l'instabilité de ce champ émergent. La réalisation d'une ACM sur une base de 180 enquêtés, présentée en annexe de ce chapitre, permet d'illustrer les domaines d'activités des acteurs de ce nouveau champ et leurs préoccupations parfois divergentes. Comme l'a montré ce chapitre, la lutte rassemble des acteurs et des organisations avec des positionnements multiples et engagés dans les enjeux d'accès à l'alimentation, de protection de l'environnement, ainsi que de production et de distribution alimentaires. Le rôle clef des Entrepreneurs de la lutte tient à leur capacité à rassembler des acteurs et des organisations préoccupés par des enjeux divers, en les mettant en équivalence les uns avec les autres.

Le tableau suivant (Tableau 4) résume les domaines d'émergence de l'enjeu du gaspillage alimentaire détaillés au fil du chapitre.

Approche du gaspillage	**Protection de l'environnement**	**Production et distribution alimentaire**	**Accès à l'alimentation**
Principaux acteurs et secteurs d'activités	Fonctionnaires de la gestion des déchets et de l'environnement Militants anticonsuméristes	Cadres du secteur de l'agroalimentaire, de la distribution et restauration Responsables de politiques agricoles et alimentaires	Cadres et bénévoles d'associations d'aide alimentaire Militants de la justice alimentaire
Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage	Militants « experts » Membres d'associations environnementales	Responsables RSE	Fondateurs d'associations et start-ups de redistribution
Préoccupations, motifs d'indignation	Écologie, pollution, épuisement des ressources	Efficacité et pérennité du secteur agroalimentaire	Insécurité alimentaire, inégalités sociales
Contexte de la fin des années 2000	Visibilité des déchets (mesure), régulations environnementales	« Crise » économique Généralisation de la RSE	Diminution des programmes d'aide alimentaire
Eléments dénoncés (discours et mots employés)	Déchets, pollution (*garbage, scraps*) Surproduction, utilisation de ressources (*overproduction*)	Dysfonctionnements, casse, démarque, erreur, invendus (*shrink*) Sous-produit (*by-products, seconds*) Pertes inévitables (*cost of doing business*)	Surplus, restes, ressources, gisement (*leftover, excess, extra, wholesome*) Injustice, aberration
Objectif, prise en charge promue	Traiter les déchets Sensibiliser aux pratiques « anti-gaspi » Limiter la production	Limiter les pertes et les invendus Réutiliser, recycler	Réallouer les excédents, Récupérer
Sources de tensions et désaccords	Visions du changement (réformiste ou contestataire)	Priorités divergentes au sein des firmes (RSE vs. profit)	Vision caritative vs. justice sociale Redistribution plus ou moins formalisée

Tableau 4 L'émergence du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire : trois approches différentes du même enjeu

Malgré leurs préoccupations multiples, comment ces acteurs convergent-ils autour de la cause commune du gaspillage alimentaire ? S'il existe des pratiques générant du gaspillage, aucune administration, aucun parti, aucun expert, aucune organisation professionnelle ou associative ne s'est opposée ouvertement, nommément, à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Nick, membre fondateur de l'Alliance états-unienne d'entreprises privées sur le sujet, responsable du développement durable pour une enseigne de distribution, indiquait :

> *« C'est dans l'intérêt de tous, comme les campagnes anti-tabac ou contre les déchets sur la voie publique. »* (Entretien 173, Floride, avril 2015)

Comme Nick, des Entrepreneurs de la lutte cherchent à faire du gaspillage une cause consensuelle et « sans adversaire », à l'intar de la cause « humanitaire » décrite par Juhem (2001, p. 10) :

> *« Elle appartient à la catégorie des « discours sans opposants »,* […] *qui suscitent à priori la sympathie et qu'aucun acteur n'a intérêt à mettre en cause. »*

Pourtant, le champ de la lutte inclut des définitions multiples et potentiellement conflictuelles de l'enjeu de la lutte. La suite de cette thèse montre comment les Entrepreneurs de la lutte promouvant ces différentes conceptions sont en concurrence et négocient constamment les actions à mener en lien avec les excédents.

Annexe du chapitre I : réalisation d'une base de données et d'une analyse des correspondances multiples

Afin de confirmer mes intuitions issues des entretiens, j'ai réalisé une base de données à partir de 180 enquêtés (111 en France et 69 aux Etats-Unis) identifiés comme ayant une activité en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire[66]. Mon but était de caractériser ce que je définis comme le champ en construction de la lutte contre le gaspillage alimentaire, regroupant les acteurs en interaction autour de cet enjeu, selon la notion de Fligstein et McAdam (Fligstein 2001 ; Fligstein et McAdam, 2011). Il s'agissait de confirmer l'existence de différents groupes d'acteurs au sein de ce champ, avec des caractéristiques propres et mobilisés pour des raisons distinctes en fonction de leurs domaines d'appartenance préexistants.

Parmi plus de 220 entretiens réalisés au cours de la thèse, je n'ai pas inclus à cette base les entretiens ne permettant ne contenant pas toute l'information souhaitée, et les enquêtés dont l'activité n'était pas directement reliée au gaspillage alimentaire.

Construction des variables et des modalités

La base contient plusieurs types de variables :

Des variables concernant des informations factuelles (dont certaines ont été collectées a posteriori à partir des réseaux sociaux ou professionnels des enquêtés) :

- 3 variables sociodémographiques servant à situer socialement les enquêtés : âge, genre, formation ;
- 3 variables sur l'activité des enquêtés : leur activité ou leur métier, la part du gaspillage alimentaire dans cette activité et son antériorité ;
- 1 variable portant sur leur participation aux dispositifs participatifs (principalement le Pacte et le Forum), mobilisée pour l'analyse de ces dispositifs ;
- 4 variables sur les organisations auxquelles ils appartiennent, permettant de situer leur activité : leur secteur d'activité, leur statut, leur taille, et le rôle de ces organisations vis-à-vis du gaspillage alimentaire.

Des variables issues de l'analyse et de l'interprétation des entretiens :

- 2 variables sur la vision du problème du gaspillage et de ses solutions : la principale préoccupation, le type de circuit permettant d'éviter le gaspillage ;
- 4 variables caractérisant les actions mises en place ou promues autour des excédents alimentaires : la réduction des excédents produits, la vente, le don, et le recyclage.

[66] Ce travail a bénéficié des conseils d'Emmanuelle Marchal et de l'aide précieuse d'Alizée Delpierre.

Le tableau suivant décrit ces variables et leurs modalités :

	Description de la variable	Modalité	Description de la modalité
Age	Age de l'enquêté	**Inf35**	Moins de 35 ans
		35_45	Entre 35 et 45 ans
		Sup45	Plus de 45 ans
Genre	Genre de l'enquêté	**M**	Homme
		F	Femme
Formation	Formation de l'enquêté	**AgroIng**	Etudes supérieures d'agronomie et de sciences naturelles ; ingénieurs (dont informatique)
		SHSArt	Etudes supérieures en sciences humaines et sociales, lettres, culture, urbanisme et architecture
		EnvntDD	Etudes supérieures dans l'environnement et/ou spécialisations en développement durable et économie sociale et solidaire (après des formations en gestion, masters spécialisés)
		Mangmt	Etudes supérieures de management et commerce (sans spécialisation), finance
		NonSup	Pas d'études supérieures (niveau baccalauréat ou *high school*)
		PolCom	Etudes supérieures en sciences politiques, administration, communication, droit, journalisme
Activite_Metier	Métier ou activité de l'enquêté en lien avec le gaspillage alimentaire	**Entrepreneur**	Fondateur d'entreprise ou association, concepteur ou porteur d'un projet, travailleur indépendant
		Operationnel	Responsable de fonctions opérationnelles (ventes, publicité, contrôle de la qualité, etc.) et de gestion (ex: direction d'un magasin) ; fonctions d'exécution (collecte des déchets, aide alimentaire, etc.)
		Plaidoyer_ Public	Responsable de plaidoyer et de communication publique, d'actions militantes, porteur d'une politique publique, animation de réseau
		RespoDD	Responsable du "développement durable", de la responsabilité sociale d'entreprise, d'une fondation ; consultant ou chercheur spécialisé dans le "développement durable" ou l'environnement.
Activite_ Focus_ Gaspi	Part du gaspillage alimentaire dans l'activité de l'enquêté	**DedieGaspi**	Le gaspillage alimentaire est la mission principale de l'enquêté (ou de son organisation)
		NonGaspi	Le gaspillage alimentaire n'est pas la mission principale de l'enquêté
Activite_ Duree	Durée d'existence de l'activité ou poste de l'enquêté au moment de l'entretien	**Ancien**	L'activité de l'enquêté date d'avant 2010 (moment d'émergence du sujet comme problème public)
		Recent	L'activité de l'enquêté date d'après 2010, soit moins de 4 ans au moment de l'entretien (start-up, création de poste récente)
Particip_reseaux	Participation aux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire (Pacte national français, Forum américain, réseaux professionnels et locaux)	**Aucune**	L'enquêté n'est pas au courant ou pas invité dans les dispositifs participatifs, refuse de participer ou ne se rend pas aux réunions (parfois même si son organisation est signataire ou membre)
		Modérée	L'enquêté se rend aux réunions, échange avec d'autres acteurs, mais de façon irrégulière et/ou peu proactive (pas de prises de parole)
		Forte	L'enquêté a un rôle d'organisation ou participe beaucoup aux réunions (animation, présentation,)
Orga_Secteur	Secteur d'activité de l'organisation à laquelle appartient l'enquêté (publiques et privées)	**Agriculture**	Secteur de l'agriculture et des politiques agricoles ou alimentaires
		AideAlim	Secteur de l'aide alimentaire (associations, politiques), associations de protection des consommateurs
		Dechets	Secteur de la gestion et du traitement des déchets

	Description de la variable	Modalité	Description de la modalité
	Secteur d'activité	**Distrib**	Secteur de la distribution (supermarchés, marchés de gros, magasins), transport et logistique
		IndTranfo	Secteur de la transformation agroalimentaire (industrie, artisanat) et des emballages
		ProtecEnv	Secteur de la protection de l'environnement et de la promotion de pratiques dites durables (associations, militants, cabinets de conseil spécialisés)
		Restauration	Secteur de la restauration (restaurants, cantines, cafétérias, livraison de nourriture, etc.)
Orga_ Statut	Statut de l'organisation à laquelle appartient l'enquêté	**ForProfit**	Entreprises privées et fondations d'entreprises
		Gouv	Administrations et agences publiques, organisations internationales, secteur public local
		NonProfit	Associations, mouvements militants, "*non profit*"
Orga_Taille	Taille de l'organisation de l'enquêté (entité de rattachement direct : filiale, agence sous tutelle, etc.), en nombre de personnes (salariés, bénévoles réguliers)	**Petite**	Moins de 10 personnes (seuil de "micro-entreprise" selon l'INSEE en France)
		Moyenne	Entre 10 et 250 personnes en France (organisations "petites" et "intermédiaires" selon l'INSEE) / 500 personnes aux Etats-Unis (seuil de grande entreprise)
		Grande	Plus de 250 personnes en France (grandes et très grandes entreprises au sens de l'INSEE), grandes entreprises au sens américain (> 500 personnes)
Orga_Role	Rôle de l'organisation à laquelle appartient l'enquêté vis-à-vis du gaspillage alimentaire	**Extérieur_dénonciateur**	Rôle extérieur, de régulation ou de dénonciation, de communication sur le sujet
		Générateur	Organisation générant des excédents alimentaires (magasins, restaurants, agriculture…)
		Intermédiaire_ Utilisateur	Rôle d'intermédiaire ou d'utilisation des excédents (redistribution, recyclage)
Vision_ Critique	Vision du problème du gaspillage alimentaire (selon l'enquêté au nom de son organisation)	**Inegalite Alim**	Inégalité d'accès à l'alimentation
		PerteEco	Pertes économiques et financières
		Pollution	Pollution, déchets
		Uti_ Ressources	Utilisation inappropriée de ressources
Vision_ Circuits	Circuits d'échange appropriés pour réduire le gaspillage alimentaire	**Circuit Alter**	Circuits alternatifs (organisés selon d'autres rapports de force que les circuits dominants), concentrant une faible proportion des échanges
		Circuit Conv	Circuits conventionnels, dominants, représentant la majorité des échanges
Surplus_ Reduction	Position par rapport à la production d'excédents alimentaires	**OptiProcess**	L'enquêté promeut la réduction de la production d'excédents (optimisation de processus)
		Opti_NA	L'enquêté ne prend pas position sur ce sujet
Surplus_ Vente	Position par rapport à la vente d'excédents alimentaires	**Transfo_ Vente**	L'enquêté promeut la vente d'excédents (produits vendus au rabais)
		Vente_NA	L'enquêté ne prend pas position sur ce sujet
Surplus_ Don	Position par rapport au don ou à la récupération d'excédents alimentaires	**Don_Recup**	L'enquêté promeut le don ou la récupération gratuite d'aliments
		Don_NA	L'enquêté ne prend pas position sur ce sujet
Surplus_ Recyclage	Position par rapport au recyclage de matériaux organiques	**Recyclage**	L'enquêté promeut le recyclage de matériaux organiques y compris alimentaires (compost, énergie)
		Recy_NA	L'enquêté ne prend pas position sur ce sujet

Tableau 5 Description des variables et des modalités utilisées pour la construction d'une base de données sur 110 enquêtés

La construction de ces catégories d'analyse ne doit pas faire oublier que les frontières sont poreuses entre les différentes modalités prises par les variables, et que l'analyse réalisée ici ne tient pas compte des variations dans le temps des pratiques des individus. Les catégories pertinentes pour construire l'ACM ne sont pas forcément celles qui se prêtent le mieux à l'analyse qualitative. Par exemple, les membres du secteur public et du secteur privé sont ici regroupés dans les secteurs d'activité (environnement, agriculture, etc.), mais je les ai ensuite analysés séparément. Le codage de la base, pour une grande partie des variables, est influencé par mon interprétation des entretiens. En outre, les catégories indigènes construites par les organisateurs des dispositifs participatifs sur le gaspillage alimentaire ont influencé la construction de catégories d'activités. Le but de ce codage n'était en aucun cas d'avoir une valeur « objective » ou démonstrative, mais de mettre en visibilité des intuitions de manière davantage systématique.

Construction de l'ACM

La base de données construite à partir de ces variables, comprenant 111 individus pour la France et 69 individus pour les Etats-Unis, m'a permis de réaliser une analyse des correspondances multiples pour chaque cas national. Cette méthode permet de caractériser ce que je définis comme le champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'analyse montre la proximité entre d'une part les types d'organisations et leurs activités (les variables factuelles) et d'autre part leurs engagements et leurs actions sur le gaspillage alimentaire (les variables d'interprétation), distinguant ainsi des groupes d'acteurs à partir de leur rapport au gaspillage alimentaire. Les résultats confirment que le champ lutte contre le gaspillage alimentaire recoupe des groupes d'acteurs distincts dont les caractéristiques tiennent largement à leurs domaines d'appartenance préexistants.

Analysant le rôle des ACM pour l'identification de champs, Duval (2014) insiste sur l'importance du processus de construction des ACM lui-même, qui influence grandement le résultat obtenu et la caractérisation des champs. Dans ce processus, j'ai choisi de ne pas inclure les variables sociodémographiques, et d'analyser la structure du champ en fonction des organisations impliquées et des activités réalisées. Les trajectoires individuelles ne sont pas ici au cœur de mon analyse, le champ étant défini au sens interactionniste et non au sens bourdieusien qui repose sur l'analyse des positions sociales des individus. De même, la variable indiquant le degré de participation aux instances collectives de lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas inclue dans l'ACM : elle sert à l'analyse de la coordination de la lutte après l'émergence de la cause (étudiée au chapitre II).

J'ai aussi codé des variables que j'ai finalement exclues après avoir « testé » leur utilisation dans l'ACM, entre autres (liste non exhaustive) :

- **Des variables sur les individus** : les pratiques personnelles de consommation (une notion difficile à coder à partir du récit des enquêtés), l'origine sociale (informations collectées trop hétérogènes), etc.
- **Des variables sur les organisations** : financements (corrélés au statut de l'organisation, peu de données disponibles), position en amont ou aval du gaspillage (inclus dans l'idée de générateur / utilisateur d'excédents), les quantités d'excédents alimentaires concernées (corrélé à la taille de l'organisation), etc.
- **Des variables sur la prise en charge d'excédents** : caractère plus ou moins formel, plus ou moins marchand (notions trop normatives), unités de mesure des excédents (manque d'informations et corrélé au domaine de préoccupation : par exemple mesure en CO2 pour les impacts environnementaux), etc.

Finalement, j'ai retenu les 13 variables actives présentées dans le tableau ci-dessus, 7 sur l'activité et l'organisation à laquelle appartient chaque individu (variables factuelles), et 6 sur les solutions qu'il promeut. Cela correspond au total à 38 modalités différentes.

J'ai réalisé l'ACM avec le logiciel R et l'interface « Explor » pour la mise en forme des résultats.

Résultats et caractérisation du champ

L'ACM réalisée pour chaque pays (voir ci-après) confirme que la lutte contre le gaspillage alimentaire recoupe trois domaines de préoccupation, donc chacun correspond à un type d'activité, d'organisations, ainsi qu'à une vision du gaspillage alimentaire et des actions à mettre en place contre ce problème défini comme tel.

Pour la France, j'obtiens les résultats suivants :

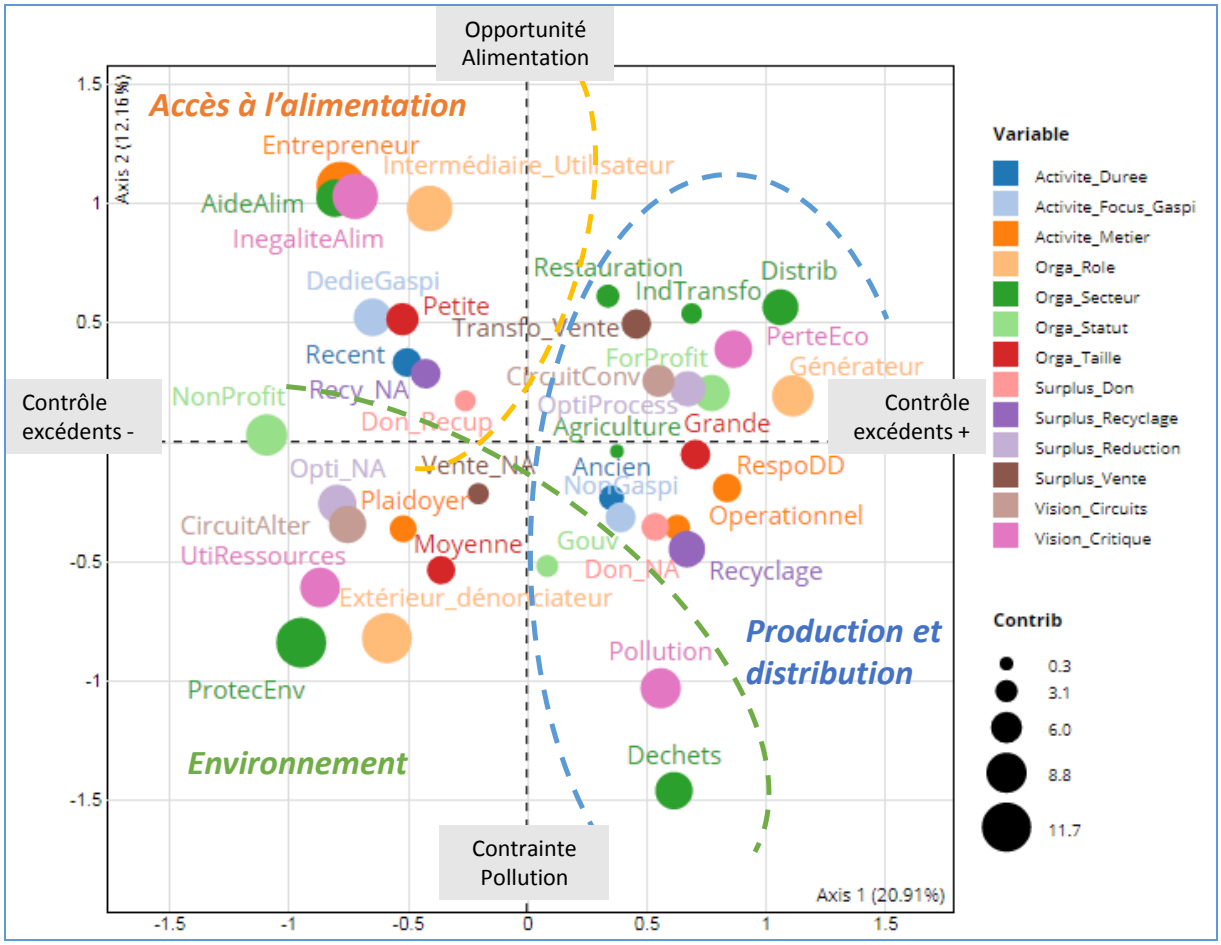


Figure 10 Analyse des correspondances multiples du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France (n=111)

Ce graphique fait apparaître la contribution des modalités par des points de taille proportionnelle (à partir de 1 %). Selon Renisio et Sinthon (2014), une contribution est considérée comme « forte » quand elle est supérieure à la moyenne (*1/nombre de modalités*), soit ici 1/38 = 2,63 %.

L'axe 1 (horizontal) résume 20,9% de l'information. Sur cet axe, les variables avec les contributions les plus fortes sont, dans une direction (gauche), celle du statut de l'organisation (où la modalité « organisation sans but lucratif » a une contribution de 7,8%) et celle concernant l'action de réduction des surplus (où la modalité de ne pas mettre en place une « optimisation des processus » a une contribution de 5,6%). Dans la direction opposée (droite), la contribution la plus forte est celle du rôle vis-à-vis des excédents alimentaires (la modalité « générateur d'excédents » contribue à 7,5%) et le statut d'organisation à but lucratif (5,28%). Je caractérise cet axe comme celui du contrôle de la génération d'excédents alimentaires : à droite, les acteurs des organisations qui contrôlent cette production et

cherchant à optimiser leurs processus, généralement des firmes privées, et à gauche les organisations qui dénoncent le gaspillage ou visent à le réduire mais qui n'en ont pas le contrôle (ne sont pas propriétaires des excédents), généralement des organisations sans but lucratif.

L'axe 2 (vertical) résume 12,2% de l'information. Sur cet axe, les variables avec les contributions les plus fortes sont, dans une direction (bas), le rôle de « dénonciation » ou « extérieur » vis-à-vis du gaspillage alimentaire (contribution de 9%) et le secteur de la protection de l'environnement (6,7%). Dans la direction opposée (haut), il s'agit du rôle d'« utilisateur » des excédents (contribution de 8,8%), le métier d'« entrepreneur » (8,5%) et la vision du gaspillage alimentaire comme une inégalité d'accès à l'alimentation (7,5%). Je caractérise cet axe comme celui de la vision des excédents, distinguant en bas les acteurs qui voient le « gaspillage » comme une nuisance qu'ils mettent en cause, un « déchet » (le rôle de plaidoyer et dénonciation) et en haut ceux qui voient le gaspillage alimentaire comme une opportunité, principalement en termes alimentaires (vision aliment plutôt que déchet).

A partir de leurs positions sur ces deux axes, j'identifie 3 groupes d'acteurs appartenant généralement à des domaines d'activité distincts :

- **Les acteurs de l'environnement** (zone verte) : vision des excédents comme une utilisation inappropriée de ressources ou une pollution, mais peu de contrôle sur la génération de ces excédents (rôle extérieur) ; ce groupe inclut les organisations du secteur de la protection de l'environnement, les individus au rôle de plaidoyer, dénonçant l'utilisation de ressources naturelles et promouvant des circuits alternatifs ;
- **Les acteurs de la production et de la distribution** (zone bleue) : vision des excédents comme une perte économique, avec un fort contrôle de la génération d'excédents ; ce groupe inclut à la fois les entreprises du secteur de la distribution et de l'industrie agroalimentaire promouvant des actions de transformation et de vente (vision du gaspillage comme opportunité), et celles du secteur de la gestion des déchets promouvant le recyclage (vision du gaspillage comme pollution) ;
- **Les acteurs de l'accès à l'alimentation** (zone orange) : vision du gaspillage comme une inégalité d'accès à l'alimentation, peu de contrôle sur les excédents ; ce groupe inclut les organisations du secteur de l'aide alimentaire, les associations, les petites organisations récentes dédiées au gaspillage alimentaire et les individus au métier d'entrepreneurs.

Le champ du gaspillage alimentaire en France est donc constitué d'acteurs de ces trois groupes, avec des approches différentes du gaspillage alimentaire.

L'analyse réalisée sur le cas des Etats-Unis montre de fortes similarités :

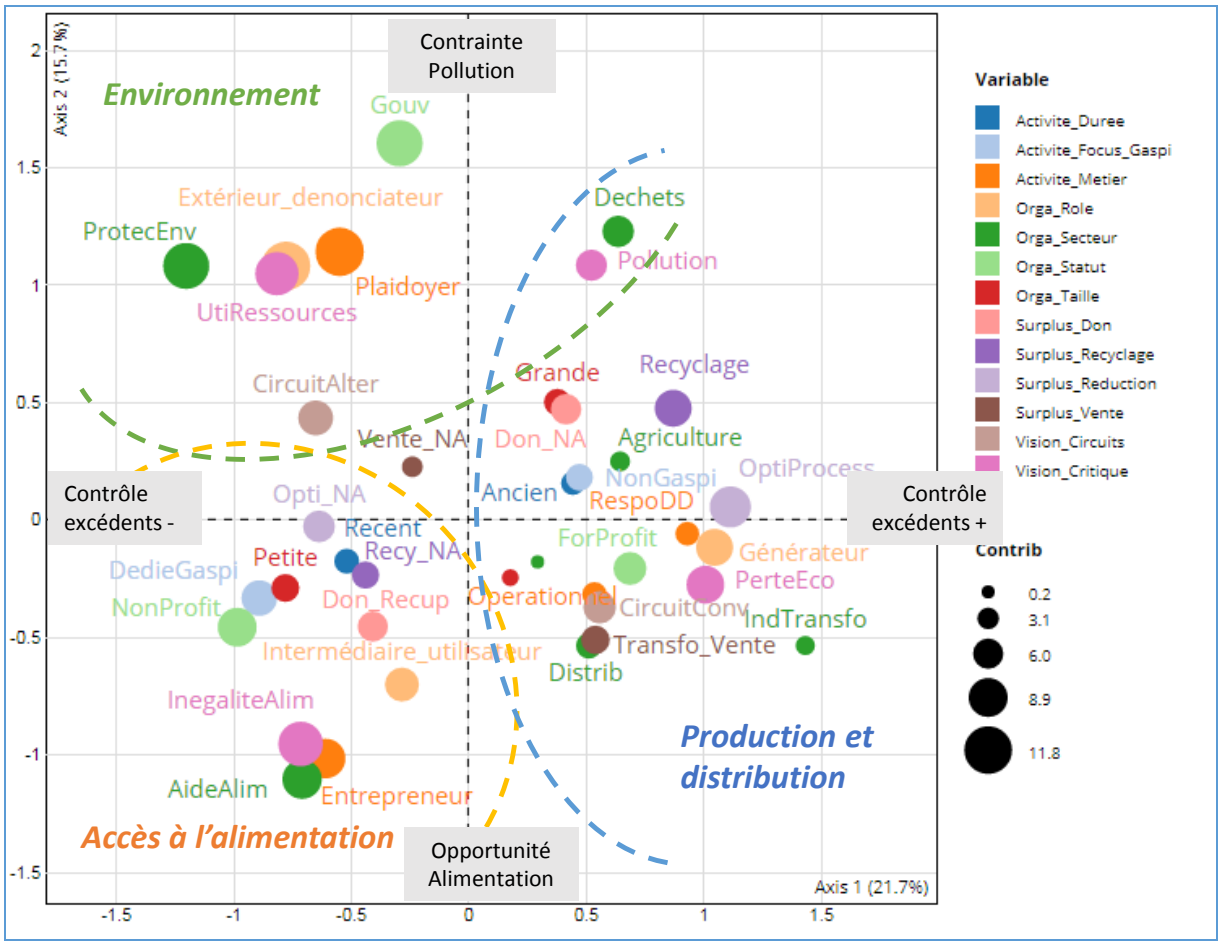


Figure 11 Analyse des correspondances multiples du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire aux États-Unis (n=69)

L'axe 1 (horizontal), correspondant au contrôle de la génération d'excédents, résume 21,7% de l'information. Les variables avec les contributions les plus fortes sont celles concernant l'action de réduction des surplus (où la modalité d'« optimisation des processus » a une contribution de 8,32%), le rôle vis-à-vis des excédents alimentaires (la modalité « générateur d'excédents » contribue à 6,47%) et la source de préoccupation liée au gaspillage alimentaire (la vision en termes de pertes économiques et financières contribue à hauteur de 6,27%). Dans la direction opposée sur ce même axe, ce sont les modalités d'organisation sans but lucratif (5,66%) et d'activité dédiée au gaspillage alimentaire (5,06%) qui ont les contributions les plus fortes.

L'axe 2 (vertical), correspondant à la vision des excédents alimentaires comme une opportunité ou une contrainte, résume 15,7% de l'information. Sur cet axe, les variables avec les contributions les plus fortes sont le statut (la modalité « secteur public » a une contribution de 10,40%), le métier (la modalité « plaidoyer » une contribution de 10,5%) et le rôle de

« dénonciation » ou « extérieur » vis-à-vis du gaspillage alimentaire (contribution de 8,60). Dans l'autre direction, les contributions les plus fortes sont celles de la vision du gaspillage alimentaire comme une inégalité d'accès à l'alimentation (7,08%) et le métier d'entrepreneur (6,12%). Le sens de l'axe est inversé par rapport au graphique français, mais correspond à une information similaire ; cette inversion ne change pas l'interprétation.

Cette analyse fait ressortir une forte similarité du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire entre les deux pays. La position des modalités de la variable du statut des organisations constitue néanmoins une différence importante. La modalité « secteur public » a une contribution très forte aux Etats-Unis, et rattachée au rôle de « dénonciation » du gaspillage alimentaire. En France, cette modalité est plus diffuse, le secteur publié étant davantage impliqué, dans de nombreux secteurs, dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le rôle différencié de l'État par rapport aux organisations privées et associatives sera analysé plus en détail dans le chapitre II portant sur la mise en politique du gaspillage alimentaire.

Pertinence et limites

L'usage de l'ACM pour l'analyse du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire est principalement confirmatoire et illustratif : l'analyse permet de renforcer des intuitions, sans les prouver de façon représentative. Contrairement à la mobilisation qu'en font Renisio et Sinthon (2014) dans leur analyse complémentaire à leur enquête de terrain, je n'ai pas utilisé d'autres données pour trouver un autre regard sur mon terrain (j'utilise une base de données constituée des enquêtés). Il s'agit néanmoins, comme dans leur cas, d'éclairer le terrain avec des données systématiques, sans opposer analyse qualitative et quantitative.

Plusieurs limites ressortent de la réalisation de l'ACM :

- L'analyse n'inclue pas certaines propriétés sociales des individus ;
- Il s'agit d'une image de ces individus à un instant T, sans remonter dans l'analyse de leurs trajectoires sur le long terme (carrières, changements d'activités et de vision).
- Les frontières entre les modalités de certaines variables sont poreuses et non superposables entre les deux pays. Par exemple, les secteurs gouvernemental et associatif ne recoupent pas les mêmes fonctions et les mêmes réalités dans les deux pays. Ceci est d'autant plus vrai pour des variables sociodémographiques non retenues pour l'ACM : par exemple avoir une formation à l'environnement ne signifie pas la même chose en France et aux Etats-Unis où les universités proposent des cursus beaucoup plus éclectiques.

L'ACM s'est néanmoins révélée un outil utile pour le processus d'analyse des entretiens, plus encore que pour les résultats qu'elle offre en elle-même. Réaliser la base de données a permis d'analyser les caractéristiques et les approches des enquêtés vis-à-vis du gaspillage alimentaire de façon systématique et en limitant les biais d'interprétation. L'outil R et l'interface « explor » permettent de visualiser de nombreux éléments sur les enquêtés de la base, comme l'illustrent les deux exemples suivants[67]. L'outil permet de réaliser des extractions similaires pour toutes les variables, non restituées ici.

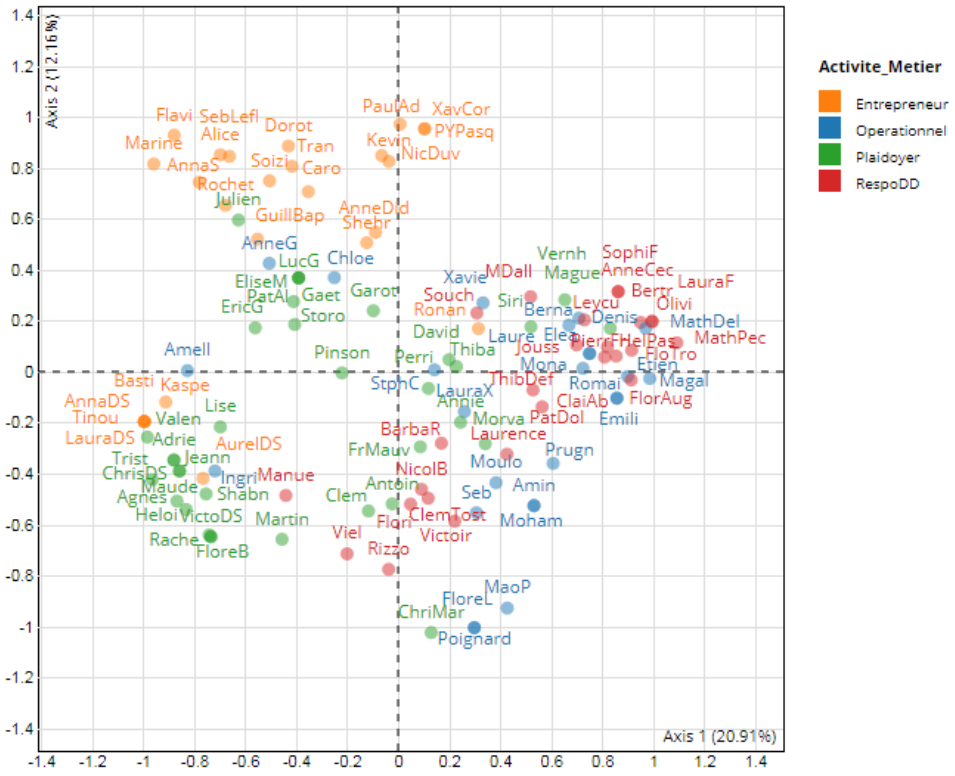


Figure 12 Métier des enquêtés français positionnés dans leur groupe d'appartenance (n=111)

[67] Ces graphes font apparaître des noms de code des individus enquêtés qui ne correspondent pas à leur prénom attribué dans la thèse. Cette analyse ayant servi avant tout à l'exploration des résultats (et non à leur restitution), je n'ai pas recodé la base utilisée sur R avec les « nouveaux » prénoms des enquêtés.

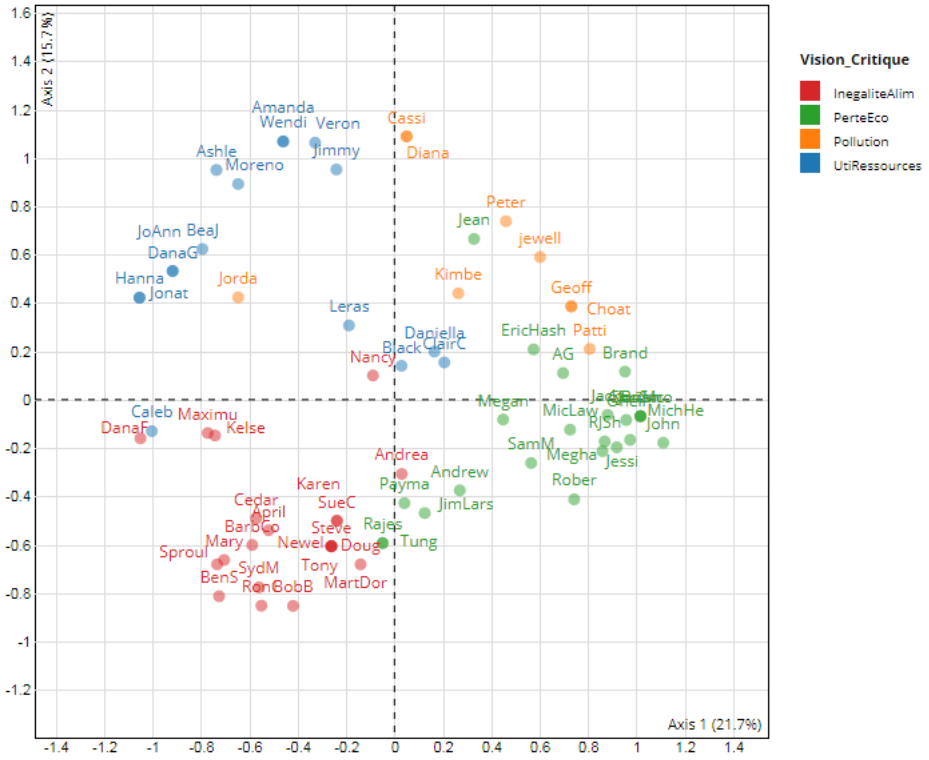


Figure 13 Vision du gaspillage pour les enquêtés états-uniens (n=69)

II - Le rôle de la concertation pour construire un cadrage commun de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Introduction du chapitre II

Constatant en 2014 que le « gaspillage alimentaire »[1] est devenu un sujet de préoccupation pour de nombreux d'acteurs, Romain, conseiller auprès du ministre français délégué à l'Agroalimentaire Guillaume Garot, témoigne :

> *« C'est apparu comme un thème important.* […] *Du coup on a décidé d'en faire une politique publique, une politique nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Et on a essayé de le faire en associant un très grand nombre d'acteurs. »* (Entretien 50, Paris, février 2014)

Simplifiant ainsi *a posteriori* le choix d'inscrire le thème dans une politique, il fait référence à la mise en place en 2012 du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Le ministre l'a chargé dans ce cadre d'identifier et d'inviter de multiples « parties prenantes » afin de référencer des « solutions » contre le gaspillage et d'inspirer de bonnes pratiques. Aux États-Unis, ce sont les membres de deux associations environnementales mobilisées sur le sujet du gaspillage alimentaire qui ont décidé en 2014 d'organiser un « Forum zéro-gaspillage alimentaire » (*Zero Food Waste Forum)*[2]. Celui-ci rassemble autant que possible les « parties prenantes » (*stakeholders*) du sujet pour les faire travailler ensemble. Or, le chapitre I a montré que les acteurs construisant et relayant la cause du gaspillage alimentaire, qualifiés d'« Entrepreneurs » de la lutte[3], poursuivaient des objectifs différents liés à la protection de l'environnement, la production et la distribution alimentaires, et l'accès à l'alimentation. Au gré de leurs rencontres et discussions, comment ces acteurs négocient-ils leurs visions différentes, voire divergentes, du gaspillage alimentaire ainsi nommé ?

Ce chapitre vise à mettre en évidence le rôle d'instances de participation et de concertation, qualifiées de « dispositifs participatifs », dans la prise en compte de leurs différents intérêts vis-à-vis de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ces dispositifs réunissent les acteurs publics, les représentants de grandes firmes et d'organisations

[1] Je reprends les expressions indigènes « gaspillage alimentaire » et « lutte » (sans guillemets par souci de lisibilité) pour rendre compte des situations où ces mots sont utilisés par les enquêtés, révélant la façon dont ils formulent le problème.

[2] Pour simplifier l'écriture, il est question dans ce chapitre du « Pacte » et du « Forum ».

[3] Ils constituent des « entrepreneurs de morale » au sens de Becker (1963), construisant la cause et promouvant la lutte. Certains jouent le rôle d'« entrepreneurs-frontière » au sens de Bergeron, Castel et Nouguez (2013) en reliant les enjeux de différents domaines.

professionnelles[4], les militants associatifs et les fondateurs d'entreprises engagés sur le sujet du gaspillage alimentaire, qui participent de façon volontaire. Il s'agit de faire apparaître comment la concertation leur permet de façonner une vision commune du problème et de ses solutions. Le « cadrage » de l'enjeu décrit dans ce chapitre, selon la notion établie par Benford et Snow (2000), est ce qui structure la mobilisation et l'action sur le sujet perçu comme un problème social. Les participants contribuent ainsi à structurer le champ émergeant autour de cet enjeu au fil des années 2010, où ils sont en interaction les uns avec les autres.

L'analyse porte sur les premières et principales instances de concertation nationales dédiées au sujet dans les deux pays : le Pacte mené par les administrations de l'Agriculture et de l'Environnement en France et le Forum organisé par des associations environnementales aux États-Unis[5]. Elle reprend les résultats de l'article « Action publique et fabrique du consensus » portant la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les deux pays (Cloteau et Mourad, 2016). L'étude est volontairement centrée sur ces instances nationales même si des collectivités locales ont mis en place des lieux de concertation localement au cours des années 2010. Ce choix tient à l'antériorité de ces dispositifs nationaux par rapport aux dispositifs locaux, dont il n'existe qu'un ou deux cas dans chaque pays. Cela permet de mettre en perspective les spécificités nationales sans faire l'analyse de particularités propres à des régions ou villes dans chaque pays.

Ce chapitre mobilise un corpus de littérature en sociologie politique et en sciences de gestion dédié aux modalités de concertation, de négociation et de prise de décision entre les représentants d'organisations publiques, de firmes, d'organisations non gouvernementales (ONG) et de citoyens aux intérêts divers depuis les années 2000. Dans le contexte anglo-saxon, Salamon (2002) a montré le caractère de plus en plus « collaboratif » de l'action publique, à travers la notion de « gouvernance » entre de multiples « parties prenantes » privées et publiques. (Aldrin et Hube, 2016) regroupent sous la notion de « participationnisme » la manière dont les autorités publiques, détenant le monopole de l'édiction de l'intérêt général, ont recours à des dispositifs participatifs. Au niveau international, Fouilleux (2013) et Bartley (2007a) ont étudié les tables rondes et les forums de négociation thématiques, organisés par des acteurs privés et des organisations non

[4] Qualifiés aussi de « représentants d'intérêts », les membres de ces organisations exercent leur activité de représentation à titre professionnel (Laurens et Michel, 2012 ; Muller et Jobert, 1987).

[5] L'accès à ces instances comme terrain de recherche est détaillé dans l'introduction générale de la thèse. Les données incluent ici l'observation de réunions pendant la durée du terrain, le suivi des discussions par courriel (listes de diffusion), l'accès aux comptes-rendus des réunions antérieures, et des entretiens avec les participants ainsi que des invités ayant choisi de ne pas participer.

gouvernementales (ONG), notamment dans le cas du soja dit « responsable » et de la certification des forêts et des vêtements. Si ces dispositifs trouvent leur légitimité dans leur caractère inclusif et la recherche de consensus, ces auteurs ont montré qu'ils bénéficient aux organisations qui disposent initialement de davantage de ressources financières, humaines, sociales et culturelles.

En observant les coulisses du Pacte et du Forum, l'objectif de ce chapitre est de montrer *comment* ils aboutissent à sélectionner les revendications et les propositions de certains participants et à en écarter d'autres. La mise en perspective des deux cas nationaux révèle au cours du chapitre que, malgré l'implication plus importante des administrations publiques en France et des associations environnementales aux États-Unis, le cadrage commun adopté est similaire dans les deux pays. Le processus de concertation qui se veut ouvert, comme dans les instances internationales, tend à favoriser les organisations qui disposent du plus de ressources et dont les intérêts sont les mieux structurés. Les fondateurs d'entreprises récemment créées sur le sujet du gaspillage et les membres d'associations environnementales, traditionnellement peu associés aux prises de décision politiques, parviennent néanmoins à se maintenir dans les lieux de discussion et à y intégrer leurs visions de la lutte.

Une première partie retrace comment des acteurs publics et associatifs ont mis en place des dispositifs de concertation dédiés au gaspillage alimentaire, et dans quelle mesure divers acteurs y participent pour faire valoir leurs intérêts (A). Une deuxième partie révèle comment les participants à ces instances négocient, construisent et diffusent un cadrage du problème et de ses solutions, d'apparence fédératrice (B). Une troisième partie interroge dans quelle mesure les solutions qui se stabilisent bénéficient à certains au détriment d'autres (C).

A - L'organisation de la « lutte » : des mécanismes de concertation à géométrie variable

À partir du Pacte national contre le gaspillage alimentaire en France et du Forum zéro-gaspillage aux États-Unis, cette partie revient sur l'organisation de la concertation autour du gaspillage, défini comme un problème public, durant les années 2010. La mise en perspective des deux cas nationaux fait ressortir les inégalités d'implication, de représentation et d'influence des invités ou participants à ces dispositifs, qui expriment et négocient leurs visions parfois divergentes du problème et de ses solutions. Après avoir présenté le rôle d'acteurs publics et privés, de divers domaines d'activité, dans la tenue des instances (1), ainsi que leurs modalités de fonctionnement dans les deux pays (2), les sections qui suivent feront ressortir leurs inégalités de participation et de représentation dans ces dispositifs (3).

1) Des modalités d'organisation différentes pour la rencontre d'acteurs publics et privés

En France, ce sont des administrations publiques du domaine de l'agriculture et de l'alimentation qui mènent le Pacte, alors que le Forum états-unien est organisé par des associations[6] environnementales. Cette différence suggère que ces organisations ont ancré le sujet du gaspillage alimentaire dans des domaines distincts, avec leurs objectifs et leurs modalités d'action propres. Pourtant, l'analyse du Pacte et du Forum révèle que dans les deux cas, les organisateurs cherchent à agir conjointement avec un grand nombre d'acteurs. La recherche de concertation est source de convergence entre les deux pays, malgré l'implication plus importante des administrations publiques en France.

Les organisateurs se sont référés dans les deux cas au modèle britannique du Waste and resources action program, le WRAP. Cette agence créée dès le début des années 2000 réunit régulièrement des organisations publiques, des firmes privées et des associations pour trouver des « solutions » à la réduction des déchets, notamment alimentaires.

Le Pacte français porté par le ministère de l'Agriculture à partir de 2012

En France, le Pacte s'inscrit dans la continuité de politiques publiques menées par le ministère de l'Environnement et par le ministère de l'Agriculture, qui se sont partagé le sujet du gaspillage alimentaire de manière parfois conflictuelle. La direction générale de la Prévention des risques au sein du ministère de l'Environnement, ainsi que l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) qui est sous sa tutelle, ont conduit des études sur le gaspillage alimentaire dès la fin des 2010 (voir chapitre I). Pourtant, c'est le ministre délégué à l'Agroalimentaire Guillaume Garot, sous la tutelle du ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll, qui a mis en place le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2012. Affilié au Parti Socialiste, ce député de moins de 50 ans est formé en lettres et diplômé de Sciences Po. Il revient ainsi sur son engagement sur le sujet :

> *« Au ministère, je me suis dit "là-dessus il faut qu'on bosse".* […] *Donc j'ai mis mon équipe à travailler là-dessus. Puis je me suis dit on va travailler avec tous les gens les plus avancés sur le sujet. J'ai rencontré Tristram Stuart, etc. je voulais avoir une vision des choses. Puis après on a mis en place le comité de pilotage, c'est passé vite. Mais c'est d'abord une animation personnelle. J'avais été frappé par je sais plus quoi.* […] *Oui quelque chose comme ça, en lisant un papier…* » (Entretien 125-bis, Paris, juillet 2015)

[6] Je traduis ainsi le terme de *« non profit »* ou organisation sans but lucratif.

S'il ne rattache pas précisément son intérêt sur le sujet à une source particulière, il se réfère aux militants et à Tristram Stuart. Il a ensuite relayé et porté personnellement la cause, jouant à son tour le rôle d'Entrepreneur de la lutte.

Le Pacte, mené par les membres du cabinet du ministre et des fonctionnaires de la direction générale de l'Alimentation, l'unique personnel administratif dédié à cette politique à temps partiel, visait à « réduire de moitié le gaspillage alimentaire » d'ici à 2025. Il regroupait pour cela une centaine de « partenaires » lors de réunions pluriannuelles dans les locaux du ministère à Paris, principalement les représentants d'activités de production, de distribution alimentaire, d'associations d'aide alimentaire, de collectivités locales ou encore d'associations environnementales (présentés dans la suite de cette partie). Tous les participants devaient être invités formellement par le ministre, par une lettre à en-têtes et signée de sa main (voir Figure *14*). Le conseiller de Guillaume Garot et un fonctionnaire de la direction générale de l'Alimentation assuraient le secrétariat des réunions (notamment les invitations, le choix des thèmes abords en réunion, et la circulation des comptes-rendus). Des groupes de travail portaient sur une petite dizaine de thèmes, et a abouti à partir des propositions de ces groupes à la signature d'un engagement volontaire, le « pacte », en juin 2013. Les groupes ont poursuivi leurs rencontres généralement trimestrielles les années suivantes[7] (voir chapitre III sur les moyens mis à disposition et les instruments adoptés).

Lorsque le poste de ministre délégué de Guillaume Garot a disparu en 2014 à la suite d'un remaniement ministériel, le personnel administratif de la direction générale de l'Alimentation a poursuivi l'organisation de réunions mais à une fréquence réduite. Le ministère de l'Environnement a renforcé son rôle en 2014 et commandité conjointement au ministère de l'Agriculture une mission parlementaire sur le thème. C'est Guillaume Garot qui a réalisé cette mission, cette fois en tant que député et non affilié au ministère de l'Agriculture. Il a instauré un « comité de suivi et de pilotage » de cette mission en groupe restreint tenant des réunions hebdomadaires. Ce comité est composé de Romain, son ex-conseiller désormais chargé de communication pour le ministre de l'Agriculture, d'une Inspectrice générale mise à disposition par le ministère de l'Agriculture, de son équivalent à l'Environnement, tous les deux à plein temps, ainsi que de membres de la direction générale de l'Alimentation à l'Agriculture, de la direction de la Prévention des risques à l'Environnement, et de l'Ademe (sous tutelle du ministère de l'Environnement). Le sujet, ainsi partagé entre deux domaines d'action publique, occupe un rang secondaire pour les

[7] Ces réunions se tenaient toujours au moment de la rédaction de la thèse en 2018.

deux. Les fonctionnaires désignés pour travailler sur le sujet s'occupaient au préalable de sujets différents, comme le « Plan Ruches » pour la fonctionnaire du ministère de l'Environnement, et estiment à cet égard disposer de moins d'expertise sur le sujet que des acteurs mobilisés contre le gaspillage dans des associations environnementales et des start-ups depuis plus longtemps.

Certaines propositions de Guillaume Garot ont été inscrites dans la « loi sur la transition énergétique et la croissance verte » en 2015, administrée par le ministère de l'Environnement. Cela confirme l'implication de ce dernier dans la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire. Pourtant cette politique reste aussi du ressort du ministère de l'Agriculture qui a formalisé la « gouvernance » du Pacte en 2016 : le ministre préside, les fonctionnaires de la direction de l'Alimentation pilotent et assurent le secrétariat, pendant que des représentants de l'Ademe et du ministère de l'Environnement assurent un copilotage. Cette mise en politique partagée du sujet entre les administrations de l'Environnement et celle de l'Agriculture les poussent à cadrer le sujet comme un enjeu à la fois économique, agricole et environnemental, tenant compte d'objectifs parfois difficilement compatibles. Pour cela, les deux administrations soutiennent la mise en place de discussions et la prise de décision concertée.

Le Forum états-uniens organisé par des associations de protection de l'environnement à partir de 2014

Aux États-Unis, ce sont deux associations environnementales qui ont organisé le Forum zéro-gaspillage en 2014 : l'association de protection des ressources naturelles Natural Resources Defense Council (NRDC) et la Northern California Recycling Association (NCRA), axée sur le recyclage et la prévention des déchets. Pour la NRDC, l'organisation du Forum entre dans les missions de Sylvia, docteure en sciences et spécialiste des questions d'agriculture et d'alimentation au sein de l'association depuis cinq ans. Pour la NCRA, le thème est plus récent et entre dans le cadre de politiques de recyclage et de prévention des déchets. Victor organise l'événement en tant que membre du conseil d'administration bénévole de l'association. Il travaille en parallèle pour une collectivité locale californienne sur leurs actions de prévention des déchets, après avoir étudié les sciences sociales et l'administration publique. Près de 250 participants provenant de plusieurs États américains se sont rendu aux deux journées de réunions à Berkeley, principalement les membres de collectivités locales, de firmes du traitement des déchets, et d'associations environnementales (étudiés par la suite). Les organisateurs ont rédigé un compte-rendu et des lignes de conduite

(*framework for action*) qu'ils ont fait circuler aux participants fin 2014 (documents remis aux participants, 2014).

L'agence fédérale Environmental Protection Agency (EPA) soutenait le Forum financièrement, mais le programme de l'événement précisait qu'elle n'en était pas à l'initiative : *« aucun soutien de l'EPA n'est prévu, délibéré ou implicite »*. Les principaux financeurs du Forum, mis en valeur sur le programme de l'événement en 2014 par la mention de « sponsors niveau or », étaient l'EPA, plusieurs associations environnementales, des collectivités locales (villes, comtés) et des firmes privées de collecte et de traitement des déchets. L'EPA a un rôle de soutien fort mais est beaucoup moins impliquée que les administrations françaises dans le Pacte, n'assurant ni le secrétariat des réunions, ni la signature d'un engagement. La notion de « forum » reflète le fait qu'il s'agit d'un lieu de discussion et de rencontre plus que d'une prise d'engagement par ses participants, à la différence du Pacte.

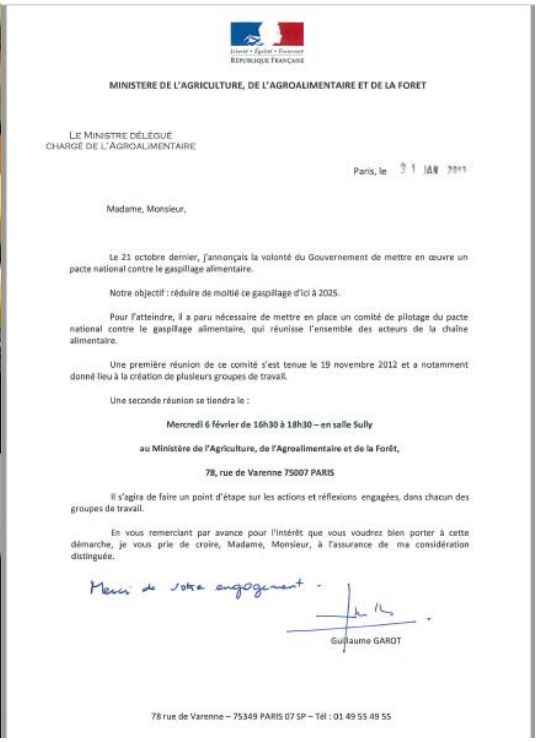
Pour les rencontres suivantes du Forum, en 2015 à Austin (Texas) et en 2016 à Phoenix (Arizona), Victor a organisé l'événement directement au nom d'une association qu'il a créée *ad hoc*, nommée EndFoodWaste. Il a établi des partenariats avec des associations d'aide alimentaire, des collectivités locales et l'Alliance de réduction du gaspillage alimentaire (Food Waste Reduction Alliance) regroupant depuis 2011 les représentants de firmes de l'industrie agroalimentaire, de la grande distribution et de la restauration, respectivement la Grocery Manufacturers Association (GMA), le Food Marketing Institute (FMI) et la National Restaurant Association (NRA). Le cadrage du sujet est ainsi progressivement élargi, d'un enjeu essentiellement environnemental à un enjeu social et économique pour les firmes de l'Alliance. Celle-ci organise en parallèle ses propres échanges, le partage d'information et des rencontres, réservées à ses membres contrairement au Forum qui est ouvert.

En dehors des rencontres annuelles organisées dans différentes villes, les participants au Forum poursuivent leurs discussions par courriel à travers une liste de diffusion, nommée EndFoodWaste et administrée par Victor. De nombreuses discussions ont eu lieu en-dehors des rencontres physiques, par cette liste de diffusion et par des appels téléphoniques et des rencontres à distance lors de conférences audiovisuelles. Ces modalités, liées à la taille du territoire, ont une influence sur la participation des acteurs. L'utilisation du courriel permet à chacun de participer sans avoir à dédier du temps ou des frais de transport, lissant les inégalités financières.

Le Forum se rapproche de dispositifs de concertation internationaux, menés par des organisations non gouvernementales. Dans le cas de la certification des forêts et du secteur textile, Bartley (2003, 2007b) a mis en évidence que ces institutions trouvent leur légitimité dans le rassemblement de firmes, d'ONG et d'acteurs publics.

Deux ambiances, une même démarche de participation ?

Les administrations publiques sont beaucoup plus impliquées en France, ce qui donne au Pacte un caractère plus institutionnel. Lors des réunions observées entre 2013 et 2016, la majorité des participants portait un costume ou un tailleur, et prenait la parole à tour de rôle autour d'une table dans une salle de réunion du ministère.


MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

LE MINISTRE DÉLÉGUÉ
CHARGÉ DE L'AGROALIMENTAIRE

Paris, le 21 JAN 2013

Madame, Monsieur,

Le 21 octobre dernier, j'annonçais la volonté du Gouvernement de mettre en œuvre un pacte national contre le gaspillage alimentaire.

Notre objectif : réduire de moitié ce gaspillage d'ici à 2025.

Pour l'atteindre, il a paru nécessaire de mettre en place un comité de pilotage du pacte national contre le gaspillage alimentaire, qui réunisse l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.

Une première réunion de ce comité s'est tenue le 19 novembre 2012 et a notamment donné lieu à la création de plusieurs groupes de travail.

Une seconde réunion se tiendra le :

Mercredi 6 février de 16h30 à 18h30 – en salle Sully

au Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt,

78, rue de Varenne 75007 PARIS

Il s'agira de faire un point d'étape sur les actions et réflexions engagées, dans chacun des groupes de travail.

En vous remerciant par avance pour l'intérêt que vous voudrez bien porter à cette démarche, je vous prie de croire, Madame, Monsieur, à l'assurance de ma considération distinguée.

Merci de votre engagement.

Guillaume GAROT

78 rue de Varenne – 75349 PARIS 07 SP – Tél : 01 49 55 49 55

Figure 14 Des atmosphères différentes : nourriture issue des poubelles lors du Forum à Berkeley (octobre 2014) et lettre d'invitation officielle au Pacte (janvier 2013)

Ce formalisme contraste avec l'atmosphère décontractée du premier Forum, organisé dans des locaux de l'université de Berkeley, où la journée commençait par la diffusion d'un film canadien destiné au grand public, *Just Eat It*[8]. Ce film présente les aventures d'un couple qui vit pendant près d'un an de nourriture récupérée dans des poubelles. À midi, l'association organisant le buffet y incluait de la nourriture encore consommable récupérée dans les poubelles d'un supermarché local, avec le petit panneau indiquant « nourriture des

[8] Film *Just Eat It: a Food Waste Story*, Baldwin, avril 2014.

poubelles » (voir Figure 14). Une partie des participants, portant des tenues décontractée, s'assoit directement sur la pelouse pour déjeuner au soleil. Lors des réunions pour le Pacte, même s'il n'y a pas de repas en commun ou même de café à disposition, des relations de confiance, voire des relations amicales, s'instaurent au fil des réunions régulières. Il n'est pas rare que des participants se donnent rendez-vous ou prévoient de déjeuner ensemble au restaurant avant ou après les réunions. Le Forum états-unien a quant à lui pris une tournure plus formelle les années suivantes, reflétant la mobilisation croissante sur le sujet. En 2015, un réseau d'entreprises privées dédiées à la réduction des déchets (U.S. Zero Waste Business Council*)* prenait part à l'organisation de l'événement dans un hôtel étoilé.

Dans des atmosphères qui restent assez différentes, le Pacte comme le Forum avaient tous les deux pour but de permettre l'échange entre des acteurs étatiques et non étatiques des domaines de la production et de la distribution alimentaires, de la protection de l'environnement et de l'accès à l'alimentation. Cette similarité dans l'implication et la reconnaissance d'acteurs non étatiques contraste avec la distinction opérée par Lascoumes (2012) entre l'étatisme français et une tradition états-unienne pluraliste où les lobbies sont davantage professionnalisés et directement intégrés, en particulier dans le domaine de l'environnement.

Dans les deux cas, même si le Pacte est mené par des acteurs publics et le Forum par des associations, ces dispositifs visent à la participation de représentants de firmes, d'associations et de collectivités locales. Le cas du Pacte confirme le rôle croissant de la concertation dans la construction des politiques publiques, comme l'ont retracé Aldrin et Hube (2016). Son objectif n'est pas la « délibération » directe des citoyens directement qu'ont étudiée Blondiaux et Sintomer (2002). Pour le Pacte comme pour le Forum mené par des acteurs associatifs, c'est la représentativité des organisations et des secteurs d'activité qui est au cœur de leur légitimité.

Le tableau suivant (Tableau 6) résume certaines caractéristiques des deux dispositifs :

Dispositif	***Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire***	***Zero Food Waste Forum***
Périmètre	France (participants français)	États-Unis (participants issus de 16 États américains et 6 pays)
Date de début	2012	2014
Organisateur	Ministère délégué à l'agroalimentaire, puis direction générale de l'Alimentation	Association de protection des ressources (NRDC) et association de promotion du recyclage (NCRA), puis association dédiée EndFoodWaste
Modalités de participation	Invitation par courriel des services du ministère de l'Agriculture	Invitation par les associations et/ou inscription payante en ligne
Principaux participants	Représentants d'organisations professionnelles, représentants de firmes privées, représentants associatifs	Représentants associatifs, collectivités locales, militants et citoyens, représentants de firmes privées
Lieu de rencontre	Paris, ministère de l'Agriculture ou direction générale de l'Alimentation	Décidé annuellement (Berkeley en 2014, Austin en 2015, Phoenix en 2016), généralement dans des locaux universitaires ou associatifs
Nombre de participants	Environ 100	Environ 250
Fonctionnement	Groupes de travail thématiques trimestriels ou mensuels, rencontres semestrielles en comité élargi	Groupes de travail thématiques et panels lors d'une rencontre annuelle sur une ou deux journées

Tableau 6 Caractéristiques du Pacte français et du Forum états-unien contre le gaspillage alimentaire (Sources : observations et documents remis aux participants)

Dans les deux cas, même si le Pacte est mené par des acteurs publics et le Forum par des associations, ces dispositifs visent à la participation de représentants de firmes, d'associations et de collectivités locales. Le cas du Pacte confirme le rôle croissant de la concertation dans la construction des politiques publiques, comme l'ont retracé Aldrin et Hube (2016). Son objectif n'est pas la « délibération » directe des citoyens directement qu'ont étudiée Blondiaux et Sintomer (2002). Pour le Pacte comme pour le Forum mené par des acteurs associatifs, c'est la représentativité des organisations et des secteurs d'activité qui est au cœur de leur légitimité.

2) Du choix des invités au choix des discussions, une ouverture limitée

Les organisateurs des dispositifs participatifs de lutte contre le gaspillage alimentaire ont fait part de leur volonté d'identifier, d'inviter et de faire travailler ensemble « toutes les parties prenantes » (*stakeholders)* concernées par les excédents alimentaires. En France et aux

États-Unis, ils ont défini ces parties prenantes à partir de ce qu'ils désignent comme la « chaîne alimentaire », c'est-à-dire les étapes successives de production, de transformation, de distribution et de consommation alimentaires, en y intégrant les activités d'aide alimentaire. Ils construisent leur légitimité sur l'idée d'exhaustivité et de « représentativité » de cette chaîne. Aux États-Unis, ils y ont associé davantage les activités de gestion des déchets alimentaires et de protection de l'environnement.

Le rôle de secrétariat joué par les administrations publiques en France et par les associations environnementales aux États-Unis reste non négligeable. Par le choix des invités et des thèmes de discussion, la fixation d'un ordre du jour, l'invitation des participants, et la circulation des documents attenants, l'analyse révèle qu'être le secrétaire confère le rôle de définition des enjeux légitimes et contribue en tant que tel à cadrer le sujet.

Une logique sectorielle de la représentativité ancrée dans la tradition corporatiste en France

Au démarrage du Pacte, le ministre délégué à l'Agroalimentaire Guillaume Garot et les membres de la direction générale de l'Alimentation, malgré leur objectif d'ouverture et d'inclusion, ont commencé par inviter les représentants traditionnels de chaque secteur. Romain, conseiller du ministre, revient sur la manière dont il a organisé les premières réunions :

> *« Là-dessus j'étais chargé de faire la liste de ces acteurs: j'ai pris les représentants des producteurs agricoles, les représentants des transporteurs… Quand je dis représentants je parle des syndicats. Les représentants des industriels, les représentants des distributeurs, les représentants des associations caritatives, enfin les représentants des consommateurs. Et puis parmi les différents acteurs, industriels ou distributeurs, qui n'étaient pas représentés* [non membres des syndicats professionnels]*, on a pris ceux qu'on avait rencontrés et qui se disaient intéressés. Par exemple,* [il donne le nom de deux enseignes de supermarchés]. *Dans un premier temps, on avait oublié les associations de défense de l'environnement. C'est le ministère de l'Environnement qui nous l'a dit. Et dans l'administration on avait invité l'administration du ministère de l'Environnement et du ministère de l'Agriculture. Et tous ces gens ont répondu présents. »* (Entretien 50, Paris, février 2014).

En invitant les acteurs qu'ils ont l'habitude de consulter ou dont ils ont les contacts, les membres du ministère de l'Agriculture organisant le Pacte reproduisent des agencements « corporatistes », où l'État entretient des relations de partenariat voire de réciprocité avec les représentants d'intérêts du domaine agricole, organisés par filières depuis les années 1980 (Muller, 2000, 2004 ; Muller et Jobert, 1987). Ces auteurs parlent de corporatisme

« sectoriel » dans la mesure où les représentants d'intérêts disposant généralement du monopole de la représentation sur leur secteur d'activité ou un segment de la société. L'énumération des représentants contactés par Romain met en évidence cette logique sectorielle dans le choix des invités, en renfort de l'approche participative. Pour chaque secteur, les organisateurs contactent en priorité les acteurs qu'ils connaissent – oubliant ainsi les associations environnementales. La plupart des participants sont initialement des représentants d'intérêts professionnels, au sein d'organisations représentant une profession telle que les agriculteurs, une filière telles que l'industrie laitière ou la transformation de légumes, ou un secteur entier telles que l'Agence nationale de l'industrie agroalimentaire (ANIA) et la Fédération du commerce et de la distribution (FCD).

Dans cette logique sectorielle, les rapporteurs du Pacte ont mentionné spécifiquement le souhait de faire participer le secteur agricole dans plusieurs comptes-rendus de groupes de travail, dès fin 2012 :

> *« les participants ont insisté sur la nécessité d'impliquer pleinement le secteur de la production agricole et de la pêche, acteurs essentiels de la chaîne alimentaire. »* (Relevé de décisions de la réunion du 19/12/2012 du groupe de travail « Relations entre les partenaires », document remis aux participants).

L'ancrage institutionnel du sujet dans le domaine agricole et alimentaire a poussé à la participation d'agriculteurs. Les organisateurs excluent au contraire les représentants de certains secteurs, ou ne parviennent pas à les mobiliser. Dans la mesure où ils se focalisent sur la « chaîne alimentaire », ils laissent de côté par exemple le secteur de la publicité et celui du transport qui ne concernent pas spécifiquement des produits alimentaires. Céline, jeune ingénieure agronome qui a pris le relai de l'organisation des réunions du Pacte au sein de la direction générale de l'Alimentation en 2014, indique qu'elle a invité les organisations professionnelles de ces secteurs mais que celles-ci n'ont pas souhaité participer. Cette difficulté à les mobiliser tient au fait que leurs représentants ne se sentent pas concernés par un sujet émanant du ministère de l'Agriculture. Contrairement aux organisations du domaine agroalimentaire, leur l'activité n'est liée ni aux financements ni aux politiques du ministère, avec lequel ils n'entretiennent pas de relations. Romain ne citait pas non plus le secteur de la collecte et du traitement des déchets, non lié aux questions alimentaires.

Certains participants ont pu ensuite eux-mêmes suggérer d'inviter d'autres acteurs, dans une logique de cooptation et d'ouverture évolutive. Certains n'étaient pas conviés dès le départ et ont été invités par la suite, comme les associations environnementales que Romain admet avoir « oubliées ». Elles lui ont été suggérées par les fonctionnaires du ministère de

l'Environnement. C'est aussi le cas de Yoann, fondateur de la start-up française Eqosphere. Créée en 2013, celle-ci a pour but de redistribuer les produits alimentaires invendus de supermarchés à des associations d'aide alimentaire. Il a été contacté pour rejoindre le Pacte fin 2013 après qu'un autre participant, représentant une association avec laquelle il travaille, l'a suggéré au ministre. En permettant à des membres d'associations et des fondateurs de start-ups de participer, le Pacte renouvèle les modalités de la prise de décision corporatiste et sectorielle. Certains enquêtés considèrent que le dispositif est plus ouvert que d'autres lieux de négociation sur les déchets et l'alimentation réservés aux représentants d'intérêts sectoriels[9]. La section suivante reviendra sur la répartition des participants[10].

Une démarche de mobilisation citoyenne aux États-Unis

Le Forum états-unien organisé à Berkeley en 2014 avait lieu sur deux journées : une première journée ouverte au public, et une journée de groupes de travail thématiques en comité réduit, réservée à des professionnels directement invités par courriel par les organisateurs. Pour ces invités ainsi que les intervenants lors de panels le premier jour, la NRDC et la NCRA ont contacté les membres de leurs réseaux et les organisations avec lesquelles elles ont l'habitude de travailler. Pour la NRDC, il s'agissait d'associations spécialisées dans l'alimentation durable et la protection de l'environnement, et pour la NCRA les firmes du secteur des déchets et du recyclage. L'EPA qui sponsorisait l'événement et contribuait à l'organisation avait également mobilisé les collectivités locales engagées dans des démarches de réduction des déchets. Contrairement au Pacte français, les représentants d'intérêts sectoriels étaient moins présents, même si les représentants de l'industrie agroalimentaire, la GMA, et ceux de la grande distribution, le FMI, participaient en tant que membres de l'Alliance de réduction du gaspillage alimentaire.

Comparé à la France, davantage de militants et de citoyens avaient accès à l'invitation et pouvaient s'inscrire directement en ligne en payant des frais d'inscription de 40 dollars. Si le montant en lui-même n'était pas a priori une barrière importante, le transport constituait un frein à la participation des acteurs les plus lointains. C'est pour cette raison que Victor a organisé le Forum au Texas puis en Arizona les années suivantes, pour varier l'organisation. L'observation de l'événement de 2014 indique que de nombreux militants et citoyens étaient

[9] Le récit des enquêtés ne suffit pas cependant à déterminer le degré d'ouverture des dispositifs.

[10] La liste des participants n'est pas publique, même si j'ai pu en obtenir les contacts qui étaient visibles dans certains courriels d'invitation. Je ne fournis pas cette liste par souci de confidentialité.

présents[11]. Par exemple, le militant Bob Greenfield[12], dont le projet consistait à réaliser un tour du monde médiatisé en récupérant de la nourriture dans des poubelles, a fait le déplacement à Berkeley et participé aux discussions de la première journée ouverte à tous.

De nombreux participants au Forum travaillaient dans le secteur des déchets, contrairement au Pacte en France. Cela tient au fait que la NCRA, association de la prévention des déchets, a co-organisé l'événement et fait circuler l'information auprès de ses membres et de ses partenaires. Les organisateurs ont accordé moins d'attention aux secteurs de l'agriculture, très peu représenté, et de la restauration, représenté indirectement par des membres de l'Alliance.

Le tableau suivant (voir *Tableau 7*) donne une indication des principaux participants, selon les catégories identifiées par les organisateurs. Il fait ressortir les similarités et différences entre les deux pays, y compris les acteurs non représentés pour l'un ou l'autre.

La variété des activités des participants reflète l'objectif de représentativité des organisateurs : tous les secteurs qu'ils ont identifiés, malgré des dénominations différentes, sont représentés par des firmes, des organisations professionnelles ou des associations.

[11] Je n'ai pas obtenu cependant la liste des participants, qui était en copie cachée dans les courriels de communication (contrairement aux invités du Pacte français). N'ayant assisté qu'à l'événement de 2014, je n'ai pu observer la composition des Forum suivants à Austin et à Phoenix en 2015 et 2016.

[12] Voir : http://robgreenfield.tv/foodwaste/ (consulté le 06/02/2018).

Participants	Pacte (2013-2015)	Forum (2014)
Administrations nationales	Ministère de l'Agriculture Ministère de l'Environnement et Ademe Ministère des Finances (et contrôle de la concurrence) Ministère de la Santé	Environmental Protection Agency United States Department of Agriculture
Collectivités locales	Directions régionales et départementales de l'Agriculture de l'Environnement (surtout en Ile-de-France)	Agences publiques et municipalités chargées de la gestion des déchets (surtout en Californie)
Agriculteurs	Fédération nationale des syndicats agricoles et syndicats de filières	Peu représentés
Industries agroalimentaires	Agence nationale de l'industrie agroalimentaire Organisations par filières (légumes, industrie laitière) Représentants d'industries	Organisation de filière membre de l'Alliance (industrie laitière)
Distribution	Fédération du commerce et de la distribution Représentants d'enseignes de distribution Représentants des marchés de gros	Food and Marketing Institute Représentants d'enseignes de distribution
Restauration collective et commerciale	Syndicats de la restauration et hôtellerie Représentants de firmes de restauration collective	National Restaurant Association Représentants de firmes de restauration collective
Aide alimentaire	Banques Alimentaires Associations d'aide alimentaire	Feeding America Associations d'aide alimentaire
Traitement des déchets	Non représentées	Représentants de firmes de collecte (*waste haulers)*
Start-ups	Fondateurs de start-ups	Développeurs d'applications (*app developers*)
Associations environnementales	France Nature Environnement	NCRA, NRDC Associations d'alimentation durable
Consultants et chercheurs spécialisés	Cabinet de conseil ayant travaillé pour la FAO et l'Union européenne Centre d'étude et de prospective	Consultants indépendants
Associations de consommateurs	Participation irrégulière	Non représentées

Tableau 7 Principaux participants au Pacte et au Forum

Ce tableau a été établi à partir de l'observation des réunions et des documents de comptes-rendus. Il fait apparaître les participants les plus visibles, qui interviennent lors de panels au Forum ou qui participent activement aux discussions du Pacte. Les catégories de participants s'appuient sur les catégories indigènes identifiées par les organisateurs. Les résultats sont cohérents avec la liste établie par Cloteau (2014, p. 50) pour les participants aux réunions du Pacte. Ces résultats sont néanmoins variables au fil du temps et les informations collectées ne présentent pas toujours la liste des participants (ou invités).

Les invités au Pacte et au Forum : analyse d'un groupe de 110 enquêtés

Afin de mieux cerner les caractéristiques des participants aux dispositifs participatifs de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les deux pays, j'ai réalisé une analyse à partir d'un groupe de 110 enquêtés ayant participé au Pacte ou Forum – 71 en France et 39 aux États-Unis[13]. La répartition par secteur d'activité est la suivante (voir Figure 15), en proportion des enquêtés qui ont participé aux instances dans chaque pays :

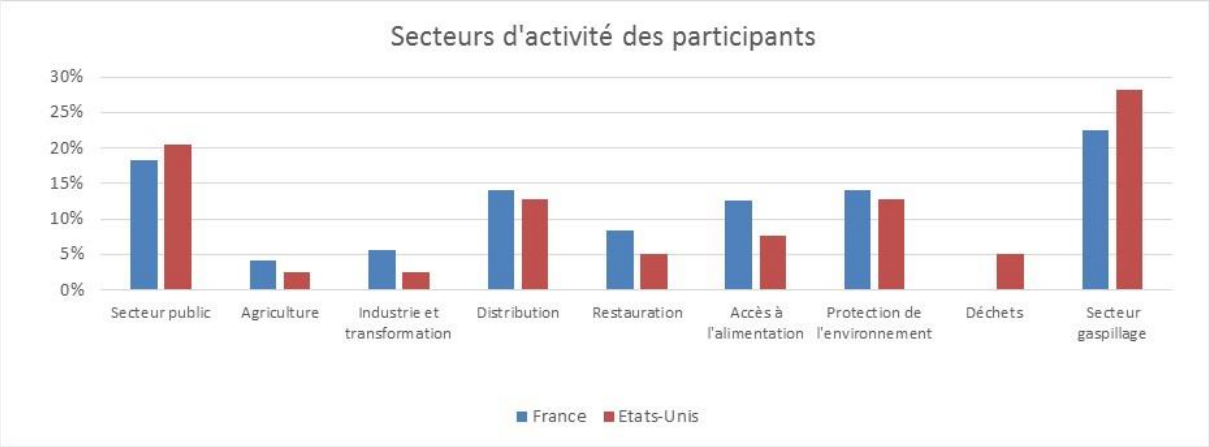


Figure 15 Secteur d'activité de 110 enquêtés participant aux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis

En France comme aux États-Unis, parmi les 110 participants étudiés, environ 40 % appartiennent à des firmes privées, 25 % au secteur public, et 35 % à des associations. Une grande partie a une activité dédiée exclusivement au gaspillage alimentaire, par son organisation ou son poste. Aux États-Unis contrairement à la France, le secteur de la collecte et du traitement des déchets était représenté. Je remarque parmi les enquêtés français une plus forte implication des représentants de l'industrie agroalimentaire, de la restauration et de l'agriculture, ce qui fait mécaniquement baisser le pourcentage de la distribution, pourtant très présente en France autant qu'aux États-Unis. De nombreux participants appartiennent à des associations d'aide alimentaire.

L'analyse des métiers des participants appartenant à ces différents secteurs (voir Figure 16 ci-dessous) suggère que la plupart sont des entrepreneurs (au sens de fondateurs d'entreprises), ont un rôle de « plaidoyer » pour des associations, ou de « responsables du développement durable » dans des firmes de la production et de la distribution alimentaires. Ces catégories recoupent des postes, des métiers et des activités multiples (voir présentation dans le chapitre I et son annexe). Il est plus rare que les participants occupent des postes dits « opérationnels », c'est-à-dire supervisant ou réalisant des activités de production, de vente ou de suivi de la qualité, liées aux excédents alimentaires sans nécessairement traiter de gaspillage nommé comme tel.

[13] Il s'agit de 110 enquêtés qui étaient invités et/ou ont participé aux dispositifs participatifs (je qualifie cette participation de modérée ou forte, voir annexe du chapitre I). Dans la mesure où j'ai recruté ces enquêtés en contactant l'ensemble des participants au Pacte et au Forum (voir la méthodologie d'enquête dans l'introduction générale), ils offrent une représentation de ces participants peu biaisée (je n'ai pas sélectionné certains plutôt que d'autres, même s'il existe un biais lié au fait qu'il s'agit de ceux qui m'ont accordé un entretien). Sans viser à intégrer l'intégralité des participants, ce groupe en représente une large proportion en France : il inclut 71 sur environ 150 participants au Pacte sur la période 2013-2015.

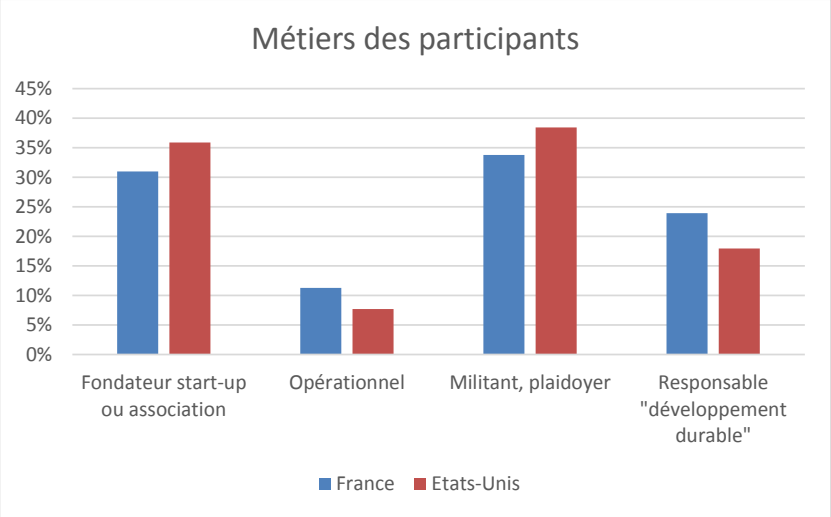


Figure 16 Métiers de 110 enquêtés participant aux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis

Sans généraliser ces observations, je remarque qu'une proportion légèrement plus grande des participants états-uniens a un métier d'entrepreneur ou travaille pour une association, en cohérence avec le fait que le Forum est un dispositif plus ouvert organisé par des associations environnementales. Les enquêtés français sont plus souvent des responsables de développement durable et des représentants d'intérêts directement invités par le ministre ou cooptés par d'autres représentants institutionnels, traduisant l'héritage corporatiste des politiques du ministère.

Ces différences illustrent le cadrage différent du sujet selon les organisateurs des instances : aux États-Unis, le sujet est davantage ancré dans le domaine des déchets et de la protection de l'environnement, alors qu'il concerne surtout la production et la distribution alimentaires en France.

Une similarité dans le fonctionnement des groupes de travail : le cadre des discussions pour un cadrage des solutions

Les organisateurs du Pacte comme du Forum ont mis en place des groupes de travail thématiques. En choisissant l'intitulé des groupes et les sujets abordés, ils ont contribué à cadrer le contenu des discussions. Ces thèmes sont d'autant plus importants qu'ils mènent à des décisions et des propositions d'actions. Après le Forum de 2014, les organisateurs ont envoyé un questionnaire aux participants pour amender collectivement une feuille de route (*roadmap*) et mettre en place des axes de travail sur des thèmes inspirés de ceux de la journée, pour lesquels les discussions se poursuivent par courriel les années suivantes. En France, les groupes de travail se réunissent avec un rythme soutenu, trois à quatre fois en six mois pour chaque groupe soit un total d'environ 25 réunions pour le Pacte de janvier à juin 2013.

Le tableau suivant (voir *Tableau 8*), établi à partir des observations[14], révèle que les thèmes sont étonnamment similaires dans les deux pays alors même que les organisateurs appartiennent d'un côté au ministère de l'Agriculture, et de l'autre à des associations environnementales :

Groupes de travail du Pacte (2012-2013)	**Groupes et axes de travail au Forum (2014-2015)**
Indicateurs ; Mesure, évaluation et définition*	Mesure (*Measurement*)
Mobilisation et sensibilisation	Mobilisation des communautés et sensibilisation (*Community outreach/awareness*)
Atelier technique sur les dates	Politiques publiques (*Government*)
Restauration collective*	Entreprises et prévention *(Business and Prevention)* - Restaurants et industries *(Food Service Operators and Manufacturers)*
Mise en relation des acteurs et partenaires, Mise en cohérence des actions	Entreprises et redistribution (*Business and recovery*)
Moyens techniques et logistiques*	Technologies (*Technology*)
Non traité	Gestion des déchets (*Materials Haulers*)

* Thèmes qui ont été fusionnés avec les autres en 2013. En 2016, les intitulés et le contenu des groupes de travail ont à nouveau été modifiés.

Tableau 8 Groupes de travail thématiques du Pacte et du Forum

Lors du Pacte comme du Forum, l'un des axes de travail est la « mesure » et les « indicateurs » du gaspillage : animés par les organisateurs eux-mêmes, ces groupes consistent à consolider un cadrage commun du sujet pour lui donner de la visibilité. Cette focalisation sur la mesure dans les deux pays, analysée dans la suite de ce chapitre, révèle l'importance des définitions et des chiffres pour faire exister le sujet. Ogien (2010) et Desrosières (2008) ont mis en évidence ces mécanismes de quantification pour d'autres politiques publiques françaises des années 2000.

Un axe de travail dans les deux pays porte sur la mobilisation, la « communication » (*outreach*) et la « sensibilisation », selon les termes indigènes. Les organisations de protection de l'environnement en France s'impliquent dans le groupe « Sensibilisation, éducation, formation », présidé par le directeur de la fédération d'associations environnementale France Nature Environnement (FNE). Des bénévoles du mouvement de sensibilisation au gaspillage alimentaire Disco Soupe y ont participé à plusieurs reprises. Aux États-Unis, Leslie, représentante de l'EPA, a mené un panel avec les représentants de collectivités locales californiennes dans le but de développer les actions de prévention. En particulier, elle encourage la diffusion de la campagne de communication *Food : Too Good to Waste* de

[14] Sources : observations et feuilles de présence des groupes (documents non publics), 2013 et 2014.

l'EPA, à destination des citoyens. De façon similaire dans les deux pays, ces groupes promeuvent l'information et la communication pour mobiliser les citoyens.

En parallèle de ces groupes visant à susciter l'engagement citoyen, des groupes de travail avaient pour objet de proposer des mesures réglementaires ciblant les acteurs économiques. En France, les fonctionnaires du ministère ont mis en place dans un premier temps des ateliers dédiés aux réglementations sur les dates de péremption (analysées au chapitre III). Les travaux menés dans le cadre du Pacte ont inspiré la mission parlementaire menée par Guillaume Garot en 2015, aboutissant à des propositions législatives (qui seront étudiées au chapitre III). Aux États-Unis, un groupe de discussion du Forum était consacré aux politiques publiques, afin d'étudier la possibilité de mesures réglementaires, coercitives ou incitatives, au niveau local, étatique ou fédéral. Les membres de ce groupe, majoritairement des collectivités locales et des associations environnementales, ont poursuivi les discussions sur ces thèmes et sur l'avancée des réglementations par courriel.

Des groupes de travail particulièrement actifs ont pris pour objet de trouver des solutions techniques et logistiques pour réduire les quantités de produits jetés dans des secteurs d'activité spécifiques. Des responsables du développement durable de firmes de l'industrie et de la distribution ainsi que des fondateurs de start-ups dédiés à la réduction du gaspillage se sont investis particulièrement dans ces groupes dans les deux pays. En France, le groupe « Moyens techniques et logistiques » était présidé par Elsa, responsable environnement au sein de l'ANIA, et son rôle de rapporteur était assuré par Yoann, fondateur de la start-up de redistribution Eqosphere (susmentionnée). Un groupe technique était également dédié à la restauration collective, de même qu'aux États-Unis. Se différenciant de groupes transversaux, ces groupes renforcent la logique sectorielle dans la recherche de solutions au problème. Ni le Pacte ni le Forum n'ont cependant organisé de groupe de travail spécifique pour les questions agricoles : celles-ci sont traitées dans d'autres lieux de discussion institutionnels. Surtout aux États-Unis, peu d'agriculteurs ont participé aux réunions du Forum.

En outre, dans les deux pays, certains groupes de travail se sont focalisés sur la réallocation de produits alimentaires non vendus entre des firmes et des associations d'aide alimentaire. Aux États-Unis, Britney, fondatrice de l'association de sensibilisation Food Shift créée en 2012, a animé un panel sur le thème de la redistribution (*recovery)* réunissant des associations d'aide alimentaire, des associations environnementales et des entreprises du secteur alimentaire développant des circuits de redistribution. À la différence de la France, un

axe de réflexion était dédié au Forum à la collecte et au traitement des déchets en aval de la « chaîne » alimentaire, une question relativement absente des groupes de travail français. Cette différence tient en partie au fait que l'une des associations à l'origine du Forum est la NCRA, historiquement dédiée au recyclage des déchets, et que de nombreux sponsors financiers de l'événement sont des firmes de traitement des déchets. En France, le principal représentant de l'Ademe, responsable du traitement des déchets au niveau national, est Alexandre qui est fonctionnaire au sein du service dédié à la consommation durable et à la prévention des déchets à l'agence. Chargé du gaspillage alimentaire depuis trois ans, il participe aux groupes sur la mesure et les indicateurs et aux actions de prévention plutôt qu'à la promotion du recyclage. Le groupe « Mise en relation des acteurs » était centré sur la redistribution d'aliments invendus.

En fin de compte, ces groupes de travail ont fixé un cadre aux discussions dès le départ. Les thèmes et le cadrage des solutions apparaissent similaires dans les deux pays : la quantification, la sensibilisation, et des solutions logistiques pour la redistribution, avec en parallèle des modifications réglementaires progressives.

3) Une participation et une représentation hétérogènes au sein des discussions

Dans quelle mesure la concertation sur le gaspillage alimentaire, visant la participation et la représentativité d'un grand nombre d'organisations dans les deux pays, leur a-t-elle permis de promouvoir leurs approches du sujet et leurs propositions de solutions ? Henry (2005) décrivait comment les instances de concertation autour des risques liés à l'amiante, dans le contexte français des années 1980, avaient maintenu les rapports de force préexistants et cristallisé les relations de domination entre les industries et les syndicats dont les travailleurs étaient affectés. Il démontrait que les capacités d'investissement inégales des représentants de ces organisations et la mise à l'écart des contestations contribuaient à un cadrage du problème légitimant l'utilisation de l'amiante. Etudiant plus récemment les tables rondes internationales sur le soja responsable et sur l'huile de palme durable, Fouilleux (2013) a établi que les dispositifs de négociation entre acteurs aux intérêts divergents ne permettaient pas la participation égale de tous. Ils favorisent ceux qui disposent de ressources matérielles, humaines et discursives supérieures, en l'occurrence les grandes firmes et les ONG partenaires.

Confirmant ces résultats éprouvés par la littérature, il s'agit de montrer ici que malgré l'objectif de « représentativité » des organisateurs du Pacte et du Forum, les modalités de

participation ont bénéficié aux organisations qui disposent de davantage de ressources et d'une expérience des activités de représentation. Cependant, cette section révèlera que des militants et des entrepreneurs mobilisés contre le gaspillage, qui n'appartiennent pas aux organisations dominantes, sont rentrés et se sont maintenus dans les instances. Leur capacité à dialoguer et à faire valoir leurs intérêts tient à leurs compétences personnelles et professionnelles, similaires dans les deux pays. Les résultats qui suivent s'appuient principalement sur le cas du Pacte, avec l'éclairage ponctuel du cas états-unien.

Le poids des grandes firmes et leurs représentants professionnels

Dans les secteurs agroalimentaires et de la distribution, en France, un petit nombre de grandes firmes détiennent la majorité des parts de marché et sont regroupées dans des organisations professionnelles. Il s'agit de l'ANIA pour l'industrie, de la FCD pour la distribution et la FNSEA pour l'agriculture, ainsi que d'organisations spécialisées par filières (fruits et légumes, filière laitière, par exemple). Aux États-Unis, les organisations professionnelles de l'industrie, de la grande distribution et de la restauration, respectivement la GMA, le FMI et la NRA, représentent la grande majorité des parts de marché de ces secteurs. Les associations redistribuant des aliments sont également structurées en réseaux, les Banques Alimentaires en France et Feeding America aux États-Unis, dont la taille augmente la légitimité dans les négociations.

Les organisateurs du Pacte ayant invité en priorité ces organisations, certaines firmes bénéficient de double, voire de multiples représentations. Une multinationale française de l'industrie agroalimentaire était représentée quatre fois – seulement trois physiquement – lors des réunions du Pacte, en son nom propre et de par ses adhésions à des syndicats professionnels dont les représentants se déplacent systématiquement. Boris, responsable du développement durable et de la qualité des emballages pour une autre firme de l'agroalimentaire du secteur laitier, explique que sa firme n'était pas représentée directement :

> *« Nous on n'a pas les moyens d'envoyer quelqu'un, c'est l'interpro.* […] *Ce sont des discussions qu'on a via l'ATLA* [syndicat de la transformation laitière], *pas [notre marque] en tant que telle. »* (Entretien 205, région parisienne, septembre 2015).

Sa firme est aussi membre de l'ANIA. Les commerces de petite taille n'appartenant pas aux syndicats professionnels de la distribution ne sont pas aussi directement ou fréquemment représentés, souvent faute de pouvoir se déplacer pour assister aux réunions. Comme l'a montré Offerlé (2013) les firmes de taille moyenne sont « sous-représentées » y compris lorsqu'elles sont membres d'organisations professionnelles.

Tous les points de vue exprimés lors des discussions ne sont pas équivalents, dans la mesure où certains participants représentent indirectement plus de 40 000 entreprises et d'autres leur start-up de deux salariés. Faisant référence à une firme concurrente de la sienne dans la filière laitière, Boris expliquait :

> « *[Leur firme] a le poids et la force suffisants pour se permettre ça.* […] *En volume, ils pèsent tout le poids car c'est leur voix qui compte. Aujourd'hui si le produit laitier frais va bien c'est car [leur firme] va bien. Ils peuvent imposer des choses.* » (Entretien 205, région parisienne, septembre 2015).

Fortes de leurs ressources économiques, les firmes dominantes proposent – ou bloquent – des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au cours des discussions. La firme mentionnée par Boris a ainsi refusé en 2014 l'évolution des modalités de fixation des dates de péremption sur les produits de sa marque (voir l'analyse des dates au chapitre IV). Pour des organisations de petite taille ou aux ressources insuffisantes, au contraire, il est difficile de dédier les moyens nécessaires à accéder au lieu des réunions, à plusieurs centaines de kilomètres dans certains cas (les trajets n'étant pas pris en charge par les organisateurs) ou de consacrer une demi-journée pour chaque groupe de travail. Les participants occasionnels ne disposent pas de toute l'information sur les réunions passées et tissent moins facilement des liens avec les autres participants, ce qui limite leur capacité à s'impliquer dans les discussions.

S'ils sont représentés par l'intermédiaire de leurs syndicats, les agriculteurs ont peu participé directement. Pour les agriculteurs habitant souvent loin de Paris, l'organisation des réunions au ministère et sur de longs horaires étaient des freins à la participation, d'autant plus qu'un grand nombre d'agriculteurs ne perçoivent pas les pertes comme du gaspillage[15]. Ma propre difficulté à obtenir des entretiens avec des agriculteurs dans le cadre de ma recherche, dont la plupart n'a pas donné suite à mes sollicitations même sans refuser directement, confirme qu'ils ne considèrent pas forcément leurs productions non récoltées et/ou non vendues comme un problème, ou du moins pas comme un problème évitable.

Les organisations et les réseaux professionnels qui représentent de grandes firmes disposent, de plus, de ressources matérielles et humaines dédiées à la représentation, par opposition à des petites organisations.

[15] Je n'ai pas pu recueillir les témoignages directs d'agriculteurs invités au Pacte, mais l'étude menée par l'Ademe en 2015 montre qu'ils ne perçoivent pas les produits jetés comme du « gaspillage ».

Durant mes observations des réunions, leurs porte-paroles s'expriment :

> ***Extrait de carnet de terrain** : Les tables sont positionnées en cercle dans une grande salle au sous-sol de la direction générale de l'Alimentation.* […] *Les mêmes personnes reprennent la parole plusieurs fois. Florian, représentant de la FCD, évoque le projet don de produits de « marque distributeur » de la part de magasins de grande distribution. Visiblement d'autres participants ne sont pas au courant de l'initiative et chuchotent dans la salle. Personne ne lui pose de question directement.* […] *Un entrepreneur cherchant à développer un système de codes-barres « intelligents » explique son projet. Florian prend la parole pour souligner les impossibilités techniques de sa proposition.* (Observation 50, Paris, mai 2014)

Comme Florian, les représentants d'organisations professionnelles ont les compétences, l'expérience et l'habitude des relations publiques et de la communication institutionnelle, qui constituent leur activité professionnelle principale, alors que d'autres participants ajoutent cette activité à d'autres fonctions[16]. Cela leur permet d'affirmer leurs points de vue lors des réunions.

Des formes de domination semblent en outre s'exercer en-dehors des discussions, ce que confirme le cas états-unien où les rencontres sont moins fréquentes. En France, Guilhem, diplômé d'histoire et de relations internationales et chargé des relations publiques pour le réseau des Banques Alimentaires ayant participé à la plupart des réunions, plaisantait :

> *« Tout se passe avant et après. Le ministre doit se prendre tous les coups de fil ! »* (Entretien 52, région parisienne, février 2014).

Ces « coups de fil » sont le fait d'organisations qui ont la capacité de contacter directement le ministre. Les organisations professionnelles telles que la FNSEA, l'ANIA et la FCD rencontrent le personnel du ministère de l'Agriculture de manière routinière. Ils sont en contact pour des consultations publiques et des appels à projet en-dehors du Pacte. Aux États-Unis, les organisations professionnelles comme la GMA, le FMI et la NRA ont été invitées au Forum même si elles ne sont pas au cœur du dispositif. Elles se rencontrent entre elles dans le cadre de l'Alliance et n'ont pas de compte à rendre aux associations environnementales ni même à l'EPA sur le sujet. Victor rappelait :

> *« Il y a tellement d'emprise sur les gouvernements par les grandes entreprises ici.* […] *Ce sont des grosses structures, c'est pas facile de les faire bouger. »* (Entretien 102-bis, Californie, novembre 2014).

[16] Ces résultats ont été finement mis en évidence par Cloteau (2014) dans son analyse du Pacte : ils sont habitués à ce type de réunions, à porter un costume, à faire des tours de table et prendre la parole au bon moment, à prendre des notes.

Victor faisait référence à leur opposition récente à une taxe sur les sodas. Dans les deux pays, l'emprise de grandes firmes de la distribution et de l'industrie agroalimentaire dépasse le cadre visible des discussions.

Une représentation éclatée de la « société civile » : entre manque de ressources et manque d'adhésion

Selon les ressources dont ils disposent et les intérêts qu'ils défendent, certains invités ne se rendent pas aux réunions ou ne participent pas aussi régulièrement aux dispositifs participatifs, d'autant plus lorsqu'ils n'adhèrent pas à la notion de gaspillage alimentaire.

Les associations représentant les consommateurs ont peu participé au Pacte, même si les organisateurs souhaitaient les associer. Ils intégraient les « consommateurs » ainsi désignés, perçus comme un ensemble homogène, à leur recherche de représentativité de la « chaîne » alimentaire. Les principales associations françaises ont refusé l'invitation au Pacte en 2012 et 2013. J'ai moi-même reçu ce court message, sans indication supplémentaire, en contactant le représentant de l'une de ces organisations pour un entretien :

> *« Madame, Malheureusement, mon emploi du temps ne me permet pas de répondre à ce type de demande. Bien cordialement »* (Courriel reçu en mars 2014).

D'après les informations auxquelles j'ai pu accéder, cette organisation n'a que deux salariés et peu de bénévoles. Ces associations défendaient historiquement les consommateurs-travailleurs, par des liens resserrés avec les syndicats en France. Cohen (2003, p. 346) a décrit leur prise de position pendant les années 1960 et 1970 aux États-Unis pour défendre les « victimes » de scandales sanitaires. Aujourd'hui, les associations de consommateurs aux ressources en diminution se mobilisent principalement sur la sécurité alimentaire et les prix pour protéger les consommateurs, des sujets auxquels elles ne rattachent pas le gaspillage.

En leur absence, ce sont des associations environnementales et d'aide alimentaire qui remplissent le rôle de représentation de la « société civile » recherché par les organisateurs du Pacte.

Thierry, représentant l'association FNE lors des réunions, expliquait lors d'un entretien en 2014 comment il avait insisté pour participer :

> *« Les GT* [groupes de travail] *avaient déjà commencé, ils étaient annoncés et nous n'en étions pas. On s'est signalés. Je pense qu'il* [le conseiller de Guillaume Garot] *considérait que les asso de consommateurs étaient déjà suffisantes et que c'était pas la peine d'amener des indiens écolo dans le débat, soit parce que le bruit qu'on avait fait les faisait grincer, ce qui est très possible. Je pense qu'ils nous avaient repérés mais ne souhaitaient pas particulièrement nous associer.* […] *FNE ne voulait pas signer le Pacte dès le début, on considérait qu'il y avait un engagement mais que c'était surtout de la com'. Tout le monde disait "juré craché, on va le réduire" mais il n'y avait pas d'état des lieux, d'engagements sur des choses précises.* […] *On ne signe pas un chèque en blanc. On veut pas non plus ne pas apparaitre, on ne veut pas être à l'écart, mais on veut s'assurer que ça avance. »* (Entretien A[17], Paris, février 2014).

Mobilisée sur le sujet depuis 2009, FNE a fait le choix de participer au Pacte, d'autant plus que deux employées de l'association travaillaient sur le sujet à temps partiel et à plein temps en 2014. L'objectif de l'association est de maintenir un cadrage de l'enjeu conforme avec la protection de l'environnement.

D'autres associations n'ont pas participé car elles ne partageaient pas la vision du Pacte. La directrice depuis moins d'un an du Centre national d'information indépendante sur les déchets (devenu Zero Waste France en 2015) après des études de sciences politiques, Julie, a refusé de se rendre au Pacte :

> *« On n'est pas des spécialistes du gaspillage alimentaire en tant que tel. Pour nous le gaspillage alimentaire c'est une des cartes parmi d'autres cartes parmi d'autres actions qu'on peut mettre en œuvre dans une démarche zéro waste par exemple. Nous on a plutôt une vision globale prévention des déchets.* […] *Gaspillage alimentaire et méthode de distribution et chaîne de distribution, c'est super lié. Donc nous c'est pour ça que on va plutôt remettre en cause tout le système actuel que d'aller se creuser la tête pour savoir comment on il faudrait plus adapter telle ou telle chaîne...* […] *Et nous notre position c'est presque plutôt de dire "ok c'est bien, travaillez sur le gaspillage alimentaire, mais oubliez pas le reste". »* (Entretien 51, Paris, février 2014).

Sa décision de ne pas participer tenait aussi compte du fait que l'association FNE était déjà présente, assurant la défense d'objectifs environnementaux. Plutôt que de participer au Pacte, Julie participe à des instances sur la gestion des déchets au ministère de l'Environnement, moins ouvertes que le Pacte à des acteurs non traditionnellement associés aux discussions. Elle considère qu'il est important de participer *a minima* aux instances

[17] La retranscription intégrale de cet entretien a été obtenue auprès d'Armèle Cloteau.

participatives pour faire entendre une position marginale (un rôle d'entrepreneur de morale qu'elle laisse à FNE dans le cas du gaspillage) :

> « *Ce qu'on peut faire de l'intérieur, c'est au moins participer à ces instances-là pour pousser les sujets, parce que parfois, enfin c'est fou, on n'imagine pas, mais parfois les gens du ministère qui sont chargés de rédiger ces plans [*de prévention des déchets], *ils ne savent pas juste qu'il existe telle ou telle initiative, que l'on pourrait pousser… Et puis à d'autres moments, ils savent très bien mais il y a les industriels qui font pression* […] *si nous on n'est pas là pour jouer le contrepoids, il n'y a pas de représentation de l'intérêt général* […] *De toutes façons bosser en assos, en ONG, et particulièrement dans le secteur de l'environnement, ça peut être déprimant* [rire] […] *Le seul moyen de se motiver tous les jours pour le boulot c'est de se dire, 'si j'étais pas là, ce serait encore pire'* [rire]. *»* (Entretien 51, Paris, février 2014).

Par cette conclusion désabusée, Julie souligne l'inégalité des rapports de force entre les participants aux discussions sur les sujets environnementaux.

Les représentants du mouvement anticapitaliste Food Not Bombs (présenté au chapitre I), dans une petite ville française, ont diffusé des tracts faisant référence à la politique publique du Pacte national dès 2013. Reliant la « société capitaliste » à la « société de gaspillage », le tract dépeint la politique nationale de lutte ainsi (voir Figure 17 ci-dessous) :

> *« RIEN sur le système productiviste intensif et l'industrie agro-alimentaire* […], *TOUT sur l'individu-consommateur responsabilisé à outrance ».*

SOCIÉTÉ CAPITALISTE = SOCIÉTÉ DE GASPILLAGE

Le gaspillage n'est pas un problème secondaire de la société capitaliste auquel on pourrait trouver une solution en récupérant ou en recyclant ses déchets **mais le Fondement même de ce système.**

Quand le but ultime d'une société est de Faire de l'argent en vendant le plus possible d'objets, on ne se pose plus la question de pourquoi on produit et à quoi cela sert, mais comment produire le moins cher possible des objets pour les vendre à des consommateurs qui n'en ont peut-être pas vraiment besoin.

On se retrouve donc avec :

★ un système de production basé sur la mauvaise qualité, l'obsolescence programmée des objets (des appareils prévus pour tomber en panne après une certaine durée d'utilisation) qui contraint les individus à retourner régulièrement dans les magasins pour racheter ce qu'ils possédaient la veille mais dont ils ont dû se séparer parce qu'une petite pièce est cassée et qu'il n'existe aucun moyen pour la changer ou la réparer.

★ un système de propagande tentaculaire, la publicité, qui incite les gens à acheter toujours plus, à construire leur identité sociale à partir de ce qu'ils possèdent, à se conFormer à des modes et des normes qui les contraignent au changement permanent.

Résultat : Des personnes s'épuisent au travail, y ruinent leurs espoirs et leur santé, des ressources naturelles précieuses sont gaspillées pour produire et transporter des objets qui Finissent dans une poubelle, parFois après quelques minutes d'utilisation. Des territoires sont dévastés pour aller chercher toujours plus loin des matériaux toujours plus rares et des montagnes de déchets s'entassent ou sont brûlés, polluant progressivement la terre, l'air et l'eau.

C'est ce système absurde dans son ensemble que nous devons combattre, qui détruit la vie des gens et est à l'origine des catastrophes écologiques qui nous menacent.

Tout est lié. Les délires spéculatiFs et Financiers, l'exploitation des êtres humains et des animaux, la destruction des écosystèmes et du climat, le massacre des cultures ancestrales et la répression de tous modes de vie et de pensée contraires au système. Si nous laissons les choses perdurer et cette classe dirigeante cynique et cupide prendre à notre place les décisions concernant notre avenir le plus immédiat, nous risquons de nous retrouver sans ressources, sur un bout de caillou stérile et radioactiF croulant sous des montagnes de déchets parFaitement inutiles.

Dès aujourd'hui et avant qu'il ne soit trop tard, nous devons remettre en cause, dans notre vie de tous les jours, tout ce qui nous pousse à cautionner ce système et apprendre à vivre sans ses gadgets inutiles, ses aliments dénaturés, ses divertissements abrutissants.

Mais nous devons surtout nous organiser pour créer des modes de production et de distribution alternatiFs basés sur la réponse aux besoins Fondamentaux des être humains et non sur l'enrichissement sans limite de quelques-uns.

Nous devons donc nous battre contre celles et ceux, qui pour déFendre leurs petits intérêts égoïstes, s'obstinent à voir la sortie du capitalisme comme une utopie.

COMMENT TROMPER SON MONDE ? Attention ! Les politiques anti-gaspillages cachent un train de ~~marchandises~~ *profits*!

Pendant que le gouvernement insiste sur nos 20 kg par an et par habitant gâchés :

RIEN =

- **Sur le système productiviste intensif et l'industrie agro-alimentaire**, soit :
- RIEN sur le matraquage de publicités nous incitant à acheter des produits inutiles et, bien sûr, RIEN pour les faire enlever de nos paysages !
- RIEN sur la remise en question de lois (de 1930) promulguées par l'État selon lesquelles la destruction de produits alimentaires est indispensable en raison de la surproduction… *(Blé passé au bleu de méthylène, lait répandu dans les caniveaux, vignes arrachées, pièces de bétail abattues…)*
- RIEN sur Bruxelles et la continuation de ces lois : il suffit, par ex, de stocker des milliers de tonnes de beurre, puis de les déplacer, pour qu'elles deviennent impropres à la consommation… et toucher des subventions.
- RIEN sur l'utilisation abusive du mot « durable » qui n'a aucun sens dans un système capitaliste !
- RIEN sur la necéssité de changer d'alimentation (l'alimentation végétale et locale est beaucoup moins consommatrice d'eau et d'énergie)…

TOUT =

- **Sur l'individu-consommateur culpabilisé à outrance**, soit :
- TOUT mettre sur le dos des enfants à la cantine qui ne finissent pas des assiettes insipides et idem pour les collectivités. Rendre responsable toutes les familles, indépendement de leurs revenus, d'achats inconséquents…
- TOUT retirer aux gens sans moyens (SDF, sans-papiers, retraité.e.s, précaires qui refusent d'être dans les réseaux de charité pour raison de fichage et autres) : rendre impossible la survie par la débrouille (récupération alimentaire comme le glanage des fins de marchés…)
- TOUT rendre inaccessible sans vente/achat : comme pour nos objets, désormais irrécupérables dans des déchetteries scellées.
- TOUT javeliser ou détruire la nourriture plutôt que la donner ! Être sûr qu'il y a des crève-la-faim plutôt que ne pas faire de profits ! Puis, obliger le pauvre à manger ce qu'on lui vend (ou donne).
- TOUT doit faire profit ! Mise en place d'entreprises pour faire acheter les produits périmés par le consommateur pauvre. Attention les entreprises d'abbattages ont du rab à gogo : les farines animales !… Bientôt pour les humain.e.s ? … ou alors bientôt dans les lasagnes ?…

IL N'Y A PAS D'ALTERNATIVES : POUR ARRÊTER LE GASPILLAGE, IL FAUT ABOLIR LE CAPITALISME !

RESTO TROTTOIR — collectif FOOD NOT BOMBS BESANÇON

MAIL : resto-trottoir@herbesfolles.org
BLOG : restotrottoir.blogspot.fr

RÉUNION : à la Librairie L'Autodidacte, 5 rue Marulaz, Besançon, le 1er mercredi du mois à 19h

Figure 17 Tract du mouvement Food Not Bombs à Besançon (septembre 2013)

Les membres de cette association n'ont pas participé et n'étaient pas invités au Pacte. Ils remettent en question le cadrage de l'enjeu : le problème (lien avec la société capitaliste) ainsi que ses solutions (responsabilisation du consommateur).

Au fur et à mesure que certains participants cessent de se rendre aux réunions, la composition du Pacte évolue. Selon Cloteau (2014), durant le Pacte de 2012 à 2014, la proportion de transformateurs et de distributeurs ne cesse d'augmenter alors que celle des associations environnementales et des producteurs agricoles décroît. La situation de non-engagement ou de désengagement se renforce d'elle-même dans la mesure où moins les invités participent aux discussions et contribuent à construire le cadrage du problème du gaspillage, moins ils partagent l'approche commune du sujet et souhaitent participer.

Des entrepreneurs progressivement reconnus comme participants légitimes

Contrairement aux invités qui se sont progressivement désengagé des instances, les fondateurs d'associations et de start-ups récemment dédiées au gaspillage alimentaire sont parvenus à s'insérer et à se maintenir dans les dispositifs, aux côtés des représentants d'intérêts et des responsables du développement durable de grandes firmes. Parmi 110 participants étudiés, plus de la moitié des participants états-uniens et environ 40 % des français représentaient une start-up, une association voire un projet en cours créés après 2010.

En France, les membres du mouvement Disco Soupe ont participé aux réunions et aux groupes de travail du Pacte, pour accéder aux informations, se rendre visibles, et promouvoir leur vision de la lutte contre le gaspillage. Début 2013, deux membres du mouvement, Quentin et Praveena, écrivaient sur un compte-rendu d'une réunion du Pacte diffusé en interne[18] :

> *« Le tout était très flottant, un ordre du jour pas vraiment tenu et des synthèses qui zappaient beaucoup de ce qui était dit. Donc on a mis les pieds dans le plat !* […] *Quentin a proposé des trophées pour les meilleures initiatives anti gaspillage* [le compte-rendu inclut un lien vers les "Trophées de l'agriculture durable"]. *L'idée a été zappée. Praveena en a remis une couche* […] *On a remis les orteils dans le bol* […]. *On a été suivi par Ekosphere* [sic.]. *»* (Compte-rendu de la réunion du Pacte du 15/02/2013, Document interne de l'association Disco Soupe, accédé en ligne).

Ces militants ont mis en avant leurs compétences en matière de sensibilisation et de mobilisation en particulier sur le gaspillage alimentaire, des compétences recherchées par les

[18] Je n'ai pas assisté à cette réunion (précédant le début de ma thèse) mais j'ai eu accès au compte-rendu dans la documentation interne de Disco Soupe, en tant que membre du mouvement. Les auteurs de ce compte-rendu sont maintenus anonymes (et je n'ai pas conduit d'entretiens avec eux).

organisateurs du Pacte. Ils ont également reçu le soutien de la start-up Eqosphère fondée par Yoann. Des alliances semblent ainsi émerger entre les militants et des entrepreneurs, face aux représentants traditionnels d'intérêts sectoriels.

Les militants ont gagné en visibilité en saisissant le Pacte comme une opportunité. Marion, trentenaire engagée depuis sa création dans l'association Disco Soupe et diplômée d'école de commerce, évoquait la « force de mettre tout le monde autour de la table ». Elle racontait une réunion de 2h50, de son point de vue peu efficace et trop formelle, mais qui aurait contribué à la création d'un partenariat entre Disco Soupe et une enseigne de distribution (Entretien 7, Paris, novembre 2013). Sa critique des modalités de discussion tient au contraste avec les réunions dont elle a l'habitude par ses expériences dans l'entreprenariat social. Elle considère néanmoins que leur contenu et les relations établies l'ont aidée à passer à l'action, légitimant l'approche participative du Pacte.

Les organisateurs des instances ont encouragé la participation d'entrepreneurs et de militants pour légitimer leurs décisions lorsque ces derniers détenaient des connaissances spécifiques liées à leur mobilisation plus précoce sur la cause du gaspillage. Par exemple, Disco Soupe détient un retour d'expérience sur des modalités de sensibilisation auprès du grand public. En 2016, Jérémie, le fonctionnaire de la direction générale de l'Alimentation succédant à Céline pour l'organisation du Pacte, racontait à l'occasion d'un échange informel la présence de membres de Disco Soupe à l'Assemblée nationale lors d'une séance concernant les réglementations sur le gaspillage alimentaire :

> *« Ils étaient là avec des pantalons fleuris et des perruques ! »* (Observation 106, Paris, octobre 2016)

S'il sourit au regard du caractère visiblement non conventionnel du groupe, il l'a sollicité à plusieurs reprises pour bénéficier d'informations sur la manière dont il a établi un partenariat avec des supermarchés donnant leurs fruits et légumes. La proximité de leurs trajectoires sociales – plusieurs membres de Disco Soupe étant diplômés d'école de commerce, Jérémie étant ingénieur, et à peu près du même âge – facilite ces relations.

En France, Yoann, qui se rend à quasiment toutes les réunions du Pacte, a été choisi par le conseiller du Ministre pour présider le groupe de travail dédié à la « Mise en relation entre partenaires » et modère les discussions pour un autre groupe.

> ***Extrait de carnet de terrain :*** *Yoann mène la réunion. Il fait un tour de table et semble connaître les participants. Il demande de s'en tenir à l'ordre du jour. Il donne de temps en temps des conseils sur les modalités du don.* (Observation 50, Paris, mai 2014)

Yoann mobilise ses connaissances et son expérience, reconnues et appréciées par la plupart des participants. Pour Disco Soupe et d'autres associations dont les participants ne sont pas présents de façon régulière, il est moins facile d'émettre des propositions et d'influencer les décisions. Les créateurs d'activités spécifiquement liées au gaspillage alimentaire sont ainsi progressivement reconnus par les organisateurs comme des participants légitimes au sein des dispositifs.

Aux États-Unis, dès 2014, les organisateurs du Forum états-unien ont intégré la catégorie de développeurs d'applications pour téléphone (*app developpers*) dans les différentes catégories d'organisations qu'ils identifient et cherchent à rassembler, au même titre que les restaurants ou la grande distribution. Jonathan Bloom, journaliste, écrivain et auteur d'un blog sur le thème depuis 2010, menait un panel présenté de la façon suivante par les organisateurs du Forum sur le programme de l'événement :

> *« Zapper le gaspillage alimentaire : des entrepreneurs utilisant les technologies pour réduire et récupérer* (recover) *: cette session d'une heure donne la parole à des entrepreneurs avec des avancées technologiques et des solutions passionnantes face au problème massif du gaspillage alimentaire ».* (Document remis aux participants)

Huit start-ups et associations y présentaient leurs activités ou des projets encore en cours de développement. Les réalisateurs du film *Just Eat It*, visionné en introduction de la première journée à Berkeley, sont sollicités dans un panel : leur « expertise » consiste à avoir mangé de la nourriture récupérée dans les poubelles pendant plusieurs semaines, ce qu'ils racontent à l'assistance.

Comme lui, des fondateurs de start-ups et d'associations récentes utilisent les dispositifs pour mettre en visibilité et saisir des opportunités de développement de leurs activités. Ils obtiennent finalement une place non négligeable dans les discussions, de sorte que les dispositifs participatifs ne reproduisent pas uniquement des arrangements de type néocorporatiste. À la différence des discussions étudiées par Henry (2005) pour le cas de l'amiante, des acteurs qui ne sont ni les représentants traditionnels de leurs secteurs ni des « scientifiques », tels que les toxicologues et biostatisticiens, ont acquis la légitimité nécessaire pour entrer dans les dispositifs et à influencer les débats. Cette ouverture contribue en retour à légitimer les dispositifs investis par les principaux représentants sectoriels.

Des caractéristiques sociales propres aux acteurs de la lutte

La notion de « pacte » évoque étymologiquement un accord entre des membres d'une même famille ou d'un même groupe pour régler des intérêts. Cloteau (2014, p. 58) a décrit le Pacte comme un « engagement homogame » entre signataires aux propriétés sociales à bien des égards similaires. D'après les observations du Forum comme du Pacte, les participants sont majoritairement de jeunes professionnels (autour de 30 ans) avec un niveau d'études élevé dans les sciences de gestion et de l'environnement.

À partir d'un groupe de 110 participants au Pacte et au Forum[19], j'observe que plus de la moitié a moins de 35 ans dans les deux pays, et près de 70 % a moins de 45 ans. Dans les deux cas, la proportion homme-femme est équilibrée avec 55 % de femmes. Cette relative parité cache des différences sous-jacentes, par exemple dans la répartition des participants en fonction de leurs métiers et de leur formation. En France comme aux États-Unis, la proportion de femmes est beaucoup plus élevée pour les métiers de responsable développement durable (8 sur 10 aux États-Unis, et 15 sur 26 en France) et les rôles de plaidoyer au sein d'associations, alors que la proportion d'hommes est plus élevée pour les postes opérationnels (incluant les ventes, la production, la qualité) et les entrepreneurs à la tête d'associations et de start-ups (les deux-tiers dans les deux pays). Ces caractéristiques tiennent à celles de la population occupant ces métiers et ne sont pas *a priori* spécifiques au cas du gaspillage alimentaire. Néanmoins, la nouveauté du thème de l'environnement et *a fortiori* du gaspillage alimentaire et donc des postes et des organisations qui y ont été spécifiquement dédiées, ainsi que son caractère secondaire par rapport à d'autres thèmes pour les organisations préexistantes qui l'ont récemment pris en compte, explique la faible séniorité des acteurs travaillant sur le sujet – caractérisés par leur jeune âge, et une forte proportion de femmes.

Une caractéristique remarquable des participants aux dispositifs participatifs étudiés, dans les deux pays, est d'avoir un niveau d'études élevé et pour la plupart au-delà du niveau Master. Au sein du groupe de 110 enquêtés ayant participé aux instances, seulement trois n'ont pas fait d'études supérieures. La répartition des enquêtés participant au Pacte et au Forum en fonction de leur formation est proche entre les deux pays (voir Figure 18).

[19] Les chiffres issus de ce groupe d'enquêtés (voir la note expliquant sa construction, en annexe du chapitre I) visent à donner une indication de leurs caractéristiques sociales, sans être généralisables. L'analyse conduite dans l'année 2014 ne tient pas compte des variations temporelles qui influencent la participation (nouvelles organisations, cessation d'activité, changements de postes, etc.).

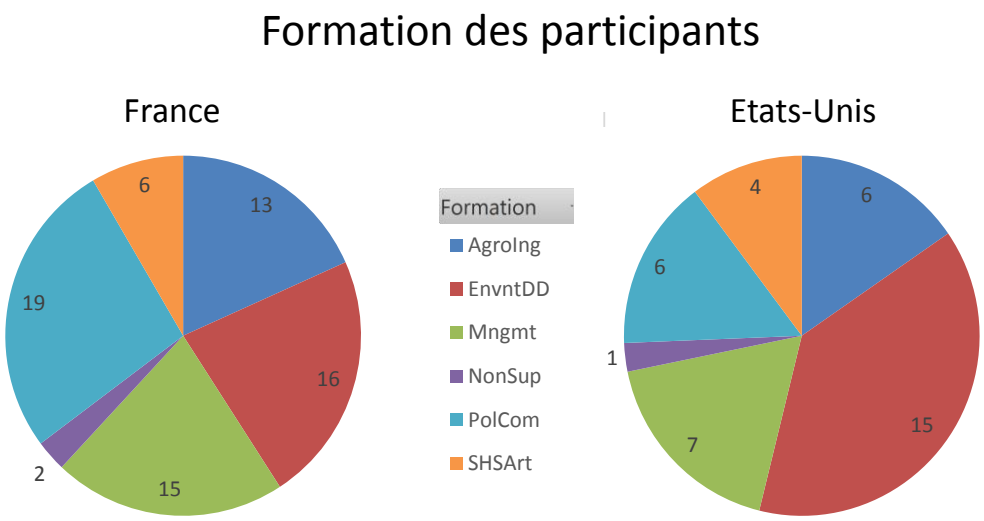


Figure 18 Formations de 110 enquêtés participant au Pacte et au Forum en 2014

Pour construire ce graphique à partir d'un groupe de 110 enquêtés des deux pays participant au Pacte et au Forum, j'ai identifié six catégories de formations, académiques et professionnelles (voir annexe du chapitre I sur la construction des données). Les données indiquent qu'une grande partie des participants au Pacte en France sont formés aux sciences politiques, à la communication et aux relations publiques (en couleur bleu clair sur le graphique), souvent des fonctionnaires ou des professionnels de la représentation au sein d'organisations professionnelles. Au Forum, la plupart est issue de formations spécialisées dans le « développement durable » (en couleur rouge), très présentes en France également, confirmant la proximité entre le gaspillage alimentaire et d'autres sujets de développement durable. Dans les deux pays, les enquêtés responsables du développement durable dans le secteur de la production et de la distribution alimentaires ont majoritairement des formations en développement durable et en management, à l'exception d'ingénieurs agronomes en France. Dans les deux pays, la proportion de moins de 35 ans est très forte parmi les enquêtés qui ont une formation au développement durable (13 sur 16 en France et 9 sur 15 aux États-Unis), notamment car ce type de formation est assez nouveau. Une partie de ces 110 enquêtés participant au Pacte et au Forum sont des entrepreneurs avec des formations d'ingénieurs en informatique, formés aux technologies de la communication (couleurs bleu foncé) et au management (couleur verte). Ces formations contribuent à une approche gestionnaire du sujet. Très peu de participants ont suivi des formations littéraires ou en sciences sociales (couleur orange) et encore moins n'ont pas suivi d'études supérieures (couleur violette). Ces catégories ne tiennent cependant pas compte du prestige des formations considérées, de leur durée ou intensité, des double cursus ou des formations complémentaires. Le sujet du gaspillage alimentaire en tant que tel étant lui-même un sujet récent, il ne fait pas l'objet de formations spécifiques, même si certains enquêtés disent avoir été « formés » au sujet par des expériences professionnelles passées.

Les caractéristiques communes en termes d'âge et de formation facilitent la discussion entre les acteurs mobilisés sur le sujet du gaspillage alimentaire, même s'ils appartiennent à des organisations différentes les unes des autres. Des militants et des entrepreneurs partagent

un certain nombre de codes sociaux avec les représentants de grandes firmes et d'organisations professionnelles. C'est le cas de Yoann, le fondateur de la start-up Eqosphere qui a mené plusieurs groupes de travail durant le Pacte. Diplômé de Sciences Po Paris, il a une expérience de ces instances en plus d'être l'ancien camarade de classe d'autres participants. De même, la représentante de l'association environnementale FNE au sein du Pacte en 2014 est diplômée de la même école d'ingénieurs que la représentante de l'ANIA. Ayant observé les réunions du Pacte en 2013, Cloteau (2014, p. 75) opposait les « professionnels de la représentation », formés aux Grandes Écoles et habitués à défendre les intérêts de leurs organisations, aux « professionnels de l'alimentation » issus de formations professionnelles plus courtes. Les seconds étaient selon elle plus en retrait dans les discussions.

Nonjon (2005) analysait la professionnalisation de la concertation dans le domaine des politiques urbaines : *« les militants d'origine ont été poussés à reconvertir leurs ressources militantes en véritable savoir-faire professionnel, notamment par la valorisation d'un militantisme d'expertise »* (Nonjon, 2005, p. 92). Dans le cas du gaspillage, les individus occupant des postes de relations publiques et institutionnelles ont contribué à la professionnalisation du dispositif. Ils mobilisent par exemple au cours des discussions des arguments liés au droit, à leurs pratiques professionnelles, ou des références à des études scientifiques. Cela requiert de la part des participants la capacité à maîtriser ces savoirs : c'est le cas de représentants de start-ups et militants aux formations similaires. Cela tend à écarter au contraire les acteurs qui ne disposent pas des compétences adéquates.

B - La construction de références partagées sur le problème du gaspillage alimentaire

À travers la fréquentation régulière des instances collaboratives, dans chaque pays, les représentants d'organisations générant et utilisant des produits alimentaires ou dénonçant le « gaspillage » ont construit progressivement un capital d'informations et de savoirs partagés sur le sujet. Ils se réfèrent aux mêmes documents et termes. Cette partie retrace, à partir de l'observation des réunions du Pacte et du Forum, comment la mise à niveau des participants a assuré la conformation progressive des points de vue et abouti au choix d'une certaine vision du problème et de ses solutions. Ce « cadrage » de l'enjeu de la lutte contre le gaspillage alimentaire assure la mobilisation des acteurs, selon la notion de Benford et Snow (2000). Il participe du processus d'institutionnalisation de la lutte en stabilisant *« des règles du jeu et de*

représentations d'un enjeu qui vont permettre aux acteurs de se positionner et de se coordonner, d'agir de façon prévisible » (voir Lascoumes et Le Galès, 2009, p. 93).

L'argument proposé est que les acteurs mobilisés dans la lutte ont façonné un cadrage consensuel du gaspillage alimentaire, conciliable avec leurs intérêts parfois divergents. La définition et les chiffres qu'ils ont construits ont individualisé et segmenté la responsabilité du problème pour mobiliser largement, sans accuser une organisation plutôt qu'une autre. La convergence des deux pays vers un cadrage fédérateur du sujet tient aux mécanismes de participation, qui ont créé les conditions d'une coopération par des références communes. La concertation se joue aussi en parallèle dans des espaces « discrets », selon le terme de Gilbert et Henry (2012), tels que des discussions informelles et des réunions réservées à certains participants. Plusieurs enquêtés ont évoqués ces espaces non publics même s'ils sont plus difficilement observables. À l'issue de la confrontation publique et privée des intérêts, les « cadres » partagés par les acteurs correspondent au plus petit dénominateur commun de leurs divers intérêts.

Il s'agit de montrer comment les acteurs mobilisés autour de la cause ont construit le gaspillage alimentaire comme un enjeu non conflictuel (1), au prix de luttes définitionnelles pour la construction d'une définition commune (2) et à travers une mesure chiffrée du problème mettant en relation des enjeux économiques, sociaux et environnementaux (3).

1) Des luttes définitionnelles à la stabilisation d'une définition du problème

Dans une logique de labellisation (*naming*) décrite par Felstiner, Abel et Sarat (1980), consistant à désigner un problème pour le mettre en cause, des entrepreneurs de morale du « gaspillage alimentaire » l'ont reliée à cette formule, « *food waste* » en anglais. Cette dénomination commune a servi de base à l'organisation des instances de concertation dès 2012. S'intéressant à l'expression « développement durable », Krieg-Planque (2010) a analysé la manière dont des acteurs hétérogènes l'utilisaient comme référent social, tout en y mettant un sens différent. Le vocabulaire constitue selon elle un « opérateur de neutralisation de la conflictualité ». Pour le gaspillage alimentaire, les acteurs présents au sein des instances de concertation comme le Pacte et le Forum ont un intérêt dans le choix d'une certaine définition au détriment d'autres. S'ils ont recours à un terme commun, comment définissent-ils ce terme et les excédents considérés ou non comme tels ? Quels sont les conflits sous-jacents ?

La définition du gaspillage alimentaire a fait l'objet de travaux spécifiques dès les premières études sur le sujet menées par la Food and Agriculture Organization (FAO) et par la Commission européenne, mobilisant des consultants spécialisés au développement durable. J'ai observé les luttes définitionnelles ultérieures à ces travaux, au sein d'un groupe de travail dédié aux « indicateurs et mesures » lors du Pacte et au « *measurement* » lors du Forum en 2014, qui rassemblaient un grand nombre de participants. Durant le Pacte, le groupe de travail concerné a donné lieu à un rapport de 54 pages traitant des définitions et indicateurs. Chaque mot y est pesé, négocié, explicité. Aux États-Unis, le groupe a émis des propositions figurant dans la feuille de route du Forum. Le choix d'une définition s'inscrit dans la fixation d'un périmètre servant, comme le montre la section suivante, à *quantifier* le problème. J'ai également observé des luttes définitionnelles au sein d'espaces discrets tels que les comités de pilotage d'études où les membres d'administrations publiques et de firmes travaillaient à définir le gaspillage. La manière dont les enquêtés décrivent leur propre vision du gaspillage et les discussions qu'ils ont à ce sujet avec d'autres acteurs, y compris en-dehors des réunions publiques, éclaire les enjeux de ces luttes.

Le périmètre du consommable, entre enjeu environnemental et alimentaire

En français, « comestible » fait référence à la nourriture pouvant physiquement être ingérée par des humains, alors que « consommable » tient compte de la possibilité culturelle, logistique, réglementaire ou technique d'ingérer les aliments. Certains restes de processus de production et de transformation des aliments, comme les épluchures de fruits et légumes et les abats pour la viande, sont comestibles mais parfois considérés non consommables et de ce fait non consommés par des humains. Le terme anglais « *edible*[20] » recoupe les deux notions. La synonymie du terme dans les documents des organisations internationales en langue anglaise, ainsi que la variabilité et la subjectivité du caractère « consommable » des aliments, rend difficile l'établissement d'une telle distinction par les participants à des groupes de travail et de recherche.

En 2009, l'agence WRAP travaillant sur le gaspillage alimentaire au Royaume-Uni établissait une distinction entre le gaspillage « évitable », incluant par exemple les abats et les épluchures comestibles, et le gaspillage considéré comme « inévitable » tel que des peaux de bananes ou les os d'animaux. Ces restes inévitables, souvent non comestibles, étaient malgré

[20] Les enquêtés le mobilisent généralement au sens de « consommable », mais le mot anglais correspondant sera précisé entre parenthèses le cas échéant.

tout inclus dans le périmètre du gaspillage. En 2011, le groupe de recherche européen Fusions intégrait également des matières non comestibles telles que les os et les noyaux au périmètre gaspillage et des déchets alimentaire (*food waste*). Cette perspective visait à tenir compte autant que possible de la réduction des déchets alimentaires et de leurs impacts environnementaux. Si cela fait augmenter les quantités concernées, c'est aussi une façon pour les organisations générant ces produits de mettre en avant des opérations de recyclage comme faire du compost ou transformer des déchets en énergie.

À cette approche environnementale s'est opposée une approche centrée sur l'enjeu alimentaire, portée dès 2010 par la FAO puis par le ministère de l'Agriculture en France. La définition du département Environnement de la FAO, publiée en 2011, établissait :

> *« Le gaspillage ou les pertes « alimentaires » sont mesurées seulement pour les produits qui sont destinés à la consommation humaine, excluant l'alimentation animale et les parties des produits qui ne sont pas comestibles (*edible*)* […] *Par conséquent la nourriture* […] *qui sort de la chaîne alimentaire humaine est considérée comme des pertes ou du gaspillage, même si elle est dirigée ensuite vers un usage non alimentaire (alimentation animale, bioénergie…). »* (Extrait du rapport[21])

L'organisation se concentre sur les parties comestibles, et précise dans le rapport que le gaspillage correspond à la nourriture jetée alors qu'elle est encore « adaptée » (*suitable*) à la consommation humaine. Ce mot renvoie à son caractère non seulement comestible mais aussi consommable, les mots étant synonymes en anglais. Cet angle d'approche s'inscrit dans les missions de l'organisation visant à assurer la sécurité alimentaire mondiale, par opposition aux organisations comme le WRAP et Fusions dont les objectifs sont environnementaux.

Le fait de centrer le périmètre sur l'alimentation humaine – et de considérer son utilisation pour des animaux comme du gaspillage – a suscité des discussions au sein des administrations et des instituts de recherche en France. Catherine, ancienne chercheuse au sein du Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture français, retraitée depuis peu, a conduit des recherches sur le thème dès 2009. Elle revient sur la définition de la FAO :

> *« Le problème c'est la définition du gaspillage : il y a une définition large, qui a été adoptée par la FAO au début qui m'a fait sauter au plafond, parce qu'ils incluent dans le gaspillage les sous-produits. Or les sous-produits de tout temps et depuis la nuit des temps sont utilisés pour alimenter des animaux. Moi ça m'a paru complètement aberrant comme façon de voir les choses. »* (Entretien 84, Paris, avril 2014).

[21] *« Global Food Losses and Food Waste », UN FAO,* Gustavsson J. et al., mai 2011, p. 2.

Pour Catherine comme pour certains enquêtés du secteur de l'industrie agroalimentaire, utiliser les sous-produits comme le son des céréales pour nourrir des animaux n'est pas du gaspillage. Cependant, les fonctionnaires du ministère de l'Agriculture français menant les discussions du Pacte ont favorisé une approche centrée sur l'alimentation humaine. La définition suivante s'est imposée au sein du Pacte en 2013 à l'issue de réunions de préparation[22] :

> *« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »*[23].

Le choix de s'appuyer sur la « destination » des produits permet de ne pas statuer du caractère consommable ou comestible des aliments, dont les participants aux réunions ont souligné le caractère variable. Les représentants des industries agroalimentaires (dont l'ANIA) ont soutenu une définition qui exclut les parties présentées comme non destinées aux humains :

> *« Les coproduits tels que les drêches pour le blé, les tourteaux lors de la production d'huile sont des flux inévitables lors de la production de denrées alimentaires, ils ne constituent pas le produit principal. Ils ne sont donc pas inclus dans cette définition. »* (Rapport du groupe de travail "Définition et évaluation du gaspillage alimentaire", mai 2013, p. 9.)

Les documents du Pacte utilisent la distinction entre déchet « évitable » et « inévitable », indiquant que le gaspillage est un déchet évitable ou « potentiellement évitable » (voir Figure 19). Les participants ne partagent cependant pas une vision commune de ce qui est évitable ou non. Par exemple, les distributeurs évoquent les dates limite de consommation dépassées comme un facteur inévitable de gaspillage, alors qu'elles sont indiquées comme un élément évitable pour les consommateurs. Sous un tableau donnant des exemples pour chaque secteur, il est précisé :

> *« Les éléments proposés dans ce tableau ne sont ni exhaustifs ni priorisés. Ils ont été remplis par une partie des acteurs représentant le secteur et à ce titre, ils ne peuvent être retenus comme partagés par tous et validés. »* (*Ibid.*, p. 12).

[22] Je n'ai pas assisté à ces réunions tenues fin 2012 et début 2013, mais j'ai obtenu les comptes-rendus.

[23] « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire », Ministère de l'Agriculture, juin 2013.

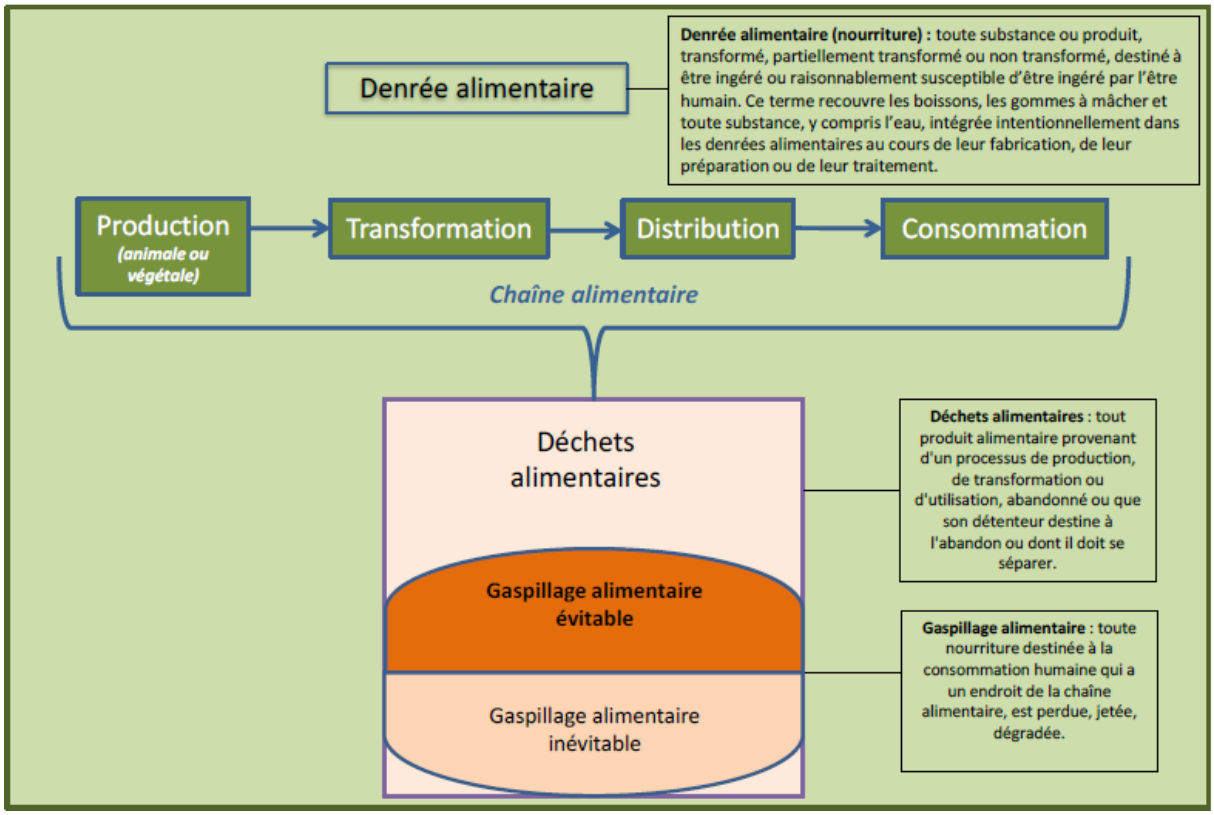


Figure 19 Périmètre de définition du gaspillage alimentaire au Pacte (Source : compte-rendu de groupe de travail, mai 2013).

Aux États-Unis également, les définitions du gaspillage alimentaires varient en fonction des objectifs des organisations qui les établissent. En 1997, l'EPA traitait des « résidus alimentaires » (*food discards)*, se préoccupant avant tout des déchets organiques et de leurs impacts. En 2010, l'agence a mentionné pour la première fois le caractère comestible (*edible*) des produits dans la définition suivante du gaspillage (*food waste)* :

> *« Réductions de la masse de nourriture comestible* (edible) *tout au long de la chaine alimentaire »* (Site internet de l'organisation, juin 2014)

L'Alliance des industries états-uniennes a quant à elle maintenu un angle d'approche centré sur les déchets, si bien que le site internet et les publications de l'Alliance mettent régulièrement en avant les actions de recyclage et l'utilisation de matières alimentaires pour nourrir des animaux. L'Alliance définissait en avril 2014 :

> *« Le gaspillage (*food waste*) est constitué par* (is) *les résidus organiques générés par la transformation, transport, stockage, vente, préparation, cuisine et service des aliments »* (Extrait du rapport[24]).

[24] *"Best practices and emerging solution Toolkit", FWRA*, avril 2014.

Un mot a changé dans sa définition en novembre 2014, suite au Forum, de telle sorte que la définition du gaspillage « inclut » désormais – au lieu de « est » – les résidus organiques[25]. Cette nuance suggère que les représentants de ces industries reconnaissent générer des produits qui ne sont pas uniquement des « résidus » non consommables, mais des aliments. C'est le cas de coupes de de fruits et légumes, de pain et de gâteaux consommables.

Dans les deux pays, des désaccords demeurent sur le périmètre considéré comme consommable ou « destiné à la consommation humaine ». Ces éléments mettent en jeu la proportion de responsabilité du gaspillage revenant à chaque secteur. Plus la définition est restrictive, excluant les épluchures, les abats, et les parties coupées avant de vendre le produit fini, plus elle épargne les industriels, repoussant alors la faute sur la fin de la chaîne, vers les consommateurs. Cette question épineuse s'est notamment posée dans des lieux non publics en parallèle du Pacte et du Forum, comme le comité de pilotage d'une étude sur le gaspillage auprès de foyers menée en France par l'Ademe en 2014. Il s'agit d'un espace « discret » dans le sens où seuls les membres du comité de pilotage, conviés pour leur expertise, peuvent participer. Lors de discussions entre les représentants de collectivités locales portant sur le caractère « évitable » des épluchures de légumes, Alexandre, commanditaire de l'étude, s'exclame : « je vous mets au défi de manger une peau d'ananas ! » (Observation 52, Paris, juin 2014). Au-delà de la plaisanterie, les participants à cette étude ne déterminent pas de façon stable le périmètre de la définition. Le caractère consommable des aliments, du gaspillage perçu comme évitable ou inévitable, dépend de facteurs culturels et technologiques qui ont rarement été discutés au sein des dispositifs participatifs des deux pays[26].

Des définitions excluant les « pertes » agricoles

Le thème de la production agricole a été exclu des premières études dédiées à la quantification du gaspillage. Par exemple, celle menée par la Direction générale de l'Environnement au sein de la Commission européenne en 2010 n'incluait pas la production agricole pour le calcul du gaspillage par étape de la chaine[27]. Les spécialistes du sujet au sein de la FAO ont établi en 2011 la distinction entre le « gaspillage » et les « pertes », précisant que les « pertes » concernaient l'amont de la chaîne et le « gaspillage » l'aval. Selon la FAO, l'enjeu principal des pays développés est le gaspillage au cours des étapes post-production,

[25] *"Analysis of U.S. Food Waste Among Food Manufacturers, Retailers, and Restaurants"*, *FWRA, novembre* 2014.

[26] Dans les deux pays, pourtant, une grande partie des abats n'est pas consommée et souvent exportée.

[27] *"Preparatory Study on Food Waste Across EU 27", Technical Report, 054, EU Commission,* 2010.

notamment la distribution et la consommation. Les « pertes » au niveau agricole sont associées à des inefficiences techniques ou logistiques, concernant avant tout les pays en développement.

Pour les fonctionnaires du ministère de l'Agriculture organisant les discussions du Pacte en France, il apparaît difficile d'interroger les quantités écartées ou jetées au niveau de la production agricole. Romain, conseiller du ministre, observait les interactions ayant lieu lors des groupes de travail du Pacte où des agriculteurs étaient présents :

> *« Il y a une remise en cause personnelle et professionnelle. Alors que c'est pas professionnel, c'est systémique. Le producteur, il produit pas pour la perte, il produit pas pour jeter. Un producteur à qui ça fait plaisir de jeter des concombres, il y en a pas. Mais voilà il est dans un système productif qui génère de la perte.* […] *Si je parle d'autres systèmes, si je dis ça ils se lèvent. »* [Il mime un producteur qui se lève de sa chaise pour quitter la réunion] (Entretien 50, Paris, février 2014)

Il ne souhaite pas, en interrogeant l'origine « systémique » des pertes, susciter l'opposition des agriculteurs dont l'adhésion est déjà rare. Le coût et l'impact de ces pertes menacent en effet les fondements de leurs méthodes de production et de leur fonctionnement économique, que soutient par ailleurs le ministère de l'Agriculture.

Les administrations publiques ont soutenu l'idée qu'il existe inévitablement des pertes agricoles, liées à des exigences de consommation réglementaires, sanitaires, voire esthétiques (étudiés au chapitre VI). Pour Jérémie, chargé de mission sur le gaspillage alimentaire et l'aide alimentaire à la direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture,

> *« Le gaspillage c'est un tiers* [de la production]. *Si on produit moins, on gaspille toujours un tiers. »* (Entretien 190, Paris, juillet 2015)

Ayant occupé pendant les huit dernières années un poste au ministère sur la prévention des risques microbiologiques des aliments, il connait les exigences sanitaires qui peuvent amener à détruire les produits. Cela le pousse d'autant plus à considérer que des pertes sont « inévitables » voire nécessaires pour maintenir un certain niveau de qualité sanitaire. Au sein du Pacte, il contribue à stabiliser une définition qui tient compte des critères réglementaires :

> *« En s'appuyant sur la proposition de l'ANIA, le groupe retient, en vue de la construction d'indicateurs, que "toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est transformée en déchet évitable constitue le gaspillage alimentaire" ; étant entendu que le déchet évitable est défini comme tout déchet dont la production aurait pu être évitée en suivant les bonnes pratiques dans l'état actuel de la Technologie et dans le respect des Lois et Règlements. »* (Extrait du compte-rendu, mai 2013).

Sa remarque souligne le rôle des représentants d'organisations professionnelles – ici l'ANIA – dans le choix d'une définition considérant que la technologie et les règlements génèrent des pertes inévitables. Les mouvements militant contre le gaspillage et pour l'alimentation durable, comme Slow Food ou Disco Soupe qui a participé au Pacte en France, n'ont pas remis en question ces facteurs de pertes, faisant de la sécurité sanitaire une priorité.

Pour la rédaction du rapport d'une étude menée en 2015 sur les excédents par étapes de la chaîne alimentaire, en parallèle du pacte, l'Ademe a fait le choix d'utiliser l'expression « pertes et gaspillages ». Lors de l'observation du comité de pilotage, les commanditaires de l'étude qui discutent de ces éléments souhaitent que les termes soient systématiquement accolés pour ne pas « accuser » ou « stigmatiser » les firmes générant des excédents alimentaires (Observation 97, Paris, mars 2016). Un rapport sur les pertes agricoles réalisé par l'agence en 2014 expliquait :

> *« Pour eux* [les agriculteurs interrogés], *une perte est quelque chose de non-valorisable économiquement. Pour donner un exemple, des petites salades (parfaitement consommables) qui perdraient leur valeur économique parce que le marché est saturé, n'ont plus de valeur commerciale pour l'exploitant et ne correspondent pas pour lui à du gaspillage alimentaire. »* (Extrait du rapport[28]).

Les membres de l'Ademe évitent de parler de « gaspillage » pour les agriculteurs qui jettent des produits sans valeur marchande. L'agence ne remet pas en question pas les causes de ces pertes, comme l'instabilité des prix d'échange des denrées agricoles.

Aux États-Unis, le rapport Wasted publié par l'association environnementale NRDC en 2012 parlait des pertes (*losses*) tout au long de la chaîne, un terme moins accusateur que gaspillage (*waste*) pour ceux qui les génèrent. Cette approche, poursuivie par la NRDC en 2017[29], vise à conserver l'adhésion des organisations niant la notion de gaspillage comme des agriculteurs et certains représentants d'industries et magasins. Dans une version actualisée du document, suite aux discussions du Forum et de la mise en cause grandissante du gaspillage, en 2015, les deux mots « pertes et gaspillages » sont mentionnés ensemble. Ne pas considérer comme du gaspillage les pertes dites inévitables bénéficie aux agriculteurs, aux commerçants, et aux restaurateurs qui les génèrent. Les définitions qui s'imposent dans le cadre du Pacte et du Forum n'ont pas remis en question les méthodes et les quantités de production initiale.

[28] « Pertes et gaspillages alimentaires dans quelques exploitations agricoles », Ademe, Mineau, M., juillet 2015, p. 35.

[29] Dans la version actualisée du rapport.

Des désaccords sur les (ré)utilisations qui constituent ou non une réduction du gaspillage

Au sein du Pacte en France et du Forum aux États-Unis, les participants ont construit des définitions selon lesquelles l'utilisation adéquate de produits agricoles et alimentaire est l'alimentation humaine, les autres utilisations constituant du gaspillage. Cette définition implique que les produits utilisés pour nourrir des animaux, recycler ou faire du compost sont inclus dans le « gaspillage » dans le sens où il s'agit de nourriture « perdue » pour l'alimentation humaine.

Cette vision n'est pas favorable aux organisations qui recyclent des aliments, vus comme des déchets, et qui souhaitent mettre en valeur ce type d'action. En France, Océane, qui mène les actions environnementales au sein de la Direction du marché de gros de Rungis[30], diplômée de droit et de gestion des politiques locales, exprime sa frustration face à la définition du Pacte :

> *« Le ministère dit que pour le gaspillage alimentaire, les déchets ne rentrent pas dedans. Rungis récupère 99 % des déchets* [organiques]. *On chauffe les zones autour, l'aéroport d'Orly et des habitations à Rungis pour des gens qui sont en HLM, les gens payent moins d'électricité…* […] *Garot entend par 'lutte contre le gaspillage alimentaire' tout ce qui part à destination des consommateurs et pas ce qui est valorisé alors que nous, dans les marchés de gros, on met pas les deux au même niveau mais on considère que c'est quand même une lutte contre le gaspillage alimentaire que de valoriser en "*pet food*", en incinération, voilà on a beaucoup de niveaux. »* (Entretien 82, région parisienne, mai 2014).

Elle met en exergue la possibilité d'utiliser des volumes de produits alimentaires plus importants pour le recyclage que pour l'alimentation humaine. Pour le Pacte, elle se rend seulement à certaines réunions et ne parvient pas à imposer sa définition. Les organisations bénéficiant de ses actions, telles que l'aéroport et les quartiers mentionnés, n'ont pas été identifiées comme des parties prenantes de la « chaîne alimentaire » pour le Pacte.

Certains participants au Pacte ont mentionné en entretien la possibilité d'utiliser des matières alimentaires dans des secteurs non alimentaires. Ingrid, ingénieure et spécialiste du gaspillage alimentaire au sein de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) en France, regrette le manque de recherches actuel sur certaines filières :

> *« Il y a des voies inexploitées. Ce sont des filières qui n'existent pas, alors qu'il y aurait un gros potentiel. »* (Entretien 203, Paris, juin 2016).

[30] Océane est secrétaire générale de la fédération regroupant les marchés de gros français, ainsi que conseillère auprès du Président pour la société de gestion privée du marché de Rungis.

Elle parle de récupérer les pigments de certains fruits ou légumes pour des colorants textiles, ou utiliser les résidus de l'amidonnerie et féculerie pour fabriquer des matières plastique ou des cosmétiques. Ces procédés étaient peu développés à la fin des années 2000[31], mais les observations et la lecture des comptes-rendus du Pacte suggèrent qu'ils n'ont pas fait l'objet de discussions. Ils ont pourtant été pris en compte par le groupe de recherche européen FUSIONS, qui inclut des matières non comestibles au périmètre du gaspillage, mais considère que les réutilisations pour l'alimentation animale et l'industrie chimique sont une « valorisation » (voir Figure 20).

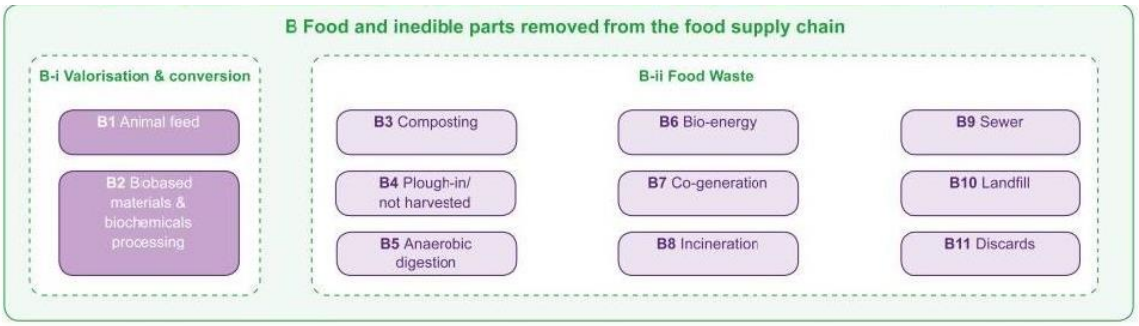


Figure 20 Périmètre du gaspillage alimentaire selon Fusions (Source : Fusions)

L'utilisation de matières alimentaires pour l'alimentation d'animaux suscite des désaccords qui persistent au fil des discussions. Au début du Pacte en 2013, un compte-rendu de groupe de travail sur les définitions et mesures du gaspillage indiquait :

> *« Est-ce qu'une pomme donnée aux cochons doit rentrer dans la définition du gaspillage alimentaire ? Il n'y a pas eu de consensus au sein du GT sur cette question. »* (Compte rendu du 25/02/2013 du Pacte).

Ingrid remarque que l'INRA, sous tutelle du ministère de l'Agriculture, soutient la réutilisation pour l'alimentation animale qui contribue à ses objectifs de productivité agricole :

> *« Nous on parle de 'toute nourriture destinée à être consommée par l'homme et qui n'est pas consommée, sauf si elle est valorisée dans l'alimentation animale'. Ça correspond à la ligne politique de l'INRA.* […] *L'INRA soutient le développement agricole, la modernisation de l'agriculture... Une filière qui valorise par l'élevage, qui valorise des coproduits, alors qu'on parle de valorisation depuis 40 ans, on va pas lui dire d'arrêter tout ! L'INRA ne peut pas… politiquement c'est pas possible* [de considérer que l'utilisation de coproduits pour des animaux est du gaspillage]. *»* (Entretien 203, Paris, septembre 2015).

[31] Voir « Enquête sur les gisements et la valorisation des coproduits issus de l'agro-industrie », REseau des organisations professionnelles et interprofessionnelles pour la SEcurité et la qualité des Denrées Animales (RESEDA), 2008.

L'INRA a choisi une définition qui diffère d'une part de celle du Pacte et de la FAO car l'institut ne considère pas comme gaspillage ce qui est consommé par des animaux, et d'autre part de celle de Fusions car il considère comme gaspillage les matières comestibles recyclées en compost ou énergie. À l'occasion d'une étude sur les pertes de plusieurs filières agricoles menée en 2016, l'INRA a établi une distinction entre les aliments destinés à élever des animaux d'élevage qui re-rentrent dans la chaîne de l'alimentation humaine, non considérés comme du gaspillage, et ceux qui sont donnés à des animaux de compagnie. Comme l'INRA, d'autres organisations n'adhèrent pas à la définition stabilisée au sein des instances de concertation, et poursuivent des études et des mesures en fonction de leur propre périmètre de définition.

Aux États-Unis, les organisateurs du Forum ont indiqué dans leur feuille de route d'octobre 2014 que la priorité devait être l'alimentation humaine :

> *« Nous devons mettre en avant la prévention du gaspillage et l'aide alimentaire avant le recyclage* (waste diversion). *Nous devons travailler en amont pour la prévention de la nourriture gaspillée* (wasted food) *en premier lieu, et s'assurer que la nourriture consommable* (edible) *qui risque d'être gaspillée parvienne à ceux qui en ont besoin. »* (Document remis aux participants, octobre 2014).

Cette vision correspond aux demandes des collectivités locales et des associations participant aux discussions,

Dans un Livre blanc sur la prévention du gaspillage en 2016, l'EPA rappelait le choix du terme « *wasted food* » au lieu de « *food waste* » pour encourager la sensibilisation (*awareness*) et la prévention :

> *« En utilisant 'gaspiller' en tant que verbe* [par l'expression 'nourriture gaspillée' (*wasted food*)]*, nous attirons l'attention sur l'acte de jeter* (discard) *une ressource – l'alimentation – par opposition à l'idée de 'gaspillage alimentaire'* (food waste) *qui tend à normaliser le gaspillage »* (Extrait du document [32]).

Ce choix correspondant aux priorités de l'agence en matière de préservation des ressources fait exception, dans la mesure où la plupart des rapports sur le sujet en langue anglaise utilisent jusqu'à aujourd'hui l'expression « *food waste* ».

Les représentants de firmes réalisant des activités de production, de distribution et de restauration soutiennent l'idée que les produits invendus redistribués à des associations d'aide alimentaire ne constituent pas du gaspillage. Cela leur permet de donner leurs produits excédentaires et de bénéficier d'incitations fiscales (présentées au chapitre V).

[32] *« Wasted Food Prevention White Paper », EPA,* juillet 2016 (document non public).

Les représentants des banques alimentaires ont soutenu une définition qui vise à encourager le don des produits excédentaires. Ils souhaitent cependant éviter les notions d'« invendus » ou de « restes » qui ont une connotation négative, pour promouvoir la redistribution de « nourriture », de « repas » en trop et récupérés, présentés comme « bons ». Aux États-Unis, lors d'un panel sur la redistribution au sein du Forum, des fondateurs et employés d'associations d'aide alimentaire utilisaient les dénominations de « nourriture récupérée » (*recovered*) ou « nourriture non désirée » (*unwanted*), même si elle est moins positive, pour parler de nourriture (*food*) plus que de gaspillage ou déchets (*waste*).

En fin de compte, les définitions du gaspillage alimentaire qui se sont imposées et stabilisées durant les années 2010, avec des nuances selon les organisations qui les utilisent, resserrent le périmètre sur les matières consommables, et font du sujet un enjeu alimentaire autant qu'environnemental. Même les administrations environnementales des deux pays, comme l'Ademe et l'EPA historiquement focalisées sur le recyclage des déchets, adhèrent à une définition qui considère le recyclage, que ce soit le compostage ou l'alimentation animale, comme du gaspillage. Elles ont soutenu une définition qui favorise les actions de redistribution des excédents existants, les produits invendus, à des populations en insécurité alimentaire. Dans les deux pays néanmoins, une partie de la production agricole non utilisée est restée à l'écart du périmètre du gaspillage alimentaire, considérée comme « inévitable ».

2) Quantifier et qualifier le problème pour susciter la mobilisation

Benford et Snow (2000) ont mis en évidence que le cadrage d'un problème social joue un rôle clef pour susciter la mobilisation d'un grand nombre d'acteurs, en reliant, amplifiant et rattachant divers enjeux. Malgré des désaccords latents quant à la définition du gaspillage alimentaire, cette section montre comment les administrations publiques, les organisations professionnelles et les militants mobilisés dans la lutte ont diffusé cette cause en s'appuyant sur un cadrage fédérateur du sujet. Les paragraphes qui suivent révèlent qu'ils ont construit un cadrage qui repose sur des chiffres et sur la réunion d'enjeux environnementaux, sociaux et économiques.

Les mécanismes décrits ici s'appuient principalement sur la construction du cadrage du gaspillage alimentaire dans le cas français, mais les observations ont révélé des processus similaires aux États-Unis, dans un temps rapproché. Cette convergence tient aux modalités d'action des Entrepreneurs de la lutte dans les deux pays, qui s'influencent les uns les autres.

De l'estimation à la stabilisation de mesures du gaspillage

S'intéressant aux politiques sociales européennes, Brousse (2005) a décrit comment les statisticiens et les représentants d'ONG aboutissaient à un accord sur la définition et un « indicateur des sans-abri », malgré leurs visions différentes de la manière de mesurer. La mesure pouvait se faire comme un stock ou un flux, par enquête ou sondage. L'indicateur est le *« fruit d'un compromis inattendu tant les positions initiales des principaux acteurs étaient éloignées »* (p. 51). Dans le cas du gaspillage alimentaire, les méthodes de mesure et les chiffres sont d'autant plus instables que la définition elle-même fait l'objet de désaccords.

Une tension existe entre, d'un côté, la volonté des Entrepreneurs de la lutte de construire des chiffres pour fédérer d'autres acteurs autour d'objectifs concrets de diminution du gaspillage et, de l'autre côté, des freins techniques pour accéder aux données ou procéder à des mesures. Les organisations internationales initialement mobilisées sur le sujet, en particulier la Commission européenne en 2010 et la FAO en 2011, ont fait appel à des cabinets de conseil en développement durable pour réaliser des études de quantification du gaspillage. Les consultants menant ces études étaient pris entre une exigence de rigueur scientifique et le besoin de proposer des résultats en un temps limité. Leur travail consistait à élaborer des estimations à partir de données existantes, de façon approximative, et rarement à collecter des données primaires.

Entre 2012 et 2015, l'organisation environnementale internationale World Research Institute a cherché à développer et à diffuser un « protocole de mesure des pertes et gaspillages alimentaires » (f*ood losses and waste protocol*). Pour cela, l'organisation collectait les méthodologies nationales, de consultants spécialisés et d'associations destinées à établir une définition et des chiffres des quantités gaspillées. Devant la difficulté de convenir d'une méthode homogène au niveau international, l'organisation a proposé des modules pour calculer différemment en fonction du secteur concerné, du pays, et du type d'aliments[33].

L'estimation des quantités jetées est dépendante des firmes détenant des informations sur leur activité. Il est fréquent que des organisations professionnelles, à l'instar de l'industrie de l'emballage dans les deux pays et d'un syndicat de producteurs de légumes français, financent les études concernant leur propre secteur d'activité et fournissent eux-mêmes les données initiales de façon peu transparente.

[33] Source: http://www.wri.org/sites/default/files/uploads/2014_FLW_Protocol_Overview_Dec.pdf (consulté le 12/05/2015).

Victor, fonctionnaire dans une collectivité locale et co-organisateur du Forum, ne dissimule pas sa critique des données publiées par l'Alliance :

> *« L'Alliance de réduction du gaspillage alimentaire a sorti un rapport, c'est que des données déclaratives et sans nom. On ne sait pas quels magasins…* […] *Ils sont curieux, intéressés, mais ils sont très protecteurs vis-à-vis de leur information. »* (Entretien 102-bis, Californie, novembre 2014)

Comme Victor, des fonctionnaires membres d'administrations privées ne disposent pas de l'information disponible.

Alors même que les premiers chiffres publiés sur le sujet du gaspillage alimentaire étaient issus de données et d'informations incomplètes, ils se sont diffusés rapidement dans chaque pays, à travers des rapports institutionnels et des documents de communication, lors de conférences, ou lors de rencontres sur le thème.

Construction d'un problème, construction d'un chiffre : « 20 kg par français et par an, dont 7 kg encore emballés »[34]

Le chiffre de « 20 kg par français et par an » est issu d'une étude menée par l'Ademe en 2007 et 2008 pour peser les quantités d'ordures ménagères et mesurer leur taux de recyclage. Selon cette étude, les ordures des ménages – mélangées à des déchets collectés auprès des commerces urbains, ce qui trouble les résultats – incluaient 79 kg de matières alimentaires par habitant et par an, dont 7 kg de produits encore emballés. Les 20 kg sont une estimation des quantités de produits encore consommables parmi ces déchets alimentaires, entre les 7 kg d'aliments encore emballés et les 79 kg d'ordures (intégrant par exemple des emballages ou des épluchures). Alexandre, ayant participé à la réalisation de l'enquête, se souvient du choix de ce chiffre qui se serait fait « sur un coin de table », ajoutant 13 kg « au doigt mouillé ». Il confie lors d'un échange informel : *« [ma collègue] s'est dit 13+7=20. Et 20, ça sonne bien ! »* (Observation 53, Paris, juin 2014). Il évoquait l'imprécision de ces chiffres à l'occasion d'un entretien : *« dans les « déchets alimentaires »* [le total de 79kg], *il peut y avoir un chat, il peut y avoir des plantes ! »* (Entretien 43-*ter*, Paris, juin 2015). En plus du flou quant à la nature et aux quantités de matières alimentaires concernés, le chiffre repose sur des estimations liées au passage de données nationales à une moyenne par personne, présentée « par famille ».

[34] Cet encadré reprend largement de celui de l'article « Action publique et fabrique du consensus » (Cloteau et Mourad, 2016, p. 71).

Figure 21 Les chiffres du gaspillage de l'Ademe : une équation devenue réalité (Source : Ademe, 2015)

Depuis, malgré sa fondation fragile, le chiffre a été diffusé dans de nombreux domaines Il figure dans la communication institutionnelle française de l'Ademe (voir Figure 21), du ministère de l'Agriculture et des collectivités comme la Ville de Paris. Le militant anglais Tristram Stuart, Entrepreneur de la lutte, a repris dans ses écrits l'expression « 20 kg par Français et par an ». Des firmes du secteur agroalimentaire et des enseignes de grande distribution l'ont citée dans leurs rapports de développement durable et de responsabilité sociale d'entreprise (RSE). Il a été cité dans des médias généralistes et spécialisés. L'association environnementale FNE souhaitait, selon une chargée de mission sur le sujet, construire un chiffre plus « solide ». Elle ne dispose pas des ressources suffisantes pour mener une étude sur un grand nombre de ménages. Constituant l'un des seuls chiffres disponibles, le 20 kg s'est imposé comme référence, y compris pour les études internationales de la FAO et de la Commission européenne des années 2010.

Le chiffre a été tant stabilisé et diffusé au fil des ans que le déconstruire, l'actualiser ou construire un nouveau chiffre pose problème. Lors d'une étude menée par l'Ademe en 2014 sur les déchets alimentaires des ménages, l'estimation des produits jetés par habitant est apparue inférieure, autour de 15 kg par an. Suite aux discussions du comité de pilotage, Alexandre, commanditaire de l'étude, confiait : *« on n'a pas pu le mettre* [le nouveau chiffre]. *On a tellement établi les 20 kg, ça discrédite. »*

Aux États-Unis, l'association environnementale NRDC a publié en 2012, dans son rapport Wasted, un chiffre qui s'est diffusé travers l'expression *« L'Amérique jette 40 % de son alimentation »*. De la même façon que les 20kg français, le « 40 % » états-unien a circulé et a été cité par des collectivités locales menant des actions de prévention des déchets comme par des associations caritatives encourageant à la redistribution d'aliments. En 2016, Sylvia, auteure du rapport, faisait part de sa difficulté à actualiser ce chiffre tant communiqué.

La similarité de ce processus dans les deux pays montre que ce n'est pas de la réalité du chiffre, ni de sa source – le chiffre français étant issu d'une agence publique et le chiffre états-unien d'une association environnementale – que dépend sa diffusion. Comme l'a décrit Ogien (2010), la « valeur sociale » du chiffre naît de l'importance que détient l'information quantifiée sur un problème, quelle que soit la réalité qu'elle exprime.

Le poids des chiffres, enjeu de poids : la quantification comme outil de mobilisation

La littérature dédiée à la quantification en sociologie de l'action publique a établi que les chiffres constituent un outil de mobilisation et d'action, qu'ils ne sont pas neutres mais transforment et performent les phénomènes (Desrosières, 2008). Les travaux sur les chômeurs de Demazière (2006) et sur les statistiques sociales de Bruno (2010) ont montré que la manière de compter et de construire des chiffres détermine les politiques publiques mises en place sur un sujet. Le cas du gaspillage alimentaire ne fait pas exception. Les paragraphes suivants révèlent que les administrations publiques et les militants mobilisés sur le thème se sont appuyés sur des données mesurables, des nombres et statistiques, pour soutenir sa mise en politique.

Des responsables politiques au sein d'administrations publiques du domaine de l'environnement et de l'agriculture ont recherché des chiffres ronds, des données « choc » pour alerter et mobiliser les citoyens sur le problème du gaspillage. Cette démarche les rapproche des entrepreneurs de morale étudiés par Becker (1963), qui présentaient une image choquante des fumeurs de marijuana et de cette conduite déviante. Les campagnes de communication publique ont mobilisé ces chiffres inscrits dans des messages clefs, comme dans le cas des « grandes campagnes » contre le tabac étudiées par Berlivet (1997). Pour le ministère de l'Agriculture français, on gaspillait « 20 kg de nourriture par Français et par an », de même que l'on devrait manger « 5 fruits et légumes par jour » selon le ministère de la Santé. Indépendamment de la réalité qu'ils représentent, les chiffres du gaspillage donnent de l'ampleur au problème et constituent en eux-mêmes un outil de mobilisation. Dans le cadre de programmes de la direction générale de l'Alimentation, plusieurs gestionnaires de cantines scolaires ont installé depuis 2013 un « gâchimètre » mesurant la quantité de pain jetée à la fin des repas par les élèves, dans le cadre d'opérations de prévention. La mesure du poids et la visualisation du volume a pour but de faire prendre conscience de l'ampleur du problème.

La quantification constitue le socle des objectifs de politiques publiques mises en place en Europe, en France puis aux États-Unis pour réduire le gaspillage alimentaire d'un pourcentage chiffré. Les fonctionnaires mobilisés dans la lutte contre le gaspillage considèrent nécessaire de construire des chiffres dans une logique de « résultat » et de « performance », caractéristique de l'action publique depuis la fin des années 2000 (Ogien, 2010).

Dans le cadre du Pacte français, Romain justifiait la nécessité des chiffres pour fixer un objectif de réduction du gaspillage dans les années à venir :

> *« On a les chiffres de l'Ademe, etcetera, mais pour l'instant on n'a pas de chiffres de référence. C'est l'un des objectifs du Pacte, c'est de créer un état zéro, un outil statistique de l'État…pour l'instant on n'y est pas arrivés. »* (Entretien 50, Paris, février 2014).

Sa remarque révèle que les fonctionnaires du ministère de l'Agriculture remettent en question la légitimité des chiffres établis par l'Ademe. Alors que l'Ademe les utilisait pour des campagnes de sensibilisation au niveau des citoyens, le ministère de l'Agriculture recherche des chiffres pour agir auprès des firmes de la production et de la distribution alimentaires.

La recherche de quantification du gouvernement est partagée par les acteurs économiques dans les deux pays. Aux États-Unis, Nick, co-fondateur de l'Alliance et directeur des programmes environnement et développement durable pour une chaîne de supermarchés, rappelle le travail que celle-ci a mené :

> *« La première chose qu'on a réalisée c'est qu'on ne peut pas changer ce qu'on ne peut pas mesurer. On a travaillé avec* [un bureau d'études] *pour saisir cette première estimation. Les données étaient assez vieilles, on a essayé de trouver ce qui était déjà disponible, pour estimer le gaspillage* (waste). *»* (Entretien 173, Floride, avril 2015).

Il insiste sur le rôle de l'Alliance dans la construction de chiffres, alors même que Victor, l'organisateur du Forum, remettait en question leur légitimité. La circulation d'informations sur le gaspillage de façon transnationale renforce la recherche de chiffres, perçus comme une source de mobilisation et d'action, d'autant plus que les organisations se comparent les unes aux autres. En 2016, lors d'une conférence sur le gaspillage alimentaire rassemblant des représentants de pays industrialisés, l'Organisation pour la coopération et le développement économiques (OCDE) organisait un panel intitulé « on gère ce que l'on mesure » (*what gets measured gets managed*) : l'existence d'un tel événement confirme que les pays membres s'engagent dans la quantification du gaspillage, vu comme un problème.

La mise en visibilité d'un triple problème économique, social, et environnemental

Des Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont cherché à mobiliser autour d'enjeux économiques, de protection de l'environnement, et d'accès à l'alimentation (présentés au chapitre I). Le cadrage du sujet le plus souvent adopté au début des années 2010, dans les études et les campagnes de communication internationales, françaises et états-

uniennes, présentait le gaspillage en poids. Cette approche centrée sur l'enjeu alimentaire du gaspillage ne tenait pas compte du coût monétaire ou de l'impact environnemental des produits.

Au Royaume-Uni dès 2010, des administrations du domaine de l'environnement et des collectivités locales ont adopté des stratégies de mise en visibilité du volet économique du gaspillage. C'est ainsi qu'une campagne de communication irlandaise, menée par une collectivité locale et une agence de l'environnement en 2011, a adopté le slogan *« votre nourriture = votre argent »* et *« gaspillage d'aliments = gaspillage d'argent »*. Dans une vidéo de moins de deux minutes, on y voit des chefs s'activer en cuisine : ils découpent, assaisonnent, font revenir et disposent dans des assiettes… des billets et pièces de monnaie. Au fil de la vidéo, ils en jettent une partie à la poubelle, pour finalement apporter dans une benne un sac poubelle rempli d'argent (voir Figure 22).

Figure 22 Vidéo de la campagne « gaspillage d'aliments = gaspillage d'argent » (Source : Youtube, octobre 2011)

En France et aux États-Unis, de plus en plus d'organisations qui communiquent sur le thème du gaspillage alimentaire ont estimé le coût monétaire des volumes d'aliments jetés, à l'instar de l'Ademe. Lors d'un entretien suivant une conférence nationale sur le gaspillage alimentaire où Alexandre intervenait au nom de l'agence, il insistait sur le bilan financier de la réduction du gaspillage pour des supermarchés :

> *« Ils font une économie, 8 000€ d'économie sur la facture déchets par an. Avant ils faisaient 40 000€ d'économie sur les impôts* [par des réductions fiscales], *maintenant ils font 240 000€, ils gagnent 200 000€. C'est colossal. »* (Entretien 43, Paris, février 2014).

Commanditaire d'une étude sur le gaspillage des ménages français menée en mars 2014, il expliquait lors d'un comité de pilotage le discours adopté auprès de foyers :

> *« C'est une opération de communication.* […] *On peut pas se contenter de 20kg ou de 400€ par habitant, il faut montrer qu'il y a d'autres enjeux derrière. Il faut montrer que c'est 400€, plus le temps de transport, le coût énergétique du frigo, etc. Le premier argumentaire est économique, le deuxième c'est les impacts indirects environnementaux, le troisième argumentaire c'est le temps passé. »* (Observation 37, Angers, mars 2014).

Cette mesure d'un coût pour chaque entreprise ou pour chaque foyer contribue à inscrire l'enjeu dans une logique de performance ou d'efficacité, à l'échelle des organisations comme des individus. Cette logique repose sur l'idée que les gestionnaires de firmes privées comme les consommateurs, ainsi responsabilisés, vont réduire les quantités jetées s'ils en calculent le coût et tiennent compte de leurs impacts (une logique gestionnaire étudiée au chapitre IV). Aux États-Unis en 2011 puis en 2014, l'US Department of Agriculture (USDA) a publié des études[35] d'abord sur les quantités, puis les montants (*baseline dollar value*), mais aussi les calories estimées des produits jetés, excluant en revanche l'aspect environnemental.

Dans les deux pays, les représentants d'organisations diverses ont progressivement agrégé, au fil de leurs échanges, différents enjeux et cadrages du problème. Les associations environnementales NRDC et NCRA qui organisaient le Forum privilégiaient la mise en cause de dimensions écologiques et économiques. La charte et le plan d'action proposés aux participants en octobre 2014 précisaient :

> *« Il existe une quantité énorme de ressources gaspillées (*wasting*) dans les décharges – coûteuses pour les consommateurs, pour les entreprises, et pour l'environnement – ce que l'on ne peut tout simplement plus se permettre. »* (Document remis aux participants, octobre 2014).

La charte ajoutait à cela une dimension sociale en encourageant la redistribution. L'organisation NRDC, co-organisatrice du Forum, évoquait dans son étude Wasted une « triple performance » (*triple bottom-line*) environnementale, économique, et sociale. Les associations d'aide alimentaire et les mouvements militant pour la justice alimentaire, participant aux panels, ont encouragé lors du Forum à mettre l'accent sur des enjeux sociaux liés à l'inéquitable accès à l'alimentation (Observation 61, Berkeley, octobre 2014). En France, alors que la formulation établie en 2012 par le ministère de l'Environnement mettait

[35] *"The Estimated Amount, Value, and Calories of Postharvest Food Losses at the Retail and Consumer Levels in the United States", Economic Information Bulletin,* USDA, 2011 et 2014.

en avant l'enjeu environnemental des déchets, le ministère délégué à l'Agroalimentaire a renforcé au fil du Pacte ses aspects alimentaires et sociaux.

Les administrations publiques stabilisant les définitions et les indicateurs du gaspillage ont joué sur cette multitude d'aspects. Les unités qu'ils utilisent pour mesurer et « piloter » le gaspillage, en équivalent CO2, en termes monétaires ou en nombre de repas, par exemple, reflètent cette valorisation sur plusieurs registres. En 2016, un rapport de l'Ademe sur le gaspillage dans la chaîne alimentaire en France mettait systématiquement en parallèle le coût économique dit « valeur théorique » du gaspillage, son impact environnemental en équivalent CO2, et la quantité d'aliments gaspillés en tonnes[36] (voir Figure 23). Ces valeurs sont traduites en éléments comparables dans chaque domaine : le coût du gaspillage est comparé au poids de la dette française, les impacts climatiques à ceux du transport et de la consommation énergétique.

Figure 23 Mise en équivalence d'enjeux environnementaux, sociaux et économiques (Extrait du rapport Ademe, 2016)

Ces trois aspects mobilisés par les administrations agricoles et environnementales des deux pays laissent de côté la qualité nutritionnelle des excédents. Lors d'une conférence organisée par un *think tank* états-unien dédié à l'alimentation durable en janvier 2015, sur le thème du gaspillage alimentaire, Mely qui intervient au nom du service de recherche de l'USDA précise qu'ils n'ont jamais mené à bout des mesures tenant compte du contenu nutritionnel (*nutrients*) des aliments (Observation 66, Washington D.C., janvier 2015).

[36] «Pertes et gaspillage alimentaires : état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire», Ademe, juin 2016.

Des responsables du développement durable dans des firmes de la production et de la distribution alimentaire ont également mis en visibilité leurs actions simultanément dans ces registres économique, social et environnemental. Le thème leur permet d'éviter de parler d'autres sujets moins consensuels et moins rentables en termes de RSE. Abby, qui occupe depuis fin 2013 un poste de « spécialiste du gaspillage » (*waste specialist*) pour une chaîne de cafés-restaurants aux États-Unis, explique que ce poste a été créé à son arrivée pour poursuivre les actions qu'elle menait en tant que stagiaire :

> *« On a plein d'autres d'initiatives de développement durable, mais le truc avec le gaspillage (*waste*) qui est particulièrement bien ou attrayant c'est que souvent – pas toujours – ça a du sens en termes de commerce, pas seulement en termes de développement durable. »* (Entretien 127, Berkeley, janvier 2015).

Plusieurs enquêtés occupant des postes de responsables du développement durable dans les deux pays indiquent que les actions de lutte contre le gaspillage sont plus rentables par exemple que l'écoconception qui nécessite des investissements importants. Alice, cheffe de projets de développement durable pour une chaîne de supermarchés citadins en France qui participe à l'ensemble des réunions du Pacte, insiste sur la valorisation sociale de la lutte. Membre d'une équipe de six personnes, elle poursuit divers objectifs comme augmenter la part d'aliments biologiques ou livrer des produits en cycloporteurs :

> *« L'idée d'une stratégie de développement durable c'est de donner du sens aux actions qui sont faites dans l'entreprise, donc parfois on rajoute ce petit plus qui permet de rebooster, de faire avancer, voilà. Aujourd'hui on a déjà des chefs alimentation qui surveillent leur gestion de stock, etc. et on va venir leur raconter en plus que cela permet de lutter contre le gaspillage alimentaire, on donne un plus pour donner du sens. »* (Entretien 88, région parisienne, mai 2014).

Elle considère que la réduction du gaspillage donne davantage de sens au travail des employés des magasins que d'autres projets de RSE. Des Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire construisent, diffusent et légitiment ainsi un cadrage qui leur permet de communiquer sur leurs actions en des termes économiques, environnementaux et sociaux.

3) Déconflictualiser, sectoriser et individualiser l'enjeu pour mieux rallier à la cause

Romain, menant les réunions du Pacte au ministère de l'Agriculture français, décrivait ainsi la définition du gaspillage alimentaire progressivement adoptée par les participants :

> *« Elle inclut bien tout le monde sans accuser personne directement, elle est courte, tournée vers l'action* [de réduction du gaspillage] *et elle est bien compréhensible* […] *par les gens des groupes de travail mais aussi par le grand public. »* (Entretien 50, Paris, février 2014)

Incluant sans accuser, le cadrage adopté dilue la responsabilité des participants tout en responsabilisant les individus constituant le « grand public ».

Cette section vise à retracer ce processus de segmentation de la responsabilité du problème du gaspillage entre différents acteurs et secteurs d'activité en France et aux États-Unis. Les Entrepreneurs de la lutte lui ont assuré un caractère non politique, au sens partisan du terme, et non « politisé », selon l'acception de Lagroye (2003), dans la mesure où la lutte ne remet pas en question l'architecture des rapports sociaux. Ce processus de « dépolitisation » et d'« individualisation » se rapproche de celui que Comby (2015) a mis en lumière dans le cas de la question climatique en France : la responsabilité du problème est imputée à des comportements individuels pour éviter de « froisser » les organisations professionnelles et les firmes dominantes avec des mesures d'adaptation structurelles. Dans le cas du gaspillage, il s'agit de révéler le processus de sectorisation autant que d'individualisation de l'enjeu, contribuant à sa dépolitisation.

L'opportunité d'une cause non partisane ?

Les responsables politiques mobilisés sur la cause du gaspillage alimentaire ont mis en avant la construction délibérée de son caractère non partisan et consensuel. Le député socialiste français Guillaume Garot, qui menait le Pacte en tant que ministère délégué à l'Agroalimentaire jusqu'en 2014, insiste sur son travail de compromis :

> *« Moi j'ai veillé justement à me passer des écueils de changement de majorité.* […] *Pour l'instant c'est un sujet consensuel, très bien, je l'ai voulu comme ça, je l'ai posé comme ça.* […] *C'est la façon dont j'ai posé le sujet. J'ai pas été dans la radicalité, j'ai pas opposé les bons et les méchants, j'ai pas été dans une radicalité partisane. J'ai posé l'objectif, les grandes problématiques – le défi alimentaire, la question du gaspillage, la question des enjeux écologiques, les enjeux éthiques, les enjeux économiques. »* (Entretien 125-bis, Paris, juillet 2015)

Son propre rôle dans le cadrage du problème a néanmoins bénéficié de la mise en visibilité des divers enjeux associés à la cause par des entrepreneurs de morale. En 2015, son projet de loi a obtenu l'adhésion d'élus et d'agents administratifs de divers bords politiques[37], aboutissant au vote du texte à l'unanimité à l'Assemblée nationale en 2016 (dont le contenu sera analysé au chapitre III). Un vote à l'unanimité n'est pas chose fréquente, et requiert la construction préalable d'un consensus. Romain, qui travaillait comme conseiller au sein de son cabinet, compare le sujet à la question climatique :

> *« En France personne ne contredit l'impact du changement climatique. De même, on fait le constat que l'on jette beaucoup trop, à gauche et à droite. Les extrêmes on les entend pas trop sur le sujet. Après la politique menée… C'est un gouvernement de gauche, donc il y a des liens forts avec l'aide alimentaire… L'axe gaspillage alimentaire - justice sociale est plus à gauche. »* (Entretien 50-bis, Paris, juillet 2015)

Sa remarque indique que derrière le caractère non partisan du gaspillage alimentaire se cachent des désaccords sur la manière de concevoir les solutions au problème.

Les enjeux sociaux, économiques et environnementaux sous-jacents au gaspillage impliquent des divergences politiques y compris au sens partisan du terme. Des désaccords ont émergé par exemple entre élus locaux. Baptiste, menant le groupe Energie et Environnement au Conseil général d'Ile-de-France et travaillant dans ce cadre sur une « niche parlementaire » dédiée au gaspillage alimentaire, participant à ce titre au Pacte national, racontait en 2014 :

> *« Là où j'ai connu par moments des difficultés, c'est plutôt avec les communistes !* […] *d'une idée un peu faussée et surannée de ce qu'est la lutte contre le gaspillage alimentaire qui serait selon eux seulement reliée au don alimentaire. Et en fait, contrairement à ce qu'on pourrait penser, le don alimentaire ils y sont moyennement favorables. Là je parle d'élus complètement archaïques, considérant que donner aux pauvres, c'est se décharger de ce que ne veulent pas les riches. Considérant que les pauvres puissent manger à leur faim et aussi bien que les riches. C'est pas réaliste, c'est se rendre pas compte de la réalité, que quoi qu'il arrive, que ce soit chez les riches ou chez les pauvres, y a du gaspillage alimentaire. »* (Entretien 26, Paris, janvier 2014)

Lui-même rattaché au Parti socialiste, cet élu présentait la position de la droite sur son action comme « bienveillante » par rapport à celle des communistes. Le sujet fait renaître des tensions partisanes en ce qui concerne l'accès à l'alimentation.

[37] Une proposition de loi sur le sujet a été portée en 2015 par 11 élus des partis Socialistes (3 députés), Verts (2), Les Républicains (4), Parti radical de gauche (1), et Union de démocrates et indépendants (1). Après un refus du Conseil Constitutionnel pour des raisons de procédure, une version du texte quasiment identique soumise conformément à la procédure a été votée à l'unanimité à l'Assemblée. Source : proposition de loi du 15 septembre 2015, Assemblée nationale n°3052.

Malgré ces désaccords latents, des élus de gauche comme de droite ont saisi l'opportunité du caractère non partisan de la cause pour mettre en avant soit un engagement environnemental, soit un engagement social, soit les deux à la fois. En 2015, le conseiller municipal français Arash Derambarsh, affilié à un parti de droite, a utilisé le thème du gaspillage alimentaire pour réaliser une campagne en période électorale, largement médiatisée[38]. Il a lancé une pétition en janvier 2015 demandant aux supermarchés de donner leurs invendus à des associations d'aide alimentaire, qui a reçu plus de 100 000 signatures en moins d'un mois. Cet engagement soudain a suscité les critiques de militants engagés sur le sujet. Dans une lettre ouverte en février 2015, quatre associations dédiées à la lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant Disco Soupe, l'accusaient d'avoir proposé sans concertation des mesures ignorant le contexte sanitaire et logistique des associations, et néfastes à long terme pour la lutte[39].

Aux États-Unis, c'est une représentante Démocrate de l'État du Maine qui a proposé un texte de loi sur le sujet en 2015, centré sur la redistribution d'aliments par des firmes privées à des associations d'aide alimentaire. Cette proposition n'a pas suscité d'opposition particulière mais le processus de vote de la loi, en cours au moment de l'écriture de la thèse, a été bloqué dès 2016. Le clivage Démocrate/Républicain semble s'être instauré quelles que soient les lois et les sujets concernés. En France fin 2016, Arash Derambarsh a suscité de nouvelles critiques en annonçant sur le réseau social Tweeter sa rencontre avec le Président états-unien Donald Trump (voir Figure 24). Elu de droite, il promeut la loi issue d'une coalition même si elle était portée par l'élu socialiste Guillaume Garot. Malgré le caractère controversé de cette rencontre, cet exemple montre comment les propositions ont circulé d'un parti à l'autre et d'un pays à l'autre.

[38] Une recherche sur l'outil d'analyse Talkwalker Social Search indique qu'il était le premier « influenceur » des tweets « #gaspillagealimentaire » sur Tweeter en 2017 (consulté le 21/01/2017).

[39] « Pourquoi nous ne signerons pas la pétition d'Arash Derambarsh », février 2015 : http://lesgarspilleurs.org/pourquoi-nous-ne-signerons-pas-la-petition-de-m-arash-derambarsh/ (consulté le 05/02/2018).

Figure 24 Tweet de l'élu Arash Derambarsh sur sa rencontre avec Donald Trump (Source : Twitter, décembre 2016)

Dans les deux pays, des élus engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ont de cette façon construit et mobilisé son aspect non partisan pour la promouvoir.

La mise en avant d'une responsabilité sectorielle

Dès la fin des années 2000, les études et les mesures sur le sujet diffusées par des organisations internationales attribuaient un pourcentage du problème du gaspillage secteur par secteur, parfois filière par filière, comme autant de tronçons d'une responsabilité partagée. Selon le rapport largement diffusé de la FAO en 2011, pour la filière « fruits et légumes », par exemple, le secteur « consommation » générait 19 % de gaspillage en Europe et 28 % en Amérique du Nord, alors que l'étape « transformation et conditionnement » se voyait attribuer 2 % de gaspillage dans les deux zones[40].

Les associations environnementales des deux pays se sont appuyées sur ces statistiques pour mettre la cause en visibilité. Citant ce rapport de la FAO ainsi que les recherches d'institutions environnementales de plusieurs pays, l'association française FNE a actualisé en 2013 un rapport intitulé « du gaspillage alimentaire à tous les étages »[41], dont la première version datait de 2010. Il renforçait et diffusait l'idée d'un découpage du problème par étapes successives : la production agricole, la transformation, la distribution et la consommation incluant les « citoyens », la restauration collective et la restauration dite commerciale. L'association NRDC aux États-Unis, dans son rapport Wasted de 2012, présentait également les proportions de gaspillage en suivant ces étapes.

Il n'est pas rare que les organisations professionnelles et les représentants des secteurs économiques concernés reprennent à leur compte les statistiques existantes dans une logique d'évitement ou de transfert de la responsabilité (*blame avoidance* ou *blame shifting*), selon la

[40] *« Global Food Losses and Food Waste », UN FAO,* Gustavsson J. et al., mai 2011.

[41] « Du gaspillage alimentaire à tous les étages », FNE, décembre 2013 [mars 2010]. http://www.fne.asso.fr/dechets/gaspillage-alimentaire/dossier-thematique-du-gaspillage-a-tous-les-etages_fne_decembre2013.pdf (consulté le 10/10/2017).

notion forgée par Weaver (1986) dans l'analyse des problèmes publics. L'organisation professionnelle de l'industrie agroalimentaire française, l'ANIA, affichait ainsi sur une page de son site internet en 2013 : *« Vrai ou Faux : 'les industries agro-alimentaires ne gaspillent pas beaucoup' »*, en apportant la réponse suivante *:*

> *« VRAI : D'après une étude du ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie, les industries agroalimentaires ne représentent que 2 % des déchets alimentaires en France. 67 % des déchets alimentaires sont générés par les ménages ».* (Extrait du site internet de l'organisation, juillet 2013[42]).

S'appuyant sur les chiffres du ministère de l'Environnement publiés en 2012[43], l'ANIA transférait ainsi la responsabilité des déchets aux autres maillons de la chaine et en particulier au groupe des « ménages » présentés comme responsables d'une grande partie du gaspillage.

Lors des observations du Pacte, les représentants sectoriels participant aux discussions, à l'instar des représentants de l'ANIA et de grandes firmes membres de syndicats professionnels, ont régulièrement rappelé leur volonté de ne pas être « visés ». Ils mettaient en avant la « non stigmatisation » et insistaient sur l'égale responsabilité des organisations et des secteurs d'activité représentés (Observations 12 et 50, Paris, décembre 2013 et mai 2014). Les représentants d'industries de transformation et de magasins de grande distribution qui génèrent des matières excédentaires et des produits invendus détiennent un avantage dans ces discussions dans la mesure où ils sont généralement les seuls à disposer de l'information précise sur les quantités de produits invendus et/ou jetés, alors même que cette information pourrait servir à déterminer leur responsabilité relative.

Aux États-Unis, l'Alliance contre le gaspillage alimentaire des secteurs de la grande distribution, de l'industrie agroalimentaire et de la restauration a fourni en 2014 des chiffres comparant les secteurs les uns aux autres. Elle présentait le gaspillage mesuré en livres (*pounds*) par dollar de chiffre d'affaires : le commerce de gros et de détail générait le plus petit volume avec 0,010 livres, contre 0,033 dans la restauration et 0,053 dans l'industrie[44]. Les unités utilisées minimisaient les quantités, de façon peu transparente, et les données étaient déclaratives.

---

[42] Site internet de l'ANIA : http://www.ania.net/les-industries-agroalimentaires-ne-gaspillent-pas-beaucoup (consulté à nouveau en novembre 2013, mais n'existe plus en 2015).

[43] « Réduction du gaspillage alimentaire - État des lieux et pistes d'action », ministère de l'Ecologie, du développement durable et de l'énergie (MEDDE), novembre 2012.

[44] *"Analysis of U.S. Food Waste Among Food Manufacturers, Retailers, and Restaurants", Food Waste Reduction Alliance*, novembre 2014.

Lors d'une conférence en ligne visant à présenter l'Alliance en 2015, un de ses représentants, Troy, racontait la construction des chiffres :

> *« On devait fixer un périmètre, pour travailler avec la chaine d'approvisionnement que l'on contrôle, pour travailler dans nos propres industries, la restauration, la distribution, etc. On a réalisé qu'il y avait des choses en-dehors de ce périmètre, comme la production agricole et les consommateurs, qui devaient beaucoup changer. Mais nous la première chose qu'on a réalisé c'est qu'on ne peut pas changer ce qu'on ne mesure pas.* […] *Ce qu'on a trouvé c'est que 47 % du gaspillage est au niveau du consommateur et 48 % au restaurant, incluant les restes laissés dans les assiettes* (plate waste). *Le reste c'est ce que nos organisations peuvent en quelque sorte contrôler. »* (Observation 65, États-Unis, janvier 2015)

Lui-même responsable du développement durable membre d'une enseigne de distribution depuis 25 ans, il transférait ainsi la responsabilité en amont et en aval de son secteur, sur la production et la consommation hors de son contrôle direct.

Au fur et à mesure de l'institutionnalisation de la lutte[45], les représentants d'industries ont endossé une partie de la responsabilité du gaspillage, d'autant plus acceptable qu'elle est partagée et perçue selon eux comme l'« affaire de tous ». Reconnaître leur rôle, même minime, dans la réduction du gaspillage leur permet aussi de défendre plus facilement leurs intérêts au sein des instances de concertation sur le sujet. En France, l'ANIA a par exemple retiré de son site internet la page internet susmentionnée en 2015, témoignant d'un changement de positionnement vis-à-vis du sujet. Elle met au contraire en avant ses propres engagements, comme la signature du Pacte et la rédaction d'une charte du don alimentaire. Les organisateurs des dispositifs encouragent cette responsabilisation de chaque organisation tout au long de ce qu'ils désignent comme la « chaîne » en refusant explicitement de « stigmatiser » un secteur au détriment d'un autre. Cette approche sectorielle contribue à construire une vision technicienne et gestionnaire du problème du gaspillage alimentaire, à laquelle chaque acteur économique et secteur d'activité propose de répondre par une optimisation de ses activités.

De la segmentation à l'individualisation de la responsabilité

L'individualisation du problème du gaspillage alimentaire remonte aux premières études sur le sujet. Dès 1977 aux États-Unis, le rapport du Government accounting office[46], équivalent de la cour des comptes, attribuait plus de la moitié du pourcentage du gaspillage

[45] Ces évolutions ont lieu dans un temps rapproché au cours des années 2010, sans lien de cause à effet direct entre la responsabilisation des organisations et leur participation aux instances de concertation.

[46] *Food Waste, an opportunity to improve resource use"*, Comptroller general, GAO, 1977.

aux consommateurs individuels et au secteur de la restauration (*food service)*. L'USDA, préoccupé par la quantité d'aliments disponibles, a renforcé cette idée à travers des études successives entre 2010 et 2016 selon lesquelles plus de 10 % de production alimentaire est jetée au niveau de la distribution et 21 % au niveau du consommateur. Ses rapports insistent sur l'importance des changements de comportements[47]. En France, les administrations et les collectivités locales de l'Environnement et de l'Agriculture n'accusent pas moins le consommateur, à qui revient plus de 40 % du gaspillage dans la plupart de leurs études. Ces organisations se sont influencées mutuellement en reprenant et en diffusant des messages similaires, d'un domaine à l'autre et d'un pays à l'autre.

Une partie des études sur le gaspillage alimentaire menées durant les années 2010 ne tenait pas compte du secteur de la production agricole, notamment car leurs auteurs ne sont pas parvenus à obtenir suffisamment de données sur ce secteur. C'est le cas du rapport publié par le ministère de l'Environnement en France fin 2012, qui dispose davantage d'informations sur les ménages issues des études de caractérisation des déchets de l'Ademe. Aux États-Unis, le rapport Wasted de la NRDC en 2012 contenait peu de chiffres sur le secteur agricole. L'absence de données sur la production en amont augmente mécaniquement la responsabilité de l'aval de la chaîne et des consommateurs. La faible mobilisation des agriculteurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire participe de l'insuffisance de données sur leur secteur, et vice versa.

Les représentants des firmes privées mobilisés dans les dispositifs participatifs français et états-unien ont responsabilisé le consommateur, de façon à mettre en valeur leurs propres actions tout en évitant de se rendre directement responsables des pratiques de consommation. La responsable du service Environnement au sein de l'ANIA, Elsa, décrivait les engagements pris dans le cadre du Pacte :

> *« C'est quand même le cœur de notre métier donc bien évidemment, on a déjà réduit tout ce qui étaient les pertes matières et les choses comme ça* […] *On peut jouer plus sur le consommateur du coup.* […]*Par exemple sur le conditionnement des produits, que les biscuits par exemple soient par paquets de 3 parce qu'on s'est rendu compte que la consommation avait plutôt lieu 3 par 3. Pourquoi faire des paquets de 8 ? Il y a une possibilité de ce côté-là.* […]*. Après je pense que la piste qui a été évoquée dans le Pacte c'est de travailler avec l'Education Nationale pour produire du contenu éducatif, à ce niveau-là il y a des choses aussi à faire. »* (Entretien 78, Paris, avril 2014).

[47] *"The Estimated Amount, Value, and Calories of Postharvest Food Losses at the Retail and Consumer Levels in the United States", Economic Information Bulletin, 121*, USDA, Buzby J. et al., 2014, p. 9.

Elsa considère que les industries orientent, sans les contrôler pour autant, les pratiques de consommation. Au fil des discussions, les représentants des activités de transformation et de distribution se sont focalisés sur des actions individualisantes.

Dubuisson-Quellier (2016) a mis en évidence ces mécanismes de gouvernement des consommateurs, dans de nombreux domaines allant des économies d'énergie au tabagisme. Sur le cas de la « lutte » contre l'obésité, Bergeron, Castel et Nouguez (2014) ont montré comment les industries agroalimentaires cherchaient à gouverner les conduites des individus relatives à l'alimentation et à l'exercice physique pour devenir partenaires plutôt que cibles des politiques publiques. Elles reportent la responsabilité de l'obésité sur l'utilisation de la voiture, les ascenseurs et le nombre insuffisant d'équipements sportifs des collectivités locales pour ne pas remettre en cause la composition de leurs propres produits : *« pointer de manière privilégiée la responsabilité des individus et des communautés locales dans la réduction de l'épidémie d'obésité, c'est de facto contribuer à détourner l'attention que l'on pourrait jeter sur leur contribution [des firmes] à la genèse du problème »* (Bergeron, Castel et Nouguez, 2014, p. 285).

Les associations représentant les consommateurs se saisissent peu des instances de participation, dans les deux pays (voir la partie A), et permettent ainsi qu'ils soient d'autant plus visés. A la suite d'une réunion au début du Pacte en février 2013, Praveena, membre de Disco Soupe, inscrivait dans le compte-rendu interne à l'association :

> *« Nous avons aussi été étonnés d'entendre le chiffre que 67 % du gaspillage alimentaire est lié "aux ménages". Le chiffre s'avère être repris d'une étude de l'ADEME portée sur les déchets de matière organique... Il faut que nous nous blindions sur les stats. »* (Compte-rendu de la réunion du Pacte du 15/02/2013, Document interne de l'association Disco Soupe, accédé en ligne).

Le chiffre mentionné, issu d'une étude du ministère de l'Environnement reprenant en effet les chiffres de l'Ademe[48], est celui que l'ANIA utilisait sur sa page internet dans le Vrai/Faux indiquant que les industries ne gaspillaient pas beaucoup. Si les deux membres de Disco Soupe mentionnent la volonté de renforcer leurs statistiques, ils ne sont pas intervenus dans la réunion pour contredire ces résultats accusant les consommateurs.

[48] « Réduction du gaspillage alimentaire - État des lieux et pistes d'action », MEDDE, novembre 2012.

Certains militants remettent en cause l'individualisation du problème et sont sceptiques vis-à-vis des industries agroalimentaires. Pierre, doctorant en histoire engagé dès sa création dans Disco Soupe et organisateur d'un chapitre local de Slow Food, critiquait :

> *« Moi je suis sûr qu'il y a plus de gaspillage en amont; moi j'en suis sûr.* […] *La critique que j'émets, c'est que beaucoup de campagnes de sensibilisation ont été axées sur 'cuisinez vos restes à la maison et faites attention chez vous', et je trouve qu'on déplace le problème. »* (Entretien 68, Paris, mars 2014).

Ce discours émis par Pierre en entretien demeure minoritaire et n'a pas été porté dans les instances collectives. Disco Soupe participe de façon irrégulière et l'association Slow Food n'est pas représentée, pas plus que d'autres associations militant pour l'alimentation durable. Ces associations n'ont pas mené d'études pour construire leurs propres chiffres et n'ont pas accès à l'information suffisante. Aux États-Unis, l'auteur militant contre le gaspillage Jonathan Bloom remettait en question lui aussi les chiffres accusant le consommateur :

> *« Les magasins de grande distribution disent qu'ils ne gaspillent rien, l'Alliance* […] *ils disent que seulement 2 % du gaspillage alimentaire* (food waste) *provient de leurs entreprises ! Je n'y crois pas vraiment. C'est un mythe total, c'est prendre ses désirs pour des réalités et ils font eux-mêmes la recherche donc la fiabilité n'y est pas. »* (Entretien 139, Caroline du Nord, février 2015).

Malgré cette critique, Jonathan Bloom contribue à responsabiliser les consommateurs en diffusant des astuces sur son site internet pour limiter le gaspillage chez soi.

Finalement, les représentants de firmes privées générant des excédents alimentaires ont mis en avant la responsabilité des consommateurs pour plus de la moitié du gaspillage alimentaire, acceptant d'autant plus facilement leur propre part de responsabilité que celle-ci est réduite à une fraction de la moitié restante. Les administrations publiques agricoles et environnementales tendent alors à adopter une stratégie de gouvernement des conduites des citoyens-consommateurs, selon la notion de Dubuisson-Quellier (2016), décrite dans la suite (voir chapitre III).

C - La stabilisation d'une approche gestionnaire du gaspillage : une solution d'apparence consensuelle

Malgré leurs désaccords latents, les participants aux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis ont adopté une définition et un socle d'information partagés sur le sujet. Il s'agit alors de montrer comment ils construisent des « solutions » qui déconflictualisent la lutte au bénéfice de certains acteurs et au détriment d'autres. De tels mécanismes ont été mis en évidence pour d'autres problèmes publics,

comme sur le cas de l'énergie nucléaire par Topçu et Pestre (2013). Ces auteurs ont souligné que ses défenseurs parvenaient à centrer la construction de solutions sur des points techniques précis, au détriment de questions systémiques comme « faut-il sortir du nucléaire ? » promues par des mouvements militants.

L'argument avancé dans cette partie est que les acteurs mobilisés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ont contribué à construire et à diffuser des solutions que je qualifie de « gestionnaires », qui se concentrent sur la gestion et l'usage dit efficace des excédents existants plutôt que sur l'existence même de ces excédents. Reposant sur des adaptations logistiques et techniques, elles ne remettent pas en question le fonctionnement et les pratiques des organisations générant des matières et produits alimentaires non utilisés. L'approche gestionnaire adoptée pour la lutte contre le gaspillage alimentaire ne fait pas exception par rapport à d'autres problèmes publics, en particulier dans le domaine de l'environnement. Bezes (2009) a étudié la « managérialisation » des politiques publiques françaises à la fin des années 2000, et la diffusion de l'idée que les logiques marchandes et les techniques de gestion issues du secteur privé seraient les plus à même de résoudre des problèmes publics. Les fonctionnaires du ministère de l'Agriculture et de l'Environnement en France participent de cette évolution de l'action publique.

La suite revient sur la construction et la diffusion des solutions au gaspillage alimentaire (1), avant de montrer comment elles maintiennent à l'écart les remises en question plus profondes de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires (2).

1) L'institutionnalisation d'une hiérarchie des usages recommandés des excédents

Les participants aux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire ont construit et stabilisé progressivement ce qu'ils nomment une « hiérarchie » ou une « pyramide »[49], qui instaure un ordre de priorité dans la prise en charge des excédents alimentaires. La première solution est de réduire les quantités excédentaires par la prévention, la deuxième de redistribuer les produits pour l'alimentation humaine, la troisième de les utiliser pour nourrir des animaux ou pour fabriquer des produits non alimentaires, et enfin de les recycler par des procédés de création d'énergie ou de compost. Incinérer des déchets alimentaires, voire les mettre en décharge, est au bas de la pyramide. C'est ce qu'il ne faut pas faire ou « la dernière chose à faire » selon plusieurs enquêtés (voir Figure 27 et Figure 26 ci-après).

[49] Dans la suite, le terme indigène de hiérarchie est employé sans guillemets par souci de lisibilité.

Cette section accorde une attention particulière à la manière dont les acteurs de la lutte ont mobilisé cette hiérarchie de façon performative et prescriptive, visant à transformer les pratiques professionnelles de leurs propres organisations comme d'acteurs extérieurs. Cette hiérarchie commune dans laquelle des acteurs aux intérêts divergents peuvent théoriquement tous inscrire leur action, même à des échelons différents, contribue à la déconflictualisation du problème. En filigrane, la diffusion de cette hiérarchie et son adoption par des organisations diverses en France puis aux États-Unis donne à voir la circulation du cadrage du gaspillage, y compris de façon transnationale. Sans en faire le cœur de l'analyse, les processus étudiés mettent au jour des mécanismes de « convergence » et de « transfert » tels que les décrivent Hassenteufel et de Maillard (2013) : les solutions se diffusent à la fois par mimétisme d'un pays à l'autre, par l'intermédiaire d'acteurs qui se déplacent et par des normes internationales.

Des méthodes de gestion de l'environnement et la quête de résultats tangibles

La vision hiérarchisée et normative des « bons » et « mauvais » usages des excédents trouve son origine dans une approche gestionnaire de l'environnement, promue par des chercheurs et des administrations publiques du domaine de la gestion des déchets et de la protection des ressources depuis les années 1970. Une directive européenne sur la gestion des déchets[50] a institutionnalisé dès 1975 l'approche reposant sur la séquence des « trois R », à savoir réduire, réutiliser, puis recycler (Hultman et Corvellec, 2012), visualisée par une pyramide inversée (voir Figure 25 ci-dessous). Cette séquence s'applique au cas des déchets organiques et alimentaires. Aux États-Unis, l'EPA a promu dès 2009 une hiérarchie similaire pour le cas des produits alimentaires (voir Figure 26 ci-après).

[50] Directive Européenne n°75-442 du 15 juillet 1975 relative aux déchets.

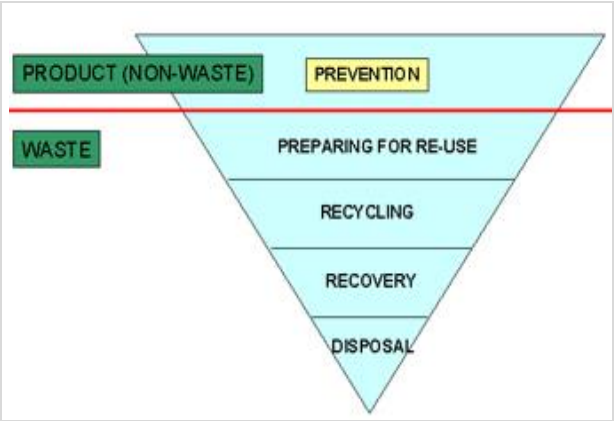


Figure 25 Hiérarchie des déchets instituée par une directive européenne en 1975 (Source : site internet de la commission européenne, 2016)

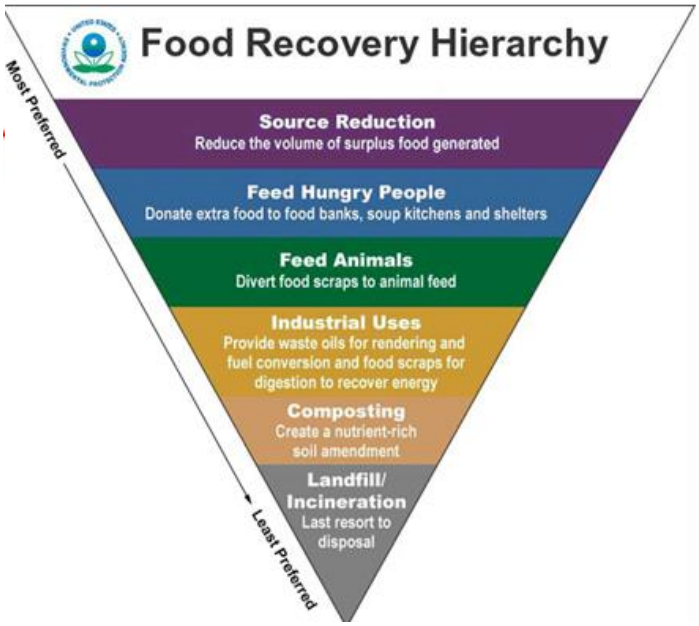


Figure 26 'Food Recovery Hierarchy' de l'Environmental Protection Agency aux États-Unis (Source : site internet de l'EPA, 2014)

Pendant les années 2010, des chercheurs en sciences des matériaux et en sciences de l'environnement ont adopté cette hiérarchie des usages pour le cas de l'alimentation. Mobilisant le concept d'« économie circulaire » et les méthodes d' « analyse du cycle de vie », ils évaluent les impacts des traitements propres aux matières alimentaires, comme réutiliser en alimentation animale, chose qui n'est pas possible pour des déchets textiles ou électroniques. Plusieurs études se réfèrent explicitement à la hiérarchie et schématisent visuellement différentes « solutions » dans une pyramide (Eriksson, Strid et Hansson, 2015 ; Garcia-Garcia, Woolley et Rahimifard, 2015, fig. 5 ; Papargyropoulou et al., 2014).

Ces auteurs ont pris le parti de se focaliser sur des impacts environnementaux des excédents : *« la hiérarchie des déchets* (waste hierarchy)*, en tant que cadre d'analyse, se focalise en priorité sur comment offrir la meilleure option environnementale »* (Papargyropoulou et al., 2014, p. 110).

Les participants aux instances de concertation sur le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis, s'appuyant sur ces préceptes environnementaux, ont progressivement adopté une hiérarchie d'actions à mettre en place. Durant le Pacte, le groupe de travail sur les « Définition et évaluation » (renommé ensuite « Indicateurs et mesures ») a établi dès 2013 une hiérarchie priorisant les étapes de « réduction à la source », puis « réemploi », « alimentation animale », « valorisation organique » et « valorisation énergétique », plaçant la création d'énergie par méthanisation après le compost (voir Figure 27 ci-dessous). Au Forum, les participants se réfèrent à la hiérarchie de l'EPA qui est largement similaire à une différence près : elle priorise la création d'énergie par rapport au compost (voir Figure 26 ci-dessus).

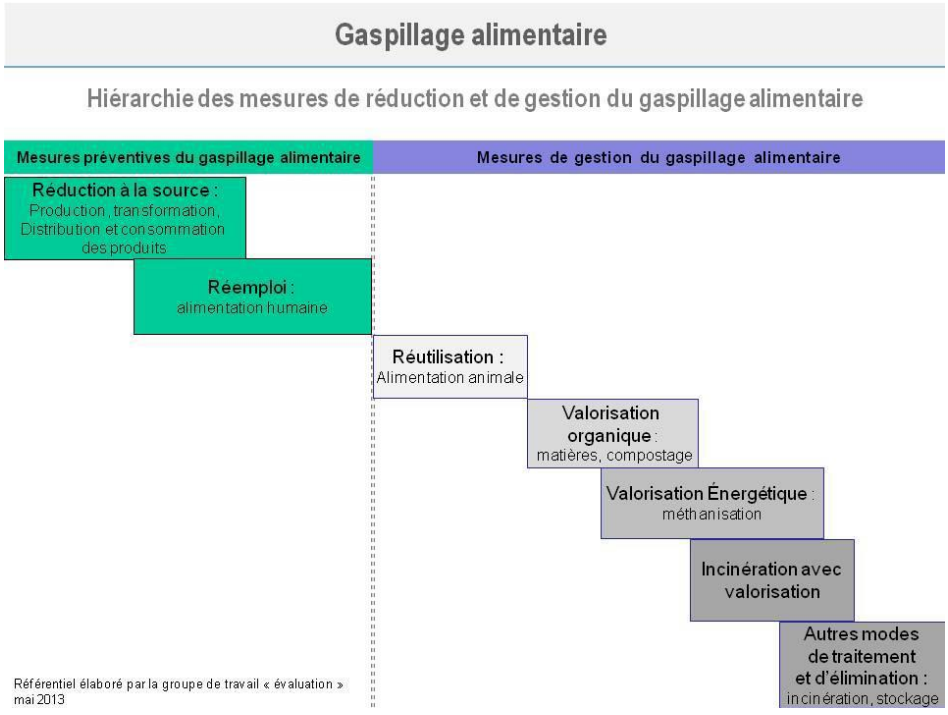


Figure 27 Hiérarchie du groupe de travail « Définition et évaluation du gaspillage » du Pacte (Source : document remis aux participants, mai 2013).

La proposition d'une hiérarchie unique ne tient pas compte des caractéristiques des aliments, telles que leur contenu en protéines ou en eau, qui ont pourtant un impact sur les résultats et les solutions considérées comme préférables suite aux analyses techniques en

sciences de l'environnement[51]. Les critères seulement environnementaux ne permettent pas aux acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage d'établir une hiérarchie de solutions stable et unique pour tous les produits alimentaires. Eriksson, Strid et Hansson (2015) et Gentil, Gallo et Christensen (2011) soulignaient que la prévention est difficile à mesurer d'un point de vue uniquement environnemental. Les participants au Pacte et au Forum, même s'ils se réfèrent à des indicateurs environnementaux comme des mesures « scientifiques » et objectives des « bonnes » solutions à mettre en place, ont aussi hiérarchisé les actions en tenant compte d'objectifs sociaux et financiers. La prévention et la redistribution apparaissent formellement au sommet de la hiérarchie, indépendamment de la mesure de leurs impacts environnementaux.

Le cadrage que les participants diffusent à travers cette hiérarchie favorise les solutions de réutilisation et de recyclage des excédents alimentaire au détriment de la prévention, même si celle-ci est présentée comme préférable. Les solutions de réutilisation et de recyclage assurent en effet l'obtention des résultats visibles, concrets et mesurables, comme les tonnes de déchets évités ou le nombre de repas servis à des populations défavorisées, pour atteindre les objectifs des politiques publiques ou pour mettre en visibilité des actions de RSE. Pour la prévention au contraire, plusieurs enquêtés travaillant dans la protection de l'environnement font part de leur difficulté à mesurer l'« absence de quelque chose », le « changement des comportements » ou son « impact social ». Alexandre, au sein de l'Ademe, explique que son équipe a du mal à promouvoir leurs actions de prévention centrées sur l'évolution des comportements individuels. Il ironise lors d'un échange informel :

> *« Mon chef est focalisé sur la politique de déchets, comme les collectivités, pour faire des usines qui traitent les déchets. C'est "sérieux" car on dépense de l'argent. »* (Entretien 43-ter, Paris, juin 2015).

L'approche centrée sur la construction d'infrastructures est historiquement forte au sein des autres services de l'Ademe, constituée en grande majorité d'ingénieurs.

Aux États-Unis, Victor a créé sur son temps libre l'association EndFoodWaste, à la suite de l'organisation du Forum fin 2014, visant à sensibiliser les citoyens à la question du gaspillage alimentaire.

[51] Dans une étude fondée sur l'empreinte environnementale de cinq produits en Suède, par exemple, Eriksson, Strid et Hansson (2015) établissent qu'il serait préférable, en termes d'émissions de gaz à effet de serre, de transformer le pain excédentaire en énergie plutôt que de le redistribuer à des associations d'aide alimentaire. Cette solution est pourtant placée plus haut dans la hiérarchie.

Il critique la recherche permanente de quantification des participants au Forum, y compris des membres de l'association NCRA et de la collectivité locale pour lesquelles il travaille :

> *« Les gens sont obsédés par les enquêtes et les quantités. Peut-être qu'il y a moins de redistribution ou de prévention parce que c'est difficile à quantifier. Le compost c'est facile, on pèse un tas de compost… c'est plus facile. »* (Entretien 102, Californie, septembre 2014).

Cette critique semble minoritaire dans les discussions du Forum comme du Pacte en France. La recherche d'impact chiffré favorise pourtant les actions au bas de la hiérarchie des déchets.

La circulation de la hiérarchie, de la prescription aux actions

Stabilisée et inscrite dans des documents écrits, la hiérarchie sert d'outil de mobilisation pour transformer la prise en charge d'excédents alimentaire. Aux États-Unis, l'EPA a diffusé pour la première fois la hiérarchie en 2009 avec le slogan « utiliser la nourriture en surplus à bon escient ». En mai 2015 lors d'une conférence dédiée à la réduction des déchets (U.S. Zero Waste Business Council), un représentant de l'EPA faisait la promotion de ces pratiques devant les représentants de firmes du secteur alimentaire et du traitement des déchets. Ironisant sur la focalisation l'EPA sur cette hiérarchie, il portait une casquette brodée à l'effigie de la pyramide inversée. Lors de la même conférence, le fondateur d'une chaîne de restauration a été applaudi par l'assistance en se référant à la hiérarchie pendant son discours introductif (Observation 84, Los Angeles, mai 2015). Ces observations suggèrent que les participants à la concertation sur le gaspillage non seulement connaissent déjà ce cadre d'analyse, mais y adhèrent largement.

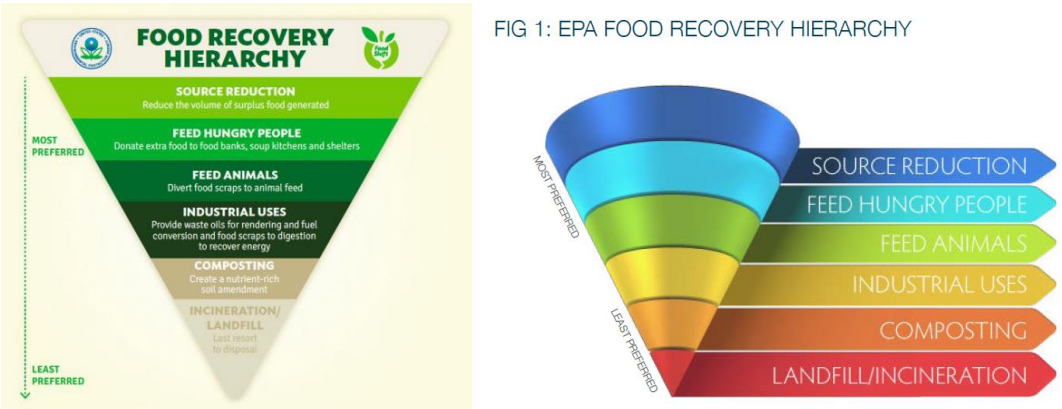


Figure 28 La diffusion de la hiérarchie établie par l'EPA : mobilisation par l'association Food Shift et l'Alliance (Sources : Food Shift et FWRA, 2014)

Au cours des années 2010, des firmes du secteur alimentaire ont repris la hiérarchie à leur compte en adaptant à leur activité le périmètre et les usages concernés par chaque étape et

en ajoutant des précisions techniques. Certaines ont transformé sa représentation visuelle afin de l'utiliser pour leur propre communication. Dès 2012 aux États-Unis, l'Alliance de réduction du gaspillage caractérisait les projets de ses membres en fonction de la hiérarchie de l'EPA[52], et mobilisait directement cette hiérarchie pour diffuser, par des « boîtes à outils » et des guides, les « bonnes pratiques » en matière de gaspillage[53] (voir Figure 28, droite). Harry, qui participe au Forum et à l'Alliance au nom d'une organisation professionnelle du secteur laitier, considère :

> *« Nos entreprises peuvent jouer un rôle* […] *à chaque étape de la hiérarchie du gaspillage alimentaire de l'EPA* (EPA food waste hierarchy). » (Entretien 152, Illinois, mars 2015).

L'ancien responsable du développement durable pour une chaîne de restauration nationale basée en Floride, Brad, ayant quitté son poste il y a quelques semaines, sort un crayon pendant notre entretien pour me dessiner et décrire les étapes de la « pyramide » établie par l'EPA : d'abord ne pas gaspiller de la nourriture *(not to waste food)*, puis nourrir des animaux, puis créer de l'énergie. (Entretien 183, région de San Francisco, avril 2015). Reprenant à son compte la hiérarchie, il n'évoque pas la possibilité de donner des aliments à des associations distribuant les aliments. Cette omission n'est pas surprenante dans la mesure où la pratique de redistribution est peu courante dans le secteur de la restauration états-unien.

Les références à cette hiérarchie commune ne signifient pas que les organisations concernées appliquent les actions dans l'ordre, mais elles la mobilisent dans un but d'affichage. Une chaîne de grande distribution[54] membre de l'Alliance a par exemple repris la hiérarchie dans son programme de développement durable en 2013. Elle présentait les quantités de gaspillage évitées pendant l'année selon les étapes suivantes : 71 millions de *pounds* donnés, 42 880 tonnes utilisées pour l'alimentation animale, 19 485 tonnes de restes de viande, os et graisses recyclées (*rendering*) et 63 226 tonnes compostées. L'utilisation d'unités différentes empêche de comparer aux autres les quantités données, inférieures en nombre de tonnes. Indirectement, les échelons inférieurs de la hiérarchie ont été favorisés par la quantification.

Des associations d'aide alimentaire et des militants dédiés au gaspillage alimentaire ont également mobilisé cette hiérarchie en rappelant l'importance des premières étapes, à savoir la prévention et la redistribution d'aliments consommables. Le mouvement fondé par Tristram

[52] Document de présentation de la FWRA, *Southeast Food Waste Reduction Conference*, novembre 2012.

[53] *"Best practices and emerging solution Toolkit",* FWRA, avril 2014; p. 10.

[54] Maintenue anonyme par souci de confidentialité.

Stuart, Banquet des 5000 (*Feeding the 5000)*, a donné une importance particulière à cette hiérarchie en l'affichant sur la page d'accueil de son site internet en 2014[55]. L'association californienne Food Shift a directement repris l'image de la hiérarchie de l'EPA pour ses documents de communication et de sensibilisation (voir Figure 28 ci-dessus)[56]. Scott, l'ancien Président d'une enseigne de grande distribution qui a ouvert en 2015 un supermarché vendant des produits à prix réduit pour des populations défavorisées, se réfère aux mêmes étapes de la hiérarchie :

> *« Vous avez vu cette pyramide alimentaire qui dit que la meilleure chose c'est juste de réduire la quantité de nourriture gaspillée* (wasted) *au total. Mais si on a du gaspillage* (waste)*, la deuxième meilleure utilisation est de nourrir des êtres humains. Seulement après des animaux, du compost, et enfin la mise en décharge. Beaucoup de gens pensent 'c'est merveilleux, on va le composter' mais, c'est un peu 'Ok, on est à un pas de le jeter'. »* (Entretien 182, région de Boston, avril 2015)

Pour justifier son activité de revente à prix réduit, il insiste sur l'étape consistant à nourrir des humains. Comme lui, des Entrepreneurs de la lutte encouragent les étapes de prévention, mais peinent à en mesurer les résultats et donc à obtenir le soutien d'administrations publiques.

Au sein des administrations publiques de la protection de l'environnement, dans les deux pays, la recherche de quantification pousse les fonctionnaires à adopter les solutions du bas de la hiérarchie. Comme d'autres membres de collectivités locales assurant la gestion des déchets, Valeria, chargée d'un programme réduction des déchets pour la ville de Seattle dans l'État de Washington, explique que les responsables de son service se sont tournés vers le compost plutôt que la prévention et la redistribution :

> *« La redistribution alimentaire* (food recovery)*, même si ça a un bon potentiel, ça ne fait pas le poids… Leur perspective c'est toujours les tonnes, les tonnes, les tonnes. S'il n'y en a pas assez, ça n'atteint pas la cible. La prévention n'est pas maintenue comme une priorité à cause de ce but qu'ils essayent d'atteindre. »* (Entretien 117, Seattle, décembre 2014).

La ville s'est engagée à recycler 60 % de ses ordures ménagères, et le recyclage permet de comptabiliser davantage de tonnes. Des mécanismes similaires ont eu lieu dans d'autres contextes géographiques.

En France, alors même que l'usage de la hiérarchie est plus récent, il a fait l'objet de dispositions réglementaires contrairement aux États-Unis. Suite aux travaux du Pacte, elle

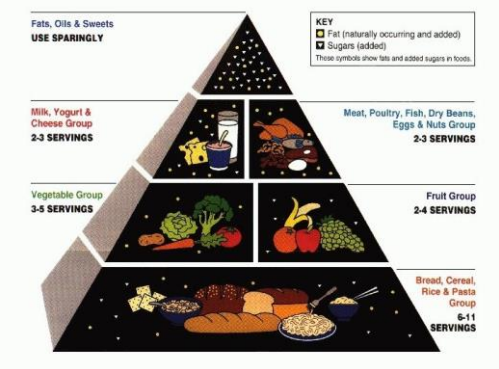
[55] Voir https://feedbackglobal.org/get-involved/are-you-a-business/ (consulté le 06/02/2018).

[56] *"Food Rescue Opportunities and Barriers in Santa Clara County", Food Shift*, juin 2015 p. 36.

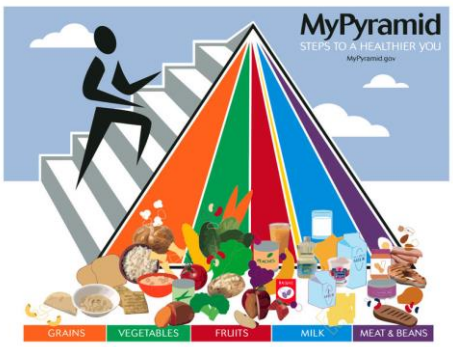
figurait dans les comptes-rendus de groupes de travail envoyés aux participants, les invitant à l'adopter. En 2015, la mission parlementaire dédiée au gaspillage alimentaire a proposé de donner à cette hiérarchie des usages des produits alimentaires un caractère prescriptif, et elle a été incluse à la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire en février 2016 (voir le chapitre III sur les instruments d'action publique). Le cas états-unien étudié ci-dessus permet de relativiser cette spécificité réglementaire : le rôle de la hiérarchie tient en effet à la manière dont des Entrepreneurs de la lutte l'ont relayée dans des organisations multiples, avant sa mise en œuvre réglementaire, et même si les actions formellement prescrites en priorité ne sont pas toujours celles qui sont mises en place en premier lieu sur le terrain. Finalement, le cas de cette hiérarchie a permis de retracer la manière dont un cadre de référence commun se diffuse dans deux pays.

Des solutions convenues ? Une vision inclusive favorable aux organisations générant des excédents

Le fait de proposer une hiérarchie qui inclut toutes les actions possibles, au lieu d'en promouvoir une seule et unique, participe de l'apparence consensuelle de la prise en charge du gaspillage alimentaire. Chaque acteur peut interpréter la pyramide, malgré sa dimension normative, de manière à la rendre compatible avec son action : même les industriels et les collectivités ayant investi dans des infrastructures de compostage, situé en bas de la hiérarchie, se rattachent à cette hiérarchisation en argumentant que si les usages prioritaires ne sont pas possibles, le compost est tout de même recommandé. Cette pyramide n'est pas sans rappeler les outils de la politique de lutte contre l'obésité. La constitution d'une « pyramide » ou d'un « camembert » présentant les proportions de nutriments à consommer permet de n'écarter aucun aliment – et ainsi de ne pas entrer en conflit avec leurs promoteurs – au motif qu'il suffit d'en consommer dans une proportion limitée (voir Figure 29). Bergeron, Castel et Nouguez (2014) ont ainsi montré comment les politiques de lutte contre l'obésité, centrées sur le gouvernement des conduites alimentaires des consommateurs, détournaient l'attention des enjeux liés à la composition nutritionnelle des produits et donc au rôle des fabricants industriels.



U.S. Department of Agriculture, 1992



U.S. Department of Agriculture, 2005

PNNS, 2001

Figure 29 Une autre pyramide : la lutte contre l'obésité (Sources : USDA, ministère de l'Agriculture)

Derrière la diffusion d'une hiérarchie commune, les acteurs de la lutte poursuivent des objectifs environnementaux, sociaux et économiques parfois divergents[57]. Tristram Stuart, engagé sur le gaspillage alimentaire depuis plus de dix ans, alertait les participants au Forum états-unien en 2014 sur les risques de trop mettre en avant la hiérarchie des usages :

> *« Il y a beaucoup de choses que l'on a faites en Europe et où l'on s'est trompés. Ne refaites pas la Directive de 1991 sur la mise en décharge* (landfill directive). *Oui on a besoin de sortir les déchets alimentaires* (food waste) *des décharges, mais ne vous focalisez pas sur le bas de la hiérarchie ! »* (Observation 61, Berkeley, octobre 2014).

Selon lui, il est primordial de développer la prévention, un point souvent oublié par la hiérarchie car elle est moins facilement mesurable. Lors d'un échange informel en février 2014, il parlait de « surconsommation » alimentaire dans le cas des États-Unis. La prévention, plus que d'autres solutions, interroge en effet les quantités de production et de consommation dans les pays développés.

En fin de compte, appuyée sur une définition du problème du gaspillage et une manière de le mesurer, la hiérarchie a institutionnalisé des solutions en prescrivant une façon d'agir. Elle contribue à mettre en place et à stabiliser des formes d'échange qui se répercutent sur la destinée des aliments non consommés. Les chapitres suivants montrent comment, dans les deux pays étudiés, le don de produits invendus – haut de la pyramide – s'intensifie et se formalise jusqu'à faire l'objet d'avantages fiscaux, tandis que des déchets organiques destinés à l'incinération ou au stockage – au plus bas de la hiérarchie – font l'objet de taxes. Malgré tout, dans son application, cette hiérarchie inclusive tend à favoriser les solutions de gestion

[57] L'article *"Recycling, recovering and preventing 'food waste': competing solutions for food systems sustainability in the United States and France"* (Mourad, 2016) a montré que ces acteurs inscrivent leurs objectifs dans des hiérarchies d'action concurrentes.

des produits excédentaires plus que leur prévention, bénéficiant aux firmes qui génèrent ces excédents. Le caractère « convenu » des solutions adoptées est double, tant dans le sens de leur adoption collective que par leur conformité à l'ordre existant.

2) La mise à l'écart de critiques du fonctionnement de la production, de la distribution et de la consommation

Au cours d'une réunion du Pacte sur la « mise en cohérence des actions et relations entre les partenaires » en 2014, certains sujets revenant de manière récurrente sans pour autant aboutir à des décisions, le conseiller du ministre coupait court à la discussion :

> *« On peut décider qu'on ne parle plus de certaines choses, que c'est trop difficile, que vous n'y arriverez pas mais il faut le dire et se mettre d'accord* […] *on doit définir collectivement nos tabous. »* (Observation 50, Paris, mai 2014)

Cette section se propose de faire apparaître les modalités de construction de tels « tabous » dans les deux pays[58] au fil de la construction du cadrage du gaspillage alimentaire.

Il ressort des observations des réunions du Pacte et du Forum que la prise de décision y repose sur le « consensus apparent », qu'Urfalino (2007) caractérise par l'absence d'expression ouverte de désaccords et d'opposition manifeste au compromis. Dans une forme d'autocensure, les participants ne s'opposent pas à ce qui fait déjà publiquement l'objet d'un accord et ne défendent pas des valeurs jugées trop extrêmes. Les rapports de force en-dehors des instances de concertation, qui s'expriment également dans des espaces discrets, jouent un rôle dans les discussions et les décisions collectives. Cette section montre que les principales firmes de la production et de la distribution ont assuré la mise à l'écart de propositions remettant en cause leurs activités en profondeur. Y compris les organisateurs des instances, non seulement le ministère de l'Agriculture en France mais aussi les associations environnementales aux États-Unis, n'ont pas soulevé ces questions dissidentes.

Le tabou des techniques agricoles et de l'utilisation de ressources naturelles

La définition du gaspillage « alimentaire » qu'ont stabilisée les organisateurs et les participants aux instances nationales de concertation sur le gaspillage à la fin des années 2010, insistant sur l'aliment, a écarté la question de la production de ces aliments : l'utilisation des ressources, le choix de produire certains aliments plutôt que d'autres, et le

[58] La suite analyse plus en détail le cas français, à partir de l'observation des réunions du Pacte à la fréquence régulières. L'observation du Forum et des négociations ultérieures entre les participants (à distance) a révélé des mécanismes similaires de mise à l'écart de certains thèmes.

recours à certaines techniques de production. En France, Romain raconte les premières réunions avec les représentants des activités concernées par le ministère délégué à l'Agroalimentaire :

> *« Le lien entre gaspillage alimentaire et gaspillage de ressources, le lien avec le modèle de manger de la viande… Là, c'est aller trop loin. C'est un chiffon rouge. C'est au-delà du consensus. C'est pas du gaspillage alimentaire, c'est du gaspillage de ressources. Nous on a voulu axer gaspillage "alimentaire", pour faire la distinction avec les biodéchets, il y a un côté moral. L'approche gaspillage de ressources est très scandinave et des associations environnementales. À notre première réunion avec la chaîne alimentaire, avec des choses trop environnementales on aurait perdu des choses en route ! On a voulu parler alimentation, c'est un sujet concret et fédérateur. »* (Entretien 50-bis, Paris, juin 2015)

Il différenciait délibérément la définition du ministère de celle d'instituts de recherche, d'associations et de chercheurs en sciences de l'environnement qui définissaient le gaspillage à partir des pertes de ressources naturelles. Smil (2004) calculait, sur le cas des États-Unis, que la production de produits animaux « convertissait » l'équivalent de 1 700 calories en 500 calories, un chiffre repris par Stuart (2009) et l'institut de l'environnement suédois relayé par une étude de la FAO[59]. Ne pas faire ce calcul au sein du Pacte permet d'éviter de remettre en cause l'utilisation de produits comestibles par les humains pour nourrir des animaux.

Les actions proposées dans le cadre de la lutte contre le gaspillage en France sont limitées par la cohérence nécessaire avec les autres politiques du ministère de l'Agriculture, protégeant les filières agricoles nationales. Guillaume Garot, poursuivant son travail sur le gaspillage en tant que député dans le cadre d'une mission parlementaire auprès des ministres de l'Agriculture et de l'Environnement, a conservé un cadrage similaire consistant à ne pas cibler un type ou une modalité de production plutôt qu'une autre :

> *« On part de ce qui est produit. Il y a une politique d'alimentation globale, on veut pas changer les tendances. On produit de cette façon, on gaspille de telle façon, on veut pas sucrer telle ou telle production. C'est comme ça depuis le début.* […] *Je ne pense pas que la réponse aujourd'hui au défi alimentaire c'est de produire moins. On devra produire plus de toutes façons, au niveau mondial, et on devra surtout, et c'est là le changement, aussi produire mieux. Voilà moi je ne suis pas adepte de la décroissance de toutes façons.* […]*; franchement moi je suis un réformiste, et je trouve qu'on a franchi déjà un pas important.* […] *Y a aussi d'autres mouvements qui sont derrière tout ça, en disant il faut plus manger de viande, c'est encore une autre philosophie, c'est pas celle que je défends. »* (Entretien 125-bis, Paris, juillet 2015).

[59] *"Saving Water: From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain"*, Stockholm International Water Institute, Policy Brief, Lundqvist, J. et al., 2008.

L'ex-ministre tenait ainsi à se différencier des propositions consistant à réduire la production, émises par des associations environnementales. Les organisations sectorielles défendant leur activité ont joué un rôle dans le choix du ministère de ne pas remettre en question la production alimentaire, même lorsqu'elles ne s'expriment pas directement au cours de réunions. Romain considère que si certains « lobbies » ont été discrets sur le sujet du gaspillage alimentaire en tant que tel, ils sont forts dans d'autres instances et influencent indirectement les conversations. Par exemple, les représentants de l'industrie de la viande ne se rendent pas au Pacte, mais il est impossible selon lui d'« attaquer » leur filière. Celle-ci représente en effet une activité économique importante et beaucoup d'emplois, que le ministère de l'Agriculture soutient par ailleurs par ses politiques agricoles et alimentaires[60]. La lutte contre le gaspillage n'est pas prioritaire par rapport aux politiques protégeant les filières animales. Romain dit modérer ses propres idées pour ne pas repousser des participants :

> *« Je suis radical dans mon positionnement personnel. Dans le travail faut être pragmatique. Moi je serais FNE ! Pour moi, en politique, c'est une utopie. Moi je suis au milieu et cherche des consensus. »* (Entretien 50-bis, Paris, juin 2015).

Les organisateurs des discussions sur le gaspillage craignent d'aborder le thème du gaspillage des ressources naturelles, qui risquerait de rebuter les représentants de certaines productions particulièrement consommatrices. Ils cherchent à éviter la question des modalités de production de l'ensemble des produits sur lesquelles ils ne disposent pas ou de très peu d'information. Le périmètre du gaspillage alimentaire défini par le Pacte porte par exemple sur les produits agricoles qui arrivent à maturité et pourraient être récoltés, et met de côté tout ce qui est détruit avant maturité, comme les pommes de terre qui restent en terre ou les poulets mâles éliminés pour ne conserver que les femelles produisant des œufs.

[60] Je n'ai pas pu observer directement les modes d'action de ces groupes d'intérêt. Une consultante au sein d'un cabinet de conseil en environnement ayant réalisé plusieurs études sur le gaspillage alimentaire pour la Commission européenne entre 2010 et 2014 évoque des débats sur l'alimentation carnée. Elle suggère que des lobbies ont empêché les membres de la Commission d'inciter à réduire la production et la consommation de viande pour limiter le gaspillage (Entretien 73, région parisienne, avril 2014).

En 2015, le service de l'Ademe chargé de la prévention des déchets où travaille Alexandre a commandité un rapport sur ces pertes agricoles, mais ne prend pas position sur la manière de les caractériser :

> *« Toujours en arboriculture, l'arbre subit de nombreux éclaircissages, c'est-à-dire que l'on supprime des fleurs, puis des fruits à divers degrés de maturité afin d'assurer une récolte ne contenant que des fruits de la taille, de la couleur voulue, etc. Or, cela entraîne une moindre production en volume. Doit-on le considérer comme du gaspillage ? On admet en élevage animal une certaine mortalité, des pertes « normales ». Cependant, si les conditions d'élevage étaient différentes, cette mortalité serait plus basse. Doit-on considérer la mort de ces animaux comme du gaspillage ? »* (Extrait du rapport, document remis en entretien[61])

Si elle cherche à travers cette étude à renforcer ses connaissances, l'Ademe fait face à des enjeux qui dépassent celui du gaspillage. Pour la mortalité animale, l'enjeu est celui des conditions d'élevage, incluant par exemple l'utilisation d'antibiotiques ou le nombre d'animaux pour une surface donnée.

Hors des dispositifs dédiés au gaspillage alimentaire, une opposition existe entre d'un côté, les administrations agricoles soutenant des propriétaires de larges exploitations agricoles qui développent des technologies pour limiter les pertes en intensifiant la production, et d'un autre côté les administrations du domaine de l'environnement qui souhaitent faire évoluer la production vers une moindre consommation de ressources et la protection des animaux. Jérôme, spécialiste des matériaux d'emballage au sein d'un institut technique français dédié à la conservation des fruits et légumes, a été mobilisé pour une étude interministérielle sur la réduction du gaspillage menée par les ministères de l'Économie et de l'Agriculture. Reprenant les propos d'agriculteurs avec lesquels il travaille régulièrement, il fait la remarque suivante :

> *« Si vous discutez avec des gens qui cultivent des haricots, ils vont parleront des machines qui savent pas cueillir tous les haricots, des critères de rejets très drastiques. On va jeter beaucoup de pièces…. on s'interdit l'OGM qui permettrait d'avoir des haricots qui tombent tout seul et qui seraient faciles à récolter avec des rendements formidables, je rentre pas dans ces débats-là. »* […] *"si on m'autorisait à bombarder de produits chimiques, je ferais mieux", "si je pouvais utiliser des OGM, je ferais mieux", "si j'avais pas de contraintes sur qualité géométrique des haricots, je ferais mieux", je sais pas s'ils* [des agriculteurs] *vous diront ça car ils voudront pas mettre le sujet sur la table. »* (Entretien 91, région parisienne, juin 2014)

[61] « Pertes et gaspillages alimentaires dans quelques exploitations agricoles », Ademe, Mineau, M., juillet 2015, p. 36.

Il suggère ainsi que des agriculteurs sont favorables aux modifications génétiques. D'après les réunions observées et les entretiens avec des participants, aucun représentant d'agriculteur n'a pourtant promu ces pratiques directement au cours des réunions du Pacte. Aux États-Unis, Ado, agriculteur californien sur une grande exploitation fondée par ses grands-parents immigrés du Japon pendant les années 1950, défend les améliorations techniques. Il les considère nécessaires pour assurer un système d'abondance par opposition à un système de manque. Les organismes génétiquement modifiés (OGM) sont selon lui essentiels pour maintenir un large choix de consommation et y compris, paradoxalement, celui de ne pas consommer des OGM :

> *« Les gens disent 'je vais pas manger des OGM' et vous dites 'Oh vraiment ? Quid de quand il n'y aura plus rien d'autre à manger sauf du pain ou du maïs OGM ? »* (Entretien 157, Californie, avril 2015).

Selon lui, la priorité doit être d'assurer l'abondance, avant de transformer les méthodes de production.

En France, l'INRA a introduit dans une étude sur les pertes dans les filières agricoles la question des productions « potentielles » avant récolte par rapport aux productions réalisées, les « manques à produire », c'est-à-dire les produits qui pourraient être produits sans utiliser davantage de ressources grâce à des technologies plus efficaces (Fine et al., 2015). Lors d'une discussion au cours d'un colloque organisé par l'INRA sur l'innovation agronomique et les leviers de réduction des pertes et des gaspillages fin 2015, Alexandre, représentant l'Ademe au titre des études commanditées sur le gaspillage, confie au contraire sa crainte de mesurer ces manques à produire. Cela encourage selon lui des logiques productivistes contraires aux objectifs environnementaux de l'agence (Observation 93, Paris, novembre 2015). Les positionnements de l'INRA et de l'Ademe vis-à-vis du gaspillage alimentaire reflètent les divergences entre leurs objectifs respectifs, pas nécessairement compatibles, respectivement d'efficacité de la production agricole et de protection de l'environnement.

Le thème de la production agricole est finalement resté marginal dans les discussions liées au gaspillage alimentaire, au sein du Forum comme du Pacte. La plupart des militants contre les méthodes agricoles productivistes ou la consommation carnée, par exemple, sont restés à l'écart de la concertation spécifique au gaspillage si bien que ces thèmes n'ont pas été évoqués par les organisateurs. La concertation favorise ainsi les firmes dominantes de la production et de la distribution alimentaires, dans les deux pays, en pérennisant leurs méthodes de production.

La question ambiguë des systèmes alimentaires alternatifs

Peu d'agriculteurs ont relié l'enjeu du gaspillage alimentaire à la promotion de circuits alimentaires dits « alternatifs » au sens de Deverre et Lamine (2010), c'est-à-dire reposant sur des rapports de force moins favorables aux firmes dominantes de la production et de la distribution. Ces circuits incluent la vente directe, l'approvisionnement local avec un nombre limité d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur. Les producteurs agricoles qui vendent une partie de leurs produits de cette façon, en France et aux États-Unis, considèrent pourtant qu'ils subissent moins de pertes dans ces circuits que dans les circuits conventionnels et de grande distribution. La proximité avec les consommateurs leur permet de valoriser directement leurs produits, en communiquant sur leur provenance et leur production, ainsi que d'adapter davantage la production aux demandes des clients, à petite échelle et avec moins d'intermédiaires. Bill, diplômé dans le commerce et directeur des ventes pour une exploitation agricole en Californie spécialisée dans la carotte, vendant des produits conventionnels et biologiques, indique :

> *« En général on a moins de problèmes avec les produits biologiques. Il n'y a pas de suroffre,* […] *et les consommateurs biologiques sont plus aptes, plus éduqués. Ils consomment les produits non standardisés. »* (Entretien 168, Californie, avril 2015).

Ces produits sont ceux que les agriculteurs ne vendent pas à la grande distribution. L'enquête menée par l'Ademe en 2015 sur les pertes au niveau de la production agricole incluait six agriculteurs réalisant de la vente directe ou membres d'Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP). Ceux-ci sont identifiés comme « circuits courts », avec moins d'intermédiaires et moins de distance entre les producteurs et les consommateurs. L'étude faisait ressortir que les circuits alternatifs leur permettent d'écouler des produits refusés par les circuits conventionnels[62].

Néanmoins, les participants aux instances de concertation nationales ont rarement posé la question de la réduction possible du gaspillage alimentaire par des circuits alternatifs. L'enquête menée par l'Ademe en 2015 restait exploratoire et n'a pas été diffusée en externe. FNE a publié en janvier 2015 une étude dédiée au gaspillage et aux « circuits courts et de proximité »[63], à partir d'entretiens auprès d'agriculteurs et d'associations promouvant ces circuits. Selon ce rapport, les circuits en question généraient des pertes liées aux techniques de stockage et de transport moins professionnalisées. Pour le cas de « paniers » d'AMAP où les

[62] *Ibid*.

[63] « Circuits courts et de proximité : des modes de commercialisation moins générateurs de gaspillage alimentaire ? », France Nature Environnement, janvier 2015.

membres de l'association reçoivent de façon hebdomadaire des fruits et légumes qu'ils ne choisissent pas (souvent dans un panier), ils jettent plus fréquemment des produits lorsqu'ils ne savent pas comment les cuisiner. Aussi les études ne suffisent pas à prouver un niveau de pertes moins élevé pour les circuits courts. Ces résultats sont à mettre en perspective avec le fonctionnement dominant de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires dans lequel ils s'inscrivent, dans la mesure où les consommateurs sont habitués de longue date aux produits de l'agriculture conventionnelle et à certaines pratiques de consommation.

Les organisateurs des instances participatives dédiées au gaspillage, que ce soit le ministère de l'Agriculture en France ou les associations environnementales NRDC et NCRA aux États-Unis, ont maintenu le thème de ces circuits alternatifs hors des groupes de travail et des discussions. Cela tient au manque de connaissances et d'expériences sur le sujet autant qu'à la crainte de susciter la méfiance de firmes de la production et de la distribution, dans une forme d'autocensure. A la suite de l'organisation du Pacte, Romain racontait :

> *« On l'a mis en filigrane dans le Pacte* [l'idée de rapprocher les producteurs et les consommateurs]. *C'est un peu un chiffon rouge. Ça existe déjà… Est-ce que l'État peut mettre en place des choses ? »* (Entretien 50-bis, Paris, juin 2015).

Par ce qui existe déjà, il fait référence à d'autres projets d'alimentation durable et de circuits alternatifs, indépendants du gaspillage.

Les organisateurs des dispositifs renvoient le sujet à d'autres lieux de discussion, restreignant le périmètre de ce qu'il est possible de mettre en cause. Lors du comité de pilotage d'une étude sur les pertes et gaspillages alimentaires menée par l'Ademe en 2016, Adèle, représentant le réseau associatif FNE, proposait d'aborder le thème des circuits alternatifs. Le chef du service d'Alexandre au sein de l'Ademe lui rétorque alors que « ça relève de l'alimentation durable » et que le sujet ne peut être traité dans le cadre de l'étude (Observation 98, Paris, avril 2016). Aux États-Unis, lors d'une discussion informelle à l'occasion de la rédaction actualisée du rapport Wasted sur le gaspillage et pertes alimentaires en 2015, Sylvia m'explique que la NRDC mène de nombreuses actions de plaidoyer sur le thème de l'alimentation durable. Elle ne souhaite pas directement évoquer les circuits courts ou la consommation de produits animaux en lien avec le gaspillage alimentaire. Estimant que ce n'est pas le « cœur du sujet », elle propose d'inscrire ces sujets dans des encadrés du rapport et non dans le corps de texte (Observation 64, Berkeley, janvier 2015). Aussi certains sujets sont-ils littéralement mis à l'écart par des Entrepreneurs de la lutte eux-mêmes.

Les spécialistes du gaspillage alimentaire au sein de la NRDC, de FNE et d'autres associations environnementales françaises et états-uniennes accusent en priorité le secteur de la grande distribution de générer du gaspillage. Cette remise en cause n'a pas abouti à la prise de décisions spécifiques au sein des instances de concertation. Selon eux, la distribution en grand volume génère du gaspillage en raison du nombre de produits mis en rayon, qu'ils jugent excessif, et des offres promotionnelles poussant à acheter des produits non nécessaires. Alexandre relaie la critique du nombre de produits au sein de l'Ademe, après la réalisation d'une étude sur les pertes ciblée sur une dizaine d'enseignes de grande distribution :

> *« Ils ont 256 références de yaourts. C'est un moyen pour eux de maintenir les ventes. Tout le monde y perd. »* (Entretien 43, Angers, février 2014).

Les observations suggèrent que ni les représentants d'associations environnementales ni les responsables du développement durable de firmes privées ne soulèvent cette question au cours des réunions, même s'ils expriment en entretien. Jean-Marc, directeur du développement durable pour une enseigne de supermarchés française participant au Pacte, témoigne de sa difficulté à faire évoluer au sein de sa firme les stratégies de vente :

> *« Pour la partie promotions on touche quand même au modèle économique de tout ça. Il y a des pubs à la télé, des promotions 4 pour 3, ce sont des flux de produits… Le pain de mie* [d'une marque industrielle] *il est vendu par 3 chez Carrefour, chez Auchan, tous* [les distributeurs] *en même temps. Vous avez beau avoir une grande famille, on va pas en acheter 14 paquets. Ce sont des flux de gaspillage alimentaire. »* (Entretien 196, Paris, juillet 2015).

Il repousse la responsabilité de ces offres sur les firmes de l'industrie agroalimentaire fournissant et « poussant » les produits. Pour défendre leurs pratiques commerciales, les représentants de ces firmes de la production et de la distribution alimentaires ont évité les discussions sur les offres promotionnelles lors des réunions du Pacte.

De nombreuses questions liées aux systèmes alimentaires dans leur ensemble n'ont pas été soulevées dans le cadre des discussions sur le gaspillage alimentaire, comme le degré de mécanisation de l'agriculture ou les volumes moyens échangés dans les circuits de distribution. Aucune organisation ne les relie publiquement au gaspillage alimentaire, alors même que ces éléments influencent les échanges et les potentiels excédents et pertes.

Moins gaspiller, moins consommer ? *« Food waste through overeating »*

Les quantités produites en France et aux États-Unis sont supérieures aux besoins nutritionnels de la population recommandés par les administrations du domaine de la santé de chaque pays, avec un décalage de 1 000 à 1 500 calories par personne et par jour[64]. Des chercheurs en sciences environnementales ont publiés ces chiffres durant les années 2010. Garcia-Garcia, Woolley et Rahimifard (2015) considèrent qu'il existe un niveau de surplus nécessaire ou souhaité (*desired food surplus*) à hauteur de 130 % des besoins. Cela correspond à 2 600 calories par personne et par jour aux États-Unis, contre 3 800 calories disponibles.

La production et la vente de produits en grandes quantités poussent le consommateur soit à (sur)consommer, soit à jeter, constituant une source commune du problème du gaspillage et de celui du surpoids[65]. Les chercheurs en environnement et en nutrition Blair et Sobal (2006) avaient défini dès 2006 le concept de « consommation superflue » (*luxus consumption*) :

> *« Le gaspillage alimentaire et la surconsommation amenant à l'accumulation de graisses, à des problèmes de santé et à l'utilisation excessive des ressources.* […] *En plus de jeter des aliments sans les manger, une majorité de gens aux États-Unis mangent trop (*overeat*) au-delà de ce qui est nécessaire à maintenir leurs corps ».*

Ils calculaient que la quantité de calories « stockées » par le surpoids correspondait à 18 % de la nourriture disponible. Selon la fondation Barilla Center for Food and Nutrition, en 2016, les États-Unis étaient l'un des pays riches avec les taux les plus élevés à la fois d'obésité et de gaspillage alimentaire par foyer[66]. Les organisations du domaine de l'agriculture et de l'environnement mobilisées sur le gaspillage alimentaire au cours des années 2010 n'ont pourtant pas proposé d'inclure à la définition du gaspillage le fait de manger en quantités considérées comme excessives. Cela tient au fait que les enjeux de nutrition tels que l'obésité, du ressort des administrations sanitaires des deux pays, ne rentrent pas dans leur domaine de compétences.

[64] Selon les données sur la production établies par l'USDA et l'OCDE, et les recommandations de l'Institut national de veille sanitaire en France (inscrites dans les politiques du ministère de la Santé).

[65] Nestle (2002) dénonçait ces effets de l'industrie agroalimentaire. Les sociologues Guthman et DuPuis (2006) ont analysé l'obésité comme une conséquence de la surproduction capitaliste aux Etats-Unis.

[66] "*Fixing food, towards a more sustainable food system*", BCFN, novembre 2016.

Au cours d'entretiens, certains militants dédiés à la lutte ont mentionné la nécessité de réduire la consommation pour limiter le gaspillage. Jonathan Bloom, auteur états-unien du blog Wasted Food, faisait référence à la nécessité d'« acheter moins » :

> *« Je pense que le message est orienté vers et cible les consommateurs pour qu'ils réduisent le gaspillage* (waste) *chez eux. Je pense que souvent les suggestions que les gens mentionnent pour les foyers ne sont pas aussi efficaces qu'elles pourraient l'être, parce qu'elles ne parlent pas vraiment de changement de comportements tant que ça, elles ne parlent pas d'acheter moins de nourriture. C'est 'rangez mieux vos aliments', 'mangez vos restes', mais ce n'est pas si important que ça. Il faudrait juste "achetez moins de nourriture". Personne ne veut diffuser vraiment ce message, pour le moins personne connecté au secteur de la distribution. »* (Entretien 139, Caroline du Nord, février 2015).

Il faisait aussi référence à l'obésité. Il modère pourtant son positionnement dans les discussions collectives, ayant recours à un message qu'il considère plus nuancé, plus acceptable pour les firmes de distribution : acheter moins mais plus fréquemment, en fonction des besoins, au jour le jour. Cette proposition ne remet pas directement en question la quantité totale d'alimentation produite et consommée.

Des associations comme le Center for a New American Dream ou le mouvement français Colibris militent quant à elles pour un mode de vie fondé sur la simplicité volontaire, encourageant à réduire volontairement sa consommation et ses impacts. Ces associations n'étaient pas invitées et n'ont pas participé au Pacte et au Forum sur le gaspillage alimentaire, et ne se sont pas engagées spécifiquement sur le sujet. De plus en plus d'individus ayant adopté un mode de vie qu'ils décrivent comme « sobre », visant à réduire leur consommation, leur utilisation de ressources et leurs déchets autant que possible, font néanmoins un lien entre cette démarche et la réduction du gaspillage alimentaire. Ils ont développé des lieux de discussions durant les années 2010, à l'instar des groupes sur les réseaux sociaux dédiés au « zéro déchet »[67], dans lesquels ils partagent des pratiques de réduction du gaspillage et de la consommation. Ils restent cependant loin des dispositifs institutionnels dédiés au gaspillage alimentaire.

Des Entrepreneurs de la lutte au sein d'administrations et de collectivités locales du domaine de l'environnement, participant à la concertation sur le gaspillage, ont des difficultés à proposer la réduction de la consommation. Leslie, fonctionnaire au sein de l'EPA, souhaite

[67] Par exemple, le groupe Facebook « Pour une vie plus simple: Expériences Bio/Minimaliste/ZéroDéchet/Recyclage » rassemblait plus de 55 000 membres en mars 2017. Les membres y partagent régulièrement des recettes « anti-gaspi » (consulté le 04/03/2017).

porter un message auprès des firmes privées de la production et de la distribution alimentaires à l'occasion d'un sommet sur l'innovation agroalimentaire organisé par l'USDA fin 2015 :

> *« Je veux montrer qu'il y a un nouveau modèle économique.* […] *Mais pour l'instant la gestion de la demande ne fait pas partie des hypothèses. Si on consomme moins, l'économie entière changera. [Les firmes de distribution] ont des marges faibles, autour de 1,4 %. Si les gens utilisaient leur revenu résiduel pour acheter des choses de meilleure qualité…* […] *Mais j'ai l'impression d'avoir la même conversation en boucle, c'est aliénant, je ne vois pas de changement. »* (Entretien 105-bis, Washington DC, août 2015).

Elle s'appuie sur des études du WRAP au Royaume-Uni[68] selon lesquelles réduire le gaspillage entraîne une diminution de la consommation de matières sans diminuer le montant financier des achats. Le sujet est évoqué lors d'un groupe de travail du Forum en octobre 2014 :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Deux fonctionnaires d'une collectivité locale et Madeleine, fondatrice d'un cabinet de conseil en environnement, soulignent que l'EPA ne parle pas de consommation durable. Le sujet est trop connoté « décroissance ». Selon elles, c'est un sujet « tabou » pour les institutions états-uniennes. On peut parler publiquement de consommation durable ou de soutenabilité ou sobriété* (sufficiency), *pas de décroissance.* (Observation 61, Berkeley, octobre 2014).

En France, Catherine, retraitée et auteure d'un rapport de prospective sur le gaspillage alimentaire pour le ministère de l'Agriculture, abordait en entretien des facteurs socio-économiques :

> *« C'est des choix politiques de fond, c'est des choix qui ont été faits dans les années 1960 de maintenir un salaire assez bas mais de permettre aux gens de quand même se nourrir correctement en subventionnant l'agriculture, et ce choix il a pas été remis en cause* […] *c'est une politique délibérée, c'est un choix politique. Y compris le fait de faire travailler les femmes.* […] *Les gens travaillent à plein temps, y compris les femmes, donc elles n'ont plus le temps de réfléchir à ce qu'elles pourraient faire pour éviter de gaspiller. »* (Entretien 84, Paris, mai 2014).

En France comme aux États-Unis, le budget consacré à l'alimentation et le temps de travail domestique ont considérablement diminué dans les dernières décennies, conférant aux firmes de la distribution et autres intermédiaires un rôle considérable dans les pratiques alimentaires. Aucun participant n'a évoqué ces thèmes au sein du Pacte et du Forum, où les discussions portent davantage sur des points techniques que sur le contexte social de chaque pays.

[68] *"Household food and drink waste in the UK",* Waste and resources action program (WRAP), 2013.

Conclusion du chapitre II

Au cours des années 2010, des membres du ministère de l'Agriculture en France et d'associations environnementales aux États-Unis ont mis en place des dispositifs de concertation visant à définir le problème du gaspillage alimentaire et à en formuler des « solutions », respectivement un Pacte et un Forum contre le gaspillage. Malgré cette différence d'organisation, ces dispositifs nationaux sont étonnamment similaires dans les deux pays en ce qui concerne la recherche de participation et le fonctionnement thématique des réunions. Ils ont tous les deux pour objectif la concertation entre des représentants d'organisations de la production et de la distribution alimentaires, de la protection de l'environnement et de l'accès à l'alimentation, qui n'ont pourtant ni les mêmes objectifs ni les mêmes capacités de représentation.

Etudiant un comité sur l'amiante des années 1980 en France, Henry (2005) décrivait qu'aucun participant ne remettait en cause l'utilisation de l'amiante. Même les syndicats se focalisaient sur des évolutions marginales des pratiques professionnelles du secteur. Plus récemment au niveau international, Fouilleux (2013) a fait apparaître que les tables rondes sur le soja responsable ne remettaient pas en jeu les modèles productifs soutenant des monocultures et des OGM. Les participants y adoptent un standard « neutre sur le plan technologique » qui convient à tout type de soja, biologique, conventionnel, et OGM. Dans le cas du Pacte et du Forum contre le gaspillage, ce chapitre a révélé que la participation bénéficiait aux firmes de l'industrie et de la distribution alimentaires aux intérêts les mieux structurés. À la différence du comité sur l'amiante ou des tables rondes sur le soja, néanmoins, des militants et des fondateurs d'entreprises dédiées au gaspillage alimentaire se sont maintenus dans les discussions même s'ils n'étaient pas habituellement associés à de tels dispositifs.

Au fur et à mesure des réunions, de la construction d'un périmètre de définition et de solutions, certaines propositions – de même que les acteurs et les organisations qui les promeuvent – ont été progressivement écartées. Puisque l'objectif des rencontres est de parvenir à une prise de décision consensuelle dans un temps limité, les organisateurs et les participants eux-mêmes se modèrent, souvent de manière asymétrique, et contribuent à l'instauration des solutions convenues. Même les solutions dites de « prévention », proposées par des militants contre le gaspillage ou des associations environnementales, ne remettent pas en cause le fait que la production, la distribution et la consommation alimentaires génèrent des excédents. La hiérarchie de solutions communes, destinée à obtenir un consensus, intègre

différentes actions tout en mettant à l'écart les remises en cause les plus radicales (c'est-à-dire celles qui tiennent à la racine – du Latin *radix* – des excédents). Les participants n'interrogent pas le choix de certains types et méthodes de production, les quantités produites, les matières premières et les technologies utilisées, les modalités de distribution ou les quantités consommées.

Le consensus que les participants au Pacte et au Forum ont établi sur le gaspillage alimentaire cache des luttes définitionnelles sous-jacentes, définit une hiérarchie de solutions concurrentes, et maintient à l'état de « tabous » les propositions dissidentes. Les fondateurs de ces politiques en viennent à dénoncer des formes d'opportunisme, à l'instar du député Guillaume Garot responsable du Pacte puis d'une mission parlementaire sur le thème en 2015 :

> *« Le gaspillage est parfois un paravent, ou une façon habile pour certains de faire avancer leurs propres arguments. Faudrait pas que, comme y a eu du green-washing, y ait du gaspillage-washing, de l'anti-gaspillage-washing* [rires]. *Je vois bien, c'est un sujet tellement fédérateur que chacun veut faire passer sa propre vision à travers la lutte contre le gaspillage, mais sans rien remettre en cause. »* (Entretien 125-bis, Paris, juillet 2015).

C'est sur ces bases que les participants aux dispositifs participatifs et les organisations concernées par la lutte contre le gaspillage alimentaire ont mis en œuvre les solutions proposées. Le chapitre suivant porte sur les instruments d'action publique et les engagements adoptés.

III - Les instruments de la lutte : action publique et engagements privés contre le gaspillage alimentaire

Introduction du chapitre III

Le chapitre II a montré comment les acteurs mobilisés dans la « lutte contre le gaspillage alimentaire » construisaient collectivement un cadrage commun du problème et de ses solutions, bénéficiant aux acteurs dominant la concertation. Le présent chapitre vise à retracer comment ils ont contribué à la construction d'instruments d'action publique et d'instruments privés structurant le champ[1] émergeant autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La notion d'« instrument », empruntée à la sociologie de l'action publique, désigne les règles et les procédures qui stabilisent les formes d'action et les interactions entre individus (Lascoumes et Le Galès, 2009, p. 104). Le mot est employé dans ce chapitre dans un sens large qui tient compte non seulement des instruments d'action publique adoptés par les décideurs politiques mais aussi des engagements des firmes privées dans ce cadre. Le terme indigène des « mesures » prises pour la lutte contre le gaspillage alimentaire se réfère à ces instruments, qu'il s'agisse de lois, de mécanismes d'incitations fiscales, ou encore de campagnes d'information qui peuvent être relayées par des firmes privées.

Les résultats s'appuient sur l'étude des mesures proposées, négociées, modifiées, écartées ou adoptées par les acteurs participant aux principaux dispositifs nationaux de lutte contre le gaspillage alimentaire entre 2013 et 2016[2]. Je les analyse à la lumière de la typologie des instruments d'action publique établie par Lascoumes et Le Galès (2009, p. 106), distinguant des instruments conventionnels et incitatifs, communicationnels et informatifs, législatifs et réglementaires, économiques et fiscaux, et normatifs. L'argument avancé au fil du chapitre est que les instruments d'action publique adoptés sont peu contraignants, l'État laissant la place à l'engagement volontaire d'organisations privées mobilisées par des dispositifs participatifs. Ce chapitre éclaire ainsi les modalités de recomposition de l'action publique qui repose de plus en plus sur des acteurs privés, comme l'ont décrit de nombreux travaux de sociologie de l'action publique sur le sujet (Bezes, 2009 ; Hassenteufel et Fontaine, 2002 ; Muller, 2004 ; Streeck et Thelen, 2005). L'analyse est centrée sur l'action publique

[1] Le chapitre I décrit la constitution de ce champ, défini ainsi au sens de Fligstein et McAdam (2011)

[2] Je m'appuie sur les cas empiriques du Forum et du Pacte, même si les mesures adoptées ne sont pas liées uniquement aux dispositifs participatifs et *a fortiori* à ces deux instances nationales. Je mobilise des observations de ces instances, l'analyse de comptes-rendus de réunions et de groupes de travail, le suivi des évolutions réglementaires, ainsi que des entretiens avec des invités et des participants.

« nationale », entendue aux États-Unis comme le niveau fédéral, même si les spécificités de certains États apparaîtront au cours du chapitre[3].

Ce chapitre révèle que dans les deux pays, en dépit de traditions et de modalités d'action publique différentes, les instruments propres à la lutte contre le gaspillage alimentaire connaissent des évolutions similaires. J'ai identifié plusieurs phases de changements progressifs ayant lieu en France puis aux États-Unis. Elles seront présentées dans la suite de façon chronologique et thématique, mêmes si elles ont eu lieu dans un temps rapproché. Dès 2013, dans les deux pays, des fonctionnaires d'administrations agricoles et de l'environnement ont incité les firmes de la production et de la distribution à s'engager de façon volontaire à réduire leurs produits alimentaires jetés, dans une logique de changement progressif et incrémental. L'analyse révèle que, jusqu'en 2015, ils ont mis en place des instruments communicationnels qui reportent la responsabilité du gaspillage sur les pratiques individuelles des consommateurs, alors que des instruments dans le domaine de l'agriculture et de la sécurité sanitaire pérennisent la production d'excédents. L'action publique a évolué en 2015 et 2016 avec l'adoption d'instruments législatifs et réglementaires[4] et d'instruments fiscaux qui poussent de façon plus contraignante à réallouer et à recycler les produits alimentaires non utilisés. Le vote d'une loi dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire en France en février 2016 signe-t-il un tournant de l'action publique vers plus de contraintes ?

[3] Au niveau local également, plusieurs collectivités ont mis en place à partir de 2014 des réseaux dédiés au gaspillage alimentaire, tels que le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (REGAL) en Aquitaine ou Stop Waste dans le comté d'Alameda en Californie. Ils mettent en relation des firmes et des associations pour prendre des décisions et agir sur le thème du gaspillage.

[4] Le mot « réglementaire » fait référence aux réglementations et à l'application des lois. Dans la suite, le qualificatif « législatif » employé seul fera référence à la loi et à son application (qui pourra inclure des éléments réglementaires). L'anglais « *regulation* » regroupe les deux notions.

Ces évolutions sont synthétisées dans le tableau suivant (voir Tableau 9).

Cette représentation schématique ne rend pas compte des superpositions entre différentes phases et divers instruments. Ces superpositions sont dues au fait que les règles et les procédures sont instables, tout comme les interactions dans le champ de la lutte contre le gaspillage dans chaque pays. Les évolutions sont présentées comme simultanées malgré les décalages temporels, la France précédant en fait les États-Unis.

Période	**Principaux instruments**	**Mesures adoptées dans les deux pays**
2013-2014	*Instruments d'engagement*	Partage de « bonnes pratiques », labellisation des actions « anti-gaspillage » Adoption d'objectifs nationaux, mise en concurrence des organisations engagées dans la lutte
2014-2015	*Instruments de communication*	Campagnes de prévention auprès des individus (maintien d'instruments réglementaires et économiques générant des excédents)
2015-2016	*Instruments fiscaux et législatifs*	Incitations fiscales à la réallocation et au recyclage, taxes sur les déchets Loi française : « obligation » de don, « interdiction » de jeter

Tableau 9 Construction progressive des instruments de lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis

L'organisation du chapitre suit les évolutions chronologiques et thématiques des instruments de la lutte contre le gaspillage alimentaire : la mise en place d'un fonctionnement reposant sur l'engagement volontaire à partir de 2013 (A), l'adoption d'instruments communicationnels ciblant les individus (B), puis le renforcement d'instruments législatifs et fiscaux relatifs à la réallocation et au recyclage des excédents existants à partir de 2015 (C).

A - L'instauration d'instruments propres à la lutte à partir de 2013 : une logique d'engagement volontaire

Cette partie montre que les administrations publiques de l'Agriculture et de l'Environnement ont eu recours à des instruments « conventionnels et incitatifs » qui mobilisent des acteurs privés pour la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils reposent sur la contractualisation formelle ou implicite et trouvent leur légitimité dans la recherche d'engagement direct. L'État y joue un rôle « mobilisateur », selon la typologie de Lascoumes et Le Galès (2009, p. 106). Dans un contexte de recomposition de l'action publique, selon Muller (2004, p. 41), *« Même si [l'État] est dépouillé de certaines de ses fonctions au nom d'une plus grande efficience et contesté par la multiplication de nouvelles formes de gouvernance,* […] *parce que lui seul est "extérieur" à la société, il reste le seul lieu où une*

collectivité peut s'imposer à elle-même la régulation de sa propre complexité ». Il s'agit d'étudier *comment* ces instruments d'action publique s'articulent avec l'engagement d'acteurs privés.

Dubuisson-Quellier (2016) a analysé le développement d'instruments de contractualisation et de gratification dans l'action publique. Elle remarque que l'État les utilise pour susciter un effet d'entraînement et d'imitation des entreprises dominantes qui cherchent à être des acteurs de référence. Bergeron, Castel et Dubuisson-Quellier (2014) ont précisé comment le gouvernement utilise les « labels » et joue sur la capacité des acteurs à se distinguer pour les amener à adopter une conduite jugée collectivement bénéfique. Dans le cas du gaspillage alimentaire, il s'agit de montrer que les administrations publiques, ne disposant pas de ressources financières et humaines pour mettre en place des instruments plus coûteux ou plus contraignants, ont adopté des instruments d'engagement. Ces derniers cherchent à susciter l'émulation autour d'objectifs communs de façon progressive et non conflictuelle.

Les sections qui suivent précisent les ressources et les capacités d'action des acteurs publics dans les deux pays (1), avant de montrer comment ils ont construit des instruments d'incitation et d'engagement volontaire, auxquels adhèrent progressivement les firmes privées engagées dans la lutte contre le gaspillage (2).

1) Des ressources et des capacités d'action publique qui délimitent les instruments possibles

Les ressources politiques, financières et humaines des administrations publiques qui se sont engagées sur le thème du gaspillage alimentaire durant les années 2010, en France comme aux États-Unis, sont fragmentées et dépendantes de leurs autres activités. Cette section révèle que les administrations tendent pour cette raison à recourir à des démarches reposant sur le partenariat avec des organisations privées et l'engagement volontaire de ces dernières. L'action publique est donc dépendante des moyens et du temps mis à disposition par les cadres, les employés et les bénévoles de ces organisations.

Il apparaît que la France dispose de davantage de ressources d'action publique que les États-Unis, avec l'implication d'acteurs ministériels, alors que les administrations états-uniennes ont davantage délégué la conduite de la lutte à des associations environnementales.

En France, des ressources politiques fragmentées entre les domaines de l'agriculture et de l'environnement

Les ressources publiques dédiées à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont fragmentées entre le ministère de l'Agriculture et celui de l'Environnement français. Romain, conseiller du ministre délégué à l'Agroalimentaire Guillaume Garot, qui menait le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de 2012 à 2014, rapporte que ce dernier a proposé à l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) d'être le « bras technicien de la lutte contre le gaspillage alimentaire ». L'agence, sous tutelle du ministère de l'Environnement, intégrait depuis 2009 des mesures de réduction du gaspillage alimentaire dans ses politiques de prévention des déchets et a mené plusieurs campagnes de communication sur le thème. Depuis la disparition du poste de ministre délégué à l'Agroalimentaire en 2014, c'est la direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture qui poursuit l'organisation du Pacte. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue l'un des axes du Plan national d'alimentation mené par ce ministère. Jusqu'en 2016, la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire y était menée à mi-temps par un chargé de mission, responsable également de l'attribution de fonds destinés à l'aide alimentaire nationale. Trois fonctionnaires, tous ingénieurs agronomes, ont occupé successivement ce poste entre 2013 et 2016. Cette fréquence de changement limite à la fois la mise à niveau des connaissances et la prise de décision.

La fragmentation contribue au manque de ressources humaines et financières. Les fonctionnaires organisant le Pacte insistaient sur l'insuffisance des moyens humains. Romain rappelle que la direction générale de l'Alimentation ne met à disposition qu'un « demi ETP » [équivalent temps plein], et que peu de fonctionnaires travaillent sur ce thème au sein du ministère de l'Agriculture ou de l'Environnement. Alexandre, responsable des actions sur le thème du gaspillage alimentaire au sein de l'Ademe, indiquait en 2015 :

> *« Moi, je suis 0,6 ETP au niveau national. On a des bouts de gens à 5 % sur le sujet, peut-être 3 ETP au total. »* (Entretien 43-ter, Paris, juin 2015)

Des ressources humaines ont été dédiées au sujet au niveau régional, mais également de façon fragmentée. Elles n'ont pas été stabilisées dans le budget des collectivités locales.

Les fonctionnaires travaillant sur le thème du gaspillage alimentaire évoquent de surcroît un manque de ressources financières.

Chargé de l'organisation du Pacte, Romain précisait en 2014 :

> *« Pour l'instant, on est entre 0 et 150 000€. Nous on souhaite avoir un budget com' qui soit autour de 200 000€, on va dire. Alors com' au sens large. Et après il y a un soutien ponctuel via les [directions régionales], y a des programmes de la DGAL* [direction générale de l'alimentation], *des opérations ponctuelles, etc. Il y a pas un budget. »* (Entretien 50, Paris, février 2014)

Représentant l'Ademe au sein du Pacte, Alexandre critiquait les moyens financiers consacrés :

> *« Le Pacte, y a pas de moyens derrière. Une réunion du Pacte sur les indicateurs a été annulée car la salle n'était plus disponible ! C'est une blague, ça me met hors de moi.* […] *C'est surtout des actions de com', avec un budget grosso modo de 60 000€. »* (Entretien 43, Angers, février 2014)

Il ajoutait à titre de comparaison qu'il avait travaillé par le passé sur des actions de sécurité routière disposant d'un budget de 30 millions d'euros pour la communication. Une année plus tard, il rappelait que l'argent investi par l'Ademe sur le gaspillage alimentaire s'élevait au total à un million d'euros, sur 650 millions pour l'ensemble du budget de l'agence (Entretien 43-*ter*, Paris, juin 2015). Romain considérait que les invités devaient « se prendre en charge eux-mêmes », d'autant plus que le ministère n'offrait aucun soutien financier ou logistique (remboursement des transports par exemple) aux participants.

Un manque de ressources symboliques s'ajoute au manque de ressources matérielles. Indépendamment des prérogatives confiées à Guillaume Garot en tant que « ministre délégué » à l'Agroalimentaire de 2012 à 2014, cette position ne lui conférait pas une légitimité égale à celle d'un ministre. Cyrille, engagé dans l'association de sensibilisation au gaspillage alimentaire Disco Soupe depuis sa création, commentait après sa participation à une réunion du Pacte en 2013 :

> *« C'est un ministre qui a pas de temps, pas d'argent, pas d'influence… je suis prêt à parier que l'année prochaine ça existera même plus. »* (Entretien 80, Paris, avril 2014).

Si le Pacte a duré bien plus qu'une année après cet entretien, sa remarque illustre le manque de crédibilité du ministère délégué auprès de certains participants.

Des représentants du ministère de l'Agriculture et de l'Ademe ont proposé lors des discussions du Pacte de constituer une « agence dédiée au gaspillage alimentaire » rassemblant des ressources publiques et privées, sur le modèle de l'agence publique-privée Waste and Resources Action Programme (WRAP) au Royaume-Uni, mais cette proposition n'a pas à ce jour été concrétisée.

L'insuffisance des ressources au sein des administrations publiques françaises contribue à ce que certaines actions soient confiées à des acteurs privés et associatifs. En 2015, le ministère de l'Agriculture a ainsi fait le choix de cesser de prendre en charge le fonctionnement d'une plateforme numérique dédiée au don d'invendus alimentaires, créée par la direction de l'Alimentation en 2010, pour confier son développement à une start-up.

Aux États-Unis, la délégation à des associations aux ressources limitées

Aux États-Unis, la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire est d'autant plus fragmentée que ni l'agence de l'environnement Environmental Protection Agency (EPA) ni le département d'Agriculture United States Department of Agriculture (USDA) n'ont pris en charge la coordination des politiques au niveau fédéral. Ce sont deux associations environnementales, la Northern California Recycling Association (NCRA) et la Natural Resources Defense Council (NRDC), qui ont organisé les réunions du Forum en 2014, en parallèle de leurs autres prérogatives. Les représentants de l'administration fédérale au sein du Forum, travaillant sur le gaspillage alimentaire, n'occupaient pas des fonctions haut-placées. Geoff occupait un poste de chargé de mission au sein d'un service de recherche de l'USDA et Leslie était responsable de programmes sur l'alimentation durable à l'EPA. Ces fonctionnaires n'ont pas une position dominante au sein de leurs ministères et de leurs agences, en termes de ressources matérielles et de reconnaissance symbolique. Le thème du gaspillage alimentaire y occupe de fait une place secondaire.

Les organisateurs du Forum en 2014 ont émis l'idée de nommer un « tsar du gaspillage alimentaire » responsable de la politique, mais les participants n'ont pas repris cette proposition dans la suite des discussions.

Les ressources de l'action publique sont dépendantes des firmes et des associations qui s'engagent. Dans le cas du Forum, Victor a réalisé le travail d'organisation sur son temps libre au nom de l'association NCRA. Faute de disposer des ressources humaines suffisantes, la NCRA sous-traite une partie de la logistique, en particulier la collecte et la préparation des repas, à l'association de sensibilisation au gaspillage alimentaire Food Shift qui mobilise son réseau de bénévoles. Le soutien financier de l'EPA ne permettait pas de mener le Forum sans ce recours au travail bénévole. Les participants s'investissent sur leur temps de travail ou sur leur temps libre. Dans le contexte français au contraire, même si les participants sont bénévoles, le ministère met à disposition du personnel et les locaux (malgré les critiques de certains participants sur la qualité de ces ressources).

Aux États-Unis, Hanna, occupant depuis cinq ans le poste de directrice du Développement durable pour l'organisation professionnelle des industries agroalimentaires Grocery Manufacturers Association (GMA) et coordonnant l'Alliance contre le gaspillage alimentaire, souligne que les trois organisations professionnelles qui l'ont pérennisée en 2014[5] mettent à disposition leurs propres ressources humaines et financements :

> *« C'est principalement sur la base du volontariat. Les trois associations la financent et y dédient du personnel. Le personnel, c'est moi et mes homologues au FMI et à la NRA* [Food Marketing Institute et National Restaurant Association, syndicats majoritaires de la distribution et de la restauration]. *C'est juste une partie de notre travail, on fait plein de choses. C'est pas comme le WRAP au Royaume-Uni. Je les envie beaucoup.* […] *mais je pense que ça va arriver, il y aura un moment où quelqu'un travaillera à plein temps sur le gaspillage alimentaire (*food waste*) pour l'Alliance de réduction du gaspillage alimentaire. »* (Entretien 145, Washington D.C., février 2015)

Comme les membres d'administrations publiques en France, elle mentionne l'agence anglaise comme un modèle vers lequel tendre.

De petites associations de la protection de l'environnement ont mis autant de ressources à disposition sur ce sujet spécifique, voire davantage, que de grandes firmes de la production et de la distribution alimentaires. Au sein de la NRDC, deux personnes travaillaient sur le sujet à plein temps en 2014, alors qu'aucun membre de l'Alliance n'était impliqué à temps plein. En 2016, la NRDC a recruté une personne supplémentaire. Cela permet aux associations de participer à la construction des instruments de la lutte auprès des firmes de la production et de la distribution alimentaires.

2) Des instruments incitatifs suscitant l'adhésion de multiples organisations

Disposant de ressources limitées, les fonctionnaires d'administrations publiques en particulier en France, et en partenariat avec les membres d'associations environnementales aux États-Unis, ont construit dès 2013 des instruments de nature incitative, peu contraignants et peu coûteux. Les dispositifs participatifs comme le Pacte et Forum constituent des instruments d'engagement en plus de lieux de concertation. Leur visibilité, s'appuyant sur des mesures symboliques comme des « journées nationales » contre le gaspillage alimentaire, incite diverses firmes et associations à participer. Leurs organisateurs instaurent une dynamique d'émulation, appuyée sur des objectifs chiffrés et la labellisation des actions, visant ainsi à susciter des changements progressifs dans les acteurs impliqués.

[5] L'Alliance avait été mise en place en 2011 de façon temporaire, pour une durée de trois ans.

Comment ces instruments d'engagement volontaire sont-ils reçus ? Bergeron, Castel et Dubuisson-Quellier (2014, p. 27) ont analysé l'utilisation de labels en tant qu'instrument d'action publique :

> *« Les acteurs publics ne sont pas dupes, ils n'attendent pas de cet instrument qu'il soit aussi immédiatement efficace que d'autres instruments de régulation plus coercitifs. Mais ils font le pari que ces labels vont créer des dynamiques concurrentielles temporaires, qui peuvent d'un côté motiver les innovateurs du milieu à intensifier leurs efforts pour accroître leur performance environnementale ou lutter contre l'obésité et, de l'autre, conduire les autres acteurs à tenter de les imiter ».*

Dubuisson-Quellier (2016) rend compte de la manière dont les instruments d'action publique de contractualisation et de gratification misent sur l'effet d'entraînement et de mimétisme d'entreprises *leaders*, qui exercent progressivement une pression sur leurs pairs et font reposer le changement sur un plus grand nombre. À partir du cas du Pacte et du Forum, il s'agit de montrer comment les organisateurs ont encouragé les participants à prendre des engagements sur le sujet dans une logique d'imitation les unes et les autres. Ils mettent en avant le partage des « bonnes pratiques », nommant ainsi les actions qu'ils promeuvent pour limiter le gaspillage.

Les dispositifs participatifs comme politique symbolique pour créer l'incitation

Dans les deux pays, la manière dont les organisateurs des dispositifs dédiés au gaspillage alimentaire communiquent publiquement sur la participation de différents acteurs et sur l'adoption d'une panoplie de mesures constitue, en soi, une politique symbolique qui suscite l'engagement, indépendamment des mesures elles-mêmes. Utard et al. (2014) définissent la « communication publique » comme une composante de la politique, non comme le reflet ou le résultat d'une politique. Dans le cas du gaspillage alimentaire en France, la signature du « pacte » a été communiquée publiquement en juin 2013, suite au Pacte en tant que rencontre. Elle a constitué une politique symbolique marquant l'engagement de collectivités locales, de firmes privées et d'associations dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les organisateurs du Pacte les désignent comme les « partenaires » de cette politique. La mise en visibilité de la démarche a suscité en retour l'engagement : de nombreux enquêtés expliquent que leurs organisations ont rejoint le Pacte après sa signature.

Le Pacte et le Forum ont donné lieu dès leur démarrage, respectivement en 2013 et 2014, à une série d'engagement de la part des participants.

Le tableau suivant (voir Tableau 10) résume les onze mesures du Pacte prises par l'État avec ses « partenaires » en 2013, et la feuille de route (*framework for action*) adoptée par les participants au Forum en 2014. Ces documents figurent en annexe de ce chapitre.

Le Pacte incluait 11 mesures. La feuille de route du Forum présentait une liste de trois grandes actions et d'une action « bonus », avec chacune quelques sous-actions par type d'action. Dans le tableau, j'ai classé les mesures selon les types d'instruments d'action publiques identifiés par Lascoumes et Le Galès (2009, p. 106). J'ai regroupé les instruments normatifs et les instruments législatifs et réglementaires, dans la mesure où il n'était pas possible de déterminer si les normes proposées seraient ou non inscrites dans des lois et règlements. Les frontières entre plusieurs types d'instruments sont parfois poreuses : par exemple une « journée nationale » à caractère symbolique peut être considérée comme un instrument incitatif, visant à susciter l'engagement direct, et comme un instrument communicationnel, diffusant de l'information et mettant en visibilité un sujet. Certaines mesures ne correspondent pas parfaitement à un type d'instrument, par exemple la création d'emploi et la mise à disposition d'infrastructures (placées ici dans les instruments économiques). Cette catégorisation donne néanmoins une indication des types d'instruments favorisés par rapport à d'autres. La suite de ce chapitre détaille, de façon non exhaustive, les mécanismes expliquant l'adoption ou le rejet de certaines mesures proposées. Dans le tableau, les mesures non retenues jusqu'en 2015 sont identifiées par un astérisque et en gris.

Mesures de l'État dans le cadre du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (signé en 2013)	**Propositions de la feuille de route pour réduire le gaspillage alimentaire aux États-Unis (diffusée en 2014)**
Instruments incitatifs (d'engagement)	
Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun (diffusion d'un logo). Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, un prix « anti-gaspi ».	Encouragement des acteurs à rejoindre le « challenge de redistribution alimentaire ». Créer un « Tsar » de la réduction du gaspillage au sein du gouvernement.* Établir une coalition transectorielle pour suivre la mise en place des mesures (en « bonus »).*
Instruments communicationnels et informatifs	
Une campagne de communication à destination des citoyens. Une nouvelle version du site internet institutionnel dédié. Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières. Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.	Campagne de communication incluant les fruits et légumes « bizarres » et le système de dates, implication de célébrités. Campagne sur les réseaux sociaux. Mise à disposition d'une boîte à outils pour réduire le gaspillage. Éducation, plateforme d'échange des bonnes pratiques sur le don.
Instruments normatifs et instruments législatifs et réglementaires	
Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets. La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la RSE. Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective.* Clarification du système de dates (labels).	Assouplissement des réglementations qui empêchent de donner des aliments.* Interdiction de jeter les déchets organiques sans les recycler.* Obligation de donner pour les restaurants et magasins.*
Instruments économiques et fiscaux	
Expérimentation, sur un an, du don alimentaire via une plate-forme numérique.*	Cartographie et plateforme de don.* Développer la redistribution en investissant dans les infrastructures.* Création d'emplois pour les professionnels de la redistribution.*

Tableau 10 Les 11 mesures du Pacte et les propositions du Forum (adapté par l'auteure)[6]

[6] Sources : « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire - Bilan du Pacte 2013-2016 », document envoyé par la direction générale de l'Alimentation aux membres du comité opérationnel du pacte en novembre 2016 ; « Cadre d'action » remis aux participants du Forum en octobre 2014.

La plupart des instruments normatifs, législatifs, réglementaires, économiques et fiscaux n'ont pas été initialement adoptés (voir Tableau 10, indiqué par un astérisque et en gris). Au contraire, dans les deux pays, la majorité des instruments incitatifs et communicationnels discutés en 2013 et 2014 ont été menés à bout dès l'année suivante. Le Pacte et le Forum en eux-mêmes constituent un instrument d'engagement.

Cherchant à susciter l'action, les organisateurs du Pacte ont mis en place une « Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire » dès 2013 en France, inspirée de l'« année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire » annoncée par le commissaire européen à la Santé et à la Protection des consommateurs en 2014. Les organisateurs du Forum souhaitaient en 2014 faire de 2015 l'« année de lutte contre le gaspillage alimentaire » aux États-Unis, une expression qu'ils ont utilisée dans des documents de communication même s'il n'existait pas de formalisation institutionnelle de cette désignation. Le choix du 16 octobre, date de la journée mondiale de l'alimentation menée depuis de nombreuses années par l'organisation onusienne Food and Agriculture Organization (FAO), révèle que les organisateurs du Pacte au ministère de l'Agriculture souhaitaient ancrer le sujet dans le domaine de l'alimentation, en plus de celui de l'environnement, pour mobiliser de façon d'autant plus large.

Selon François (2011, dans Bergeron, Castel et Nouguez, 2011), *« une "proposition empirique" devient un label – ou une institution – quand les acteurs la mobilisent régulièrement comme un cadre a priori de l'expérience, orientant leur jugement et leur action. »* Permettant de communiquer, la labellisation est source de rétributions relatives à des actions existantes autant qu'à des actions nouvellement entreprises de façon volontaire. Dans leur analyse de la « lutte contre l'obésité infantile » par un réseau de prévention, Bergeron, Castel et Nouguez (2011, p. 216) soulignaient que le label du programme a un impact symbolique même lorsqu'il s'agit de mettre en avant des actions existantes. La participation au Pacte et au Forum est devenue en soi un « label » pour les participants signataires, dont le nom et l'engagement ont été affichés publiquement.

En France, la labellisation est passée symboliquement par la mise en place d'un logo « anti-gaspi » (voir Figure 30 ci-après). Les signataires du Pacte ainsi que les participants aux réunions des mois suivants pouvaient accéder à ce logo en ligne et l'apposer sur leurs documents de communication à destination des citoyens.

Fin 2013, un document d'avancement transmis par le ministre délégué Guillaume Garot précisait *:*

> *« Ce signe de ralliement a été créé : un pin's a été remis à chacun des membres du comité de suivi. »* (Document remis aux participants, novembre 2013).

Le caractère anecdotique des pin's illustre la nature symbolique de cette mesure. La plupart des firmes de l'industrie et de la distribution alimentaires participant aux Pacte ont néanmoins adopté ce label pour valoriser leurs actions positivement auprès des citoyens, de façon volontaire.[7]

Aux États-Unis, l'agence fédérale EPA a proposé en 2012 d'afficher une tomate d'une esthétique similaire dans le cadre de sa campagne de communication intitulée « trop bon pour gaspiller » (*Food : too good to waste ;* voir Figure 30 ci-dessous). Cette campagne ciblait principalement les citoyens mais permettait aux collectivités locales et aux firmes partenaires de mettre en visibilité leur participation à la campagne par ce logo (voir la présentation de la campagne au chapitre I). Adossée au *challenge*, elle a constitué un instrument d'engagement en plus d'un instrument de communication.

Pacte national français (2013) — Campagne de l'EPA américaine (2012)

Figure 30. Les logos français et états-unien de labellisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (Source : sites internet des organisations, 2013)

Contrairement aux instruments législatifs et économiques proposés (voir Tableau 10), qui demandaient davantage de ressources politiques et matérielles, les instruments d'incitation et de labellisation ne requièrent qu'un investissement faible de la part des organisateurs du Pacte et du Forum. C'est principalement par leur impact symbolique qu'ils ont mobilisé les organisations du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

[7] Je le remarque sur leurs documents de communication au cours de l'enquête.

L'engagement autour d'objectifs communs et « non stigmatisants »

Pour créer un effet d'entraînement et renforcer l'engagement sur le thème du gaspillage alimentaire, à travers les dispositifs participatifs mais aussi en dehors de ces instances, les décideurs politiques des deux pays ont adopté des objectifs chiffrés. En France, le Pacte fixait en 2013 un objectif de réduction « de moitié » du gaspillage avant 2025. Cet engagement suivait une proposition de la Commission européenne, conçue par les responsables de politiques environnementales et approuvée par le Parlement européen en 2012, intitulée « feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources ». Elle enjoignait chaque pays de limiter ses « pertes et gaspillages » et fixait un cap de 30 % de réduction d'ici 2025. Aux États-Unis, les participants au Forum et en particulier ceux qui poursuivent leurs discussions par courriel ont encouragé l'USDA à adopter un engagement de réduire le gaspillage de moitié. L'USDA a publié officiellement cet engagement en 2015.

L'analyse des chiffres du gaspillage alimentaire conduite au chapitre II a pourtant montré que les chiffres étaient controversés, et que les objectifs de réduction ne s'appuyaient pas sur une base stabilisée. Les participants au groupe de travail du Pacte dédié aux « indicateurs » souhaitaient dès 2013 établir un « état zéro » pour mesurer les progrès, mais ces calculs n'ont toujours pas été constitués en 2017[8]. Les objectifs chiffrés ont pour but de susciter l'engagement, autour d'estimations symboliques comme la « moitié », plus qu'à atteindre une réduction précise et effective du gaspillage. Ces engagements nationaux s'inscrivent dans des objectifs internationaux, qu'ils influencent en retour. L'ONU a intégré le gaspillage alimentaire dans les objectifs pour le développement durable (*Sustainable Development Goals)* en 2015, à travers la cible suivante : « Cible 12.3 : diviser le gaspillage alimentaire par deux d'ici 2030 dans les pays développés ». Là encore, il s'agit davantage de chiffres symboliques que d'une mesure effective des évolutions. Contrairement aux États-Unis sur ce thème, la France poursuit une forme d'exemplarité en termes de politique écologique, notamment dans le contexte de la conférence internationale sur le climat (COP21) en 2016. Les objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire ont été inscrits dans la loi sur la transition énergétique pour la croissance verte votée en 2015.

En s'appuyant sur des objectifs larges, les organisateurs des dispositifs participatifs proposaient de mettre à égalité les participants, sans les mettre en concurrence les uns avec les autres, même s'ils cherchent à faire naître une émulation. Dans les deux pays, ils ont institué

[8] Les informations complémentaires sur l'avancée du Pacte sont issues d'un échange téléphonique le 2 février 2018 avec la responsable de la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire à la direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture.

explicitement la règle que l'approche doit être « positive » et « non stigmatisante » vis-à-vis de certaines firmes ou de certains secteurs. Suite au Forum états-unien en 2014, la feuille de route proposée aux participants commençait par identifier les deux obstacles suivants :

> *« Éviter la concurrence – travailler avec les autres et non contre les autres »*
> *« Éviter de rendre l'enjeu politique* (politicizing the issue) *»*
> (Document remis aux participants, octobre 2014 ; voir en annexe).

Au cours d'un panel, le militant anglais Tristram Stuart, connu pour son livre diffusé aux États-Unis, a posé à l'ensemble des participants la question : *« Devrait-on accuser* (shaming) *les magasins ou les encourager positivement ? »*. Par un vote à main levée, la grande majorité des participants, y compris Tristram lui-même, choisit l'approche positive, certains suggérant la possibilité de faire les deux simultanément. Tout au long de la journée, aucun participant ne propose la sanction ou le reproche (*blame*) comme une solution pour réduire le gaspillage (Observation 61, Berkeley, octobre 2014). Le groupe du Pacte dédié aux « indicateurs », géré par une association d'aide alimentaire, a fixé en 2013 une règle de « non stigmatisation » et de « mobilisation » comme « fil d'Ariane » (Compte-rendu du groupe de travail, mai 2013). Ces indicateurs visent à mobiliser positivement.

Adossés aux objectifs de réduction du gaspillage, les participants au Pacte et au Forum ont ainsi mis en place des opérations de mesure et des indicateurs qui renforcent les instruments d'engagement. En France, l'Ademe a conduit entre 2013 et 2016 plus de cinq études nationales, l'une sur l'ensemble des « étapes de la chaine alimentaire » puis secteur par secteur, sur l'agriculture, les industries de transformation, la grande distribution et la restauration. L'agence présente dans chaque étude des « opérations témoin » de réduction du gaspillage, à partir d'une quinzaine d'exploitations agricoles, d'industries, de magasins, ou de restaurants exemplaires (respectivement) puis formule des recommandations destinées aux organisations du même secteur. Elle communique ces résultats au cours de comités de suivi du Pacte. Le fait de mesurer et de créer des indicateurs spécifiques à chaque secteur permet d'adapter les objectifs pour une communication ciblée. Dans la grande distribution, il s'agissait par exemple de calculer les tonnes jetées évitées, mesurées en nombre de repas ainsi qu'en coûts complets (incluant l'ensemble des coûts indirects)[9]. Aux États-Unis également, suite au Forum en Californie en 2014, le groupe de travail dédié à la quantification (*measurement*) s'est poursuivi à travers des réunions régulières menées par visioconférence entre participants de plusieurs États. Les collectivités locales et les associations

[9] Source : http://www.ademe.fr/distributeurs-engages-contre-gaspillage-alimentaire (présentation faisant office de rapport et synthèse) (consulté le 23/01/2017)

environnementales membres de ce groupe cherchaient à mobiliser des firmes de la production et de la distribution alimentaires par le calcul des impacts de leurs excédents alimentaires.

Comment les cadres et les employés responsables de gérer les produits au sein des firmes ciblées s'approprient-ils les objectifs et les indicateurs visant par exemple à « réduire le gaspillage de moitié » ? En analysant les opérations de pilotage par indicateurs dans la police en France, Purenne et Aust (2010) ont mis en lumière la capacité des acteurs de terrain à détourner les instruments de leurs objectifs initiaux : les échelons intermédiaires de la hiérarchie mobilisent les indicateurs de performance pour asseoir leur pouvoir. Ici, des firmes qui avaient pourtant recours à des indicateurs différents pour leurs opérations de gestion quotidienne ont mobilisé des indicateurs nationaux de réduction du gaspillage pour mettre en valeur leur engagement. Le fondateur d'une entreprise offrant des services de réduction du gaspillage alimentaire à des restaurants scolaires depuis 2007, Armand, souligne que les actions que ses équipes effectuent sur le terrain dépassent largement les objectifs nationaux :

> *« Il y a un décalage énorme entre les résultats que nous avons et les objectifs des pouvoirs publics, et certains de nos concurrents. Quand aujourd'hui le ministère* [de l'Agriculture] *dit qu'il veut diminuer de 50 % le gaspillage alimentaire à horizon 2025, ça ne me donne pas envie de rigoler, mais pas loin. Nous on arrive dans une entreprise et on passe de 140g à 36g de déchets* [par repas]*, en l'espace de quatre semaines. On n'est pas sur les mêmes échelles temps ! »* (Entretien 25, Lyon, janvier 2014).

Armand mesure les résultats obtenus de façon plus précise, au gramme près, sans attendre la cible symbolique de « d'ici 2025 ». Son entreprise bénéficie pourtant des objectifs nationaux. Ces derniers renforcent la légitimité de la réduction du gaspillage auprès des restaurants (et des responsables du développement durable en leur sein), qui sont les clients de son entreprise.

Les firmes engagées dans la lutte ont ainsi relayé une approche positive, qui évite les instruments répressifs ou stigmatisants pour les secteurs d'activité et les firmes générant des excédents alimentaires.

Une concurrence nouvelle dans la « course aux kilos de nourriture sauvée »

Comme les organisateurs, les participants aux dispositifs de lutte contre le gaspillage alimentaire encouragent au changement progressif par l'information et par la mise en commun de bonnes pratiques. En France, l'Agence nationale des industries agroalimentaires (ANIA), signataire du Pacte a mis au point un guide recensant les « bonnes pratiques de lutte

contre le gaspillage alimentaire » publié en 2015. L'agence a aussi diffusé des « chartes anti-gaspi » auprès des firmes de son réseau. Aux États-Unis, la principale organisation professionnelle du secteur de la grande distribution Food and Marketing Institute (FMI) a fait circuler des « bonnes pratiques » à ses membres dès 2014. Le réseau français des Banques Alimentaires et son équivalent Feeding America, participants au Pacte et au Forum, ont également rédigé et transmis des guides et outils (*toolkits)* pour inciter les firmes partenaires à redistribuer leurs produits invendus à des associations. S'appuyant sur les informations échangées dans les discussions, ces guides clarifient le cadre réglementaire et les modalités du don, en termes de qualité sanitaire et nutritionnelle, d'étiquetage ou encore de transport des produits. Les participants ont ainsi partagé des informations et des solutions les uns avec les autres, le plus souvent entre membres du même secteur.

Dans le but de concilier des relations entre collaboration et compétition, ou « co-opétition » selon la notion établie par Brandenburger et Nalebuff (1998), les organisateurs des instances participatives suscitent l'émulation autant que le partage de bonnes pratiques. Dès 2013, les organisateurs du Pacte ont mis en place des « trophées anti-gaspi » qui récompensent chaque année, lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage, des actions de lutte menées par des firmes privées, des associations ou des collectivités locales. Le fondateur d'une association d'aide alimentaire compare la valorisation des actions au sein du Forum à une « course aux kilos de nourriture sauvée ». En 2014, le ministère de l'Agriculture a remis les trophées à huit organisations, regroupant aussi bien une enseigne de supermarchés qu'une start-up de recyclage des déchets, un projet de glanage, ou encore un citoyen ayant parcouru 4 000 km en Europe en consommant des produits récupérés dans les poubelles pour sensibiliser à la question[10]. Aux Etats-Unis, l'USDA et l'EPA organisent depuis 2011 un « challenge de redistribution alimentaire » (*food recovery challenge)* qui met en visibilité les organisations qui ont mené des actions de réduction du gaspillage. Ces dispositifs mettent en « co-opétition » non seulement les firmes de la production et de la distribution mais aussi les associations qui réalisent des opérations de redistribution d'aliments.

Ces dispositifs reposent sur l'idée que les firmes de la production et de la distribution sont dans une logique de concurrence en termes de responsabilité sociale des entreprises (RSE). Ce sont des responsables de la RSE qui participent aux instances. Lors d'une

[10] « Stéphane Le Foll remet les prix aux lauréats des prix anti-gaspi », site du ministère de l'Agriculture, octobre 2014 : https://webtv.agriculture.gouv.fr/stephane-le-foll-remet-les-prix-aux-laureats-des-projets-anti-gaspi-video-4035.html (consulté le 10/12/2017).

conférence sur le thème du gaspillage alimentaire organisée par la Commission européenne en 2014, le militant Tristram Stuart encourageait publiquement à jouer de cette concurrence :

> *« Les enseignes de distribution sont en concurrence sur le développement durable. S'il y a un indicateur "gaspillage* (waste) *dans nos approvisionnements", ils feront pression sur leurs fournisseurs pour avoir une chaine d'approvisionnements plus durable. »* (Observation 25, Bruxelles, février 2014)

Aux États-Unis, Sally, fonctionnaire de l'EPA assurant la coordination du *challenge* dans plusieurs États, expliquait :

> *« C'est une incitation forte. C'est aussi la raison pour laquelle des entreprises plus grandes sont également disposées à travailler avec nous, parce qu'elles ont un nom de marque, elles veulent davantage de publicité positive. Et c'est toujours bon pour elles d'avoir la reconnaissance de l'EPA, ça peut être une incitation forte. »* (Entretien 112, San Francisco, novembre 2014)

Les fonctionnaires et militants de la protection de l'environnement relaient ainsi l'idée que la lutte confère un avantage concurrentiel, même sans mesurer l'impact pour les firmes.

Pour les firmes privées préoccupées par leur responsabilité sociale et environnementale, mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire devient-il un avantage concurrentiel ? Selon Vogel (2006) qui a développé la notion de « marché de la vertu », la motivation des firmes pour mener des actions de responsabilité sociale a évolué d'une recherche de « faire le bien » (*doing good to do good*) à celle de « bien réussir » (*doing good to do well*) financièrement, ne se limitant pas au but de continuer à exercer leur activité. La bonne pratique environnementale ou sociale peut devenir « bonne » sur le plan économique, comme l'a étudié Barraud de Lagerie (2010) dans le cas de la qualité sociale des produits dans l'industrie textile. La remarque de Sally concernant le challenge de l'EPA suggérait que la logique de concurrence touche principalement des firmes de grande taille, davantage préoccupées par leur image en termes de RSE. Pourtant, de petites associations et start-ups nouvellement créées, également en concurrence, ont aussi recours aux challenges ou aux trophées contre le gaspillage pour se faire connaître dans le champ et gagner en légitimité. Les organisations récompensées n'obtiennent pas de financement, mais sont mises en visibilité sur le site internet du ministère de l'Agriculture et de l'EPA.

Si elles partagent et diffusent leurs « bonnes pratiques », les firmes et les associations engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire semblent ainsi se percevoir, au fur et à mesure de la mise en visibilité du sujet durant les années 2010, comme en concurrence les unes avec les autres. Leurs actions sur ce thème leur confèrent progressivement un avantage concurrentiel en termes de réputation auprès des consommateurs et citoyens, d'autant plus

qu'elles peuvent afficher ces actions à travers le « label » de la lutte anti-gaspillage. Cette évolution met en lumière l'efficacité de l'instrument de gouvernement que constitue ce label, dans la mesure où les destinataires de l'action publique se l'approprient et s'en saisissent. Comme l'ont décrit Lascoumes et Le Galès (2009, p. 106), les « meilleures pratiques » forment ainsi un instrument d'action publique reposant sur la mise en concurrence, trouvant sa légitimité dans les mécanismes de marché.

Bardet (2008) a retracé comment, au début du XXe aux États-Unis, les représentants de l'industrie automobile ont eu recours à des palmarès des villes les plus actives dans la lutte contre les accidents, une façon de tenir les infrastructures routières pour responsables des accidents et non les constructeurs automobiles. Dans le cas du gaspillage, les instruments incitatifs et les trophées et les challenges « anti-gaspi » récompensent des actions particulières et établissent une dynamique de concurrence entre leurs participants qui les rend implicitement responsables de la lutte contre le gaspillage alimentaire, tout en maintenant dans l'ombre les sources de gaspillage liées au fonctionnement de la production et distribution alimentaires dans son ensemble. Si l'utilisation de dispositifs d'émulation et de « co-opétition » n'est pas nouvelle et est même de plus en plus courante dans l'action publique française comme états-unienne, elle renforce l'attribution de la responsabilité à des organisations individuelles plutôt qu'à des structures politiques et économiques.

B - La prédominance d'instruments communicationnels en 2014 et 2015 : une approche individualisante de la prévention des excédents

À partir de fin 2013 en France et fin 2014 aux États-Unis, les participants au Pacte et au Forum ont adopté des instruments d'action publique dédiés à mettre en pratique la lutte contre le gaspillage alimentaire, au-delà de l'engagement initial. Sans prétendre représenter l'exhaustivité de ces instruments, les décisions issues des premières réunions du Pacte et du Forum suggèrent qu'une grande partie des instruments adoptés sont de nature informative et communicationnelle tels que des campagnes d'information et d'éducation (voir Tableau 10). Selon la typologie de Lascoumes et Le Galès (2009, p. 106), ces instruments reposent sur la « responsabilisation » des citoyens, à la différence d'instruments plus contraignants envers les acteurs économiques. Cette partie vise à retracer les mécanismes de construction de ces instruments et les rapports de pouvoir sous-jacents dans le champ émergent de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Il s'agit de montrer que l'action d'Entrepreneurs de la lutte au sein d'administrations publiques, d'associations et de firmes privées est limitée par des instruments législatifs des domaines sanitaire et agricole encadrant depuis des décennies le fonctionnement de la production et de la distribution alimentaires (1). Faisant face à des résistances aux cours de la concertation (2), ils tendent à se focaliser sur des instruments de nature communicationnelle qui font reposer la responsabilité de la réduction du gaspillage sur les individus, ciblant la demande tout en pérennisant l'offre de quantités supérieures à la demande (3).

1) Des instruments encadrant la production et la distribution d'aliments qui contribuent à la génération d'excédents

Dans cette section, l'analyse des politiques agricoles et des législations[11] relatives à la sécurité sanitaire des aliments dans les deux pays révèle que ces instruments de nature législative et réglementaire amènent à jeter des produits alimentaires. Ils déterminent les usages possibles des aliments, tenant compte de la matérialité des produits concernés et du type d'organisation qui en est propriétaire. Par exemple, les réglementations sanitaires déterminent si un produit peut légalement être distribué après sa date de péremption, ou s'il doit être jeté. Les acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage doivent tenir compte de ces instruments institués de longue date par les administrations publiques et soutenus par les firmes dominant la production et la distribution alimentaires, y compris au cours des discussions autour du gaspillage alimentaire. Ils réalisent des arbitrages entre les instruments préexistants, avec lesquels les usages des excédents doivent être compatibles, et les instruments qu'ils promeuvent pour éviter de générer des excédents.

Des politiques agricoles qui pérennisent la production d'excédents

Les administrations de l'Alimentation et de l'Agriculture des deux pays soutiennent politiquement et financièrement la production d'une quantité d'alimentation supérieure aux besoins de la population nationale. En France et aux États-Unis, la production agricole s'élève à plus de 3500 calories par personne et par jour, alors que les besoins estimés par personne sont d'environ 2000 calories en moyenne[12]. En France, le soutien à l'agriculture passe par les financements de la Politique agricole commune (PAC) européenne. Aux États-Unis, c'est la législation de la *Farm Bill* qui encadre la production agricole, avec la spécificité de diriger

[11] Le terme fait référence à l'ensemble des lois et règlements, ou *regulations* en anglais.

[12] Ces chiffres sont produits par les administrations nationales elles-mêmes : France Agrimer pour la production française, le service économique de l'USDA pour la production états-unienne. Les données sur la consommation correspondent aux indications données par les administrations sanitaires.

directement une partie de la production vers l'aide alimentaire, par le programme de bons alimentaires (*food stamps*). Malgré l'intégration progressive de critères de durabilité dans les politiques agricoles [13], celles-ci ne tenaient pas compte la lutte contre le gaspillage alimentaire en tant que telle au cours des années 2010, et tendent à pérenniser la production d'excédents.

Des militants engagés contre le gaspillage alimentaire ont fait le lien entre le gaspillage alimentaire et les instruments législatifs et économiques de ces politiques agricoles. En 2014, Tristram Stuart dénonçait la « surproduction » au cours d'un entretien :

> *« Que la nourriture termine dans une poubelle, dans la bouche de quelqu'un en contribuant à son obésité, ou encore dans la bouche d'une vache, pour augmenter la production de viande et de produits laitiers qui ensuite contribuent à l'obésité, du point de vue de la production ça ne change rien.* […] *Si on fait passer l'argent vers la production, la nourriture se retrouve ensuite quelque part. Elle se retrouve soit dans la bouche de quelqu'un qui n'en a pas besoin, soit dans une poubelle. Dans chaque cas, il y a trop de nourriture au mauvais endroit. Et donc évidemment ça renvoie à la surproduction. »* (Entretien 38, Bruxelles, février 2014)

Il se réfère aux subventions de la PAC qui encouragent selon lui la production, même s'il ne dénonce pas publiquement cet élément. Il les évoquait en entretien, en sortant de la conférence où il présentait les engagements RSE de supermarchés.

Les associations environnementales mobilisées contre le gaspillage alimentaire n'ont pas ciblé directement les politiques agricoles. Sylvia, spécialiste du gaspillage alimentaire à la NRDC, considérait en 2014 que son association n'avait pas les ressources disponibles pour traiter ce sujet :

> *« Une chose qu'on n'a pas eu le temps de regarder c'est la* Farm Bill*, qui est connue pour être vraiment difficile à changer. C'est important d'en parler mais c'est un gros projet* […]. *On pourrait facilement y passer beaucoup de temps pour rien ! »* (Entretien 99-bis, Berkeley, octobre 2014)

Il est d'autant plus difficile pour les associations environnementales états-uniennes de faire évoluer les politiques agricoles que les principales firmes et organisations professionnelles agricoles favorables au *statu quo* de ces politiques ne participent pas aux instances de concertation sur le gaspillage alimentaire.

Le récit de plusieurs enquêtés suggère que l'influence des représentants agricoles s'exerce à l'extérieur de la concertation portant sur le gaspillage alimentaire.

[13] Les subventions de la PAC ne sont plus proportionnelles à la taille des exploitations et intègrent des critères environnementaux depuis 2003. En 2014, moins de 6 % des paiements de la *Farm Bill* étaient destinés à soutenir les programmes environnementaux (source : USDA).

L'organisateur du Forum, Victor, se lamentait en 2014 :

> *« Le problème c'est que l'agriculture* ["*Ag*" est un terme péjoratif se référant aux principales firmes agroalimentaires] *est à la tête du gouvernement. Même l'USDA ou l'EPA qui pourraient faire quelque chose ils ne peuvent rien faire.* […] *Le maïs est subventionné par exemple, on a beaucoup de maïs.* […] *J'ai entendu dire que des agriculteurs étaient payés pour produire même si c'est pas vendu. Ils gagnent les subventions et ça leur suffit. Là encore pas les petits agriculteurs, les grosses exploitations. »* (Entretien 102-bis, Californie, novembre 2014).

Geoff, représentant de l'USDA au sein du Forum, émet une critique similaire sur sa propre administration, considérant que l'USDA soutient l'*« Ag »*. Il travaille sur le thème du gaspillage alimentaire en tant que chargé de mission sur le développement durable, un thème non prioritaire pour le reste de l'USDA (Entretien 109, Washington D.C., novembre 2014).

Même s'il ressort du discours des enquêtés français que les obstacles à l'évolution des politiques agricoles sont moins importants en Europe et en France par rapport aux États-Unis, la politique agricole n'inclut pas pour autant d'objectifs de réduction du gaspillage. La fédération d'associations environnementales FNE a émis des propositions dès 2013, dans le cadre du groupe de travail du Pacte « relations entre les partenaires », pour faire évoluer la politique agricole. Elles incluaient l'« adaptation quantitative offre-demande » et « développer des contrats à prix de vente garanti » pour éviter que les coûts de la main d'œuvre soient supérieurs au coût de vente. Un tableau résumant les propositions des membres du groupe de travail présentait explicitement comme un « frein » les « indemnisations PAC » que reçoivent les producteurs agricoles en cas de surproduction (Compte-rendu du groupe de travail, avril 2013). Les membres du groupe n'ont pas proposé de solution en face dans le même tableau. Des représentants des syndicats agricoles présents lors de ce groupe de travail semblent avoir poussé à pérenniser les subventions dont ils bénéficient[14]. Le thème n'a plus été abordé dans les réunions qui ont suivi en 2014 et 2015.

Des réglementations visant à prévenir des risques, au risque de jeter

Les instruments législatifs et réglementaires relatifs à la sécurité sanitaire des deux pays, encadrant les activités de production et de (re)distribution alimentaires, amènent à jeter des aliments dès lors qu'ils peuvent constituer un certain risque de contamination. Sur le cas des risques de radioactivité, Boudia (2007) décrit la construction des « niveaux acceptables » qui légitiment le fait de contrôler et d'accepter certains risques, plutôt que de chercher à les supprimer. Dans le cas du gaspillage alimentaire, comment des militants et des professionnels

[14] N'ayant pu assister à ces réunions, l'analyse s'appuie sur le compte-rendu et le récit d'enquêtés.

mobilisés dans la lutte ont-ils réalisé des arbitrages entre les règles destinées à contrôler, réduire, voire supprimer les risques sanitaires, et celles destinées à réduire le risque de gaspillage ? Ont-ils renégocié les niveaux de risque acceptables ?

La législation sanitaire détermine les usages possibles de produits alimentaires. Si les réglementations varient géographiquement, en fonction des entreprises et des produits concernés, elles semblent particulièrement strictes en France. En Europe, le « paquet hygiène » a mis en place au début des années 2000 des réglementations qui portent aussi bien sur l'étiquetage et la traçabilité des aliments que sur l'utilisation des résidus de production et sur l'alimentation animale. Krzywoszynska (2012), analysant l'industrie du vin en Italie, a mis au jour la « construction législative des déchets » par les réglementations européennes qui empêchent la réutilisation locale des résidus de la fabrication du vin, et transforment de fait ces matières alimentaires en déchets.

Aux États-Unis, les lois sur l'hygiène dépendent du Code alimentaire (*Food Code*) actualisé depuis 1993 par l'administration chargée de l'Alimentation et de la Santé, la Food and Drug Administration (FDA) au niveau fédéral. Chaque État établit un cadre plus ou moins strict pour chaque secteur d'activité, comme le « Code alimentaire californien de la vente au détail (*retail*) », spécifiant les modalités de transport, de gestion des températures ou encore d'étiquetage des aliments. À la fin des années 1990, la FDA et l'EPA ont publié des « lignes directrices complètes » (*comprehensive guidelines*), en annexe du Code alimentaire, pour les « programmes de récupération alimentaire (*recovery)* » au niveau fédéral. Ces instruments, principalement de nature normative[15], limitent certaines actions de redistribution. Les lignes de conduite précisent par exemple qu'il n'est pas possible de redistribuer des plats cuisinés à des associations caritatives s'ils n'ont pas été maintenus à une certaine température, ou que les employés de restaurants ne doivent pas récupérer les aliments pour des raisons d'hygiène telles que le stockage de la nourriture hors des frigos en fin de journée.

Au cours d'entretiens, de nombreux enquêtés travaillant pour des restaurants, des marchés, des magasins ou des associations d'aide alimentaire, dans les deux pays, critiquent les règles sanitaires qu'ils jugent trop « strictes », voire « absurdes », et qui limitent selon eux leurs activités quotidiennes. Katie, fondatrice de l'association Food Runners distribuant des repas à des personnes sans domicile à San Francisco, plaisantait par exemple sur le fait que ces derniers n'avaient pas peur d'un sandwich en fin de journée et que la nourriture était

[15] Les « lignes directrices » données par les administrations n'ont pas nécessairement valeur législative ou réglementaire.

parfaitement consommable, alors même que les règles d'hygiène locales interdisaient sa redistribution (Entretien 121, San Francisco, décembre 2014). Les employés et les bénévoles à des postes opérationnels, qui évoquent des blocages dans leurs activités en raison des réglementations, abordent rarement ces éléments de façon publique au sein des lieux de discussion dédiés au gaspillage alimentaire, d'autant plus qu'ils y participent rarement. Au Forum à Berkeley en 2014, Katie est la seule intervenante, lors d'un panel sur la redistribution, à soulever la question d'un assouplissement des règles d'hygiène. La conversation n'aboutit à aucune proposition sur ce thème (Observation 61, Berkeley, octobre 2014).

Ni des représentants d'associations environnementales, ni des fonctionnaires du domaine de l'environnement, ni des responsables du développement durable de firmes de la production et de la distribution alimentaires n'ont proposé de renégocier les niveaux de risques considérés comme acceptables. Ceux-ci ont été instaurés par la FDA et les institutions sanitaires européennes en fonction de critères microbiologiques sur lesquels ils ne disposent pas de connaissances techniques. Jérémie, responsable des politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la direction générale de l'Alimentation de 2015 à 2017, expliquait à l'occasion d'un échange informel :

> *« Il y a une priorité sur la sécurité sanitaire sur laquelle on se refuse de revenir. C'est la marge de sécurité des industriels… On se met des barrières nous-mêmes et on les considère justifiées. C'est complexe à remettre en cause. »* (Observation 105, Paris, octobre 2016).

S'il sous-entend l'influence des « industriels » sur l'administration, le ministère de l'Agriculture est également garant de la sécurité des citoyens et n'a donc pas intérêt à augmenter le niveau de risque sanitaire établi. Ayant lui-même travaillé auparavant pendant près de huit ans sur les risques microbiologiques au ministère de l'Agriculture, Jérémie ne remet pas en question la prédominance de la protection des risques par rapport au risque de jeter des produits (que le ministère n'assume pas directement).

Les organisateurs des discussions collectives ont écarté les revendications des militants de la protection de l'environnement qui proposaient des actions ne respectant pas les procédures d'hygiène en vigueur dans les circuits de production industriels. Au sein du Pacte, les fonctionnaires du ministère de l'Agriculture modérant des discussions ont refusé dès les premiers échanges de discuter les projets d'associations et de collectivités locales du domaine de l'environnement proposant de faire consommer les déchets alimentaires à des poules dans les jardins ou des cochons derrière les cantines. Ils ont évoqué principalement les risques de

maladies issues de la consommation de restes (contenant des produits animaux) par les poules. Lorsque des représentants de collectivités ont soulevé à nouveau cette question lors du comité de suivi du Pacte en 2016, les fonctionnaires du ministère de l'Agriculture ont refusé de l'intégrer aux discussions en raison des risques sanitaires associés (Observation 12, Paris, décembre 2013 et observation 99, Paris, avril 2016).

Fonte (2002, p. 18) a établi que l'Europe et les États-Unis n'accordaient pas la même importance à divers types de risque : la peur du risque microbiologique aux États-Unis sur des produits « traditionnels » comme les fromages au lait cru diffère de la crainte de risques de plus long terme en Europe avec les organismes génétiquement modifiés ou les hormones dans la viande. Si leur importance relative dans chaque pays est variable, plusieurs risques influencent la manière de gérer le gaspillage : le risque sanitaire de court terme de manger un produit périssable, le risque environnemental de plus long terme de jeter des produits qui émettent des gaz à effet de serre en se dégradant, ou encore le risque sanitaire à long terme dû aux conservateurs à l'intérieur des produits pour allonger leur durée, rendant l'arbitrage complexe. Dans les deux pays, la prévention des risques sanitaires reste prioritaire au sein des administrations agricoles, même si elles tiennent compte d'autres facteurs. Jérémie, résumait cet arbitrage :

> *« C'est hors de question de dire on met le curseur à tant* [pour le niveau de mycotoxines considéré comme acceptable] *et 50 % part en benne. Combien on accepte de mettre au rebut ? En général 5 % de l'alimentation est non conforme. L'évaluation scientifique est régulièrement revue.* […] *On évite le gaspillage alimentaire avec un curseur trop bas. »* (Entretien 190, Paris, juillet 2015)

Même s'il occupe aujourd'hui un poste dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, il ne remet pas en question le compromis établi par le service du ministère chargé de la sécurité sanitaire (pour lequel il a travaillé de nombreuses années). Celui-ci tient compte des risques économiques pour les firmes de la production et de la distribution alimentaires de jeter trop de produits, mais ne mentionne pas d'enjeux environnementaux.

Dans la lignée de Beck (1992) qui décrivait le passage de risques naturels à des « nouveaux risques » de production dans les sociétés modernes, Gille (2012) a théorisé les mécanismes amenant à jeter des produits alimentaires. Elle définit un système de gaspillage alimentaire (*food waste regime*) où jeter des produits permet de gérer les risques, non seulement les risques sanitaires mais aussi les risques de surproduction qui feraient baisser le prix des produits (dans un contexte où les risques naturels ont diminué).

En France et aux États-Unis où la production dépasse largement les besoins de la population, ce sont essentiellement les risques sanitaires et les risques environnementaux qui ont circonscrit les propositions d'Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

2) Des négociations sans (date) limite : le cas des instruments concernant les dates de péremption

En France et aux États-Unis, les dates de péremption (*expiration dates*) ont pour objectif la prévention des risques sanitaires, mais suscitent aussi l'obsolescence d'aliments de façon indépendante de leur matérialité, en amenant à jeter des produits encore consommables. Des chercheurs dans le domaine de l'environnement et du développement durable ont mis en avant le rôle des dates dans le gaspillage alimentaire. Neff, Spiker et Truant (2015) ont publié que 91 % des consommateurs états-uniens prennent leurs décisions de manger ou de jeter un produit en fonction de la date, indépendamment de caractéristiques visuelles ou gustatives. En France, l'Ademe informe que cela concerne 71 % des citoyens. Les sociologues Watson et Meah (2012) rappelaient la tension entre la prévention du gaspillage et la prévention des risques sanitaires : *« alors que la préoccupation pour la responsabilité environnementale pousse à jeter moins de nourriture, une préoccupation pour prévenir les maladies d'origine alimentaire pousse, en partie, à faire exactement l'inverse »* (Watson et Meah, 2012, p. 106). S'ils observent cette contradiction dans les pratiques individuelles, elle existe à l'échelle des organisations.

Les négociations relatives aux dates de péremption dans le champ émergent de la lutte contre le gaspillage alimentaire, observées dans le cadre du Pacte et du Forum, font apparaître les rapports de force entre d'un côté des militants de la protection de l'environnement dénonçant les dates dans le cadre de la lutte, et de l'autre des représentants de firmes de la production et de la distribution alimentaires qui bénéficient du *statu quo.* Il s'agit de montrer comment ces derniers, au fil des discussions, ont écarté la plupart des propositions législatives et réglementaires destinées à faire évoluer les modalités de fixation et d'utilisation des dates de péremption et *a fortiori* à les supprimer. Des responsables du développement durable au sein de ces firmes privées comme les membres d'associations environnementales se sont alors focalisés sur des instruments communicationnels.

La fixation de dates : un partage des risques entre producteurs et consommateurs

Dans les deux pays, les administrations publiques ont fixé un cadre législatif sur les dates de péremption depuis de nombreuses années, mais la fixation de ces dates dépend principalement des firmes fabriquant ces produits. Si ces fabricants prolongent les dates ou rendent leur fixation plus flexible pour éviter de jeter des produits, sur qui repose le risque accru d'intoxication alimentaire ? Sinon, qui assume le coût de jeter des produits ? Le *statu quo* fait reposer la responsabilité du gaspillage sur le consommateur qui décide de jeter un produit, dans la mesure où les producteurs industriels endossent la responsabilité de garantir des produits avec un risque sanitaire minimum.

Aux États-Unis, les administrations fédérales de l'alimentation et de l'agriculture, la FDA et l'USDA, n'exercent pas leur autorité sur les dates (à l'exception du lait maternel), et la réglementation varie en fonction des États. En Europe, une législation commune sur les dates de péremption a été mise en place à la fin des années 1970[16]. En France, le Code de la Consommation confirme que le fabricant est responsable de la fixation d'une date :

> *« L'étiquetage comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées. »*[17]

Les industriels (fabricants et conditionneurs) disposent donc d'une large marge de manœuvre pour fixer les dates de leurs produits.

Deux types de dates existent depuis les années 1980 dans les deux pays, la « date limite de consommation » (DLC) liée à la qualité sanitaire pour des produits frais, et la « date limite d'utilisation optimale » (DLUO) – devenue « date de durabilité minimale » (DDM) en 2016 – liée à la qualité gustative et perceptible par les sens (apparence, texture, senteur) pour des produits « secs » comme les biscuits ou pour des produits « stables » (*shelf stable products)* comme des boîtes de conserve. Les termes américains équivalents, à quelques nuances près, sont « meilleur avant » (*best before date*) pour DLUO et « à utiliser avant » (u*se-by date*) pour DLC. Seuls certains produits à durée de vie longue comme le sel ou le vinaigre ne sont pas soumis à l'obligation de date en Europe[18].

[16] Directive 79/112/CEE du Conseil du 18 décembre 1978 puis Directive 2000/13/CE du Parlement et du Conseil du 20 mars 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

[17] Article R112-22 du Code de la consommation.

[18] La réglementation européenne précise que la date n'est pas obligatoire sur les fruits et légumes frais non épluchés ainsi que sur l'alcool, produits de boulangerie, vinaigre, sel, sucre solide, et bonbons.

C'est donc la firme fabriquant et conditionnant le produit qui est responsable de sa durée à condition que l'usage soit considéré comme « approprié ». Cette notion crée une ambiguïté sur le partage de la responsabilité avec le consommateur, d'autant plus que les propriétés matérielles et sanitaires des produits dépendent autant de leurs conditions de conservation que de la date elle-même. Watson et Meah (2012, p. 110) relient ce fonctionnement à la notion de confiance et à la distance entre les consommateurs et leurs produits : *« l'étiquetage des dates peut être compris comme une innovation visant à combler des manques de confiance, de responsabilité et de contrôle dans des chaines de production alimentaire de plus en plus étendues »*. Les dates ont été généralisées à la fin des années 1970 dans les deux pays à la suite des revendications des consommateurs qui s'inquiétaient de la sécurité sanitaire de leurs produits. Milne (2012) remarque, dans le cas du Royaume-Uni, que l'évolution des dates a accompagné celle des représentations du consommateur en termes de connaissances, de risque et de responsabilité : les dates servent en partie à compenser le manque de connaissance du produit par le consommateur.

Les principaux représentants des industries agroalimentaires ont rappelé, au sein des instances de concertation dans les deux pays comme au cours d'entretien, l'importance de la date pour garantir la sécurité sanitaire. Ils considèrent généralement qu'il n'est pas possible de confier au consommateur la responsabilité de déterminer le caractère consommable des produits. La date doit garantir celui-ci y compris en cas de « mauvaises pratiques » de conservation et pour des populations plus fragiles comme les femmes enceintes et les personnes âgées ou immunodéprimées. Le consommateur est selon eux le « maillon faible » dans la maîtrise de la chaîne du froid, d'autant plus que la couleur et l'odeur ne renseignent pas toujours sur le niveau de contamination d'un produit. Noémie, directrice de la RSE pour un fabricant mondial de yaourts ayant travaillé pendant six ans dans le marketing de la même firme, met en avant son rôle de protection du consommateur :

> *« Nous sur les yaourts, la réalité de l'attente des consommateurs qu'il y ait un risque zéro, on la comprend parfaitement et on la respecte. »* (Entretien 197, région parisienne, juillet 2015)

Un ingénieur français employé par la FDA, Matt, indique qu'il a travaillé pour une étude sur la chaîne du froid du jambon aux États-Unis. Celle-ci fixait un seuil de tolérance à une bactérie 100 fois inférieur à ce que pourrait tolérer une personne de 25 ans en bonne santé (Entretien 213, San Francisco, mars 2015). Il rappelle que l'État fédéral américain a établi des seuils de précaution sanitaire stricts à la suite de cas de contamination par la listeria, pour protéger les consommateurs.

Des responsables du développement durable de firmes fabriquant des produits soulignent eux-mêmes l'ambiguïté du fonctionnement de la fixation des dates et de l'importance accordée à la sécurité sanitaire au nom de la protection du consommateur. Aux États-Unis, Martha, directrice à la fois de la sécurité alimentaire et du développement durable pour une chaîne de restaurants haut de gamme, explique qu'elle doit choisir entre limiter de potentiels gaspillages et prévenir les risques. Avec une formation culinaire et une carrière dans la restauration, elle rappelle que les règles de sécurité sanitaire qu'elle met en place et qu'elle défend publiquement servent à protéger les populations les plus fragiles :

> *« Si vous prenez un yaourt chez vous* [après sa date de péremption]*… c'est difficile pour moi de dire ça parce que je suis directrice de la sécurité alimentaire* [rires]*, mais s'il sent bon, si vous êtes un être humain normal, si vous n'êtes pas une femme enceinte, vous pouvez toujours le manger. »* (Entretien 128, New York, janvier 2015)

Comme elle, plusieurs enquêtés travaillant dans l'industrie et la restauration rappellent le caractère variable du niveau de sécurité assuré par les dates de péremption.

« *The Dating Game* » : un jeu des industriels pour soutenir leurs ventes ?

Plusieurs enquêtés dans les deux pays ont établi un lien entre dates de péremption et gaspillage alimentaire, accusant parfois les fabricants de produits de fixer volontairement des dates « courtes » pour vendre davantage de produits. Cette mise en cause émane à la fois d'associations environnementales, de fondateurs d'entreprises et de membres d'associations redistribuant ces produits proches ou après leur date de péremption. Mariano, qui travaille depuis de nombreuses années pour une association caritative redistribuant de la nourriture en Californie, remet en cause la légitimité des dates à travers plusieurs exemples :

> *« Récemment on a reçu deux palettes de Brie. Elles avaient été rejetées* [par un supermarché] *parce qu'elles avaient atteint la date de péremption* (code date). […] *Il y a beaucoup de politique. Ces énormes entreprises veulent que leurs produits soient vendus, elles veulent une date qui dit de les détruire comme ça elles peuvent en vendre encore plus. Je suis sûr que les dates sont une arnaque pour faire circuler sans cesse la nourriture ! »* (Entretien 135, région de San Francisco, janvier 2015)

Plusieurs cadres, employés et bénévoles au sein d'associations d'aide alimentaire évoquent des situations similaires. En France, Claire, qui a l'habitude de récupérer des produits par son engagement dans le mouvement Disco Soupe et un projet de transformation de fruits invendus en confitures, accusait elle-aussi les fabricants :

> *« Comme quotidiennement y a des tonnes de yaourts qui sont fabriquées, ils raccourcissent les dates pour pouvoir les vendre et les supermarchés les jettent. »* (Entretien 27, Paris, janvier 2014).

Prenant le contrepied des firmes qui justifient le rôle des dates de durée de vie des produits par la santé et le plaisir du consommateur, des militants pour l'alimentation durable (ou *food movement* aux États-Unis) ont critiqué les modalités de fixation des dates. Ils considèrent que le consommateur peut juger lui-même de la qualité des produits et qu'il ne doit pas assumer les impacts économiques ou environnementaux de jeter ces produits. Michael Pollan, auteur qui défend l'alimentation durable aux États-Unis et qui disait avoir découvert récemment l'enjeu du gaspillage[19], dénonçait :

> *« Il y a le scandale des dates limite de vente* (sell-by dates). *C'est beaucoup une question de fabriquer des produits, de faire consommer davantage. Les gens jettent la nourriture juste après la date, c'est le signe de notre déconnexion par rapport à l'alimentation. On devrait utiliser nos sens mais les gens ne leur font pas confiance.* […] *J'ai acheté du sel de mer récemment, la date était 2066 ! Qu'est-ce qui va se passer en 2066 ?* [rires] *»* (Entretien 143, Berkeley, février 2015)

Ce sel avec une date de péremption dans 50 ans fait partie d'anecdotes mentionnées par les enquêtés pour critiquer que les dates soient « arbitraires », « inutiles », en plus d'une stratégie pour vendre davantage de produits.

Les associations environnementales françaises et états-uniennes engagées dans la lutte contre le gaspillage ont pris publiquement position pour faire évoluer les modalités de fixation des dates. Aux États-Unis, l'association NRDC a publié fin 2013 « le jeu des dates » (*The Dating Game*)[20], un rapport spécifique sur les dates de péremption. Il les accusait de créer une confusion source de gaspillage et de bénéficier aux industriels sans assurer une sécurité supplémentaire. Il inclut des recommandations comme « standardiser et clarifier » le système de fixation des dates, supprimer ou remplacer les « dates de qualité » sur les produits non périssables ou encore « employer des méthodes plus transparentes pour sélectionner les dates »[21]. En France, Adèle, formée au management et au développement durable et chargée de la mission de prévention des déchets au sein de FNE, précise que l'association a demandé au gouvernement en 2014 de faire évoluer les modalités de fixation des dates.

[19] Le chapitre I montre que des militants pour l'alimentation durable ont rejoint la lutte de façon tardive. Leur mise en cause des dates portait sur l'authenticité de l'alimentation plus que le gaspillage.

[20] *The Dating Game*, NRDC, Gunders, D. et Leib, E., 2013. Ce titre est un jeu de mots, « *date* » faisant également référence à des « rancards ».

[21] *Ibid*. p. 23.

Elle mentionnait y compris la suppression des dates pour certains produits :

> *« Nous on est pour la suppression complète des DLUO. Elles sont là pour protéger les industriels… Il faut encourager les gens à faire confiance à leur palais.* […] *Nous ce qu'on dit c'est que si on veut que les citoyens ou consommateurs aient plus confiance, il faut que les dates soient décidées de manière plus transparente. »* (Entretien 202, Paris, août 2015)

Si FNE a proposé que les associations de consommateurs et de protection de l'environnement fassent partie du processus de fixation des dates, ce processus semble peu transparent dans les deux pays. Matt, employé par la FDA et ayant travaillé dans l'industrie en France, estimait qu'il était difficile, y compris pour les administrations nationales, d'obtenir des données sur la manière dont les dates sont fixées par les industriels (Entretien 213, San Francisco, mars 2015). L'une des rares associations de consommateurs représentée au sein du Pacte a demandé formellement en 2014 « à ce que le sujet de l'établissement des durées de vie des produits en lien direct avec des critères sanitaires soit abordé dans le cadre du groupe de travail » (Compte-rendu du comité de suivi du Pacte remis aux participants, mars 2014). Les critères eux-mêmes de fixation des dates, en termes biologiques et sanitaires, n'ont finalement pas fait l'objet de discussions.

Des évolutions focalisées sur l'information des consommateurs

Qu'est-il advenu des demandes des associations environnementales et des associations de consommateurs relatives aux dates de péremption ? La section dédiée à l'Agriculture du Conseil économique, social et environnemental français, dans un avis sur l'accès à l'alimentation en 2014, formulait ainsi ses propositions sur les dates :

> *« DLC et DLUO sont souvent confondues par le consommateur, ce qui conduit en particulier à un gaspillage alimentaire très regrettable. C'est pourquoi, tout en approuvant le remplacement, dans un premier temps, de la DLUO par la mention plus explicite "à consommer de préférence avant le…", notre assemblée estime nécessaire d'aller plus loin pour lever toute ambiguïté. Dans cet objectif, elle propose d'étudier la possibilité de supprimer le principe même de la DLUO* […] *Parallèlement, le CESE appelle à ce que la détermination des DLC fasse l'objet de normes fixées sur des bases scientifiques de manière incontestable et homogène par type de produits périssables. »*[22]

Cette proposition de supprimer la DLUO, promue au sein du Pacte par les représentants de FNE, a abouti en 2015 à une évolution réglementaire la supprimant en France sur un petit nombre de produits secs comme le vinaigre et le sel (sur lesquels la réglementation

[22] Avis « Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée », CESE (Thierry Damien au nom de la section de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation), 28 janvier 2014, p. 23.

européenne n'imposait pas de dates). Les modalités de fixation des dates n'ont pas évolué sauf l'homogénéisation pour certains produits qui bénéficiaient jusqu'en 2013 d'une date plus longue dans les départements d'outre-mer qu'en métropole, ce que le Conseil qualifiait ainsi :

> *« Une situation anormale qui signifiait soit que les consommateurs ultramarins étaient précédemment exposés à des risques inadmissibles, soit que des quantités très importantes de produits parfaitement consommables ont indûment été détruits en métropole. »*

Les évolutions adoptées en 2015 concernent finalement les libellés eux-mêmes et non les modalités de fixation de la durée de la date, et seulement sur certains produits.

Les observations du Pacte suggèrent que ces évolutions ont été limitées par les grandes firmes de la production alimentaire qui poussent à maintenir le *statu quo* sur la fixation des dates. En particulier, elles rappellent au cours des réunions l'importance des règles de sécurité sanitaire[23]. Un compte-rendu des actions du Pacte en 2016 résumait :

> *« **Date limite de consommation (DLC)** : sur ce point, pas de consensus marqué. Les associations de consommateurs considèrent qu'il est possible de les augmenter pour certains produits, mais les industriels sont plus réticents pour des motifs de responsabilité liés à des enjeux sanitaires.* […] *Par ailleurs, les industriels considèrent qu'à la demande des consommateurs et des pouvoirs publics, ils ont réduit dans de nombreux produits la présence de sel, de conservateurs et de sucre, ce qui ne facilite pas l'allongement des DLC. »* (Document remis aux participants, octobre 2016)

Alors que des représentants des industries de transformation agroalimentaire freinent les propositions visant à supprimer ou à rallonger les dates, les représentants de la grande distribution n'y sont généralement pas opposés. Leur position se rapproche ainsi de celle des associations environnementales, même si leurs préoccupations et les arguments qu'ils avancent sont différents. Ils ont créé ainsi une alliance particulière par rapport à la plupart des discussions où les représentants de l'industrie et de la distribution défendent les mêmes points de vue. Selon plusieurs enquêtés travaillant pour la grande distribution, leur position d'intermédiaires fait qu'ils ne sont pas responsables de la qualité sanitaire des produits et peuvent reporter le coût des pertes sur leurs fournisseurs ou leurs clients. Marc, directeur du développement durable au niveau mondial au sein d'une firme française de grande distribution et participant au Pacte, indique qu'ils ont rallongé les dates fixées sur leurs produits de marque distributeur. Ils ont ensuite demandé à leurs fournisseurs de faire de même, à la suite du Pacte (Entretien 63, Paris, juillet 2015). Aurélien, dirigeant le

[23] Je n'ai néanmoins pas observé l'ensemble des réunions, et il est possible que de nombreuses discussions sur ce sujet aient lieu en-dehors du cadre du Pacte contre le gaspillage alimentaire.

supermarché d'une autre enseigne dans le nord de la France et engagé depuis plusieurs années dans la lutte contre le gaspillage, y voit l'opportunité de vendre moins cher des produits achetés en grosses quantités à des fournisseurs, parfois même après leur date (Entretien 212, région de Lille, juillet 2016).

Aux États-Unis, la représentante Démocrate proposant une loi fédérale sur le gaspillage alimentaire en 2015 y a intégré la recommandation de la NRDC concernant l'homogénéisation de la façon de fixer les dates entre les États. Cette loi n'a cependant pas été votée, et n'inclut aucune mesure concernant la suppression possible ou le changement de modalités de fixation des dates.

Dans les deux pays, des associations et des administrations engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, à défaut du rallongement ou de la suppression de certaines dates, se sont focalisées sur la confusion entre les deux types de dates par les consommateurs, identifiée comme source de gaspillage par des études menées par des institutions environnementales, des chercheurs en santé publique ou encore des associations de consommateurs[24]. La NRDC constatait en 2013 dans le rapport « le jeu des dates » :

> *« Parce que les consommateurs ne peuvent pas comprendre quels facteurs ont conduit à la sélection et à la fixation des dates de péremption, souvent ils supposent à tort que ces dates sont liées à la sécurité alimentaire, alors qu'en réalité leur vraie fonction est de fournir de l'information à propos de la fraîcheur et de la qualité fondées sur les préférences des consommateurs eux-mêmes. »* (Extrait, p. 19)

Réduire la confusion liée aux dates limite d'utilisation optimale et aux dates limite de consommation faisait partie des mesures proposées par le Conseil économique, social et environnemental en 2014 :

> *« Cette notion qui utilise le terme "limite" peut être mal comprise par les consommateurs. En effet, contrairement aux produits sous DLC, les produits sous DLUO sont consommables après cette date et il est important que les consommateurs en aient conscience. »*

Discutée au sein du Pacte, c'est l'une des seules propositions du Conseil à avoir été adoptée.

[24] Sources : Neff, Spiker et Truant, 2015 ; Ademe, association Consommation logement et cadre de vie.

En 2016, le bilan du Pacte a confirmé le « remplacement systématique de la mention DLUO par "à consommer de préférence avant" », jugée plus explicite, et ce changement figure dans la loi sur la transition énergétique votée en 2015. Compte tenu du caractère limité des évolutions réglementaires découlant des discussions, les participants aux dispositifs de lutte contre le gaspillage ont finalement adopté essentiellement des mesures de communication.

3) Une régulation par la demande : la mobilisation d'instruments communicationnels et individualisants

Étudiant le gaspillage et les déchets alimentaires (*food waste*), Evans et ses collègues (2011 ; Evans, McMeekin et Southerton, 2012) ont développé une lecture critique des politiques publiques qui responsabilisent et accusent le consommateur. Selon ces auteurs, ces politiques mettent à disposition des connaissances visant à changer les comportements, alors que le gaspillage est lié au contexte matériel et aux modalités de commercialisation des produits. Maniates (2001) et O'Rourke et Lollo (2015) ont déjà rappelé, sur le thème du développement durable en général, le besoin de changements structurels passant par les firmes et les gouvernements au-delà des changements de pratiques individuelles. Il ne s'agit pas dans cette section d'analyser l'*efficacité* des instruments qui ciblent les consommateurs, mais de montrer comment les administrations publiques engagées dans la lutte ont utilisé des instruments communicationnels, tels que des campagnes de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire, dans les deux pays autour de 2014 et 2015. Face aux résistances des firmes dominantes bloquant les instruments contraignants, elles s'appuient sur ces instruments communicationnels et l'individualisation de la responsabilité dans une logique de changement progressif, relayé par des associations de la protection de l'environnement et des firmes.

Cette section développe l'idée que des acteurs publics mobilisés dans la lutte ont eu recours au gouvernement des conduites des consommateurs décrit par Dubuisson-Quellier (2016) comme levier de la régulation marchande. L'État transforme la demande pour transformer indirectement l'offre et les marchés, agissant « par » plutôt que « sur » la demande pour faire évoluer les pratiques de production des entreprises. Des responsables du développement durable agissant au sein de firmes de la production et de la distribution alimentaires adhèrent à cette logique. Les firmes offrant des produits en quantités supérieures à la demande sont alors dans une position ambiguë dans la mesure où elles promeuvent un changement des pratiques de consommation sans pour autant changer leur offre.

Des « grandes campagnes » aux « petits gestes », la sensibilisation des citoyens par les administrations publiques

Les campagnes menées par les associations environnementales et les administrations engagées contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans la tradition des « grandes campagnes », que Berlivet (1997) a décrites dans le cas de l'éducation à la santé contre le tabagisme et l'alcool. Elles reposent sur la légitimité de l'État à intervenir sur des questions d'ordre symbolique et de vie privée, ici sur les « petits gestes » de la vie quotidienne consistant à acheter, cuisiner, conserver ou re-préparer des produits alimentaires. Sur le cas de la collecte sélective des déchets pour leur recyclage, Barbier (2002) décrivait de telles campagnes comme le modelage public des comportements privés, une « coercition mutuelle » qui assoit le tri des déchets comme norme d'action ou « geste civique ». Selon Schneider (2011) qui a étudié l'histoire du gaspillage alimentaire, les campagnes sur ce sujet remontent à celles du « Club de l'assiette propre » (*Clean Plate Club*) mis en place dès 1917 aux États-Unis par l'administration de l'Alimentation (Food Administration), qui encourageait à ne pas gaspiller dans le cadre de l'effort de guerre. Les campagnes récentes s'appuient sur des messages positifs, se distinguant par exemple de messages culpabilisants sur les économies d'énergie ou encore des messages suscitant le choc et la peur comme pour l'alcool au volant.

Des organisations de différents pays ont contribué depuis les années 2000, avant même la création des instances de concertation comme le Pacte ou le Forum, à diffuser ces campagnes aux messages positifs, incitant à des changements progressifs. Au Royaume-Uni, l'agence WRAP a mis en place la campagne « aimez manger, détestez gaspiller » (*Love food hate waste*) dès 2007, reprise quelques années plus tard sous le même nom au Canada. La campagne internationale de la FAO, Penser.Manger.Economiser (*Think.Eat.Save)*, affichait sur son site internet des conseils pour ajuster ses pratiques de consommation, comme établir une liste de courses, ranger son frigo, ou emporter ses restes au restaurant, autant de gestes qui n'influencent que marginalement la manière d'acheter et de consommer des produits.

Les administrations de l'Agriculture et de l'Environnement en France et aux États-Unis ont eu recours à ces instruments informationnels et communicationnels qui individualisent la responsabilité de ne pas jeter des produits alimentaires. L'EPA a diffusé dès 2012 la campagne de sensibilisation appuyée sur le message « trop bon pour gaspiller », conseillant d'acheter en fonction de ses besoins et de manger les produits les plus anciens en premier. Les antennes régionales de l'agence distribuaient ainsi des autocollants « mangez-moi en priorité » que les particuliers peuvent coller sur les produits emballés dans leur frigo. Au sein

du Pacte, le groupe de travail dédié à la « sensibilisation » a contribué à la mise en place de campagnes de sensibilisation entre 2013 et 2016, diffusées principalement par le ministère de l'Agriculture. L'une des campagnes ciblait les jeunes avec les slogans « gaspiller c'est pas swag » et « manger c'est cool, gâcher c'est les boules ». Elle privilégiait l'humour, même si le message est ici plus dissuasif que positif. L'Ademe a poursuivi en parallèle la campagne « réduisons nos déchets » et a obtenu un budget spécifique en 2016 pour des spots publicitaires et un site internet dédiés au gaspillage alimentaire. Ces instruments restent moins coûteux que d'autres instruments économiques (tels que des subventions ou des incitations fiscales) et plus faciles à mettre en place que des instruments législatifs et réglementaires contraignants.

Les participants au Pacte et au Forum ont relayé le discours selon lequel la « sensibilisation », par l'information, l'éducation et la formation, permet de changer les pratiques des individus de façon progressive. La similarité des messages dans les deux pays (voir Figure 31), indépendamment des différences dans les habitudes de consommation, témoigne de la circulation de la logique de sensibilisation d'un pays à l'autre.

Figure 31 Extraits des « astuces » distribuées par une association de consommateurs française participant au Pacte (source : CLCV, 2013) et par une collectivité locale états-unienne participant à la campagne Food : Too Good to Waste *(source : EPA, 2012)*

Les organisateurs de ces campagnes, dans les deux pays, croient en l'efficacité de l'éducation et de la « pédagogie » pour susciter un changement incrémental. Jérémie, à la direction générale de l'Alimentation en France, indiquait :

> *« Du producteur au consommateur chacun est citoyen et a un frigo chez lui. Changer les pratiques permet une prise de conscience et ensuite a un impact positif sur l'activité professionnelle. »* (Entretien 190, Paris, juillet 2015)

L'ancien ministre délégué, Guillaume Garot, appliquait cette même logique à ses propres pratiques :

> *« C'est la prise de conscience et l'éducation. C'est là, à la fois le plus grand levier, l'éducation de tout un chacun. C'est les comportements, c'est changer ces comportements.* […] *Moi le premier. Je fais beaucoup plus attention depuis que je travaille vraiment sur la question du gaspillage. »* (Entretien 125-bis, Paris, juillet 2015)

En 2016, les nouveaux engagements dans le cadre du Pacte accordent une priorité particulière à l'éducation et à la communication :

> *« La sensibilisation des consommateurs, que ce soit en tant que consommateur citoyen ou dans le cadre de son activité professionnelle si celle-ci est en lien avec l'alimentation, est un point-clé de la lutte contre le gaspillage alimentaire. »* (Document remis aux participants, octobre 2016).

Ces campagnes d'information et de communication ciblent les comportements individuels plus que les structures sociales. La campagne *Food: Too good to waste* de l'EPA faisait ainsi explicitement référence, dans le document de mise en œuvre de la campagne diffusé aux collectivités locales fin 2012, à une méthode de « marketing social » conçue pour transformer les comportements de consommation alimentaire. En France, Stéphanie, sociologue au sein de l'Ademe, fait remarquer de façon réflexive :

> *« Ils* [les commanditaires de ces campagnes au sein de l'agence] *prennent des sociologues pour "changer les comportements"… ils recherchent des solutions toutes faites. »* (Entretien 210, Paris, juillet 2016)

Ces campagnes tendent ainsi à dé-sociabiliser la question, un mécanisme identifié par Comby (2013) sur la question climatique : la campagne de l'Ademe « faisons vite, ça chauffe » sur les économies d'énergie entre 2004 et 2012 imputait la responsabilité aux pratiques individuelles plutôt qu'aux structures collectives.

Comby (2013) soulignait que la campagne sur le changement climatique s'adressait au plus grand nombre à travers un individu générique, non caractérisé socialement, détournant l'attention des modes de vie des plus riches les plus polluants. Pour le gaspillage alimentaire également, ces campagnes reposent sur une vision homogénéisante du monde social, désignant « les Français », « les ménages » ou « les jeunes », plus que certains groupes et notamment les classes privilégiées. Sur les politiques de prévention du changement climatique qu'ils analysaient en parallèle des politiques de sécurité routière, Comby et Grossetête (2012) ont souligné le paradoxe des groupes sociaux favorisés qui malgré leur « conscience environnementale » ont un impact supérieur par leur consommation, de même qu'ils subissent

moins les impacts de l'insécurité routière à laquelle ils contribuent. La vision d'un consommateur homogène n'interroge pas les structures sociales de la consommation. Il s'agit de « lutter contre » un comportement individuel plutôt que de s'adapter collectivement, comme l'ont décrit Bergeron, Castel et Nouguez (2014) sur le cas de la lutte contre l'obésité. Selon eux, les responsables publics gouvernent les individus comme des consommateurs, sans tenir compte des structures sociales, se concentrant sur les moyens plutôt que sur les cibles.

L'adhésion des militants de la protection de l'environnement à l'approche individualisante de la lutte

À travers la notion d'« action collective individualisée », Micheletti (2003) a décrit comment le changement de la consommation constituait une mobilisation citoyenne et collective, ne provenant pas de l'Etat. Dubuisson-Quellier (2013) a mis en évidence comment des mouvements sociaux cherchaient à faire évoluer les pratiques des entreprises en s'appuyant sur la mise en visibilité de l'évolution des préférences des consommateurs. Ces mouvements mobilisent les consommateurs comme « agents de changement » pour faire évoluer les marchés, en introduisant de nouveaux principes de valeur fondés sur des critères environnementaux. Leur stratégie consiste à convaincre les entreprises que les nouveaux critères correspondent à la demande des consommateurs (Dubuisson-Quellier, 2013, p. 695). De cette façon, des membres d'associations et militants de la protection de l'environnement ont adopté des instruments communicationnels complémentaires de ceux de l'État, pour mobiliser les individus et entraîner un changement de l'offre des firmes de la production et de la distribution alimentaires, partageant l'approche individualisante et incrémentale de la lutte.

Un nombre croissant d'associations a adopté des instruments de communication sur les « petits gestes » en écho aux campagnes gouvernementales depuis 2013. En France, l'association Disco Soupe s'est engagée dans des actions de sensibilisation au gaspillage, non seulement par la diffusion de messages de prévention mais aussi par leur mise en pratique dans des comportements, en cuisinant des produits récupérés et en appliquant les astuces anti-gaspillage. Lors d'un événement fin 2013, l'une des fondatrices du mouvement remarquait :

> *« On trie les fruits mauvais mais on laisse volontairement des morceaux mauvais pour que les gens apprennent ; le but c'est qu'ils coupent les morceaux pourris* [pour manger les fruits]. *»* (Observation 6, Paris, novembre 2013)

L'association environnementale FNE distribuait des recettes pour utiliser du pain avec le slogan « ne perdons pas une miette », de même que des outils pour doser les quantités de produits à cuisiner ou pour ranger son frigo. De même, une association de consommateurs a

développé dès 2013 dans le cadre du Pacte des dépliants contre le gaspillage alimentaire diffusant les « astuces » pour accommoder les restes et comprendre les dates de péremption (voir Figure 31 ci-dessus). Aux États-Unis, plusieurs associations ont diffusé des messages similaires qui circulent internationalement, en raison des militants qui les partagent sur des blogs et sur les réseaux sociaux.

La logique de changement par la consommation – faire changer les préférences des individus pour indirectement faire changer les entreprises et les marchés – est très présente dans le domaine de la protection de l'environnement dans les deux pays, au-delà du sujet du gaspillage. Les associations Zero Waste France et la NCRA en Californie, historiquement mobilisées contre les incinérateurs et la mise en décharge, ont ainsi évolué vers des instruments d'information. Julie, directrice de Zero Waste France depuis octobre 2013, argumentait :

> *« Ça demande beaucoup beaucoup de pédagogie et de communication auprès des habitants...* […] *Et pour nous c'est toujours la clef. Les solutions technologiques elles n'apportent jamais de réelles solutions, c'est les changements de comportements qui peuvent permettre de sortir du problème. »* (Entretien 51, Paris, février 2014).

Mobilisé spécifiquement sur le gaspillage, Tristram Stuart faisait explicitement référence à cette stratégie auprès des participants au Forum états-unien en 2014, en les incitant à s'engager dans une démarche de sensibilisation des citoyens :

> *« Les citoyens peuvent s'exprimer, demander aux magasins ce qu'ils font avec leurs restes. C'est un enjeu de demande totale. Si les consommateurs demandent un nouveau produit, tout de suite il y a un nouveau produit »* (Observation 61, Berkeley, octobre 2014).

Il expliquait au cours d'un entretien à l'occasion d'une conférence à Bruxelles quelques mois auparavant :

> *« On doit transformer les consommateurs en des citoyens actifs.* […] *Toute révolution du gaspillage alimentaire qui va changer le système doit être focalisée sur l'ensemble du système. Il ne s'agit pas de manger ses restes. Il faut commencer avec ça, mais il faut changer l'industrie dans son ensemble. Nous devons sortir nous adresser aux citoyens, créer une demande. C'est ce qu'on a réussi au Royaume-Uni et à travers l'Europe. »* (Entretien 38, Bruxelles, février 2014)

Son site internet diffuse la pétition suivante :

> *« Signez le pacte – Je m'engage à réduire le gaspillage alimentaire à mon niveau et je demande aux entreprises d'en faire autant. »*

Elle a obtenu 1 288 signatures au 30 octobre 2013, soit un an après sa mise en place, et 45 018 signatures au 17 août 2016. Des militants comme Tristram Stuart diffusent ainsi d'un pays à l'autre la logique d'engagement des citoyens pour faire évoluer les entreprises.

Cette mobilisation se focalise sur les changements individuels, laissant de côté le rôle de l'État et de la réglementation. Sylvia, responsable du gaspillage alimentaire à la NRDC, a écrit un livre publié en 2016 qui se présente comme un « guide pour une cuisine sans gaspillage » au niveau individuel. Elle le relie néanmoins à une mobilisation collective :

> *« Il donne beaucoup de conseils, similaires à* "love food hate waste" [la campagne de communication anglaise], *sur la manière de faire les courses, pour apprendre différentes façons de stocker les produits. Je veux générer beaucoup de buzz. Je pense que le plus important c'est de soulever le problème ici aux États-Unis, faire que les gens y pensent, et pensent à ce qu'ils peuvent faire, avant toute chose. »* (Observation 64, Berkeley, avril 2015)

Sylvia promeut en parallèle des évolutions réglementaires. Comme d'autres militants du gaspillage alimentaire dans les deux pays, elle considère que les changements de comportements mettent en lumière le problème et mènent progressivement à l'évolution des politiques publiques et l'engagement de firmes privées.

« If consumers demand, we will supply » : l'ambivalence de construire la demande sans blâmer l'offre

L'individualisation de la lutte fait émerger une contradiction : d'un côté, les représentants de firmes de la production et de la distribution alimentaires disent adapter leur offre à la demande, et justifient leur gaspillage éventuel par leur incapacité à faire changer les pratiques des consommateurs. Dubuisson-Quellier et Gaertner (2016) ont mis en lumière cette stratégie des entreprises, dans le cas du secteur de la publicité, consistant à démontrer leur incapacité à gouverner les conduites des consommateurs pour ne pas avoir à changer leurs propres pratiques. D'un autre côté, des responsables du développement durable ou de la RSE engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des mêmes firmes diffusent l'idée qu'un changement de la demande et des pratiques des consommateurs est indispensable pour réduire le gaspillage, et relaient les petits gestes promus par les pouvoirs publics et les militants sur le sujet.

« Si les consommateurs demandent, on offrira ! » Cette phrase de Nick, directeur des programmes environnement et développement durable pour une enseigne de grande distribution états-unienne et co-fondateur de l'Alliance contre le gaspillage, révèle la manière

dont les firmes de ce secteur justifient leur offre par la demande des consommateurs. Elles cherchent selon lui à éviter le plus possible aux clients de jeter des produits :

> *« S'ils ne sont pas contents et n'aiment pas ça, ils ne dépensent pas à nouveau de l'argent et on fait faillite. L'intérêt du consommateur est notre meilleur intérêt. Il ne s'agit pas de gaspiller plus de nourriture pour acheter plus de nourriture… ce ne serait pas notre intérêt. »* (Entretien 173, Floride, avril 2015)

En France, Noémie, directrice RSE d'une firme multinationale après une carrière de 10 ans dans le marketing, décrit les procédés destinés à s'adapter aux goûts des clients :

> *« L'histoire du pot de [yaourt au] kiwi dont personne ne veut, c'est une réalité, c'est pour ça que très régulièrement on va faire des tests de consommateurs.* […] *La fraise sera toujours numéro un, ça y a pas de doute en France, mais y a des modes. Un coup la mangue, le kiwi, la poire, y a des effets de mode sur les fruits. Pour éviter qu'un pot de kiwi traîne, 60 % de nos formules sont changées tous les deux ans. C'est pas juste pour faire de la dépense marketing, c'est d'abord pour être toujours au cœur des attentes consommateurs, car ça évite le gâchis. Si les gens ils ont envie de consommer un produit et le consomment rapidement, ça c'est de la vraie lutte contre le gaspillage alimentaire. »* (Entretien 197, région parisienne, juillet 2015).

Elle réinterprète ainsi les exigences de renouvellement des produits dans le contexte de la lutte contre le gaspillage. Boris, responsable du développement durable dans une autre firme de l'industrie laitière, souligne que les équipes du marketing réalisent continuellement des tests consommateurs. Il considère qu'offrir un large choix de produits est aussi une façon de limiter le gaspillage :

> *« Reste que la cerise, c'est le papa qui va le manger* [rires]. *Les paquets mono-parfums marchent pour fraise, tout le monde aime la fraise, mais ça marche pas pour tout. »* (Entretien 205, région parisienne, septembre 2015).

Alors que leurs firmes présentent la demande des consommateurs comme une contrainte extérieure et inchangeable, certains responsables du développement durable essayent de faire changer la représentation de la demande des consommateurs, de façon à réduire le gaspillage. Au sein de l'une des principales enseignes de distribution françaises, Alice, chargée des projets du développement durable, considère que la demande des consommateurs peut évoluer davantage que ce qui est prévu par les équipes du marketing. Selon elle, les clients accepteraient facilement des fruits et légumes actuellement jetés en raison de leur apparence, si les magasins les proposaient, mais elle ne peut que promouvoir petit à petit ces changements en interne auprès des équipes du marketing (Entretien 88, Paris, mai 2014).

Aux États-Unis, lors d'une conférence en ligne organisée par l'EPA sur le thème de la création de l'Alliance, Heather, responsable des emballages et du développement durable d'une firme majeure de l'industrie agroalimentaire partage l'expérience de la restauration collective où elle a réalisé la majorité de sa carrière. Elle explique qu'il est difficile de faire évoluer le choix offert et la taille des portions, pourtant sources de gaspillages :

> *« Les restaurants sont bloqués par le fait qu'ils offrent un bon rapport qualité prix (*value*) à leurs consommateurs. Ils sont assez bloqués par les attentes des consommateurs. Il y a des innovations pour essayer de résoudre ce casse-tête… [Notre restaurant] a tout un thème à propos des formats plus petits, ils s'intéressent à ces concepts et je pense que c'est très innovant.* […] *Mais c'est un gros changement culturel, qui devra venir de la demande des consommateurs. »* (Observation 65, États-Unis, janvier 2015).

Dans le secteur de la grande distribution, les firmes proposent également des portions prédéfinies et des offres de type « 3 pour le prix d'1 » qui encouragent à acheter des produits ensuite jetés. Elles n'ont pas pris d'engagements sur ce sujet dans le cadre du Pacte en France. Plusieurs enquêtés responsables du développement durable tendent à percevoir la demande des consommateurs comme une donnée extérieure que les actions de leurs firmes ou des campagnes de communication publiques sont destinées à faire évoluer.

Plutôt que des changements qui concerneraient leur offre, les principales firmes de la production et de la distribution alimentaires ont promu des changements des pratiques des consommateurs chez eux. C'est ce qu'ont fait des firmes de l'industrie agroalimentaire françaises depuis 2013 dans le cadre du Pacte en distribuant les « kits anti-gaspi » destinés à moins jeter chez soi. Il s'agit de listes d'astuces comme ranger son frigo ou cuisiner les restes. Noémie considère que les actions de communication de sa firme limitent le gaspillage que les consommateurs génèrent chez eux, par exemple par l'information sur la gestion des dates de péremption des yaourts. Nick, le co-fondateur de l'Alliance états-unienne, distribue des astuces et des recettes aux clients de son enseigne par un site internet dédié. Alors qu'il disait s'adapter à la demande des consommateurs, cette action vise au contraire à la transformer. Heather, représentant une firme de l'industrie agroalimentaire, diffusait les conseils suivants destinés aux consommateurs lors de la conférence en ligne organisée par l'EPA à propos de l'Alliance :

> *« Adaptez la taille de vos portions à la maison et dehors et mangez vos restes ! », « faites vos courses intelligemment, en particulier pour les produits périssables, et pour éviter de trop acheter, planifiez à l'avance »,« faites tourner le stock dans votre frigo pour ne pas oublier des choses. »* (Observation 65, janvier 2015)

Ces conseils sont similaires à ceux que distribuent les enseignes de grande distribution françaises dans des guides et sur leurs sites internet.

Les pratiques « anti-gaspillage » placent les responsables du développement durable dans une position ambiguë, dans la mesure où celles-ci entrent le plus souvent en contradiction avec les objectifs de vente de leurs firmes. Ils encouragent ces pratiques tout en considérant qu'elles ne vont se généraliser et transformer la demande que de façon marginale. Georges, directeur des politiques environnementales au sein d'une enseigne de distribution française depuis 1985, ayant fait sa carrière dans la firme, plaisantait :

> *« Avant qu'il y ait suffisamment de gens qui aient acheté des produits un peu abimés, qui aient fait des confitures, et qu'on constate dans notre CA* [chiffre d'affaires] *que ça fait baisser les ventes… je crois que les poules auront des dents ! Quoique maintenant avec la génétique on sait jamais* [rires]. *Objectivement j'ai pas de craintes. J'ai pas de craintes dans les 3 ou 5 ans, après on verra bien.* […] *On croit beaucoup à l'accumulation de petits messages qui finiront par être vus par un certain nombre de consommateurs. Il faut pas attendre un résultat de court terme. »* (Entretien 24, Lille, janvier 2014)

Sylvain, responsable RSE pour une industrie du secteur de la biscuiterie depuis 2010 après une formation en développement durable, adopte une position réflexive sur cette contradiction entre, d'un côté, l'objectif de pousser à l'achat, et, de l'autre, celui d'éviter ce qu'il nomme la « surconsommation », pouvant amener à jeter le produit. Il considère malgré tout que le consommateur est responsable de ses pratiques de consommation :

> *« C'est ambivalent. Nous d'un côté l'objectif c'est de vendre des gâteaux, on peut pas dire "ah là là vous allez les mettre à la poubelle", "vous allez grossir", etc. Mais on peut pas encourager un gamin à manger 15 biscuits par jour, ou une mère de famille à acheter 20 paquets alors que ses gamins en mangent 5… c'est de l'éthique… Nous on peut sensibiliser, on peut pas prendre des positions là-dessus* […] *L'entreprise doit montrer qu'elle fait des efforts, "j'ai fait ça", "j'ai dit au consommateur"... Après la balle est dans son camp. »* (Entretien 89, région Centre, mai 2014)

Malgré des stratégies de déresponsabilisation, en fin de compte, les firmes de la production et de la distribution alimentaires ont peu fait évoluer leurs pratiques commerciales générant des produits invendus ou jetés par les consommateurs.

C - Le renforcement d'instruments réglementaires et fiscaux centrés sur la réallocation et le recyclage à partir de 2015 : un tournant coercitif ?

Le 11 février 2016, le Parlement français a voté une « loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire » instaurant une « interdiction de jeter » et une « obligation de donner » ciblant les industriels de la transformation alimentaire et les magasins de grande distribution[25]. La France est devenue ainsi le premier pays à avoir une loi spécifique sur le gaspillage alimentaire au niveau national. Son caractère exemplaire au niveau international la différencie des États-Unis où il n'existe pas de mesure législative dédiée au gaspillage alimentaire à ce jour, y compris au niveau des États[26]. Que signifie cette évolution ? La lutte est-elle devenue plus contraignante ? La mise en perspective des deux cas nationaux menée dans cette partie interroge la spécificité de l'approche législative française et les évolutions de l'action publique dans les deux pays.

Selon Lascoumes et Le Galès (2009, p. 106), les instruments législatifs et réglementaires trouvent leur légitimité dans l'imposition d'un intérêt général par l'État. Ils sont coercitifs lorsqu'ils imposent des obligations et des interdictions et poussent à réaliser des actions de façon contraignante. Dans les deux pays, la lutte contre le gaspillage alimentaire a poussé des acteurs publics à renforcer des instruments économiques et fiscaux existants depuis des décennies, telles que les taxes sur les déchets et les incitations aux dons alimentaires. À partir de 2015 et avec la loi française, le répertoire d'action de l'État semble évoluer d'instruments incitatifs à des instruments davantage coercitifs. Cette partie se propose de montrer que cette évolution, plus qu'une rupture, s'inscrit dans la continuité de la politique symbolique et du changement incrémental encouragés par les acteurs publics en France et aux États-Unis. Le caractère symbolique de la loi renforce même son caractère contraignant, en complément des instruments réglementaires et fiscaux.

Cette partie fait d'abord apparaître la spécificité de la loi française, par son caractère à la fois symbolique et coercitif (1). Elle revient ensuite sur le renforcement des instruments fiscaux des deux pays qui soutiennent la réallocation d'aliments invendus (2), et qui poussent à recycler les déchets alimentaires de façon variable localement (3).

[25] Loi 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Légifrance : https://www.legifrance.gouv.fr/affichLoiPubliee.do?idDocument=JORFDOLE000031592912&type=echeancier&typeLoi=&legislature=14 (consulté le 12/09/2016).

[26] Les villes, les comtés et les États disposent d'une plus grande autonomie législative qu'en France concernant le traitement des déchets et la fiscalité relative aux dons alimentaires.

1) La spécificité de la « French food waste law », une politique symbolique

Pour l'analyse des problèmes publics, Neveu (2015) s'interrogeait : *« que ce passe-t-il si l'effet le plus saillant de ces lois est d'occuper l'agenda des médias, de mettre en scène un engagement autant surjoué qu'efficace ? Que deviennent les lois dont nul ne songe à produire les décrets d'application, parfois parce qu'elles sont inapplicables ? »* (Neveu, 2015, p. 229). Cette section ne vise ni à analyser de manière exhaustive, ni à mesurer l'*effet* de la loi dont l'application n'a démarré qu'en 2017[27]. L'argument avancé est que son caractère contraignant tient à l'« engagement » qu'elle représente, indépendamment de son caractère « applicable » (selon les mots de Neveu). Au-delà des mesures adoptées et *a fortiori* mises en application, le fait de voter une loi s'inscrit dans la continuité d'une politique essentiellement symbolique : sa force repose, comme pour les politiques publiques étudiées par Edelman (1977), sur l'utilisation du langage et des structures cognitives comme une forme d'action.

L'analyse de la diffusion de cette loi aux États-Unis révèle le changement qu'elle a symbolisé en France en 2016 et permettra de formuler des explications sur les facteurs ayant permis cette évolution.

Une évolution réglementaire entre rupture et continuité

L'ex-ministre délégué à l'Agroalimentaire et député Guillaume Garot, disposant des ressources politiques nécessaires à la construction d'instruments législatifs, a joué un rôle de transmission particulier dans la lutte. Les dispositions incluses dans la proposition de loi de lutte contre le gaspillage alimentaire correspondaient en grande partie aux engagements établis dans le cadre du Pacte, qu'il a coordonné pendant deux ans. Fin 2014, les ministères de l'Environnement et de l'Alimentation l'ont conjointement mandaté d'une mission parlementaire sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il a mené cette mission avec des fonctionnaires des deux ministères et organisé la consultation d'environ 200 organisations dans la lignée des travaux du Pacte, interrogeant dans l'ensemble les mêmes participants, sur des thèmes similaires à ceux des groupes de travail. Cette mission parlementaire a abouti en avril 2015 à un rapport 36 propositions législatives[28] remis aux ministères. C'est à nouveau Guillaume Garot qui a mené la rédaction de la proposition de loi

[27] Le terrain de recherche réalisé avant et pendant le processus de construction de la loi ne permet pas d'expliquer les évolutions qui en découlent après 2016.

[28] « Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique », Garot G., juin 2015 : http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents//Rapport-Gaspillage-alimentaire_cle0ea927.pdf (consulté le 13/02/2018).

avec un groupe d'élus de plusieurs partis de droite et de gauche[29], reprenant une partie des 36 mesures.

Les modalités du vote de la loi et de son application reflètent la fragmentation préalable de la lutte au sein des administrations politiques françaises de différents domaines, avec des ressources limitées. En 2015, le groupe de députés travaillant sur le gaspillage alimentaire autour de Guillaume Garot a intégré des mesures sur ce thème à la loi environnementale sur la « transition énergétique et la croissance verte »[30], dont la mise en œuvre relève du ministère de l'Environnement. En 2016, c'est le ministère de l'Agriculture qui a signé la loi dédiée. L'application de ses dispositions dépend de différentes administrations : les services du ministère de l'Agriculture, de l'Environnement, mais aussi de l'Économie et des Finances pour les dispositions fiscales. Votée à l'unanimité, la loi suscite d'autant moins d'opposition partisane qu'elle ne requiert pas de dépenses budgétaires supplémentaires ou de changements majeurs dans les politiques de ces différents ministères.

En continuité avec le Pacte, la loi inclut des mesures d'engagement et formalise des évolutions législatives telles que les changements relatifs aux dates de péremption discutés au fil des réunions. Guillaume Garot lui-même la percevait en 2015 comme l'extension de la logique incitative du Pacte :

> *« Chaque chose en son temps. Le Pacte c'était une première étape nécessaire. Créer une mobilisation, encourager les initiatives partout sur le territoire national. Ça a très bien marché.* […] *Mais on en a vu les limites. C'est sporadique, limité.* […] *[La loi] ça n'enlève rien à la volonté des acteurs, ça pousse simplement ceux qui ne sont pas dans la démarche à s'y associer, vous voyez, ça n'enlève rien à ceux qui sont déjà exemplaires, qui sont pilotes, qui sont en avance, ça invite juste les autres à raccrocher le peloton. »* (Entretien 125-bis, Paris, juillet 2015).

Alors que toutes les firmes françaises de plus de 500 salariés doivent depuis 2012 publier leurs engagements RSE, la loi autorise les firmes de la production et de la distribution alimentaires à intégrer à ces rapports leurs engagements contre le gaspillage alimentaire, aux côtés d'autres engagements sociaux et environnementaux. La loi renforce ainsi la logique d'engagement et d'évolution progressive portée par les participants aux instances participatives. Symboliquement, elle apparaît néanmoins comme un tournant dans l'action publique française, l'« obligation » et l'« interdiction » contrastant avec la logique d'incitation « positive » prévalant jusqu'alors.

[29] Le détail des élus mobilisés est présenté au chapitre II.

[30] Cette loi inclut des dispositions favorisant la lutte contre le gaspillage alimentaire : articles 102 et 103 de la loi n° 2015-992 du 17 août 2015.

La mise en visibilité de la grande distribution en écho aux critiques militantes

La loi a instauré l'« obligation » pour l'ensemble des organisations disposant d'excédents alimentaires de respecter la hiérarchie des usages des aliments, de la prévention au recyclage en passant par le don des invendus. Elle a mis en place l'« interdiction » pour les distributeurs du secteur alimentaire de *« [rendre] délibérément impropres à la consommation les invendus alimentaires encore consommables »*. Pour les magasins de grande distribution supérieurs à une certaine taille, la loi a établi l'« obligation » de signer un contrat avec une association d'aide alimentaire pour le don des invendus. La sémantique de l'« obligation de donner » et de l'« interdiction de jeter » constituaient un symbole indépendamment de la mise en œuvre de la loi. Il s'agissait en ce sens d'une « politique symbolique », dont les mots et le discours public importent davantage que la portée effective selon Edelman (1977).

« Les grandes surfaces n'ont pas été ravies », rapportait Guillaume Garot (Entretien 125-bis, Paris, juillet 2015). Il suggère que les rapports de force pour la construction des propositions de loi ont été moins favorables au secteur de la distribution que les travaux précédents du Pacte. Même si plusieurs mesures incluses dans la loi concernent les firmes de l'industrie et de la restauration autant que de la distribution, le fait de cibler les supermarchés rompt avec les travaux du Pacte qui garantissaient explicitement la « non stigmatisation » d'un secteur. Les modalités de réalisation de la consultation pour la réalisation du rapport parlementaire, de façon non publique et sectorielle – à la différence des réunions du Pacte rassemblant les multiples parties prenantes autour d'une même table – semblent avoir permis de cibler formellement ce secteur. Cela est d'autant plus surprenant que les principales enseignes de grande distribution sont en situation d'oligopsone vis-à-vis des industriels – un petit nombre d'acheteurs par rapport aux vendeurs – et disposent de capacités de représentation importantes. Cela leur assure un pouvoir de négociation auprès des administrations publiques.

Ajoutant l'interdiction de détruire des aliments consommables, la loi a offert indirectement une réponse aux militants tels que les *freegans.* Ces derniers contestaient depuis près de deux décennies le fait que des commerces rendent volontairement les aliments jetés inconsommables. Le choix de l'intitulé « non à l'eau de Javel ! » et du mot « consommable » (par des humains) dans le rapport parlementaire de Guillaume Garot répond symboliquement à des critiques d'ordre éthique. En assistant à un échange entre Guillaume Garot et un

membre du ministère de l'Environnement[31] participant à la concertation en 2015, j'ai compris que l'interdiction avait également pour but d'éviter l'eau de javel pour permettre de nourrir des animaux ou même de composter les produits. Cette proposition réglementaire répond autant aux exigences de firmes du traitement des déchets que celles des militants *freegan*, peu audibles dans le Pacte.

À travers la loi de lutte contre le gaspillage alimentaire, les ministères de l'Agriculture et de l'Environnement recherchaient l'exemplarité de la France sur ce thème particulier par rapport à d'autres pays européens et dans le monde. Dès 2015, les membres de la mission parlementaire souhaitaient établir un « benchmark » des politiques publiques dans d'autres pays dits développés, sur lequel ils se sont appuyés pour faire des propositions en France[32]. Ils se sont inspirés des réglementations adoptées auparavant par des municipalités wallonnes, dont Herstal en 2013, qui avait mis en place une obligation pour les supermarchés de proposer de donner leurs produits invendus à des associations d'aide alimentaire locales avant de les jeter. Les représentants de l'Ademe et du ministère de l'Environnement au sein du comité de suivi de la mission parlementaire connaissaient cette initiative, discutée lors de réunions sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de projets européens pour la réduction des déchets. Ils ont proposé de la généraliser pour la première fois au niveau national.

Dans quelle mesure ces évolutions aussi symboliques qu'exemplaires sont-elles défavorables à la grande distribution ? Des représentants de ce secteur semblent s'être assurés au fil de la construction de la loi que celle-ci n'ait qu'un impact marginal sur le fonctionnement de leurs firmes. L'interdiction de jeter est en effet difficile à évaluer ou contrôler. Jérémie, au sein de la direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture, indiquait :

> *« C'est les services vétérinaires qui vont être responsables de la mise en application. C'est comme pour le contrôle de la qualité des biodéchets. Mais il ne va pas y avoir quelqu'un pour contrôler chaque poubelle ! »* (Entretien 190, Paris, juillet 2015)

L'amende de 3 750 € prévue par la loi pour la destruction de produits consommables est peu dissuasive compte tenu des ressources financières des supermarchés concernés. La condamnation morale du fait de « javelliser » des aliments n'empêche pas ces magasins

[31] Dont je n'ai pas pu identifier le nom.

[32] « Benchmark international des politiques publiques de lutte contre le gaspillage alimentaire » (annexe 3) dans *Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique*, Garot G., juin 2015. J'ai rédigé ce document en partenariat avec les membres du comité de pilotage. L'introduction générale de la thèse revient de façon réflexive sur mon propre positionnement.

d'installer des cadenas sur leurs poubelles pour éviter que les produits soient récupérés, et ne leur donne pas non plus de moyens spécifiques pour traiter les produits au lieu de les jeter. Si elle impose de les redistribuer, la loi ne remet pas en question les pratiques générant des produits invendus au sein des firmes de la grande distribution.

La diffusion de la loi : *« Why the U.S. may never pass a Food Waste law like France »*

La spécificité de la loi française, la première à avoir une portée nationale sur le sujet, a attiré l'attention de médias anglo-saxons dès 2015 : *« le Parlement français approuve à l'unanimité une loi pour réduire le gaspillage alimentaire*[33]*. »* Un journal états-unien titrait en 2016[34] *« Pourquoi les États-Unis ne pourraient jamais voter une loi sur le gaspillage alimentaire comme la France. »* Des médias internationaux ont diffusé l'information sur la loi française en interrogeant sa possibilité de réplication.

L'accusation des supermarchés trouve un écho médiatique particulier comme l'illustrent les titres d'articles publiés en anglais dans des journaux nationaux généralistes : *« Une loi française interdit le gaspillage alimentaire des supermarchés », « Il est maintenant illégal pour les supermarchés de jeter de la nourriture en France »*, ou encore *« La loi de la France sur le gaspillage des supermarchés se dirige-t-elle vers l'Europe ?* [35] *»* L'expression « loi sur le gaspillage des supermarchés » (*supermarket waste law)* illustre la manière dont des observateurs extérieurs réduisent symboliquement la loi à une mesure ciblant les supermarchés, alors même qu'elle contient d'autres éléments comme l'éducation et la formation professionnelle.

Des militants engagés contre le gaspillage alimentaire aux États-Unis ont promu des instruments législatifs similaires à celles de la loi française. L'association internationale de sensibilisation au gaspillage alimentaire fondée par Tristram Stuart a fait circuler une pétition en 2015 pour que le Royaume-Uni et les États-Unis adoptent une législation similaire[36]. Le militant états-unien Jonathan Bloom insistait sur l'importance de rendre « illégal » le fait de

[33] *Time.com*, 11 décembre 2015 : http://time.com/4146012/france-food-waste-law/ (consulté le 10/10/2017).

[34] *Gizmodo*, 5 février 2016 : https://gizmodo.com/why-the-us-may-never-pass-a-food-waste-law-like-france-1757351244 (consulté le 10/12/2017). Titres traduits pas l'auteure.

[35] Respectivement *TheGuardian*, 4 février 2016: https://www.theguardian.com/world/2016/feb/ 04/french-law-forbids-food-waste-by-supermarkets ; *Huffington Post*, 5 février 2016: https://www.huffingtonpost.com/entry/france-supermarkets-food-waste_us_56b4ba4de4b04f9b57d93f53 ; *BBC News*, 18 août 2015 : http://www.bbc.co.uk/news/magazine-33907737 (consultés le 10/10/2016).

[36] Pétition de l'association Feedback pour une loi européenne contre le gaspillage alimentaire, juillet 2015 : https://secure.avaaz.org/fr/food_waste_loc/?bhbyJgb&v=61696 (consulté le 30/12/2017).

jeter des aliments et a dédié plusieurs articles sur son blog aux « interdictions » du gaspillage et des déchets alimentaires (*food waste bans*)[37]. L'association NRDC a organisé la publication d'un rapport traduisant et expliquant les propositions du rapport de Guillaume Garot et notamment celles qui pourraient donner lieu à des réglementations aux États-Unis[38].

Hassenteufel et de Maillard (2013) ont décrit le rôle des opérations de traduction dans le transfert transnational des politiques publiques : la traduction affecte les modes de réception des éléments transférés et la manière dont ils s'hybrident aux éléments existants. Ici, les travaux de « traduction », y compris au sens littéral du terme, ont influencé la diffusion des instruments d'action publique du champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les journalistes et les militants jouant le rôle de traducteurs ont accordé une importance particulière aux instruments qui poussent au don et à la redistribution des aliments, par rapport aux instruments relatifs à l'éducation ou de mesures de prévention.

Aux États-Unis, des dispositions fiscales incitent au don alimentaire mais il n'existe pas, contrairement à la France, de réglementations au niveau fédéral sur la prévention des déchets. Les élus engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ont relayé les instruments législatifs focalisés sur la redistribution des invendus de la grande distribution. Une représentante Démocrate du Maine a déposé un projet de loi au niveau fédéral en décembre 2015[39], la « loi de récupération alimentaire » (*Food Recovery Act*), comprenant plus de vingt propositions pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau agricole, dans les supermarchés et restaurants, les écoles et les administrations ainsi qu'au niveau du consommateur. L'intitulé du projet et le contenu des propositions révèlent qu'il est largement focalisé sur les opérations de redistribution. La loi étant portée par des Démocrates, elle a très peu de chance d'être votée par le reste de l'Assemblée, à majorité républicaine, avant 2020. Dans ce contexte, des militants au sein d'associations environnementales et des membres de gouvernements locaux ont cherché à mettre en place des réglementations au niveau des villes et des États, faute d'évolution au niveau fédéral. Il n'existait néanmoins pas de réglementation similaire à celle de la France, même au niveau des villes et des États, du moins jusqu'en 2017.

Le cas états-unien fait ainsi ressortir la spécificité de la réglementation nationale française et son poids symbolique.

---

[37] Source: http://www.wastedfood.com/category/waste-ban/ (consulté le 10/12/2017).

[38] « *France Moves Toward a National Policy Against Food Waste* », R-15-08-B, NRDC, Mourad M., septembre 2015. J'ai réalisé cette traduction pour la NRDC.

[39] Proposition de loi HR4184 *Food Recovery Act of 2015* « *to decrease the incidence of food waste* », Cherrie Pingree: https://www.congress.gov/bill/114th-congress/house-bill/4184

2) Des mesures fiscales incitant à réallouer les excédents : une mobilisation particulière en France

Si l'« obligation de donner » marque un tournant en France en 2016, la redistribution de produits alimentaires invendus n'est pas nouvelle et a fait l'objet d'instruments fiscaux incitatifs dans le cadre des politiques d'accès à l'alimentation des deux pays depuis des décennies. Cette section montre comment des responsables du développement durable de firmes de la production et de la distribution alimentaires et les membres d'associations d'aide alimentaire ont récemment mobilisé davantage ces instruments non contraignants incitant à la redistribution, en particulier en France mais aussi aux États-Unis. Ils mettent en équivalence des objectifs sociaux et environnementaux avec des avantages financiers pour les firmes donatrices, atténuant de cette façon leur résistance à la loi.

Dans le contexte de la négociation des conditions d'application de la loi en France, cette section interroge dans quelle mesure elle transforme les relations de partenariat entre les associations d'aide alimentaire recevant les invendus alimentaires et les firmes donatrices.

Des incitations anciennes dans les deux pays

En France et aux États-Unis, la législation sanitaire encadrant la redistribution protège les firmes qui donnent des produits alimentaires à des associations. Aux États-Unis, la loi du « bon samaritain » relative au don alimentaire votée en 1996 stipule :

> *« Une personne ou un glaneur ne sera pas sujet à une responsabilité civile ou pénale liée à la nature, l'âge, l'emballage ou la condition d'alimentation apparemment saine ou d'un produit d'épicerie apparemment adapté que cette personne ou glaneur donne de bonne foi à une organisation sans but lucratif pour la distribution finale à des individus dans le besoin »*[40].

Cette protection du donateur se décline au niveau des États. Par exemple, une section de la réglementation sanitaire californienne précise qu'en dehors d'une « négligence » ou d'un « acte volontaire » dans la préparation et la gestion des aliments, aucune firme ne peut être tenue pour responsable de problèmes résultant de la consommation d'aliments consommables qu'elle a donnés[41]. La réglementation française protège également le donateur, même s'il n'existe pas d'équivalent de la loi du « bon samaritain ».[42]

[40] *Bill Emerson Good Samaritan Food Donation Act*, 1996.

[41] *Health and Safety Code* et *California Civil Code*, Section 1714.25 (a).

[42] Les produits ne sont plus de la responsabilité du donateur dès lors qu'ils passent sous le contrôle de l'association, signant un « bon de sortie ». La réglementation CE n°178/2002 maintient l'obligation de traçabilité en cas d'alerte sanitaire.

Des instruments fiscaux incitaient les firmes à redistribuer leurs aliments excédentaires avant la lutte contre le gaspillage alimentaire. Aux États-Unis, la loi de réforme fiscale (*Tax Reform Act)* de 1976 a établi des déductions d'impôts pour les « dons charitables » de nourriture de la part d'entreprises envers des associations habilitées. Le Code fiscal[43] spécifie que la déduction fiscale est de 10 et 15 % de la valeur financière des produits donnés. Elle est estimée de façon à amortir le coût d'achat sans que le don ne devienne plus rentable qu'une vente. En France, le crédit d'impôt correspond à 60 % de la valeur en stock des biens donnés, dans la limite de 5/1000 du chiffre d'affaires de la firme donatrice. Le calcul de l'incitation repose sur la valeur en stock, moins élevée que la valeur marchande qui est prise en compte aux États-Unis, mais le taux de 60 % qui s'applique à cette valeur, en comparaison aux 15 %, rend l'incitation plus importante. Cette incitation fiscale française était la plus élevée d'Europe selon une étude pour la Commission européenne conduite par des consultants en environnement en 2014. Ils citaient la fiscalité française comme un modèle à suivre pour encourager le don[44].

Dans les deux pays, ces incitations fiscales pour le don d'aliments sont financées par les dépenses fiscales générales de l'État (dont le coût est assumé indirectement par le contribuable) et ne sont pas prises en compte dans le budget d'une politique publique particulière. Aucun budget national n'a été dédié à la lutte contre le gaspillage et les incitations fiscales au don ne sont pas non plus intégrées au budget de l'aide alimentaire. Le don en nature d'aliments est devenu en 2013 un sujet d'attention pour le bureau du ministère français des Finances en charge de la doctrine fiscale relative au mécénat, dont les membres ont été conviés à des réunions et groupes de travail du Pacte. Clément, administrateur civil à la direction générale des Finances publiques travaillant sur ce sujet, indique que les incitations fiscales pour les dons alimentaires découlant de la politique de lutte contre le gaspillage du ministère de l'Agriculture ne sont pas mesurées en tant que telles :

> « *Je pense pas qu'on va dire au ministère de l'Agriculture "on va diminuer votre budget d'autant", c'est impossible à mesurer. Si le Ministère de l'Agriculture veut faire évoluer sa doctrine, il traitera avec ses lobbies. Les lobbies vont voir leurs ministères dits "de tutelle". »* (Entretien 69, Paris, mars 2014).

[43] Internal Revenue Code, 170(e)(3). La valeur « marchande » de produits invendus correspond à une valeur intermédiaire entre leur coût d'achat et leur valeur marchande potentielle.

[44] *Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation*, BIOIS, 2014 : http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.events-and-activities-eu-food-donations (consulté le 11/11/2014). A titre de comparaison, l'Espagne a une incitation similaire à hauteur de 35 % du coût. En Belgique où certaines municipalités ont instauré une obligation de don, il n'existe pas d'incitations fiscales comme en France. Les calculs de ces incitations sont complexes et dépendent de nombreux facteurs, comme les statuts des entreprises et leur niveau d'imposition, indépendant du gaspillage.

Il fait référence à la doctrine fiscale sur les produits « proches » de la date de péremption qui détermine la valorisation des produits sur laquelle s'appuient les incitations. Les représentants de firmes donatrices ont demandé à son équipe de préciser cette doctrine, mais il considère que ce point technique n'est pas du ressort du ministère des Finances (voir chapitre V sur les discussions autour de cette doctrine).

Aux États-Unis, les crédits d'impôt pour les dons de produits excédentaires représentent, selon un chercheur spécialiste de la redistribution alimentaire[45], 700 millions de dollars chaque année. La réglementation proposant d'étendre les incitations fiscales à davantage de firmes en 2016, jusqu'alors exclues en raison de leur statut juridique particulier, coûterait 200 millions par an. Comme en France, ces chiffres sont intégrés au budget général de l'État (les dépenses fédérales du département du Trésor) et ne sont pas mesurés comme une politique à part.

Des firmes et des associations qui poussent à étendre les incitations pour renforcer la lutte

Des représentants de firmes de la production et de la distribution alimentaires et d'associations de redistribution, en particulier dans le cadre de la lutte en France, ont mis en avant l'utilisation des instruments fiscaux incitant au don alimentaire. En France, le groupe de travail du Pacte dédié aux « Relations entre les partenaires », rassemblant plusieurs représentants de firmes donatrices et d'associations d'aide alimentaire, a abouti à la rédaction d'un guide sur les « bonnes pratiques » en matière de redistribution. Il a été diffusé auprès des firmes membres de l'ANIA et de la Fédération du commerce et de la distribution (FCD) ainsi qu'aux partenaires des Banques Alimentaires. Dès 2013, l'une des mesures du Pacte avait pour but *« une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire »*. C'est dans le cadre des réunions de ce groupe de travail que plusieurs représentants d'enseignes de distribution revendiquaient la précision de la doctrine fiscale en matière de dons.

[45] Andy Fisher, intervenant dans un séminaire sur le thème de l'accès à l'alimentation (*food access*) à l'Université de Berkeley, novembre 2014.

Le compte-rendu d'une réunion résumait :

> *« La valorisation du produit fiscal reste très ambigüe, le produit donné perdant de sa valeur fiscale "à l'approche de la DLC". Cela peut remettre en cause l'un des intérêts à effectuer des dons si la valeur fiscale des produits est considérée comme nulle à partir de J-48h. Cette situation est susceptible de freiner considérablement le nombre et les volumes de dons. Cette insécurité fiscale peut donc conduire à un risque social, surtout en période d'hiver. Ce risque social remarqué par les associations notamment peut être accru par le fait que les* process *de méthanisation peuvent paraître plus faciles que les opérations de dons alors même que la méthanisation ne devrait pas être prioritaire sur le don. Il ne paraît pas logique de considérer qu'un produit vendable en magasin n'ait pas de valeur fiscale. »* (Compte-rendu de la réunion du groupe de travail, document remis aux participants, décembre 2013).

Certains représentants d'associations d'aide alimentaire faisaient référence à la hiérarchie plaçant la redistribution devant le recyclage pour la prise en charge des excédents. Ils ont ainsi mobilisé des arguments sociaux et environnementaux, pour motiver des incitations fiscales en leur faveur.

Aux États-Unis, certains participants au Forum – des juristes spécialisés dans le domaine alimentaire, des associations environnementales, mais aussi des représentants de firmes de la restauration et des associations d'aide alimentaire – se sont mobilisés à travers une pétition en 2014 pour défendre une loi visant à renforcer les dons (*America Gives more Act*)[46]. Votée annuellement, celle-ci étend les incitations fiscales aux exploitations agricoles et aux petites entreprises qui n'en bénéficiaient pas pour l'instant en raison de leur statut légal. Le « projet de loi de récupération alimentaire » de 2015 déposé par la représentante Démocrate du Maine visait à pérenniser ces incitations au don de produits excédentaires.

Alors que les évolutions réglementaires au niveau fédéral restent limitées, de plus en plus d'États américains ont mis en place des incitations supplémentaires au cours des années 2010, en particulier pour encourager le don de produits agricoles. Dans le Colorado, la « loi de dons agricoles charitables » (*Charitable Crop Donation Act)* offre une incitation de 25 % supplémentaire pour les produits agricoles, dont la valeur est estimée en fonction du prix de gros le plus récent. En Californie, le crédit d'impôt sur les dons correspond à 10 % de la valeur en stock des produits et les entreprises peuvent déduire de façon additionnelle 50 % du coût de transport associé au don.[47]

[46]Loi HR4719 : https://www.congress.gov/bill/113th-congress/house-bill/4719 (consulté le 04/08/2016)

[47] Rapport "*Wasted: how America is losing up to 40 % of its food"*, second edition, NRDC, 2017, p. 18.

En France comme aux États-Unis, les associations d'aide alimentaire ont cherché à obtenir des évolutions réglementaires spécifiques pour le don de produits agricoles jusqu'alors non récoltés ou jetés. Ces produits sont particulièrement désirés par les associations pour leur valeur nutritionnelle. L'association SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires (SOLAAL) s'est beaucoup investie sur le sujet dans le cadre du Pacte. Fondée en 2013 par le président de la Fédération national des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA), elle a pour but de développer le don de produits agricoles à des associations d'aide alimentaire. Béatrice, directrice de l'association, souhaite développer le don des produits de première transformation, qui ne pourraient être donnés bruts, comme le lait qui doit être pasteurisé, ou le blé qui passe par une étape de meunerie pour être transformé en farine. Son but est que l'agriculteur ou l'éleveur puisse recevoir une incitation pour abandon de recettes, sur des produits qui ont déjà été transférés à une entreprise de transformation intermédiaire ou une coopérative, qui elle-même donne à des banques alimentaires ou à des associations (Entretien 21, Paris, janvier 2014). Jérémie, à la direction générale de l'Alimentation, commentait les évolutions possibles pour d'autres produits :

> *« C'est plus compliqué sur les fruits et légumes* [que pour le lait ou céréales]. *Ça dépend des filières. Pour la viande, on est loin de ça, c'est trop compliqué car on connaît pas l'origine de la viande découpée… L'intermédiaire fait un abandon de recettes. Il existe différents schémas : soit le producteur donne direct à une association et l'association va vers un compotier, soit elle fait un partenariat avec un industriel qui se paye sur le produit* [garde une partie du produit pour lui en contrepartie de la transformation à titre gratuit]. » (Entretien 190, Paris, juillet 2015)

Pour les décideurs politiques et l'administration fiscale, l'enjeu est de pouvoir retracer et calculer la valeur des produits donnés lorsqu'ils sont mélangés avec d'autres. Les discussions dans le cadre du Pacte ont finalement abouti à décision suivante :

> *« Élargir le dispositif de réduction fiscale applicable au producteur agricole en cas de passage par un intermédiaire de transformation et/ou de conditionnement. »* (Document de bilan du Pacte remis aux participants, novembre 2016)

Les enquêtés états-uniens rapportent qu'il n'existe pas à ce jour d'instruments fiscaux équivalents pour encourager le don de produits de première transformation.

Malgré les incitations fiscales, les opérations de redistribution font face à des blocages liés à la propriété des produits. Certaines firmes ont mentionné au sein des dispositifs participatifs qu'elles disposaient de produits sans en être propriétaires ou sans être propriétaires de leur marque, et ne pouvaient pas pour cela les redistribuer. C'est le cas de fournisseurs qui fabriquent à la fois des produits pour leurs propres marques et pour des

marques de distributeurs. Boris, responsable du développement durable et des emballages pour un groupe industriel du secteur laitier depuis 4 ans, explique :

> *« Les marques distributeurs ont pour politique de détruire les produits. Pour eux c'est pas une perte, pour nous c'est de la perte* [le fabricant assume le coût des produits invendus]. *Pour eux mettre les produits en don c'est pas bon pour leur image, ils ont pas envie de donner. »* (Entretien 205, région parisienne, septembre 2015).

Sa remarque indique que certaines firmes (ici les distributeurs) craignent que le don affecte négativement leur image de marque. Cela tient au fait qu'affecter une valeur nulle aux produits ou les donner à des populations pauvres leur confère un statut inférieur (ces mécanismes seront étudiés au chapitre V). La réglementation dédiée au gaspillage alimentaire en France en 2016 a néanmoins permis aux fabricants industriels de donner des produits appartenant à des marques de distributeurs. Les évolutions législatives favorisent le renforcement de la redistribution par sa mise en équivalence avec des arguments financiers.

La mise en œuvre négociée de l'« obligation de don » française

L'observation des négociations autour de la réglementation française de 2016 a fait émerger plusieurs points d'opposition sur le caractère « obligatoire » du don alimentaire et les actions nécessaires à sa réalisation concrète : le magasin donateur doit-il chercher une association ou répondre à des demandes ? Le don doit-il s'adresser uniquement à des associations dites « habilitées » [48] ? À quelle fréquence et dans quelles quantités (ou proportion des produits invendus) doit-il avoir lieu ? Si l'objectif initial du Pacte était de *« Rendre obligatoire le don des invendus alimentaires consommables à toute association caritative habilitée qui en fait la demande »*, la loi a institué que les grandes surfaces doivent faire la démarche d'identifier une association, lorsqu'il n'y a pas de demande préalable. Les grandes surfaces qui ne l'ont pas encore fait avaient un an à compter de la promulgation de la loi pour conclure des conventions avec des associations[49].

Plusieurs représentants d'associations d'aide alimentaire françaises étaient initialement opposés aux propositions de réglementation sur l'obligation de don. Lors d'une émission de télévision consacrée aux propositions de politiques publiques contre le gaspillage alimentaire

[48] Selon une procédure d'habilitation mise en place en 2012 par le Décret n° 2012-63 du 19 janvier 2012 relatif à l'aide alimentaire. Pour recevoir l'habilitation, les associations doivent garantir le respect des conditions sanitaires de transport, de stockage et de distribution des aliments.

[49] Résumé de la loi sur le site spécialisé linfoantigaspi.org, rubrique réglementation : http://www.linfoantigaspi.org/index.php/category/reglementation/. Dossier législatif complet sur le site de l'Assemblée Nationale : http://www.assemblee-nationale.fr/14/dossiers/lutte_contre_gaspillage_alimentaire.asp (consultés le 12/09/2016).

en avril 2015, le président de la Fondation nationale des banques alimentaires française déclarait que le caractère obligatoire du don pourrait nuire à l'« esprit de partenariat » existant entre les banques alimentaires et les grandes surfaces, ajoutant :

> *« Nous ne voulons pas être la salle de tri et la poubelle des grandes surfaces…. Nous ne voulons pas que les grandes surfaces disent "on vous donne tout".* […] *Nous n'avons pas les moyens. »* (Émission de télévision[50], avril 2015)

Malgré une proposition incluse dans le rapport de Guillaume Garot, la loi ne prévoit pas de renforcer le soutien financier et logistique fourni aux banques alimentaires et aux associations. Leurs représentants disent pourtant manquer de capacités matérielles, logistiques et humaines.

Jusqu'en juin 2016 dans le cadre des réunions du comité de suivi du Pacte, les acteurs présents n'arrivaient pas à trouver un accord sur la convention-type en train d'être rédigée et validée par les services du ministère de l'Agriculture, encadrant les relations entre donateurs et receveurs d'excédents alimentaires.

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Des représentants d'associations demandent que la convention ait un caractère réglementaire. Une représentante de la grande distribution répond que les modalités du don doivent rester flexibles, sans inclure les quantités données ou la fréquence du don.* […] *La discussion n'aboutit pas à une prise de position claire. Les chuchotements se poursuivent dans la salle* (Observation 100, Paris, juin 2016).

Suite aux négociations relatives à son contenu, le ministère de l'Agriculture a publié une convention-type en novembre 2016. Celle-ci n'a finalement pas de caractère réglementaire et ne prévoit pas d'obligation relative aux quantités données. Elle recommande aux magasins de donner les produits au moins 48 heures avant leur date de péremption, pour faciliter l'activité des associations, mais de façon non obligatoire. Ce caractère non contraignant bénéficie aux grandes surfaces qui donnent en fonction des excédents dont elles disposent et des ressources humaines et logistiques qu'elles souhaitent y consacrer, tout en bénéficiant d'incitations fiscales élevées. Un décret d'application publié fin 2016[51] a néanmoins établi que le commerce est responsable du tri des denrées, et que l'association peut en refuser tout ou une partie en fonction de ses capacités logistiques ou si les denrées lui paraissent impropres à la consommation.

[50] Émission « arrêt sur images », 17 avril 2015 : http://www.arretsurimages.net/emissions/2015-04-17/Gaspillage-alimentaire-Il-n-y-a-pas-de-date-de-limite-de-consommation-sur-la-banane-id7657 (consulté le 19/04/2015).

[51] Décret n° 2016-1962 du 28 décembre 2016 relatif aux dons de denrées alimentaires entre un commerce de détail alimentaire et une association d'aide alimentaire, modifiant le Code de l'Environnement.

Le recours à des associations « habilitées », même si les conventions ne prévoient pas de donner de façon exclusive à une seule association, écarte les possibilités de redistribution plus informelles, auprès de petites associations ou de groupes de « *dumpster-diving* » et de glanage. Vingt-et-une associations nationales étaient habilitées à recevoir des dons alimentaires en 2017. Ces évolutions tendent à bénéficier aux principaux réseaux associatifs et aux principales enseignes de grande distribution.

En fin de compte, l'obligation de donner de 2016 est peu contraignante sur le plan de son application et adossée à des instruments incitatifs que les firmes donatrices comme les associations d'aide alimentaire poussent à renforcer. Ces avantages financiers potentiellement reçus par les firmes donatrices ont atténué leur résistance à la loi, même si celle-ci met en visibilité leur responsabilité dans le gaspillage.

3) Des réglementations coercitives sur le recyclage des déchets : variations étatiques et locales

Contrastant avec les instruments fiscaux largement incitatifs encourageant la redistribution d'excédents, il existe depuis de nombreuses années des instruments d'action publique de nature législative et réglementaire qui imposent, de façon contraignante, le recyclage des déchets organiques et en particulier alimentaires (pour le compostage et la génération d'énergie). La France et certains États américains ont fixé des seuils d'obligation de recyclage à partir d'une certaine quantité de déchets organiques, assortis de la taxation au poids de ces déchets. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, cette section montre comment les administrations et les collectivités locales chargées de la protection de l'environnement ont renforcé ces instruments et leur caractère coercitif en ciblant spécifiquement les produits alimentaires par rapport à l'ensemble des déchets organiques, notamment avec l'« interdiction de jeter » qu'instaure la loi française de 2016. Les opérations de recyclage, plus visibles et plus facilement mesurables que les activités de prévention, se prêtent particulièrement à la mise en place d'instruments contraignants.

Les réglementations relatives aux déchets s'inscrivent dans un cadre national (et fédéral aux États-Unis) mais sont très variables selon les contextes locaux : elles dépendent en effet de considérations logistiques et techniques comme la place disponible pour les déchets, le risque de pollution et la législation attenante, ou encore le marché pour les matériaux recyclés, variables d'un lieu à l'autre. À partir du cas de l'interdiction des sacs en plastique, Clapp et Swanston (2009) ont montré le rôle de l'intervention des municipalités, à l'instar de San Francisco aux États-Unis, pour faire changer les pratiques des industries par une

interdiction ou des taxes. Les acteurs de l'industrie ont inscrit la norme « anti sac » dans des politiques locales : *« aux États-Unis, l'industrie du plastique a suffisamment de pouvoir structurel pour empêcher l'émergence d'une politique au niveau national* [fédéral] *sur les sacs plastiques, poussant de fait le problème vers d'autres niveaux juridictionnels, principalement les gouvernements municipaux. »* (Clapp et Swanston, 2009, p. 327). Dans le cas des déchets alimentaires, les fonctionnaires engagés dans la lutte contre le gaspillage sont parvenus à mettre en place des instruments législatifs et réglementaires du domaine de l'environnement au niveau national en France. Aux États-Unis, ils se mobilisent davantage au niveau des États et des municipalités en relayant des revendications militantes, comme dans le cas des sacs en plastique, en l'absence de réglementation fédérale. Cette section met en regard le cas français avec l'exemple des législations et réglementations californiennes, particulièrement avancées dans le domaine du recyclage des matières alimentaires.

Des politiques environnementales de plus en plus strictes sur les déchets alimentaires : une spécificité californienne

Les réglementations en matière de protection de l'environnement au niveau européen et au niveau fédéral aux États-Unis ont fixé depuis les années 1970 des objectifs de recyclage déclinés localement. Depuis décembre 2015, la Commission européenne intègre le gaspillage alimentaire à un plan d'action et un ensemble de réglementations relatives à l'« économie circulaire ». Définissant des objectifs de réduction des déchets et d'utilisation des matières, ce plan d'action fixe un objectif de 30 % de réduction du gaspillage alimentaire pour les États membres. En France, les plans locaux de prévention des déchets issus du Grenelle de l'environnement de 2007, renforcés dans la loi sur la transition énergétique en 2015, incluent depuis 2012 des objectifs de valorisation des biodéchets des entreprises. Cette réglementation s'applique sur le poids des déchets organiques, indépendamment des déchets d'emballages, révélant la priorité accordée aux matières organiques sources d'émissions de méthane. Elle encourage l'utilisation des résidus pour l'alimentation animale, une mesure proposée dans le cadre du Pacte et incluse au rapport de Guillaume Garot.

Aux États-Unis, faute de législation fédérale, les réglementations varient en fonction des États. Plusieurs employés de l'EPA travaillant sur le sujet du gaspillage alimentaire ont évoqué leur difficulté à travailler dans certains États. Sally et Rachel par exemple, fonctionnaires à San Francisco et dont le périmètre d'activité couvre l'ouest des États-Unis, évoquaient la tradition « anti-gouvernement » du Nevada, et la résistance des firmes locales envers leurs programmes (Entretiens 112 et 113, San Francisco, novembre 2014).

Au contraire, certains États ont des réglementations proactives en matière de recyclage des déchets, dont les déchets organiques et alimentaires. L'État du Vermont a rendu obligatoire (*mandatory*) le recyclage des matières organiques à travers une réglementation spécifique dès 2012. Le cas de la Californie analysé dans la suite de cette section confirme le rôle des réglementations locales dans ce domaine.

Ces législations et réglementations sur la réduction des déchets ont fixé des objectifs de plus en plus coercitifs, s'ajoutant à des taxes sur les déchets en fonction de leur poids. En France, l'obligation de tri pour les producteurs de biodéchets est de plus en plus stricte depuis 2012 : elle concerne les producteurs de plus de 10 tonnes par an depuis 2016, ce qui inclut des petits commerces et des restaurants jusqu'alors non concernés par cette loi[52]. Les commerçants et les restaurateurs payent des coûts de destruction élevés qui les poussent d'autant plus à réduire leurs déchets, et la réglementation précise en outre que ne pas mettre en place le tri à la source des biodéchets est un délit. Aux États-Unis, la législation varie localement. La Californie, en particulier San Francisco, a mis en place des politiques de réduction des déchets. Une loi votée en 2014[53] instaure comme en France un seuil au-dessus duquel les commerces doivent composter ou traiter spécifiquement leurs déchets. En 2017, l'abaissement du seuil a inclus les commerces et les restaurants de petite taille.

L'existence formelle de contrôles et de sanctions dans les législations sur les déchets renforce le caractère coercitif de ces lois, même de façon dissuasive lorsque ni les contrôles ni les sanctions ne sont effectivement appliqués. En France, la réglementation sur les biodéchets est contrôlée par les services départementaux (de l'Agriculture ou de la Concurrence et de la répression des fraudes, selon les cas) qui ont souvent un budget et un personnel limités, mais la sanction encourue est théoriquement une amende de 75 000 € et une peine d'emprisonnement de deux années. Lors d'une conférence sur la réduction des déchets organisée par l'association NCRA en Californie, la représentante d'une agence publique spécialisée dans la réduction des déchets au niveau du comté (*county*) parlait de « faire une transition de la carotte au bâton ». Selon elle, il est important de rendre le recyclage obligatoire au-dessus de seuils strictement appliqués. Les inspecteurs du programme de tri des déchets organiques qu'elle dirige ont déjà réalisé plus de 200 000 inspections et donné plus de 3 000 avertissements (Observation 74, Berkeley, avril 2015). Les commerces concernés

[52] Article L 541-21-1 du Code de l'environnement. En 2015, la loi pour la transition énergétique a prévu d'étendre cette obligation aux ménages et assimilés (sans seuil de quantités) d'ici 2025.

[53] L'obligation de traitement des biodéchets (loi AB1826) concernait en 2016 les industries et les commerces produisant plus de 8 "*cubic yards*", et ce seuil devait descendre à 4 *cubic yards* en 2019.

payent une amende s'ils ont déposé plus de 10 % de déchets organiques (*organic waste)* dans leur benne destinée aux déchets ordinaires. Dans certaines localités, les entreprises de collecte partagent avec le gouvernement la responsabilité de contrôler l'application de ces lois par les générateurs de déchets, et ne collectent pas pour la mise en décharge les déchets qui doivent être recyclés.

Controverses autour des instruments contraignants ciblant le gaspillage alimentaire

Les fonctionnaires au sein d'administrations et de collectivités locales ont relayé les revendications d'associations environnementales en faveur d'instruments de plus en plus contraignants pour réduire le gaspillage, complétant les instruments incitatifs. Sylvia, communiquant régulièrement au nom de la NRDC auprès d'élus et de responsables politiques, proposait que la hiérarchie des actions à adopter contre le gaspillage soit inscrite dans une réglementation. Cette hiérarchie était principalement mise en avant jusqu'en 2014 par les instruments communicationnels et informatifs de l'EPA (Entretien 99-bis, Berkeley, octobre 2014). Plusieurs employés de l'EPA travaillant sur le gaspillage alimentaire considèrent que cette hiérarchie devrait être soutenue par des incitations fiscales, mais l'agence ne détient pas de pouvoir législatif ou de pouvoir de collecte de l'impôt. Rachel, qui a récemment rejoint l'agence régionale en Californie après un Master en politiques publiques, énergie et environnement, considère que l'idéal est une approche incitative. Les réductions fiscales permettent selon elle de « jouer sur l'équilibre financier » des organisations et des acteurs ciblés. Sally, membre de la même équipe et à l'EPA depuis plus de 20 ans, souligne qu'il serait difficile de mesurer et donc de donner des incitations pour les actions de prévention et de réduction à la source du gaspillage (Entretiens 112 et 113, San Francisco, novembre 2014).

C'est souvent dans les administrations publiques au niveau local que des fonctionnaires engagés dans la lutte ont développé des mesures contraignantes. Comme dans le cas des sacs en plastique étudié par Clapp et Swanston (2009), la réglementation a évolué au niveau local alors même que les industries dominantes tendent à freiner ces évolutions au niveau national. Selon Robbie, chef du service du recyclage et menant un programme « zéro déchet » pour la ville d'Oakland en Californie, il est nécessaire de rendre le recyclage obligatoire dans la mesure où l'activité n'est pas rentable financièrement pour les magasins et restaurants.

Le choix d'instruments d'action publique législatifs et réglementaires contraignants semble moins coûteux à long terme que des incitations économiques :

> *« Dans un marché jeune et immature, quand il s'agit de commencer à faire changer les comportements, ces derniers doivent apparaitre* [artificiellement] *bon marché ou gratuits. Mais ce n'est qu'une étape de développement. S'il s'agit d'avoir un système mature où tout le monde respecte* [le recyclage] *alors il faut avoir des prix plus réalistes pour tout.* […] *Le prérequis pour des prix fixés de la sorte, c'est d'avoir des obligations (*mandates*). On essaye vraiment de faire la transition à Oakland, pour le recyclage et le compostage, d'une activité environnementale au respect de la loi. Les villes américaines au XXe siècle quand elles commençaient à avoir du ramassage les gens le faisaient bénévolement, mais il y a eu besoin que ce soit obligatoire pour la santé et la sécurité. Le compostage devrait aussi être obligatoire pour la santé et la sécurité de la population globale. »* (Entretien 187, Californie, mai 2015)

Sa comparaison avec le reste des déchets souligne l'enjeu de service public que constitue le recyclage des déchets organiques et en particulier alimentaires. En France, les fonctionnaires au sein de collectivités locales chargées de la prévention des déchets, représentées au Pacte, évoquent également la nécessité de rendre le recyclage obligatoire pour que les filières de compostage et de transformation des déchets organiques en énergie se développent. Les instruments législatifs coûteraient moins cher à long terme.

Aux États-Unis, les fondateurs de l'Alliance la perçoivent comme une manière de préempter les mesures réglementaires et fiscales contraignantes que pourrait prendre le gouvernement. Nick, l'un des co-fondateurs, considère que le gouvernement devrait utiliser au contraire des instruments économiques incitatifs :

> *« On est dans la meilleure position possible dans le secteur privé pour gérer notre propre impact, on préfèrerait faire ça nous-mêmes plutôt que d'avoir le gouvernement nous dire quoi faire.* […] *Quand le gouvernement élabore des réglementations ça fout toujours tout en l'air, ça ne marche jamais et c'est toujours compliqué.* […] *Certains États, comtés et villes ont interdit de mettre des déchets alimentaires en décharge* […] *Mais en même temps le gouvernement ne crée par l'infrastructure nécessaire pour que toutes les matières alimentaires (*food waste*) soient recyclées. Donc les entreprises, les distributeurs, les magasins, etc. ou les petits commerces familiaux qui n'ont pas beaucoup de capital et n'ont pas beaucoup d'argent, il faut qu'ils trouvent des solutions. Ils finissent par payer beaucoup trop pour cela. C'est néfaste pour les entreprises et pour les consommateurs. »* (Entretien 173, Floride, avril 2015)

Hanna, autre membre fondateur de l'Alliance et représentante du secteur de l'industrie agroalimentaire, se méfie également des instruments législatifs et réglementaires coercitifs. Elle considère que les firmes adopteront des pratiques de recyclage pour économiser de l'argent sans que cela soit obligatoire. De nombreux responsables du développement durable

voient en effet dans le recyclage une opportunité de s'engager et de communiquer dans le cadre de leur responsabilité sociale et environnementale, de façon volontaire.

Malgré les résistances de certaines firmes, les administrations nationales et locales du domaine de la prévention des déchets ont mis en place des instruments contraignants, ciblant plus particulièrement les matières alimentaires au fil des années 2010. En France, l'« interdiction de jeter » et de détruire les produits dans le cadre de la loi contre le gaspillage alimentaire de 2016 est ainsi associée à des mécanismes de contrôle et de sanction[54]. Aux États-Unis dans l'État de Washington, la municipalité de Seattle a mis en place en 2015 une « interdiction du gaspillage alimentaire » (f*ood waste ban*, où *waste* signifie autant déchets que gaspillage) qui interdit de jeter des déchets alimentaires ou compostables dans les flux de déchets ordinaires. Si les réglementations californiennes concernent les déchets organiques dans leur ensemble, elles poussent également à réduire les déchets *alimentaires* en particulier. Les instruments d'apparence coercitive constituent aussi en eux-mêmes des actions symboliques qui réduisent l'acceptabilité sociale de ne pas recycler les déchets organiques et alimentaires. Emily, jeune coordinatrice d'un programme de recyclage pour une firme privée de collecte des déchets californienne, auparavant étudiante bénévole pour des associations environnementales de prévention des déchets, fait ainsi un parallèle entre les pratiques des entreprises et les pratiques individuelles :

> *« C'est une bonne chose qu'il y ait la loi. Malheureusement parfois il y a besoin de lois et de réglementations pour amener les gens à faire ce qu'il faut* (the right thing). […] *Si vous jetez des déchets dans la nature ou sur la voie publique* (litter)*, c'est regardé de haut, c'est socialement inacceptable, alors que jeter un paquet de chips* [plein] *ne pose pas de problème. On devrait changer cette acceptabilité sociale, c'est quelque chose dont les gens devraient se sentir coupables. »* (Entretien 161, région de San Francisco, avril 2015)

Sa remarque confirme que les instruments d'action publique contribuent à créer un stigma autour du fait de « gaspiller », par la mise en place symbolique de sanctions plus que leur application effective.

[54] L'amende prévue est de 3 750 € pour la destruction des produits (loi sur le gaspillage alimentaire), mais de 75 000 € en cas de non recyclage (loi sur les gros producteurs de biodéchets).

Conclusion du chapitre III

Ce chapitre a retracé la manière dont des Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'administrations publiques, de firmes et d'associations, ont conjointement construit des instruments d'action publique sur le thème. Ils ont construit ainsi des « règles du jeu », explicites et implicites, de la compétition et de la coopération au sein du nouveau champ de la lutte contre le gaspillage alimentaire au sens de Fligstein et McAdam (Fligstein, 1996 ; Fligstein et McAdam, 2011). Ces règles sont largement dépendantes des instruments et des ressources dont disposaient ces Entrepreneurs avant l'émergence de la lutte dans leurs domaines d'activité de la protection de l'environnement, de l'accès à l'alimentation et de la production et de la distribution alimentaires. Les instruments adoptés quant à la prévention du gaspillage sont finalement de nature communicationnelle, alors que ceux incitant à la réutilisation et au recyclage sont économiques et fiscaux, et de nature davantage coercitive en particulier pour le recyclage. Si les instruments adoptés semblent bénéficier dans l'ensemble aux firmes dominantes de la production et de la distribution alimentaires, ils opèrent un tournant en France en 2016 avec le vote de mesures contraignantes.

Les commentaires d'une députée du parti Vert à l'Assemblée nationale française, faisant suite à l'établissement du texte de la loi fin 2015, illustre que celle-ci n'offre qu'une réponse partielle aux mises en cause du gaspillage alimentaire :

> *« Ce texte ne résout pas l'ensemble des questions liées au gaspillage, mais il en traite efficacement une grande partie, s'agissant notamment des grandes surfaces. Cela ne doit pas cacher la contribution de celles-ci au gaspillage. Elles en engendrent indirectement par les contraintes qu'elles imposent aux producteurs, comme le calibrage ou la forme parfaite des produits, ou encore les méthodes de marketing qui ont pour cible le consommateur : promotions poussant à acheter plus que de besoin, rayons débordant de produits et conduisant à la surconsommation »*[55].

Comme cette députée appartenant à un parti environnemental, des militants d'associations environnementales ont vu leurs propositions limitées ou écartées par les représentants de firmes de la production et de la distribution alimentaires. Dans les deux pays, la lutte contre le gaspillage alimentaire a malgré tout renforcé les instruments poussant à réallouer les excédents et à recycler les déchets. La loi française cible symboliquement les enseignes de grande distribution, de façon d'autant plus surprenante qu'elles occupent une position dominante dans la production et la distribution alimentaires.

[55] Rapport n°3223 de l'Assemblée nationale au nom de la Commission des affaires économiques sur la proposition de loi visant à lutter contre le gaspillage alimentaire (n° 3052), 17 novembre 2015.

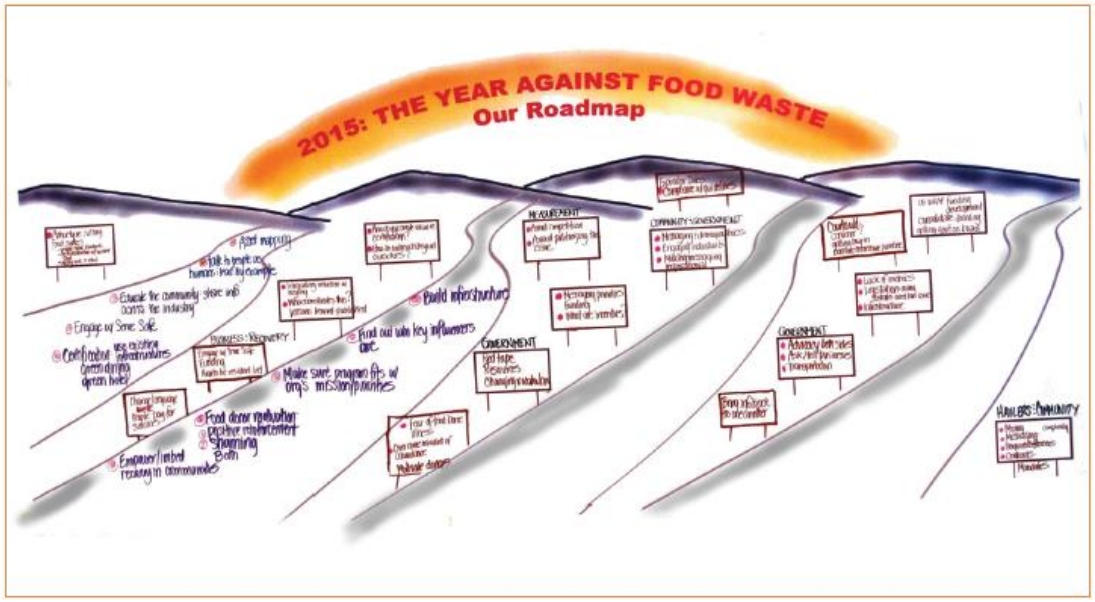
Malgré les différences liées aux contextes économiques, sociaux et politiques nationaux, les évolutions des instruments adoptés sont étonnamment similaires dans les deux pays. Le vote d'une loi en France, qui a une tradition réglementaire plus forte, ne constitue pas un mode d'action radicalement différent pour la lutte contre le gaspillage alimentaire, même si cette évolution symbolique renforce le caractère coercitif de la lutte. Certaines « règles du jeu » du nouveau champ ont circulé de façon transnationale : des Entrepreneurs de la lutte dans divers domaines ont partagé des informations et diffusé des pratiques similaires d'un lieu à l'autre, y compris à des échelles régionales et locales. Si les deux pays diffèrent du fait de la capacité des acteurs politiques en France à mobiliser des ressources réglementaires, la règle implicite qui fait reposer les changements sur l'engagement volontaire, positif et progressif, reste largement similaire dans les deux pays. Ces évolutions éclairent les recompositions actuelles de l'action publique et de ses instruments, avec des liens resserrés entre l'État et les acteurs privés (Lascoumes et Le Galès, 2009 ; Muller, 2004).

Annexes du chapitre III : mesures du Pacte national français et du Forum états-unien contre le gaspillage alimentaire

LES ONZE MESURES
DU PACTE NATIONAL DE LUTTE
CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage
2. Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques
3. Des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières
4. Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective
5. Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire
6. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets
7. La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises
8. Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »
9. Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage
10. Une nouvelle version du site dédié : www.gaspillagealimentaire.fr
11. Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

Les 11 mesures du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (Source : Ministère de l'Agriculture, dossier de presse du 14 juin 2013)



Obstacles

- General:
  - Avoid competition – work together and not against each other
  - Must avoid politicizing this issue
  - Get supervisors on board and the rest of your team
  - Are we going to have the same meeting next year?
  - Not enough time, money, or resources
- Government:
  - Government add food recovery to Climate Action Plans
  - Must fit into mission of agency
  - Remove red tape (nutritional guidelines in schools, tax incentives that aren't easy to find or use when donating, subsidies or incentives to leave crops on the field)
  - Can't advocate for specific businesses as government so you can't provide easy to communicate materials
- Industry:
  - Need industry leadership
  - Who is the best convener for the Courtauld Commitment?
  - Getting buy-in from companies
  - How to do restaurant/grocer certification? (It's expensive)
  - Need consistent implementation for expiration dates
  - Business donation requirements
- Measurement:
  - Need measurement baseline
- Food recovery:
  - Connecting food sources with those who need it
  - Need better infrastructure for food recovery
- Messaging/Perception:
  - Changing conversation from composting to recovery
  - Don't want to make people aware of the problem but not provide a solution or action
  - Green-washing/complexity
  - show the monetary value of food so we won't waste it and perceive it as garbage
  - How can we make people feel empowered to do something?
  - Requires lots of research to get messages and demographics right
- Technology:
  - Asset mapping – we can't all do everything
  - "Lessons learned" for entrepreneurs – who will coordinate this? Will people take the time?
- Haulers:
  - Cost to haulers of food waste prevention

Feuille de route du Forum zéro gaspillage alimentaire (Zero Food Waste Forum) (Source : document remis aux participants en octobre 2014).

IV - Gaspillage alimentaire et réorganisations de la chaîne de valeurs

Introduction du chapitre IV

Comment se traduit concrètement la « lutte contre le gaspillage alimentaire » pour les organisations de la production et de la distribution alimentaires générant des excédents ? Ce chapitre[1] s'appuie sur le matériau empirique collecté en France et aux États-Unis auprès de cadres et d'employés dans les secteurs de la production agroalimentaire, de la distribution et de la restauration, pour mettre au jour comment ils ont contribué à la lutte durant les années 2010. Certains enquêtés traitent le « gaspillage alimentaire » dans le cadre de leurs attributions et de leur propre engagement professionnel, en tant que responsables du développement durable ou de la responsabilité sociale d'entreprise (RSE). D'autres occupent des postes opérationnels, dans la production, les achats, les ventes ou le suivi de la qualité des produits, qui les amènent à générer, transformer, distribuer ou gérer des excédents alimentaires[2].

Les résultats montrent que des responsables opérationnels tendent depuis des années à transférer à l'extérieur de leurs firmes la charge financière et matérielle des produits non vendus, non utilisés ou jetés. À l'intérieur des firmes, certains responsables du développement durable construisent et défendent la cause du gaspillage alimentaire, jouant un rôle d'« entrepreneurs de morale » au sens de Becker (1963)[3], pendant que d'autres la relaient dans le cadre de leurs attributions. Ils (ré)attribuent pour cela la responsabilité du gaspillage auprès des responsables opérationnels, du personnel et des clients de leurs firmes.

L'argument avancé est qu'ils assurent la (re)construction de valeur(s) des excédents alimentaires, au-delà de leur coût financier, en mobilisant plusieurs formes de « valuation ». Ce terme renvoie aux opérations d'évaluation (estimation de la valeur) et de valorisation

[1] Je tiens à remercier Étienne Nouguez pour ses idées et ses conseils avisés lors de l'écriture de ce chapitre.

[2] Le matériau mobilisé comprend pour le cas français 19 enquêtés responsables du développement durable (11 dans la distribution, 5 dans l'industrie et 3 dans la restauration) et 9 enquêtés opérationnels (dans l'agriculture, la restauration, l'industrie et la distribution). Aux Etats-Unis, il comprend 12 responsables du développement durable et 10 opérationnels (voir la liste des entretiens réalisés en annexe). Le positionnement et la trajectoire d'engagement dans la lutte de certains responsables du développement durable sont présentés au chapitre I (voir partie B, en particulier l'encadré « les militants de l'intérieur »). Le matériau issu des entretiens a été complété par l'observation d'activités liées aux excédents alimentaires (visites de sites de productions, entrepôts, supermarchés, restaurants).

[3] L'usage de la majuscule distingue les « Entrepreneurs » de la lutte (entrepreneurs de morale) des « entrepreneurs » au sens économiques (fondateurs d'entreprises).

(attribution d'une valeur) des produits, que l'anglais regroupe sous le terme unique de *valuation*. Elles ont été analysées à travers de nombreux cas empiriques en sociologie économique (voir Beckert et Aspers, 2011 ; Beckert et Musselin, 2013 ; Vatin, 2009 pour une revue de travaux français et anglo-saxons). Ces travaux, issus de la littérature sur les formes de coordination entre acteurs et en particulier la théorie des conventions (Boltanski et Thévenot, 1991 ; Eymard-Duvernay, 1989), ont démontré comment des acteurs établissaient des compromis en s'appuyant sur différents « registres » de justification, « ordres de grandeurs » ou « sphères » de valeur. Le terme de « logique[4] » de valuation est retenu ici au sens large pour désigner la façon de construire et de calculer la valeur dans un registre particulier.

Dans le cas du gaspillage, trois principales « logiques » de valuation se dégagent, et seront détaillées au fil du chapitre : une logique gestionnaire, une logique marchande, et une logique alimentaire. C'est en mobilisant ces trois logiques de valuation que des responsables du développement durable au sein de firmes de la production et de la distribution alimentaires font reconnaître l'intérêt de réduire les pertes de produits. Ils modifient pour cela les interactions à la fois à l'extérieur et à l'intérieur de leurs firmes. Les différences entre les deux pays permettent de faire ressortir au fil du chapitre la manière dont les revendications militantes et les instruments d'action publique dédiés à la lutte, particulièrement développés en France (comme l'ont montré les chapitres précédents), ont facilité l'entreprise de morale de certains responsables du développement durable et la réorganisation des chaînes de valeurs qu'ils mettent en œuvre.

La première partie retrace les processus de transfert du coût et d'attribution de la responsabilité du gaspillage à la fois entre et au sein des firmes de la production et de la distribution alimentaires (A). La deuxième révèle les mécanismes de valuation sur lesquels se sont appuyés des Entrepreneurs de la lutte pour promouvoir la réduction des excédents (B).

[4] La littérature sur la valuation mobilise plusieurs termes, pour beaucoup en anglais. La notion de « logique » est utilisée par exemple par Nouguez (2017) dans le cas des médicaments génériques, opposant une logique de valuation fondée sur les prix à une logique des qualités thérapeutiques.

A - Qui est responsable du gaspillage alimentaire ? Des luttes inter- et intra-organisationnelles

L'étude des lieux de discussions et des instruments d'action publique dédiés à la lutte dans les chapitres précédents a montré que les représentants des principales firmes de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution tendaient à accuser les autres secteurs de générer le gaspillage, établissant un « transfert du blâme » selon la notion de Weaver (1986). Ce transfert de responsabilité a lieu d'un secteur à l'autre ou d'une filière à l'autre, davantage que d'une organisation à une organisation concurrente sur la même activité[5]. La suite montre qu'ils transfèrent également le coût et la gestion des excédents et des pertes.

Tenant compte de ces rapports de force, cette partie fait ressortir le rôle de responsables du développement durable au sein même des firmes dominantes de ces secteurs : en militant de l'intérieur, ils encouragent les membres de leurs organisations à tenir compte du gaspillage alimentaire. Ils mobilisent les directions financières, de la logistique et de la production, tout en transférant la tâche de réduire le gaspillage au personnel et aux consommateurs clients.

Après avoir décrit la façon dont certaines firmes transfèrent à d'autres la charge financière et matérielle des produits non utilisés (1), la suite fera ressortir le rôle des responsables du développement durable qui diffusent la lutte en interne (2).

1) Transférer la charge des excédents en amont et en aval : entre fournisseurs, distributeurs et clients

Dans certaines situations, les firmes de la production et de la distribution alimentaires font assumer le coût et la gestion matérielle de produits invendus ou jetés à leurs fournisseurs et leurs clients. Ces relations commerciales déterminent la prise en charge des excédents et jouent de ce fait un rôle dans la mobilisation autour du gaspillage alimentaire, même si les enquêtés à des postes opérationnels y font rarement référence par le vocable de « gaspillage ».

Cette section détaille ces mécanismes qui ont été observés dans les deux pays.

Des acheteurs qui reportent les coûts des pertes sur leurs fournisseurs

La littérature dédiée aux « chaînes de valeur » de la production et de la distribution des marchandises (*commodity chains*) s'est intéressée aux rapports de force dans les échanges marchands (Gereffi, Humphrey et Sturgeon, 2005 ; Gereffi et Korzeniewicz, 1994 ; Ponte et

[5] Cette partie ne traite donc pas des rapports de concurrence entre firmes d'un même secteur d'activité.

Sturgeon, 2014). Selon ces auteurs, pour les biens de consommation et en particulier alimentaires, les acheteurs (*buyers*) disposent d'un pouvoir supérieur à celui de leurs fournisseurs : les firmes du secteur de la grande distribution ont davantage de poids que les firmes de l'industrie de transformation agroalimentaire, elles-mêmes davantage que les producteurs agricoles. Le « pouvoir » est entendu comme la capacité à décider des conditions de l'échange telles que le prix et les délais de livraison. Ce pouvoir provient du fait de détenir de larges parts du marché et de contrôler l'offre ou la demande. Ceci s'applique aux deux situations nationales étudiées.

En France et aux États-Unis, la situation oligopolistique des firmes de la grande distribution et de l'industrie agroalimentaire leur confère un poids particulier dans les négociations commerciales. Elles maîtrisent mieux que les autres acteurs les débouchés, fixent les conditions de livraison, voire les critères de production de leurs fournisseurs, qui disposent de peu de voies de distribution alternatives. En France, six enseignes de grande distribution détenaient environ 85 % du marché à la fin des années 2000, leur assurant une assise importante sur leurs fournisseurs. Comme l'a décrit Billows (2016), les réglementations nationales de régulation de la concurrence ne suffisent pas à rééquilibrer ce rapport de force. Aux États-Unis, Hauter (2012) dénonçait la « consolidation » de l'industrie alimentaire entre les mains d'un petit nombre de firmes. Elle estimait que quatre enseignes de distribution concentraient plus de 50 % des ventes en 2010 (Hauter, 2012, p. 60).

Ces firmes de la grande distribution mènent des négociations commerciales avec des industries et des producteurs agricoles[6] et commandent en flux tendus les produits correspondant à leurs besoins. Les entretiens réalisés avec les fournisseurs comme avec les acheteurs indiquent que si elles refusent certains produits et que ceux-ci doivent être jetés, ce sont leurs fournisseurs qui assument le coût financier, transportent et traitent les produits et les déchets. Il arrive que le fournisseur rembourse partiellement ou entièrement le distributeur alors que les produits invendus restent dans le magasin. Dans de nombreux cas, les fournisseurs payent au client une compensation fixe pour la « casse[7] » (*shrink*), c'est-à-dire les produits perdus, de 5 à 10 % de la valeur d'achat des produits. Le distributeur détient donc physiquement des produits abîmés ou refusés sans les avoir payés entièrement, et peut en outre recevoir une incitation fiscale s'il les donne à une association d'aide alimentaire alors

[6] Ce vocable regroupe dans la thèse des agriculteurs et des éleveurs.

[7] « Marchandises périmées ou dégradées ne pouvant être vendues et signalées comme perte pour le magasin. » ; Le lexique de la grande distribution, A. Beautru, février 2012 : http://www.marketing-pgc.com/2012/02/09/le-lexique-de-la-grande-distribution/ (consulté le 25/07/2016).

même qu'il n'en est pas propriétaire. Dans le cas contraire, c'est souvent le fournisseur qui gère le réacheminement des produits dans son entrepôt et la destruction des produits parfois coûteuse, assumant la charge à la fois financière et matérielle des excédents.

Dans des chaînes de distribution avec plusieurs intermédiaires, chaque acheteur reporte la charge des produits non vendus sur le maillon précédent. Anaïs, responsable de la qualité pour une firme de commerce de gros sur le marché de Rungis en France[8], qui achète des fruits et légumes biologiques à des agriculteurs et fournit des enseignes de grande distribution, critique la manière de calculer le coût des pertes dans sa firme :

> *« En réalité on perd peu d'argent parce que les producteurs nous remboursent les pertes si la marchandise semblait fragile à la livraison et que je l'ai signalé le jour de la livraison. Il y a donc plus de perte de marchandises que d'argent... C'est l'une des raisons pour laquelle beaucoup d'entreprises ne prennent pas de mesures radicales pour limiter les pertes. Plus un entrepôt est rempli de marchandises, plus on vend et tant pis si cela fait plus de pertes car on sera remboursés... C'est une idéologie de consommateur abruti par le capitalisme. »* (Entretien 28, région parisienne, janvier 2014).

Engagée personnellement dans une démarche d'autoproduction, Anaïs associe les pertes à l'existence d'intermédiaires de distribution (tels que sa firme). Les circuits de vente directe de la part des agriculteurs restent très minoritaires, y compris pour l'alimentation biologique, et les producteurs sont dans une situation de dépendance aux acheteurs.

Les décalages entre la propriété juridique et la propriété physique des produits non utilisés bénéficient aux distributeurs et aux intermédiaires plus qu'aux producteurs et fournisseurs. Sur le marché de gros de Rungis, Océane, la secrétaire générale et conseillère du président, remarque que certains grossistes récupèrent gratuitement ou quasi-gratuitement auprès de fournisseurs les produits rejetés par d'autres acheteurs de la grande distribution. Ils peuvent revendre ces produits – ou les donner à des associations d'aide alimentaire en échange d'incitations fiscales – et gagner de l'argent avec des produits qu'ils n'ont pas payés initialement. Les fabricants économisent dans ce cas les frais de traitement des déchets.

[8] Le commerce de gros concerne les échanges en grands volumes entre professionnels (producteurs, distributeurs, restaurants). Le marché de Rungis est le plus grand marché de gros en Europe.

Ayant travaillé 6 ans pour un syndicat agricole, Océane critique la mise en avant de la réduction du gaspillage alimentaire par le secteur de la grande distribution :

> *« Les gens se font un business sur les carences, et sur le gaspillage, et du coup la grande distribution ils n'ont pas du tout intérêt à arrêter le gaspillage* […] *peut être qu'ils défiscalisent pas beaucoup, mais les avoirs qu'ils récupèrent auprès des producteurs* [pour les produits refusés] *c'est énorme. Moi j'ai mes parents qui sont agriculteurs, c'est hallucinant ce qu'ils* [la grande distribution] *récupèrent en avoir. Ils disent "votre came* [marchandise] *elle est pas bonne"* […] *Ça c'est quelque chose qu'ils font beaucoup beaucoup. Et l'amont, les producteurs, ils la revoient jamais la came* […] *Y a aucun producteur qui va aller faire un recours car il a perdu sa mise en marché, il peut pas se permettre de se couper de son aval et de sa clientèle. »* (Entretien 82, région parisienne, mai 2014)

Par sa trajectoire personnelle dans le milieu agricole et sa position à Rungis, elle dénonce l'inégale répartition des pertes et le déséquilibre des relations commerciales où les acheteurs-distributeurs sont en situation d'oligopole et imposent leurs conditions d'échange.

Plusieurs enquêtés ont témoigné de déséquilibres similaires aux États-Unis. Emma, coordinatrice de la qualité et de la sécurité alimentaire pour la production, l'emballage et la distribution de cerises en Californie, au sein d'une entreprise familiale établie depuis plusieurs décennies, faisait référence aux rejets de produits de la part de leurs acheteurs :

> *« Le plus souvent le produit nous est renvoyé et on peut l'envoyer vers un autre marché. C'est plus difficile de réagir avec les cerises car on a moins de temps… Si on les expédie tout là-bas sur la côte est et que les supermarchés les rejettent, on ne peut pas faire grand-chose, on perd juste ce produit en gros. Et on ne sait pas ce qu'ils en font, ils peuvent même le vendre ! C'est juste qu'ils ne nous l'achètent pas. »* (Entretien 174 et observation 83, Californie, mai 2015)

Dans les deux pays, les coûts de réacheminement font qu'il est rarement rentable pour les fournisseurs de vendre leurs produits sur d'autres marchés en cas de refus d'un acheteur.

Les acheteurs ne tiennent généralement pas compte des excédents générés en amont de la chaîne et considérés comme indépendants de leur contrôle. Au sein d'une firme majeure de l'industrie agroalimentaire en France et signataire du Pacte, Noémie, responsable de la RSE qui mène les opérations de réduction du gaspillage depuis 2014, explique :

> *« On fait la différence en RSE entre* scope [périmètre] *direct et scope indirect, le scope direct c'est à partir du moment où le produit légalement [prend le nom de la firme], à partir du moment où les camions arrivent à l'usine et que le lait on le transforme en yaourt. Le* scope *indirect, c'est quand le produit n'est pas encore notre marque, n'appartient pas à [notre firme]. Par exemple le lait qui vient des éleveurs, car les éleveurs ne sont pas nos salariés, ils sont totalement indépendants de nous. C'est un fournisseur, comme on a un fournisseur de plastique on a un fournisseur de lait. »* (Entretien 197, Paris, juillet 2015)

Noémie indique néanmoins au cours de l'entretien que l'activité des fournisseurs est exclusivement dédiée à sa firme : même lorsque cela ne fait pas l'objet d'une clause contractuelle, les éleveurs dépendent directement de ses conditions d'achat. Les excédents qu'ils génèrent sont pourtant considérés comme le périmètre « indirect » et sa firme n'en prend pas la responsabilité pour ses actions de réduction du gaspillage.

Des livraisons risquées : le pouvoir de la grande distribution sur la décision de non-conformité des produits

Le transfert de la charge matérielle et financière des excédents passe par la décision de l'acheteur de qualifier les biens de « non conformes » ou d'invendables, ce qui rend le producteur ou le fournisseur responsable du fait qu'ils ne soient pas vendus. Des tensions portent donc sur la décision relative à la conformité des livraisons : qui décide ? Sur quels critères ? Cette décision correspond à l'étape de catégorisation des biens – dans la catégorie conforme ou non conforme – qui est au cœur du processus de construction de leur valeur comme l'ont théorisé Beckert et Musselin (2013).

Les responsables du développement durable mobilisés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, même lorsqu'ils interrogent la légitimité du fonctionnement des livraisons, n'ont pas la capacité de renégocier les relations établies de longue date entre les fournisseurs et les acheteurs au sein des filières alimentaires. En France et aux États-Unis, ce sont les réceptionnistes au sein des magasins et des plateformes d'approvisionnement, dépendants de la direction des achats ou de la qualité des firmes de grande distribution, qui prennent la décision de la conformité des produits. Ils voient arriver l'ensemble des produits de la part des fournisseurs et refusent leur entrée dans le magasin s'ils jugent la qualité des produits insuffisante ou les modalités de livraison non respectées. Dans l'analyse des chaînes de valorisation de carcasses d'agneaux pour l'attribution d'un label de qualité, Escala (2009) décrivait le rôle des « qualiticiens » qui déterminent la qualité des carcasses en fonction des conditions de production et d'une grille de critères techniques, par opposition aux commerciaux qui tiennent compte de critères marchands tels que les possibilités de vendre divers morceaux de viande. Dans le cas de la réception des produits alimentaires en grande distribution, les entretiens et les observations réalisés (dont certains sont cités ci-dessous) indiquent que les réceptionnistes tiennent compte non seulement de critères physiques et matériels comme l'état de la livraison et l'apparence du produit, mais aussi de critères marchands comme les perspectives de revente du produit reçu.

Des enquêtés au sein de firmes de l'industrie agroalimentaire estiment qu'il arrive que des acheteurs de la grande distribution refusent à leurs dépens des marchandises en fonction du niveau de leurs stocks et de leurs possibilités de vente, et non en fonction des qualités intrinsèques des produits. Des responsables du développement durable engagés contre le gaspillage, y compris au sein des firmes de grande distribution, n'ont pas le contrôle de ces modalités de refus. Elles dépendent des relations et des contrats établis entre les responsables des approvisionnements et leurs fournisseurs. Alice, chargée des projets de développement durable au sein d'une enseigne de grande distribution française, qui a pris ce poste récemment à la suite d'un stage, ne connaît pas de façon certaine les pratiques de sa firme :

> *« Si ça correspond pas au cahier des charges, je pense que c'est au fournisseur de payer car c'était à lui de vérifier… Je pense que c'est assez ingrat, mais voilà. »* (Entretien 88, Paris, mai 2014)

La pratique est « ingrate », selon elle, dans le sens où le fournisseur est par défaut jugé responsable de la non-conformité d'une livraison, alors que la décision sur la conformité relève de l'acheteur. Boris, responsable du développement durable et de la qualité des emballages pour une firme majeure de l'industrie laitière française, critique les modalités de livraison strictes imposées par des magasins de grande distribution :

> *« On va travailler énormément à l'optimisation de nos camions et livraisons, parce que si notre camion il n'arrive pas exactement à la bonne date chez notre distributeur* […] *ça peut être refusé en fonction des types de contrats qu'on a avec eux.* […] *Le distributeur dit qu'il veut 20 jours, si le produit arrive avec 19 jours, ils refusent la livraison. »* (Entretien 205, région parisienne, septembre 2015)

S'il parle ici au nom de son entreprise, son poste de responsable du développement durable ne lui permet pas de renégocier ces contrats commerciaux. Son activité est soumise à la structure des relations entre sa firme et ses principaux acheteurs.

Des responsables des approvisionnements dans le secteur de la grande distribution confirment ces pratiques, même s'ils perçoivent leur propre rôle de façon plus nuancée. En France, la pratique courante depuis plusieurs décennies est que les fournisseurs et les distributeurs signent un « contrat-date » pour répartir la durée de vie du produit, avec une répartition un-tiers / deux-tiers : un yaourt se conservant 30 jours reste au maximum 10 jours chez le fournisseur et au minimum 20 jours en magasin de grande distribution. Plusieurs enquêtés du secteur de la distribution – et aussi du côté des fournisseurs comme Boris – mentionnent que cela génère des refus et des litiges lorsque le produit est livré juste après le seuil du tiers de sa durée.

Simon, directeur d'un magasin de taille moyenne à Paris, accuse certains fournisseurs, lorsqu'il s'agit de grandes firmes, d'utiliser les dates à leur avantage :

> *« Tous les fournisseurs ils grattent sur les dates. C'est un peu du foutage de gueule. Les produits sont sur la même ligne de production, pour des gros magasins ou des gros entrepôts, les gros sont prioritaires.* [Un groupe majeur de distribution] *aura deux mois* [de date], *nous trois semaines. »* (Entretien 36, Paris, février 2014)

Si le partage des risques liés aux produits « à date » avantage le plus souvent les distributeurs, les fournisseurs en situation dominante peuvent selon lui en tirer parti par rapport aux magasins de plus petite taille. Malgré la mise en place de négociations sur le thème des dates de péremption dans le cadre du Pacte en France, les représentants des principales firmes de la grande distribution ont freiné l'évolution des modalités de fixation et de gestion contractuelle des dates (voir chapitre III).

Des enquêtés du secteur de l'industrie et de la production agricole estiment que les distributeurs justifient très peu leurs décisions de refus des produits et que certains refus sont « abusifs », c'est-à-dire non justifiés par la qualité des produits eux-mêmes. Plusieurs agriculteurs dans les deux pays ont fait référence au fait que les distributeurs profitent de l'asymétrie de leurs échanges pour adapter les quantités de fruits et légumes qu'ils acceptent en fonction de ce qu'ils peuvent vendre dans leurs magasins. L'un d'entre eux aux États-Unis, croisé lors d'une observation au sein d'une banque alimentaire, donne l'exemple de carottes refusées à la vente pour des circuits de distribution : il insiste sur le fait que leur qualité nutritionnelle est bonne, mais qu'elles ne pouvaient être vendues. Il a donc décidé de les donner à la banque alimentaire (Observation 77, Californie, avril 2015 ; voir Figure 32).

Figure 32 Carottes « invendables » en grande distribution et données à une banque alimentaire en Californie (avril 2015).

Cet exemple souligne le décalage entre la qualité nutritionnelle et le caractère vendable des produits. Emma, qui a travaillé depuis près de 20 ans dans le secteur des cerises, décrit comment se passent concrètement les refus de leurs acheteurs dans la grande distribution :

> *« Ça dépend totalement de qui les reçoit, ils n'ont pas besoin de donner une raison. S'ils achètent 2000 boîtes, ils peuvent vous envoyer l'image d'une boîte et dire que [les cerises] étaient pourries ou à la mauvaise température… Si c'est la mauvaise taille de cerise pour plus de 5 % de la livraison… Ils devraient être capables d'envoyer un rapport, mais il faut juste les prendre au mot. C'est tout simplement le risque que vous avez comme fournisseur. Vous développez une relation avec eux. Vous apprenez qui travaille mieux avec vous. Certains sont très risqués. »* (Entretien 174, Californie, avril 2015)

Plusieurs enquêtés, y compris les membres d'associations qui redistribuent les produits excédentaires et qui *a priori* ne prennent pas parti soit pour les fournisseurs soit pour les acheteurs, remarquent que les refus des acheteurs s'appuient fréquemment sur la vérification d'un échantillon au hasard de la livraison, justifiant la non-conformité par quelques produits abîmés, trop petits ou trop gros.

L'asymétrie des rapports marchands met les agriculteurs et les éleveurs, aux moindres capacités de négociation que de grandes firmes de l'industrie agroalimentaire, dans une situation de dépendance vis-à-vis de quelques acheteurs. Les réglementations existantes dans les deux pays ne suffisent pas à éviter le risque de décisions inéquitables de la part des acheteurs. L'Union Européenne a renforcé durant les années 2010 ses réglementations sur les « clauses commerciales et pratiques commerciales déloyales (PCD) », définies comme :

> *« Pratiques qui s'écartent manifestement de la bonne conduite commerciale et sont contraires aux principes de bonne foi et de loyauté. Les PCD sont généralement imposées lorsqu'il y a un déséquilibre entre une partie forte et une partie faible. »*[9]

Aux États-Unis, il est légalement possible pour les agriculteurs de faire un recours auprès du département d'Agriculture, United States Department of Agriculture (USDA), quant à la conformité des marchandises. Cependant, aucun des enquêtés du secteur de la production agricole, ni en France ni aux États-Unis, n'a mentionné le recours à des procédures légales pour remettre en cause les décisions des acheteurs.

Les enquêtés des deux pays expliquent que les critères dépendent en partie des relations personnelles qu'ils ont avec les acheteurs. Aux États-Unis, Joey, producteur de fruits et

[9] « Livre vert sur les pratiques commerciales déloyales (PCD) dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire et non-alimentaire interentreprises en Europe » ; COM (2013)37, 2013.

légumes depuis plus de 10 ans dans une grande exploitation californienne, rend compte de la variabilité des échanges selon les réceptionnistes de la marchandise :

> *« Parfois c'est la mauvaise personne* […]. *Ils ont tous des standards différents, s'ils sont très stricts et qu'ils ne payent pas, vous ne les voulez pas. S'ils sont très stricts et qu'ils donnent beaucoup d'argent… Les gars qui sont peu regardants sur certains produits à des sous-standards pour pas cher, ils peuvent vous être utiles. »* (Entretien 166, Californie, avril 2015)

Les échanges dépendent des relations de firme à firme et d'un vendeur à un acheteur au sein des firmes, laissant une marge de négociation aux acheteurs. La multiplication du nombre d'intermédiaires limite la possibilité pour les producteurs de tisser des liens de confiance avec les acheteurs décisionnaires en bout de chaîne, renforçant leur domination marchande.

Dans les deux pays, les discussions au sein des dispositifs participatifs sur le gaspillage alimentaire n'ont pas fait évoluer les conditions de ces relations commerciales suscitant des pertes de produits. En France, le conseiller du ministre délégué à l'Agroalimentaire Guillaume Garot entre 2012 et 2014, Romain, prenait du recul sur les travaux organisés pour le Pacte :

> *« Un autre regret, ça a pas contribué à apaiser les relations entre la grande distribution et les industriels. En parallèle, les négociations c'est de pire en pire chaque année. Ça s'arrange car ils se parlent… mais il y a des comportements inacceptables. »* (Entretien 50-bis, Paris, juin 2015)

S'il juge certaines pratiques déloyales de la part de la grande distribution, elles dépassent le cadre des discussions du Pacte et de sa propre influence. Il souligne que les responsables du développement durable participant au Pacte ne contrôlent pas les négociations commerciales menées par les responsables commerciaux et des approvisionnements de leurs firmes :

> *« J'ai entendu cette blague lors d'une présentation* [d'une industrie du secteur des produits laitiers] *: 'quelle est la différence entre un acheteur de la grande distribution et un terroriste ?* [Il marque une pause en souriant] *C'est qu'avec le terroriste on peut négocier !' Maintenant ils ont rapproché leurs centrales d'achat, c'est encore pire. »* (Entretien 50-bis, Paris, juin 2015)

Sa remarque porte sur la consolidation des principales centrales d'achat de la grande distribution l'année précédente, avec quatre centrales concentrant près de 90 % du marché. Le ministre Guillaume Garot n'avait pas la possibilité de réguler directement ces pratiques, que ni le ministre de l'Agriculture lui-même, ni la direction générale de la concurrence ne sont parvenus à faire évoluer, comme l'a montré Billows (2016). Les fonctionnaires mobilisés contre le gaspillage ont finalement peu d'impact sur les décisions de non-conformité par lesquelles les principales firmes de la grande distribution refusent des produits ensuite jetés.

Des restaurants qui transfèrent le coût des excédents à leurs clients

En France et aux États-Unis, l'analyse de prestations dans le secteur de la restauration révèle les mécanismes qui permettent à des distributeurs (ici les restaurants) de transférer le coût de produits non consommés à leurs clients. Dans le secteur de la restauration collective, la relation contractuelle de prestation de services crée des désajustements entre le fait de générer ou de détenir physiquement des excédents, et d'en assumer le coût. Les restaurateurs ou traiteurs qui fournissent des prestations à des firmes privées et des institutions publiques scolaires, sanitaires ou pénitentiaires sont en effet payés par ces clients pour les commandes passées y compris lorsqu'une partie des produits n'est pas consommée par les convives. Par exemple, si une entreprise ou une école achète à un traiteur 300 repas mais que seulement 200 personnes sont présentes, le traiteur détient physiquement 100 repas qui n'ont pas été mangés mais qu'on lui a payés à l'avance. Il n'assume pas le coût financier des excédents non consommés qui constituent pourtant des pertes de matières.

Lorsqu'un client ayant payé lors de la commande est propriétaire des produits non consommés, la firme de restauration n'a pas d'intérêt financier à chercher une solution pour utiliser ces restes alimentaires. Dans le secteur scolaire en France, ce sont généralement les collectivités locales qui financent les contrats avec des firmes de restauration collective, alors que ce sont les chefs d'établissements qui assurent la gestion des élèves et de leurs repas. Les collectivités locales poursuivent des objectifs nutritionnels tout en cherchant à limiter les coûts, indépendamment des caractéristiques environnementales et sociales de leurs contrats d'approvisionnements. Si depuis 2016 la loi contre le gaspillage alimentaire prévoit que les marchés publics de restauration collective intègrent une clause relative à la lutte contre le gaspillage, ces contrats n'imposaient pas jusqu'alors aux fournisseurs des critères concernant les quantités de produits jetés.

Bernard, chargé de la prévention du gaspillage alimentaire pour une région française depuis 2013, dans le cadre du programme national d'alimentation mené par le ministère de l'Agriculture, regrette ce qu'il considère comme une contradiction entre qualité et prix :

> *« Les acteurs derrière c'est les grands commanditaires. Quand les acteurs de la restauration collective veulent pas dépasser 3 €* [par repas]*, ils vont acheter chez Doux*[10] *! Ou au Pays-Bas. On a de la marge de manœuvre. Pour acheter de la meilleure qualité, il faut acheter plus cher, il faut pas se leurrer. Ça pourra faire diminuer les pertes. »* (Entretien 77, région parisienne, avril 2014)

[10] Cette marque de volailles en difficultés financières au moment de l'entretien a la réputation d'être particulièrement bas de gamme.

Les critères budgétaires semblent être prioritaires dans les pratiques d'achat de la restauration collective publique, dans les deux pays. La pression sur les prix d'achat, réduisant la perception de la qualité des produits, fait obstacle aux efforts de réduction des pertes. Aux États-Unis comme en France, les objectifs de diminution des produits jetés divergent des objectifs nutritionnels, financiers et budgétaires propres au secteur public de la restauration.

Le secteur de la restauration comme celui de la grande distribution a finalement la spécificité de pouvoir répercuter les coûts de pertes en aval sur les clients et les consommateurs finaux, limitant d'autant plus les propositions de lutte contre le gaspillage alimentaire des responsables du développement durable. Dès la fin des années 1970, la Cour des comptes américaine écrivait :

> *« Les consommateurs assument en fin de compte le coût des pertes sous la forme de prix plus élevés. Cela est dû à la prise en compte de pertes anticipées dans le coût et donc dans la structure de prix. »* (Extrait du rapport[11])

Le vendeur a moins d'intérêt financier à réduire les pertes s'il peut maintenir un prix de vente élevé. Or, les principales firmes de la distribution et de la restauration françaises et états-uniennes, en situation oligopolistique, ne risquent pas la concurrence de prix plus bas. Cette situation ne les encourage pas à faire bénéficier les consommateurs finaux des économies réalisées par la diminution des pertes alimentaires.

Les consommateurs finaux eux-mêmes perçoivent d'autant moins le poids financier des produits jetés que ce dernier est incorporé à la prestation, pérennisant les pratiques amenant à jeter des produits. Dans la restauration collective en France, les convives payent souvent leur repas au forfait sans lien direct avec les quantités qu'ils consomment. Mathilde, environ 35 ans, chargée de mission réalisant un projet de réduction du gaspillage alimentaire pour le restaurant d'une grande entreprise publique dans le cadre d'un Master professionnel en développement durable, remarque :

> *« Le pain chez nous ça fait partie des tabous. Il est gratuit mais en fait c'est compris dans les frais de service* [d'environ 1 €]. *Du coup les clients disent "Et ben je le paye !"* […] *Si c'est offert, les gens en prennent deux fois. »* (Entretien 13, Paris, décembre 2013)

Elle précise que les quantités de pain jetées sont très élevées par rapport aux autres aliments. Les consommateurs finaux assument indirectement le coût du gaspillage, limitant l'intérêt des distributeurs, de leurs donneurs d'ordre comme de leurs fournisseurs à réduire les pertes.

[11] *"Food Waste: An Opportunity to Improve Resource Use",* General Accounting Office, Comptroller General, 1977, p. 46.

La figure suivante (Figure 33) résume schématiquement les situations, décrites au fil de cette section, dans lesquelles des firmes de la production et de la distribution alimentaires transfèrent la charge matérielle et financière de leurs produits invendus ou jetés à leurs fournisseurs et leurs clients. Ces relations commerciales expliquent que certaines firmes ne cherchent pas à arrêter de générer ces excédents.

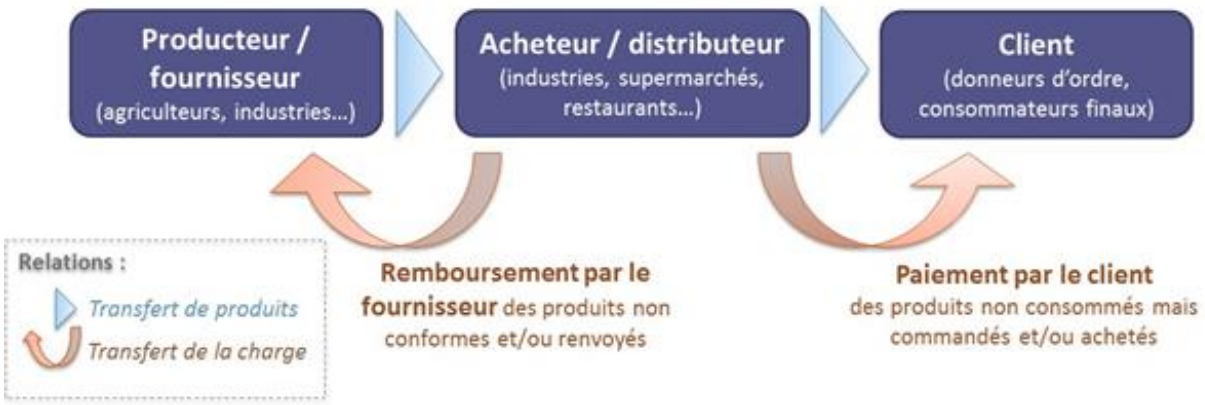


Figure 33 Transferts de la charge des excédents alimentaires entre organisations

La relation de gauche correspond au cas où des acheteurs ou distributeurs (industries, magasins, restaurants) refusent les produits de leurs fournisseurs (agriculteurs ou industriels) considérés comme non conformes : ces derniers remboursent alors la marchandise (flèche bleue) et en assument la gestion et le coût (flèche orange). La flèche de droite correspond au cas où c'est un client (firme ou consommateur final) qui paye une commande à l'avance, fournie par un distributeur (traiteur ou prestataire dans la restauration, par exemple), et assume le coût des aliments non consommés. Ces exemples ne visent pas à être exhaustifs.

2) Responsabiliser en interne : entre chargés du développement durable, cadres, employés et clients

Chiapello (2013) et Leroy et Lauriol (2014) ont démontré que les firmes adaptent leurs pratiques à travers des démarches de responsabilité sociale et environnementale en réponse à une critique écologique depuis les années 1990. Cette section mettra au jour des mécanismes de cette adaptation, en montrant la façon dont des responsables du développement durable au sein de firmes de l'industrie agroalimentaire, de la restauration et de la grande distribution jouent en interne le rôle d'Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Certains cherchent à mobiliser et à responsabiliser les cadres des fonctions financières, de la logistique, des ventes et de la qualité. D'autre transfèrent la responsabilité du gaspillage sur le travail du personnel ou indirectement sur les consommateurs-clients au sein de leurs firmes, tels que les convives d'un restaurant ou les acheteurs d'un supermarché.

Les résultats qui suivent feront apparaître que certains responsables du développement durable parviennent davantage à mobiliser les membres de leurs organisations en France, où la mise sur agenda militante et politique du sujet a été plus précoce.

Le relai des revendications militantes : faire du gaspillage alimentaire un enjeu de réputation

Un corpus de littérature dédié aux démarches de responsabilité des entreprises en sciences de gestion depuis les années 1990 a révélé que les démarches de RSE permettaient aux firmes d'éviter des risques réputationnels, tout en obtenant un avantage concurrentiel (Porter et Kramer, 2002, 2011 ; Vogel, 2006 ; Waldron, Navis et Fisher, 2013). Dans leur analyse de la généralisation du développement durable, O'Rourke et Lollo (2015) rappellent que les firmes de l'industrie et de la distribution sont de plus en plus sensibles aux risques concernant leur réputation, les encourageant à adopter des processus et des produits plus durables (O'Rourke et Lollo, 2015, p. 13). Dans le cas des marchés alimentaires étudiés ici, lutter contre le gaspillage est apparu au cours des années 2010 comme une source de bénéfices en termes d'image sur le plan social et environnemental. Cette évolution concerne particulièrement le secteur de la grande distribution qui a été plus souvent ciblé par des actions militantes comme par les instruments d'action publique (voir chapitres I et III).

En France, plusieurs enquêtés occupant des postes de responsables du développement durable pour des enseignes de grande distribution ont fait directement référence aux menaces sur leur image en lien avec le gaspillage depuis les années 2010. Marianne, responsable du don alimentaire pour une enseigne de supermarché française depuis plusieurs années, après avoir travaillé 12 ans comme publiciste, estime qu'elle n'était pas sensibilisée au gaspillage jusqu'à une date récente. Elle a prêté attention aux reportages dénonçant les poubelles pleines de produits « javellisés », volontairement détruits pour en éviter la récupération. Elle les compare aux campagnes très médiatisées de l'association environnementale Greenpeace contre l'huile de palme :

> *« Cette campagne a fait du bruit. C'est ce fameux buzz dont tout le monde a peur ! »* (Entretien 35, Paris, février 2014).

Cette publicité négative, le « buzz », est une menace pour les supermarchés de plus en plus attentifs à leur réputation sur les réseaux sociaux. Marc, responsable du développement durable au niveau mondial pour un groupe de grande distribution français, racontait recevoir très régulièrement des ONG. Il a échangé avec un chargé de plaidoyer de France Nature Environnement (FNE) et Tristram Stuart sur le thème gaspillage alimentaire (voir chapitre I).

Pour certains responsables du développement durable comme Marc, la perception d'une menace encourage à prendre en compte le sujet et à relayer la lutte dans leurs firmes, jouant à leur tour un rôle d'Entrepreneurs de la lutte en interne. Néanmoins, aucune firme n'a intérêt à assumer un coût supplémentaire pour jeter moins d'aliments sans obtenir un bénéfice supplémentaire par rapport à ses concurrents. Une firme qui se différencie par son action sur le gaspillage, même sans en faire sa priorité, n'a pas non plus intérêt à ce que cet effort se généralise à d'autres. Anne, responsable du développement durable d'une entreprise française de restauration collective, remarque la contradiction entre ses objectifs de développement durable et la démarche concurrentielle de sa firme :

> *« On est tous frileux de dire des trucs, car si nos concurrents le lisent, ils vont tous le faire. Chacun a intérêt à conserver ses actions, alors que normalement le développement durable c'est l'inverse de ça. Voilà, on est en entreprise, y a de la concurrence. »* (Entretien 87, Paris, mai 2014)

Occupant son poste depuis moins de deux ans après une formation en alternance spécialisée en environnement dans une école de commerce, elle reste dans une position secondaire au sein de sa firme ne permettant pas de changer la stratégie d'ensemble. Plusieurs enquêtés français et états-uniens ne souhaitaient pas communiquer en entretien sur leurs actions de réduction du gaspillage alimentaire, de peur de diffuser de l'information confidentielle sur des projets en cours à des firmes concurrentes.

Aux États-Unis, la perception d'une menace militante semble moins présente, ce qui limite l'engagement des responsables du développement durable dans la lutte par rapport à la France. Les enquêtés états-uniens du secteur de la grande distribution ne perçoivent pas de menaces de la part d'associations ou de militants ciblant directement le sujet. Nick, responsable du développement durable pour une enseigne de distribution et Hanna, occupant un poste similaire au sein d'une firme de l'industrie agroalimentaire, ont néanmoins participé à constituer une Alliance contre le gaspillage alimentaire en 2014. En tant que membres des organisations professionnelles majoritaires de leurs secteurs, respectivement le Food and Marketing Institute (FMI) et la Grocery Manufacturers Association (GMA), ils considèrent que le gaspillage alimentaire est un sujet « précompétitif ». Plusieurs responsables du développement durable états-uniens dans l'industrie agroalimentaire et la distribution ont utilisé ce terme. Contrairement à leurs homologues français, ils ne perçoivent pas le sujet comme une source de concurrence entre firmes en termes de RSE. La création même de cette Alliance témoigne pourtant de l'attention croissante que ses membres accordent au gaspillage, constituant une réponse indirecte à la mise en visibilité du sujet, depuis les années 2010.

Une position particulière : mettre la lutte en compatibilité avec des objectifs de production, de gestion et de vente

Des responsables du développement durable engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire travaillent à rendre cet objectif compatible avec les objectifs financiers, productifs et marchands des décisionnaires au sein de leurs entreprises. Leur profil correspond à celui des « marginaux sécants » de responsables et directeurs du développement durable identifiés par Chiapello et Gitiaux (2009)[12] : généralement jeunes et ayant suivi une trajectoire d'engagement individuel progressive, ils interagissent et s'appuient sur des réseaux militants extérieurs. Pour certains responsables du développement durable étudiés dans cette thèse[13], l'engagement dans la lutte constitue un moyen de faire reconnaître la légitimité de leur rôle et de progresser dans l'entreprise, où ils occupent une position transversale mais avec moins de poids dans les décisions que les directions générales, financières, des achats et des ventes. La plus grande partie des enquêtés réalisant des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de firmes de la grande distribution et de l'industrie agroalimentaire occupe son poste depuis moins de 5 ans, ce qui limite leur légitimité relative.

En France plus qu'aux États-Unis où ce rôle est plus récent, ces responsables du développement durable insistent sur le caractère transversal de leur position dans les entreprises et leurs relations avec les autres directions. Marc, ingénieur en environnement quarantenaire ayant travaillé au cours de sa carrière pour des bureaux d'étude en environnement, est responsable depuis trois ans de la direction du développement durable au niveau mondial d'un groupe de distribution. Il insistait sur son rattachement direct à la direction générale du groupe, de façon indépendante des fonctions d'exécution :

> *« C'est du lobby interne, en amont. Faut pas être hiérarchique. Moi mon supérieur c'est le secrétaire général* […] *Tous les jours vous téléphonez* [aux autres départements du siège et à la direction]. *Il faut y aller à fond, sur place, se déplacer. »* (Entretien 63, région parisienne, mars 2014)

Son refus de la hiérarchie indique néanmoins que sa position ne lui permet pas d'imposer des actions aux autres départements de l'entreprise de façon hiérarchique, donnant sens à son travail de conviction, de « lobby interne ». Au sein d'une autre enseigne de distribution française, Alice, jeune diplômée d'école de commerce avec une spécialisation en développement durable, a participé à des événements de Disco Soupe avant de construire un

[12] Ces auteurs les opposent aux « managers classiques » peu engagés et aux « sensibilisés conservateurs » engagés personnellement mais méfiants vis-à-vis des acteurs extérieurs.

[13] Le chapitre I présente certains d'entre eux, notamment Alice, Noémie et Aurélien cités ci-après pour le contexte français. Voir l'encadré « les militants de l'intérieur » (chapitre I, partie B-3).

partenariat avec l'association. Elle perçoit sa fonction comme la mise en compatibilité d'objectifs commerciaux avec la RSE :

> *« L'avantage d'être attachés au business c'est qu'on implique toutes les directions de l'entreprise et qu'on fait pas de la philanthropie, et le développement durable pour moi c'est pas de la philanthropie, c'est vraiment comment est-ce qu'on peut… prendre en compte nos responsabilités. Voilà aujourd'hui je travaille pour un distributeur, comment ce distributeur peut agir de la façon la plus responsable possible avec les moyens qu'il a aujourd'hui ?»* (Entretien 88, Paris, mai 2014)

Elle recherche à la fois à mener des actions compatibles avec les objectifs commerciaux de sa firme et à soutenir des actions militantes comme celles de Disco Soupe. Elle confiait que son équipe de moins de 10 personnes était perçue comme « les utopistes de la boîte » (voir chapitre I).

Comme Alice et Marc, certains responsables du développement durable poursuivent et défendent leurs objectifs de RSE face au caractère prioritaire d'objectifs marchands. Ils cherchent à convaincre leur hiérarchie, la direction financière et les départements opérationnels des achats et des ventes de la légitimité de leurs actions sur le sujet. Noémie, directrice de la RSE et de la division yaourt d'une firme française de l'agroalimentaire, insistait sur l'importance de connaître les domaines opérationnels avant de travailler dans la RSE pour pouvoir se « faire entendre » en interne. Ayant fait carrière dans le marketing avant de rejoindre la RSE, à environ 35 ans, elle mettait en avant ce positionnement multiple :

> *« Je suis plutôt quelqu'un de culture assez business, ce qui est une vraie attente en RSE aujourd'hui.* […] *L'avantage c'est que je parle la même langue qu'eux, je connais mon métier et les enjeux de leurs métiers. Quand j'arrive ils savent pertinemment que je vais pas tenir un discours d'écolo intégriste, je connais leurs enjeux. On va avoir un discours entre* business men*, et ça c'est important pour les équipes, et aussi en comité de direction, je suis quelqu'un qui veut améliorer le business et son empreinte environnementale et les deux en même temps* […]. *Moi, un, je parle la même langue, et deux, je viens de leurs équipes, ça fait que je les connais tous ! J'ai fait huit ans dans la boîte. »* (Entretien 197, région parisienne, juillet 2015)

Comme elle, d'autres responsables du développement durable visent à faire reconnaître en interne la légitimité de la lutte contre le gaspillage en termes économiques et commerciaux.

Ces responsables ont une position particulière qui les amène à négocier des objectifs divergents, commerciaux, sociaux et environnementaux. Noémie considère que le succès de son rôle de mobilisation interne dépend de ses propres compétences :

> *« Par définition la RSE vous êtes le poil à gratter. Donc il faut avoir… comme vous l'avez vu depuis le début je suis très bavarde.* […] *il faut avoir assez de réseau et de bagout pour mettre un coup de pied dans la porte pour entrer dans les discussions. Comme dit souvent mon DG* [Directeur général]*, 't'es chiante et c'est pour ça qu'on t'a prise pour ce poste !'* [rires] *»* (Entretien 197, région parisienne, juillet 2015)

Malgré ces capacités de négociation qu'elle dit avoir acquises au cours de sa carrière dans l'entreprise, elle se heurte aux limites fixées par sa direction générale et à ce qu'elle décrit comme les « contraintes du business ». Boris, environ 30 ans, est devenu responsable du développement durable dans une autre firme de l'industrie laitière française après avoir travaillé comme ingénieur de la qualité dans le secteur de l'emballage. Malgré cette formation technique, il est amené à gérer des questions commerciales. Il fait face à une contradiction entre ses objectifs de lutte contre le gaspillage et les objectifs du service des achats, en lien avec les producteurs de lait qui fournissent exclusivement sa firme :

> *« Le gaspillage diminue car si le producteur améliore l'efficience il pourra tout en faisant des bénéfices nous vendre moins cher. On a une relation client-fournisseur. Moi j'incite sur le côté environnement à produire moins de déchets et être plus efficace. Mais les achats, si on leur dit qu'on peut faire plus avec moins, ils veulent moins cher. Je ne donne pas les données que j'ai aux achats. On a une confidentialité entre le service interne et les fournisseurs. »* (Entretien 205, région parisienne, septembre 2015)

Les producteurs n'ont pas d'intérêt financier à réduire les quantités de produits qu'ils jettent si le service des achats les pousse à vendre moins cher en conséquence, chose que Boris essaye d'éviter. D'autres responsables du développement durable sont comme lui amenés à agir en opposition à d'autres directions de leurs propres organisations.

Dans les deux pays, la structure juridique des organisations concernées a une influence sur les actions possibles en termes de lutte contre le gaspillage. En France, les magasins de grande distribution sont de deux types : les entités dites « indépendantes » et franchisées adhèrent à une même enseigne et à ses pratiques commerciales, mais ont leur propre directeur chef d'entreprise, propriétaire, et leur propre compte de résultat. Les magasins dits « intégrés » dépendent d'un même groupe et centralisent leur chiffre d'affaires. Une partie de leurs coûts, tels que le traitement des déchets et la fiscalité, sont assumés par le siège de l'entreprise (voir Allain et Chambolle, 2003, pour une analyse du secteur). Marianne,

travaillant sur le thème du gaspillage pour le siège d'une enseigne de magasins intégrés, compare son fonctionnement à la manière de travailler des directeurs indépendants :

> *« Pour les franchisés, c'est leur argent. C'est une autre façon de travailler* [par rapport aux magasins intégrés]*, avec le patron qui arrive à 6h du mat et reste jusqu'à 22h… Quand on jette la banane, on jette un euro de sa poche. »* (Entretien 35, Paris, février 2014)

Les directeurs de magasins indépendants sont selon elle plus attentifs au coût des produits abîmés ou invendus, la « casse », qui influence directement leurs résultats en tant que chefs d'entreprise. Pourtant, la légitimité même de son poste vient du caractère intégré des magasins de son enseigne. Dans les groupes de distribution où chaque entité est dirigée de façon indépendante, les responsables du développement durable ont en effet moins d'influence sur les directeurs de magasin.

Dans le cas des magasins intégrés, la gestion de la casse dépend des méthodes de consolidation des résultats financiers et de la manière dont le siège fixe des objectifs aux responsables de magasin. Il ressort des entretiens que ces derniers ont davantage intérêt à réduire les quantités de produits invendus si leur performance dépend de leurs résultats finaux, intégrant des coûts indirects comme le traitement des déchets et la fiscalité sur les dons alimentaires. Lorsque leur performance est mesurée à l'aune du chiffre d'affaires, ils privilégient au contraire la maximisation des ventes indépendamment des coûts indirects. Dans ce cas, il est plus difficile pour des responsables du développement durable de faire reconnaître l'intérêt financier de réduire la casse. Pour les firmes de grande taille telles que des multinationales de l'industrie et de la grande distribution ainsi que de la restauration collective, les dirigeants doivent en outre tenir compte des intérêts financiers des actionnaires, qui orientent les décisions d'ensemble.

Les attributions et les actions des responsables du développement durable sont finalement limitées par les modalités de gestion de leurs organisations dont ils n'ont pas le contrôle. Ils ne parviennent pas toujours à faire reconnaître comme légitime l'objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de leur hiérarchie et des décisionnaires de leurs firmes.

De la responsabilisation au contrôle renforcé du personnel

Pour les firmes engagées dans la lutte, qui réalise concrètement le travail de réduction des excédents ? En France et aux États-Unis, certains responsables du développement durable ont mobilisé le personnel de leurs organisations sur le thème du gaspillage alimentaire, de la même façon qu'ils le font par exemple sur les économies d'énergie. Alors qu'ils ne disposent

pas d'un lien hiérarchique direct sur les employés, ils se sont appuyés sur des actions de communication interne. Elles font écho aux campagnes ciblant les citoyens et les consommateurs pour transformer leurs comportements individuels (étudiées au chapitre III). Leurs actions de sensibilisation ciblent aussi leurs supérieurs ou équivalents hiérarchiques, auprès des autres services et de la direction. Alice, chargée des projets de développement durable dans une enseigne de distribution en France, raconte ainsi une opération menée par son équipe en interne :

> *« L'année dernière on a fait toute une journée contre le gaspillage alimentaire, avec un atelier cuisine ici* [au siège] *pour apprendre à cuisiner avec les restes ou sans les restes, et une campagne d'affichage dans le resto d'entreprise. L'idée c'est aussi de sensibiliser ici car c'est là que se prennent les décisions. »* (Entretien 88, Paris, mai 2014)

Comme Alice, certains responsables du développement durable ont ciblé les dirigeants pour qu'ils sensibilisent à leur tour leurs collègues des niveaux inférieurs de la hiérarchie, de façon à aligner le travail des employés avec les objectifs de lutte contre le gaspillage.

Dans le secteur public et en particulier pour la restauration collective en France, des fonctionnaires chargés des programmes d'alimentation et de réduction des déchets relaient la lutte contre le gaspillage alimentaire en interne. Ils s'appuient sur des actions de sensibilisation voire de formation du personnel, de façon similaire aux responsables du développement durable dans des firmes privées. Baptiste, élu régional chargé des programmes liés à l'énergie et à l'environnement en 2014, a encouragé sa région à réduire les pertes d'aliments dans les établissements d'enseignement dont elle gère la restauration :

> *« Les cuisiniers sont des agents de région. On a souhaité introduire dans leur formation un module de sensibilisation au gaspillage alimentaire.* […] *Là où y a des efforts à faire du côté des agents c'est dans la façon dont ils servent les élèves. Y a des actions de sensibilisation sur les portions, la taille des assiettes… ils servaient des assiettes monstrueuses ! »* (Entretien 26, Paris, janvier 2014)

Plusieurs enquêtés menant des actions de réduction du gaspillage pour le secteur de la restauration collective en France disent s'attaquer par exemple au « syndrome de la cantinière » qui sert des assiettes trop copieuses finissant par être jetées.

En cherchant à renforcer l'efficacité du travail du personnel, des responsables du développement durable engagés dans la lutte leur ont attribué de nouvelles compétences relatives à la prévention et à la gestion des excédents, mais aussi de nouvelles tâches. Des décalages naissent entre leurs nouvelles activités issues de la lutte contre le gaspillage et leurs attributions initiales. Une personne employée pour faire la cuisine devient par exemple

responsable de peser les restes ou de les réduire. Le chef du personnel au sein d'un magasin de grande distribution aux États-Unis, ayant mis en place en 2015 un partenariat avec l'association Food Shift pour redistribuer leurs invendus, évoquait cette difficulté. Il faisait part de sa difficulté à demander au personnel de réaliser la tâche supplémentaire de trier et de mettre de côté les aliments à donner, tant les fiches de poste étaient selon lui contrôlées par leur syndicat (Observation 67, Berkeley, janvier 2015). Malgré tout, dans ce magasin comme dans d'autres organisations, les nouvelles tâches ne semblent pas avoir suscité d'importantes résistances du personnel.

Certains responsables du développement durable avec les cadres de leurs firmes ont ainsi progressivement institutionnalisé le travail de réduction et de gestion des excédents en l'incluant aux fiches de poste des employés voire en créant des postes spécialisés ou dédiant de la main d'œuvre supplémentaire. Indépendamment des changements concrets dans les manières de travailler, ces évolutions assurent la mise en visibilité symbolique du sujet : dans le cas de la mise en place de politiques de « diversité » au sein des entreprises états-uniennes pendant les années 1970, Edelman (1992) a établi que la création de postes donnait à voir un effort et constituait en soi une forme de conformité à de nouvelles normes, de façon symbolique plus qu'effective. En particulier en France où la lutte a fait l'objet de politiques publiques de façon précoce, plusieurs enseignes du secteur de la grande distribution ont modifié leur organisation du personnel dès 2013 de façon à afficher leur prise en charge de la lutte contre le gaspillage alimentaire, à la suite de leurs engagements dans le Pacte.

Certaines grandes firmes ont dédié des ressources humaines spécifiquement au gaspillage alimentaire, dans les deux pays. Marc, dans un groupe multinational de grande distribution, a ainsi mis en place dans le cadre de sa politique RSE en France et à l'étranger un système de « *coaches* anti-gaspi », pour l'alimentation comme pour les économies d'énergie et de ressources. Ils ont pour rôle de faire diminuer les produits abîmés ou déplacés dans les rayons, en plus d'autres attributions. Marianne, menant les actions de lutte contre le gaspillage dans une enseigne de distribution française et participante au Pacte, souhaite désigner des « moniteurs » du gaspillage. Ils seraient chargés de suivre le taux de produits perdus et de sensibiliser les autres employés à l'enjeu économique de la démarque. Celui-ci est selon elle insuffisamment pris en compte par les directeurs de magasins « intégrés » de son enseigne (Entretien 35, Paris, février 2014). Aux États-Unis, Liliane, responsable du développement durable d'une enseigne de supermarchés en Pennsylvanie, membre de l'Alliance contre le gaspillage alimentaire, raconte que sa firme a instauré dès la fin des années 2000 une « formation au jour le jour » menée par des « meneurs du verdissements »

(*greening leaders*) dans chaque magasin. Chargés d'encourager leurs collègues à adopter des pratiques environnementales sur les économies d'énergies et de ressources, ils ont inclus en 2014 l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire dans la gestion de rayons (Entretien 169, Pennsylvanie, avril 2015).

Au fur et à mesure de la formalisation de ces actions de lutte contre le gaspillage, des start-ups et des associations ont proposé des services spécialisés pour assurer ces nouvelles tâches anti-gaspillage, et, de fait, renforcer le contrôle des activités du personnel. C'est ce dont témoigne l'exemple suivant.

Peser les déchets, un service externalisé de contrôle des employés ? (1/2)

Le cas de l'une des premières start-ups dont la principale mission consistait à réduire le gaspillage alimentaire (*food waste*), créée en 2004 à Portland aux États-Unis, révèle comment les Entrepreneurs de la lutte ont renforcé le contrôle du personnel des organisations – dont le comportement est plus facilement contrôlable que celui des clients et consommateurs.

La start-up a mis au point et breveté un système destiné aux restaurants de différentes tailles proposant de suivre leurs quantités de restes alimentaires et de déchets, afin d'identifier leurs causes et de les réduire. Des balances dotées de caméras et d'écrans tactiles sont mises à disposition des employés qui doivent prendre en photo les restes alimentaires et envoyer les données dans un système informatique compilant les informations. Le fondateur de la start-up, Jason, racontait : *« Notre vision est de rendre la prévention du gaspillage alimentaire* (food waste) *facile. Pour cela, on se concentre sur le gaspillage pré-consommateur : la partie de l'équation que l'on contrôle le plus. 4 à 10 % de ce qui est acheté est jeté* avant *d'atteindre une assiette. »* (Entretien 110, Portland, novembre 2014). Il souligne de cette façon que leur but est davantage de réduire le gaspillage des restaurants, en amont, que celui des convives, en aval, dont le comportement est plus difficile à contrôler.

Au-delà du système de pesée, ce sont les employés qui pèsent et mesurent, et Jason insiste sur l'intérêt de les associer grâce à un retour d'expérience immédiat (*instant feedback*), dans une progression permanente : *« C'est comme un programme d'entraînement sportif : on commence, on gagne des points. Si on s'arrête, on revient au point de dépar*t. […] *Le gaspillage alimentaire ne disparaît jamais, ce n'est pas un problème avec une solution définitive, ça demande un processus permanent »* (Entretien 110, Portland, novembre 2014).

Même si l'impact des efforts des employés est difficile à mesurer, le dispositif contribue à leur management. Dans les cuisines d'un restaurant universitaire à Berkeley ayant adopté l'outil, un classement affiché sur le mur liste les employés en fonction des quantités qu'ils ont pesées sur une période de 15 jours : par exemple, Maria est première avec 17 pesées et 210 livres, et Juana est quatrième avec 11 pesées et 77 livres (voir Figure 34, en haut à gauche). L'organisation récompense ceux et celles qui pèsent le plus souvent, accordant de l'importance à la pesée elle-même aux dépens des quantités jetées. Les autres mesures affichées portent sur les 5 principales raisons de jeter (*top losses*) dont la surproduction et les aliments abîmés (en bas à gauche), les principaux aliments distinguant par exemple les côtes de porc du bacon (en bas à droite), et l'évolution du gaspillage dans le temps mesuré en dollars perdus (en haut à droite). Ce tableau d'affichage est situé à proximité de la balance (Observation 68, Berkeley, janvier 2015).

Peser les déchets, un service externalisé de contrôle des employés ? (2/2)

Figure 34 Affichage des résultats du suivi du gaspillage alimentaire (waste tracking) *dans un restaurant universitaire à Berkeley (janvier 2015)*

L'outil assure un contrôle du travail des employés, par le suivi, automatiquement enregistré, de qui pèse quoi et à quel moment. Les employés sont de fait en concurrence les uns avec les autres. En passant par un prestataire extérieur, les responsables du développement durable qui ont encouragés leurs restaurants à adopter ce système ont instauré une forme de contrôle sur les employés, sur lesquels ils ne disposaient pas de supériorité hiérarchique.

Pour relayer la cause au sein de leurs firmes, des responsables du développement durable ont ainsi transformé leur organisation et leur gestion, renforçant les modalités de contrôle du personnel sur lequel retombe la responsabilité de réduire les pertes.

La responsabilisation des consommateurs-clients : à l'assaut des « ovnis » et « bananes à un doigt »

Dans les deux pays au cours des années 2010, des responsables du développement durable au sein de firmes de la grande distribution et de la restauration ont encouragé le changement de comportement de leurs clients individuels[14]. Si les gestionnaires de supermarchés prêtent attention depuis de nombreuses années aux quantités de produits déplacés, touchés et finalement jetés en raison du comportement des consommateurs en libre-service, des responsables du développement durable mettent en visibilité ces quantités dans le cadre de la lutte contre le gaspillage. Faisant référence aux critiques du gaspillage par des

[14] Parfois désignés comme les clients « finaux », par opposition aux entreprises clientes.

associations militantes, Georges, directeur Environnement depuis près de 30 ans pour l'un des principaux groupes de magasins de grande distribution « intégrés » en France, s'indignait :

> *« Je vous dis c'est le même consommateur qui nous dit : 'Ah, c'est scandaleux, vous gâchez', c'est le même qui fait 'pouet pouet' sur deux tomates et achète la quatrième. Mais les deux tomates sur lesquelles il a fait 'pouet pouet' pour voir si elles étaient à maturité et bien elles sont invendables derrière, lui il les achète pas.* […] *Mon métier c'est de recevoir les gens et de les laisser se servir et qu'ils achètent en libre-service. Je peux pas leur dire : 'Ne touchez pas les fruits'. Ça fait partie des contraintes du métier. »* (Entretien 24, Lille, janvier 2014)

S'il accuse le client de générer des pertes, il ressort de sa remarque qu'il ne peut contrôler ces pratiques individuelles que de façon limitée, sans remettre en question le fonctionnement de la distribution en libre-service au cœur de ce modèle de magasins. Aurélien, directeur d'un hypermarché indépendant dans le nord de la France qui a mis en place des outils de mesure et de gestion visant à limiter le gaspillage dès 2010, fait également référence aux manipulations des clients en magasin. Il a calculé que ces derniers causent par exemple 15 % de casse sur les tomates (Observation 103, région de Lille, juillet 2016).

Ces responsables du développement durable au sein de supermarchés et de restaurants essayent d'autant plus de contrôler les comportements des individus au sein de leurs firmes qu'ils en assument les conséquences financières et matérielles, davantage que les pratiques des clients chez eux (qui n'ont pas d'impact sur leur activité économique). Une partie de la casse dans les supermarchés est générée par les clients qui prennent les produits dont la date d'expiration est la plus lointaine, laissant les produits bientôt périmés. Plusieurs enquêtés décrivent cette pratique comme un obstacle à la « rotation » menée par les employés gérant les rayons, consistant à placer les produits les plus proches de leur date d'expiration sur le devant. Simon, directeur du magasin parisien appartenant au groupe dont Georges est le directeur Environnement, plaisante sur le fait qu'il fait attention à prendre lui-même les produits bientôt périmés ou « dates courtes » dans son magasin, mais qu'il va au fond du rayon s'il fait ses courses dans une chaîne concurrente (Entretien 36, Paris, février 2014). Lors du même entretien, Marianne, travaillant sur le sujet de la lutte contre le gaspillage pour l'enseigne de ce magasin, dénonce les manipulations des clients :

> *« Ce sont ces fameux OVNIS, les produits trouvés à droite, à gauche ! »* (Entretien 35, Paris, février 2014)

Plusieurs gérants de magasins perçoivent ces déplacements comme un coût non négligeable, dont les clients sont selon eux responsables.

Pour aider leurs supermarchés et restaurants à réduire les quantités d'aliments jetés, de nombreux responsables du développement durable ont mis en place des *nudges*, c'est-à-dire des petits changements destinés à modifier le comportement des clients. Cette notion issue de la psychologie comportementale, des sciences de gestion et du marketing social repose sur l'idée que les individus prennent leurs décisions de manière automatique et non réflexive : les concepteurs de *nudges* jouent alors le rôle d'« architectes du choix » qui influencent la prise de décision dans la poursuite d'un objectif précis (Thaler et Sunstein, 2009). Plusieurs enquêtés font référence à des *nudges* pour orienter les pratiques des clients, tels que – phénomène aussi étrange que les « ovnis » en magasin – les « doigts » des bananes. Marc, qui porte la politique « anti-gaspi » de son groupe de grande distribution depuis 2 ans, revient sur cette action qu'il considère réussie :

> *« Y a des bananes à quatre doigts* [nombre de bananes attachées ensemble], *des bananes à trois doigts. Les bananes à quatre doigts, on vend, les bananes à trois doigts, on vend, les bananes à deux doigts, on vend, les bananes à un doigt, on vend pas ! Que faire de ces bananes à un doigt ? Que faire ? Parce que c'est des millions de tonnes ! Je jette quelque chose que j'ai acheté ?! Et bien on les met dans un filet, on regroupe les bananes à un doigt dans un sac, de quatre doigts* […] *Le gaspillage, pour un magasin ça se voit pas dans les chiffres, pour deux magasins ça se voit pas, mais pour 999 magasins ça se voit. Si j'arrive à vendre toutes les bananes tout le temps, je gagne de l'argent ! »* (Entretien 63, Paris, mars 2014)

Pour limiter les pertes liées à la vente en libre-service, il a eu recours à plusieurs stratégies comme regrouper les bananes solitaires. Dans le secteur de la restauration et en particulier de la restauration collective, dans les deux pays, les enquêtés font également référence à des changements mis en place depuis 2010 tels que réduire la taille du plateau, ne donner qu'une assiette pour que les convives la finissent avant de la re-remplir, ou encore ne pas proposer systématiquement du pain. Il n'est pas rare que les *nudges* mobilisent des dispositifs d'intermédiation pour orienter les ventes. C'est le cas de l'emballage, comme celui qui entoure les « doigts » de banane, mais aussi de la mise en place de rayons « zéro gâchis », disposés et présentés de manière à encourager la vente de produits habituellement jetés (étudiés plus en détails dans la suite du chapitre).

Par la mise en place d'instruments de communication et de ces petites actions, des responsables du développement durable au sein de firmes de la production et de la distribution alimentaires transfèrent aux clients une part de la responsabilité de la lutte contre le gaspillage, même s'ils ne contrôlent que de façon limitée leur comportement. Adhérant à l'idée qu'il est possible d'orienter le comportement des consommateurs, ils diffusent des

messages similaires aux campagnes de sensibilisation publiques destinées à faire évoluer les habitudes des citoyens.

La figure suivante (voir Figure 35) schématise les opérations de responsabilisation au sein des organisations, que cette section a permis de décrire en partie.

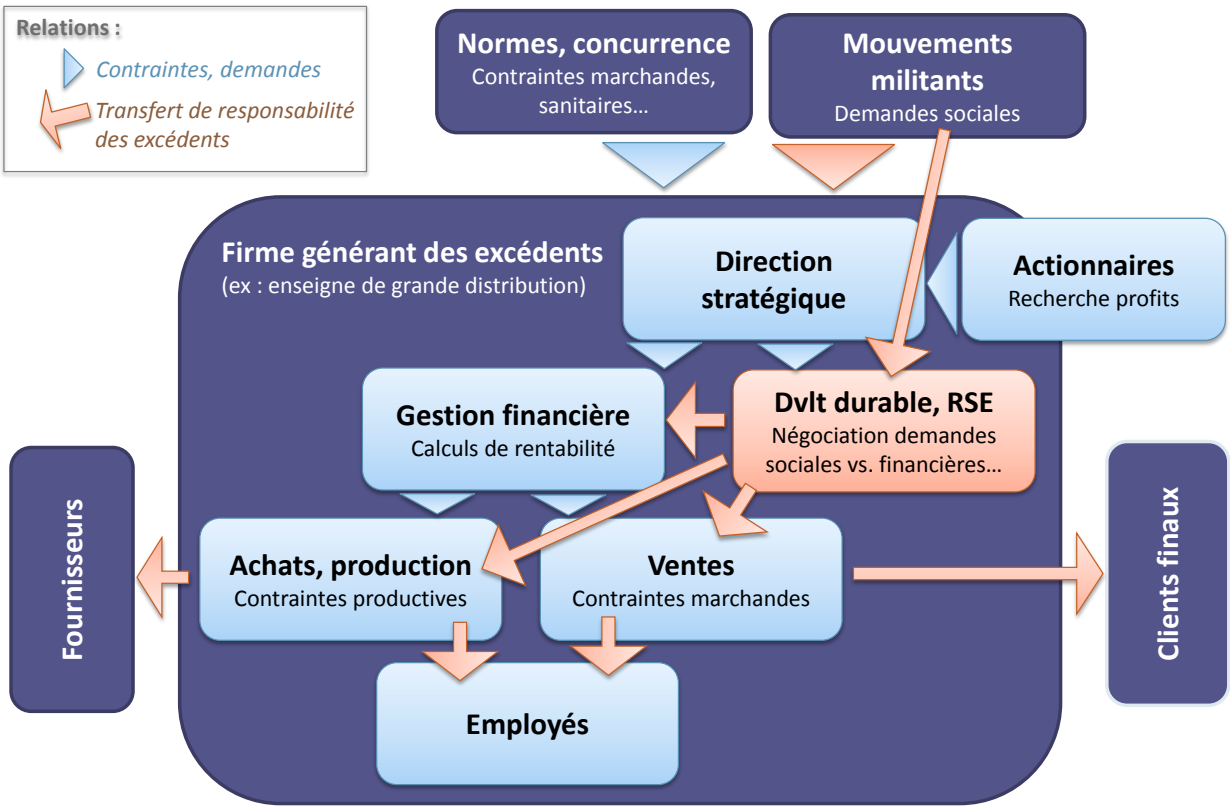


Figure 35 Transferts de la responsabilité au sein des organisations

Le schéma place des relations inter-organisationnelles (rectangles bleu foncé) entre les firmes et leurs fournisseurs, leurs clients, des mouvements militants et des institutions imposant des normes marchandes et sanitaires. L'attention est portée plus particulièrement sur le niveau intra-organisationnel (autres rectangles) concernant les différentes entités en relation au sein de la firme. Pour le cas d'une enseigne de grande distribution, il s'agit des entités chargées de la direction, de la gestion financière, des achats, des ventes, ainsi que des employés et des actionnaires partiellement externes à la firme. Ces organisations et ces acteurs poursuivent des objectifs productifs, marchands, financiers ou sociaux parfois divergents. Les responsables du développement durable (en orange sur le schéma) gèrent et négocient ces demandes et transfèrent la responsabilité des excédents alimentaires d'un acteur à l'autre (flèches oranges). Etabli à partir des éléments mentionnés par les enquêtés, ce schéma ne prétend pas offrir une vue exhaustive des interactions internes à leurs firmes.

En fin de compte, cette partie a montré comment les Entrepreneurs de la lutte (re)attribuent la responsabilité du gaspillage, non seulement d'une organisation à l'autre, entre les différents membres des organisations, mais aussi envers leurs clients-consommateurs.

B - Que gaspille-t-on ? Des logiques conflictuelles de valuation des excédents alimentaires

Comment les acteurs mobilisés dans la lutte contre le gaspillage transforment-ils la manière de prendre en charge les excédents au sein de leurs firmes ? Cette partie analyse la façon dont ils associent des valeurs marchandes et non marchandes aux produits alimentaires, par des procédures de calcul et des instruments de mesure. En prêtant attention à ces opérations d'évaluation et de valorisation des produits alimentaires, il s'agit de montrer comment des responsables du développement durable (re)construisent la ou les valeur(s) des excédents jusqu'alors considérés comme sans valeur ou de peu de valeur. Ils forment ainsi des compromis, notamment auprès des acteurs opérationnels de leurs firmes, entre des objectifs économiques de production et de distribution alimentaires et des enjeux de protection de l'environnement et d'accès à l'alimentation.

Dans leur analyse des controverses dans le domaine de la gestion d'entreprises, Boltanski et Thévenot (1991) identifiaient six « ordres de grandeurs » correspondant chacun à un registre de justification permettant la construction de compromis. En particulier, ils distinguaient le registre « marchand », correspondant à un objectif de création de richesses, du registre « industriel », poursuivant l'efficacité et la mise en relation des moyens par rapport aux fins. Pour les produits alimentaires en France et aux États-Unis, les résultats révèlent que des acteurs opérationnels et des responsables du développement durable engagés dans la lutte ont recours à trois principales logiques de valuation : une logique gestionnaire qui met en relation les moyens de production par rapport aux fins en limitant les pertes de matières, une logique marchande visant à maximiser les ventes et les profits financiers, et une logique alimentaire priorisant la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des aliments.

Ces logiques de valuation des aliments correspondent à une vision du gaspillage alimentaire, des objectifs de la lutte et de ses modalités. Elles sont à la fois coexistantes et concurrentes, voire contradictoires. Il est par exemple plus rentable dans une logique marchande de jeter des aliments qui ne se vendraient pas à un prix suffisant, alors que la logique gestionnaire pousse à utiliser ces matières. L'hypothèse que cette partie vise à confirmer est que la logique gestionnaire est plus fréquemment compatible avec la réduction des excédents alimentaires, alors que la logique marchande comme la logique alimentaire justifient dans certains cas des pertes de matières.

Les responsables du développement durable engagés dans la lutte, dans les deux pays, ont donc souvent recours à cette logique gestionnaire. Plusieurs fondateurs d'entreprise saisissent à leur tour l'opportunité d'attribuer de la valeur aux excédents alimentaires, en particulier dans une logique marchande, pour créer de nouvelles activités et de nouveaux échanges. La suite de cette partie est organisée en fonction de ces trois logiques de valuation des excédents : gestionnaire (1), marchande (2) et alimentaire (3).

1) Une logique gestionnaire et productive visant à réduire les pertes de matières

Nick, l'un des fondateurs de l'Alliance aux États-Unis et directeur des programmes environnement et développement durable pour une enseigne de grande distribution depuis près de 10 ans, expliquait lors d'un entretien en 2015 sa vision de la lutte contre le gaspillage :

> *« Le moyen de pousser les industries à y faire plus attention est de leur montrer le symbole du dollar* […] *Elles veulent toutes faire bien, nous voulons tous faire mieux. Le moyen de vendre l'idée de réduire le gaspillage alimentaire, d'augmenter le recyclage et le don, c'est de montrer qu'il y a un vrai intérêt économique à faire cela. »* (Entretien 173, Floride, avril 2015)

Après une carrière dédiée à l'environnement dans le secteur public puis dans le secteur privé, il met en avant l'intérêt financier pour les supermarchés d'utiliser de diverses manières les produits invendus. À travers l'Alliance, il a pour objectif d'inciter les responsables des principales firmes de la production et de la distribution à agir sur le gaspillage alimentaire, à travers des arguments financiers plus que celui d'une « bonne » action.

Cette section montre comment des responsables du développement durable de grandes firmes ont eu recours à un calcul de rentabilité économique pour promouvoir la gestion et la réduction des excédents. Selon Vatin (2008a, p. 166), l'économie comme acte de gestion correspond à une « démarche pragmatique » et un type d'actions « caractérisées par le calcul, explicite ou implicite », rapportant les produits aux dépenses. Le calcul « économique » consiste à obtenir un rendement maximal, dans la logique wébérienne de rationalité en finalité, mettant en relation les moyens nécessaires à l'atteinte d'une fin. À partir de l'exemple du bélier hydraulique, il décrit comment l'objectif de rendement mécanique amène à mesurer le travail utile par rapport au travail dépensé. Dans le cas du gaspillage, des responsables du développement durable comme les fondateurs de start-ups et d'associations qui proposent des services à leurs firmes intègrent la réduction du gaspillage alimentaire à un calcul de rendement et d'efficience. Ils comparent les facteurs de production que sont les matières premières, les achats, et le travail, avec les revenus issus de la vente des produits.

« *What gets measured gets managed* » : la quantification des pertes de matières

Le travail de quantification est au cœur du travail des acteurs engagés dans la lutte au sein des firmes générant des excédents alimentaires. Selon Desrosières et Kott (2005, p. 2),

> *«* […] *ce verbe quantifier, dans sa forme active (faire du nombre), implique qu'il existe une série de conventions préalables, de négociations, de compromis, de traductions, d'inscriptions, de codages et de calculs conduisant à la mise en nombre. La quantification se décompose en deux moments : convenir et mesurer. »*

En « convenant » de ce qui compte avant de le mesurer, la quantification a un rôle performateur dans la mesure où elle construit une représentation de la valeur des biens. En quantifiant les produits perdus ou invendus, des responsables du développement durable ont attribué une valeur à la lutte contre le gaspillage dans le fonctionnement de leurs organisations, en calculant ses bénéfices et coûts évités.

L'action publique de lutte contre le gaspillage, en particulier en France, a imposé – symboliquement – de quantifier et de diminuer les quantités jetées. Cette recherche de résultats chiffrés s'inscrit dans ce que Bezes (2009) a décrit comme la managérialisation de l'action publique française depuis les années 2000. Ogien (2009) l'associe à la « rhétorique gestionnaire » et au principe « d'efficacité » des politiques. Comme l'a établi Porter (1996), la quantification confère de la légitimité aux politiques par son apparente « objectivité ». Des responsables du développement durable au sein de firmes de la production et de la distribution alimentaires ont établi des processus de quantification pour répondre aux objectifs chiffrés de l'action publique, y compris pour mettre en visibilité leurs efforts préexistants. L'Alliance états-unienne, comme en France l'Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA), ont publié dès 2014 des recommandations auprès de leurs adhérents insistant sur l'importance de mesurer les pertes et sur les économies financières réalisées en réduisant le gaspillage alimentaire.

Les instruments d'action publique de la lutte contre le gaspillage ont créé une injonction supplémentaire à la réduction des pertes, dans un contexte de récession économique propice à ces efforts.

Anne, responsable du développement durable pour une firme française spécialisée dans la restauration collective, décrivait par exemple en 2014 :

> *« C'est du bon sens, nous les motivations de base pour lutter contre le gaspillage alimentaire c'est que jeter de la matière première c'est un gaspillage économique, donc de toutes façons les directeurs* [de chaque restaurant] *ont intérêt à vérifier qu'au niveau de la matière première, on n'en perd pas.* […] *ils sont ultra-tenus sur la matière première, parce qu'en fait on ne fait pas de marge sur la main-d'œuvre, donc le seul moyen de gagner un peu c'est en tenant bien la matière première.* […] *On fait très très peu de marge.* […] *Ça c'est de l'optimisation, donc effectivement ça réduit le gaspillage et aussi économiquement c'est le seul moyen de s'en sortir. »* (Entretien 87, Paris, mai 2014)

Si elle attribue son activité de réduction des pertes de matières aux marges peu élevées de l'entreprise, celles-ci n'ont pas particulièrement diminué depuis le début des années 2000. Sa mission est apparue dans l'entreprise en 2013 à la date de création de son poste, au moment de la signature du Pacte contre le gaspillage alimentaire – qui semble avoir joué un rôle dans l'engagement de la firme au-delà des facteurs économiques.

Au sein de firmes de grande distribution qui réalisaient déjà le suivi précis de leurs achats et de leurs ventes, en France et aux États-Unis, des responsables du développement durable ont encouragé durant les années 2010 à identifier ce qui constituait du gaspillage par rapport à la « casse », la « démarque » de produits ou le « taux de rebut ». Certains magasins n'y incluent que les produits abîmés par les employés et invendus, d'autres les produits volés ou détruits par les clients, attribuant de façon variable la responsabilité du gaspillage. Ces informations apparaissent dans les lignes comptables des magasins, de façon de plus en plus précise grâce à des outils informatiques générant des statistiques et des prévisions. Le plus souvent, les employés scannent les codes-barres indiquant la nature, la valeur en stock ou le prix de vente des produits jetés. Ces mesures servent à prendre des décisions pour gérer les rayons, assurer placement et la rotation des produits ainsi que les prévisions et les commandes des approvisionnements.

Au sein de firmes de l'industrie de transformation, les entretiens avec des responsables du développement durable des deux pays révèlent qu'ils encouragent un travail antérieur de « réduction des pertes usines ». Les responsables de la production suivent de près le pourcentage de produits non conformes et d'« erreurs ».

Occupant un poste de responsable du développement durable et travaillant sur la diminution du gaspillage pour une firme de l'industrie laitière en France, Boris faisait référence à son rôle en interne par rapport aux responsables de la production :

> *« Je les pousse à mesurer les pertes. Même un très faible pourcentage, ils le voient pas mais sur 800 millions de pots par an… »* (Entretien 205, région parisienne, septembre 2015)

Comme lui, d'autres responsables du développement durable ont contribué à l'idée que chiffrer les excédents est un premier pas vers l'évolution de leur gestion. Ils renforcent donc la logique de *lean management* théorisée pendant les années 1980 poussant les firmes à réduire les productions inutiles (présentée au chapitre I). Rot (2002) a analysé les procédés techniques et managériaux déployés pour atteindre la « fluidité industrielle » dans le secteur automobile. Elle soulignait le rôle des « acteurs du flux » qui fournissent un travail de compensation de la fluidité : dans les industries alimentaires, ce sont souvent les employés des chaînes de production qui sont responsables d'éviter les pertes de matières.

L'absence de procédures de prévision et de gestion dans les organisations de petite taille limite les possibilités de réduction des pertes de matières et de produits. En particulier dans la restauration commerciale, dans les deux pays, la planification des besoins en matières premières est peu automatisée et les cadres et employés ne mesurent pas systématiquement les pertes. Monica, employée de cuisine d'un restaurant parisien, récemment arrivée d'Argentine où elle a étudié la gastronomie, remarquait par exemple que le propriétaire de son restaurant suivait l'approvisionnement et passait les commandes en fonction de ses propres estimations, « *de visu* » (Entretien 16, Paris, décembre 2013). Il est plus difficile de mener des actions de réduction du gaspillage alimentaire quand aucune procédure interne n'est destinée à le quantifier en tant que tel.

Les organisations plus grandes disposent plus souvent de postes partiellement ou entièrement dédiés au développement durable ou au gaspillage. Par exemple, une entreprise publique de transports française, dont la cantine sert environ 3 000 personnes, a chargé Mathilde d'une mission de réduction du gaspillage alimentaire. Mathilde, suivant un Master professionnel spécialisé en environnement, menait cette mission en alternance en 2013. En entretien, elle plaisantait sur la méthode de planification des repas et de gestion des stocks par les gestionnaires de la cantine :

> *« Avec son petit calepin, il note y a trois jambons, trois fromages, deux tomates* […] *il n'y a pas d'outils, pas d'indicateurs fiables. C'est vraiment artisanal ! »* (Entretien 13, Paris, décembre 2013)

Mathilde a recommandé à la direction d'adopter des outils de mesure des pertes et des coûts associés. Comme elle, des chargés de mission sur le développement durable ont poussé les dirigeants et les responsables opérationnels de leurs firmes à intégrer les excédents alimentaires dans leurs calculs de rentabilité économique, dans une logique gestionnaire.

Les opérations de mesure ont pris une importance suffisante pour que certaines firmes les aient déléguées à des prestataires extérieurs. C'est cette opportunité qu'a saisie l'entreprise de Jason à Portland en Oregon, dès 2004, en offrant un service de pesée des restes pour les restaurants. Jason insistait sur les principes de *lean management* à travers le slogan « ce qui est peut être mesuré peut être géré ». Ce travail de quantification permet aussi aux responsables du développement durable de communiquer publiquement sur leur engagement dans la lutte et de répondre aux objectifs des politiques publiques (présentés au chapitre III).

Une (re)valuation du travail ? La main d'œuvre de l'anti-gaspillage

Le travail d'« anti-gaspillage » est double : il s'agit non seulement de limiter les pertes de matières et d'ajuster l'offre à la demande dans le déroulement des activités, mais aussi de peser, mesurer et suivre le gaspillage lui-même. Qui réalise ces activités ? Et à quel prix ?

En France et aux États-Unis, le coût de la main-d'œuvre réalisant les tâches de réduction du gaspillage alimentaire dans les activités de production et de distribution n'est pas négligeable. Vatin (2008a), théorisant l'économie comme acte de gestion, donnait l'exemple de la valeur accordée au travail de traite du lait au XIXe siècle : le travail abondant grâce à la main d'œuvre domestique des enfants et des femmes était devenu un bien rare avec l'introduction des machines agricoles, à tel point qu'il n'était plus rentable pour les éleveurs de chercher à tirer tout le lait de la mamelle. De façon similaire, l'industrialisation des systèmes alimentaires français et états-unien depuis les années 1980 a renchéri la valeur du travail par rapport à celle de la matière. Les responsables d'opérations de production et de vente de firmes du secteur alimentaire ont mis en regard le travail nécessaire pour limiter le gaspillage alimentaire avec les bénéfices obtenus, dans une logique gestionnaire. Il ressort des entretiens qu'il leur apparaissait plus rentable, jusqu'aux années 2010, d'assumer le coût des excédents plutôt que la main-d'œuvre nécessaire à les éviter.

Certains responsables du développement durable ont cherché à mettre en exergue le rôle du personnel et à intégrer les bénéfices qui en découlent dans le calcul gestionnaire de responsables d'opérations commerciales. Florian, responsable de l'agriculture et la qualité au sein de l'organisation professionnelle française du commerce et de la distribution (FCD),

engagé dans le Pacte dès 2012, insistait auprès des firmes membres de son organisation sur les bénéfices obtenus par le travail investi dans la mise en rayon des magasins :

> *« Sur ces rayons-là, c'est vraiment le secret, c'est avoir du personnel pour avoir un beau rayon, pour que le consommateur achète et que ça parte pas à vau-l'eau. Sur un rayon fruits et légumes, on a 6-7 %* [de pertes]. *Un bon chef de rayon il peut descendre à 3-4 %, un mauvais il va être à 10 %. Ça dépend du personnel en rayon. Il faut du personnel qui fait du tri tout le temps. Une grappe de raisin, elle peut être abîmée, un grain qui fait de la pourriture… Si on trie, le reste s'abîme pas. Si on le laisse, il peut y avoir plus de pertes.* […] *Il y a un vrai impact du professionnalisme, pour éviter la casse. »* (Entretien 30, Paris, janvier 2014)

En parlant de « professionnalisme » et de disposition des travailleurs, il évitait la question du nombre d'employés dédiés à ces opérations qui constitue un coût de main d'œuvre. Dans les deux pays, l'emploi a diminué au cours des dernières décennies dans le secteur de la grande distribution, au détriment de ce travail de présentation des rayons et *a fortiori* des conseils aux clients (Allain et Chambolle, 2003).

Les entretiens menés avec des responsables du développement durable de firmes de grande taille[15], dans les deux pays, révèlent qu'ils promeuvent des évolutions dans l'organisation du personnel. Dans l'enseigne où travaille Marc, les employés nommés comme « coach anti-gaspi » réalisent cette tâche en plus de leurs activités préexistantes. Océane, représentante des marchés de gros en France participant aux réunions du Pacte, adoptait une position critique sur cette action lors d'un entretien en 2014 :

> *« Même si* [Marc] *est persuadé qu'il lutte contre le gaspillage alimentaire,* […] *ça veut pas dire que le chef de rayon va pas faire n'importe quoi. Les mecs qui sont payés que dalle, ils sont pas payés pour être sympas ou faire leur BA. Un type qui gagne le SMIC pour tout foutre dans une poubelle il va pas se mettre à trier. »* (Entretien 82, région parisienne, mai 2014)

Tout en insistant sur le rôle du personnel, elle faisait ressortir le décalage entre la communication sur les actions « anti-gaspi » et les moyens humains concrètement dédiés à ces opérations par des firmes de grande distribution.

Le travail consistant à réduire le gaspillage a été inclus aux fiches de poste d'employés du secteur de la distribution de façon récente, et souvent précaire. En Californie, une chaîne de supermarchés spécialisée dans l'alimentation biologique a par exemple fait disparaître, au cours d'une restructuration en 2014, le poste de « managers de la durabilité » dans ses magasins. Ils avaient entre autre pour mission de diminuer les quantités de produits jetés. Les

[15] Dans chaque pays, au moins 5 enquêtés travaillent pour des multinationales ou des grands groupes de l'industrie agroalimentaire, de la grande distribution ou de la restauration.

entretiens avec des employés de magasins dans les deux pays indiquent qu'ils sont trop peu payés pour faire l'effort supplémentaire, non prioritaire, de suivre les stocks ou de vérifier que les produits en rayons sont encore bons. La faible valeur accordée au personnel – suppression de postes, *turnover* et faible rémunération – réduit la valeur du travail de réduction des excédents alimentaires lui-même. Les cadres chargés du développement durable peinent ainsi à convaincre les dirigeants et les responsables du personnel à re-valuer ce travail et ses bénéfices, à savoir les pertes et les coûts évités.

Suivant ces évolutions dans les deux pays, des start-ups, des cabinets de conseil et des associations ont proposé des services et des technologies « anti-gaspillage » aux firmes générant des excédents. Celles-ci externalisent les tâches de mesure et de gestion des invendus et des pertes au lieu d'y consacrer leurs propres ressources humaines. Donald, un entrepreneur situé à Chicago ayant travaillé 20 ans dans l'innovation et les technologies de l'industrie téléphonique, a développé en 2015 ce qu'il présente comme un outil de réduction du gaspillage pour les magasins de grande distribution. Il propose de faciliter les ventes à prix réduit de produits périssables, proches de leur date de péremption, tout en éliminant la main-d'œuvre nécessaire à ré-étiqueter ces produits :

> *« Les magasins peuvent réaliser la répartition des prix à la main en fonction des dates d'expiration, mais c'est inefficient si l'on considère les marges de profits très étroites (*razor-thin*) réalisées sur les produits périssables et le coût élevé de ce travail, donc ces réductions sont limitées* […]. [Mon système] *de e-coupon automatisé élimine l'étiquetage manuel des promotions, pour des lots spécifiques qui demande une main-d'œuvre abondante. »* (Echange de courriels[16], mars 2015)

Sa technologie prévoit d'envoyer directement l'information, intégrée dans un code-barres, vers les téléphones des clients. Il promeut l'automatisation des ventes pour augmenter la rentabilité économique des organisations, tout en mettant en avant le bénéfice lié à la réduction des impacts environnementaux du gaspillage :

> *« Personnellement, je pense que seule une analyse de rentabilité* (business case) *solide pourra sérieusement pousser quelconque solution de réduction du gaspillage alimentaire* (food waste)*. Bien sûr, un élément de la rentabilité c'est l'image environnementale du distributeur. »* (Échange de courriels, février 2015)

Ayant recours à des solutions comme celle-ci, un nombre croissant de firmes générant des excédents a perçu l'intérêt économique de les réduire. Dans une logique gestionnaire, elles ont réévalué les excédents en termes de coûts évités comme en termes d'image, justifiant de financer, en interne ou de façon externalisée, la main d'œuvre destinée à la réduire.

[16] Après un entretien téléphonique, Donald a répondu à d'autres questions par courriel en février et mars 2015.

Le retour de bâton de la carotte : quand l'utilisation maximale des matières devient source de pertes

Comment les firmes générant des excédents alimentaires intègrent-elles les matières premières dans leur calcul de rentabilité ? Le cas des « *baby carrots* », des carottes de petite taille vendues prêtes à croquer, interroge les pratiques des industries agroalimentaires visant à augmenter leur rendement économique en utilisant leurs sous-produits, c'est-à-dire les résidus de la fabrication d'autres produits. Cet exemple révèle comment l'utilisation des matières résiduelles, mise en avant dans le cadre de la lutte contre le gaspillage, a pérennisé la production de ces sous-produits, voire a donné naissance à un nouveau produit à son tour source d'excédents.

Depuis les années 1990, des producteurs ont commercialisé des *baby carrots* pour éviter de jeter les morceaux de grandes carottes cassées ou découpées en raison de leurs formes irrégulières[17]. Cela répondait à près de 70 % de la demande de petites carottes, sans produire pour cela des carottes de variétés particulières. Bill, directeur des ventes pour une entreprise de production et d'emballage de carottes qui se présentait sur son site internet en 2015 comme le « leader de l'industrie de la carotte depuis plus de 35 ans », commercialise des *baby carrots*. Il a rejoint l'entreprise après quelques années dans le secteur de la finance puis de l'approvisionnement pour une autre exploitation de grande taille. Il précise que l'entreprise dispose de 20 % de produits de second rang (*second-grade*), c'est-à-dire de forme inadéquate, utilisés pour du jus, râpés, en rondelles ou en dés, par exemple pour des chaines de restaurants qui utilisent ces produits en cuisine (voir Figure 36 pour la fabrication de jus). Ils sont dans certains cas transformés en *baby carrots*. Les produits de « réellement moins bonne qualité » nutritive ou gustative sont vendus à des éleveurs qui les donnent à des animaux. Dans « un monde idéal », selon lui, il n'y aurait pas de produits de second rang, tant la différence de prix est importante. L'entreprise a donc établi une hiérarchie des matières, de leurs usages et de leurs valeurs à la fois matérielle et financière.

[17] Plusieurs sources indiquent que la commercialisation des « *baby carrots* » aurait commencé avec l'invention d'un agriculteur en 1986 (voir « *Factors affecting carrot consumption in the United states* », USDA, 2007 ; http://www.carrotmuseum.co.uk/babycarrot.html (consulté le 07/04/2017)).

Même si elle utilise des produits de second rang, la fabrication des *baby carrots* génère à son tour beaucoup de pertes de matières qui expliquent en partie leur prix de vente élevé :

> *« Quand on fait rentrer le produit on perd la moitié du produit. On enlève le haut* [de la carotte]*, il y a les mauvaises couleurs… on perd 15 % quand on épluche, tout ça est pris en compte.* […] *Les baby carrots sont vendues 60 cents par livre (*pound*). Le prix de marché moyen pour les carottes entières a été de 24 cents par livre les deux dernières années. Ça dépend du marché.* […] *S'il y a plus de demande pour les carottes que pour le jus, on tranche les carottes pour faire des bâtonnets de carotte. Quand on fait ça, on coupe le haut et le bas, etc. on perd un tiers de la carotte.* […] *Pour chaque étape supplémentaire… La carotte numéro 1 est une entrée (*input*), ensuite on met le produit dans un sac, puis on trie, c'est trois entrées. Pour chaque entrée supplémentaire j'aurai un coût supplémentaire. »* (Entretien 168, Californie, avril 2015)

Le coût de revient des *baby carrots* est plus élevé que les carottes ou le jus, et elles sont donc vendues plus cher, même si elles génèrent autant voire davantage de pertes.

Figure 36 Fabrication de jus de carotte avec les sous-produits (2015 ; source : Ron Clark)

La demande croissante pour ces petites carottes a poussé à découper spécifiquement des morceaux de grandes carottes, voire à cultiver des petites carottes en sélectionnant pour cela les variétés plantées. Avant les années 2010, la firme ne présentait pas sa production de *baby carrots* comme une façon d'utiliser des sous-produits et de réduire son impact environnemental, mais comme une offre haut de gamme. Ne pas utiliser les résidus était gage de qualité. En 2011, l'entreprise a traversé une polémique car on l'accusait d'utiliser des carottes de mauvaise qualité pour faire des *baby carrots*.

Les chargés de la communication de la firme avaient publié sur les réseaux sociaux :

> *« Il y a eu une idée erronée sur les baby carrots selon laquelle* […] [elles] *seraient fabriquées avec des carottes déformées et courbées qui seraient coupées et mises sous la forme de bâtonnets de carottes, puis trempées dans de l'eau chlorée. Cela n'est tout simplement pas le cas. Les carottes que l'on utilise pour faire des baby carrots sont en réalité une carotte hybride qui présente certaines caractéristiques désirables telles qu'une excellente couleur, saveur, texture et taille de la* [partie centrale]. *La variété que nous utilisons est la propriété exclusive de notre opération. Ces carottes sont plantées exprès pour être transformées en baby carrots. »*[18]

En 2015, la firme produisait cette variété et perdait un certain pourcentage de matières pour fabriquer les *baby carrots*. De la même façon, des producteurs de pommes fabriquent de la compote et du jus pour utiliser celles qui sont trop petites pour être vendues telles quelles, mais plusieurs enquêtés travaillant dans ce secteur dans les deux pays ont fait référence à des industriels achetant des pommes de catégorie supérieure pour leur fabrication de compotes, importées de pays à bas coûts, pour qu'elles soient adaptées aux machines de découpage.

À la fin des années 2010, plusieurs firmes de l'industrie agroalimentaire états-unienne ont présenté les *baby carrots* comme un succès récent de la lutte contre le gaspillage[19]. Les opérations de transformation que des responsables du développement durable présentent comme une voie de lutte contre le gaspillage alimentaire s'intègrent pourtant à des stratégies commerciales classiques, et peuvent même devenir d'autres sources de produits jetés. En 2015, l'association environnementale Natural Resources Defense Council (NRDC) a contacté Bill dans le cadre d'une enquête sur le gaspillage alimentaire. Il présentait volontiers son activité et ses méthodes de production, sans pour autant mettre en avant ces actions publiquement. Cette ambivalence provient de visions contradictoires de la valeur des carottes (et des morceaux de carottes), correspondant à trois objectifs divergents pour la firme : le rendement, la vente, et la qualité des produits.

Dans l'étude de processus de justification, Boltanski et Thévenot (1991) identifiaient une opposition entre l'ordre de grandeur « marchand », centré sur la maximisation des richesses, et l'ordre « industriel » focalisé sur l'efficacité. Dans le cas des petites carottes, la logique gestionnaire, productive et industrielle, où le meilleur produit est celui qui optimise le rendement de matières, se heurte à la logique marchande visant à répondre à une demande et à maximiser les ventes. Réduire les excédents semble davantage suivre la logique gestionnaire.

[18] Extrait de la page Facebook de l'entreprise (publication en mars 2011).

[19] Une multinationale du secteur agricole les présentait en 2017 comme un succès : http://discover.monsanto.com/posts/reducing-food-waste-from-farm-and-fork (consulté le 9/4/2017).

Le rôle ambivalent de l'emballage contre le gaspillage alimentaire : des arguments environnementaux controversés dans le calcul gestionnaire

À partir du cas des ingénieurs des ponts et chaussées et des ingénieurs des eaux et forêts au XIX^{e}, Vatin (2008b) décrivait la « pensée d'ingénieur » comme une pensée calculatoire, tout en soulignant que le calcul des fins et des moyens par les ingénieurs tenait compte de valeurs sociales dans leurs décisions. Ils conservaient pour cela des forêts alors que la quête d'un rendement financier immédiat poussait à les couper. Comment les acteurs réalisant un calcul d'efficience de la production et des ventes, dans une logique gestionnaire, y intègrent-ils des objectifs sociaux, de protection de l'environnement et plus précisément de réduction du gaspillage alimentaire ? L'analyse des controverses autour des produits alimentaires emballés, en France comme aux États-Unis, fait ressortir les tensions que suscite l'intégration d'arguments environnementaux dans une logique gestionnaire. La prise en compte des impacts environnementaux de l'emballage implique un arbitrage entre d'un côté le fait de protéger les aliments pour éviter de les jeter, et de l'autre la pollution que génère l'emballage lui-même, rarement réutilisé ou recyclé.

Depuis plusieurs années, les membres d'associations environnementales ont critiqué les impacts négatifs des emballages, vus comme une source de pollution. C'est le cas de l'association Zero Waste France et, aux États-Unis, de l'association Northern California Recycling Association (NCRA), militant pour la prévention des déchets. Elles dénoncent notamment un « suremballage » source de déchets évitables, par exemple les biscuits qui disposent d'un emballage individuel dans un second emballage d'ensemble.

Pour les associations environnementales qui se sont engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire durant les années 2010, les emballages constituent un problème non seulement pour leurs propres impacts, mais aussi parce qu'ils amènent les consommateurs à jeter des aliments. Dans son premier rapport publié sur le gaspillage alimentaire en 2009, l'association française FNE mentionnait « les emballages ne se vidant pas complètement (pots de yaourts) [20] ». Aux États-Unis, l'association NRDC a dénoncé le rôle des emballages dans le gaspillage dans le rapport Wasted en 2012, relayant les critiques de Jonathan Bloom et Tristram Stuart. En tant que dispositif de jugement donnant indirectement des informations sur la qualité et la singularité du produit, selon les termes de Karpik (2007), l'emballage a en effet une incidence sur l'achat, la conservation et la consommation d'un aliment. Les militants considèrent que les emballages poussent à acheter plus que nécessaire ou réduisent la durée

[20] « Du gaspillage alimentaire à tous les étages », France Nature Environnement, mars 2010, p. 21.

d'utilisation de certains produits. Ils réactualisent ainsi une critique ancienne : dans un ouvrage sur la société de consommation aux États-Unis dès les années 1960, Packard (1960) critiquait les techniques d'emballage, sources de gaspillage, comme l'usage de tubes empêchant d'extraire toute la colle ou la crème chantilly à l'intérieur.

Les industries qui produisent et utilisent des emballages ont au contraire mobilisé la lutte contre le gaspillage alimentaire pour pérenniser, voire renforcer, leur recours aux emballages. Elles présentent l'emballage lui-même comme un outil de lutte. Le Conseil national de l'emballage, association professionnelle française rassemblant les industries de ce secteur depuis 1998, a publié un rapport en 2011 sur le « rôle de l'emballage dans la réduction du gaspillage » : des sachets refermables pour que les produits durent plus longtemps, des étiquettes qui changent de couleur à l'approche de la date de péremption, voire des pots de yaourt garantissant une plus grande « cuillerabilité » (capacité à extraire le contenu avec une cuillère). Le délégué général de l'association, Alain, qui a fait carrière dans l'industrie agroalimentaire avant de rejoindre le secteur des emballages il y a 18 ans, soulignait cependant la pérennité des emballages existants :

> *« Le problème de la conception, c'est que les gens ont des machines* [de conditionnement] *qui coûtent des millions. Par exemple* [une marque de yaourts], *pour pas citer le nom. Ce machin-là, ils voudront pas changer de pot demain. »* (Entretien 86, Paris, mai 2014).

Des représentants d'industries agroalimentaires défendent les emballages nécessaires à leurs procédés de production et de commercialisation. Aux États-Unis, lors d'une conférence en ligne organisée par l'EPA et l'Alliance contre le gaspillage, Troy, responsable du développement durable pour une enseigne de distribution membre de l'Alliance, présentait l'emballage comme un moyen « astucieux » de réduire le gaspillage alimentaire. Selon lui, les emballages permettent la vente de portions adaptées, de fruits et légumes précoupés et prélavés, en réponse à la demande des consommateurs pour ces produits prêts à être consommés. Il mettait en avant un argument industriel, en disant que cela permettrait par exemple de réutiliser des épluchures au niveau industriel, au lieu que chaque consommateur les jette en cuisinant (Observation 65, États-Unis, janvier 2015).

Dans la logique gestionnaire de calcul des coûts et des bénéfices de la production, des représentants d'organisations professionnelles et d'instituts techniques spécialisés dans l'emballage ont intégré à ce calcul la valeur des impacts environnementaux. Jérôme, spécialiste des matériaux plastique au sein d'un centre d'études techniques sur les emballages et la conservation des aliments, a été chargé par le ministère de l'Industrie français en 2013 de

mener une étude exploratoire sur les emballages « innovants » et leur rôle dans le gaspillage[21]. Il insistait sur la diminution de l'impact environnemental assurée par l'emballage :

> *« Même si l'emballage représente 20 % au lieu de 15 %* [de l'impact total du produit]*, si j'économise 10 % ou si je réduis très drastiquement l'impact de l'aliment* [potentiellement jeté]*, c'est tout gagné. On peut se permettre de faire des emballages très perfectionnés, s'ils ont un impact fort sur le gaspillage alimentaire.* […] *Moi-même étant spécialiste de l'emballage, avant je me représentais des proportions beaucoup plus importantes. Après c'est une moyenne, si j'emballe de l'eau, c'est plus vrai !* [rires]. […] *Mais vous imaginez, un aliment, on l'a chouchouté au départ avec des tracteurs qui ont roulé, des produits phyto, des chambres froides, puis ils arrivent dans les murs des industries agroalimentaires qui ne font pas rien non plus. À la fin quand ça arrive dans une barquette, y a la barquette, mais bon ! »* (Entretien 91, Paris, juin 2014)

Par des calculs issus des méthodes d'analyse de cycle de vie en sciences de l'environnement, de telles études, soutenues par des administrations publiques, quantifient les impacts pour légitimer, produit par produit, l'utilisation d'emballages.

S'ajoute aux arguments environnementaux un argument économique, celui de l'activité que représente le secteur de l'emballage. Le ministère de l'Industrie la soutient en tant que source de compétitivité et de création d'emploi. Ayant lui-même fait carrière dans le secteur de l'emballage en France, Jérôme mettait l'accent sur son poids économique :

> *« Les emballages c'est 150 000 emplois, c'est la sixième entreprise au monde pour la génération de PIB, à égalité avec l'aéronautique. Ils sont au même niveau, avec 25 milliards de chiffre d'affaires. »* (Entretien 91, Paris, juin 2014)

Aux États-Unis, le représentant d'une organisation professionnelle du secteur des emballages utilisait un argument similaire à celui de Jérôme, à l'occasion de la conférence en ligne de l'EPA sur le thème du rôle de l'emballage dans la réduction du gaspillage :

> *« Vous serez certainement surpris d'apprendre que le paquet représente seulement environ 7 % du poids total du produit et de l'emballage.* […] *Pour les salades en sachets, le paquet représente seulement 5 % du poids total. Quand on considère à la fois les coûts environnementaux et économiques de produire et de distribuer des produits frais, un petit peu d'emballage protecteur c'est en fait un investissement très sage. »* (Observation 75, États-Unis, mars 2015)

Il intégrait ainsi des facteurs environnementaux à un calcul économique pour justifier l'investissement dans les emballages.

[21] « Les innovations technologiques, leviers de réduction du gaspillage dans le secteur agroalimentaire ». *Pôle interministériel de prospective et d'anticipation des mutations économiques (PIPAME)*, novembre 2014.

Les firmes qui fabriquent, commercialisent et utilisent des emballages ont fourni les principales connaissances sur le sujet, et influencé les calculs dans une logique gestionnaire. Les chiffres relatifs aux impacts environnementaux de l'emballage ont souvent été établis par des cabinets de conseil spécialisés et financés par les organisations professionnelles du secteur de l'emballage – plasturgie, cartonnerie, métaux – elles-mêmes. Anis, professeur de l'école de commerce de l'université de Californie à Berkeley, a produit en 2015 une étude intitulée « Le rôle de l'emballage dans la réduction du gaspillage alimentaire *(food waste)* ». Celle-ci établit que l'emballage représente 10 % de l'utilisation d'énergie (dans l'impact total d'un produit) et pourrait protéger 10 fois son poids de nourriture. L'impact négatif du gaspillage alimentaire est donc présenté comme significativement plus élevé que celui du renforcement de l'emballage. Lors d'un entretien, Anis ne souhaitait pas communiquer, ni le nom ni le secteur d'activité de l'entreprise finançant ses recherches (Entretien 142, Berkeley, février 2015). Il s'agissait d'une entreprise de recyclage des matériaux. Les firmes fabriquant et utilisant les emballages construisent ainsi des données, et n'en ouvrent pas facilement l'accès aux associations environnementales travaillant sur le sujet du gaspillage alimentaire[22]. Celles-ci n'ont pas les ressources nécessaires pour contrôler ou valider les résultats concernant les divers impacts des emballages.

Ce cas des produits emballés a mis au jour comment des firmes de ce secteur se sont réapproprié des objectifs environnementaux pour valoriser leurs produits. L'ensemble de cette section a fait apparaître comment des responsables du développement durable donnaient de la valeur à la lutte contre le gaspillage alimentaire en l'intégrant dans la logique gestionnaire, la lutte servant les objectifs d'efficience économique de leurs firmes.

2) Une logique marchande et financière centrée sur les ventes et les revenus

Portée par les exploitants agricoles comme les responsables des ventes de magasins et de restaurants, la logique qualifiée ici de « marchande » pousse à vendre un maximum de produits et à limiter les invendus, même lorsque cela conduit à générer des pertes de matières. Elle s'oppose à la logique gestionnaire portée par les responsables des activités de production industrielles et mobilisée par les responsables du développement durable au sein de grande firmes. Cette tension renvoie aux conflits entre l'ordre de grandeur « marchand » et l'ordre « industriel » décrits par Boltanski et Thévenot (1991). La logique marchande étudiée ici

[22] Ma propre expérience de terrain confirme la difficulté à obtenir ce type de données, que ce soit de façon indépendante ou en indiquant que je travaillais avec une association environnementale.

correspond également à celle qu'a décrite Bernard de Raymond (2013) à partir du cas contemporain des échanges de fruits et légumes sur le marché de gros de Rungis. Il oppose une logique de « distribution » fondée sur l'optimisation gestionnaire d'un réseau centralisé, à une logique marchande où chaque commerçant achète pour vendre et obtenir une marge.

Cette section montre que dans le secteur agricole, la logique marchande a poussé des agriculteurs et éleveurs français et états-uniens à intégrer les pertes dans leur fonctionnement depuis des décennies. Ils restent donc à l'écart de la lutte contre le gaspillage. Dans de grandes firmes de l'industrie agroalimentaire, de la restauration et de la distribution, la logique marchande maintient un modèle de vente fondée sur une large disponibilité de produits qui génère des excédents. La suite montre malgré tout comment des responsables du développement durable de ces firmes ainsi que des fondateurs de start-ups ont eu recours à la logique marchande, pendant les années 2010, pour revaloriser des produits auparavant jetés. Ils mobilisent la valeur sociale et environnementale de produits « anti-gaspillage » pour renforcer les ventes de produits. En France en particulier, les instruments d'action publique ont renforcé l'image positive de ces produits en termes environnementaux et sociaux, facilitant leur commercialisation.

Une vision de la production et des marchés agricoles naturalisant les pertes

Dans les deux pays, les producteurs agricoles sont soumis non seulement à des risques climatiques et naturels, mais aussi à des risques marchands et financiers qui génèrent régulièrement des « écarts » entre la production prévue, obtenue, récoltée ou vendue. Par exemple, la bulle financière et agricole du début des années 2000 a donné lieu à des situations de surproduction[23]. Les politiques agricoles et les assurances développées depuis les années 1960 ne suffisent pas à compenser de tels aléas. Ross, banquier spécialiste des marchés de denrées agricoles (*agricultural commodities*) au sein d'une firme majeure de la finance internationale, dont le siège est situé près de la Bourse agricole de Chicago, décrivait les mécanismes des marchés à terme.

[23] Voir par exemple : *"The food bubble: How Wall Street starved millions and got away with it",* Harper's magazine, Kaufman, F., juillet 2010.

Il expliquait :

> *« Les agriculteurs ou les sociétés de fabrication de nourriture,* […] *des sociétés qui achètent et vendent et stockent et commercialisent le blé par exemple, peuvent gérer ou fixer des prix dans le futur* […]. *Pour les contrats de Chicago, les agriculteurs peuvent fixer* [en 2015] *un prix pour le blé pour 2014-2018. Le prix change tout le temps car les gens ont des idées différentes constamment de ce que vaut un produit dans le futur. »* (Entretien 171, Londres, avril 2015)

Les prix fixés sur le marché financier ne reflètent pas la production réelle, et connaissent des variations. Ces mécanismes conduisent les agriculteurs à jeter des produits lorsqu'il n'est plus rentable de les récolter pour les vendre[24] :

> *« L'année dernière en Europe, le prix de la pomme de terre a chuté tellement bas, les gens ont décidé de laisser dans la terre. »* (Entretien 171, Londres, avril 2015)

Pour les agriculteurs des deux pays, les irrégularités de leur propre activité de production et de celle de leurs concurrents renforcent les variations de prix, qui peuvent générer des excédents. Interrogé dans le cadre d'une étude de l'Ademe sur les pertes agricoles en 2015, Serge, maraîcher dans le sud de la France produisant des fruits, des olives et des salades sur une propriété de 12 hectares, donnait un exemple :

> *« On a fait une magnifique fin de saison. Sûrement parce que des copains se sont cassé la gueule quelque part. Je n'ai pas encore l'analyse mais je sais que pour les Bouches-du-Rhône ça été très dur, à cause de pucerons, ils ont eu énormément de pertes, il y a eu du froid et de la pluie* […] *l'année dernière oui, j'ai perdu 8 serres en batavia blonde. L'année d'avant je n'en ai perdu que 2 ou 3. Une serre chez moi c'est 800 m². Et on aurait pu les vendre. Le marché était prêt à les manger sauf que le prix était tellement bas, qu'on a décidé de ne pas servir le client pour faire remonter les prix.* [...] *Et ça a été un coup payant, parce qu'ils ont eu trois jours sans salades, et ils sont revenus à un prix normal. Et c'était nos amis italiens qui avaient baissés le prix, mais ça, ça fait partie du jeu. Il y a un côté poker menteur. »* (Entretien I[25], Languedoc-Roussillon, mai 2015)

Il ne mentionnait pas le « gaspillage » ainsi nommé.

Comme lui, des enquêtés agriculteurs ne perçoivent pas leurs productions supplémentaires, non récoltées ou non vendues, comme du gaspillage[26]. Servant à pallier les aléas de la production et des marchés, elles font partie de leur fonctionnement et constituent

[24] Si les fruits et légumes ne sont pas échangés sur les marchés à terme (réservés aux produits qui peuvent être longuement stockés), leurs prix sont indexés sur les prix agricoles internationaux.

[25] Les entretiens indiqués par des lettres ont été réalisés par Marianne Mineau dans le cadre d'un stage de fin d'études sur les pertes en milieu agricole (source secondaire).

[26] Y compris dans la conduite de mon terrain d'enquête, dont l'entrée était le gaspillage alimentaire, j'ai eu davantage de difficultés à obtenir des entretiens avec des agriculteurs qui ne percevaient pas de gaspillage ou d'excédents dans leur activité.

un investissement gagnant en termes financiers ou marchands. Compte tenu de l'imprévisibilité de la production et des ventes, les agriculteurs considèrent souvent qu'ils ne peuvent pas adopter une logique gestionnaire d'optimisation des matières et du travail fourni. Pierre-Yves, propriétaire et éleveur de 70 bovins dans le Maine-et-Loire, soulignait le décalage entre sa production, dépendante du cycle de vie des animaux, et l'outil industriel de transformation, aligné sur la demande du marché :

> *« On a aussi un autre problème, qu'on n'arrive pas à résoudre, c'est qu'il ne faudrait pas de lait la semaine de Noël et du 1er de l'an.* […] *Parce que les entreprises laitières ne travaillent pas ces deux semaines.* […] *On le met à la laiterie quand même. Ce qu'il y a c'est qu'il y a du lait qui se retrouve sur le marché spot* [marché comptant]*, et ces deux semaines-là, le spot il est descendu à 250 € la tonne* [au lieu de 450 € dans une bonne période]. […] *Il y a l'international, mais tout le monde met son lait en même temps.* […] *Et on vendait ce lait, je vous disais, 150 € la tonne en décembre l'année dernière. Donc 150 € tonne, faut en avoir le moins possible. Mais là, on ne peut pas faire des nœuds aux tétines pendant 15 jours puis reprendre le 15 janvier ! »* (Entretien F, région Centre, avril 2015)

D'autres agriculteurs français et états-uniens donnent des exemples de situations où leur production est supérieure à la demande. Ils peinent alors à vendre ces quantités excédentaires de produits, qu'ils doivent parfois jeter, même s'ils estiment que ce problème est inévitable. Ils ne peuvent contrôler certaines causes d'excédents, à l'instar du blocage politique des achats russes qui générait des quantités invendues sur le marché états-unien en 2015.

Si les agriculteurs et exploitants indépendants n'accordent pas de ressources spécifiques au développement durable, et *a fortiori* au gaspillage alimentaire, les marchés de gros qui distribuent leurs produits agricoles ont plus souvent des postes dédiés en partie à ces activités. Ces responsables, adoptant une logique gestionnaire, disent faire face à la résistance de la logique marchande des producteurs et des vendeurs ignorant le coût économique de leurs pertes de matières. Océane, menant les programmes de réduction du gaspillage sur le marché de gros de Rungis, regrettait que les marchands ne tiennent pas compte des coûts de destruction des déchets (plus élevés à Rungis que pour les autres marchés français) :

> *« Ils font pas attention* [aux coûts des déchets]*, ils récupèrent mal, ils défiscalisent pas… c'est pas, c'est pas dans leur culture.* […] *C'est vraiment des commerçants à l'ancienne, c'est pas la grande distribution. Eux leur métier c'est de vendre, vendre, vendre, vendre. Ils sont pas dans une espèce de business plan comme dans la grande distribution. »* (Entretien 82, région parisienne, mai 2014)

Elle suggère qu'ils jetteraient moins, et donneraient davantage de produits, s'ils mesuraient les coûts évités et les incitations fiscales issues du don. Elle critique à l'inverse la logique gestionnaire de la grande distribution, répercutant la responsabilité du gaspillage sur ses

fournisseurs. Dans la firme assurant la gestion du marché de gros de San Francisco (dont la ville est propriétaire, mais géré de façon privée), un poste a récemment été créé sur le développement durable. Phoebe, diplômée d'économie agricole et de commerce en 2005, est chef de ce programme depuis fin 2014 après avoir occupé un poste de responsable du développement durable dans une enseigne de distribution. Elle insiste sur le rôle de suivi des coûts de traitement des déchets :

> *«* [Les marchands] *ne se focalisent pas sur économiser 100$ par mois* [de coût de collecte des déchets]. *Ils ne passent pas par cette analyse. Leur activité c'est acheter et vendre, ils ne pensent pas à ça* […]. *On peut faire de l'éducation : tout ce que vous jetez, cette palette c'est 20 $...* […]. *Les palettes restent en arrière-boutique. Ils pensent à la vente. Il n'y a pas de données, ou seulement des données anecdotiques comme 'une palette a été jetée'. »* (Entretien 172, San Francisco, avril 2015)

Océane et Phoebe, responsables du développement durable, considèrent que la logique marchande des grossistes les amène à jeter des produits. Les entretiens auprès des grossistes eux-mêmes ont néanmoins montré qu'ils transféraient en partie les coûts de ces produits à leurs clients ou fournisseurs.

Les commerçants des marchés de gros tout comme les agriculteurs et éleveurs des deux pays semblent rarement se référer au gaspillage alimentaire, nommé comme tel. À la différence des magasins de grande distribution, ils ne font pas directement face à la clientèle de consommateurs qui pousse des responsables du développement durable à promouvoir en interne l'image environnementale de leurs produits.

Une grande disponibilité de produits pour satisfaire (ou construire) la demande des consommateurs

Au sein des magasins et des restaurants attentifs à leur image environnementale, aux États-Unis comme en France, dans quelle mesure les responsables du développement durable ont-ils promu la lutte contre le gaspillage face aux objectifs marchands des gérants et des responsables des ventes ?

Les premiers travaux sur le gaspillage alimentaire, par des militants puis des organisations environnementales, insistaient sur la quantité d'aliments produits et commercialisés. Le rapport de la Food and Agriculture Organization (FAO) en 2011, citant le militant anglais Tristram Stuart, indiquait par exemple que l'« abondance » de produits dans les magasins de grande distribution et les restaurants était source de gaspillage. En plus des pertes de produits frais au cours de l'approvisionnement, les rayons remplis au maximum généraient selon la FAO des aliments invendus ou abîmés et jetés. Sans les caractériser

comme du gaspillage, des firmes commercialisant ces produits et des administrations publiques du domaine de l'alimentation avaient fait ce constat avant les années 2000. Dès 1997, le service de recherche de l'USDA aux États-Unis a publié un rapport sur les « pertes » alimentaires mettant en cause l'« abondance inégalée » des supermarchés, disposant en moyenne de plus de 50 000 produits alimentaires :

> *« Le sur-stockage, la sur-transformation* (over-trimming), *la rotation des stocks inadéquate, et les produits saisonniers jetés après les fêtes… sont les principales raisons pour lesquelles les distributeurs jettent de l'alimentation »*[27].

Dans un rapport sur les marchés alimentaires en 2006, même sans parler de gaspillage, l'USDA rendait compte de l'introduction de près de 20 000 nouveaux produits alimentaires chaque année. Leur taux d'échec était de 90 %, la quasi-totalité n'étant pas « innovants »[28].

Dans les deux pays, certains responsables des ventes considèrent au contraire qu'ils doivent proposer une large variété d'aliments toujours disponibles, quitte à en jeter une partie, pour que les ventes fonctionnent bien et pour ne pas perdre des clients. En Europe, l'association intersectorielle Efficient Consumer Response, regroupant les représentants d'enseignes de grande distribution et des industries agroalimentaires, a mené une étude sur le gaspillage alimentaire en 2014 qui montrait que réduire le taux d'aliments jetés (la « démarque »), faisait augmenter le risque de manquer d'un produit dans les rayons (le « taux de rupture »). Pour le cas des hypermarchés, les résultats d'un cabinet de conseil en marketing indiquaient qu'un taux de rupture de 6,7 % représentait 1 700€ de « ventes perdues » par jour et par magasin, hors report et substitution d'achat, à savoir un chiffre dépassant les pertes liées à la démarque.

De nombreux responsables de restaurants souhaitent également que leur offre soit la même au début et à la fin du service, pour l'ensemble des convives, y compris dans les restaurants universitaires états-uniens qui servent des buffets à volonté. Plusieurs enquêtés restaurateurs rappellent qu'ils ne peuvent pas prévoir le nombre de convives et les quantités que ces derniers vont manger, et qu'ils souhaitent pouvoir répondre à leur demande. Ils ne considèrent pas la nourriture restante à la fin d'une journée de vente comme du gaspillage dès lors que son coût est intégré à leur fonctionnement commercial.

---

[27] *"Estimating and Addressing America's Food Losses",* U.S. Department of Agriculture, Kantor L.S et al., janvier-avril 1997, p.5.

[28] *"The U.S. Food Marketing System: Recent Developments, 1997-2006", Economic Research Report, 42,* U.S. Department of Agriculture, Martinez S., 2007, p.33.

Les enquêtés responsables du développement durable, dans la grande distribution comme dans la restauration, ne réinterrogent pas la représentation du consommateur exigeant une large variété et une grande disponibilité de produits. Au cours des entretiens, ils ne mentionnent que rarement le nombre de produits disponibles comme une cause de gaspillage, d'autant plus que cela contredit les stratégies de vente de leurs firmes. Aurélien, directeur du magasin dans le nord de la France qui a mis en place des indicateurs de mesure du gaspillage depuis 2010, fait remarquer qu'il conserve un taux de 20 % de pertes sur le pain. Il ne souhaite jamais manquer de pain dans le rayon. Dans le cas contraire, selon lui, les clients ne reviendraient pas faire leurs courses dans le supermarché. Il réutilise une partie du pain pour la fabrication d'autres recettes dans la boulangerie du magasin, mais cela ne compense que très marginalement les pertes (Entretien 212, région Nord, juillet 2016). Malgré son engagement précoce dans la lutte, il donne la priorité aux objectifs marchands.

Cette exigence de disponibilité est associée à une représentation du consommateur performative : si la norme est d'avoir des rayons pleins, le commerce qui fait le choix d'être en rupture de pain en fin de journée devient désavantagé par rapport aux autres. Brad, l'ex-responsable du développement durable au sein d'un grand groupe de restauration états-unien, faisait référence à la taille des portions servies dans la plupart des enseignes de restauration traditionnelle et rapide. S'il souhaitait les réduire pour limiter les restes jetés, il percevait une opposition de la part du département du marketing de sa firme :

> *« On ne travaille pas* [sur la réduction des portions]. *Il y aurait trop de résistances (*push back*) en interne, de la part de l'équipe du marketing, etc. Notre modèle est de fournir un bon rapport qualité prix, de l'abondance. C'est 7,99$ pour un buffet à volonté. Les consommateurs penseraient qu'on les arnaque.* […] *Notre équipe du marketing n'obtient pas le même message, c'est pas ce que veulent les consommateurs. »* (Entretien 183, région de San Francisco, avril 2015)

L'exigence marchande, de disponibilité et de quantité, freine ainsi les efforts de responsables du développement durable en interne à leurs firmes.

Analysant le cas du gaspillage de supermarchés européens, Bradshaw (2013) soulignait les contradictions entre les objectifs environnementaux portés par des responsables de la RSE et l'intérêt financier de leurs firmes :

> *« Le gaspillage alimentaire* (food waste) *dans la chaîne d'approvisionnement est rentable, au moins pour les supermarchés. Une combinaison de facteurs permet une sur-commande de stocks financièrement tenable et intégrée au fonctionnement quotidien, poussant à son tour des niveaux de surproduction de 10-40 %. »* (Bradshaw, 2013, p. 152)

Seuls de rares militants et des responsables du développement durable, Entrepreneurs de la lutte, ont cherché à faire évoluer la représentation de la demande des consommateurs et les exigences relatives à la production et à la distribution alimentaires. Celles-ci tendent à pérenniser, dans une logique marchande, le fait de générer des excédents.

Le produit anti-gaspillage, vendre à tout (petit) prix ?

En s'appuyant sur la valeur symbolique de la lutte contre le gaspillage durant les années 2010, des responsables du développement durable du secteur de la distribution ont cherché à vendre des produits « anti-gaspillage ». Des fondateurs de start-ups spécialisées ont également proposé des services qui se veulent innovants pour vendre ces produits à prix réduits (voir encadré ci-dessous), mobilisant la logique marchande pour limiter les invendus.

Vendre des produits considérés comme des excédents ne va pas de soi, et reste une pratique marginale. Pourquoi des supermarchés préfèrent-ils jeter des produits qui approchent de leur date de péremption plutôt que de les vendre moins cher ? Les consommateurs verraient-ils d'un mauvais œil le fait de les vendre à tout prix ? Podolny (2008) a analysé le statut comme une propriété des firmes et comme un « signal » sur sa qualité et ses produits, qui permet aux participants au marché de rentrer dans une relation d'échange ou de « déférence » avec un producteur. Il distingue le statut de la « réputation », fondée sur une expérience passée. Selon cette définition, les actions récentes liées au gaspillage alimentaire concernent davantage le statut que la réputation. Il démontre que le statut « fuit » (*leak*) dans le sens où le statut d'une firme est négativement affecté par le fait de vendre un produit de statut moins élevé et de ce fait moins cher. Ce mécanisme explique que les firmes du secteur de la grande distribution et des restaurants, au contact avec les clients, soient réticentes à vendre un produit à bas prix, au rabais (*discount*), associé à une image de mauvaise qualité ainsi qu'à une clientèle de statut inférieur.

La pratique consistant à vendre des produits au rabais n'est pas nouvelle pour les industries agroalimentaires et les magasins de grande distribution. Les enquêtés travaillant dans ces secteurs confirment qu'ils vendent de cette façon les produits qui ne sont ni vendus ni vendables au prix du marché, mais encore consommables et vendables à prix réduit (les produits non consommables ne pouvant qu'être recyclés ou détruits). L'impossibilité de vendre au prix initial peut être causée par l'annulation de commandes, une date de péremption trop rapprochée, des erreurs d'étiquetage, des emballages abîmés ou obsolètes, ou encore de fins de séries ou des produits qui ne marchent pas, les « lots bizarres » (*odd lots*). Certains produits sont en revanche invendables lorsqu'ils ne peuvent être ré-étiquetés, et sont parfois

donnés à des associations. Jusqu'à présent, la pratique de vente au rabais était réservée à un segment de marché et à des clients considérés comme bas de gamme, de statut inférieur. Les industries vendaient ces produits à prix réduits à des épiceries sociales, à des prisons et à des magasins de « déstockage », appelés « discounteurs » en France ou « *dollar stores* » aux États-Unis, tous destinés à une clientèle pauvre.

La pratique de vendre à prix réduit fait l'objet de résistances dans les magasins haut-de-gamme ou même classiques, qui craignent une « contamination » de leur statut selon la notion développée par Podolny (2008). Alice, chargée des projets de développement durable pour une enseigne française relativement haut-de-gamme, explique que sa direction a fait le choix de ne pas vendre à prix réduits :

> *« Y a beaucoup d'enseignes qui pratiquent le cassé-frais, les produits qui arrivent à DLC* [date limite de consommation]*, les vendre à prix en tout cas moins cher, chez* [notre enseigne]*, ça passerait pas très bien car on est une enseigne de centre-ville, un peu premium, on peut pas faire de cassé-frais, c'est pas la politique de la boîte… donc aujourd'hui ça ne se fait pas. »* (Entretien 88, Paris, mai 2014)

Dans une autre enseigne, un guide à destination des employés édité par la direction du développement durable[29] préconisait en 2014 de faire des promotions dites « date courte », pour les produits proches de leur date, seulement si les produits ne pouvaient pas être donnés à des associations d'aide alimentaire (en cas d'absence de demande ou pour des produits frais emballés, pâtisseries, alcool). Ces « promo date courte » sont mises en visibilité par des étiquettes de couleurs recouvrant le code barre. Le guide précisait :

> *« Il est préférable de ne pas regrouper l'offre de produits proposés à date courte, car cela peut attirer une clientèle qui ne viendra que pour acheter ces produits. »*

Des directeurs et des chefs de rayons d'autres magasins, aux États-Unis également, ont évoqué leur crainte d'attirer des clients uniquement intéressés par les produits dits « stickés ».

La vente au rabais attribue au produit un prix intermédiaire entre le prix total et un prix nul, et par là-même une valeur et un statut intermédiaires entre vendable et invendable. Cette évaluation rappelle celle qu'ont décrite Remillon et Vernet (2009) sur le cas du marché du travail, avec l'évaluation continue entre apte et inapte, employable et inemployable. Le travailleur au statut intermédiaire obtient théoriquement un poste de niveau intermédiaire. Ce qui change avec le cas de la lutte contre le gaspillage alimentaire, par rapport à une évaluation continue de la qualité, c'est que des entrepreneurs et des responsables du développement durable ont proposé de vendre ces produits « anti-gaspillage » à un prix intermédiaire sans

[29] Document interne transmis en entretien (confidentiel).

pour autant diminuer le statut des firmes qui les vendent. Ils redonnent de la valeur aux produits « bizarres », qui contenaient des « erreurs » ou dont l'usage était restreint, comme pour les produits abîmés ou proches de leur date d'expiration. Ils leur attribuent une valeur positive liée au gaspillage évité et, malgré la réduction de prix, un statut élevé, de « bon » produit permettant la « bonne » action de lutter contre le gaspillage. Des entrepreneurs ont proposé aux supermarchés non seulement d'augmenter leur chiffre d'affaires grâce à ces ventes, mais aussi de mettre en avant leurs actions de RSE, portées par leurs responsables du développement durable.

Comment des magasins parviennent-ils concrètement à vendre ces produits anti-gaspillage ? L'analyse proposée par Barrey, Cochoy et Dubuisson-Quellier (2000) des « médiateurs marchands » qui s'intercalent entre l'offre et la demande, dans le cas des supermarchés, s'avère éclairante. Ces auteurs ont décrit le rôle du *designer* qui met les produits en forme, le *packager* qui les met en lumière à travers les emballages, et le *merchandiser* qui les met en scène dans les rayons des magasins. Des Entrepreneurs de la lutte étudiés ici ont encouragé à transformer les emballages (*packaging*) et les rayonnages (*merchandising*) pour influencer le fait qu'un aliment soit acheté ou non, consommé ou non, jeté ou non. La mise en scène des produits par un positionnement dans les rayons ou des affiches oriente en effet l'action des consommateurs autant que le prix lui-même.

Le « zéro-gâchis » comme nouvelle niche marchande

En juin 2012, deux frères nantais de moins de 25 ans ont créé une start-up pour « automatiser la récupération d'invendus » sous le slogan « date courte, prix court, j'y cours ! ». D'un milieu modeste, ils avaient recours à l'aide alimentaire dans leur enfance puis l'habitude d'acheter des produits au rabais en supermarché. Alors étudiants, l'un ingénieur en informatique, l'autre en école de commerce, ils ont quitté leurs études pour se lancer dans la création de l'entreprise, qu'ils souhaitent différencier d'une entreprise sociale ou caritative. Le service qu'ils proposent aux supermarchés est de mettre en vente leurs produits proches de la date de péremption, à prix réduits, dans des rayons spécifiques « zéro-gaspillage ». L'un des fondateurs, Béranger, raconte :

« On a changé la manière dont c'était présenté, avant c'était vraiment le coin du pauvre, avec les grosses étiquettes jaunes et les prix écrits en rouge… [rires] » (Entretien 33, Nantes, janvier 2014).

En 2015, ils interrogeaient leurs clients potentiels par une enquête en ligne concernant l'image des produits (voir Figure 37). Leurs rayons sont verts, séparés de autres, avec des messages de sensibilisation.

Figure 37 Rayons zéro-gâchis (à gauche) et rayon « discount » classique (à droite) pour une enquête en ligne : 'achèteriez-vous un produit dans ce rayon ?' (Source : Zéro-Gâchis)

Ce changement d'image, à travers l'évolution du *merchandising* des produits, est au cœur de leur modèle. Ils ont également développé une application téléphonique qui indique aux clients la localisation des produits. Ces rayons spécialisés et géolocalisés constituent un canal de vente distinct. Participant au Pacte, ils ont bénéficié de financements publics en 2013, puis leurs partenariats se sont rapidement multipliés avec des magasins de grande distribution. Ces derniers rémunèrent le service par un pourcentage des ventes supplémentaires réalisées.

Plusieurs start-ups et supermarchés ont développé des canaux de vente pour les produits « anti-gaspillage » à prix réduits, associés à une clientèle distincte de celle de magasins *discount* mais aussi de celle de produits haut-de-gamme. Les ventes de statuts différents correspondent à des usagers de statut différent. Albert (2014) observait cette segmentation dans son étude du Mont-de-Piété à la fin du XIX^{e} siècle à Paris, où un système d'achat de

biens de consommation neufs à prix fixes coexistait avec un système d'achat de biens d'occasion, marchandés, usés ou récupérés. Béranger décrivait les consommateurs des produits « zéro gâchis » de la façon suivante :

> *« C'est pas quelqu'un qui a du mal à finir les fins de mois, mais des gens qui consomment responsable. »* (Entretien 33, Nantes, janvier 2014)

L'entreprise promeut sur son site internet autant les ventes réalisées par les magasins que les économies effectuées par les consommateurs, et les tonnes vendues au lieu d'être jetées. Ces entrepreneurs insistent donc sur la réduction de l'impact environnemental du gaspillage en plus de la valeur sociale que constitue l'accès renforcé à ces produits.

La mobilisation autour de la lutte contre le gaspillage, étudiée dans les chapitres précédents, a facilité ce changement de statut construisant la valeur marchande de produits « anti gaspillage ». Plusieurs start-ups proposant ce type de services ont vu le jour depuis 2013, d'abord en France où la mobilisation et la mise sur agenda politique sont plus anciennes puis plus récemment aux États-Unis. Les jeunes entrepreneurs qui les créent, dont bon nombre sont diplômés d'écoles de commerce en France et d'universités renommées aux États-Unis, adhèrent à une logique marchande. Par exemple à New York, Mia, entrepreneuse de 26 ans diplômée de l'université de Yale, a souhaité en 2014 développer un service pour relier les commerces de détail avec des consommateurs. Elle l'a présenté au Forum en 2014. Le fonctionnement est similaire à la start-up française : vendre à prix réduit les produits, en informant par une application téléphonique, tout en promouvant la lutte contre le gaspillage :

> *« C'était le moment du décollage de l'économie du partage, de tout ce consumérisme poussé par la technologie* (technology-fueled consumerism), *avec Uber, Airbnb, Lyft et d'autres entreprises* [taxis et logements partagés]. *J'ai vu ça comme une question d'allocation des ressources* […]. *Notre première tactique c'est de ne pas aller chercher les chasseurs de coupons mais plutôt les gens qui sont des acheteurs sensibilisés* (conscious) *en gros, les jeunes professionnels, des gens qui font attention à leur communauté. »* (Entretien 131, New York, janvier 2015)

Ayant travaillé pendant quelques années dans le secteur de l'approvisionnement alimentaire avant de se lancer dans l'entrepreneuriat, elle considère que les commerces cherchent à être efficaces et peuvent l'être davantage grâce aux technologies. Elle insiste sur les bénéfices marchands de son entreprise par rapport à une association ou à une entreprise sociale.

Des responsables du développement durable au sein de grandes firmes de la distribution ont justifié le coût des services proposés par ces entrepreneurs par la valeur économique progressivement attribuée à la réduction du gaspillage. Ils relient ainsi logique marchande et logique gestionnaire. En France, un nombre croissant de supermarchés a aussi mis en place des rayons dédiés à la vente de produits proches de leur date de péremption, affichant de cette façon leur action contre le gaspillage alimentaire à la fin des années 2010, sans nécessairement passer par l'intermédiaire de start-ups spécialisées.

3) Une logique alimentaire centrée sur la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des aliments

Réduire le gaspillage alimentaire, mais à quel prix ? Les responsables du développement durable et les entrepreneurs engagés dans la lutte ne proposent ni de vendre des produits après leur date de péremption, ni d'utiliser des légumes non mûrs dans les cuisines de restaurants. Leur action s'inscrit dans le cadre des normes de sécurité alimentaire et d'hygiène qui ont accompagné l'industrialisation de l'alimentation, depuis plusieurs décennies dans plusieurs pays, comme l'ont retracé Bruegel et Stanziani (2004). Les organisations de la production et de la distribution alimentaires respectent non seulement ces normes réglementaires, mais suivent aussi des normes commerciales et culturelles relatives aux qualités nutritionnelles et gustatives des aliments, en France comme aux États-Unis.

Cette section fait apparaître comment des Entrepreneurs de la lutte ont tenu compte de la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative des aliments. L'analyse proposée est qu'ils mobilisent pour cela une logique de valuation qualifiée d'« alimentaire », centrée sur la nature et le contenu des aliments. Des responsables opérationnels défendent cette logique au sein de leurs organisations, à l'instar de responsables de la qualité. Ils accordent la priorité au contenu nutritionnel et gustatif des aliments quitte à pérenniser la production d'excédents ou à jeter des produits consommables. L'argument proposé est que la logique alimentaire tend ainsi à s'opposer aux logiques marchande et gestionnaire de réduction du gaspillage. Selon un mécanisme de « rationalité en valeur » selon Weber (1978 [1921]), la valeur des aliments eux-mêmes dépasse le calcul de rationalité « en finalité », de mise en relation des moyens par rapport aux fins. Les paragraphes qui suivent révèlent que les propositions visant à vendre davantage et à moins jeter tout en promouvant la qualité des aliments sont restées marginales.

L'impératif de la sécurité sanitaire dans le cadre d'une alimentation industrielle

Les risques sanitaires occupent une place particulièrement importante dans les systèmes alimentaires français et états-unien (Stanziani, 2005). Les administrations en charge de la santé publique et de l'alimentation et les responsables de la qualité au sein des firmes du secteur alimentaire assurent le respect des normes sanitaires. Celles-ci garantissent les conditions de conservation telles que la chaîne du froid, les durées de stockage et la traçabilité des aliments. Torny (1998) a montré que les procédures de traçabilité servaient à gouverner et à contrôler la production, la distribution et la consommation, si bien que les acteurs qui contrôlent ces normes n'auraient pas d'intérêt à les faire évoluer.

Le cas du secteur de la restauration collective révèle la manière dont la recherche de qualité sanitaire fait obstacle aux actions de réduction du gaspillage alimentaire. Le nombre de repas préparés de façon souvent centralisée et le risque de contamination d'un grand nombre de personnes imposent des règles d'hygiène strictes, et une formalisation grandissante des procédures. Dans l'Armée française par exemple, Etienne, cinquantenaire formé par un CAP de cuisine, est responsable de la gestion des stocks des cantines. Ayant suivi la formalisation des procédures au cours de ses 20 ans de carrière dans l'approvisionnement de régiments et de cantines militaires, il se plaint de devoir remplir « 50 feuilles par jour » pour la traçabilité. Alors qu'il fait face à la difficulté de prévoir le nombre de personnes, ces procédures limitent selon lui les possibilités de conserver et resservir les plats *:*

> *« En restauration, c'est très aléatoire* […] *on vous commande 1 500 repas pour un régiment, et au dernier moment il y a 150 soldats qui partent en opération, vous vous retrouvez avec 150 repas sur les bras* […]*. Les aliments qui ont été servis, ils peuvent pas être repassés* [resservis] *et ils vont à la benne.* […] *Les normes* [européennes et françaises] *c'est devenu impossible* […] *les haricots verts, par exemple, ils doivent rester à 80°C, puis ils doivent passer à 3°C en moins de 2h. Qui peut dire qu'ils ne sont pas restés un peu plus à plus de 3°C ? »* (Entretien 19, région Centre, janvier 2014)

Il arrive que le personnel de terrain applique avec flexibilité certaines normes sanitaires, y compris réglementaires. Etienne indiquait :

> *« On n'a pas le droit de repasser mais on le fait.* […] *Après c'est du bon sens. »* (Entretien 19, région Centre, janvier 2014)

La notion de « bon sens », consistant à éviter de jeter des produits consommables, suggère que le personnel a recours à la logique gestionnaire face à la recherche de qualité. D'autres enquêtés du secteur de la restauration, en France et aux États-Unis, ont mentionné des

compromis leur permettant de jeter moins de produits tout en maintenant une conformité suffisante avec les règles d'hygiène[30].

Des associations militant contre le gaspillage alimentaire n'ont pris position vis-à-vis des normes sanitaires que de façon marginale. En France, la fédération FNE mentionnait dans un rapport en 2010 :

> *« Les règles sanitaires et recommandations liées à l'équilibre alimentaire floues qui conduisent à ne pas resservir* […] *ou à ne pas donner à l'aide alimentaire les plats et produits non entamés. »*[31]

Les représentants de FNE n'ont pourtant pas proposé, y compris lors de leur participation au Pacte, de modifier les règles sanitaires relatives au service et à la redistribution d'aliments. Aux États-Unis, la NRDC dénonçait en 2012, dans son rapport Wasted, les normes commerciales de fonctionnement d'une chaîne mondiale de restauration rapide. Pour garantir la « fraîcheur », les restaurants de cette chaîne devaient jeter les frites non vendues après 7 minutes, et les hamburgers après 20 minutes. L'association remettait en cause cette logique favorisant la qualité des aliments, quitte à les jeter, pour des raisons commerciales autant que sanitaires à proprement parler. Elle ne prenait pas position pour autant pour proposer des modifications aux réglementations sanitaires.

Il ressort des entretiens que des responsables du développement durable au sein de restaurants n'ont pas la capacité de faire évoluer les règles sanitaires qui sont inscrites dans des réglementations, même lorsqu'ils les perçoivent comme une source de gaspillage. Mathilde, responsable d'une mission de réduction du gaspillage dans la cuisine centrale d'une grande firme française, décrivait par exemple le cas de produits non descendus à la bonne température à quelques degrés près, et qui doivent être jetés. Elle considérait la règle trop stricte, mais n'a pas proposé de changer ces règles dans ses recommandations auprès de la direction. L'hygiène et la sécurité sanitaire apparaissent prioritaires par rapport à la rentabilité économique et financière, et *a fortiori* par rapport aux objectifs de développement durable.

La priorité accordée à la prévention sanitaire est renforcée par le fait qu'une partie des responsables du développement durable dans les firmes de la restauration comme dans l'ensemble du secteur alimentaire ont été formés en agronomie ou en commerce. Ils ont souvent une approche des risques fondée sur le principe de précaution, sans tenir compte de critères environnementaux, sociaux, ou gustatifs. Marie-Pierre, qui a créé une association

[30] Je n'ai pas eu l'occasion d'observer la formation effective de ces compromis, mais des enquêtés ont évoqué l'utilisation de matières ou la redistribution de restes sans suivre les règles d'hygiène.

[31] « Du gaspillage alimentaire à tous les étages », FNE, mars 2010 (actualisé en 2013), p. 26.

promouvant la réduction du gaspillage dans les cantines scolaires et l'éducation au goût, fait office d'exception et parle de « diktat » des normes sanitaires. Si elle a une formation commerciale, comme d'autres entrepreneurs et responsables du développement durable, elle a travaillé principalement dans le secteur de la santé et de l'homéopathie avant de monter son propre projet. C'est en tant que parent et responsable d'une association de parents d'élèves qu'elle dit s'être intéressée au goût et à la nutrition dans les cantines (Entretien 49, Paris, février 2014). L'étude de son cas (ci-après) révélera que les normes assurant l'uniformisation des processus productifs sont souvent en contradiction avec la recherche d'une valeur gustative de l'alimentation, mise au second rang par les logiques marchande et gestionnaire.

La mise en avant du goût et de la nutrition pour éviter le gaspillage

Stanziani (2005), par l'analyse historique de la qualité du vin, a décrit comment des normes de confiance et des normes écrites fondaient la qualité non seulement sanitaire mais aussi gustative des aliments. Au-delà de son caractère subjectif, la qualité gustative dépend du contexte social et culturel de chaque pays, comme le suggèrent Fischler et Masson (2007) dans leur étude des goûts des Américains et des Français. Elle dépend largement du fonctionnement des systèmes alimentaires et de la manière dont les producteurs promeuvent certains aliments auprès des consommateurs. Pourtant, peu d'acteurs mobilisés dans la lutte ont établi un lien entre le gaspillage et la qualité gustative et nutritionnelle des aliments. La quête de valeur gustative et nutritionnelle serait-elle incompatible avec la réduction des excédents alimentaires ?

Le secteur de la restauration en France met au jour des situations où la valeur gustative interfère avec les pratiques de gestion et avec le fait de jeter ou non des produits. Alors que certains critères de qualité gustative et nutritionnelle peuvent conduire à jeter davantage de produits, des entrepreneurs et des responsables du développement durable promeuvent au contraire la nutrition et le goût comme un moyen de réduire le gaspillage. En France, Marie-Pierre a fondé dès 2006 son association qui propose de « ré-enchanter » les repas dans les cantines scolaires, par des actions de formation du personnel et d'éducation à l'alimentation durable et au goût. Elle propose ces services aux restaurants scolaires. L'association n'intégrait pas le gaspillage alimentaire dans ses missions lors de sa création en 2006, mais a participé dès 2013 à des groupes de travail sur la « sensibilisation » au sein du Pacte. Marie-Pierre y a promu l'idée qu'une meilleure qualité des produits permet de réduire le gaspillage.

Les acteurs militant pour la qualité nutritionnelle et gustative comme un moyen de réduire le gaspillage se heurtent aux logiques marchande et gestionnaire. Marie-Pierre faisait

notamment référence aux contraintes financières imposées par l'administration publique, selon elle sources de pertes au niveau des convives :

> *« Les repas c'est 1,05 € de denrées. Comment voulez-vous dire au convive 'mange cette crêpe surgelée qui a coûté 0,80 centimes'? Elle n'est pas intéressante sur le plan gustatif… L'angle d'attaque n'est pas le bon, c'est très délicat.* […] *Dans certains établissements on donne un permis de gaspiller.* […] *J'ai travaillé dans un collège dans l'est de la France où la maternelle et le primaire mangeaient au restaurant des collégiens. C'était le même plateau pour un gamin de 3 ans et un collégien en pleine adolescence. Une vraie éducation au gaspillage ! Il y avait un gaspillage supérieur de 13 % pour les primaires, 50 % des entrées n'étaient même pas touchées. On met à ces enfants de 3-4 ans le même plateau et on leur apprend tout petit qu'il y en a trop et que quand on passe à table c'est pour picorer… 200 g de viande, tout ça pour des sombres histoires de marchés, de trucs, de conventions… »* (Entretien 48, région parisienne, février 2014)

Sa remarque rappelle la complexité des relations de prestation de service pour les marchés publics de restauration, dès lors que les donneurs d'ordre ne se préoccupent pas des besoins des convives en termes alimentaires. Elle critique leurs calculs gestionnaires qui entraînent indirectement du gaspillage dans les établissements scolaires.

De rares entrepreneurs ont proposé de prendre en compte des critères de qualité gustative et nutritionnelle pour réduire les excédents et les restes, dans une logique alimentaire. La qualité des aliments eux-mêmes ne figure pas dans la définition du gaspillage, de nature principalement quantitative, établie au sein du Pacte et du Forum (voir chapitre II). Cela contribue à écarter les notions de goût et de nutrition des calculs gestionnaires et marchandes de responsables du développement durable de firmes de la production et de la distribution alimentaires.

Tensions entre technologie et tradition pour la construction de la valeur alimentaire des excédents

Le cas des techniques d'emballage des produits développées dans le cadre de la lutte contre le gaspillage révèle les tensions entre une approche technologique et une approche traditionnelle de la qualité des produits, dans les deux pays. L'emballage joue un rôle clef dans l'usage (ou non-usage) du produit et dans la valeur que des consommateurs attribuent aux excédents dans une logique de valuation alimentaire. Il constitue un dispositif d'intermédiation qui donne à voir au consommateur des caractéristiques du produit à la fois intrinsèques – telles que sa composition, sa durée d'utilisation, son mode d'élaboration – et extrinsèques – telles que la marque, le label, ou l'usage (Barrey, Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000 ; Hawkins, 2012).

Aux États-Unis comme en France, des fabricants d'emballages ont développé depuis les années 2000 des procédés techniques tels que l'« emballage actif », un emballage dont les composants chimiques réagissent avec l'alimentation pour la conserver plus longtemps. Les innovations portent pour la plupart sur des produits dont la valeur économique est haute et la durée de vie courte, comme les fruits de mer… ou les fruits coupés. Le rapport mené par un groupe de recherche en marketing au sein d'une université californienne[32] en 2015 présentait par exemple des étiquettes qui changent de couleur avec le temps pour indiquer le moment où un produit peut être consommé, des pellicules protectrices sur la peau des fruits pour les conserver au fil des saisons (voir Figure 38), ou encore des « cellules absorbantes pour la sécurité alimentaire » qui pouvaient rallonger de 10 jours la durée d'un fruit coupé dans une boîte en plastique. Cette dernière solution technique n'était pas comparée à la durée de vie du fruit entier, dans son emballage naturel. Publié par l'école de commerce, ce rapport encourageait des synergies entre les firmes innovantes « de longue date » en quête d'opportunités marchandes et les nombreuses start-ups[33] développant des procédés techniques

Figure 38 Une nouvelle technologie de peau protectrice pour conserver les fruits

Un clivage est apparu au cours des années 2010 entre des entrepreneurs ou des représentants de secteurs industriels promouvant ces dispositifs techniques, et des membres d'associations environnementales ou des agriculteurs qui défendent au contraire une relation à l'alimentation plus directe, fondée sur la connaissance du produit, de son origine et de sa

[32] "*The role of packaging in reducing food waste in the United States",* University of California, Berkeley, O. Romero-Hernandez, 2015.

[33] Sources: http://www.thebluapple.com/faq ; https://www.washingtonpost.com/news/ innovations/wp/2014/10/28/landfills-are-overflowing-with-food-heres-a-gelatin-label-that-could-limit-the-waste/ (consultés le 26/02/2016).

fabrication. Ces derniers font souvent référence à des caractéristiques de qualité intangibles comme la notion de « naturel » ou « authentique », par opposition à l'industrialisation de l'alimentation. Leur recherche d'une alimentation locale et de saison s'oppose aux technologies anti-gaspillage comme la peau invisible et sans goût qui proposait littéralement d'« éliminer le concept d'être 'de saison' »[34]. Jonathan Bloom, écrivant militant ayant joué le rôle d'entrepreneur de morale contre le gaspillage alimentaire dès 2010, en publiant un livre et un blog sur le sujet, critiquait les emballages et les étiquettes « intelligentes » :

> *« J'ai vu ce truc aujourd'hui, j'ai twitté à propos de ça. C'est cet outil qui « sent » pour nous ! On le met à côté de la nourriture et il capture les odeurs. Ensuite il calcule tout et envoie les résultats à l'application sur notre téléphone. C'est de la folie, c'est totalement dingue ! Ça m'inquiète pour l'humanité. »* (Entretien 139, Caroline du nord, février 2015)

Il critique la technologisation de l'alimentation suscitée par la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il a pourtant lui-même contribué à l'encourager par les conseils diffusés sur son blog et ses *tweets*, relayant certaines « innovations ».

En permettant de fabriquer et de transporter les aliments d'une certaine façon et à une certaine échelle, l'emballage joue un rôle structurant dans l'organisation des circuits de production et de distribution alimentaires, au-delà de l'acte de consommation. Les logiques antagonistes des acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage vis-à-vis de l'emballage révèlent plusieurs visions de l'alimentation. Elles s'opposent sur le degré d'industrialisation de la production et d'intermédiation de la consommation. Dans son analyse des modèles de consommation alimentaires, Fonte (2002) a défini un modèle de « satiété » ou « saturation », faisant suite à un modèle « traditionnel » caractérisé par l'autoproduction et le lien avec la nature et un « modèle agro-industriel » caractérisé par la consommation de masse et l'industrialisation de l'alimentation. Dans le modèle de saturation actuel, différentes logiques de valuation de l'alimentation coexistent, sur des marchés segmentés par classes sociales où l'alimentation constitue un service. Les visions divergentes de l'emballage, comme source de gaspillage ou outil de réduction du gaspillage, trouvent leur origine dans ces conceptions divergentes de la consommation et des circuits alimentaires.

[34] Selon le site internet de l'entreprise.

Divers Entrepreneurs de la lutte ont mobilisé les logiques de valuation décrites au cours de cette partie, parfois concurrentes et contradictoires, pour reconstruire la valeur des excédents. Le tableau suivant (voir *Tableau 11*) schématise, de façon non exhaustive, les acteurs qui portent chaque logique et qui les mobilisent pour reconstruire la valeur des excédents, avec les spécificités de ces opérations dans chaque pays.

Logiques de valuation	**Gestionnaire et productive**	**Marchande et financière**	**Alimentaire (nutritionnelle, sanitaire et gustative)**
Objectif	Optimiser le rendement productif des matières et du travail	Optimiser les ventes et les revenus, s'adapter à la demande	Assurer la conformité réglementaire et la qualité des aliments
Vision de la lutte contre le gaspillage	Réduire les pertes de matières par rapport à la main d'œuvre	Réduire les quantités d'invendus	Améliorer le goût des produits, allonger leur durée de vie
Principaux acteurs qui portent cette logique	Responsables de la production et logistique Prestataires de services d'optimisation	Agriculteurs, directeurs de restaurants/ magasins Responsables des ventes et des finances Entrepreneurs créant des circuits de vente	Administrations du domaine sanitaire Responsables de la qualité des aliments Créateurs d'emballages / défenseurs du goût
Opérations de reconstruction de valeur(s)	Suivi des invendus et des déchets Transformation, emballages	Vente à bas prix Dispositifs d'intermédiation	Innovations technologiques Recherche d'authenticité
Tensions internes et externes : valuations concurrentes	Coût du travail vs. économie de matière Réduction des pertes vs. stratégie marchande Pertes de matières vs. impacts de l'emballage	Stratégie marchande et disponibilité vs. réduction des pertes Statut des produits vs. baisse de prix	Sécurité sanitaire vs. pertes matières Qualité sanitaire vs. nutritionnelle vs. goût Technologie vs. authenticité
Spécificités nationales	Fortes restrictions des déchets en France Objectifs chiffrés	Réglementation et image positive de la lutte en France	Approche gustative en France / technologies aux États-Unis

Tableau 11 Logiques concurrentes de réduction du gaspillage les activités de production et de la distribution

L'analyse menée dans deux pays permet de formuler l'argument que c'est principalement par des opérations spécifiques de mise en marché et en intégrant les objectifs de réduction du gaspillage à la logique gestionnaire, cohérente avec les calculs de rentabilité de responsables opérationnels, que des responsables du développement durable ont engagé leurs firmes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Conclusion du chapitre IV

Les opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire ont entraîné des recompositions à la fois dans les interactions entre organisations – tels que les relations fournisseurs-clients – et au sein des organisations – dans le travail du personnel, des cadres responsables de la gestion et de la production, et dans les pratiques des consommateurs-clients. Dans les deux pays, les grandes firmes de la grande distribution et de la restauration n'assument pas toujours les coûts économiques, marchands et symboliques de leurs opérations de production, de distribution et de consommation générant des excédents. Leurs représentants dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont limité les évolutions à des adaptations marginales, qui ne modifient pas les rapports de force dont ces firmes bénéficient. Elles pérennisent ainsi leur capacité à transférer la responsabilité du gaspillage sur d'autres acteurs.

Des responsables du développement durable au sein des firmes dominantes sont malgré tout arrivés à reconstruire la valeur d'une partie des excédents alimentaires, en empruntant des logiques de valuation qui leur permettent de mettre en équivalence des enjeux environnementaux, sociaux et économiques. Dans les deux pays, ils ont encouragé les responsables de la gestion et de la production de supermarchés, d'industries ou de restaurants à quantifier les excédents évités dans leur calcul de rentabilité économique, selon le sens donné par Vatin (2008a) à l'« économie comme acte de gestion ». Ils bénéficient des instruments d'action publique qui facilitent la traduction de la lutte en enjeux financiers et économiques. En particulier en France en s'appuyant sur l'image positive que l'action publique récente a donnée à la lutte contre le gaspillage, à l'aide des services d'entrepreneurs spécialisés qui saisissent l'opportunité du sujet, ils ont en outre utilisé une logique marchande pour vendre des produits auparavant jetés. Dans les deux pays, la majorité des organisations de la production et de la distribution accordent un caractère prioritaire à la sécurité sanitaire et à la qualité nutritionnelle de l'alimentation.

Les transformations semblent finalement plus avancées en France, où la mobilisation plus ancienne a facilité le travail des Entrepreneurs de la lutte, jouant un rôle clef pour construire des compromis à travers les logiques de valuation gestionnaire, marchande et alimentaire.

V - La (re)formation de circuits concurrents d'utilisation et de marchandisation des excédents

Introduction du chapitre V

Même si des responsables du développement durable engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire se sont appuyés sur diverses logiques de valuation pour encourager leurs firmes à générer moins de matières non utilisées et de produits invendus (voir chapitre IV), les activités de production et de distribution continuent à produire des excédents. Ce chapitre vise à montrer par quels processus des cadres au sein de grandes firmes ainsi que des fondateurs de start-ups et d'associations (re)mettent en circulation et (re)marchandisent[1] ces excédents alimentaires durant les années 2010. Certains jouent le rôle d'Entrepreneurs de la lutte dans le sens où ils relaient, réinvestissent et contribuent à diffuser la cause du gaspillage alimentaire[2]. Les résultats s'appuient sur des entretiens et des observations réalisés en France et aux États-Unis dans les organisations qui utilisent des produits et des matières alimentaires jusqu'alors écartés des circuits d'échange[3]. Ces circuits concernent différentes échelles, de tonnes de produits distribuées par les réseaux de banques alimentaires à quelques repas échangés par des particuliers à travers une application pour téléphones, ou encore les restes d'un supermarché donnés à des cochons.

Appadurai (1986) a établi que l'état de « marchandise » (*commodity*) est une phase dans la vie de l'objet qui dépend de la demande et du désir pour celui-ci. Etudiant la transformation des économies capitalistes au cours du XXe siècle, Polanyi (2001[1944]) opposait le processus de « marchandisation » à celui de « démarchandisation ». La démarchandisation consiste à maintenir écarter des mécanismes de marché les substances dont la marchandisation est néfaste pour la société, comme le travail, la terre et la monnaie, que

[1] L'utilisation du « re » entre parenthèses indique que ces échanges peuvent soit être nouveaux, soit réactualiser des échanges qui existaient par le passé. Le « re » est privilégié dans la suite pour marquer également le contraste entre l'état non marchandisé et la remarchandisation.

[2] Les Entrepreneurs de la lutte jouent un rôle d'entrepreneurs de morale (Becker, 1963) en construisant et relayant cette cause, et d'entrepreneurs-frontières (Bergeron, Castel et Nouguez, 2013) en reliant divers domaines (voir chapitre I).

[3] Le matériau empirique comprend des entretiens avec les responsables d'actions de don alimentaire ou de recyclage des déchets au sein de firmes générant des excédents. Il s'agit souvent de responsables du développement durable ou de la RSE (étudiés au chapitre IV). Le chapitre mobilise également les entretiens avec des fondateurs, cadres, employés ou bénévoles de banques alimentaires ou de start-ups redistribuant ces excédents et des responsables du traitement des déchets dans les secteurs public et privé. Ce matériau est complété par l'observation d'opérations de collecte, de transformation, de stockage et de distribution ou de recyclage des excédents alimentaires (visites de banques alimentaires, d'entrepôts, d'infrastructures de recyclage et compostage, etc.).

l'économie capitaliste tend à marchandiser. L'argument proposé dans ce chapitre est que des acteurs mobilisés dans la lutte ont assuré la remarchandisation de produits alimentaires par des utilisations qui s'appuient pourtant sur leur caractère démarchandisé (non vendus) ou non marchandisé (initialement destinés à être jetés). En proposant un nouvel usage et en accordant une valeur d'échange à ces produits habituellement écartés des circuits d'échange, ils ont modifié ces circuits et créé de nouveaux circuits. Ces circuits d'échange parfois concurrents allient des processus de démarchandisation et de remarchandisation. Lounsbury, Ventresca et Hirsch (2003) et Sine et Lee (2009), respectivement dans les cas du recyclage et l'énergie éolienne, ont établi que des industries inscrivaient dans des logiques marchandes les revendications de mouvements sociaux. Dans le cas du gaspillage alimentaire, il s'agit de montrer comment des militants poursuivant des objectifs sociaux et environnementaux ont assuré la permanence de circuits non marchands.

L'analyse des opérations de réallocation et de marchandisation des excédents alimentaires révèle que les créateurs de circuits d'échange des excédents ont joué le rôle d'« acteurs socialement compétents » ou « astucieux » (*socially skilled actors)* au sens de Fligstein et McAdam (Fligstein, 2001 ; Fligstein et McAdam, 2011). Selon ces auteurs, les acteurs les plus compétents d'un marché ou d'un champ sont ceux qui parviennent à mobiliser les autres et à susciter leur coopération pour faire avancer leurs propres intérêts, en « jouant le jeu » du champ. Des fondateurs de start-ups et d'associations ont développé des circuits d'utilisation des produits jusqu'alors jetés grâce à leur capacité à construire, à mettre en visibilité et à quantifier leurs valeurs matérielle, financière, et symbolique[4]. Ils ont assuré la compatibilité entre ces diverses valeurs et les objectifs marchands et non marchands d'autres acteurs. La mise en perspective de la France avec les États-Unis au fil de l'analyse fera ressortir le rôle joué par les instruments d'action publique dans ces mécanismes.

[4] Dans ce chapitre, le terme désigne les représentations que divers acteurs associent aux excédents.

Le chapitre détaille trois processus de remise en circuits des excédents alimentaires, à la fois complémentaires et concurrents. Ils sont présentés successivement à des fins analytiques même s'ils ont eu lieu de façon simultanée durant les années 2010. Certains cadres au sein de grandes firmes ont encouragé à renforcer les circuits de « don » d'aliments consommables donnant lieu à des contreparties marchandes (A). En partenariat avec les firmes de traitement des déchets, certains ont développé la réutilisation et le recyclage de matières principalement non consommables, construisant ainsi la valeur marchande de produits jusqu'alors non marchandisés (B). Les fondateurs de start-up et d'associations ont saisi l'opportunité de ces évolutions pour développer des activités intermédiaires, marchandes et non marchandes, qui renforcent les circuits existants et créent de nouveaux circuits de transformation ou de réallocation des excédents (C).

A - Le renforcement des circuits de « don » : des produits invendus de plus en plus marchandisés

Le « don » alimentaire consiste, pour les firmes[5] réalisant des activités de production et de distribution, à transférer leurs aliments non vendus ou non consommés à des associations d'aide alimentaire ou directement à des personnes qui consomment ces aliments. Lors des « États généraux de l'économie circulaire » à Paris en 2015, Guilhem, chargé des relations institutionnelles du réseau français des Banques Alimentaires[6], s'indignait face au représentant d'une organisation professionnelle du secteur de la restauration :

> *« Je me sens très mal à l'aise avec l'expression "modèle économique du don alimentaire", vous pouvez pas dire ça ! »* (Observation 87, Paris, juin 2015).

Pour Guilhem comme pour d'autres représentants d'associations d'aide alimentaire, le don devrait répondre à l'objectif de renforcer l'accès à l'alimentation des populations. Il craint la recherche de rentabilité économique et d'optimisation des ressources au cœur de l'économie circulaire. Cette partie montrera néanmoins que des acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de ces firmes ont mis en avant les contreparties financières du don durant les années 2010.

[5] Les organisations étudiées dans ce chapitre sont pour la plupart des firmes privées, même si des entités publiques générant des excédents alimentaires (telles que des cantines publiques) connaissent des processus similaires.

[6] En majuscule, le nom Banques Alimentaires se réfère à l'association française ainsi nommée.

Le « don » alimentaire, un échange marchand ?

La sociologie économique distingue le « don » de l'« échange marchand » comme de l'« échange non marchand ». Testart (2001) précise leurs caractéristiques : le don n'ouvre pas de droit à une contrepartie, alors que l'échange implique une contrepartie. Pour l'échange non marchand, celle-ci est liée à un « rapport spécifique entre des hommes » tel qu'un lien de confiance, d'amitié, ou une relation durable et personnelle. Pour l'échange marchand, la contrepartie est « appuyée sur des choses » voire de l'argent. Selon lui, *« le don est la cession d'un bien qui implique la renonciation à tout droit sur ce bien ainsi qu'à tout droit qui pourrait émaner de cette cession, en particulier celui de réclamer quoi que ce soit en contrepartie.* [...] *Ce qui sépare échange et don, c'est toujours une question de droit. À chaque fois qu'il y a un droit à exiger une contrepartie, nous sommes dans le registre de l'échange; a chaque fois que ce droit fait défaut, nous sommes dans celui du don. »* (Testart, 2001, p. 719‑720). Même s'il y a un contre-don, il ne s'agit pas d'un échange si le donateur n'a pas de légitimité à exiger le contre-don.

En France et aux États-Unis, le « don alimentaire » fait l'objet d'une contrepartie financière à travers des incitations fiscales établies dès les années 1980 et renforcées depuis les années 2000 (présentées au chapitre III). Le donateur a donc un droit (réglementaire) à exiger une contrepartie, sous la forme d'une réduction fiscale correspondant à ce don et à son coût matériel, humain ou logistique. Il s'agit en ce sens d'un « échange », au sein duquel les participants ne sont pas libres. Il peut même être qualifié de « marchand » dans le sens où *« les échangistes n'ont pas besoin d'entretenir entre eux d'autres rapport que celui de l'échange »*, et où l'échange *« n'est pas intrinsèquement lié ni conditionné par un autre rapport entre les protagonistes »* (Testart, 2001, p. 726-727). En apportant la contrepartie financière au don, l'État joue un rôle clef dans la constitution de cette logique marchande.

Même dans les cas où les donateurs ne reçoivent pas de contrepartie financière, le « don alimentaire » (selon le terme indigène) implique une contrepartie qui consiste à procurer au donateur l'image positive, reconnue publiquement, d'avoir contribué à l'intérêt de populations nécessiteuses ou à l'intérêt général. Comme le montrait Mauss (2012 [1925]) dans l'étude de systèmes de « don » et de « contre-don », la contrepartie s'inscrit dans un système social à grande échelle et n'est pas directement intersubjective. Les receveurs restent implicitement redevables envers les donateurs même s'ils sont théoriquement propriétaire des produits reçus, dans la mesure où ils sont tenus de les consommer. Les donateurs critiquent en effet la revente de produits pourtant « donnés » dans le cadre de l'aide alimentaire.

Le « don alimentaire » sera donc examiné au cours de cette partie en tant qu'échange marchand, prenant part au processus de remarchandisation de produits démarchandisés.

Henderson (2004) a conceptualisé les circuits de distribution de banques alimentaires comme des circuits « démarchandisés », séparés des circuits marchands pour ne pas leur faire concurrence. Se distinguant de Polanyi (2001[1944]) qui voyait dans la démarchandisation et la marchandisation deux processus opposés, Lindenbaum (2016) a décrit les banques alimentaires états-uniennes comme des lieux intermédiaires : elles ne contribuent ni au processus de marchandisation capitaliste, ni au « contremouvement » destiné à pallier les conséquences du capitalisme. Dans le cas des dons étudiés ici, les firmes donatrices maintiennent les produits à l'écart des circuits marchands, par leur distribution gratuite, tout en leur attribuant à nouveau une valeur marchande, par des contreparties fiscales.

Les différences entre la France et les États-Unis révèlent que leurs opérations de marchandisation dépendent des instruments d'action publique propres à chaque pays, en particulier la fiscalité. Ils ont malgré tout mobilisé des compétences et des mécanismes similaires dans les deux cas.

La suite montre comment des membres de firmes générant des excédents ont développé le « don » de produits alimentaires ni vendus ni utilisés (1), puis comment ce renforcement du don d'excédents modifie les rapports de force dans le domaine de l'accès à l'alimentation (2).

1) L'encouragement au don par des responsables du développement durable de firmes du secteur alimentaire

En France et aux États-Unis, les principales firmes de la grande distribution et de l'industrie agroalimentaire disposent de produits invendus et non utilisés. Elles disposent aussi de ressources dédiées au développement durable et aux actions de responsabilité sociale d'entreprise (RSE), contrairement aux petites firmes qui ne disposent pas de telles capacités. Comment des responsables du développement durable[7] au sein de ces firmes ont-ils transformé leurs activités de « don » en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire durant les années 2010 ?

Cette section montre comment ils ont renforcé le « modèle économique du don » que critiquait Guilhem au sein des Banques Alimentaires : ils ont construit des arguments économiques pour intégrer le don au calcul de rentabilité des directions stratégiques et des décisionnaires de leurs firmes, en mobilisant une logique gestionnaire de mise en relation des coûts et des bénéfices (présentée au chapitre IV). En s'appuyant sur des incitations fiscales et sur l'image positive associée au don, renforcées par la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les deux pays, ils ont attribué une valeur économique aux produits invendus et jusqu'alors jetés. L'analyse révèle que les responsables de ces dons font alors face à l'ambivalence de promouvoir le caractère consommable de produits périssables ou proches de leur date de péremption tout en pérennisant leur caractère invendable.

[7] Cette expression regroupe dans la thèse des postes de responsables de la responsabilité sociale d'entreprise (RSE), de l'environnement ou des chargés de mission sur un thème spécifique en lien avec le développement durable (dont le gaspillage alimentaire). Leur rattachement hiérarchique varie selon les organisations, auprès de la direction, de fonctions opérationnelles ou administratives. Leur engagement et leurs actions ont été présentés aux chapitre I et chapitre IV.

Intégrer le don à une logique de rentabilité économique

Les magasins de grande distribution et les industries agroalimentaires bénéficient d'incitations fiscales pour le don de leurs produits invendus dans les deux pays. Le chapitre III a montré qu'elles étaient particulièrement élevées en France, s'élevant à 60 % de la valeur en stock des produits donnés, contre moins de 20 % de la valeur estimées des dons aux États-Unis. L'impact de ces incitations varie en fonction de l'organisation des firmes. Pour les entités intégrées à un groupe qui ne sont pas des entités légales soumises à l'impôt, les incitations fiscales n'ont pas d'impact direct. C'est le cas de magasins de distribution dits « intégrés » dans lesquels les responsables des ventes poursuivent des objectifs de chiffre d'affaires, hors taxes et impôts. Pour les entités soumises à l'impôt qui reçoivent des incitations, comme les magasins franchisés dits « indépendants », ces incitations constituent une source de revenus qui forge la rentabilité du don. Les instruments fiscaux attribuent ainsi une valeur aux produits qui étaient invendables et sans valeur marchande. L'État contribue de cette façon au processus de marchandisation, un rôle identifié par Polanyi (2001[1944]) dans la construction des marchés.

Tenant compte de ces incitations dans le cadre de la lutte contre le gaspillage, les organisations professionnelles de l'industrie et de la distribution ont poussé les firmes de leurs secteurs à donner une proportion plus importante de leurs produits depuis les années 2010. En France, la Fédération du commerce et de la distribution (FCD) et l'Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA) ont distribué un « guide du don » dès 2010 pour encourager les firmes à donner[8]. Il expliquait notamment la procédure à suivre pour bénéficier des « réductions » fiscales calculées après le calcul de l'impôt. En novembre 2014, l'Alliance états-unienne contre le gaspillage alimentaire, regroupant les principales organisations professionnelles de la distribution, de l'industrie et de la restauration, a publié un rapport avec le pourcentage de produits donnés par secteur d'activité. Les distributeurs et les grossistes donnaient environ 13 % de leurs produits à des associations, et les restaurants 2 %. Selon ce rapport, augmenter ces proportions était l'une des solutions pour lutter contre le gaspillage[9]. Ces deux guides présentaient le don comme un moyen de lutter contre le gaspillage tout en générant des avantages économiques.

[8] « Guide de bonnes pratiques de l'aide alimentaire », ANIA et FCD, décembre 2010, p.20.

[9] "*Analysis of U.S. Food Waste Among Food Manufacturers, Retailers, and Restaurants",* Food Waste Reduction Alliance (FWRA), novembre 2014.

Au cours des années 2010, des gérants de supermarchés ont pris la décision de sortir certains produits des rayons pour les donner à des associations d'aide alimentaire Cette stratégie diffère de celle qui consiste à les rendre visibles pour les vendre à prix réduit (analysée au chapitre IV). En 2014, la direction du développement durable d'une chaîne de supermarchés française diffusait un guide « anti-gaspillage » auprès de ses points de vente, incitant à donner plutôt qu'à vendre au rabais :

> *« Don ou vente à date courte ?* [...] *il n'est pas possible d'appliquer sur un même produit, la vente à date courte puis le don : impossibilité comptable dans [les logiciels comptables], et impossibilité de traçabilité des produits si le gencode* [type de code-barres] *initial est occulté par une étiquette adhésive rapportée. Une étude réalisée par la Fédération française des banques alimentaires montre qu'au-delà de 50 % de remise sur le prix de vente, il est plus intéressant économiquement de donner le produit et de bénéficier de la réduction d'impôt. »* (Document interne remis en entretien, juin 2014)

Cet exemple souligne que le don et la vente à bas prix sont souvent, *de facto*, mutuellement exclusifs : la périssabilité des produits et les délais nécessaires au don empêchent d'essayer de vendre puis de donner les produits au dernier moment. La référence aux Banques Alimentaires dans cet extrait montre qu'elles encouragent ces pratiques de don, malgré les critiques qu'évoquait Guilhem. Aux États-Unis cependant, aucun enquêté n'a mentionné le fait que le don pourrait être plus rentable que la vente, en raison des incitations fiscales plus faibles.

Des responsables du développement durable dans les deux pays soulignent que le don a l'avantage de ne pas créer d'incitation perverse pour les employés, en maintenant les produits dans des circuits démarchandisés et séparés. Jean-Marc, responsable du développement durable qui a participé à la rédaction de ce guide pour une enseigne de grande distribution, mentionnait au cours d'un entretien :

> *« Si on fait un prix à 50 %, les préparateurs peuvent être moins vigilants, ça peut créer des réseaux, du copinage. Si on fait des ventes à 50 %, ils laissent les produits se dériver. Il vaut mieux donner. »* (Entretien 196, Paris, juillet 2015)

S'il pousse les directeurs des magasins de son enseigne à développer le don, insistant sur la rentabilité financière, c'est aussi pour assurer la discipline du personnel. Dans les supermarchés, la pratique de donner les aliments invendus aux employés semble se faire de plus en plus rare, d'autant plus que les magasins ont établi des partenariats avec des associations pour le don de leurs produits. Selon une enquête menée à l'intérieur d'une enseigne française sur le gaspillage alimentaire en 2013, moins du tiers des magasins donnait la « casse » à leurs salariés (Document interne confidentiel remis en entretien, février 2014).

Les directeurs de magasins rencontrés en France évoquent en entretien ou lors d'observations plusieurs facteurs limitant cette pratique, comme le fait qu'ils connaissent moins personnellement leurs employés et le risque que ces derniers détériorent volontairement des produits pour les récupérer.

Certains enquêtés travaillant dans le secteur de la grande distribution ont mis en avant que le don inscrit dans des procédures formelles permettait d'éviter les pratiques informelles de récupération. La FCD, représentant les magasins français de grande distribution, précisait dès 2010 dans un article publié sur son site :

> *«Malheureusement le glanage de produits mis dans les ordures ménagères existe et les distributeurs y sont souvent confrontés. Pour l'éviter, les enseignes ont trouvé une solution : retirer les produits des rayons 2 ou 3 jours avant leur péremption et les donner aux associations.* […] *Pour éviter d'attirer les glaneurs, les magasins essayent de placer leurs poubelles dans des endroits inaccessibles et proposent d'y apposer une étiquette indiquant les coordonnées des associations les plus proches.*[10] *»*

En donnant leurs produits invendus, les magasins évitent que des militants ne récupèrent leurs produits à des fins contestataires, par des pratiques de *dumpster-diving* qui dénoncent le gaspillage. La fédération évite aussi de cette façon que les produits encore consommables soient récupérés par de potentiels clients. Plusieurs gérants de magasins ont mentionné cette crainte en entretien, l'un d'entre eux évoquant par exemple des « bobos parisiens » qui récupèreraient des produits plutôt que de les acheter.

Des responsables d'associations d'aide alimentaire ont réinvesti ces craintes manifestées par des gérants de supermarchés, en formalisant les procédures de don pour garantir que les produits bénéficient aux populations défavorisées. Fabrice, coordinateur du réseau européen des Banques Alimentaires, mentionnait cela lors d'un échange informel suivant un colloque sur le gaspillage alimentaire au sein d'une université parisienne. Le réseau a établi des partenariats avec les firmes multinationales en leur garantissant que leurs produits ne seront pas revendus dans un « réseau parallèle » ou sur un « marché gris ». Il s'agit selon lui d'une grande peur pour des gérants de magasins inquiets de leur rentabilité (Observation 28 et Entretien 46, Paris, février 2014).

[10] Article de la Fédération du commerce et de la distribution (FCD), août 2010 : http://www.fcd.fr/actualites/article/id/3 (consulté le 21/07/2016).

Gérer l'ambivalence du don de produits consommables mais non vendables

Des militants et des responsables du développement durable engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire promeuvent le don de produits dont ils reconstruisent le caractère consommable et la valeur d'usage qui en découle. Ils font face à la crainte de responsabilité juridique (*liability*) des donateurs vis-à-vis de la qualité sanitaire des produits donnés. Aux États-Unis, l'enquête de l'Alliance contre le gaspillage alimentaire publiée en 2014 indiquait que plus de 60 % des entreprises interrogées ne donnaient pas davantage de produits en raison de leur « souci de responsabilité »[11]. De même, dans une étude menée par l'association de prévention du gaspillage Food Shift dans le Comté de Santa Clara en Californie en 2015, cela concernait 62 % des commerces répondants[12]. Des enquêtés membres de firmes disposant de produits invendus ont évoqué la crainte de « procès » si quelqu'un tombait malade après avoir mangé leurs aliments donnés[13]. Aux États-Unis, la loi du Bon Samaritain protège pourtant les donateurs potentiels (voir chapitre III).

Le rôle des responsables du développement durable mobilisés dans la lutte contre le gaspillage consiste à relayer en interne l'information sur les protections des donateurs. En France, cela passe par exemple par la diffusion du « guide du don » de l'ANIA et de la FCD susmentionné. Pour les produits qui ne peuvent être donnés pour des raisons sanitaires, ce guide préconisait d'empêcher de les récupérer, sans pour autant les détruire :

> *« D'un point de vue moral, on ne peut recommander de détruire des produits qui pourraient être encore consommables.* […] *Il y a une impossibilité juridique à "autoriser" le glanage, tout du moins à le rendre possible en ne détruisant pas les produits.* […] *Compte tenu des risques encourus, il est préférable de placer les poubelles à un emplacement difficilement accessible aux personnes extérieures à l'établissement ».*

Cet exemple met au jour le rôle ambivalent de certains cadres et employés engagés dans la lutte. Alors même qu'ils souhaitent permettre la consommation des aliments consommables, ils ne peuvent susciter des risques sanitaires, commerciaux ou d'image pour leurs firmes.

Au sein de grandes firmes déjà engagées dans des actions de RSE, le don « en nature » de produits invendus est moins développé que le don de produits non mis en vente (destinés

[11] *"Analysis of U.S. Food Waste Among Food Manufacturers, Retailers, and Restaurants"*, FWRA, novembre 2014 (suscité).

[12] "*Food rescue services, barriers, and recommendations in Santa Clara County"*, Food Shift, juin 2015.

[13] Je n'ai pas recensé de litige sur la qualité sanitaire d'un don de denrées, ni en France ni aux États-Unis (dans les informations transmises par les enquêtés et en effectuant un recherche documentaire).

au don) ou le don monétaire. A l'occasion du Forum états-unien en Californie en 2014, l'association Food Shift a essayé d'obtenir des invendus de supermarchés locaux pour cuisiner le repas servi aux participants :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Britney et Melanie, fondatrice et employée de* Food Shift*, ont contacté des commerces pour demander leurs invendus. Je contacte moi-même quelques supermarchés et restaurants en tant que bénévole de l'association. La plupart des commerces proposent de donner des produits frais, voire des cartes cadeau de quelques dizaines de dollars, plutôt que leurs invendus. Ils demandent souvent de faire une demande écrite.* (Observations 58, Berkeley, octobre 2014).

Pour des responsables du développement durable ou des fondations d'entreprises, il est plus facile de mettre en place un don monétaire (ou de bons d'achat) qu'un don de produits invendus. Ce dernier interfère avec l'activité commerciale et logistique des équipes opérationnelles et suscite davantage de risques sanitaires.

Dans les firmes où des responsables du développement durable et de la RSE se sont mobilisés dans la lutte, ils s'appuient sur la contrepartie que constitue l'image positive du don, en complément des incitations financières. Y compris en France où la loi de 2016 (étudiée au chapitre III) a rendu le don obligatoire pour la majorité des magasins de grande distribution, ces derniers ont recours au don pour améliorer leur image. Ils bénéficient d'une visibilité particulière car ils sont en relation directe avec des clients. La secrétaire générale pour les marchés de gros en France, Océane, regrette que le bénéfice des actions de RSE sur le gaspillage soit au contraire limité pour les commerçants de son marché :

> *« Pour la grande distribution c'est tout bénéf' le gaspillage… quand ils luttent contre le gaspillage ils font de la communication alors que nous, les grossistes n'ont aucun intérêt à le communiquer. Ils s'en foutent, ils ont pas de B to C* [Business to Consumer, des entreprises aux particuliers]*, c'est pas eux qui parlent* [aux clients] *donc y a pas de com' à faire. Le détaillant il en a rien à foutre que vous luttiez contre le gaspillage alimentaire! Le marchand forain, ou le charcutier, il s'en fout… C'est un professionnel qui parle à un professionnel, mais y pas de communication de B to C. »* (Entretien 82, région parisienne, mai 2014)

Face à l'indifférence qu'elle perçoit de la part des grossistes, Océane développe des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire centrées sur le recyclage des déchets. Elle ne cherche pas à encourager les commerçants à intégrer davantage le don à leur fonctionnement. Dans les supermarchés, notamment les magasins régionaux aux États-Unis, des enquêtés responsables du développement durable ont évoqué au contraire le rôle du don pour être proches de leurs consommateurs et de la « communauté » (*community*).

Des responsables des ventes au sein de ces firmes s'opposent pourtant parfois au don de produits. Ils le perçoivent comme un risque pour leur image ou leur « statut » au sens de Podolny (2008). Ils ne souhaitent pas que leur marque soit associée aux produits donnés dans des circuits de « second rang », de statut inférieur. Si les entretiens ne permettent pas d'établir de généralité, de telles résistances semblent exister à la fois pour des marques bien établies, relativement haut-de-gamme, et pour des marques moins connues au statut incertain. En France, un traiteur renommé a par exemple refusé, lors d'un événement réalisé à Paris en juin 2016 sur le thème de la prévention des déchets, de faire don de ses produits préparés. Il évoquait le motif de son « image de marque » visible sur les produits, à l'exception des viennoiseries non identifiables qu'il acceptait de donner (Observation 101, Paris, juin 2016, voir Figure 39).

Figure 39 La protection d'une image de marque : aliments qu'un traiteur parisien refusait de donner à des associations d'aide alimentaire, avant et après la fermeture du buffet (juin 2016)

Alexandre, qui gérait l'organisation de l'événement mentionné ci-dessus en tant que chargé de la prévention des déchets et de la lutte contre le gaspillage alimentaire à l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), a cherché à concilier les craintes du restaurant prestataire avec son objectif de réduire les quantités de produits non consommés.

Éviter de jeter était symboliquement important au vu du thème de l'événement :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Alexandre décide de mettre en place une opération de récupération particulière. Il convie des étudiants et des membres du groupe « Freegan Paris » sur les réseaux sociaux à rejoindre l'événement quinze minutes avant la fermeture du buffet. Avec l'accord du traiteur, il les incite à s'habiller de façon « professionnelle » afin de « passer inaperçu » parmi les participants à l'événement. Cela permet de protéger l'image du traiteur plutôt que de donner ces produits à des populations d'apparence pauvre. Après la pesée des produits restants destinés à être jetés, Alexandre et le traiteur insistent sur le « succès » de l'opération auprès des participants.* (Observation 101, Paris, juin 2016, voir Figure 39).

Alexandre a ainsi joué un rôle d'Entrepreneur de la lutte. Il s'est appuyé sur le caractère consommable des aliments pour encourager le don, tout en maintenant la représentation qu'il s'agissait de produits non vendables. Son action a permis que le don ne concurrence pas des ventes potentielles et qu'il n'ait pas d'impact négatif pour l'image de la firme donatrice. Son cas illustre les capacités (*skills*) d'Entrepreneurs à construire des compromis entre différentes exigences, ici celle d'une image haut-de-gamme pour le traiteur, et celle de l'économie des ressources pour l'Ademe. Le caractère non marchand de la mise à disposition de ces produits fait exception, dans la mesure où les firmes qui donnent des produits invendus obtiennent souvent en retour une contrepartie financière.

2) Le réinvestissement de la cause par des associations d'aide alimentaire et l'évolution des relations avec leurs donateurs

Poppendieck (1999) a établi, depuis les années 1990 aux États-Unis, que les associations d'aide alimentaire étaient dépendantes des firmes de l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution. Celles-ci les financent et leur donnent des produits. À partir de l'analyse de circuits de redistribution en Grande-Bretagne, Midgley (2013) formulait l'argument que le don de produits excédentaires reflétait les besoins des industries dominantes, sans répondre aux besoins des associations et des personnes destinataires. En France, les associations recevant des dons de produits alimentaires négocient difficilement leur nature et leur qualité – physique, nutritionnelle ou gustative – auprès des firmes donatrices dont elles dépendent sur les plans matériel et logistique.

Or, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, des responsables du développement durable au sein de firmes de l'industrie, de la distribution et de la restauration ont encouragé leurs firmes à donner une proportion croissante des produits inutilisés dont elles disposent, indépendamment de leur qualité gustative ou nutritionnelle. Comment les cadres et les employés d'associations d'aide alimentaire se sont-ils positionnés face à cette

évolution ? Cette section interroge dans quelle mesure ils ont réinvesti la cause du gaspillage alimentaire pendant les années 2010, non seulement pour intégrer aux circuits de dons préexistants des excédents alimentaires jusqu'alors non utilisés, mais aussi pour négocier leur nature et leur quantité. Il s'agit notamment d'interroger dans quelle mesure l'obligation de don en France depuis 2016 augmente le pouvoir de négociation d'associations d'aide alimentaire vis-à-vis de magasins de grande distribution.

Les « kilos par pauvre » : une mesure quantitative de la lutte critiquée par des associations d'aide alimentaire

Plusieurs enquêtés membres d'associations recevant des produits excédentaires, dans les deux pays, ont critiqué au cours des entretiens les instruments d'action publique de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les objectifs de réduction des quantités jetées, la prescription d'une hiérarchie des usages des aliments et surtout les incitations fiscales au don favorisent selon eux la quantité de produits donnés aux dépens de la qualité matérielle et nutritionnelle. Les objectifs nationaux de réduction du gaspillage sont en effet exprimés en pourcentage et en tonnes, et le calcul des incitations fiscales dépend du poids des produits, dans les deux pays (voir chapitre II et III). L'observation d'activités de collecte au sein de magasins de grande distribution indique que ces derniers donnent généralement l'ensemble de leurs produits invendus sans les trier selon leur qualité. Lors de la visite d'un hypermarché dans le nord de la France, ce sont des fruits et légumes légèrement abîmés, des restes de boulangeries, et des lots de yaourts désassemblés (voir Figure 40, observation 103, région de Lille, juillet 2016).

Figure 40 Ensemble des produits invendus destinés à une association dans un supermarché du nord de la France (juillet 2016)

Pauline, employée coordonnant des activités de collecte et de don alimentaire pour une grande association caritative française, soulignait en entretien :

> *« Il faut développer la sensibilisation. Aller plus loin et améliorer la qualité. La tentation est grande de défiscaliser les poubelles ! »* (Entretien 58, Paris, mars 2014).

Ayant participé à l'ensemble des travaux du Pacte sur les « indicateurs », elle rappelle que les magasins de grande distribution payent une taxe pour leurs déchets qui est fonction du poids de leurs poubelles et ont donc un intérêt financier à « transférer » ces coûts sur les associations. Elle a participé à la conception du Guide du don distribué par l'ANIA et la FCD, pour encourager à élever la qualité des dons.

Même lorsque les produits sont en bon état matériel, l'incitation quantitative pousse à les donner indépendamment de leur qualité nutritionnelle et gustative. Or, les excédents issus des industries agroalimentaires et de la grande distribution ne correspondent pas nécessairement aux besoins des associations d'aide alimentaire. À partir de l'étude d'un échantillon d'associations états-uniennes, Zhu, Early et Himmelheber (2014) estimaient qu'environ 16 % des aliments reçus n'étaient pas consommables, et 17 % avaient un contenu nutritionnel insuffisant. Plusieurs enquêtés dans les deux pays, employés ou bénévoles au sein d'associations d'aide alimentaire, font remarquer que les produits consommables qu'ils reçoivent, ne pouvant être vendus, sont de « second rang ». En trop ou inadaptés, ils ont un goût ou un aspect « bizarres », constituent de la « *junk food* » voire des « calories vides ». Lors de l'observation d'une banque alimentaire en Californie, les derniers dons arrivés étaient un stock de *« macaroni & cheese* » avec une erreur d'étiquetage et une gamme de *« coconut water »* non commercialisée en raison d'un échec marketing (Observation 77, Californie, avril 2015, voir Figure 41). Ce sont des produits gras et salés d'un côté, sucrés de l'autre.

Figure 41 Stocks de macaroni and cheese *et de* coconut water *dans l'entrepôt d'une banque alimentaire californienne (avril 2015)*

Des membres d'associations d'aide alimentaire rendent compte de leur difficulté à rendre compatibles les objectifs financiers poursuivis par leurs donateurs avec leurs objectifs d'accès à l'alimentation et de dignité des populations servies. En France, Louis a fondé il y a 15 ans un réseau de magasins nommés « épiceries solidaires », qui vendent des excédents alimentaires à prix réduits pour des populations défavorisées. Il a souhaité défendre au cours de sa carrière une vision de l'accès à l'alimentation par l'insertion et par le travail, qu'il oppose à la charité. Il dénonce les indicateurs publics sur l'aide alimentaire appliqués au don des produits invendus :

> *« La logique de comptage de l'État, depuis deux ou trois ans, il a mis en place des statistiques d'aide alimentaire, et* […] *on en est toujours à compter en pauvres, en tant que bouches nourries, c'est horrible mais c'est ça. Ils comptent en kilo par pauvre. Pour l'instant il n'y a pas d'indicateurs de qualité. »* (Entretien 55, Paris, février 2014).

Il poursuit en critiquant la qualité des dons d'invendus qui font l'objet d'incitations étatiques :

> *« [Une enseigne de grande distribution] dit 'nous on donne 120 millions de repas par an aux pauvres, on est le plus gros financeur de l'aide alimentaire',* […] *c'est pas des philanthropes* […] *ça se saurait, donc ce n'est pas 'je vais donner', c'est plus 'je vais me débarrasser'. C'est tenu par des mecs qui rentabilisent tout et qui sont obsédés par le profit donc le mec qui prépare les caisses pour le don, il trie des yaourts qui arrivent à date, il jette les yaourts dans une caisse, ensuite il trouve un roastbeef, il jette la viande sur les yaourts, les yaourts ils explosent donc il y en a partout…* […] *qui va payer pour la destruction, qui va gérer ces merdes et détruire les produits ? C'est les assos ! Et derrière, qui est-ce qui a fait de la com' fantastique ? [L'enseigne] ! Qui est-ce qui a défiscalisé ? C'est [l'enseigne] ! »* (Entretien 55, Paris, février 2014)

Il précise que son association doit jeter 30 % des produits frais qu'elle accepte de recevoir. Même s'il participe rarement aux réunions du Pacte national, il a pris position pour que la

défiscalisation des dons ne porte que sur les produits utilisables par les associations, et pour que les enseignes payent leurs coûts de destruction dans le cas contraire.

Dans les deux pays, les associations se heurtent à l'excès de certains produits, même si elles ne mentionnent pas publiquement le fait de devoir les jeter. Les enquêtés, employés et bénévoles, indiquent par exemple qu'ils reçoivent trop de produits de boulangerie-pâtisserie, rapidement périssables et avec une valeur nutritionnelle inadéquate. C'était le cas lors d'observations conduites dans des banques alimentaires en Californie et en Arizona en 2014 :

> ***Extrait de carnet de terrain** : Mariano, chargé de gérer les stocks, ouvre une pièce réfrigérée et une pièce congelée remplies de pâtisseries. Il plaisante sur le fait qu'il ne sait que faire des gâteaux et du pain, dont il ne peut enlever l'odeur tentatrice dans son camion. Mariano donne les produits non utilisés ou abîmés à une ferme qui nourrit des animaux.* (Observation 60, région de San Francisco, octobre 2014 ; voir Figure 42 ci-dessous, à gauche).
>
> ***Extrait de carnet de terrain :** Des gâteaux à la crème sont amassés dans des cartons. Le gérant, Brian, explique qu'ils sont donnés à des ours. Animal omnivore, l'ours ne refuse que les oignons !* (Entretien 115, Arizona, décembre 2014 ; voir Figure 42 ci-dessous, à droite)

Figure 42 Les excédents de banques alimentaires : pain pour des porcs en Californie (octobre 2014) et cakes pour des ours en Arizona (décembre 2014)

Ces responsables d'associations d'aide alimentaire sont dans une position ambiguë dans le sens où ils souhaitent obtenir davantage de produits, mais de qualité suffisante pour les utiliser. Ils craignent que la lutte contre le gaspillage, mesurée à l'aune d'indicateurs quantitatifs, n'entraîne le don d'une quantité croissante de produits abîmés, à trier, de faible valeur nutritionnelle ou gustative, ou symboliquement dévalorisés.

Une renégociation limitée de la qualité nutritionnelle des dons

Jusqu'à 2016, il était rare que des associations d'aide alimentaire des deux pays refusent, sur des arguments nutritionnels, des produits qui leur étaient donnés. Elles ne négocient pas la nature et les modalités des dons, par crainte que les donateurs n'accordent leurs invendus à une autre association. Nicole, chargée de mission sur l'aide alimentaire à la Direction générale de la cohésion sociale en France, coordonne depuis 2004 les réseaux associatifs et les centres sociaux qui distribuent des aliments aux populations défavorisées dans l'ensemble du pays. Médecin de formation ayant fait carrière dans le secteur de la santé publique, elle insiste sur la qualité nutritionnelle des aliments :

> *« Nous on n'était pas contents quand on nous a parlé du gaspillage alimentaire. On n'est pas la poubelle des riches.* […] *Alors quand ils veulent nous refiler leur merde, moi je dis non. Si le gaspillage alimentaire ça permet de nous donner des produits de qualité…* […] *Mais si c'est pour nous donner 10 palettes de pain au chocolat, et 4 palettes de coca, c'est non. »* (Entretien 57, Paris, mars 2014)

Elle encourage les associations à refuser les produits qu'elle juge « inintéressants » sur le plan nutritionnel, soulignant que de telles propositions de la part d'industries agroalimentaires sont fréquentes et que la plupart des associations continuent à les accepter. Aux États-Unis, le réseau californien de banques alimentaires s'est démarqué dès le début des années 2000 par sa décision de ne pas distribuer ni de bonbons, ni de sodas. Presque toutes les associations du pays continuent d'accepter de grandes quantités de ces produits même s'ils ne correspondent pas aux besoins nutritionnels des populations bénéficiaires.

Plusieurs responsables d'associations d'aide alimentaire ont accusé les incitations fiscales fondées sur des critères quantitatifs de contribuer au manque de qualité nutritionnelle des dons reçus, y compris aux États-Unis où ces incitations sont moins élevées qu'en France. Des enquêtés travaillant pour le réseau californien de banques alimentaires indiquent que la décision de refuser les boissons sucrées a été très controversée. Dans la banque alimentaire d'Arizona susmentionnée, Brian considère que des industries agroalimentaires donnaient leurs produits les plus lourds, davantage que d'autres produits, en raison des incitations fiscales indexées sur le poids. Il mentionne qu'au moment où il a repris la gestion de la banque alimentaire, précédemment abandonnée en raison d'une faillite, les rayonnages étaient remplis de boissons (Entretien 115, Arizona, décembre 2014). Les entretiens menés avec des responsables des dons au sein des firmes générant ces produits confirment qu'ils donnent ce dont ils disposent indépendamment de critères nutritionnels, même s'ils ne considèrent pas pour autant favoriser volontairement les produits les plus lourds.

Les capacités des associations à refuser certains produits sont en outre inégales. La négociation avec les donateurs est plus difficile pour les plus petites associations qui n'ont pas la main-d'œuvre disponible pour traiter les excédents au moment où ils sont livrés ou les volumes de stockage suffisants. Elles sont en concurrence avec les principaux réseaux de banques alimentaires qui ont les ressources nécessaires à gérer des quantités plus importantes de produits et qui ont souvent une relation exclusive avec une firme donatrice. Les propos recueillis auprès de Louis et de Sophie, respectivement le fondateur et la cheffe de projet du réseau français d'« épiceries solidaires », font ressortir des tensions entre associations :

> Louis : *« Le chantage, c'est la grande distribution qui par exemple a empilé des palettes pendant trois jours, sans trier parfois au détriment de la chaîne du froid, et qui dit ''vous prenez tout ou rien'', et si vous ne prenez pas dans les épiceries solidaires, c'est la banque alimentaire ou [une grande association caritative] qui y vont, et qui garderont ce qu'elles veulent.*
>
> Sophie : […] *quand les donateurs sont habitués à défiscaliser tout, si vous arrivez, ''nous on ne défiscalise que ce qui est bon'', c'est du chantage. Et ça commence à être un vrai sujet, notamment dans le Pacte où on a eu des petits débats, où les structures se disent qu'on doit tous être cohérents là-dessus. Y a des réseaux qui ne jouaient pas le jeu pour l'instant, au niveau local des bénévoles récupèrent n'importe quoi.*
>
> Louis : *Dans le monde associatif, il y a une sorte de culpabilité perpétuelle, une espèce de bonne conscience catho ou pas catho,* […] *et la phrase la pire,* […] *c'est ''c'est mieux que rien'', c'est la pire des choses. »*
>
> (Entretiens 54 et 55, Paris, février 2014)

Pour communiquer dans le cadre de la lutte contre le gaspillage et bénéficier d'incitations fiscales, les firmes donnant les produits nécessitent des justificatifs administratifs. Cette formalisation croissante des opérations de don, s'ajoutant à la concurrence entre associations, réduit les capacités de négociation des petites associations.

La loi contre le gaspillage votée en France en février 2016 a instauré une « obligation de don » pour les supermarchés, qui doivent établir une convention pour le don de leurs invendus auprès d'une ou plusieurs association(s) d'aide alimentaire (voir chapitre III)[14]. Cette loi a-t-elle marqué une évolution de ces rapports de force entre donateurs et receveurs d'excédents ? Plus que la loi elle-même, les modalités de son application ont fait l'objet de discussions dans le cadre du Pacte. Les participants ont abouti à la mise en place d'un modèle de convention de don, diffusée par le ministère de l'Agriculture en 2017 auprès des magasins de grande distribution et des associations d'aide alimentaire. Si le contenu de cette convention

[14] Cette loi concerne les supermarchés de plus de 400m^2, un seuil qui inclut la quasi-totalité des magasins de grande distribution. Ils ont la charge de chercher au moins une association partenaire.

n'a pas de caractère réglementaire, elle est devenue la norme pour l'ensemble des partenariats nationaux. Au fil des réunions, les grandes associations nationales ont obtenu que la convention institue le caractère obligatoire de donner les produits 48 heures avant leur date de péremption. Les représentants de firmes de la grande distribution s'opposaient initialement à cette condition, souhaitant bénéficier d'une marge de manœuvre supérieure avant de donner les produits. De plus petites associations d'aide alimentaire bénéficient indirectement de ces évolutions qui encadrent ce que les firmes donatrices considèrent comme « donnable ».

Les instruments d'action publique propres à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont joué un rôle dans ces évolutions. Aux États-Unis, il n'existe pas de cadre réglementaire fédéral ou étatique des modalités de dons, qui varient en fonction des firmes et des associations concernées. Une proposition de loi similaire à la loi française a été proposée au niveau fédéral mais n'a pas pour l'instant été acceptée, et les incitations fiscales au don sont moins élevées. Les rapports de force entre les réseaux associatifs et les grandes firmes qui leur donnent leurs produits ont peu évolué en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Faire évoluer les frontières entre usages et la temporalité du don

Les produits qui disposent d'une date de péremption[15] perdent leur valeur marchande et deviennent invendables au passage de leur date, même si leur composition matérielle et leur valeur nutritionnelle et gustative ne changent pas du jour au lendemain. Ils sont souvent dévalorisés avant même d'être abîmés et d'atteindre cette date. En France et aux États-Unis, les magasins de grande distribution retirent leurs produits des rayons deux, quatre, voire six jours avant la date, afin d'éviter que des produits périmés ne soient encore en vente. Rendre ces produits invendables leur permet de garantir une « politique fraîcheur » auprès de leurs clients. Certains magasins les vendent progressivement au rabais, par exemple moins 20 % deux jours avant la date, moins 50 % la veille (voir chapitre IV).

Pour les produits donnés, cette durée de validité est au fondement de leur valeur marchande et de leur valeur d'usage. Elle sert à fixer le montant de la contrepartie fiscale, et contribue à ce titre à la rentabilité économique du « don » alimentaire analysé comme un échange marchand. En France, la doctrine fiscale établie depuis les années 2000 par la direction générale des Finances publiques indique ainsi qu'un produit donné perd de sa valeur lorsqu'il est « proche » de sa date de péremption. Dans le cadre des rencontres du Pacte national, ce seuil a suscité des discussions. Des représentants de la grande distribution ont

[15] Ce terme est utilisé ici indépendamment du type de date, de « consommation » ou d'« utilisation optimale », avec leurs équivalents en langue anglaise. Leur analyse plus précise figure au chapitre III.

demandé que la doctrine précise des seuils par produits, pour faciliter le calcul de leurs incitations fiscales. Des représentants d'associations d'aide alimentaire souhaitaient eux-aussi que les seuils soient précisés. Ils considèrent qu'une dépréciation rapide à l'approche de la date encourage les firmes à donner plus tôt et laisse une marge de maneouvre supérieure pour la redistribution. Les responsables du contrôle fiscal ont refusé d'inscrire la temporalité précise de dépréciation de la valeur des produits dans une doctrine. Ils considèrent que ces seuils dépendent de caractéristiques physiques et biologiques, propres à chaque produit, hors du domaine de compétence des services fiscaux. Ces discussions du Pacte n'ont pas abouti à la fixation de règles plus précises les années suivantes (Observations 12, 50 et 100, Paris, de décembre 2013 à juin 2016).

Dans ce contexte, des cadres de la grande distribution engagés dans la lutte ont recherché une convergence entre les objectifs de leurs magasins et ceux des associations d'aide alimentaire. La FCD recommande aux entreprises de distribution de faire don des produits invendus au moins 48 heures avant leur date pour améliorer la qualité des aliments. Florian, responsable de l'agriculture et de la qualité au sein de la fédération, confirme qu'elle a diffusé pour cela des documents et des recommandations auprès de ses membres. Malgré ces encouragements, souvent relayés par des responsables du développement durable au sein des firmes, les gestionnaires des rayons des magasins peuvent effectuer le don à la date qui leur convient, non fixée réglementairement. Certains tendent à vendre le plus longtemps possible, au détriment des politiques de fraîcheur qui poussent à retirer les produits des rayons à l'approche de la date de péremption. Dans le fonctionnement quotidien des magasins, les employés font le plus souvent le choix de donner ou de vendre en fonction d'appréciations variables et subjectives autant que de dates fixes. En fin de compte, plusieurs responsables d'approvisionnements de banques alimentaires vus en entretien ont eu la perception que la lutte contre le gaspillage alimentaire s'est traduite par une augmentation des dons de produits quelques jours avant leur date de péremption.

Les produits disposant d'une date limite d'utilisation optimale (DLUO) peuvent quant à eux légalement être donnés même après cette date, contrairement aux produits avec une date limite de consommation (DLC). Des banques alimentaires dans les deux pays ont mis en place des procédures destinées à les redistribuer, selon des caractéristiques gustatives, nutritionnelles et esthétiques variables.

La banque alimentaire du comté d'Alameda en Californie, par exemple, diffuse depuis quelques années à ses employés et bénévoles un document relatif aux « extensions de la nourriture » :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Diane, responsable du programme de redistribution, m'explique que les produits après leur date d'utilisation optimale* (best by date) *sont encore bons et qu'il serait dommage de les jeter. Le document des extensions est imprimé et distribué sur place. Il fixe les durées d'utilisation de produits : 10 jours après la date pour les yaourts, jusqu'à 5 ans pour les boîtes de conserve.* (Observation 77, région de San Francisco, avril 2015).

En France, Pauline, responsable de l'« insertion par l'alimentation » dans une grande association caritative engagée dans le Pacte, explique la procédure pour les dons de produits après leur date :

> *« Pour les dons après la DLUO, on fait des tests gustatifs par trois acteurs. Une procédure est mise en place : on teste à chaud, à froid, avec trois testeurs, on fait des comptes-rendus de tests.* […] *Si on le fait* [distribuer après la DLUO], *on met des affiches dans les centres de distribution. »* (Entretien 58, Paris, mars 2014)

Durant le Pacte, elle informe d'autres associations de la possibilité de donner des produits après leur DLUO pour éviter leur gaspillage. Ces pratiques ne sont pas nouvelles, mais semblent bénéficier de l'information diffusée dans le cadre de la lutte contre le gaspillage : les guides de l'Alliance aux États-Unis et de l'ANIA et de la FCD en France informent sur le cadre réglementaire et encouragent les firmes à donner ces produits.

S'ils ont encouragé le don de produits après leur DLUO, aucun enquêté cadre d'association d'aide alimentaire ou responsable du développement durable n'a remis en question les seuils de ce qui est consommable ou non en termes sanitaires. La formalisation des procédures de don en accord avec les associations d'aide alimentaire s'appuie sur des réglementations sanitaires strictes, qui n'ont pas évolué dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire (voir chapitre III). Les règles sanitaires limitent dans certain cas le don de produits pourtant consommables, en particulier dans le secteur de la restauration où des produits déjà servis ne peuvent être conservés et servis à nouveau.

Au-delà des considérations fiscales, légales ou sanitaires, la date constitue enfin un seuil symboliquement important car elle est liée au statut des bénéficiaires des produits. Guilhem, le chargé des relations institutionnelles des Banques Alimentaires, remarquait :

> *« Moi je sais que le yaourt je peux le manger à 15 jours* […]. *Mais le bénéficiaire va dire pour un yaourt à J+1 'j'en veux pas' ou 'vous me le donnez parce que je suis pauvre ?' »* (Entretien 52, région parisienne, février 2014)

L'observation d'opérations de redistribution, au sein d'associations à Paris, New York, et en Californie, confirme que des bénéficiaires reçoivent avec crainte, voire refusent les produits ayant atteint leur date. Les membres d'associations d'aide alimentaire qui relaient la lutte essayent de renégocier ce seuil de « consommabilité » des produits, en insistant sur le fait que les produits sont « bons » ou « parfaitement » consommables.

Finalement, des donateurs comme des receveurs d'excédents alimentaires ont cherché à renégocier les frontières temporelles entre l'usage marchand (vente) et l'usage démarchandisé (don, avec ses contreparties marchandes) des produits. Ils ont mobilisé pour cela une logique gestionnaire d'optimisation des seuils de rentabilité entre les divers usages de produits, ainsi qu'une logique alimentaire attentive à la nature et au contenu des aliments (voir chapitre IV).

B - « From waste to wealth » : du recyclage à la marchandisation de matières non consommables

Analysant le recyclage du carton, du verre et du métal en particulier aux États-Unis, les auteurs d'un rapport pour la Bank of America constataient :

> *« Nous sommes en train de voir une transition [du traitement] des déchets (*waste*) comme un service public obligatoire à la gestion des déchets comme une opportunité commerciale. »* (Nahal, Lucas-Leclin et Dolie, 2013, p. 15).

Parmi ces déchets, les déchets organiques ou « biodéchets » incluent des matières non alimentaires (tels que du feuillage, papier, ou bois) ainsi qu'alimentaires. Les firmes du secteur de la gestion des déchets ont transformé ces matières depuis des années pour les revendre sous d'autres formes, principalement du compost et de l'énergie. Cette partie montrera comment, en France et aux États-Unis au cours des années 2010, des responsables du développement durable engagés dans la lutte contre le gaspillage au sein de firmes de la production et de la distribution alimentaires ont encouragé la transformation matérielle de leurs excédents et de leurs déchets alimentaires, pour les remarchandiser. Certaines firmes de la gestion des déchets ont alors saisi cette opportunité pour proposer des procédés de recyclage à ces firmes et aux collectivités locales chargées de la gestion des déchets.

L'argument proposé dans cette partie est que ces activités de recyclage ont redonné une valeur marchande non seulement à des « invendus » démarchandisés mais aussi à des excédents qui n'étaient pas initialement destinés à entrer dans des circuits marchands. Ils constituaient des biens « non marchandisés » ou « ex-marchandises » (*ex-commodities*) au sens de Appadurai (1986, p. 16) : *« des choses retirées, soit temporairement soit de façon permanente, de l'état de marchandise, et placées dans un autre état »*. Il s'agit de montrer

comment des firmes de la gestion des déchets transforment ces matières alimentaires non marchandes en marchandises non alimentaires. Le cas des États-Unis, où le secteur de la gestion des déchets est davantage privatisé qu'en France, est révélateur des processus de marchandisation des excédents jusqu'alors considérés comme des déchets.

Certains responsables du développement durable qui développent le recyclage, poursuivant des objectifs environnementaux et économiques plus que sociaux, n'accordent pas d'attention particulière au caractère alimentaire des excédents. Leurs opérations de requalification matérielle tiennent compte d'autres spécificités des matières alimentaires : les « matières » (*feedstock*), « gisements » ou « minerais » servent à nourrir le sol en faisant du compost ou à alimenter des méthaniseurs qui fabriquent du gaz naturel par des procédés de « méthanisation » (*anaerobic digestion)*[16]. Les résultats feront apparaître que ces usages tendent à déconstruire la valeur alimentaire et sociale des excédents, au cœur de l'enjeu d'accès à l'alimentation. Ils concurrencent dans certains cas l'usage alimentaire des excédents dans les circuits de don.

[16] Ce terme désigne la transformation des matières organiques sans oxygène (à la différence du compost qui est à l'air libre), produisant notamment du méthane utilisé comme biocarburant.

Entre déchets et marchandises, le rôle de la matérialité des excédents

La littérature de la « théorie des pratiques » dédiée aux déchets et au gaspillage a mis en évidence le rôle des dispositifs matériels et de la matérialité des aliments dans les pratiques individuelles de consommation et de mise au rebut (Bennett, 2007 ; Metcalfe et al., 2012). À plus grande échelle, quel rôle joue la matérialité des excédents alimentaires dans les opérations de transformation et de remise en circuit menées par des organisations ?

Pendant que des militants et des responsables du développement durable engagés contre le gaspillage proposent de vendre, réallouer et assurer la consommation de produits en leur redonnant une valeur symbolique et financière, des entrepreneurs et des firmes du traitement des déchets réalisent des transformations matérielles qui font évoluer leur valeur d'usage. Celle-ci conditionne les instruments financiers et réglementaires qui s'appliquent aux excédents ainsi que leur caractère vendable ou redistribuable. Ce travail de requalification dépend de propriétés matérielles des excédents qui évoluent selon des temporalités différentes en fonction des produits et des secteurs concernés. Ainsi, un yaourt qui n'est plus vendable mais encore consommable après sa date de péremption peut être réutilisé différemment d'une épluchure de carotte non consommable mais vendable pour en faire du jus. La nature des matières alimentaires elles-mêmes, y compris non consommables, joue un rôle clef dans les mécanismes de remarchandisation des excédents.

Différentes propriétés matérielles des aliments sont inégalement prises en compte par leurs usagers selon leurs utilisations. Par exemple, des associations d'aide alimentaires privilégient des produits emballés, alors que des firmes assurant le compostage des produits refusent les emballages. Ces caractéristiques matérielles qui conditionnent la destination des excédents dépendent aussi de leur échelle d'application. Des agrumes peuvent par exemple être compostés de façon industrielle plus facilement que dans un compost domestique. Le recyclage requiert en priorité des déchets « purs », voire « propres » (selon les expressions indigènes). Ils doivent contenir des nutriments et peu d'humidité pour le compostage, et un large contenu en protéines pour les procédés de digestion générateurs d'énergie (méthanisation). De la qualité des intrants dépend celle du produit sortant, qu'il s'agisse de compost ou de biocarburants. Les déchets alimentaires peuvent ainsi « contaminer » les déchets dits « secs » ou « verts » dans des installations de compostage. Ils peuvent eux-mêmes être contaminés par des emballages en plastique à la différence du bois ou des feuillages. Comme pour les déchets nucléaires étudiés par Boudia (2007), qui partagent avec les déchets alimentaires la caractéristique d'être non inertes et d'évoluer physiquement dans le temps, leur recyclage se développe dans un contexte d'incertitude quant aux impacts associés.

Une première section revient sur la manière dont les membres de firmes de la production et de la distribution engagés dans la lutte ont renforcé la transformation et la remarchandisation de matières alimentaires non consommables (1). Une deuxième section révèle comment ces circuits concurrencent des usages alimentaires des excédents (2).

1) L'intégration des excédents alimentaires à diverses voies de recyclage par les firmes du secteur alimentaire

Cette section montre comment des responsables du développement durable de firmes de la production et de la distribution alimentaires ont encouragé, dans le cadre de la lutte contre le gaspillage, le recyclage de leurs produits invendus et matières inutilisées. Des firmes privées du traitement des déchets ont alors saisi l'opportunité d'offrir de nouveaux services en mettant en avant la lutte contre le gaspillage alimentaire. Les paragraphes qui suivent retracent diverses modalités, parfois concurrentes, du recyclage de ces excédents alimentaires en partie non consommables : pour nourrir des animaux, par compostage et par méthanisation. Comme pour les circuits de don d'aliments consommables, les acteurs promouvant ces circuits ont renégocié les frontières entre différents seuils et usages possibles des excédents.

Les firmes disposant d'excédents comme celles qui proposent des services de recyclage ont tenu compte des instruments d'action publique en vigueur localement et des infrastructures de traitement des déchets existantes. Ces éléments conditionnent la capacité de leurs gestionnaires et de responsables du développement durable à promouvoir le recyclage. En Californie, ils bénéficient des réglementations visant à limiter les impacts des déchets sur l'environnement et des infrastructures développées par les collectivités locales. Un grand nombre de villes californiennes a mis en place la collecte et le recyclage des déchets organiques, telle que San Francisco qui a instauré une politique « zéro déchet » (*zero waste*) dès 2002[17]. En France, la collecte et le traitement des déchets organiques, *a fortiori* alimentaires, ne concerne que quelques villes de façon expérimentale. Dans les deux pays, la rentabilité économique de leurs diverses opérations de recyclage dépend en outre des caractéristiques matérielles et de la quantité d'excédents disponibles, ainsi que des possibilités de vendre les produits sortants, tels que le compost et les biocarburants.

Nourrir des animaux : une utilisation quasi-alimentaire

Les processus de transformation des matières agricoles et alimentaires génèrent des flux de « coproduits » et de « sous-produits », c'est-à-dire des substances connexes qui ne sont ni le but initial de la production, ni des déchets sans usage ultérieur[1]. Une partie est comestible, voire consommable, comme le lactosérum issu de la fabrication de produits laitiers, le son du blé consommable mais sans valeur nutritionnelle, les « chutes » issues de la fabrication des biscuits, une partie des abats ou des épluchures de légumes exclus des habitudes culinaires.

[17] *States' pulse on residential food waste collection*, *Biocycle*, octobre 2014.

Depuis leur développement au XXe siècle, les industries agroalimentaires ont incorporé ces sous-produits résiduels dans d'autres fabrications ou les ont utilisés pour nourrir des animaux d'élevage ou de compagnie, selon leurs caractéristiques nutritionnelles et sanitaires. Cette réutilisation générait des revenus et soutenait la rentabilité de leurs opérations, avant de se référer à la notion de gaspillage. En France, une organisation regroupant une quinzaine d'organisations professionnelles et interprofessionnelles, créée en 2004, est dédiée à la qualité des denrées destinées à l'alimentation d'animale. Dans une étude menée en 2008, elle indiquait que deux-tiers des coproduits de l'amidonnerie-féculerie servait à nourrir des animaux d'élevage, et la quasi-totalité des coproduits de la farine[18].

Dans le cadre de lutte contre le gaspillage alimentaire, des responsables du développement durable au sein d'industries agroalimentaires des deux pays ont mis en avant et renforcé ces pratiques de réutilisation. Ils mobilisent généralement une logique gestionnaire de rentabilité économique. L'Alliance contre le gaspillage alimentaire indiquait ainsi en 2014 que 80 % des sous-produits des industriels états-uniens étaient destinés à des animaux[19], et encourageait cette pratique comme une solution à la lutte. Cet usage est à la fois non-alimentaire, puisqu'il ne s'agit pas de nourrir directement des humains, et alimentaire dans le sens où il s'agit de nourrir des animaux (d'élevage) qui re-rentrent dans la « chaîne alimentaire » à destination des humains. Mes observations indiquent que les firmes qui donnent ou vendent leurs sous-produits pour l'alimentation animale ont rarement la possibilité de les réutiliser pour l'alimentation humaine, pour des raisons techniques ou marchandes. C'est le cas par exemple d'usines d'expédition des fruits et légumes visitées en Californie, qui vendent à très bas prix à des fermes environnantes leurs épluchures et leurs produits inutilisés. Elles ne disposent ni d'outils de transformation ni de clients pour ces matières (Observations 82 et 83, Californie, mai 2015).

Des réglementations sanitaires encadrent ces pratiques en France et aux États-Unis. Les réglementations européennes, renforcées à la suite des crises sanitaires des années 1990, restreignent l'utilisation et la vente de certains produits pour nourrir des animaux. Une disposition du début des années 2000 (CE 1774/2002) précise que les coproduits donnés à des animaux de « rente », destinés ensuite à des humains, ne doivent pas être issus ou avoir été au contact de denrées à base de viande. Aux États-Unis, la « loi de protection sanitaire du porc »

[18] « Enquête sur les gisements et la valorisation des coproduits issus de l'agroindustrie », REseau des organisations professionnelles et interprofessionnelles pour la SEcurité et la qualité des Denrées Animales (Reseda) et Ademe, 2008.

[19] Rapport *"Analysis of U.S. Food Waste Among Food Manufacturers, Retailers, and Restaurants",* Food Waste Reduction Alliance, novembre 2014.

(S*wine Health Protection Act*) précise depuis 1980 les modalités d'utilisation de ces sous-produits. Ils doivent recevoir un traitement thermique, qui est coûteux en énergie pour les firmes qui le mettent en place.

Au cours des discussions sur le gaspillage, en particulier dans le cadre du Pacte en France, des représentants d'industries agroalimentaires ont remis en question ces réglementations. Noémie, ancienne responsable du marketing et aujourd'hui responsable du développement durable pour un groupe industriel multinational du secteur laitier, expliquait :

> *« Après ce qui est compliqué dans notre catégorie c'est que les produits avec gélatine sont habilités dans l'alimentation humaine, vous avez le droit de manger un yaourt avec de la gélatine* [généralement les produits allégés]. […] *Par contre c'est bizarre mais c'est interdit dans l'alimentation animale. Pour des règles européennes.* […] *Or quand on veut donner pour l'alimentation animale, on va pas revoir chacune des listes d'ingrédients pour vérifier. On a envie de faire tout ça dans un gros sac,* […] *on va mélanger un peu toutes les recettes. Il faudrait dire si dans tout le lot il n'y a pas un seul truc avec de la gélatine… donc cette contrainte de la gélatine dans l'alimentation animale nous bloque un certain nombre de dons. »* (Entretien 197, région parisienne, septembre 2015)

Participant régulièrement au Pacte, elle souligne l'ironie d'inverser la hiérarchie d'utilisation des produits promue par les politiques de lutte contre le gaspillage. Au sein d'un groupe de travail sur les « relations entre partenaires », elle a pris position pour l'évolution de la réglementation sanitaire afin de pouvoir vendre ces produits aux industries de l'alimentation animale (Comptes-rendus des réunions du Pacte remis aux participants, 2016). Si ces discussions n'ont pas abouti à un changement réglementaire[20], des participants membres de firmes de l'agroalimentaire se sont mutuellement encouragés à développer de telles pratiques.

Des représentants du secteur de l'élevage ont alors trouvé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire une façon de revaloriser l'intérêt économique et environnemental de leur activité. En 2016 en France, l'organisation professionnelle dédiée aux denrées animales, incluant des représentants de l'élevage, a communiqué sur l'utilité de ce secteur pour transformer, grâce aux animaux, des matières alimentaires non consommables en produits consommables (Document remis lors de l'entretien 209, mars 2016). Ce syndicat a ainsi réinvesti la cause du gaspillage alimentaire pour légitimer la consommation de viande, dans un contexte de difficultés économiques pour le secteur et de critiques de plus en plus nombreuses à son égard. Dans les deux pays, ces critiques visent non seulement les ressources utilisées pour la production de viande mais aussi les conditions d'élevage et d'abattage, voire l'éthique même de cette production (Bakker et Dagevos, 2012 ; Singer et Mason, 2006).

[20] Au moment de l'écriture de la thèse en 2017.

Des responsables de la prévention et de la gestion des déchets au sein de collectivités locales françaises ont également promu le renouveau d'activités destinées à nourrir des animaux avec des restes alimentaires, cette fois au niveau domestique. Soutenues par l'Ademe, plusieurs communes françaises ont donné des poules pondeuses à des foyers pour qu'elles mangent leurs déchets[21]. Ces actions restent néanmoins marginales par rapport aux pratiques industrielles d'utilisation de sous-produits pour l'alimentation animale. Par des discussions avec des représentants du Ministère de l'Agriculture et de l'Ademe, à l'occasion d'auditions pour la construction des nouveaux engagements du Pacte en 2016, je comprends qu'ils n'ont pas pris position au niveau national sur ce sujet de peur qu'une généralisation crée des risques sanitaires. Ces risques proviennent notamment de l'impossibilité de contrôler les matières alimentaires – y compris animales – données aux poules ainsi que des modalités d'abattage, le cas échéant, de ces dernières (Observation 99, Paris, mai 2016).

En fin de compte, la lutte contre le gaspillage tend à renforcer l'utilisation de matières alimentaires pour nourrir des animaux dans un cadre industriel et marchand.

Nourrir la terre : le compostage des matières alimentaires dans un but environnemental

Durant les années 2010, des responsables de la gestion des déchets et de la protection de l'environnement au sein de collectivités locales des deux pays ont encouragé l'intégration de matières alimentaires, considérées comme des déchets, à leurs infrastructures de compostage de déchets organiques. La politique « zéro déchet » de la ville de San Francisco a servi de cas empirique pour étudier ces évolutions.

Les matières alimentaires renforcent la qualité du compost par leur contenu en nutriments, mais elles sont plus difficiles à gérer que d'autres déchets végétaux en termes d'humidité, d'odeur et d'attraction d'animaux. Les enquêtés gestionnaires d'infrastructures de compostage indiquent que l'apport de produits alimentaires augmente le risque de « contamination », en particulier en raison des emballages, d'autant plus lorsque l'échelle des opérations est importante.

[21] Source : http://www.maxisciences.com/poule/dechets-l-039-idee-des-poules-composteuses-se-repand-dans-l-hexagone_art28729.html (consulté le 2/8/2016).

Lors de l'observation d'une station de tri (*transfer station*) près de San Francisco, Elena, responsable des relations publiques et membre de l'entreprise depuis 2006, expliquait le fonctionnement de l'installation depuis quelques années :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *L'installation reçoit désormais* [dans le cadre du plan zéro déchet] *environ 400 tonnes de déchets organiques par jour, à la fois des branches, des feuilles, mais aussi des aliments et des papiers alimentaires. Ils sont broyés et entassés puis restent entre trois et cinq mois à l'air libre. De la fumée se dégage du tas après à peine deux trois jours, la température dépassant rapidement les 50°C. Ils sont ensuite envoyés vers d'autres installations de compostage. Elena qualifie certains éléments de « contaminants » par rapport aux déchets « verts ». J'aperçois une bouteille en plastique, mais aussi des produits alimentaires dont une citrouille entière* (voir Figure 43, gauche). *L'humidité de ces derniers ralentit le processus. Le compost est certifié biologique et vendu sous le nom* California Gold (voir Figure 43, droite). (Observation 73, Californie, mars 2015).

Les déchets alimentaires constituent donc une contrainte, en termes de traitement, par rapport aux autres déchets « verts » compostés depuis plus longtemps.

Figure 43 Tas de déchets organiques et tas de compost dans une installation californienne (mars 2015)

Au niveau national, les administrations chargées de la prévention des déchets et de la protection de l'environnement, l'Ademe en France et l'agence de protection de l'environnement Environmental Protection Agency (EPA) aux États-Unis, n'ont pas pris de position ferme pour favoriser le compostage par rapport à d'autres méthodes de traitement des matières alimentaires. Cette solution n'est pas au-dessus des autres dans la hiérarchie d'actions qu'elles ont construite et diffusée pour lutter contre le gaspillage (voir chapitre II). Les objectifs environnementaux poursuivis par les collectivités locales ont néanmoins poussé à intégrer à leurs circuits de compostage les déchets alimentaires des particuliers et des commerces. Alors que la rentabilité de ces circuits n'est pas garantie par la vente du compost

lui-même, les villes californiennes s'appuient sur des réglementations et offrent aux firmes des incitations financières.

Au sein de firmes générant des excédents alimentaires perçus comme des déchets, des responsables du développement durable mobilisés dans la lutte ont cherché à justifier en interne le développement du compostage. Lorsque cette solution leur apparaît moins rentable que de ne pas recycler, ils mobilisent des arguments environnementaux. L'intérêt du compostage étant lié à ses effets sur les sols à long terme, ils peinent à le rendre compatible avec des objectifs marchands et gestionnaires. Liliane, directrice du développement durable pour une enseigne de supermarché états-unienne en Pennsylvanie, explique :

> *« C'est tellement pas cher, le coût* [de la mise en décharge] *est tellement bas, que quand j'essaye de construire le modèle économique, c'est difficile… Certains* [magasins] *payent beaucoup moins que ce que ça coûte de composter. C'est pour ça que tous les magasins ne rejoignent pas le programme.* […] *Je pense que le compost c'est vraiment une super attitude pour le sol, un sac après l'autre ou une ferme après l'autre* […]. *J'aime cette approche très simple, prendre les déchets alimentaires* (food waste) *et les composter et refaire pousser de la nourriture. »* (Entretien 169, Pennsylvanie, avril 2015)

Comme Liliane, d'autres responsables du développement durable promeuvent au sein de leurs firmes ce qu'ils considèrent préférable pour l'environnement, en lien avec leur formation ou leurs engagements personnels dans le domaine. Les bénéfices sanitaires et environnementaux du compost ne sont pas toujours compatibles avec les objectifs économiques de leurs firmes.

Les firmes qui sont parvenues à rendre les activités de compostage rentables, en valorisant le compost produit de façon marchande, semblent faire exception. Une chaîne de supermarchés dans plusieurs États de la côte ouest des États-Unis a par exemple développé sa propre marque de compost qu'elle vend à un prix relativement élevé. Le compost est issu des invendus alimentaires de trente magasins et bénéficie du label d'un organisme de certification du compost biologique[22].

Steve, trentenaire responsable des ventes de services pour une entreprise nationale de traitement des déchets, avec 8 ans d'expérience dans le secteur des matériaux recyclés, souligne que le contexte de la Californie est exceptionnel.

[22] Site internet de la firme, maintenue anonyme (consulté le 04/07/2016).

Il précise des mécanismes marchands :

> *« Cela dépend largement de la gamme* [de produits] *qu'on génère. Dans la région de San Francisco, on a trouvé que c'était rentable de fabriquer du compost biologique et labellisé OMRI* [Organic Material Review Institute, organisme de certification] *de haute qualité que l'on vend à un prix plus élevé à des exploitations viticoles dans la région de Napa. Si on n'était pas capables d'atteindre ce niveau de prix, on ne pourrait pas justifier notre opération* […]. *Lorsqu'il existe un marché pour, on peut construire des infrastructures, et en fin de compte on peut gagner de l'argent. »* (Entretien 146, Californie, mars 2015)

Les différences entre États américains montrent que les réglementations environnementales, telles que celles qui existent en Californie, conditionnent la rentabilité du compostage. Dans les installations autour de San Francisco, les trois-quarts du compost sont vendus à des agriculteurs, et le reste pour le paysagisme des villes, mais les revenus ne sont pas suffisants pour compenser les coûts. Les firmes qui gèrent ces installations reçoivent des fonds publics et bénéficient de la fiscalité incitant au compostage. Emily, qui coordonne un programme de recyclage des déchets de restaurants et de commerces alimentaires près de San Francisco pour une entreprise gestionnaire de déchets, jeune diplômée dans le domaine de l'environnement, soulignait les faibles revenus tirés du compost pour son entreprise :

> *« Les gens ne pensent pas à la santé du sol, il y a besoin d'engrais. Le compostage remet les nutriments dans le sol. Si on brûle et on ne composte pas, on utilise des engrais de synthèse. Le problème c'est que ces engrais coûtent moins cher à l'heure actuelle… »* (Entretien 161, région de San Francisco, avril 2015)

Compte tenu de la difficulté à intégrer les bénéfices environnementaux du compost dans une équation économique, les firmes générant des excédents alimentaires et celles qui les recyclent se tournent vers d'autres méthodes de recyclage.

Alimenter des méthaniseurs : l'opportunité d'une énergie « verte »

Les firmes françaises et états-uniennes du secteur des déchets offrent de plus en plus de services de collecte et de recyclage des matières alimentaires par la méthanisation (*anaerobic digestion*). Elles constituent des circuits marchands par la vente de biocarburants ou énergies dites « vertes ». Aux États-Unis, l'une des principales firmes du traitement des déchets a adopté en 2014 le slogan *« les déchets (*waste*) sont une opportunité »* dans son rapport de développement durable[23]. Elle s'éloignait ainsi de son cœur de métier de mise en décharge pour promouvoir le recyclage, en mettant en avant l'« économie circulaire ». Sur le thème

[23] *"Creating a circular economy, Sustainability Report 2014", Waste Management*, décembre 2014.

spécifique des déchets (*waste*) alimentaires, une section du rapport, elle communiquait par le titre « Extraire de la valeur » :

> *« Alors que le compostage continue d'être une solution clef et à faible coût pour gérer de gros volumes de matières organiques, d'autres technologies – comme le procédé CORe* [équipement de recyclage des matières organiques] *dont nous avons l'exclusivité – nous permet de tirer parti de l'énergie contenue dans l'organique pour produire du biogaz pour de l'électricité et du carburant. »* (Document transmis à la fin de l'entretien 146, mars 2015)

L'entreprise présentait la création d'énergie comme une innovation technologique par rapport au compostage, plus coûteuse mais source de bénéfices plus importants, à la fois environnementaux et marchands. Certaines firmes parviennent à vendre le « digestat » du processus de méthanisation, en plus de l'énergie produite, en tant qu'engrais agricole.

Les firmes du traitement des déchets qui développent ces solutions ont saisi l'opportunité des instruments réglementaires et fiscaux incitant à la réduction des déchets, ainsi que des engagements récents pris par les firmes de la production et de la distribution dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Emily, responsable du programme de recyclage de restes alimentaires de restaurants près de San Francisco, indique que c'est le vote de la loi imposant aux firmes de recycler leurs déchets organiques qui a donné naissance à ce programme (Entretien 161, région de San Francisco, avril 2015). Cette loi[24], votée en 2014, oblige désormais les commerces produisant une certaine quantité de déchets à les recycler. En France, la législation sur les « gros producteurs de biodéchets » impose aux restaurants de grande taille à mettre en œuvre des circuits de recyclage de leurs restes et déchets alimentaires.

Des firmes gestionnaires d'installations de méthanisation, dont certaines existaient depuis plusieurs années en Californie, y ont progressivement incorporé des déchets alimentaires. Elles s'appuient sur les réglementations locales qui poussent les villes à les recycler. Près de San Francisco, une installation publique-privée méthanise depuis la fin des années 2000 les restes alimentaires (*food scraps*) en les incorporant au traitement des boues d'épuration. Se présentant publiquement comme une « usine verte » (*green factory*)[25], elle transforme en biocarburant les matières alimentaires des ordures ménagères, les restes jetés par les restaurants et les sous-produits des industries locales.

[24] Loi AB1826 : http://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201320140AB1826 (consultée le 03/06/2018).

[25] Site internet de l'installation (consulté le 05/07/2016).

L'enquête sur ce site révèle que la marchandisation des produits sortants ne suffit pas à assurer la rentabilité financière du processus, qui dépend des instruments d'action publique de nature financière et fiscale :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Lors de ma visite de l'installation avec Bernie, ingénieur travaillant pour le programme de méthanisation, un camion-citerne vient déverser des sous-produits de l'industrie laitière, et un autre du sang d'abattoirs. Bernie précise que ces matières sont particulièrement utiles au processus de méthanisation car riches en nutriments et en protéines, par opposition aux boues d'épuration qui sont des matières déjà « digérées » et donc moins riches en énergie. Recevant 10 tonnes par jour, l'installation génère l'énergie suffisante à couvrir ses propres besoins de fonctionnement, et revend une partie du carburant. Ces revenus marchands contribuent à sa rentabilité même s'ils ne sont pas sa source principale de financement : l'organisation fait payer le dépôt des déchets et reçoit des financements publics.* (Observation 79, San Francisco, avril 2015).

Bénéficiant de la lutte contre le gaspillage, des entreprises de traitement des déchets des deux pays ont cherché à élargir le périmètre de leurs activités aux restes de restaurants et aux produits emballés jusqu'alors écartés de ces circuits de recyclage. Lucile, occupant depuis près de 5 ans un poste dans la recherche et développement et l'innovation pour une entreprise multinationale de la gestion des déchets, indique par exemple que sa firme a investi récemment dans le développement de machines de « déconditionnement ». Conçues pour sortir les aliments de leurs emballages, par exemple en écrasant les yaourts, elles ont pour but de recycler une plus grande proportion des produits dans le secteur de la transformation agroalimentaire (Entretien 192, Paris, juillet 2015). Les opérations de collecte et de recyclage concernent de plus en plus de « gisements » de matières que ces entreprises se proposent de valoriser de façon marchande.

Ayant recours à ces services, des responsables du développement durable de firmes de la production et de la distribution alimentaires adhèrent à l'idée que le recyclage peut réduire, voire faire « disparaître » le gaspillage alimentaire. L'une des fondatrices de l'Alliance états-unienne, Hanna, directrice du développement durable pour la principale organisation professionnelle de l'industrie agroalimentaire, Grocery Manufacturers Association (GMA), insistait en 2015 :

> *« J'aimerais voir davantage d'infrastructures. Il n'y a pas de raison d'envoyer les déchets alimentaires* [food waste] *dans des décharges, mais la solution doit être à proximité.* […] *Je serais ravie de voir plus d'entrepreneurs ou d'entreprises proposer des infrastructures comme solutions.* […] *Une autre chose qui serait merveilleuse, c'est de vraiment obtenir des bonnes technologies pour sortir la nourriture des emballages. »* (Entretien 145, Washington D.C., février 2015)

La terminologie *« food waste »* semble se référer dans sa remarque aux « déchets » plus qu'à des aliments consommables, même si elle évoque la « nourriture » qui peut être recyclée. Elle mobilise des arguments industriels, relatifs à l'efficacité du traitement, pour encourager le recyclage à la fois en termes environnementaux et économiques.

Des agriculteurs des deux pays ont également recours aux procédés de méthanisation, qu'ils contribuent à développer en retour. Cette méthode est d'autant plus rentable pour certains membres de ce secteur qu'ils disposent de grandes quantités de matières organiques, des aliments non récoltés ou non vendus, sans emballages. Ado, qui gère une exploitation agricole de grande taille en Californie et a représenté ce secteur en tant que secrétaire de l'État de Californie pour l'Agriculture, se réjouit de l'évolution des technologies de recyclage :

> *« Dans 20 ou 30 ans, si on est intelligents et qu'on utilise les nouvelles technologies, le mot "gaspillage"* (waste) *n'existera plus.* […] *Ça pourra être des déchets transformés en énergie, en compost, en biocarburants.* […] *Ce qui est passionant dans l'agriculture, c'est que le mot "déchet", dans les dix prochaines années, les déchets agricoles, ça va devenir l'une de ces choses dont on parle au passé, comme le cheval-vapeur. L'agriculture ne produira plus de déchets. »* (Entretien 157, Californie, avril 2015)

Il voit dans le progrès technique une possible solution aux problèmes de sécurité alimentaire, de traitement des déchets ainsi que de gaspillage dans l'agriculture. Le mot « *waste* » recoupe les deux dernières notions.

Des firmes du secteur alimentaire et du secteur des déchets développant des opérations de recyclage ont ainsi mobilisé des arguments « industriels », selon le registre de justification théorisé par Boltanski et Thévenot (1991). Elles cherchent l'efficacité et la maximisation du rapport entre les matières sortantes et les matières entrantes. Pour certains gestionnaires et responsables du développement durable engagés dans la lutte au sein de ces firmes, la méthanisation offre l'opportunité de vendre des biocarburants et de s'aligner avec des objectifs marchands autant que gestionnaires. D'autres encouragent au contraire le compost pour des raisons environnementales davantage qu'économiques.

2) De la marchandisation du recyclage aux tensions entre usages

En particulier en Californie et en France, des firmes de la production et de la distribution alimentaires ont investi des ressources financières, humaines et matérielles pour transformer leurs matières alimentaires en compost, en énergie ou en alimentation animale, dans des circuits et des infrastructures à l'échelle industrielle. Cette section montre que ces

investissements, soutenus par des administrations publiques, ont créé une demande de matières considérées comme des déchets pour rentabiliser les infrastructures de recyclage.

Dans quelle mesure la marchandisation de ces matières alimentaires à des fins non alimentaires a-t-elle créé une concurrence vis-à-vis d'autres circuits, d'autres utilisations des excédents, et d'autres formes de lutte contre le gaspillage alimentaire ? Le cas de la Californie, où les installations de recyclage ont été encouragées par des instruments d'action publique et se sont généralisées au cours des années 2010, sert à éclairer ces mécanismes.

Une concurrence croissante entre circuits de recyclage marchands et non marchands

De plus en plus d'exploitants agricoles et industriels, des magasins de distribution et des restaurants ont investi dans des infrastructures « sur site », c'est-à-dire sur leurs propres lieux de production, pour gérer leurs déchets. Ils évitent par conséquent de les transporter et d'avoir recours aux prestations payantes d'autres firmes pour leur traitement. Certains importent les déchets de firmes environnantes de façon à assurer l'entrée de matières en quantités suffisantes. Ils tirent un revenu de cette activité par la vente des produits sortants, notamment des biocarburants. Près de San Francisco, Bernie, ingénieur menant le programme de traitement des déchets alimentaires par méthanisation avec les eaux usées mentionné ci-dessus, constatait en 2015 que plusieurs industries laitières et brasseries avaient bâti leurs propres installations et arrêté de leur envoyer leurs résidus. Ces développements ne se limitent pas à la région de San Francisco, et des infrastructures sur site ont été créées dans d'autres régions états-uniennes et françaises. Des chaînes de distribution ont également investi dans la méthanisation de leurs invendus alimentaires et récupèrent l'énergie pour faire fonctionner leurs entrepôts et magasins.

Des représentants de firmes de l'industrie agroalimentaire et de la distribution ont mis en avant les bénéfices économiques de telles installations dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Harry, représentant l'organisation professionnelle dédiée à l'innovation dans le secteur laitier lors du Forum états-unien, revenait lors d'un entretien sur les projets qu'il a présenté à d'autres participants.

Son organisation prévoyait de construire plus de mille méthaniseurs en 2015, en plus des centaines existantes dans le pays :

> *« L'énergie produite est soit vendue au réseau, soit utilisée sur site, sur l'exploitation laitière, ou une combinaison des deux.* […] *Je pense qu'avant, la méthanisation était très dépendante seulement du prix de l'énergie. Si le marché est bas, ça n'a pas vraiment de sens économiquement sans subventions. Mais la façon dont on regarde ça maintenant c'est que ça va au-delà de seulement l'énergie. Parce que les fibres qui sortent du digesteur peuvent être utilisées comme un substitut de terreau et sont déjà vendues aujourd'hui, on appelle ça la "terre magique"* (magic dirt). […] *On veut trouver comment obtenir ces nutriments sous une forme solide, avec différentes technologies, pour être capables de les transporter et de les commercialiser comme si c'était un engrais de synthèse. On s'intéresse aussi* […] *aux crédits carbone. »* (Entretien 152, Chicago, mars 2015)

De la « terre magique » aux crédits carbone, il insistait sur les possibilités de remarchandisation des matières sortantes. Les installations de méthanisation offrent la possibilité à des firmes du secteur alimentaire de vendre des matières alimentaires jusqu'alors considérées comme des déchets, considérées désormais comme des « ressources ».

Ce recyclage des matières alimentaires dans des méthaniseurs et des installations de compostage à grande échelle tend à concurrencer des circuits à plus petite échelle développés depuis de nombreuses années par des agriculteurs et des commerçants. En Californie, des exploitants dans des fermes de petite taille perçoivent cette concurrence, alors qu'ils récupéraient régulièrement des restes alimentaires de commerces locaux pour nourrir leurs animaux. Trevor, un ancien photographe reconverti dans l'agroécologie depuis près de 10 ans, avait l'habitude de récupérer gratuitement l'huile de cuisson de restaurants environnants pour faire fonctionner les véhicules de sa petite ferme familiale, ainsi que les restes d'une boulangerie pour nourrir ses animaux. Il ne peut plus le faire depuis environ 2013 :

> *« Maintenant ils vendent à des entreprises qui font des biocarburants* […]. *C'est devenu une marchandise. J'avais l'habitude d'aller à une grosse boulangerie et maintenant ils donnent tout à un gros* [une grosse entreprise]. *Avant ils donnaient leur pain à 20 personnes ! »* (Entretien 159, Berkeley, avril 2015)

La boulangerie en question a mis en place un compacteur duquel il est impossible selon lui d'extraire les produits qu'elle jette, destinés à des installations de compostage.

L'émergence de filières de recyclage et l'attribution d'une valeur marchande à ces matières, renforcées dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, a mis fin à de telles actions de récupération à petite échelle. Celles-ci étaient pourtant destinées, à travers les animaux, à des circuits alimentaires. Dans la même région, Janet récupère les sous-produits d'une brasserie et les invendus d'un supermarché pour nourrir une quinzaine de cochons dans

sa ferme biologique. Elle emploie des travailleurs saisonniers pour trier manuellement les produits (voir Figure 44). Au cours d'un échange informel, elle confie sa crainte que le supermarché cesse de les donner, au vu de la concurrence de circuits de collecte à grande échelle et de traitement mécanisés (Observations 70 et 71, Californie, mars 2015).

Figure 44 Récupération et tri manuel d'invendus alimentaires pour nourrir des cochons en Californie : une pratique en voie de disparition ? (avril 2015)

Ces exemples confirment que des circuits de recyclage à grande échelle, renforcés par la lutte contre le gaspillage alimentaire, ont concurrencé des circuits à plus petite échelle – comme les fermes de Janet et de Trevor – qui réutilisaient pourtant des excédents alimentaires depuis longtemps.

La professionnalisation et la mécanisation du recyclage, soutenues par les politiques publiques de gestion des déchets et de prévention du gaspillage, ont freiné des activités de récupération informelles. Des firmes privées détiennent depuis plusieurs décennies un monopole de la collecte et du traitement des déchets dans la majorité des villes états-uniennes, par des accords de sous-traitance ou de franchise, et craignent la revente de leurs matériaux. En 2013, une boulangerie californienne a ainsi été accusée de violer cet accord de franchise car elle donnait son pain invendu à un agriculteur qui l'utilisait pour nourrir des animaux. William, gérant de la boulangerie, revient sur cette histoire :

> *« On avait l'habitude de jeter le pain, ils nous ont demandé si ça nous intéresserait de leur donner* [dans leur benne]. […] *On était contents parce que ça nous évitait d'utiliser toute notre benne à ordures pour le pain. On avait eu des problèmes auparavant, parce que la benne était tout le temps pleine avec des vieux produits. On peut gagner de l'espace et quelqu'un gagne le pain, c'est gagnant-gagnant. On a dit "oui mettez votre benne !" Quelques semaines après, on a reçu une lettre de la ville qui disait : "vous pouvez pas avoir le container, il doit être enlevé dans les 24 heures parce que c'est de la 'concurrence' pour l'entreprise de collecte des déchets". »* (Entretien 165, région de San Francisco, avril 2015)

La firme détenant le monopole du circuit de recyclage marchand – indirectement financé par la collectivité publique locale – a cherché à éliminer le circuit non marchand destiné à l'alimentation animale. À l'issue d'une décision de la Cour Suprême californienne, il a été convenu que la boulangerie pouvait continuer à donner à l'agriculteur à condition de ne rien lui payer (voire que l'agriculteur paye). Le fait de payer pour s'en débarrasser donnait en effet au bien le statut de déchet et contrevenait à l'accord de franchise[26] :

> *« Après tout ça il fallait qu'on écrive qu'on était payés pour cela. On s'est mis d'accord que l'agriculteur nous ferait chaque année un chèque de quelques dollars. Ils l'achetaient très peu cher mais ils l'achetaient quand-même. Ce qui nous a le plus énervé, c'est pourquoi est-ce que ce serait de la concurrence ? Le but d'une entreprise de déchets devrait être de collecter le moins possible. »* (Entretien 165, région de San Francisco, avril 2015)

Pour les gérants de commerces locaux qui ne font pas la démarche de défendre leurs pratiques comme l'a fait William en portant le cas au tribunal, la réglementation favorisant le recyclage fait obstacle à certains circuits de réutilisation à des fins alimentaires. En France, la privatisation progressive du secteur des déchets fait apparaître des situations similaires où les propriétaires exclusifs de déchets peuvent légalement en empêcher d'autres (ré)utilisations.

La rentabilisation des installations de recyclage, source de nouvelles critiques

Si des firmes du traitement des déchets ont particulièrement investi dans des infrastructures de méthanisation aux États-Unis, la rentabilité financière de ce procédé a diminué ces dernières années. Elena, chargée des relations publiques pour un centre de tri en Californie, travaillant dans ce secteur depuis dix ans, explique :

> *« Pour la méthanisation le problème c'est que le coût de l'énergie est tellement bas, le gaz naturel a baissé… On ne peut pas récupérer l'argent investi avec un prix du gaz aussi bas. La dernière fois que la méthanisation était intéressante c'était en 2008 quand l'essence coûtait 5 $ le gallon. Il n'y a plus besoin de gaz naturel maintenant. »* (Entretien 150, San Francisco, Californie, mars 2015)

La valeur marchande des produits sortants dépend des prix internationaux de l'énergie autant que des instruments d'action publique qui font varier le prix des biocarburants. En France, les projets de méthanisation bénéficient de la possibilité d'accéder à des crédits carbone et à des financements publics destinés à soutenir leurs effets environnementaux positifs.

[26] Source : http://www.mv-voice.com/news/2013/03/13/esthers-busted-for-bread-recycling-bin- (consulté le 03/06/2016)

Au-delà de sa rentabilité économique, le recyclage de déchets alimentaires a suscité des critiques, au fil des années 2010, en raison de ses impacts environnementaux. Des représentants d'associations luttant pour la réduction des déchets en France comme aux États-Unis ont alerté sur le risque de pérenniser une production excédentaire d'aliments et de déchets pour rentabiliser les exploitations. Julie, directrice de l'association Zero Waste France, fait référence aux conséquences des investissements dans l'incinération des déchets :

> *« Ça fait déjà cinq ans qu'on travaille essentiellement sur la réduction des déchets à la source.* […] *C'est-à-dire qu'à partir du moment où on construit un incinérateur, comme c'est quelque chose qui engage la collectivité pour 30 ans, et qu'il faut qu'un incinérateur ça tourne à plein régime pour être rentable, inévitablement on va pas mettre les moyens sur la prévention car il faut le remplir l'incinérateur. Ça paraît absurde, mais dans la réalité c'est ça. »* (Entretien 51, Paris, février 2014)

Son association a pris position publiquement contre la méthanisation.

Relayant ces critiques militantes, des fonctionnaires qui travaillent sur le thème du gaspillage alimentaire, principalement dans le domaine de l'agriculture en France et de l'environnement aux États-Unis, ont adopté à leur tour une position critique sur le recyclage de matières alimentaires par méthanisation. Au sein d'une Direction départementale de l'Alimentation en France, Bernard, qui a travaillé dans le secteur de l'épuration de l'eau et des infrastructures rurales depuis 20 ans, formé comme ingénieur de l'aménagement rural, s'inquiète de la manière dont les plans régionaux de prévention des déchets ont été conçus par le ministère de l'Environnement :

> *« Ça me fait étrangement penser aux mêmes erreurs que celles des usines d'incinération. On surdimensionne les gisements…* […] *On va arriver au même problème avec la méthanisation, ils prévoient 25 [usines], il en faudrait 4 ou 5. C'est vraiment ça qui m'avait fait réagir au début. D'un côté on mobilise les gisements de biodéchets et de l'autre on diminue le gaspillage alimentaire.* […] *La méthanisation c'est pas si joli que ça. J'ai l'impression de revivre ce qu'on a vécu y a 25 ans avec les stations d'épuration* […] *Il faut que les sphères se rencontrent, ça suffit pas de dire 'il faut composter, faire des circuits courts, on limitera le gaspillage et on évitera les biodéchets'. Il y a des raccourcis saisissants !* […] *On prône du circuit court pour l'alimentation et circuits longs pour les déchets. »* (Entretien 77, région parisienne, avril 2014)

Ce fonctionnaire se référait ainsi à la notion d'économie circulaire. Sa critique porte sur la conception de circuits trop longs et sur l'estimation de quantités trop élevées de biodéchets à recycler.

Robbie, fonctionnaire chargé de la gestion des déchets d'une ville californienne, qui a une longue expérience du secteur, critique le projet consistant à intégrer les déchets alimentaires au traitement par méthanisation des boues d'épuration (présenté précédemment) :

> *« C'est pas bien de dépendre des résidus alimentaires* (scraps)*, de dépendre du gaspillage* (waste) […] *comme pour les incinérateurs. J'adore la méthanisation, j'aime tout de ce processus lui-même, mais en termes de comment ça agit sur les marchés en termes d'investissements, ça repose sur quelque chose d'intrinsèquement mauvais. »* (Entretien 187, région de San Francisco, mai 2015)

Dans les deux pays, ces enquêtés critiquent que des infrastructures doivent être « alimentées » sur une certaine période pour que leur coût et leur gestion soient amortis. Les firmes du traitement des déchets, les administrations et les collectivités locales qui les soutiennent, ayant réalisé des investissements financiers et matériels importants, ont créé une « dépendance au sentier » selon la notion développée par Pierson (2000). Elles pérennisent ces formes de recyclage des matières alimentaires pour assurer la continuité de leur activité.

Le recyclage aux dépens de la prévention du gaspillage ?

Les politiques publiques et les réglementations en matière de prévention des déchets[27], particulièrement proactives en Californie, ont poussé les collectivités locales et les firmes de la production et de la distribution alimentaires à poursuivre des résultats tangibles. Leurs cibles s'expriment en objectifs quantifiables de diminution des quantités jetées. La réglementation française sur les « gros » producteurs de biodéchets et plus récemment la loi spécifique sur le gaspillage alimentaire ont également encouragé les firmes générant une certaine quantité de déchets organiques à mesurer leurs actions de réutilisation et de recyclage. Or, les études de chercheurs en sciences de l'environnement montrent que les méthodes variées de recyclage, mesurées à l'aune de critères environnementaux et économiques quantifiables ou par des méthodes d'analyse du cycle de vie, permettent d'atteindre de meilleurs résultats que le don ou la prévention (voir Eriksson, Strid et Hansson, 2015 ; Gentil, Gallo et Christensen, 2011). L'analyse menée par Reynolds, Piantadosi et Boland (2015) considère le don alimentaire comme un canal de traitement des déchets parmi d'autres. Sans inclure de critères sociaux, ce canal est moins efficace environnementalement.

Le développement de circuits de recyclage par des collectivités locales et des firmes privées tend cependant à pérenniser la production de déchets alimentaires, non seulement en les rendant moins coûteux, voire nécessaires à la rentabilité des infrastructures, mais aussi

[27] Le chapitre III est dédié à l'analyse des instruments d'action publique dans les deux pays. Il détaille le contenu de leurs réglementations en matière de prévention des déchets et du gaspillage.

symboliquement plus légitimes. Au niveau individuel, plusieurs études états-uniennes dans le domaine de la santé publique et des sciences économiques ont établi que les individus jetaient davantage de nourriture lorsque celle-ci était destinée à être compostée (Neff, Spiker et Truant, 2015 ; Qi et Roe, 2017). Une campagne de sensibilisation de la ville de San Francisco affichée en 2014, destinée à promouvoir auprès des citadins le recyclage des déchets alimentaires, mettait en avant l'expression *« California Gold »* (voir Figure 45). Cet « or californien » est un type de compost, issu des infrastructures de compostage financées par la ville (voir Figure 43, à droite). Inscrite dans une politique environnementale, cette affiche normalisait paradoxalement le fait de jeter de la nourriture : elle attribuait une valeur environnementale et financière, un caractère précieux, au reste de pizza à l'intérieur du carton qui peut être composté. Le recyclage tend dans ces cas-là à pérenniser les déchets générés et concurrence indirectement la prévention.

Figure 45 Campagne pour le compostage à San Francisco : le nouvel « or » californien (octobre 2014)

Les firmes comme les collectivités locales du secteur des déchets sont dans une position ambivalente entre, d'un côté, tabler sur la diminution du gaspillage alimentaire, et, d'un autre côté, développer des modalités de gestion adaptées. Joseph, qui travaille depuis 30 ans pour une firme du recyclage à San Francisco, indiquait :

> *« On a une crainte que les flux de déchets changent. Aujourd'hui on va au magasin et on prépare la nourriture chez nous, il y a des déchets chez nous comme les épluchures, etc. Avec la nourriture pré-préparée c'est une entité* [industrie] *qui gère les déchets alimentaires. C'est un énorme changement* […]. *Sur les marchés globaux il y a une peur que les produits soient préparés ici et exportés, générant des déchets pré-consommateur ici. »* (Entretien 149, Berkeley, mars 2015)

Sa remarque souligne que des firmes du secteur des déchets sont attentives aux changements dans l'industrie alimentaire, qui ont un impact sur les quantités de déchets alimentaires. Ces évolutions suscitent des contraintes et des craintes quant à la pérennité des infrastructures.

S'il n'incite pas à réduire les déchets en amont, le recyclage fait-il concurrence à la redistribution d'aliments ? Cette question a émergé au sein d'un groupe de travail sur les « mesures » du gaspillage lors du Forum à Berkeley en 2014 :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Les quelques participants à la discussion, travaillant pour des collectivités locales et des cabinets de conseil spécialisés dans la réduction des déchets, évoquent les financements publics du recyclage. La représentante d'une collectivité souligne qu'ils ne peuvent investir simultanément dans plusieurs actions, et qu'ils investissent peu dans les politiques de don et de prévention.* (Observation 61, Berkeley, octobre 2014).

Sandra, occupant le poste de spécialiste de la gestion des déchets pour l'agence publique de réduction des déchets de la Californie depuis 9 ans, est diplômée d'anthropologie et a créé une association de redistribution des aliments sur son temps libre. Lors d'un entretien à la suite du Forum, elle faisait le constat suivant :

> *« Il y a sûrement une concurrence. Les gens qui font du compost et en particulier de la méthanisation, ça c'est encore autre chose, parce qu'ils ont besoin de matériaux pour leur carburant. Il y a une concurrence… Je pense. Il y a beaucoup de gaspillage, mais seulement une petite partie des matières* (feedstock) *peut servir des buts humanitaires. »* (Entretien 130, Californie, janvier 2015)

Les financements qu'offre son agence sur le thème du gaspillage alimentaire se concentrent sur les infrastructures de recyclage plus que sur la prévention, confirmant la concurrence entre ces deux types d'actions pour accéder à des financements publics.

Les données recueillies auprès de responsables du développement durable de firmes de la production et de la distribution alimentaires ne permettent pas de dire si celles-ci se sont tournées vers le recyclage au détriment du don des produits consommables, alors même que les membres d'associations d'aide alimentaire évoquent cette possibilité. Ces enquêtés suggèrent que certains magasins et industries dirigent l'ensemble de leurs produits, y compris consommables, vers des infrastructures de méthanisation. Alia, directrice des approvisionnements pour Feeding America, donnait un exemple :

> *« À Orlando ils ont un méthaniseur sur la propriété de Disney. C'est extraordinaire. Quand ils l'ont construit sur leur propriété ils ont aussi fait venir des "matériaux", c'est comme ça qu'ils les nomment, depuis d'autres endroits. Ils fabriquent de l'énergie qui compense l'investissement. La banque alimentaire a dit que les dons ont diminué dans cette zone… »* (Entretien 175, Chicago, avril 2015).

S'il ne s'agit que de propos rapportés par les employés des associations locales, il est possible que le méthaniseur détourne une partie des produits excédentaires auparavant donnés.

En France, Guilhem, chargé des relations institutionnelles pour les Banques Alimentaires, adoptait en 2014 une position plus nuancée par rapport au recyclage :

> *« On sait pas encore comment se positionner face à la méthanisation. Est-ce que c'est un adversaire ou non? Quand un agriculteur va construire son méthaniseur, s'il utilise de l'échine de porc, c'est positif, mais quand c'est pour les grains* [qui seraient comestibles]... *Il y a des entreprises de méthanisation qui vont payer les distributeurs pour venir chercher les produits.* […] *Nous la seule chose qu'on peut offrir, c'est 60 % de réduction d'impôt. »* (Entretien 52, région parisienne, février 2014)

Dans les deux pays, des firmes disposant d'invendus comparent les revenus potentiels du recyclage avec les contreparties symboliques et financières des dons. La remarque de Guilhem rappelle l'hétérogénéité de ces coûts et bénéfices selon la nature des produits concernés et de leurs usages.

Cette partie a finalement montré comment des acteurs aux visions divergentes de la lutte contre le gaspillage, qu'il s'agisse de membres d'associations, d'entrepreneurs ou de responsables du développement durable dans de grandes firmes, remettaient en circulation des matières alimentaires. Ils remarchandisent ces excédents, consommables comme non consommables (par des humains), dans des circuits concurrents les uns avec les autres.

C - Mieux connecter pour mieux collecter : l'intermédiation au cœur des circuits marchands et non marchands

Au fil des années 2010, des fondateurs de start-ups et d'associations en France et aux États-Unis ont saisi l'opportunité de ces multiples circuits de don et de recyclage pour créer, renouveler et renforcer diverses manières de mettre en relation l'offre et la demande d'excédents, à différentes échelles. Tantôt une application pour téléphones permet à des responsables d'usine de proposer leurs produits invendus à prix réduits à une association caritative ou à une ferme pour les animaux, tantôt des bénévoles font une tournée en vélo pour récupérer des sandwiches auprès de restaurants et les donner à des personnes sans domicile fixe. Par la prestation d'information, voire d'acheminement des produits, ces activités d'intermédiation répondent au besoin de connecter les donateurs d'excédents avec leurs receveurs dans un temps limité en raison de la périssabilité de l'alimentation.

Ces entrepreneurs (au sens économique) ont joué des rôles d'intermédiaires de marché que Chauvin et Bessy (2013) qualifient soit d'« entremetteurs » (*matchmakers)* soit de « distributeurs », réalisant respectivement soit un travail de mise en relation soit l'achat et la vente de produits. En fonction de leurs objectifs au-delà de la réduction du gaspillage

alimentaire, ils reconstruisent la valeur matérielle, financière, environnementale ou sociale des excédents alimentaires. L'analyse menée dans cette partie identifie quatre principales modalités d'intermédiation (voir Figure 46). Elles sont présentées successivement à des fins analytiques même s'il en existe des formes hybrides : la construction de plateformes dites « collaboratives », assurant l'échange de particulier à particulier par la mise à disposition d'information, le « relai » entre des organisations par la mise en contact et le transport de produits, le « positionnement » par des modalités de distribution spécifiques des produits pour leur vente ou leur don, et la « transformation », lorsque les intermédiaires assurent une requalification matérielle des produits. Ces opérations d'intermédiation assurent l'hybridation d'échanges marchands et non marchands au sens de Testart (2001).

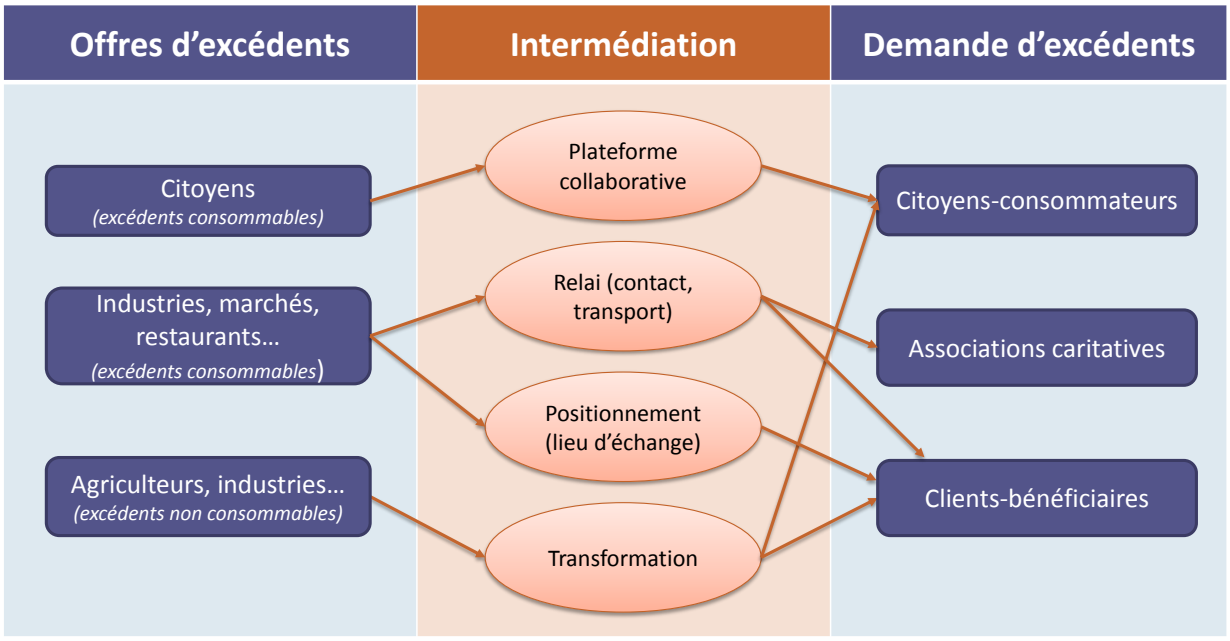


Figure 46 Opérations d'intermédiation de la lutte contre le gaspillage alimentaire

À partir de l'observation d'usines hongroises pendant les années 1990 et plus récemment de firmes du secteur de la finance et de la Silicon Valley, Stark (2011) a établi que la « dissonance », à savoir l'ambiguïté ou le conflit entre différentes valeurs et divers modes de valuation, était source d'innovation. Cette partie fait apparaître que des entrepreneurs intermédiaires ont innové en tirant parti de l'incertitude entre les valeurs marchandes et non marchandes que les donateurs et les receveurs associent aux produits alimentaires. Ils ont bénéficié de l'instabilité issue de la concurrence entre différents objectifs, usages et usagers des excédents. La suite révèle comment ces entrepreneurs, en relation les uns avec les autres par des réseaux d'entreprenariats internationaux, ont mis en place des formes d'intermédiation similaires dans les deux pays. Le contexte local, par exemple les modalités de consommation ou les circuits de don alimentaire préexistants, les a plus ou moins favorisées selon les cas.

Les sections qui suivent retracent quatre principales modalités d'intermédiation entre les donateurs et les receveurs d'excédents alimentaires : les circuits de particulier à particulier (1), le relai entre firmes et associations d'aide alimentaire (2), le positionnement pour la vente (3) et la transformation des produits pour leur requalification (4).

1) De particulier à particulier : l'« économie collaborative » du gaspillage alimentaire

Des entrepreneurs ont développé pendant les années 2010 des services reliant entre eux des particuliers pour partager et échanger des excédents alimentaires tels que des restes de repas et des produits emballés non utilisés. Dans les deux pays, ils bénéficient des campagnes de communication publique encourageant à moins gaspiller au niveau individuel. Ces services reposent le plus souvent sur des technologies de l'information, et sur le postulat qu'un grand nombre d'individus va participer volontairement pour vendre, acheter, donner ou recevoir gratuitement des produits alimentaires jusqu'alors écartés de circuits marchands. À la différence du don qui distingue le donateur du receveur, ils s'inscrivent dans une logique de partage et d'« économie collaborative »[28] : les participants à l'échange sont des particuliers dans une relation qui se veut égalitaire, de pair à pair.

Fornabaio et Poto (2016) ont étudié des initiatives collaboratives contre le gaspillage alimentaire, destinées à partager des aliments entre particuliers. Ils ont établi que des individus engagés autour de cette cause adoptaient une logique de partage et proposaient de « nouvelles infrastructures sociales », dépassant une logique de consommation où le pouvoir de l'action collective repose essentiellement sur le nombre. Dans quelle mesure la consommation collaborative autour du gaspillage alimentaire contribue-t-elle à la transformation des infrastructures sociales ? Comment s'articule-t-elle avec le fonctionnement de la distribution et de la consommation alimentaires ? Cette section donne à voir comment des entrepreneurs ont assuré l'existence de formes d'échange démarchandisées, bien que marginales, qui reposent sur la confiance entre les participants pour une économie collaborative du gaspillage.

[28] En France, le ministère de l'Environnement définit l'économie collaborative par la « consommation collaborative ». Celle-ci vise, selon l'Ademe, à *« augmente[r] l'usage d'un bien ou d'un service, par le partage, l'échange, le troc, la vente ou la location de celui-ci, avec et entre particuliers »*. Source : https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/leconomie-collaborative (consulté le 22/06/2018).

La construction de la confiance pour l'échange non marchand

Dans les deux pays, des fondateurs d'associations et de start-ups ont mis au point des sites internet et des applications pour téléphones qui permettent à leurs utilisateurs de donner les produits dont ils disposent ou de les récupérer gratuitement auprès d'autres. Ces outils suscitent des échanges non marchands. Aux États-Unis, Tolan, chercheur et ingénieur en informatique d'environ 35 ans, a créé en 2013 le site internet Falling Fruit (« le fruit qui tombe ») qui géolocalise des arbres fruitiers sur lesquels les utilisateurs peuvent aller récupérer des fruits. Il permet aussi la localisation de poubelles contenant régulièrement des produits consommables. Le fonctionnement repose sur l'*open source* : chaque utilisateur a la possibilité de participer à la construction de l'information en indiquant un arbre ou une poubelle qu'il connaît. Avant de créer Falling Fruit, Tolan était engagé dans le mouvement militant pour le droit à l'alimentation Food Not Bombs[29]. Aujourd'hui, il conduit en parallèle des travaux académiques en sciences informatiques appliqués aux circuits de redistribution d'aliments, et se propose sur son profil professionnel LinkedIn d'« appliquer les sciences informatiques à des problèmes complexes ». En entretien, il revient sur son parcours :

> *« On a créé un chapitre de Food Not Bombs, on servait un repas par semaine. Puis ça a grandi, finalement on servait 120 personnes.* […] *A un moment dans ce processus on s'est demandé "est-ce qu'on fait tout ce qu'on peut?"* […] *Je pense qu'il faudrait plus de politiques, je suis le genre de personnes anticapitaliste à gauche socialiste !* […] *On ne va pas changer le système super facilement. Il faut créer une dynamique, on a le pouvoir d'attirer l'attention des gens du système existant. »* (Entretien 108, Colorado, novembre 2014)

Le site de Tolan localisait plusieurs dizaines de milliers de lieux de récupération fin 2014. Il propose donc une solution technique d'intermédiation et adhère à l'idée que le problème du gaspillage peut être partiellement résolu par la mise en relation de l'offre et de la demande d'aliments. Sa reconstruction de la valeur (d'usage) des produits passe par le fait de les rendre visibles et accessibles à des utilisateurs, de façon non marchande. Tolan décrit ses idées politiques comme « anticapitalistes », en cohérence avec son engagement dans Food Not Boms, mais il estime qu'il est nécessaire d'adopter une démarche progressive pour « changer le système ». Cela explique sa décision d'avoir recours à l'entreprenariat et aux technologies de l'information pour construire des circuits non marchands moins marginaux que les distributions telles que celles de Food Not Bombs.

[29] Ce mouvement, créé à la fin des années 1980, a été présenté au chapitre I.

Au-delà de la réduction du gaspillage alimentaire, les entreprises qui mettent en relation des particuliers pour partager des aliments ont pour but de créer des liens sociaux et des rencontres entre les habitants. Imran, plus de 60 ans, a fondé l'association Urban Farmers visant à faciliter la récolte de fruits dans des jardins privés dans la région de San Francisco. Bien que plus âgé, il a un parcours similaire à celui d'autres entrepreneurs du gaspillage alimentaire, ayant principalement travaillé dans le conseil en informatique. Il insiste :

> *« La raison pour laquelle on a fait tout ça c'est pas pour donner de la nourriture ou éviter que de la nourriture ne soit gaspillée* (go to waste)*. C'est la connexion de tout ça, en créant une communauté. Des gens faisant venir des gens dans leur jardin... »* (Entretien 107, Berkeley, novembre 2014)

Contrairement à la cartographie librement accessible en ligne de *Falling Fruit*, il a établi une base d'information non publique. Il insiste moins sur la quantité ou le goût des fruits que sur le prétexte qu'ils constituent pour des rencontres. Son but est de susciter des liens personnels entre voisins, en parant à leur peur de voir des inconnus arriver dans leurs jardins. Comme le décrivait Testart (2001), la construction de liens de confiance interpersonnels est indispensable à ces échanges non marchands. Son association vise à recréer cette confiance, attribuant de fait une valeur sociale aux excédents au cœur des liens sociaux entre voisins.

Plusieurs projets reposant sur l'échange gratuit entre particuliers ont échoué dans les deux pays depuis 2010 en raison de la difficulté à construire ces relations sociales. L'existence d'un intermédiaire – le plus souvent par un site internet ou une application téléphonique – ne suffit pas ni à réduire l'incertitude quant aux qualités des biens échangés, ni à garantir la confiance entre les offreurs et les demandeurs. En France, le cas de l'association Partage ton frigo rend compte de cette difficulté. Fondée en 2012 par Stéphane, un ingénieur en génie industriel de moins de 25 ans, elle visait à ce que des individus échangent leurs aliments en trop. Sur une application téléphonique, ils pouvaient indiquer par exemple qu'ils disposaient de yaourts en trop ou de la moitié d'une pizza, que pouvaient venir chercher d'autres utilisateurs. Stéphane explique que ce service a très peu été utilisé entre inconnus. Il n'a réussi à l'implanter qu'au sein de groupes d'amis ou collègues, en particulier dans les frigos d'entreprises et d'associations :

> *« C'était une excuse pour aller voir son pote ou le voisin au deuxième étage au-dessus. Les gens ont une réticence aujourd'hui à récupérer trois yaourts de gens qui ne se connaissent pas.* […] *Les gens partagent entre pairs. On veut bien donner à n'importe qui mais pas prendre de n'importe qui. On prend de ses amis, collègues, voisins, au sein d'une assoce sportive ou d'une AMAP* [association pour le maintien de l'agriculture paysanne] *par exemple. »* (Entretien 32, Nancy, janvier 2014)

Même lorsque le nombre de donateurs est suffisant, les receveurs se méfient des produits alimentaires non consommés issus d'inconnus. L'intermédiaire Partage ton frigo n'a pas suffi à tisser le lien de confiance nécessaire à l'échange non marchand. Dans les deux pays, les plateformes d'échanges entre particuliers n'existent qu'à petite échelle et souvent dans le cadre de liens humains préexistants. La nécessité de créer une contrepartie humaine – par opposition à une contrepartie financière – limite le développement de tels circuits.

L'hybridation avec des services marchandisés et professionnalisés

S'appuyant sur les technologies de l'information et la logique collaborative, des entrepreneurs ont développé des plateformes permettant à des particuliers de mettre à disposition d'autres utilisateurs leurs portions de repas cuisinées en trop, en fixant le cas échéant un prix pour compenser leurs coûts de fabrication. En France, la plateforme internet « Supermarmite », créée en 2010, permettait de cette façon de partager des mets cuisinés. Son fondateur Benoît, ingénieur menant plusieurs projets d'échanges collaboratifs, revenait sur ce projet lors d'un échange informel après une conférence sur l'innovation entrepreneuriale :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Benoît confie qu'il ne s'intéressait pas spécialement à l'alimentation ou au gaspillage. Il cherchait davantage à créer de nouveaux échanges non marchands qu'à réduire le gaspillage alimentaire. Alors qu'il ciblait des particuliers, ce sont principalement des restaurateurs qui ont utilisé la plateforme. Celle-ci leur servait à tester leurs plats auprès de clients potentiels, en les mettant en vente à petits prix. Ne souhaitant pas développer cette utilisation marchande, Benoît a un peu « laissé tomber » la plateforme pour travailler sur d'autres projets collaboratifs.* (Observation 24, Paris, février 2014).

Dans le cas de Supermarmite, la nature de l'échange s'est transformée au gré des utilisations et de la valeur accordée aux restes alimentaires. Alors que le projet visait initialement à créer des échanges non marchands, en redonnant aux plats cuisinés une valeur d'usage, la compensation financière leur a redonné une valeur marchande. La marchandisation est alors devenue le but de l'échange pour des restaurateurs professionnels. Supermarmite a donc donné lieu à la fois à des échanges marchands et non marchands.

Plusieurs fondateurs de plateformes collaboratives ont cherché à maintenir leur caractère non marchand. En 2015 en France, Ismaël a fondé une plateforme visant explicitement à réduire le gaspillage alimentaire, en permettant à des particuliers de vendre des parts de plats cuisinés ou de gâteaux. Chaque annonce ne pouvait contenir que six parts au maximum, avec une limite de prix de 1 à 6€ par part. Par cette restriction, Ismaël cherchait à éviter que des professionnels ne l'utilisent pour tirer des bénéfices financiers de la vente de grandes quantités d'aliments (comme sur Supermarmite).

Il revenait sur ce choix lors d'un entretien :

> *« C'est une plateforme pour revaloriser le surplus alimentaire ménager, sans rentrer dans le secteur du traiteur.* […] *J'ai souhaité qu'on soit pas sur un travail dissimulé.* […] *Moi mon but c'est pas de faire du militantisme* […] *comme des altermondialistes avec des* dreadlocks *qui luttent contre le gaspillage alimentaire en hurlant. C'est une façon de lutter plus calme, tout aussi engagée, mais pas persécutante pour l'autre.* […] *Si on touche que les personnes qui ont des* dread *en France, ça marche pas ! »* (Entretien 208, Alsace, janvier 2016)

Issu d'une famille d'immigrés et passionné de cuisine, Ismaël a travaillé comme responsable des ventes dans plusieurs entreprises après sa formation en école de commerce. Il souhaite se différencier de propositions qu'il décrit comme « extrêmes », faisant implicitement référence aux militants anticapitalistes et anticonsuméristes tels que les *freegans* et l'association Food Not Bombs qui défendent des échanges non marchands. Il mentionne également sa volonté de se démarquer des firmes de l'économie collaborative comme Uber et AirBnB dont il critique, à l'inverse, l'approche marchande et professionnalisante. Il cherche à reconstruire la valeur sociale des restes alimentaires comme une source de rencontres et d'échange non professionnels, entre particuliers. Les mécanismes de contrôle des prix sur sa plateforme visent par conséquent à éviter que certains utilisateurs ne donnent à ces échanges collaboratifs une valeur marchande trop importante.

Finalement, les services collaboratifs destinés à réduire le gaspillage alimentaire ont donné lieu à des échanges marchands, alors même qu'ils reposaient sur la valeur sociale et la valeur d'usage des excédents, source de partage et d'échanges non marchands entre pairs.

2) Intermédiaires-relais : de l'action caritative aux prestations marchandes

Henderson (2004) et Lindenbaum (2016), à partir de l'étude de banques alimentaires et de circuits de don aux États-Unis, décrivaient l'interdépendance entre les banques alimentaires et les principales firmes de l'industrie agroalimentaires et de la grande distribution. Ils montraient que les militants contestataires qui redistribuent localement des aliments donnés ou jetés par de petits commerces, récupérés gratuitement, sont déconnectés des banques alimentaires. Celles-ci offrent des contreparties marchandes aux firmes donatrices. Cette section nuance ce résultat, en faisant apparaître comment des start-ups et des associations engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ont créé de nouveaux circuits de réallocation, entre les principaux circuits de don de nature marchande et les échanges à plus petite échelle au caractère non marchand.

Les fondateurs de ces start-ups et associations assurent un travail d'entremetteurs « relais » entre donateurs et receveurs. Certains ont recours à un fonctionnement non lucratif alors que d'autres mobilisent des mécanismes marchands, tout en reposant généralement sur le travail bénévole. Il s'agit ici de montrer comment, dans les deux pays, ils reconstruisent la ou les valeur(s) des excédents alimentaires en mettant en relation les objectifs des donateurs et ceux des receveurs, selon leurs logiques marchandes, gestionnaires et alimentaires.

Le « chaînon manquant » : étendre l'accès à l'alimentation

Se présentant comme « orientées vers les receveurs » *(receiver oriented),* des associations sans but lucratif récupèrent les produits invendus et consommables de restaurants et commerces alimentaires pour les apporter à des organisations et des individus dont l'accès à l'alimentation est insuffisant. À San Francisco, l'association Food Runners a proposé dès 1987 de récupérer et distribuer les invendus de commerces locaux à des personnes sans logement, grâce à un réseau de bénévoles. Cette association est encore active aujourd'hui et son nombre de bénévoles a augmenté. Elle est désormais présente dans plusieurs villes de la même région. À la différence du relai assuré par les banques alimentaires, une telle association prend en charge des volumes de produits plus petits, en « flux tendus », sans stockage. Elle repose sur le travail de bénévoles.

La lutte contre le gaspillage alimentaire a encouragé le (re)développement de telles activités. À Paris, l'association Le Chaînon manquant fondée en 2015 a un modèle d'action similaire à celui de Food Runners. Ses bénévoles récupèrent des aliments pour les redistribuer à des associations locales. Les deux associations mettent en avant l'idée de chaînon, de relai, et de rapidité des opérations, que reflètent leurs logos respectifs (voir Figure 47).

Figure 47 Logos de deux associations intermédiaires « relais » de redistribution, à Paris et à San Francisco (Source : sites internet des associations, juillet 2016)

Olivier, l'un des fondateurs du Chaînon manquant, occupait précédemment un poste de conseiller politique pour la Ville de Paris après sa formation à Sciences Po. Il a travaillé en 2013 sur un projet de réduction du gaspillage de restaurants et de traiteurs parisiens.

Se référant à cette expérience, il considère que son association comble un manque :

> *« Il y avait des associations, mais jamais un système intégré pour faire le lien entre la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'aide aux plus démunis. En plus, on gère la prise en charge directe des denrées d'un bout à l'autre de la chaîne, grâce à un modèle citoyen reposant sur des bénévoles. Ça n'avait jamais été créé en France. »* (Entretien 17-bis, Paris, août 2015)

Olivier adopte un discours qui relie l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire à celui de l'accès à l'alimentation. Il insiste sur le transport et la logistique qu'il met en place de façon non marchande, en complément des circuits associatifs existants de longue date. La partie novatrice de son action réside autant dans la valeur sociale consistant à réduire le gaspillage – encouragée par les politiques locales à Paris – que dans celle de nourrir certaines populations.

Les objectifs des donateurs et des receveurs ne sont pas toujours compatibles, et les intermédiaires relais ne parviennent pas toujours à mettre en équivalence l'offre et la demande selon différents critères. Aux États-Unis, Mélanie, employée de Food Shift, développait par exemple un partenariat en 2015 pour qu'un supermarché local distribue ses produits frais et ses fruits et légumes invendus à une association caritative, mais avait du mal à éviter que le supermarché ne donne en même temps ses gâteaux et pâtisseries[30]. Les associations intermédiaires de réallocation n'ont pas la capacité de résoudre ces déséquilibres. Des chercheurs états-uniens en sciences de l'environnement, analysant le gaspillage sous l'angle de la protection des ressources et de la diminution des impacts, ont montré qu'il serait préférable d'un point de vue environnemental que certaines associations achètent des denrées plutôt que de récupérer gratuitement des excédents en parcourant des distances plus grandes (Phillips et al., 2011). Ces effets dépendent de la zone géographique et la densité des donateurs Dans les circuits intermédiaires, l'inadéquation entre l'offre et la demande d'excédents va non seulement à l'encontre d'objectifs en termes d'accès à l'alimentation mais aussi en termes de réduction des impacts environnementaux. Il est donc difficile dans ces cas-là pour les entrepreneurs entremetteurs de construire la valeur environnementale des excédents et des circuits qu'ils développent.

L'adéquation des excédents aux objectifs des receveurs tient à des aspects symboliques. En analysant la mise en équivalence des médicaments génériques avec les préceps, Nouguez (2009) a démontré que les caractéristiques « secondaires » apparentes, de présentation et d'attachement psychologique au médicament, étaient au moins aussi cruciales que les

[30] L'association devait elle-même les jeter ou les donner à des animaux (comme le mentionnait Mariano, voir ci-dessus).

caractéristiques « essentielles » relatives à leur contenu. Les produits alimentaires écartés de la production et de la distribution ont des propriétés physiques qui sont, comme pour les médicaments génériques, similaires à celles des aliments mis en vente. Pour reconstruire leur valeur et les remettre en circulation, des intermédiaires ont donc transformé leur présentation et leur apparence. Olivier expliquait :

> *« Y en a un* [traiteur], *un jour, qui a pris des sacs poubelles et qui est arrivé dans une association, et les gens ont dit "on n'en veut pas". Parce que ça avait l'apparence d'une poubelle. Ça n'en était pas mais ça en avait l'apparence. Donc on a travaillé sur le conditionnement, pas pour faire des conditionnements très, très, jolis, magnifiques, mais pour faire attention à ce que le message ne soit pas à l'opposé de ce qu'on fait. »* (Entretien 17-bis, Paris, août 2015)

Réallouant les plats de traiteurs et de restaurants, son association cherche à leur donner une apparence similaire à celle qu'ils auraient s'ils étaient servis lors d'un buffet. Autant que possible, ces plats sont disposés et servis dans des assiettes par les associations d'aide alimentaire et les bénévoles. Food Runners tient également compte de la présentation des produits dans son fonctionnement. Indépendamment des qualités objectives des produits, telles que les aspects nutritionnels et sanitaires, ces intermédiaires ont renforcé leurs qualités subjectives, telle que l'apparence et l'étiquetage. Pour assurer la qualité de l'alimentation redistribuée, ils ont donc cherché à requalifier les excédents alimentaires par un travail symbolique autant qu'un travail matériel de tri et de transport.

Des prestations payantes au service des donateurs

Se démarquant d'associations sans but lucratif, des fondateurs de start-ups ont proposé depuis quelques années aux firmes disposant d'invendus consommables de les redistribuer auprès d'associations en l'échange d'une contrepartie financière. Ils ont marchandisé ainsi leur propre rôle de relai, en tirant partie des inciations fiscales que reçoivent les donateurs pour bâtir leur modèle économique. Le financement marchand sert à pérenniser leurs services par rapport à ceux d'associations dont les subventions sont fluctuantes, et à stabiliser la main d'œuvre au lieu de reposer uniquement sur des bénévoles. Ken, dans le Tennessee, a rejoint il y a 15 ans une entreprise de ce type après avoir travaillé comme ingénieur. La firme a été fondée en 1992 par un ancien cadre dirigeant du secteur agroalimentaire et de la restauration rapide. Elle se réfère au devoir moral des firmes privées et cite la Bible sur son site internet, attribuant ainsi une valeur symbolique et sociale à l'action caritative.

Ken insiste néanmoins sur les avantages financiers et commerciaux des firmes donatrices :

> *« On n'est pas là pour essayer de réduire l'insécurité alimentaire ou de nourrir le monde, on aide les donateurs. »* (Entretien 164, Tennessee, avril 2015)

Pour compenser le coût du service, les firmes donatrices mettent en visibilité cet engagement dans la lutte contre le gaspillage (ce qui constitue un avantage réputationnel et commercial), bénéficient d'incitations fiscales pour leurs dons, et économisent le coût de traitement de leurs déchets. La firme de Ken insiste sur ces éléments, dans une logique gestionnaire, et facture ses services au prorata des incitations fiscales reçues par les donateurs.

Il ressort des entretiens avec plusieurs responsables du développement durable pour des firmes de la grande distribution et de la restauration qu'ils considèrent « normal » de payer une start-up qui prend en charge leurs produits invendus et les redistribue. Derrière la normalité de cet engagement, ils s'appuient dans les deux pays sur une logique gestionnaire de mise en relation des coûts et des bénéfices : en termes financiers, les économies sur leurs coûts de traitement des déchets de même que les incitations fiscales qu'ils reçoivent compensent les frais du service de réduction du « gaspillage alimentaire ». Les instruments d'action publique, qui ont attribué une valeur financière à la réduction des déchets et aux dons alimentaire, sont au cœur de ce modèle économique (voir chapitre III pour le détail de ces instruments). En France, les incitations plus fortes à réduire le gaspillage et les déchets favorisent les solutions payantes de redistribution qu'ont proposées des entrepreneurs-relais.

En concurrence avec des associations qui réalisent gratuitement des opérations de réallocation similaires, des start-ups françaises et états-uniennes ont mis en avant le caractère « professionnel » et l'« efficacité » de leurs opérations. Elles rivalisent en pratique sur les modalités logistiques et technologiques de l'intermédiation. Il n'est pas rare que les fondateurs de ces start-ups aient auparavant travaillé dans le secteur de la logistique et dans la production et la distribution alimentaires. Ils proposent donc des services adaptés aux contraintes professionnelles de ces secteurs dont ils ont une longue expérience : des prestations flexibles, juste-à-temps, le respect de la sécurité sanitaire, ou des procédures administratives facilitées. Aux États-Unis, l'association Food Cowboy propose de mettre en relation des firmes de transport avec des banques alimentaires, pour redistribuer les cargaisons entières d'aliments refusées par des magasins mais déjà expédiées par des fournisseurs. L'association a été fondée par un ancien conducteur de camions acheminant de la nourriture.

Elle se présente de la façon suivante :

> *« La chaîne d'approvisionnement alimentaire est plus longue et plus technologiquement interconnectée que jamais auparavant. Mais la plupart des associations caritatives alimentaires n'ont pas progressé au-delà des tableaux Excel et des courriels.* Food Cowboy *aide les associations caritatives à ressembler et à agir davantage comme des entreprises logistiques* (supply chain). *Nous aidons les transporteurs et les autres donateurs à rechercher* [les associations] *par lieu, horaires d'ouverture, capacité de stockage et même par type de quai de chargement. Nous nous chargeons du planning et des communications. Les transferts ont lieu de façon efficiente et nous simplifions les démarches pour les dons caritatifs. À l'heure actuelle, beaucoup d'entreprises ne donnent pas en raison des papiers à fournir. »* (Site internet de l'organisation, avril 2015)

La start-up promeut la mise en relation optimale et rapide de l'offre et de la demande d'excédents. Pour les firmes donatrices qui ont recours à ce service, ces éléments apparaissent comme une source de valeur dans une logique gestionnaire. Il s'agit de minimiser le temps de traitement de leurs excédents de façon à réduire leurs coûts de main d'œuvre.

L'objectif de lutte contre le gaspillage alimentaire est en fin de compte devenu un objectif en soi, mêlant des enjeux économiques, sociaux et environnementaux. Dans les deux pays, certaines start-ups proposent à des supermarchés et des restaurants à la fois de redistribuer et de recycler leurs produits alimentaires, consommables et non consommables. Des associations dont le but est d'améliorer l'accès à l'alimentation sont concurrencées par de telles activités. Elles bénéficient cependant de la marchandisation de ces services de redistribution payants, au point de les reprendre à leur compte. C'est le cas de Food Shift en Californie qui a développé de janvier à avril 2015 un partenariat avec un magasin et une association caritative. En mars 2015, Britney, fondatrice de Food Shift, donnait des indications lors d'une réunion stratégique en interne :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Le programme vise à développer les dons du magasin à une association. En parallèle, Food Shift a proposé de mesurer la réduction de ses déchets et les coûts économisés. Ils s'élevaient à 27 000 $ sur quelques mois. Britney souhaite que le magasin verse à Food Shift une contrepartie financière en fonction de ces économies.* (Observations 58, Berkeley, janvier 2015).

Le chiffre des économies sur le traitement des déchets semble être un plus grand levier pour l'entreprise que la mesure des quantités de nourriture récupérées, qui n'a pas d'impact financier direct. Alors que les firmes donatrices poursuivent des objectifs financiers, des entrepreneurs comme Britney ont cherché à les rendre compatible avec leurs objectifs d'accès à l'alimentation. Leur rôle d'Entrepreneur de la lutte consiste à estimer, mesurer et valoriser en termes financiers les bénéfices de la réduction du gaspillage et de la redistribution.

La remise en question du monopole des banques alimentaires ?

Une concurrence a émergé dans les dernières années pour assurer la réallocation d'excédents alimentaires de diverses natures, alors que les conflits entre différents utilisateurs possibles étaient auparavant rares. Les enquêtés directeurs et gérants de supermarchés indiquent qu'ils ont reçu au fil des années 2010 les propositions d'un nombre croissant d'associations pour récupérer leurs produits. Les associations de petite taille perçoivent la concurrence de la part des principaux réseaux d'aide alimentaire, en particulier dans le cas des États-Unis où le réseau Feeding America est davantage centralisé. En 2014, l'association californienne Food Shift a par exemple demandé à une large chaîne de supermarchés de récupérer ses invendus pour l'organisation de l'événement « Banquet des 5000 » à Oakland. Elle a reçu la réponse suivante :

> *« En raison de la demande élevée pour les dons de nourriture abîmée* (food spoilage[31])*, la plupart des magasins ont une liste d'attente d'associations qui aimeraient collecter le gaspillage* (spoilage). *Donc Food Shift peut s'adresser aux magasins de la région pour demander d'être ajoutée à leurs listes. »* (Message collecté dans le cadre de l'observation 58, région de San Francisco, septembre 2014)

Britney, la fondatrice de l'association qui a l'expérience personnelle de récupérer des aliments dans les poubelles de supermarchés, adopte une position critique. Elle suggère que certains produits comme les fruits et légumes sont en réalité jetés. Même si le magasin donne l'ensemble des produits, les circuits de don à grande échelle, établis de longue date, contraignent l'activité de redistribution des petites associations comme Food Shift.

Les grands réseaux d'associations d'aide alimentaire disposent de ressources financières, matérielles et humaines qui leur permettent de reprendre à leur compte les innovations issues de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils semblent de plus en plus attentifs à la concurrence de petites start-ups. Matty, l'une des co-fondatrices de l'entreprise Food Cowboy, parle de la résistance (*push back*) de Feeding America. Elle évoquait une conférence sur la *supply chain* et les opérations organisées par le réseau en 2014 :

> *« Ils nous ont littéralement fermé la porte au nez !* […] *Ils nous ont écrit des lettres nous demandant de ne pas publier certaines informations, en nous reprochant également de bénéficier d'incitations fiscales.* […] *Ils sont menacés par qui que ce soit qui entre dans leur espace. Ils ont une app' en ligne pour les donateurs fournisseurs, de façon à ce que la banque alimentaire sache ce qui est disponible. Ce que je pressens c'est qu'il y a tellement de pression de la part des systèmes plus petits, qu'ils voudront entrer dans cet espace. Ou alors ils vont balayer tout le monde. »* (Entretien 170, Chicago, avril 2015)

[31] L'entreprise utilise ce mot qui se traduit généralement par « déchets ».

Cette interprétation est confirmée par des enquêtés au sein de banques alimentaires. Alia, directrice des approvisionnements pour Feeding America, explique que l'association a développé une plateforme en ligne (*online market place*) pour travailler avec une vingtaine de banques alimentaires et quelques dizaines de donateurs. Ils ont reçu un financement de près de deux millions de dollars de la part d'une multinationale des technologies de l'information pour mener une opération pilote et développer une application (Entretien 175, Chicago, avril 2015). Ce financement révèle l'intérêt de grandes firmes, détenant de larges parts de marché et dans des secteurs connaissant une forte croissance, pour les activités de redistribution d'excédents alimentaire. La plateforme évoquée, si elle est développée, concurrencerait de fait celles développées par des entrepreneurs aux ressources plus limitées.

Alors que les principaux réseaux de banques alimentaires comme Feeding America constituent les « titulaires » des activités de redistribution, des entrepreneurs jouent le rôle de « *challengers* » dans le champ émergent de la lutte contre le gaspillage alimentaire, selon la notion de Fligstein (2001). Les titulaires tendent alors à se réapproprier les innovations d'entrepreneurs intermédiaires dédiées au gaspillage alimentaire. Cette section a montré que le rôle d'intermédiaire-relais prenait progressivement une valeur marchande dans le cadre de la lutte, faisant l'objet d'une concurrence croissante au cours des années 2010.

3) Intermédiaires-positionneurs : un rôle de mise en lumière et de mise en scène des produits

Analysant la vente en supermarché, Barrey, Cochoy et Dubuisson-Quellier (2000) identifiaient les rôles des professionnels du marché assurant la mise en forme (*designer*), la mise en lumière (*packager*) et la mise en scène (*marchandiser*) des produits. Dans le cas étudié ici, des entrepreneurs intermédiaires encouragent la consommation de produits non consommés par leur mise en lumière dans des emballages adaptés et par leur mise en scène dans des lieux particuliers. Ces entrepreneurs appliquent de cette façon les méthodes marchandes de la grande distribution à des produits démarchandisés. Par ces opérations de positionnement, ils requalifient les excédents alimentaires, leurs usages et leurs usagers.

Ils jouent un rôle d'intermédiaires proche de celui des « distributeurs » décrits par Chauvin et Bessy (2013), même s'ils n'assurent pas toujours l'achat et la vente des excédents alimentaires échangés en partie de façon non marchande. Leur rôle consiste à reconstruire leur valeur d'usage en les repositionnant dans une situation d'échange, avant même de fixer un prix.

Requalifier l'usage à travers l'emballage, et l'emballage à travers l'usage

Des campagnes de communication publiques récentes ont mentionné le « *doggy bag* », boîte permettant de prendre et d'emporter ses restes de repas du restaurant, pour réduire le gaspillage au niveau du consommateur. Aux États-Unis où cette pratique est courante, l'EPA a mesuré son impact dans plusieurs études sur le gaspillage au niveau de la consommation. Elle l'a encouragée dans le cadre de la campagne *Food : Too Good to Waste*. En France, l'idée a été évoquée dans le cadre du groupe de travail sur la sensibilisation au sein du Pacte et figurait dans les engagements de l'État et des partenaires dès 2013 :

> *« Engagements :* […] *Développement d'actions de prévention et usage du Gourmet-bag, le doggy-bag à la française. »* (Document « Bilan des engagements pris par les partenaires » du Pacte, octobre 2016)

Une collectivité locale a mené une campagne en 2014 pour généraliser son utilisation en reprenant la terminologie « gourmet bag ». À l'instar des supermarchés souhaitent améliorer le statut des rayons « zéro gâchis » par rapport à des rayons « *discount* » (voir chapitre IV), ce nouveau nom vise à promouvoir l'image de qualité du doggy bag. Il a pour but de « mettre en lumière » les restes alimentaires par l'intermédiaire de leur emballage, selon le terme de Barrey, Cochoy et Dubuisson-Quellier (2000), pour donner une valeur positive à leur usage ou à leur consommation.

Des entrepreneurs se sont appuyés sur ces campagnes, tirant parti de la lutte contre le gaspillage alimentaire, pour développer des activités marchandes autour du *doggy bag*. Jules, fondateur à 25 ans de la start-up française Takeaway, l'a conçue en 2014 pendant ses dernières années d'école de management. Il dit avoir commencé le *brainstorming* pour son projet lors d'un événement dédié à la création d'entreprise. Sa start-up met à disposition des restaurateurs des boîtes que ces derniers proposent à leurs clients pour emporter leurs restes :

> *« On s'est dit "qu'est-ce qu'on pourrait importer des US ?"* […] *La conception et la fabrication de la boîte a pris beaucoup de temps.* […] *Il fallait que la boîte soit pliable et micro-ondable. On a fait le design pour qu'elle soit perçue comme un service, avec une image éco-responsable.* […] *La partie écoresponsable c'est que 1 % du marché. On a tourné l'offre sur le service, sinon on ne nous aurait pas écoutés. »* (Entretien 201, Paris, août 2015)

Il liste un ensemble de caractéristiques à la fois techniques et esthétiques. L'affiche de promotion de cette boîte montre qu'elle ne met pas en avant la réduction du gaspillage mais ses caractéristiques pratiques et de qualité élevée, « tendance » ou « design » (voir Figure 48 ci-après).

Dans son cas, la pérennité de l'entreprise dépend directement de la valeur d'usage des restes alimentaires, plus que de leur valeur environnementale (en lien avec la réputation des restaurants) ou de leur valeur sociale (de création de liens et rencontres).

Figure 48 Takeaway, une boîte « tendance » pour requalifier les restes alimentaires (Source : Takeaway, 2016).

Quelques années après la création de sa firme Takeaway, Jules a conclu un partenariat avec le principal syndicat des firmes de restauration pour généraliser les boîtes dans des milliers de restaurants. Il a également obtenu des financements de la part de firmes privées de secteurs variés, grâce à des publicités imprimées sur les boîtes elles-mêmes. La lutte contre le gaspillage alimentaire a permis de redonner une valeur d'usage non seulement aux restes alimentaires, mais à l'emballage qui les entoure, constituant une opportunité marchande pour des entrepreneurs français.

Requalifier l'usager en formalisant les conditions de l'échange : le cas du glanage

Fondée en 2010 à Lille, l'association La Tente des glaneurs a proposé d'encadrer le glanage de fruits et légumes sur les marchés par des procédures plus formelles. Le mot glanage y fait référence aux activités anciennes de glanage dans les champs et au « glanage » urbain consistant à récupérer des produits dans les poubelles ou sur le sol à la fin des marchés. Laura, la fondatrice de la branche parisienne de l'association, racontait en 2014 :

> *« Eviter le gaspillage alimentaire c'est secondaire. Moi ce qui m'a motivée, c'est éviter les scènes de glanage sauvage. »* (Entretien 64, Paris, mars 2014)

Lors des distributions, des bénévoles (reconnaissables comme tels par des gilets jaunes) demandent aux commerçants leurs invendus. Ils les distribuent ensuite dans des cagettes sous une grande tente après le marché, gratuitement, sans condition de ressources (voir Figure 49). Le slogan « donner, c'est mieux que jeter » rappelle qu'il s'agit de produits qui autrement seraient jetés, et souvent ramassés à même le sol – une pratique que cherche à limiter l'association.

Figure 49 Bénévoles lors d'une distribution de fruits et légumes de la Tente des Glaneurs à la fin d'un marché parisien : l'institutionnalisation du glanage ? (mars 2014)

La tente constitue un lieu particulier de mise à disposition des produits, imitant l'agencement des vendeurs, de leurs caisses de fruits et légumes, et des clients. Les bénévoles de l'association voient dans l'encadrement de la pratique une façon de redonner de la dignité aux bénéficiaires :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Lors d'une distribution, la file d'attente encadrée par des barrières dure quasiment une heure avant le début de la distribution. Les bénéficiaires circulent sans se servir eux-mêmes ni choisir les produits. […] La fondatrice de l'association répète plusieurs fois « c'est triste » en voyant des dames apparemment âgées ramasser des produits sur le sol.* (Observations 30 et 33, Paris, mars 2014).

Glaner directement au sol ou près de la benne permet aux glaneurs de choisir les fruits et légumes qu'ils souhaitent. Sous la tente au contraire, la relation donateur-receveur pousse les receveurs à accepter l'intégralité des produits.

L'institutionnalisation de circuits de réallocation, à savoir leur inscription dans des règles et des routines, limite des formes de récupération préexistantes et non marchandes. Aux États-Unis, Mélanie, coordinatrice du programme mené par Food Shift pour relier un supermarché et une association d'aide alimentaire, avait également remarqué que des

dumpster divers récupéraient régulièrement des produits dans les poubelles du magasin concerné. L'observation des poubelles du magasin le soir a permis de poser des questions à l'un d'entre eux :

> ***Extrait du carnet de terrain** : Un homme d'environ 40 ans vient faire les poubelles plusieurs fois par semaine vers 22h. Il explique qu'il a été redirigé vers des associations caritatives locales par les employés et que des autocollants indiquent les adresses des associations sur la benne. Il est très mécontent du programme. Il est végétarien et ne peut souvent pas manger dans les associations d'aide alimentaire donc il préfère faire les poubelles ici où les produits sont aussi meilleurs. Le supermarché jette notamment beaucoup de fruits et légumes, accessibles dans une benne à part pour le compost.* (Observations 58 et 67, Berkeley, janvier 2015).

Pour lui, il y a davantage de dignité à trouver ses aliments dans les poubelles. Son cas renverse la logique de requalification des entreprises qui institutionnalisent le glanage.

Depuis 2014, en France, certains représentants d'associations d'aide alimentaire et des producteurs agricoles au sein au Pacte ont proposé d'encadrer juridiquement les activités de glanage en milieu agricole par des conventions. Cela protège les glaneurs par le droit du travail, assurant la professionnalisation de l'activité même si leur travail reste non marchand. Aux États-Unis, les principales banques alimentaires ont développé le glanage dans les champs, mobilisant les bénéficiaires en tant que travailleurs, dans les deux cas bénévoles.

Requalifier l'usager par la fixation d'un prix

En plus de leur mise en forme et de leur mise en scène, selon les termes de Barrey, Cochoy et Dubuisson-Quellier (2000), le positionnement des produits passe par la fixation d'un prix. Des entrepreneurs intermédiaires ont assuré la requalification des produits en leur attribuant un prix, alors qu'ils étaient pourtant invendus, démarchandisés. Dans les deux pays, ils ont ouvert des lieux appelés « magasins solidaires » pour remettre les produits invendus en circuit de façon marchande. Scott, ancien Président d'une chaîne de supermarché pendant près de 15 ans, a fondé un magasin « anti-gaspillage » dans la région de Boston. Il revend les produits à petits prix à des populations défavorisées[32] :

> *« Les clients ont le pouvoir, la dignité, le respect de soi* […]*... Même si on donne les choses à des prix incroyablement bas, ils peuvent quand même rentrer dans le magasin et décider si c'est un bon prix, un bon goût, un bon produit. Ils ont un sentiment de pouvoir, et pour cette raison ils ont de la dignité et du respect en tant que client. Les gens aiment vraiment quand ce n'est pas juste une distribution. »* (Entretien 182, région de Boston, avril 2015)

[32] Le magasin est accessible sans condition sur les revenus, mais en fonction du lieu d'habitation.

L'emploi délibéré du mot « client » plutôt que « bénéficiaire » illustre la volonté de se différencier des banques alimentaires, pour positionner différemment les produits et ceux qui les utilisent. Cette approche marchande fait écho à la carrière de Scott dans la grande distribution. Des magasins comme celui-ci reposent sur l'idée qu'il est plus digne de choisir et d'acheter des produits, même à petits prix, plutôt que de les recevoir gratuitement. Réattribuer une valeur marchande aux produits démarchandisés contribue à réattribuer une valeur sociale aux acheteurs jusqu'alors écartés des circuits de consommation.

Les entrepreneurs jouant ce rôle intermédiaire de reconstruction de valeurs ont fait face aux contradictions suscitées par leurs objectifs à la fois sociaux et marchands. Scott évoquait la difficulté administrative à faire reconnaître son organisation comme une association (*non profit*) dans la mesure où les produits étaient vendus à petit prix. Il ne prévoyait pourtant pas de réaliser des profits sur la revente. Les recettes financières des magasins solidaires servent à acheter des produits supplémentaires revendus à petits prix, à l'instar de boîtes de conserve ou de condiments (non périssables, plus rarement excédentaires et donc moins souvent donnés). En France, Louis, fondateur du réseau de magasins solidaires, a fait face à des difficultés pour recevoir les fonds publics européens de l'aide alimentaire que reçoivent des associations caritatives. La revente des produits – même à des prix minimes, de 10 à 30 % du prix dans d'autres magasins – n'était pas compatible avec l'attribution de ces fonds destinés à soutenir le « don ». En 2014, Louis expliquait qu'il avait dû mener une pétition pour continuer à recevoir les fonds européens pour son activité. La responsable des activités de transformation et de redistribution de fruits et légumes pour ces épiceries solidaires, Sophie, évoquait en outre des refus de la part de grossistes sur le marché de Rungis :

> *« Quand on vous donne des produits ce n'est pas pour faire des bénéfices dans le secteur marchand, c'est la règle de base, c'est interdit. Car quand il donne, il défiscalise, et ça doit servir un intérêt général. »* (Entretiens 55, Paris, février 2014)

La dichotomie entre le « secteur marchand » et le secteur du « don » (malgré ses contreparties financières issues des incitations fiscales) rend difficile la création de magasins solidaires, dans lesquels des produits excédentaires, donnés, sont ensuite revendus. Malgré ces contradictions, plusieurs entrepreneurs ont œuvré à rendre compatibles une dimension marchande et une dimension sociale de la redistribution, reposant respectivement sur l'attribution d'un prix (valeur marchande) et l'attribution d'un statut d'usager (valeur sociale). Les opérations de repositionnement et de revaluation des excédents décrites dans cette section, par des emballages, par la formalisation des conditions du glanage, et par la fixation d'un prix adapté aux receveurs, requalifient finalement à la fois des produits et leurs usagers.

4) Intermédiaires-transformeurs : une requalification matérielle et symbolique

Les entrepreneurs jouant le rôle d'intermédiaires dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire réalisent souvent des activités de transport et des transformations matérielles pour changer l'usage possible des produits excédentaires. Par des procédés qu'ils présentent comme innovants, certains ont mis au point des transformations matérielles pour transformer les matières non consommables en aliments consommables.

Renégocier les frontières du consommable, de façon matérielle ou symbolique, permet aux intermédiaires d'élargir d'autant plus le périmètre des combinaisons possibles entre offreurs et demandeurs d'excédents de différentes natures, reliés par des échanges marchands et non marchands.

Requalifier les travailleurs en requalifiant les produits

La transformation matérielle permet de gérer la périssabilité de grandes quantités d'excédents alimentaires. Sur le marché de gros de Rungis, une branche de l'association fondée par Louis, les « Potagers de Marianne », emploie des travailleurs pour trier puis fabriquer des soupes et des confitures avec les fruits et légumes invendus ou légèrement abîmés. L'association les redistribue à des associations d'aide alimentaire et des épiceries solidaires. Océane, secrétaire générale du marché, explique :

> *« Quand y a trop de fraises c'est des tonnes et des tonnes de fraises qui sont partout dans toutes les exploitations chaque jour. Donc [aucune association] et aucun démuni ne peuvent bouffer de la fraise, que de la fraise, pendant 3 jours, parce que personne ne peut absorber, même le plus démuni ne peut absorber…* […] *c'est pour ça qu'il y a l'association, pour transformer, faire des confiotes. »* (Entretien 82, région parisienne, mai 2014)

La connotation négative du mot « absorber » illustre que ces produits sont dévalorisés, symboliquement et matériellement. De même, « le plus démuni » implique une échelle des pauvres en miroir de l'échelle des produits. Sophie, responsable du projet, souligne que l'association jette 56 % des produits reçus, principalement des produits abîmés et à très grande maturité. Ils n'investissement pas selon elle dans la main d'œuvre nécessaire à découper les produits partiellement utilisables (Entretien, Paris, février 2014).

Comme cette association, d'autres organisations françaises ont eu recours à des contrats d'insertion (subventionnés par l'État pour soutenir le retour à l'emploi) pour employer les travailleurs réalisant les opérations de transformation et de transport des produits alimentaires

de différentes natures. Etudiant les banques alimentaires, Henderson (2004) remarquait que le travail dans la « sphère de la démarchandisation » compensait des manques de la sphère de la marchandisation, notamment le manque de demande pour les produits alimentaires mis en vente. Dans le cas de l'association étudiée ici, la sphère non marchande compense le manque de capacité d'absorption des produits mais aussi le manque d'emploi dans la sphère marchande. S'il n'existe pas de telles incitations à l'emploi de travailleurs en insertion aux États-Unis, certaines associations comme Food Shift ont cherché malgré tout à créer des emplois salariés pour réaliser des opérations de transformation matérielle des excédents. En 2016, l'association a ouvert une cuisine qui emploie plusieurs personnes pour récupérer des produits invendus, les cuisiner et revendre des plats sur place ou à emporter.

Le travail matériel de transformation requalifie de façon symbolique simultanément les travailleurs et les produits. En analysant les « travailleurs des déchets », Corteel et Le Lay (2011) ont dressé ce parallèle entre la dévalorisation matérielle des déchets et celle, sociale et symbolique, de leurs travailleurs. Ces derniers sont à la fois déchus puisqu'ils travaillent dans les ordures, et relégués à ce travail parce qu'ils sont considérés comme inemployables ou inutiles. Les travailleurs en insertion comme ceux du marché de Rungis ou de la cuisine de Food Shift se requalifient eux-mêmes au fur et à mesure qu'ils requalifient les déchets. Ils développent alors des compétences professionnelles spécifiques à cette activité de requalification. Transformer des produits sans valeur en plats préparés fait d'eux des cuisiniers, travailleurs valorisés socialement. À partir de l'étude des marchés aux puces dans le contexte français, Sciardet (2003, p. 169) a démontré le rôle des brocanteurs pour la requalification d'objets disqualifiés :

> *« Dans la mesure où les objets de brocante sont des objets déclassés, ou des objets de classes ascendantes, ils appartiennent par nature à des contextes sociaux différents à la source et à l'arrivée. Il y a peu de chances de trouver beaucoup d'individus dont l'identité sociale soit à ce point composite qu'ils puissent s'adapter à des situations aussi différentes. Dans la mesure où ce n'est pas un dispositif de particulier à particulier qui assure cette redistribution des objets, il n'est pas très étonnant qu'un milieu professionnel très différentié occupe cet écart ».*

Les excédents alimentaires redistribués occupent également des espaces sociaux différents au départ et à l'arrivée. Par exemple, les fruits et légumes abîmés du marché de Rungis, disqualifiés, peuvent être ensuite vendus comme des soupes de qualité plus élevée, dans des magasins solidaires mais aussi dans des supermarchés.

Le rôle spécifique des travailleurs intermédiaires tient à leur capacité à relier ces espaces en réattribuant aux excédents une valeur d'usage, une valeur gustative et de fait une valeur marchande, en plus de la valeur sociale consistant à créer de l'activité économique et à réduire le gaspillage.

Consommer l'inconsommable pour mieux vendre l'invendable ?

Les industries de transformation agroalimentaire ont réutilisé leurs « sous-produits » pour la fabrication d'autres produits depuis des décennies, comme dans le cas des « *baby carrots* » (voir chapitre IV). Des responsables du développement durable au sein de grandes firmes de la production et de la distribution alimentaires, soutenus par leurs organisations professionnelles, ont encouragé le renforcement de ces pratiques dans le cadre de la lutte. Harry, le responsable du développement commercial d'une organisation professionnelle spécialisée dans l'innovation de l'industrie laitière, représentant ce secteur au Forum états-unien en 2014, expliquait que les sous-produits peuvent être revendus sur des marchés internationaux :

> *« Par exemple le petit-lait* [lactoserum] *qui est issu de la fabrication du fromage était auparavant un déchet* (waste product)*, mais maintenant le petit-lait a de la valeur et est échangé internationalement. On a trouvé des moyens d'en faire un produit plus que quelque chose dont on se débarrasse.* […] *Le but est vraiment de rendre leurs opérations aussi efficientes que possible. »* (Entretien 152, Chicago, mars 2015)

L'une des entreprises membre de cette organisation cherche à breveter un procédé qui transforme le lactosérum du yaourt à la grecque en probiotiques, pour lesquels un marché international est en train d'émerger.

Plusieurs organisations professionnelles et instituts de recherche ont réinvesti la cause du gaspillage et soutiennent ces développements. En France, Ingrid, ingénieure à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), a mené une étude en 2014 en partenariat avec une organisation interprofessionnelle de l'industrie laitière sur leurs pertes. Elle indique que les industries françaises se positionnent stratégiquement sur la transformation du lactosérum, progressivement mis en marché pour des usages alimentaires tels que du « liant » pour des barres de céréales (Entretien 203, Paris, septembre 2015). Ces procédés de transformation ne sont rentables qu'à partir d'un certain volume de sous-produits. Ils suscitent par conséquent une dépendance à la quantité d'excédents (comme les filières de recyclages étudiées dans la partie B de ce chapitre).

En parallèle de ces circuits et usages existants, des entrepreneurs spécifiquement dédiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont recherché à mettre en marché des produits à base de sous-produits majoritairement considérés jusqu'à présent non consommables et inutilisables pour l'alimentation humaine. Ils ont développé de nouveaux processus de transformation matérielle pour transformer des matériaux inconsommables en produits consommables. Même s'ils s'inspirent dans certains cas de pratiques anciennes, ces entrepreneurs visent à étendre cette pratique à davantage de matières et à les utiliser de façon marchande, renégociant ainsi les frontières des usages possibles des excédents.

Deux start-ups étudiées ici révèlent des similarités entre les deux pays, et interrogent les normes sur ce qui est consommable ou utilisable dans la production et la distribution alimentaires. Début 2016, Tristram Stuart a fondé la marque de bière Toast Ale, fabriquée à partir de pain invendu et récupéré gratuitement ou à petits prix auprès de commerces et de boulangeries. Ces derniers ne reçoivent pas d'incitations fiscales car il ne s'agit pas d'un don alimentaire, même si Toast Ale est une entreprise sociale qui reverse ses profits à des associations caritatives et à l'association de Tristram Stuart dédiée à la sensibilisation au gaspillage. Le fonctionnement de l'entreprise, bien que sans but lucratif, dépend de revenus marchands qu'elle obtient grâce aux ventes de bière. En 2017, elle vendait des bières au Royaume-Uni et aux États-Unis, dans des bars et sur internet, à un prix relativement bon marché d'environ 3 $ par bouteille. Ce projet relie de cette façon secteur marchand et secteur non marchand. Aux États-Unis, deux entrepreneurs ont fondés en 2015 Regrained, qui, renversant le processus, utilise les sous-produits de la fabrication de la bière, principalement des grains de malt, pour en faire des barres de céréales et du pain (voir Figure *50*). En 2017, ils commercialisaient leurs produits sur internet et les distribuaient lors d'événements spécialisés[33].

Si les techniques de brasserie ou de boulangerie mobilisées ne sont pas nouvelles en elles-mêmes, ces entreprises renouvellent des usages pour rendre consommables des produits non consommables, et les réinsérer dans des circuits marchands. Les deux ont connu un développement rapide lors du démarrage de leurs opérations en Europe et aux États-Unis.

[33] Regrained comme Toast Ale étaient de jeunes entreprises au moment de l'écriture de la thèse. Leurs canaux de vente et leur positionnement en termes de prix et de clients n'étaient pas stabilisés.

Figure 50 Du pain fait de bière et de la bière faite de pain : deux entreprises de transformation contre le gaspillage (Sources : Regrained et Toast Ale, octobre 2017).

L'originalité et l'étonnante similarité de ces deux entreprises révèlent des mécanismes d'innovation propres à la lutte contre le gaspillage, communs aux deux pays. En transformant des excédents jusqu'alors jetés, des entrepreneurs créent de nouveaux circuits, parfois concurrents, d'utilisation de ces excédents. Ils renégocient les frontières entre leurs différentes utilisations possibles.

Les travaux sur l'écologie des organisations (Hannan et Freeman, 1993) rappellent que l'augmentation du nombre d'organisations dédiées à une activité renforce leur légitimité, mais que leur prolifération rend leur survie plus difficile. Ces mécanismes s'appliquent au champ, instable et en construction, de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Alors même que certaines associations ou start-ups nouvellement créées ont disparu par manque de ressources matérielles et humaines ou par l'incapacité à générer un revenu suffisant, certaines grandissent et absorbent leurs activités d'autant plus que la lutte contre le gaspillage alimentaire gagne en légitimité.

Conclusion du chapitre V

Le tableau suivant résume les principaux mécanismes de remise en circuits des excédents alimentaires présentés au fil du chapitre (voir Tableau 12). S'ils sont séparés à des fins analytiques, ces processus ne sont pas mutuellement exclusifs. Ils sont même complémentaires pour certains circuits :

Mécanisme de remise en circuit pour la lutte	***Renforcement de circuits préexistants de don alimentaire***	***Développement de la réutilisation et du recyclage***	***Intermédiation et création de nouveaux circuits***
Type d'excédents alimentaires	Uniquement des aliments consommables	Principalement des matières non consommables	Principalement – mais pas uniquement – des aliments consommables
Principaux acteurs développant ces circuits	Responsables du développement durable de grandes firmes Membres d'associations d'aide alimentaire	Responsables du développement durable de grandes firmes Collectivités et firmes gestionnaires de déchets	Fondateurs de start-ups et associations
Principaux instruments mobilisés	Incitations fiscales Obligation de don en France	Obligations de recycler Infrastructures de recyclage	Sensibilisation et communication Incitations fiscales
Évolution et hybridation des circuits d'échange	Marchandisation (contreparties fiscales) d'excédents démarchandisés Renégociation des accords entre donateurs et receveurs	Marchandisation d'excédents non marchandisés (non consommables) Concurrence des usages non alimentaires avec les usages alimentaires	Mise en relation de différents circuits de réallocation Requalification matérielle et symbolique

Tableau 12. Principaux mécanismes de réallocation et de marchandisation des excédents alimentaires dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Le fonctionnement de la production et de la distribution alimentaires ainsi que des activités de protection de l'environnement et d'accès à l'alimentation était différent en France et aux États-Unis. Pourtant, au cours des années 2010, des Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont mobilisé des mécanismes similaires, dans les deux pays, de réallocation et de marchandisation des excédents alimentaires. Des grandes firmes générant des produits alimentaires non utilisés se sont alliées avec des associations d'aide alimentaire pour renforcer leurs activités de don, et avec des gestionnaires de déchets pour développer des infrastructures de recyclage. Des opérations d'intermédiation menées par des fondateurs de start-ups et d'associations ont renforcé la formalisation des circuits de remarchandisation des excédents. Ces mécanismes tendent à écarter, au fur et à mesure de la stabilisation du champ de la lutte contre le gaspillage, les circuits non marchands et les actions de prévention des

excédents plus à long terme. Dans les deux pays, des Entrepreneurs de la lutte ont reconstruit des valeurs sociale, environnementale, financière, symbolique ou matérielle des excédents. Ils ont permis l'utilisation d'excédents tout en pérennisant leur production.

Lounsbury, Ventresca et Hirsch (2003) ont mis en évidence, dans le cas de l'industrie du recyclage aux États-Unis, comment les revendications militantes donnaient lieu à des opportunités marchandes : les bénévoles de quartiers luttant pour le recyclage, en encourageant leurs concitoyens à trier les déchets, ont conduit à l'institutionnalisation du tri des déchets et à l'émergence d'une industrie de recyclage lucrative. Dans le cas du gaspillage alimentaire, les critiques militantes, relayées par des entrepreneurs et des responsables du développement durable au sein de grandes firmes, ont donné naissance à de nouveaux échanges marchands. Des Entrepreneurs de la lutte ont néanmoins assuré la permanence d'échanges non marchands, et de circuits hybrides qui redynamisent les militants en retour.

Analysant le développement de l'obésité aux États-Unis, Guthman et DuPuis (2006, p. 442) déclaraient :

> *« La marchandisation totale du néo-libéralisme garantit que se débarrasser de la nourriture – que ce soit dans les corps humains, les décharges municipales ou l'aide alimentaire qui, soit dit en passant, s'est révélée ouvrir de nouveaux marchés – est aussi central pour l'accumulation capitaliste que produire et manger cette nourriture ».*

Ces auteurs dressaient un parallèle entre l'aide alimentaire, le recyclage et la consommation excessive. En développant des circuits marchands pour rentabiliser le don et le recyclage d'excédents, des Entrepreneurs de la lutte ont également pérennisé une production excédentaire. Celle-ci bénéficie aux firmes dominantes dans le fonctionnement capitaliste de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires des pays industrialisés comme la France et les États-Unis.

VI - Les fruits et légumes « moches » : un standard alternatif pour des échanges alternatifs ?

Introduction du chapitre VI

Le ministère de l'Agriculture français encourageant la consommation d'une pomme de terre à la « beauté intérieure »[1], une enseigne de grande distribution faisant campagne pour les « fruits et légumes moches », une start-up états-unienne commercialisant des « imparfaits » ou une association militant pour les « moches » (*ugly*) sur les réseaux sociaux : ces diverses organisations ont fait la promotion pendant les années 2010 des fruits et légumes qu'elles jugent consommables mais habituellement invendus, compostés ou jetés en raison de leur forme, de leur couleur ou de leur texture (voir Figure 51).

Figure 51 Actions de promotion des fruits et légumes « moches » en France et aux États-Unis (sources : sites internet des organisations)

Des Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans ces entités publiques, associations, firmes et start-ups, en France comme aux États-Unis, ont établi un lien entre le gaspillage et les standards commerciaux portant sur l'apparence des fruits et légumes établis depuis plusieurs décennies. Ils proposent de transformer, de mettre en circulation et d'assurer la consommation d'une partie de ces produits jusqu'alors écartés des circuits d'échange.

[1] Les termes entre guillemets, notamment la notion de « moche », correspondent aux termes indigènes.

Ce chapitre montre que ces acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage font face aux résistances des organisations professionnelles et des institutions agricoles qui protègent des standards de qualité élevés pour éviter la concurrence par les prix bas. L'argument proposé est qu'ils parviennent néanmoins à intégrer les produits non conformes aux standards conventionnels, non seulement dans des circuits alternatifs mais aussi dans les circuits conventionnels eux-mêmes. En requalifiant et recatégorisant ces produits, ils font du hors-standard un nouveau standard et du « moche » une source de valeur pour les firmes qui les commercialisent dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La littérature dédiée aux *standards* définit ces derniers comme une source d'uniformité dans le temps et dans l'espace, ordonnant les choses à travers des règles convenues (voir Timmermans et Epstein, 2010, pour une revue de littérature). Le terme de « standards » désigne ici les attentes et les exigences relatives aux caractéristiques des produits, de la part des pouvoirs publics, des acteurs économiques et des consommateurs. Certaines sont inscrites dans des normes réglementaires et/ou formalisées dans le cadre de pratiques commerciales. Les standards « organoleptiques » placent des produits dans des catégories différentes en fonction de caractéristiques perceptibles par les sens, telles que la couleur, forme, texture, odeur, flaveur, particulièrement variables pour les fruits et légumes. Les enquêtés y font référence à travers les notions de « critères » ou de « calibres » d'échange, propres à des « catégories » ou des « classes » de produits[2]. Ces standards relèvent autant de l'interprétation de règles écrites que d'attentes informelles exprimées par les producteurs, les distributeurs ou les consommateurs de ces produits.

Brunsson et Jacobsson (2002) ont démontré le rôle des standards comme outil de coordination et de contrôle, qui avantage ou valorise certains acteurs et désavantage ou exclut d'autres. Comment la dénonciation de standards esthétiques sur les produits alimentaires, vus comme source de gaspillage, remet-elle en question les rapports de force qui sous-tendent le fonctionnement de la production et de la distribution alimentaires ? Anzalone (2012) a décrit l'« économie politique de la standardisation »[3] dans le cas du marché de la viande biologique en France : ce fonctionnement des échanges repose sur la concentration des volumes de production et leur tri en fonction de débouchés diversifiés, et assure aux principales firmes de

[2] Ces termes ont leurs équivalents anglais à quelques nuances près. La notion de « standard » elle-même est très peu présente dans le vocabulaire indigène en français. Les textes de l'Union européenne traitent des « *marketing standards* » en anglais et de « normes » de commercialisation en français.

[3] Il emprunte cette définition à un article de Bernard de Raymond (2011) sur l'agriculture coloniale en Algérie. La notion d'économie politique signifie que l'organisation économique de la standardisation correspond à une conception de la société.

l'industrie agroalimentaire et de la grande distribution un contrôle de leurs filières. Les revendications de militants qui défendent les « moches », en faveur de l'assouplissement voire la suppression des standards esthétiques durant les années 2010, ont donc suscité les résistances des firmes qui bénéficient de l'économie de la standardisation.

Il s'agit de montrer comment, compte tenu de ces résistances, des Entrepreneurs de la lutte ont assuré la remise en circulation de ces produits. D'un côté, des fondateurs de start-ups et d'associations dédiées au gaspillage alimentaire ont proposé leur requalification dans des circuits dits « alternatifs » à petite échelle, définis selon Le Velly (2017) par leur promesse de différence dans le fonctionnement de la production et de la distribution alimentaires. Ces entrepreneurs réinvestissent la cause des « moches » dans des circuits d'échange reposant sur des standards plus souples, et des rapports de force moins favorables aux principales firmes de la production et de la distribution. D'un autre côté, des responsables du développement durable de magasins de grande distribution ont encouragé à les inclure comme une nouvelle gamme de produits dans les circuits dits « conventionnels », qui font intervenir les firmes distribuant la majorité des produits, tout en évitant la concurrence par les prix à laquelle s'opposent des agriculteurs. Dans les circuits conventionnels comme alternatifs, ces acteurs jouent sur les standards préexistants pour faire dudit « moche » un nouveau standard de beauté, une nouvelle catégorie pour la construction de la qualité des produits[4]. À la suite des travaux de Le Velly (2017), le développement de ces nouveaux échanges révèle l'hybridation entre les circuits conventionnels et alternatifs, en France et aux États-Unis.

La similarité des évolutions observées dans les deux pays au fil du chapitre confirme que des Entrepreneurs de la lutte, qui s'influencent d'un pays à l'autre, ont joué un rôle clef pour construire la catégorie du fruit ou légume « moche ». Dans les deux pays, les standards esthétiques sur la production agricole étaient pourtant élevés pour protéger les marchés nationaux face à la concurrence de produits de qualité et de prix plus bas.

La première partie de ce chapitre retrace la remise en cause de la disqualification de produits non conformes et des standards sur l'apparence des produits, face aux résistances d'organisations de la production agricole (A). La deuxième partie montre comment des responsables du développement durable de firmes de la grande distribution ainsi que des fondateurs de start-ups et d'associations ont depuis peu remis en circulation ces produits, dans des circuits conventionnels autant qu'alternatifs (B).

[4] Beckert et Musselin (2013) identifient la *création de catégorie* comme l'une des étapes du processus de qualification, comprenant également l'*affectation* des biens à des catégories et le *classement* des biens au sein des catégories.

A - Les standards esthétiques au cœur de controverses sur le fonctionnement de la production et de la distribution alimentaires

Pourquoi les concombres vendus en supermarchés sont-ils droits ? Et les pommes de terre aux formes régulières ? Devant la variabilité des productions agricoles, les administrations et les organisations professionnelles ont établi des standards organoleptiques pour réguler les marchés agricoles et alimentaires en France comme aux États-Unis. Cette partie montre comment des militants, jouant le rôle d'« entrepreneurs de morale » au sens de Becker (1963), ont cherché à déstabiliser ces normes dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire des années 2010. En dénonçant les quantités de fruits et légumes jetés en raison de standards purement esthétiques, par la notion de « moche » et d'« imparfait », ils remettent en question des réglementations et des pratiques commerciales en vigueur. Cette section fera ressortir les résistances auxquelles ils font face dans les deux pays.

Après avoir identifié les réglementations et les normes professionnelles dans lesquelles s'inscrivent les standards organoleptiques encadrant les échanges (1), il s'agit de montrer comment des Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire ont critiqué les standards qui amènent selon eux à disqualifier et à jeter des produits encore consommables (2). Leurs propositions d'assouplissement des standards se bornent néanmoins aux impératifs marchands et sanitaires que défendent les organisations publiques et privées dominant[5] la production et la distribution d'aliments (3).

1) Des standards inscrits dans des règles formelles et informelles anciennes

À travers le cas du marché du vin, Stanziani (2005) a retracé l'histoire des normes permettant d'estimer et de garantir la qualité des produits sur les marchés alimentaires. Il fait ressortir la complémentarité entre les normes formelles, telles que les réglementations et les normes professionnelles écrites, et les normes informelles, de l'ordre des pratiques et de la confiance entre individus. Pour le cas des fruits et légumes en France et aux États-Unis, cette section montre que les standards organoleptiques et en particulier esthétiques contribuent depuis plusieurs décennies à la construction de la qualité des produits alimentaires, par des réglementations et des pratiques industrielles et commerciales. L'apparence extérieure sert non seulement d'indicateur tangible des qualités intrinsèques comme le goût ou l'apport

[5] Un petit nombre d'organisations détient la majorité des parts de marchés ou prend la majorité des décisions concernant les échanges alimentaires. Il s'agit notamment des principales organisations professionnelles agricoles, des grandes firmes du secteur de la distribution, et des administrations agricoles des deux pays (le ministère de l'Agriculture et l'United States Department of Agriculture).

énergétique (le rouge d'une cerise indiquant par exemple sa teneur en sucre), mais est aussi devenu un critère de qualité en soi.

Les critères esthétiques participent de l'« économie politique de la standardisation » qui s'est instaurée avec l'industrialisation de l'agriculture dès le début du siècle aux États-Unis puis en France (Anzalone, 2012 ; Bernard de Raymond, 2011). L'homogénéité d'une catégorie de produits permet de vendre des gros volumes, de mécaniser la transformation, de transporter sur de longues distances et de minimiser le coût de stockage en ordonnant des produits aux formes régulières. Selon Bernard de Raymond (2013) qui a étudié le cas du marché des fruits et légumes en France, la logique de « distribution » fondée sur la vente de produits homogènes et stables coordonnée par une instance centralisatrice, s'oppose à une logique de « commerce » qui tient compte du caractère variable et de la singularité des produits, à travers des rapports de confiance entre marchands et acheteurs. Les standards esthétiques des produits prennent part à la prédominance de la logique de distribution. En filigrane, cette section fait apparaître que ce fonctionnement standardisé des échanges bénéficie aux firmes de la transformation agroalimentaire et de la grande distribution qui concentrent les échanges, en France comme aux États-Unis.

Des standards réglementaires de commercialisation

Les administrations agricoles européennes et états-uniennes ont publié dès les années 1960 des normes de commercialisation établissant de façon précise les caractéristiques dont doivent disposer les fruits et légumes pour pouvoir être échangés sur les marchés alimentaires. Pour le Département d'Agriculture états-unien (USDA) comme pour la Commission européenne dans le cadre de la politique agricole commune, il s'agissait d'éviter la surproduction de biens de qualité inférieure qui entraînerait une diminution des prix voire un effondrement de certains marchés. Cette politique de régulation de l'offre s'inscrit dans la lignée de politiques agricoles qui reposaient jusqu'aux années 2000 sur des quotas réglementaires de production, comme l'a étudié Winders (2009) en Europe et aux États-Unis. Appuyés par les principales organisations professionnelles agricoles, les standards ont instauré des catégories de produits avec des niveaux hiérarchisés de qualité et de prix : une première catégorie haut-de-gamme à prix élevés, une seconde gamme ou sous-catégorie utilisée pour de la transformation à bas prix, puis des produits « déclassés » (*unclassified*) qui n'entrent dans aucune catégorie.

En France, c'est la réglementation européenne[6] qui fixe les standards organoleptiques requis pour la majorité des fruits et légumes mis sur le marché. Ces derniers doivent être sains, intacts et propres, avec un seuil de tolérance de défaut inférieur à 10 %, en poids ou en nombre. Les critères uniquement « esthétiques » (*cosmetic*) ne concernent depuis 2013 que dix fruits et légumes, mais ces derniers représentent la grande majorité des volumes échangés (pommes, agrumes, kiwis, laitues, pêches, poires, fraises, poivrons, raisins de table et tomates). Selon ces critères, les fruits de catégorie « extra » ne doivent avoir aucun défaut de coloration, d'épiderme et de forme, avec une tolérance de 5 % de fruits appartenant à la catégorie inférieure, la catégorie I, et de 0,5 % pour la catégorie II. Le « calibrage » (taille) d'un fruit extra doit être très homogène et en général du calibre supérieur. Pour les pommes par exemple, une pomme extra du groupe de couleurs « A » doit avoir une surface rouge aux trois quarts, contre la moitié pour une pomme de catégorie I. Ces critères précis ne dépendent ni du caractère comestible et consommable des fruits, ni de leurs propriétés gustatives et nutritionnelles.

Aux États-Unis, c'est le service de commercialisation des produits agricoles de l'USDA (Agricultural Marketing Service) qui émet des règles de commercialisation (*marketing orders*) au niveau fédéral fixant les standards organoleptiques des produits. Certains États ont des réglementations spécifiques. Une règle datant de 1976 et actualisée ensuite détaille les spécificités de chaque catégorie de pommes, y compris les niveaux de tolérance aux « défauts » possibles. Les « *extra fancy* » sont présentées de la façon suivante :

> *« **Catégorie (grade) §51.300 U.S. Extra Fancy** : la catégorie 'U.S. Extra Fancy' correspond aux pommes d'une même variété qui sont matures mais pas trop mûres, collectées à la main avec soin, propres, formées selon les règles, et ne présentent pas de partie en décomposition, de couleur marron à l'intérieur, de cassures internes (*breakdown*), de brûlure, de croûte, de trognon amer, de point Jonathan* [point noir], *de dommage causé par la congélation, de noyau rempli d'eau* (water core) *et de coupures ou de contusions sur la peau à l'exception de celles qui sont mineures et découlant d'une manipulation et d'un emballage adéquats* [suivi de cinq lignes supplémentaires détaillant des imperfections]. *Chaque pomme de cette catégorie a le niveau de couleur spécifié par l'article §51.305 pour sa variété »*[7]

Tolérant une marge d'imperfection, un tableau donne le pourcentage de la surface du fruit qui doit être de la bonne couleur pour que le fruit soit considéré comme « bien coloré ».

[6] Règlement de la Commission EC 543/2011 accessible sur : https://ec.europa.eu/agriculture/fruit-and-vegetables/marketing-standards_fr (consulté le 24/05/2017).

[7] Accès aux standards de l'USDA sur le site de l'université d'Indiana, pour chaque type de produit : https://hort.purdue.edu/prod_quality/quality/regulation.html (consulté le 24/05/2017)

Pour les concombres, un article précise que le concombre doit être « pratiquement droit » pour être « bien formé », et « pas plus que très légèrement resserré (*constricted*) ou plus que modérément en fuseau (*tapered*) ou pointu (*pointed*) ». Une série d'images décrit les formes acceptées selon la catégorie (voir Figure 52).

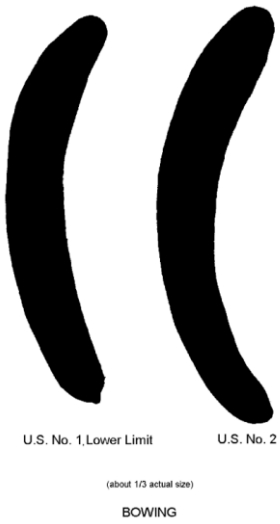


*Figure 52 Illustration du défaut de forme arquée (*bowing*) toléré pour les concombres de catégorie U.S. 1 et U.S. 2 (Source : USDA, juillet 2015).*

Même si les standards ont évolué au fil du temps, le niveau de standardisation imposé par la réglementation des deux pays reste important. Les notions de « moche » ou d'« imparfait » n'apparaissent pas dans ces règles écrites, mais ces dernières fixent des standards esthétiques déconnectés du caractère comestible et consommable des produits.

Des standards inscrits dans des règles professionnelles

Les entretiens menés auprès d'agriculteurs révèlent qu'ils considèrent souvent que les standards organoleptiques et esthétiques correspondent à une « demande » de la part des consommateurs et des acheteurs du secteur de la distribution. Selon eux, les consommateurs achètent les produits en fonction de leur apparence indépendamment de leur qualité nutritionnelle et gustative.

Dans cette logique, Serge, agriculteur produisant des olives, des fruits et des salades dans une petite exploitation (12 hectares) dans le sud de la France, regrette par exemple que sa salade ne soit parfois pas commercialisable :

> *«* [Cette maladie dont la salade est atteinte] *fait des tâches. Pour les pucerons, pareil, elle est mangeable mais il faut que les gens réapprennent à laver le légume. Même pour un escargot qui traîne les clients font la tête. C'est impressionnant. Donc c'est devenu des critères de vente.* […] *Ça c'est pour la salade. Pour les courgettes, il faut du 14 cm- 21 cm, ça c'est le barème. Après il y a 21-30, mais là on est en moins cher. »* (Entretien I[8], Languedoc, mai 2015)

Comme d'autres enquêtés agriculteurs, il considère que les standards servent à pallier le manque de connaissance des produits de la part des consommateurs individuels. Sa référence au barème des courgettes montre que ses ventes dépendent aussi des critères imposés par la réglementation.

Alors que la majorité de leurs ventes sont destinées aux magasins de la grande distribution, dans les deux pays, des agriculteurs cherchent à répondre aux exigences de ces acheteurs. Celles-ci sont formalisées contractuellement dans des cahiers des charges lorsqu'il s'agit d'achats récurrents. Aux États-Unis, des producteurs agricoles du Minnesota interrogés en 2015, dans le cadre d'une enquête menée par une association environnementale sur leurs pertes de produits[9], disaient pour la grande majorité suivre les exigences commerciales de leurs acheteurs. En leur transférant ainsi la responsabilité du gaspillage, ils soulignaient que ces exigences étaient plus strictes que les normes de commercialisation établies par l'USDA. Les entretiens menés avec des agriculteurs californiens tendent à confirmer que les exigences des distributeurs sont plus élevées que celles de l'USDA, non seulement pour les produits de catégorie 1, mais aussi pour les produits de catégorie 2.

Les travaux de Fouilleux (2010) sur les standards volontaires relatifs aux pratiques agricoles développés par les distributeurs européens et à l'international, respectivement EurepGAP et GlobalGAP, ont montré qu'ils étaient appliqués par la majorité des distributeurs et se substituaient de fait aux normes publiques. Dans les deux pays, je n'ai pu recueillir que peu d'information de la part des acheteurs du secteur de la grande distribution eux-mêmes à propos de leurs cahiers des charges et de leurs critères d'évaluation des produits. D'une part, ces informations sont généralement confidentielles dans la mesure où elles ont un effet sur

[8] Les entretiens indiqués par des lettres ont été réalisés par Marianne Mineau dans le cadre d'un stage de Master sur les pertes agricoles. J'ai obtenu les retranscriptions intégrales (voir introduction générale, partie B-1).

[9] Rapport "The Opportunities and Challenges of Cosmetically Imperfect Produce", Tomorrow's Table, Berkenkamp, J., mai 2015.

leurs relations commerciales avec les fournisseurs dans un contexte concurrentiel. D'autre part, les acheteurs considèrent rarement ces pratiques comme source de gaspillage, d'autant plus que ce sont les producteurs qui en assument les coûts (voir chapitre IV).

Aux États-Unis et en France, les organisations professionnelles et interprofessionnelles nationales ont établi des accords sectoriels fixant les standards requis pour les produits de leurs filières. En France, le Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes, regroupant des exploitants agricoles et des négociants du secteur des fruits et légumes, présentait ainsi les standards de commercialisation de ses membres en 2014 :

> *« Les Accords Interprofessionnels visent à fixer des règles pour adapter l'offre à la demande et particulièrement relever le niveau de qualité (Accords taux de sucre, taux de fermeté), à fixer des règles de présentation (Accords conditionnement), à homogénéiser la production (Accords calibrage). »* (Document d'information à destination des membres de l'organisation sur son site internet[10])

Par de tels accords établis par filières, dans les deux pays, les principaux producteurs ont élevé le niveau de qualité fixé par les réglementations : ils s'assurent de cette façon de la vente de leurs produits à un certain prix, fixant un niveau de qualité élevé pour éviter une concurrence par les prix bas.

Les entretiens menés avec des agriculteurs français et états-uniens indiquent qu'ils n'ont qu'une marge de variation limitée par rapport aux standards de leur filière, à quelques exceptions près. André, un agriculteur français sur une exploitation de taille moyenne spécialisée dans les grandes cultures et le maraîchage, évoque la possibilité de se réserver une marge d'interprétation des règles :

> *« La catégorie 3 c'est vraiment quand il n'y a pas d'asperges donc ça va être vendu à un tout petit prix. La catégorie 2 ça va être vendu à un prix moyen et la catégorie 1, c'est le beau prix. Mais tout cela va évoluer dans la saison. C'est-à-dire que si tout un coup il y a un pic de production, on va être beaucoup plus exigeant sur la catégorie 2 et des fois on va en mettre un petit plus en catégorie 2. »* (Entretien B, Pays de la Loire, mars 2015)

Sa remarque suggère que l'offre de produits disponibles détermine en partie la manière dont les critères sont mis en application : plus l'offre augmente, plus les critères sont stricts, protégeant les producteurs face à un risque de baisse de prix. Le nombre d'entretiens ne permet cependant pas d'établir si ce fonctionnement est courant.

[10] *La réglementation de la commercialisation des fruits, légumes, et pommes de terre*, CTIFL, février 2014. Accessible sur : http://www.ctifl.fr/DocPdf/EspacePro/VeilleReglementaire/dpnor10.pdf?24/09/2015%20084604 (consulté le 24/05/2017).

Les critères organoleptiques et esthétiques plus stricts que la réglementation semblent bénéficier aux producteurs de produits de catégories élevées, qui disposent des capacités techniques pour atteindre et contrôler la conformité à ces standards. Océane, secrétaire générale de la fédération française des marchés de gros, travaille également à la direction du marché de Rungis par lequel circule un large pourcentage des fruits et légumes européens. Elle perçoit les standards esthétiques comme une protection pour les agriculteurs français :

> *« Le problème c'est que si on crée un marché moins cher pour la came pas jolie, tous les agriculteurs européens vont déverser leur came pas jolie en France. Donc ça va faire baisser les prix. Donc personne ne veut toucher à ce second marché, c'est un point très très épineux politiquement, c'est compliqué, il faudrait que tout le monde s'y mette en même temps et ce serait impossible. »* (Entretien 82, région parisienne, mai 2014)

Par son expérience préalable comme assistante de direction au sein de la Fédération national des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA), le principal syndicat agricole français, Océane a une connaissance particulière des stratégies du secteur agricole. Pour éviter la concurrence à bas prix de produits de moins bonne qualité, les agriculteurs produisant des fruits et légumes de première qualité ont un intérêt commercial à maintenir des standards de qualité élevés.

Les entretiens menés avec des agriculteurs en France et aux États-Unis confirment qu'ils maintiennent des critères esthétiques pour garantir de vendre certains produits à un certain prix. Ado, agriculteur propriétaire d'une exploitation de fruits et légumes de grande taille dans le sud de la Californie, ayant été secrétaire d'État à l'Agriculture en Californie, parle de « règles du jeu » marchandes, consistant pour chaque producteur à construire la réputation de qualité de ses produits plutôt que de proposer des prix bas :

> *« Je pense que si on a une qualité élevée, qu'on se concentre là-dessus et qu'on se construit une réputation, et de façon constante, il y a de la valeur là-dedans. Avec d'autres qui entrent sur le marché avec moins de qualité et des prix plus bas, c'est là où il y a de la concurrence. Le but est que tout le monde joue avec les mêmes règles du jeu.* […] *Le marché pousse généralement à ça. Les standards sont créés pour aider à apporter de l'uniformité dans le marché. »* (Entretien 157, Californie, avril 2015)

Les agriculteurs comme Ado, disposant des ressources nécessaires, tendent à maintenir une concurrence fondée sur la qualité plus favorable pour eux qu'une concurrence par les prix. Finalement, comme le décrivait Stanziani (2005) dans son étude historique des marchés alimentaires depuis le XIXe, les standards professionnels et réglementaires se renforcent mutuellement, et s'inscrivent dans des pratiques.

Des standards mis en pratique : l'économie politique de la standardisation en action

Les résultats qui suivent visent à analyser la mise en application concrète de l'« économie politique de la standardisation » (au sens de Anzalone, 2012, et Bernard de Raymond, 2011). Ils s'appuient sur le cas de l'une des plus grandes entreprises de tri, d'emballage et d'expédition de cerises en Californie, visitée au printemps 2015. Cette observation montre comment, en pratique, les standards organoleptiques et esthétiques séparent les produits en des catégories distinctes destinées à des débouchés diversifiés.

Les cerises sont au cœur des processus de standardisation, au moins autant si ce n'est davantage que d'autres fruits. Leur caractère délicat, difficilement transportable et facilement périssable résulte en un niveau de prix élevé avec des critères de qualité stricts. L'entreprise étudiée ici est une firme de taille moyenne, dirigée par la même famille depuis 1998, qui joue un rôle de distributeur intermédiaire entre les producteurs de cerises et les acheteurs de la grande distribution, des restaurants et des particuliers (en vente directe). De façon similaire à d'autres firmes de production et expédition (*packing*), elle détient un quasi-monopole sur sa filière, la cerise. L'usine conditionne et expédie chaque saison des cerises destinées au marché états-unien comme à l'exportation, employant une centaine de travailleurs saisonniers. L'entreprise produit aussi ses propres cerises, mais cela représente une faible proportion des produits expédiés. Sara, responsable des opérations, travaille depuis ses 16 ans dans l'usine dirigée par son père. Emma, sœur de Sara et coordinatrice de la qualité et de la sécurité alimentaire, a un Master d'éducation et a travaillé quelques années comme enseignante avant de revenir dans l'entreprise familiale[11]. La visite de l'installation met au jour comment le tri a été mécanisé et adapté aux critères poursuivis, en grande partie esthétiques :

> ***Extrait de carnet de terrain :*** *Alors que des boîtes et sachets circulent automatiquement au-dessus de nos têtes, les cerises circulent sur les lignes de tri dans des petits courants d'eau pour ne pas les abîmer. Le tri a lieu en plusieurs étapes. Une machine avec un logiciel spécialisé pour le tri sépare les cerises en fonction de leur taille en les faisant passer dans des fentes différentes et prend en photo chaque cerise – qui apparaît sur un écran – pour évaluer l'intensité de sa couleur et son contenu en sucre.* […] *Les travailleurs, principalement des travailleuses, respectant la cadence des lignes, aident à trier en fonction de leur taille et de leur couleur les cerises qui vont être empaquetées de différentes manières et vendues à des distributeurs.* […] *L'échelle industrielle de la production se ressent dans le bruit incessant des machines, l'odeur des produits nettoyants et de traitement de l'eau, l'alarme qui sonne la pause des employés, et les bonnets de protection suivant les normes d'hygiène.* (Observation 83, Californie, mai 2015)

[11] Entretien 174 et observation 83, Californie, avril 2015.

Le « taux d'expédition » étant de 70 %, environ 30 % des cerises sont écartées. Les employés placent ces dernières dans différentes boîtes en fonction de leur apparence : la boîte blanche pour les « vertes » qui deviennent des conserves, la boîte marron pour les « doubles et déformées (*spurs*[12]) » qui deviennent du jus, et la boîte noire pour le reste, la « poubelle » (*garbage*) qui est jetée. Pour chaque catégorie donnée, ils écartent les « sous-calibrées » (*undersized*) qui appartiennent donc à une autre catégorie, et les « déchets » (*waste products*) qui correspondent aux cerises vertes et doubles. Ces dernières repassent par le premier tri (voir Figure 53).

Figure 53 Observation d'un site de tri, d'emballage et d'expédition de cerises en Californie (avril 2015)

Les critères esthétiques ont été renforcés au fil de l'industrialisation de la production depuis les années 1980, telle que l'ont décrit Bernard de Raymond (2013) et Freidberg (2004) dans le cas des fruits et légumes. Les entreprises d'expédition ont développé des procédés de tri pour emballer et vendre des produits homogènes, transportés sur des distances plus longues. Sara perçoit cette évolution à travers l'histoire familiale de l'entreprise, d'après sa propre expérience depuis une dizaine d'années et ce que lui a transmis son père :

> *« Avec les cerises il y a 20 ans, le fruit était de rang 13* [unité de mesure spécifique aux cerises], *il était beaucoup plus petit. Maintenant ça, ça va directement à la conserverie. Les cerises deviennent beaucoup plus grosses et on est aussi capables de contrôler la teneur en sucre des cerises. Certaines variétés sont balayées et les nouvelles variétés sont plus sucrées et plus rouges. »* (Échange informel, Observation 83, Californie, mai 2015)

[12] Le mot fait référence à une excroissance.

D'après les documents conservés par l'entreprise, elle atteste que les critères esthétiques, comme la taille et la couleur, sont devenus de plus en plus stricts

L'évolution des pratiques de tri, pour répondre aux exigences réglementaires de l'USDA autant qu'aux attentes commerciales des clients potentiels, s'est traduite par des outils et une organisation dédiés. Sara me présente l'outil « calibreur de cerises » (*cherry sizer)* qui a été mis au point pour les classer par « rang » (*row*), au millimètre près (voir Figure 54, gauche). Pour qu'une caisse soit vendue dans une catégorie, au maximum 5 % des cerises peuvent être avoir un diamètre inférieur à la taille requise. Cet outil de contrôle interne est utilisé avant d'expédier les produits. En outre, un inspecteur de l'USDA, physiquement présent dans l'usine, contrôle quotidiennement que les cerises soient affectées à différentes catégories - *extra fancy*, I, II - de façon adéquate, principalement en fonction de leur taille et de leur couleur (voir Figure 54, droite).

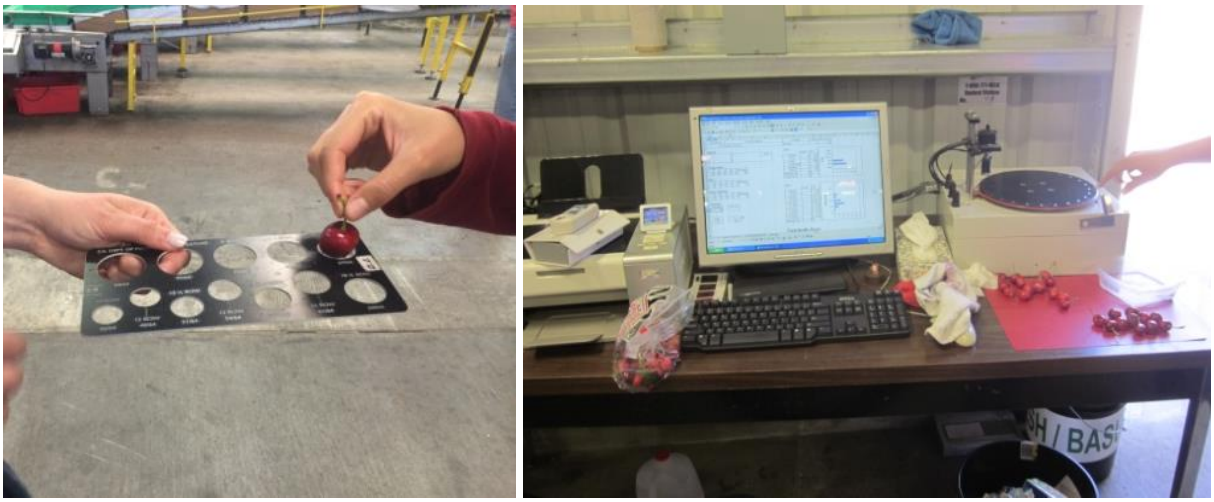


Figure 54 Outil de calibrage et poste de contrôle de l'inspecteur de l'USDA (avril 2015)

Disposant de produits aux standards variés, l'entreprise a diversifié ses canaux de vente pour limiter les risques commerciaux. L'offre de produits de premières catégories répond à la demande des principaux grossistes négociants et des centrales d'achat de la grande distribution, qui contribuent pérennisent ces standards. Selon Emma, il est néanmoins essentiel pour l'entreprise de conserver des clients qui souhaitent une qualité moindre à prix plus bas, s'ils n'arrivent pas à atteindre la qualité suffisante. Le prix diminue largement pour les secondes catégories et les cerises « déclassées ». Celles-ci sont vendues quelques centimes par livre (*pound*) pour le jus, et légèrement plus pour la conserverie, alors que les cerises de première catégorie peuvent être vendues jusqu'à 6 dollars, soit près de 10 fois plus cher.

Si la mise en œuvre de standards permet aux intermédiaires comme à cet expéditeur d'équilibrer leurs ventes, elle génère de nouvelles contraintes techniques et administratives pour eux comme pour les producteurs en amont. Plusieurs agriculteurs californiens expriment leur difficulté à se conformer aux standards de plus en plus stricts. Bill, directeur des ventes pour une grande exploitation de carottes de la même région, indique :

> *« Les gens oublient que l'agriculture est variable* […]. *Je travaille dans ce secteur depuis 12 ans. J'ai vu la technologie se développer, comme le tri électronique, qui a rendu le tri plus strict. La technologie est utile dans un sens, parce qu'elle élève la qualité, mais elle est trompeuse par ailleurs parce qu'elle crée des standards plus stricts et irréalistes sur ce à quoi un produit doit ressembler. »* (Entretien 168, Californie, avril 2015)

Joey, directeur des opérations pour une grande exploitation de fruits et légumes conventionnels (incluant des cerises) en Californie, soulignait :

> *« Il y a différentes réglementations, différentes façons de faire les choses, mais c'est presque de la* technicalité *maintenant. Le but ne devient pas tant les produits eux-mêmes que le fait d'avoir les bons papiers. »* (Entretien 166, Californie, avril 2015)

Même si son entreprise parvient à s'y conformer, ayant dédié un poste à la gestion administrative, les difficultés qu'il évoque suggèrent que les plus petites exploitations n'ont pas les compétences et les ressources nécessaires à la gestion administrative. Si l'entreprise de la famille d'Emma et Sara détient un monopole sur l'expédition des cerises dans la région, de nombreuses entreprises concurrentes ont fermé leurs portes dans les dernières décennies. Plus les standards sont stricts, plus ils bénéficient aux firmes qui ont les ressources pour les atteindre, concourant ainsi à renforcer la concentration du marché.

2) La remise en cause des standards esthétiques comme une source de gaspillage

La standardisation conduit à jeter des aliments encore consommables depuis plusieurs décennies. C'est pourtant au cours des années 2010 que des militants, des organisations internationales et des administrations publiques mobilisés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, en France et aux États-Unis, ont mis en visibilité les produits jetés en raison des standards esthétiques. Des militants ont joué le rôle d'entrepreneurs de morale en défendant spécifiquement la cause des fruits et légumes qu'ils nomment « moches ». Par cette notion, ils dénoncent le gaspillage issu de ces standards qu'ils perçoivent comme purement esthétiques et liés aux exigences de la grande distribution.

Cette section fera apparaître comment l'entreprise de morale proposant de requalifier les « moches » a circulé à la fois d'un acteur et d'une organisation à l'autre et d'un pays à l'autre, construisant cette nouvelle catégorie. Les résultats montrent que des militants ont adopté une approche non conflictuelle, positive, qui a facilité ces circulations. Leurs revendications ciblant les « moches » visent indirectement le fonctionnement de la production agricole et de la grande distribution dans les deux pays. D'autres agriculteurs et militants développent quant à eux des systèmes alimentaires alternatifs qui sont restés à l'écart de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la promotion des « moches », alors même qu'ils mettent en circulation ces produits.

La mise en visibilité des produits jetés pour des raisons esthétiques par des militants et organisations engagés dans la lutte

Pourquoi des militants dédiés à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont-ils mis en exergue les fruits et légumes jetés en quantité pour des raisons esthétiques ? Les fruits et légumes représentent une large part des ressources agricoles et constituent des déchets difficiles à traiter en raison de leur poids, de leur humidité et des émissions de gaz à effet de serre associées. Le fait de jeter ces produits particulièrement recherchés par des associations d'aide alimentaire pour leur contenu nutritionnel pose un problème supplémentaire. Dès 2009, dans son livre *Waste,* le militant anglais Tristram Stuart dédiait un chapitre[13] au cas de la production de pommes de terre qui générait selon son enquête près de 30 % de pertes pour des critères esthétiques. Il dénonçait ainsi les critères fixés par des enseignes de grande distribution britanniques qu'il jugeait plus stricts que la réglementation européenne. Ces enseignes disposent en effet de cahiers des charges et de normes de standardisation parmi les plus stricts d'Europe, comme l'a décrit par exemple Freidberg (2004) pour les importations de haricots depuis l'Afrique.

L'information concernant les fruits et légumes jetés en raison de ces standards a circulé de façon internationale, au gré de la publication de livres et de rapports sur le gaspillage (présentés au chapitre I). Dès 2011 au niveau international, un rapport sur les pertes et gaspillages de l'organisation onusienne Food and Agriculture Organization (FAO) mettait en cause les standards organoleptiques.

[13] *"Farming: Potatoes have eyes"*, chapitre 7, dans *Waste* (Stuart, 2009).

L'organisation pointait la responsabilité de l'étape de distribution dans la fixation de standards amenant à rejeter des produits, sans préciser le rôle des organisations agricoles dans la mise en place de ces standards :

> *« Pour le groupe de marchandises que constituent les fruits et légumes, les pertes à l'étape de la production agricole dominent pour les trois groupes de pays industrialisés* [dont l'Europe du nord et Amérique du Nord], *principalement en raison de la catégorisation* (grading) *des fruits et légumes après-récolte causée par les standards de qualité fixés par les distributeurs. »* (Extrait du rapport[14], 2011)

Dans le rapport, un encadré spécifiquement dédié aux « standards de qualité d'apparence » reprenait les résultats de l'étude de cas présentée par Tristram Stuart dans son livre – qui lui-même mobilisait des données sur les pertes agricoles publiées par la FAO en 2008.

La publication quasiment simultanée de rapports sur le sujet du gaspillage, qui se citent mutuellement, suggère que ces résultats établis par la FAO ont été pris en compte par le ministère de l'Agriculture français, et vice versa. En 2013, le Centre d'étude et de prospective du ministère décrivait ainsi dans un document de travail sur le gaspillage « de la fourche à la fourchette » :

> *« Les verrous concernant l'aspect du produit (normes de qualité) sont en partie responsables du gaspillage. De nombreux produits agricoles sont rejetés par les distributeurs parce qu'ils ne respectent pas des standards de poids, de taille ou d'apparence, et qu'ils les imaginent invendables. Cependant, des enquêtes montrent que les consommateurs seraient prêts à acheter des produits moins calibrés tant que leur goût n'est pas affecté »* (Extrait du rapport[15], juillet 2013*)*

Ce rapport citait celui de la FAO. Si les recherches du Centre d'études et de prospective ne correspondent pas à la position institutionnelle du ministère de l'Agriculture, elles circulent dans les services et en particulier ceux de la Direction générale de l'Alimentation. Cette dernière a mis en place en 2013 une campagne spécifique pour les fruits et légumes moches, présentée dans la suite de ce chapitre.

Aux États-Unis, les associations de protection de l'environnement engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, telles que la Natural Resources Defense Council (NRDC), ont également établi le lien entre les standards esthétiques et les produits jetés. Dès 2012, la NRDC a conduit une étude sur les fruits et légumes non récoltés (*crop shrink*), qui se présentait comme une étude exploratoire, auprès d'une douzaine d'exploitants californiens.

---

[14] "Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources", United Nations Food and Agricultural Organization, 2011, p. 8.

[15] « Les gaspillages et les pertes de la 'fourche à la fourchette' », *Centre d'études et de prospectives*, Laisney, C. ; Soyeux, A. ; Redlingshöfer, B, juillet 2013. p. 15.

Indiquant que 52 % des fruits et légumes étaient gaspillés, soit une grande partie du gaspillage tous produits confondus, l'étude montrait que la majorité de ces pertes avait lieu avant la récolte, où 5 % à 30 % des fruits et légumes n'atteignaient pas les standards organoleptiques :

> *« Beaucoup de producteurs ont exprimé pendant les entretiens leurs frustrations vis-à-vis du système actuel qui leur demande d'endosser la majorité du risque dans la chaîne d'approvisionnement. Ils perçoivent les distributeurs comme ayant des exigences contractuelles très rigoureuses, et l'agriculteur doit les atteindre ou alors il risque potentiellement de perdre ce client face à un concurrent.* […] *Avoir un mécanisme pour construire des relations de plus long terme ou faire en sorte que d'autres acteurs dans la chaine d'approvisionnement partagent le poids du risque* […] *aiderait les agriculteurs à planter des plus adaptées aux rendements qu'ils attendent et réduirait la nécessité de sur-planter. Une solution à ce problème demanderait une participation importante de nombreuses parties prenantes dans la chaine de valeur et fait face à la difficulté d'aligner leurs motivations. »* (Extrait du rapport[16], 2012, p.27)

La NRDC adoptait un point de vue nuancé en indiquant que les critères « stricts » de la grande distribution tenaient à une « perception » des agriculteurs. La solution évoquée restait vague, consistant à faire reposer une partie du risque sur d'autres parties prenantes sans mentionner lesquelles.

Des entrepreneurs de morale en croisade pour les « moches »

Des militants ont cherché spécifiquement à requalifier les fruits et légumes écartés des circuits de distribution et de consommation pour leur forme, leur couleur ou leur texture, en construisant et en diffusant la cause des produits dits « moches ». Traversant les frontières par la circulation d'informations sur les réseaux sociaux, cette mobilisation a été particulièrement visible aux États-Unis. Victor, co-organisateur du Forum contre le gaspillage alimentaire à Berkeley et membre bénévole de l'association environnementale Northern California Recycling Association (NCRA), a créé dès 2014 une page nommée « fruits et légumes moches » sur le réseau social Facebook[17]. Il l'alimentait avec des photos de fruits et légumes aux formes particulières, procurées progressivement par les membres du groupe. L'objectif était d'encourager leur distribution et leur consommation, alors que ces produits n'étaient pas disponibles sur la majorité des marchés.

[16] "*Left out: an investigation of the causes and quantities of crop shrink*", NRDC, 2012.

[17] Voir : https://www.facebook.com/UglyFruitAndVeg/ (consulté le 26/05/2017).

Fin 2014, la description de la page internet dédiée était la suivante :

> *« Par [Victor] pour célébrer les fruits et légumes moches alors que nous en gaspillons* (waste) *de 20 à 40 % parce qu'ils ne sont pas parfaits ! Les messages postés ne sont ni des soutiens ni des opinions/points de vue de mon employeur. »* (Page Facebook, novembre 2014)

Victor écrivait explicitement qu'il ne prenait pas position pour son employeur, une collectivité locale responsable de la gestion de déchets en Californie. Il se mobilise sur son temps libre, en plus de son emploi et de son engagement associatif pour la NCRA. En agissant de façon indépendante sur les réseaux sociaux, il a entraîné d'abord son réseau personnel et professionnel, puis d'autres individus par effet boule de neige, y compris dans d'autres pays. Il a ainsi joué un rôle d'Entrepreneur de la lutte en diffusant la cause des « moches » auprès d'associations environnementales, d'administrations et de firmes du secteur alimentaire.

Ce mouvement autour des « moches » a pris une forme non conflictuelle, réunissant divers acteurs. Victor a établi un « palmarès » des produits « moches », sans promouvoir d'action particulière pour leur vente ou leur consommation. En février 2015, il écrivait :

> *« Pourquoi soutenir @FruitEtLegMoches ? Parce qu'on peut avoir un impact et parce que l'activisme peut être fun !* […] *#LeMocheEstBeau #Funactivisme »* (Page Facebook, message du 6 février 2015).

Au lieu de photos de produits jetés, on ne peut consulter sur la page que des photos cherchant à faire sourire, des fruits en forme de pouce levé ou de cœur, avec des slogans humoristiques (voir Figure 55). Fin 2016, la page était suivie par plus de 20 000 personnes à l'international, dont une partie en France. Les mêmes photos ont circulé et ont été publiées sur la page par des utilisateurs de Facebook de plusieurs pays.

Figure 55 Un palmarès de produits « moches » sur les réseaux sociaux (Source : @uglyfruitandveg, mars 2015)

Cette proposition de requalification des produits s'appuie essentiellement sur leurs caractéristiques esthétiques, jouant avec ce type de standards pour remettre en question leur légitimité. Le recours à des images, insistant sur les caractéristiques visuelles des produits, écarte des discussions leurs caractéristiques sanitaires, nutritionnelles, gustatives, ou liées à leurs modalités de production. Le répertoire d'action adopté par ces militants pour les « moches » est non conflictuel, positif, caractéristique d'Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire (comme l'a montré le chapitre I). Analysant les mouvements sociaux d'apparence consensuelle, Neveu (2011, p. 13) soulève leur potentielle limite : *« En demeurant dans une neutralité ostentatoire, ils s'interdisent la mise en jeu des mécanismes de désignation de responsables et de formulation d'un programme de réponse qui seuls peuvent permettre à une mobilisation d'aller au-delà de la capitalisation des indignations. »* Les militants ont-ils ici désigné des responsables pour promouvoir des solutions ?

Sans soutenir directement des formes de production et de distribution reposant sur d'autres standards, des militants pour les « moches » ont présenté la grande distribution comme la source principale de standardisation de l'alimentation. Victor, soutenu par des membres de sa page Facebook ainsi que par des participants au Forum désormais en contact par la liste de diffusion EndFoodWaste, a lancé une première pétition en juillet 2015 autour de cet enjeu. Elle était adressée à une firme majeure de la grande distribution états-unienne, ainsi qu'une enseigne de produits biologiques, pour leur demander de mettre en vente ces produits.

L'image jouait sur la dichotomie *« Vend-les ! / Jette-les ! »* pour deux tas de carottes aux formes différentes. La similarité des carottes, hormis leur forme, délégitimait ce critère de discrimination des distributeurs (voir Figure 56).

Figure 56 Campagne et pétition « vend-les / jette-les » pour promouvoir les « moches » en grande distribution (Source : @uglyfruitandveg, juillet 2015)

Cette campagne a obtenu 111 000 signatures de la part de citoyens états-uniens[18]. Ces militants ont adopté à cette occasion une stratégie de prise de parole (*voice*) selon Hirschman (1970), consistant à exprimer publiquement une demande. Cette tactique se distingue de la stratégie de boycott qui consisterait à refuser les produits standardisés en magasin. Des enseignes ont ensuite mis en vente des produits présentés comme « moches » (voir la partie B-2).

En construisant la cause des « moches » comme une nouvelle catégorie de produits aux caractéristiques particulières, des militants engagés dans la lutte ont encouragé leur consommation et leur commercialisation y compris dans les magasins de grande distribution dont ils critiquaient pourtant le fonctionnement standardisé. Ils ont proposé de faire évoluer les circuits de commercialisation conventionnels plutôt que d'interroger le fonctionnement de la production et de la distribution alimentaires et de revendiquer des circuits alternatifs.

[18] Les données ne permettent pas de savoir qui sont les signataires, hormis des membres de la page Facebook « fruits et légumes moches » et de la liste de diffusion EndFoodWaste.

« Moches » sans le dire : des modalités de production et de distribution alternatives à la marge de la lutte contre le gaspillage

S'appuyant sur le cas d'un collectif de mytiliculteurs en France, Dubuisson-Quellier (2003) a décrit comment ces producteurs se sont opposés à des normes d'homogénéisation. Celles-ci reposaient sur un critère sanitaire, établissant des zones de production classées A ou B en fonction des risques de contamination. Les mytiliculteurs ont poussé le marché à traiter l'hétérogénéité de leurs produits et des manières de produire à travers d'autres critères de jugement des produits, comme le mode d'élevage et la provenance, constituant ainsi des ventes alternatives. Dans le cas des fruits et légumes en France et aux États-Unis, les principaux circuits d'échange classent les produits en fonction de critères esthétiques qui ne sont qu'un indicateur partiel de leurs caractéristiques sanitaires et gustatives et correspondent largement aux exigences marchandes des distributeurs. Les circuits dits « alternatifs » permettent-ils de contourner ces standards ?

Les circuits alternatifs, reliant des agriculteurs et des consommateurs avec peu d'intermédiaires et généralement à petite échelle, proposent des rapports de force plus favorables à ces agriculteurs avec une dimension critique de la grande distribution (Deverre et Lamine, 2010 ; Goodman, DuPuis et Goodman, 2013). En vente directe, le producteur vend aux clients sur son site de production ou sur un marché. Le système d'Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne (AMAP) en France et de Community Supported Agriculture (CSA) aux États-Unis repose sur la livraison régulière d'une quantité de produits fixée à l'avance à un prix garanti. En circuit court, l'échange passe par un nombre limité d'intermédiaire(s). Selon Bernard de Raymond (2015), les agriculteurs et militants pour ces circuits alternatifs émettent des critiques envers le « zéro défaut » liées à l'« authenticité » des produits, à leurs qualités gustatives et à leurs modalités de production.

Sans parler de produits « moches », les producteurs français et états-uniens qui vendent directement ou en circuit court depuis de nombreuses années ne suivent pas les standards de taille, de couleur et de calibre qui s'appliquent aux ventes de fruits et légumes dans les magasins de grande distribution. La réglementation offre en effet des exceptions pour ces circuits[19] où les exigences commerciales sont aussi plus souples. Les producteurs qui ont recours à la vente directe, en particulier, estiment qu'ils peuvent expliquer aux consommateurs les caractéristiques esthétiques de leurs produits qui pourraient apparaître

[19] La vente en direct ou en circuits courts fait l'objet d'exceptions aux réglementations européennes en termes d'agréments sanitaires et de standards. Aux États-Unis, ces ventes sont exemptées dans certains cas des normes de commercialisation de l'USDA.

comme des « défauts », pour vendre une proportion plus grande de ces produits. Par exemple, un agriculteur californien produisant des carottes dans une ferme familiale indiquait en 2013 qu'il vendait des carottes aux formes rondes et irrégulières aux clients venant à la ferme ou sur des marchés de producteurs (*farmers' markets*). Ces produits ne sont pas acceptés dans les circuits de grande distribution (Observation 113, Californie, août 2013, voir Figure 57).

Figure 57 Légumes commercialisés uniquement en vente directe dans une exploitation californienne (août 2013).

Une étude exploratoire menée par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) en 2015 auprès d'une dizaine d'agriculteurs indique qu'ils ont un taux d'« écarts » de moins de 4 % en vente directe, contre près de 20 % dans les circuits conventionnels. Même si ces données ne prétendent pas être représentatives, les entretiens confirment ce résultat.

Les ventes directes et en circuit court concernent cependant un pourcentage très limité des ventes dans chaque pays. En France, environ deux-tiers des ventes des fruits et légumes se fait en grande distribution et la vente directe (AMAP, fermes, bords de route) représentait moins de 3 % des ventes en 2011[20]. Aux États-Unis, les chiffres établis par l'USDA en 2012 indique que la vente directe représentait seulement 0,3 % des ventes agricoles en 2007, mais son développement est rapide notamment en Californie[21].

[20] Mission sur l'organisation économique de la production agricole, Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux, Malpel, G.-P. et al., 2012 ; Données France Agrimer, 2014.

[21] 2012 Census of Agriculture Highlights, Farmers' marketing, ACH12-7, août 2014.

Le chapitre II a montré que les agriculteurs développant ces circuits alternatifs sont restés à la marge de la concertation sur le sujet du gaspillage alimentaire. Ils n'avaient pas les capacités de représentation suffisantes – que ce soit en termes d'emploi du temps ou de trajectoires sociales – pour participer et faire valoir leurs points de vue autant que les professionnels de la représentation représentant de grandes firmes. Ce sont donc le plus souvent des Entrepreneurs dédiés à la cause des produits « moches » qui les ont promus dans ces instances, se focalisant sur la nécessité de les commercialiser plus que sur la nature des circuits de production et de distribution.

3) Les résistances des organisations agricoles à l'évolution des standards

Pour encourager la commercialisation de ces fruits et légumes que l'apparence maintient à l'écart des circuits conventionnels, vendus en faible quantités dans des circuits alternatifs, des militants ont adopté un mode d'action qui se veut consensuel. Cette section révèle qu'ils font cependant face aux résistances des administrations publiques et de producteurs agricoles qui favorisent le maintien, si ce n'est le renforcement, de standards esthétiques existants. Ces agriculteurs défendent un mode de production industriel, fondé sur la quête du moindre défaut, qui leur assure le contrôle de larges parts de marché. Ils craignent la déstabilisation des marchés agricoles et le développement d'une concurrence de produits aux standards moins élevés et aux prix bas.

Pour éviter de changer leurs propres standards de production, des représentants professionnels du domaine agricole ont poussé les administrations publiques à responsabiliser les « consommateurs ». Il s'agit ici de montrer, à la suite de Dubuisson-Quellier (2016), que les instruments d'action publique adoptés sur le sujet des moches contribuent à la logique de « gouvernement des conduites » où l'État modifie la demande pour faire évoluer indirectement l'offre de produits et transformer les marchés.

L'argument du moindre défaut esthétique par le perfectionnement technique

Bernard de Raymond (2012) démontrait, en s'intéressant à l'agriculture raisonnée, que les standards esthétiques de commercialisation étaient associés à un mode de production :

> *« Cette norme de jugement centrée sur l'apparence physique du produit fini laisse dans l'ombre la question des modes de production dans le cadre des échanges marchands. En réalité, cette norme d'échange repose implicitement sur la mise en place d'une norme de production, assise sur des traitements chimiques routinisés pour lutter contre les ravageurs des cultures et conformer le produit au standard (d'apparence) ».*

La standardisation de l'alimentation s'inscrit dans une recherche d'efficience de la production agricole, soutenue par le ministère de l'Agriculture en France et l'USDA aux États-Unis depuis l'après-guerre. L'INRA, dont la mission principale est d'assurer la productivité agricole sous tutelle du ministère de l'Agriculture, a promu des évolutions techniques permettant d'atteindre certains standards organoleptiques tout en augmentant les rendements productifs. Les machines pour récolter, découper et éplucher la nourriture limitent d'autant plus les pertes que les produits sont homogènes. Une publication de l'institut dédiée aux pertes dans la filière des oléagineux en 2015 précisait que l'« efficience » de ce secteur pouvait être améliorée par la sélection variétale limitant les écarts de production, des machines de récolte, et les procédés de raffinage (Fine et al., 2015, p. 12).

Les militants pour les fruits et légumes dits « moches » n'ont pas directement pris position contre ces méthodes de production, que ce soit dans le cadre des instances de concertation nationales de chaque pays ou sur les réseaux sociaux. En 2015, le thème des « moches » a suscité des désaccords entre les membres d'un réseau international de chercheurs travaillant sur la réduction des pertes et gaspillages (International Food Losses and Waste Studies Group), connectés depuis 2014 par une liste de diffusion[22]. Une sociologue d'une université anglaise, travaillant sur les pratiques de consommation alimentaire, insistait auprès du groupe sur l'importance de rendre ces produits acceptables par les consommateurs. Défendant une agriculture durable, elle indiquait que cela permettrait aux agriculteurs d'utiliser moins de produits chimiques. Les membres d'associations militantes contre le gaspillage alimentaire et des chercheurs en sciences sociales membres de cette liste de diffusion ont envoyé des messages exprimant leur adhésion à cet argument.

[22] Cette liste de diffusion, gérée par des doctorants, vise à rassembler des connaissances académiques sur le thème des « pertes et gaspillages ». Elle est ouverte aux étudiants et professionnels du milieu académique mais aussi aux militants et membres d'associations qui en font la demande. Les propos recueillis dans les courriels de cette liste, non publics, sont maintenus anonymes dans la thèse.

Un agronome spécialiste de la biotechnologie des légumes, prenant le contrepied de cette discussion, a alors écrit au groupe de chercheurs :

> *« Dans certains (mais pas dans tous) les cas, une malformation et une coloration imparfaite qui sont causées par des maladies ou des animaux nuisibles sont en effet associées à une qualité nutritionnelle inférieure, et ce n'est pas juste une question d'apparence. Le consommateur, lorsqu'il choisit des fruits et légumes sur un stand au marché, ne peut pas savoir si les défauts visibles sont le signe d'une vraie dégradation de la qualité nutritionnelle ou non ».*[23]

Rappelant le rôle des standards organoleptiques et esthétiques pour des raisons sanitaires et nutritionnelles, il mettait en avant le rôle de la recherche génétique et de la sélection variétale pour lutter contre les maladies et les animaux nuisibles. Sa position correspond à celle des administrations agricoles, dans les deux pays, qui soutiennent ces standards et les innovations techniques pour les atteindre. Y compris dans le cadre restreint de cette liste de diffusion ne regroupant que des chercheurs sur le thème, cette position a coupé court à la discussion. Aucune organisation luttant contre le gaspillage n'a pris position publiquement contre les critères sanitaires et les techniques de production majoritaires.

Le maintien de ces standards organoleptiques bénéficie à certaines exploitations agricoles qui détiennent de larges parts de marché et disposent des ressources financières suffisantes pour accéder à de telles techniques de production. Des organisations professionnelles agricoles encouragent non pas à assouplir les standards organoleptiques mais à développer des techniques permettant de les atteindre en limitant les défauts d'apparence. En France, lors d'une conférence sur l'innovation agronomique organisée par l'INRA et dédiée au thème des pertes alimentaires, en 2015, plusieurs représentants agricoles insistaient par exemple sur la modernisation des outils pour éviter les retraits dus à des défauts d'apparence. Des enjeux similaires étaient évoqués au-delà du secteur des fruits et légumes, comme les critères de poids et taille des volailles (Observation 93, Paris, novembre 2015).

Aux États-Unis, des agriculteurs semblent promouvoir plus ouvertement qu'en France les innovations variétales fondées sur la transformation génétique. Ado, agriculteur propriétaire d'une exploitation familiale de grande taille et qui a été secrétaire d'État à l'Agriculture auprès du gouverneur de Californie, a donné un TedTalk et participe régulièrement à des conférences auprès d'agriculteurs et décideurs politiques. Il confirmait lors d'un entretien qu'il souhaitait porter un message en faveur de l'utilisation de la sélection

[23] Courriel envoyé à la liste de diffusion du Food losses and food waste studies group en janvier 2015.

variétale et des modifications génétiques. Selon lui, celles-ci peuvent servir à limiter le gaspillage (Entretien 157, Californie du sud, avril 2015).

Si le nombre d'enquêtés est trop restreint pour généraliser, cette spécificité des agriculteurs états-uniens est cohérente avec l'analyse menée par Joly et Marris (2003) sur la construction du problème public des OGM. Ces auteurs ont établi que les tensions entre les promoteurs et les opposants aux OGM se sont davantage « cristallisées » en France. Selon eux, l'utilité des plantes transgéniques en renfort d'une agriculture intensive et exportatrice y était moins bien perçue qu'aux États-Unis. La position d'Ado, propriétaire-gérant d'une grande exploitation, diverge de celle d'agriculteurs qui défendent des circuits et des modes de production alternatifs tels que l'agriculture biologique et l'agroécologie, minoritaires sur les marchés agricoles[24].

La défense des filières et des revenus agricoles : la crainte d'une concurrence par les prix ?

Pourquoi les agriculteurs cherchent-ils à pérenniser le zéro-défaut ? Pour la plupart des producteurs enquêtés, les produits de seconde catégorie sont au mieux destinés à des magasins de seconde gamme, à l'industrie de transformation, ou donnés à des associations d'aide alimentaire et souvent jetés. La vente des fruits et légumes « moches » constituerait un débouché supplémentaire pour leurs produits. Néanmoins, vendus à bas prix, ils risqueraient de concurrencer les produits conformes aux standards de premières catégories et donc de réduire les revenus d'ensemble. André, gérant une exploitation de 40 hectares dans le Maine et Loire, explique sa stratégie de production de pommes Pink Lady. Elles correspondent à une marque – et pas seulement une variété – encadrée par des critères de forme et de couleur précis :

> *« Son développement est limité et c'est volontaire dans la mesure où l'on ne veut pas qu'il s'en fasse énormément, et on veut protéger le marché.* […] *On n'est pas sur un marché de l'offre et de la demande. Enfin, on est sur un marché où l'on essaye de maîtriser l'offre. »* (Entretien B, Pays de la Loire, mars 2015)

Dans son cas, les critères stricts servent à limiter l'offre pour maintenir un prix élevé. Comme lui, des agriculteurs qui ont les ressources nécessaires pour produire des fruits et légumes de gamme élevée ont un intérêt commercial à défendre le maintien des standards de qualité qui leur assurent des revenus plus élevés que ceux qui ne les atteignent pas.

[24] Les données collectées pour la thèse ne permettent pas d'analyser en profondeur le rôle de la structure du secteur agricole et des modes de production dans les deux pays.

Des syndicats représentant les agriculteurs de la filière des fruits et légumes résistent à l'évolution des standards esthétiques au cours des années 2010. En juin 2014, la fédération nationale française des producteurs de fruits a publié en interne un communiqué de presse très critique à l'égard d'une campagne publicitaire sur les fruits et légumes dits « moches » :

> *« Depuis plus de 50 ans, des normes qualitatives ont permis de structurer la production des fruits et légumes, réduire considérablement les pertes dans la filière et apporter des garanties aux consommateurs grâce à une amélioration des savoir-faire. Les produits qui ne trouvent pas de débouchés aujourd'hui sont des produits non qualitatifs.* […] *La [fédération] dénonce l'initiative dont il est question aujourd'hui. Elle n'aura comme effets que l'insatisfaction finale du consommateur et la déstructuration d'une filière pourtant fragile ! »* (Document remis en entretien[25])

Les « normes qualitatives » font référence aux standards d'apparence. La fédération les relie à la qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative de ses produits en lien avec les attentes supposées des consommateurs – sans mentionner les standards uniquement esthétiques.

Certains agriculteurs perçoivent le risque d'être poussés à produire ces produits de catégorie moins élevée à bas prix au lieu des produits de première gamme, voire à vendre comme produits « moches » les produits correspondant aux critères de catégories plus élevées. Aux-États-Unis, Bill, le responsable des ventes pour une grande exploitation de carottes en Californie, expliquait :

> *« Il y a quelques années quand l'économie allait vraiment mal, les gens ont commencé à chercher des moyens d'économiser de l'argent. Les gens m'ont demandé 'pouvez-vous juste faire pousser des carottes numéro 2 pour nous ?'* [rires]. *Ça ne marche pas comme ça ! Le prix qu'on obtient ne couvre pas le coût de production, ou ça le couvre à peine. »* (Entretien 168, Californie, avril 2015)

Sa remarque souligne que le coût de main-d'œuvre pour la récolte et le tri, similaire quelle que soit la catégorie des produits, rend les produits de seconde catégorie moins rentables. Même si les coûts varient selon les produits et les exploitations concernées, la concurrence de « moches » à bas prix menace de faire diminuer les revenus d'ensemble.

Les entretiens menés auprès de plusieurs agriculteurs et de membres d'organisations professionnelles agricoles des deux pays ont fait ressortir leur peur d'une « distorsion » des prix et d'une concurrence fondée sur le prix plutôt que sur la qualité. Ils soutiennent les critères organoleptiques et esthétiques pour protéger les ventes de fruits et légumes à un certain niveau de prix. En France, les entretiens avec des membres du ministère de l'Agriculture suggèrent que les représentants de filières agricoles ont défendu les critères

[25] Ce document est maintenu confidentiel, comme le nom de la fédération, à la demande de l'enquêté.

esthétiques auprès du ministre de l'Agriculture[26]. Ces groupes d'intérêts ont traditionnellement une influence sur l'administration publique, comme l'ont établi Lascoumes (2012) dans le domaine environnemental et Muller (2000) en matière agricole[27]. Durant les années 2010, les représentants des principales organisations professionnelles agricoles rencontraient régulièrement le ministre Stéphane Le Foll (en poste de 2014 à 2017). Ces échanges dépassent le cadre du Pacte national contre le gaspillage alimentaire et le périmètre d'autorité du ministre délégué à l'Agroalimentaire Guillaume Garot.

Le transfert de responsabilité de la requalification des « moches » aux consommateurs

Comment des organisations professionnelles agricoles ont-elles cadré la question des produits « moches » face aux revendications militantes contre le gaspillage alimentaire ? Comment ont-elles orienté les instruments d'action publique adoptés ? L'analyse du Pacte en France, où le sujet a été davantage discuté qu'au sein du Forum contre le gaspillage états-unien, offre des éléments d'explication à la manière dont se sont exercées les résistances des organisations agricoles sur la construction de l'action publique en matière de gaspillage.

Les entretiens avec les participants et la collecte des documents de suivi des réunions du Pacte[28] font apparaître que le sujet de l'évolution des standards esthétiques a été initialement mentionné puis progressivement écarté de l'agenda des groupes de travail. Dans un tableau servant de compte-rendu d'un groupe de travail du Pacte datant de mai 2013, où participait l'association France Nature Environnement, les « écarts de tri » et les calibres des fruits et légumes figuraient comme une cause du gaspillage attribuée au niveau de la production agricole (agriculteurs et coopératives). Les « freins » indiqués étaient la « normalisation des produits » et les « critères de consommation ». L'une des propositions d'action portait alors sur commercialiser et communiquer auprès des consommateurs sur les produits « non normés » (Document de compte-rendu remis par un participant, mai 2013).

[26] Ayant observé principalement la concertation sur le gaspillage, je n'ai cependant pas observé en détails comment des représentants de filières agricoles excerçaient une influence sur les administrations publiques pour maintenir leurs critères de production, ni en France ni aux États-Unis.

[27] Dans le cas des États-Unis, Debailleul et Erhensaft (1987) ont établi le rôle de lobby auprès du Congrès des organisations agricoles structurées par filières et produits, dès les années 1980.

[28] J'ai pu accéder à la quasi-totalité des comptes-rendus de réunions. Réalisés par les secrétaires de chaque groupe de façon volontaire, ces comptes-rendus sont de formats hétérogènes (d'un rapport de 50 pages à un tableau Excel récapitulant les points-clef). Ils fournissent néanmoins des informations importantes sur les réunions auxquelles je n'ai pu assister, notamment avant 2014.

Cependant, représentées au sein du Pacte, des organisations professionnelles agricoles ont poussé à resserrer les discussions sur des standards autour de la consommation. Plusieurs enquêtés ayant assisté aux premières réunions en 2012 et 2013 racontent la tension entre d'un côté le ministre délégué à l'Agroalimentaire Guillaume Garot, relayant les recommandations d'associations environnementales et d'organisations internationales, et d'un autre côté les représentants d'organisations professionnelles. Selon Louis, le fondateur d'un réseau d'épiceries solidaires ayant assisté aux réunions de 2012 à 2014[29], Guillaume Garot avait soulevé la question de la taille requise pour les produits, le « calibre », inscrit dans des réglementations européennes et des accords interprofessionnels :

> *« Je me rappelle lors d'une réunion de préparation du Pacte, il y avait la fille qui représente* [un syndicat de la filière des fruits et légumes], *elle chapeaute une grosse boite de production d'endives et de concombres dans le centre de la France, son organisme est affilié à la FNSEA* [le syndicat agricole majoritaire en France]. *Elle disait 'il faut du calibre, il faut du calibre' et Guillaume Garot qui disait 'mais si on sort du calibre, on arrête une partie du gaspillage aussi'.»* (Entretien 55, Paris, février 2014)

L'observation des réunions à partir de 2013 confirme que le sujet des standards esthétiques a été écarté de l'agenda des groupes de travail sur les relations entre acteurs. Il a été inscrit dans celui de la « sensibilisation », attribuant la responsabilité aux consommateurs et non aux agriculteurs. Fin 2013, la FNSEA et les syndicats de la filière fruits et légumes se sont engagées sur le don et sur l'information des consommateurs par la publication d'un « guide pour la conservation des fruits et légumes frais » (Document de bilan du Pacte, octobre 2013). Le sujet a évolué d'un sujet de production à un sujet de consommation. En 2015, Guillaume Garot ne l'a pas inclus dans ses propositions réglementaires aboutissant à une loi en 2016 (voir chapitre III).

Dans ce contexte, les administrations agricoles ont opté pour des instruments d'action publique communicationnels et informatifs, responsabilisant le « consommateur » sur cette question. En parallèle des travaux du Pacte, la direction générale de l'Alimentation du ministère de l'Agriculture a mis en place à partir de 2012 une campagne d'information contre le gaspillage alimentaire autour du slogan « manger c'est bien, jeter ça craint »[30]. La campagne, déployée au niveau national les années suivantes, incluait un volet spécifiquement dédié à la consommation des fruits et légumes n'atteignant pas les critères organoleptiques

[29] Je n'ai pas assisté à la réunion évoquée. D'autres observations et entretiens confirment son récit.

[30] La genèse de cette campagne, précédant le début de la thèse, n'a pas pu être observée. Les enquêtés fonctionnaires de la direction générale de l'Alimentation n'occupaient pas leur poste au moment de sa conception. Les affiches suffisent néanmoins à identifier ses messages et son cadrage des « moches ».

nécessaires à leur mise sur le marché. Ils étaient pourtant présentés comme « parfaitement consommables » : « qu'est-ce qu'elle a ma gueule ? », exprimait ainsi une tomate aux formes irrégulières sur l'une des affiches (voir Figure 58), pendant qu'une pomme de terre rappelait « ma beauté est intérieure » (voir Figure 51).

Le ministère de l'Environnement et l'Ademe ont également développé des actions visant à promouvoir la consommation de fruits et légumes « moches », alors que l'évolution des standards eux-mêmes n'entre pas dans leur périmètre d'autorité. Une collectivité locale chargée de la prévention des déchets, soutenue par l'Ademe, a repris en 2015 le message du ministère de l'Agriculture encourageant à consommer une pomme abîmée. Même si elle n'était pas formellement affiliée à la campagne, les deux affiches se ressemblent tant sur la forme que sur le fond. Elles reposent sur des messages individualisants, en ciblant le gaspillage de « chaque foyer », en donnant des chiffres sur les quantités jetées et le coût associé. L'utilisation de la première personne - « je » réduis mes déchets – avec la suggestion d'une recette de cuisine illustre la focalisation sur des pratiques individuelles (voir Figure 58).

Figure 58 Campagnes du ministère de l'Agriculture et du service de prévention des déchets d'une municipalité d'Ile-de-France, encourageant la consommation de fruits et légumes habituellement jetés pour leur apparence (Sources : sites internet des entités, août 2015).

À destination des citoyens, ces campagnes n'étaient pas accompagnées d'instruments financiers ou normatifs assurant la commercialisation de ces produits. Le ministère de l'Agriculture ne cible pas le secteur de la grande distribution dans ces actions de communication. Les études menées pas le Centre d'études et de prospective au sein du ministère, s'appuyant sur des études internationales, ont pourtant établi la responsabilité du secteur de la grande distribution dans le gaspillage lié aux standards esthétiques.

Ces actions de sensibilisation sur les « moches » n'ont pas soulevé la question de l'évolution des prix et des modes de production. En 2015, Guillaume Garot indiquait :

> *« C'est très bon, c'est excellent pour sensibiliser les consommateurs, parce que c'est quand même là que se fait principalement le gaspillage. Alors si c'est une façon sympathique de pousser les gens à se poser des questions et à mieux respecter la nourriture, c'est un vrai pas en avant.* […] *Pour l'instant c'est une initiative intéressante, une simulation, après il faut voir la faisabilité économique d'une généralisation. »* (Entretien 125-bis, Paris, juillet 2015)

Son inquiétude quant à la faisabilité économique suggère que la vente des « moches » suscite les résistances des organisations professionnelles du secteur agroalimentaire, même s'il ne les mentionne pas directement. Au sein de la direction générale de l'Alimentation du ministère, Jérémie, le chargé de mission sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, précisait également qu'il ne souhaitait pas en faire un sujet prioritaire :

> *« Ça a eu le mérite de mettre en avant cette question, le mérite de montrer qu'on peut manger [les fruits et légumes moches]. Mais c'est pas une mesure qu'on a envie de mettre en avant, c'est pas la source principale du gaspillage. »* (Entretien 190, Paris, juillet 2015)

Sa remarque contraste avec les études comme celle de la FAO qui faisaient des standards une source majeure du gaspillage, en les associant principalement aux exigences de la grande distribution. Le sujet tend au contraire à rester dans le domaine de la communication sur les pratiques individuelles, responsabilisant le consommateur plutôt que les distributeurs.

Si les fonctionnaires chargés du gaspillage alimentaire au sein du ministère de l'Agriculture n'ont pas pris directement position sur l'évolution des standards esthétiques, c'est aussi que ce sujet ne fait pas partie de leur propre périmètre d'autorité et de leur mandat. Que ce soit à la direction générale de l'Alimentation ou dans le cadre du Pacte, leurs attributions n'incluent pas la conception des politiques publiques agricoles. Celles-ci relèvent du ministre Stéphane le Foll et des institutions européennes à travers la Politique agricole commune. Les fonctionnaires du ministère ont donc mis en avant la consommation des fruits et légumes « moches », sans pour autant chercher à généraliser leur commercialisation ou à faire évoluer les standards.

Comme sur la question du changement climatique étudiée par Comby (2015), le sujet a été individualisé et détaché de la question des structures collectives. Des organisations professionnelles représentant une large part des marchés alimentaires semblent avoir exercé une influence contre l'assouplissement des standards et l'évolution des méthodes de production majoritaires, non seulement au sein des instances de concertation contre le

gaspillage mais aussi en dehors, avant, pendant et après[31]. Aux États-Unis, le thème n'a pas fait l'objet de discussions particulières lors du Forum. Les organisateurs ont alors encouragé à responsabiliser les consommateurs pour requalifier les produits moches. L'individualisation tient aussi au positionnement des mouvements de « sensibilisation » au gaspillage eux-mêmes, qui ont adopté une approche non conflictuelle centrée sur les comportements individuels.

B - La mise en circulation des produits « moches » : entre dé-standardisation et re-standardisation

Comment la construction d'une nouvelle catégorie de produits, les « moches », a-t-elle transformé les circuits d'échange alimentaires au fil des années 2010 ? Les politiques publiques de lutte contre le gaspillage alimentaire se sont focalisées sur les consommateurs et ne portent pas sur la production et la distribution de ces fruits et légumes hors standards. Ce sont alors des acteurs marchands qui ont assuré leur remise en circulation. Cette partie montre qu'ils s'engagent dans deux processus simultanés et parfois concurrents. D'un côté, des fondateurs de start-ups et d'associations engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire proposent leur requalification dans des circuits alternatifs de vente à petite échelle, définis par Le Velly (2017) par leur « promesse de différence ». D'un autre côté, des responsables du développement durable de magasins de grande distribution encouragent à les inclure dans les circuits conventionnels, tout en évitant la concurrence par les prix bas à laquelle s'opposent les principaux producteurs. Dans les circuits conventionnels comme alternatifs, ces acteurs jouent sur les standards préexistants pour faire du « moche » un nouveau standard de beauté. Cela donne naissance à une nouvelle catégorie pour la construction de la qualité des produits, ainsi qu'à de nouveaux échanges.

La suite montre que des acteurs promouvant les « moches » ont fait circuler et ont développé cette nouvelle catégorie dans les deux pays. Il s'agit de retracer comment des fondateurs de start-ups et d'associations ont mis en circulation ces produits dans des circuits alternatifs (1), puis comment des firmes de la grande distribution ont mobilisé ce nouveau standard pour réaliser des ventes supplémentaires dans les circuits conventionnels (2).

[31] Les données collectées permettent de formuler cette hypothèse, mais ne suffisent pas à prouver et à mettre en évidence ces influences.

1) Des circuits alternatifs et les limites à la généralisation des « moches »

Dans les deux pays, des fondateurs de start-ups et d'associations dédiées à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont mis en place au fil des années 2010 des circuits pour commercialiser, transformer et cuisiner les produits dits « moches » écartés des circuits de distribution conventionnels. Le développement différencié de ces circuits dans chaque pays tient au rôle de l'État et des incitations qu'il fournit, permettant la remarchandisation des excédents.

Cette section révèle que le développement de circuits alternatifs s'est heurté à des contradictions. Les entrepreneurs proposant de vendre des produits dits moches en circuits courts ont concurrencé des circuits qui reposaient déjà sur des standards plus souples sans les nommer « moches ». Ceux dont l'activité consistait à transformer ces produits ont été contraints de respecter à leur tour de plus en plus de standards, y compris les standards esthétiques qu'ils critiquaient initialement. Entre militantisme et opportunisme économique, des Entrepreneurs de la cause des « moches » finissent-ils par restandardiser ces produits ?

Des « moches » en circuits courts : des effets incertains pour les agriculteurs

Une start-up états-unienne créée en 2015 et dont il n'existait pas d'équivalent en France[32], Imperfect, a proposé de vendre par correspondance les fruits et légumes écartés des circuits de distribution conventionnels. Elle les présente comme des produits « imparfaits » mais originaux. Les clients achètent en ligne des paniers (boîtes) qui leur sont livrés chaque semaine à domicile. L'entreprise achète ces produits à bas prix auprès de larges exploitations agricoles. Elle dispose d'un entrepôt où des employés reconditionnent les produits avant de les transporter. Ce circuit est court dans la mesure où la start-up constitue un intermédiaire unique. À partir des entretiens menés avec ses fondateurs et des conférences où ils présentaient l'entreprise[33], les paragraphes qui suivent interrogent dans quelle mesure l'entreprise constitue une promesse de différence, selon la notion de Le Velly (2017), relative aux produits qu'elle commercialise et qu'elle incite à consommer.

[32] Des projets similaires ont vu le jour en France au moment de rédaction de la thèse, tels que « Imparfaits » dont le fonctionnement semble s'inspirer directement de l'initiative états-unienne : https://lafabrique-france.aviva.com/voting/projet/vue/17-663 (consulté le 27/06/2018).

[33] Entretiens 119, 122 et 126, Berkeley, décembre 2014 et janvier 2015 ; Observation 61, Berkeley, octobre 2013 ; Observation 109, Berkeley, novembre 2017.

Relayant les messages de militants pour la cause des « moches », Imperfect joue sur le retournement du stigmate de ces fruits et légumes en ayant recours à l'humour (voir Figure *59*). Elle communique auprès des clients sur l'origine de ces produits et leur rôle dans la réduction du gaspillage alimentaire, contribuant à sensibiliser à la lutte. Les clients reçoivent chaque semaine, dans les boîtes, une brochure avec ces explications et des recettes pour cuisiner certains produits.

Figure 59 Une tomate imparfaite : « mes formes arrondies sont bonnes pour votre santé » (Source : Imperfect, janvier 2018).

La trajectoire des entrepreneurs (au sens économique) à l'origine du projet contribue à son positionnement alternatif par rapport aux circuits de distribution conventionnels. Avant de s'intéresser au gaspillage, Rick, l'un des fondateurs, a travaillé plus de 20 ans pour l'approvisionnement des banques alimentaires en partenariat avec des agriculteurs de la région. Il a ensuite pris part à un projet de start-up visant à vendre les produits « moches » dans les supermarchés, avant 2014, mais ce projet n'a pas abouti. Il ne trouvait pas suffisamment de magasins de grande distribution souhaitant vendre ces produits aux États-Unis. Ses co-équipiers au sein de Imperfect, beaucoup plus jeunes qui lui, correspondent davantage aux autres entrepreneurs du gaspillage alimentaire (dont les caractéristiques sociales ont été décrites au chapitre I). Noah, 24 ans, a créé à 20 ans une association pour redistribuer les repas non consommés des restaurants universitaires vers des associations d'aide alimentaire. Quant à Josh, 26 ans et diplômé de la même université en politiques publiques, il travaillait pour l'association de Noah. Ces trois fondateurs ont donc une trajectoire professionnelle et associative ancrée dans le domaine de l'accès à l'alimentation. Ils insistent sur la mission sociale de leur entreprise, à laquelle ils ont donné le statut d'« entreprise sociale » (*benefit corporation*).

Le modèle commercial de cette start-up repose sur l'achat à bas prix des fruits et légumes hors standards et invendus, notamment auprès de producteurs qui fournissent majoritairement des supermarchés en gros volumes. Rick, par son expérience dans l'approvisionnement, a sollicité des agriculteurs partenaires dont certains produits sont destinés aux banques alimentaires. Il dirige vers Imperfect ceux dont les quantités dépassent les capacités de stockage des associations d'aide alimentaire ou des infrastructures de transformation, par exemple lors de pics de production ponctuels. Les clients commandent leur boîte en fonction des produits disponibles. Imperfect tient compte de la demande pour ajuster les quantités acceptées ou non de la part des producteurs. Noah décrivait le projet initial comme une « CSA de fruits moches », l'équivalent des AMAP en France. Cependant, les clients ne s'engagent pas sur un achat régulier, contrairement aux paniers de CSA. Imperfect ne s'engage pas contractuellement sur les quantités achetées auprès des fournisseurs (qui ne s'engagent pas non plus, compte tenu de la variabilité des excédents, sur leurs quantités vendues). Le modèle est donc moins favorable aux agriculteurs que les CSA de la région, qui fournissent des produits « imparfaits » sans les nommer comme tels.

Le prix reçu par les producteurs n'est pas plus élevé (il peut même être plus bas) que ce qu'ils reçoivent en vendant à la grande distribution des produits de catégorie légèrement supérieure. Avant de lancer le projet, en janvier 2015, Josh expliquait *:*

> *« Le prix de la part des fournisseurs est très, très bon marché* […]. *C'est paradoxal mais si on réduit le gaspillage (*waste*) il y aura moins de gaspillage donc ça deviendra plus cher… mais c'est dans très longtemps ! »* (Entretien 126, Berkeley, janvier 2015)

Il précisait que les producteurs contactés vendaient jusqu'alors ces produits pour du compost ou pour l'alimentation animale à très bas prix (1 *cent* par *pound,* environ 2 centimes d'euro par kilogramme). La remarchandisation des produits imparfaits constitue selon lui un paradoxe dans le sens où la possibilité de les re-vendre tient à leur valeur marchande jusqu'alors très basse, voire nulle, dans les circuits alimentaires. Si cette valeur augmente et que leur coût d'achat augmente, il deviendra moins rentable pour Imperfect de les revendre. Josh ne tenait cependant pas compte de la possible variation de la demande pour ces produits.

Pour les clients, le prix initialement prévu était inférieur à celui de produits similaires en supermarché. Selon Josh début 2015,

> *« On vendra les boîtes très bon marché, à la moitié du prix de supermarché, et beaucoup moins cher que d'autres CSA. Une barrière importante pour les CSA c'est le coût. »* (Entretien 126, Berkeley, janvier 2015)

Finalement, le prix est similaire à celui des supermarchés, mais reste inférieur à celui de la plupart des CSA, livraison incluse. Le fait d'utiliser les produits excédentaires, achetés à bas prix, permet de proposer aux clients un prix plus bas que les circuits de vente directe et les circuits courts, qui offrent quant à eux une rémunération plus favorable au producteur. Poursuivant une mission sociale, les fondateurs disent qu'ils souhaitent à long terme vendre moitié prix ou distribuer gratuitement une partie des boîtes de fruits et légumes à des populations défavorisées. Cela permettrait notamment de distribuer des boîtes de produits qui se retrouvent parfois en quantités excédentaires au niveau de l'entrepôt d'Imperfect.

L'entreprise a connu un fort développement depuis sa création en 2015 dans la région de San Francisco. Elle était présente dès 2017 dans plusieurs grandes villes états-uniennes, constituant une alternative aux magasins de grande distribution. Les données collectées pour cette thèse ne permettent pas d'évaluer dans quelle mesure elle a capturé des parts de marché aux marchés de producteurs (*farmers' markets*) et aux CSA de la région, d'autres circuits alternatifs. Même si les boîtes contiennent des explications sur la provenance des produits et la manière dont ils ont été écartés des circuits conventionnels, le fonctionnement de la vente, sur internet et par livraison, pérennise un modèle de distribution où le consommateur n'est pas directement en lien avec les producteurs. L'entreprise maintient en outre la distinction entre les produits conventionnels et les « moches », de façon à obtenir des produits moins chers et de bénéficier de l'image positive associée à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'entreprise Imperfect reste conventionnelle dans les produits proposés – ni forcément de saison, ni biologiques – comme dans les rapports d'échanges – avec des variations de la demande, le prix fixé par un intermédiaire et sans engagement des clients. Elle se positionne pourtant comme un concurrent des circuits alternatifs, avec un assortiment de produits hebdomadaire et une offre de fruits et légumes non transformés. Bénéficiant de l'image positive associée aux « moches », qu'elle contribue à construire, l'entreprise pourrait concurrencer des circuits qui vendent des produits « moches » sans les nommer comme tels.

Des confitures « re-belles » : un produit haut-de-gamme face aux contraintes de la standardisation

Renouvelant des procédés industriels existant depuis des années, plusieurs start-ups et associations ont adopté l'objectif de transformer les produits « moches » pour en faire des soupes, des confitures et des compotes. Elles requalifient les produits non seulement physiquement mais aussi symboliquement, en donnant une image positive à l'« anti-gaspi ».

Ces activités prennent part au développement de l'économie sociale et solidaire[34], poursuivant des objectifs d'accès à l'emploi et d'insertion sociale autant que de transformation des systèmes alimentaires.

Re-Belle, un projet démarré en 2014 en France, avait pour but de créer des emplois d'insertion en transformant en confitures les fruits et légumes écartés des magasins de grande distribution. Se démarquant d'une production industrielle, cette production artisanale requalifie les travailleurs eux-mêmes autant que les produits. Ce sont deux entrepreneuses formées en école de commerce et engagées dans l'association Disco Soupe depuis 2012, Germaine et Claire, qui ont créé ce projet. Des supermarchés leur donnent, gratuitement, leurs fruits et légumes invendus, soit en raison de leur apparence soit parce qu'ils sont trop mûrs ou abîmés pour être sur les étals. Dans ce qu'elles décrivent comme une « petite unité de production » en banlieue parisienne, deux travailleurs bénéficiant d'emplois d'insertion transforment quotidiennement ces produits en confitures, que Claire et Germaine ont commercialisées dès 2014 (voir Figure 60).

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

Contrairement aux produits hors standards vendus moins cher, les confitures sont vendues dans une gamme et à un prix similaires, voire plus élevés que d'autres confitures. Cela requiert un travail de requalification des ingrédients qui étaient disqualifiés, alors que

[34] Ce secteur regroupe des associations, des coopératives, des mutuelles ou des entreprises dont le fonctionnement interne et les activités sont fondés sur un principe de solidarité et d'utilité sociale. Il dispose en France d'un cadre juridique (Loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014).

d'autres marques communiquent au contraire sur l'utilisation de fruits « de qualité », quand bien même cette matière première est transformée[35]. Claire les présentait ainsi :

> *« C'est pas luxe* luxe *mais bon, c'est quand-même un produit fait main. »* (Entretien 27, Paris, janvier 2014)

Germaine communique, sur le site internet, à la fois sur l'unicité de chaque recette et la petite quantité de production, se positionnant comme un produit « authentique », au prix d'environ 4 € le pot – soit près du double du prix moyen d'une confiture en supermarché :

> *« Retrouvez nos confitures uniques et gourmandes fabriquées maison avec des fruits et légumes écartés des circuits de distribution. Belles, elles sont faites avec toute notre attention en petite quantité pour obtenir les saveurs des confitures authentiques. Rebelles, elles créent des mélanges uniques en fonction des fruits collectés pour ne pas laisser de côté ces délices. »*[36]

L'entreprise valorise la qualité gustative des confitures, faisant de la variabilité des produits invendus et récupérés une source d'originalité en termes de saveurs.

Pourtant, les confitures habituellement présentes dans les rayons des magasins sont disponibles dans un certain volume et suivent une recette stable, avec toujours les mêmes ingrédients en quantités mesurables. Ces exigences ne sont pas directement compatibles avec le principe d'utiliser les produits invendus et hors critères, les « écarts de production », qui sont variables en fonction des produits récoltés et vendus. Si certaines productions récurrentes des confitures Re-Belle ont pu être vendues dans les magasins d'une enseigne de grande distribution, la majorité des recettes était commercialisée en 2016 en petites quantités, selon les fruits disponibles, lors d'événements dédiés au gaspillage alimentaire et en vente directe.

D'autres entreprises utilisant les fruits et légumes hors standards ont été limitées par des exigences de (re)standardisation. Une association qui fabrique des soupes sur le marché de gros de Rungis en employant des travailleurs en insertion, le « Potager de Marianne », a fait le choix d'arrêter de s'approvisionner à partir de légumes invendus. Elle achète désormais des produits à bas prix, de façon à homogénéiser la production et à rentabiliser ses infrastructures de transformation, tout en assurant la stabilité des contrats de travail en insertion. L'échelle des opérations requiert une infrastructure de production adaptée aux produits, et un approvisionnement stable en matières premières (voir Figure 61).

[35] Par exemple la marque Bonne Maman, détenant près de la moitié du marché français des confitures, insiste sur la « qualité » des ingrédients : https://www.bonne-maman.com (consulté le 27/06/2018).

[36] Site internet des confitures Re-Belle : http://www.confiturerebelle.fr/ (consulté le 03/06/2017).

Sophie, qui gère ce projet, remarque que l'utilisation de produits disqualifiés rend également difficile la construction d'une image de marque, garantissant une certaine qualité gustative. L'association, dont la priorité est l'accès à l'alimentation et la création d'emplois, a ainsi renoncé en partie à son rôle de dé-standardisation et de réduction du gaspillage alimentaire. De telles opérations sont davantage développées en France où l'État offre des incitations à l'emploi de travailleurs en insertion.

Figure 61 Infrastructures de cuisson et d'embouteillage pour la fabrication de soupes issues de produits invendus sur le marché de Rungis (juillet 2015)

L'augmentation de l'échelle et la généralisation de ces activités alternatives, greffées à des circuits d'échange conventionnels, les poussent à en respecter les standards à leur tour, y compris les standards esthétiques initialement mis en cause.

Des restaurants « anti-gaspi » : entre alternatives militantes et opportunités marchandes

Dans son analyse de Circuit Riders, un groupe de militants aidant les associations à se mettre à la page en termes de technologies, McInerney (2014) a montré comment ce mouvement a été remplacé par un nouveau marché, les technologies d'aide aux associations. Il suggère que le marché conserve néanmoins les valeurs militantes dans des « conventions de coordination » qui donnent au marché un caractère « moral ». Mobilisant cet argument, les paragraphes qui suivent retracent comment les valeurs militantes liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire ont créé de nouvelles opportunités marchandes, qui prennent partiellement en compte les revendications militantes initiales.

L'analyse s'appuie sur le cas de deux restaurants parisiens qui cuisinent des fruits et légumes non conformes aux standards conventionnels. Comme eux, en 2015, une dizaine de projets en région parisienne se présentaient explicitement comme des restaurants contre le « gaspillage »[37].

Le Freegan Pony est un restaurant qui a ouvert en 2014 à Paris. Il a été créé par Jafar, 32 ans, qui se dit « *freegan* » et connu des milieux des squats parisiens. Il fait majoritairement appel à des amis et à des bénévoles pour récupérer des produits au marché de gros de Rungis, gratuitement, ainsi que pour la cuisine et le service. Le restaurant propose un menu végétarien unique, la recette étant établie à partir des produits disponibles, et à prix libre. Le repas a lieu dans un lieu squatté et à des dates irrégulières, les informations sur les possibilités de réservation circulant par les réseaux sociaux. Pour Jafar, ce restaurant est la continuité d'un engagement anticonsumériste et anticapitaliste, dont la réduction du gaspillage alimentaire fait partie (Observation 94 et échanges informels, Paris, décembre 2015). Le fonctionnement du restaurant lui-même traduit cet engagement, avec un prix libre et des produits végétariens, des éléments promus par le mouvement *freegan*. Plusieurs articles de presse ont parlé de ce « restaurant anti-gaspi » avant même son ouverture, et les places étaient rapidement prises les jours d'ouverture du restaurant[38]. Jafar a obtenu un accord avec la mairie de Paris pour conserver le lieu en 2016, assurant la pérennité de ce lieu mélangeant un fonctionnement de restaurant conventionnel et des propositions alternatives.

Dans un autre arrondissement parisien, deux jeunes entrepreneuses ont fondé Simone Lemon, un restaurant qui utilise lui-aussi les produits « moches ». Il adopte en revanche un positionnement relativement haut-de-gamme, sans communiquer sur son caractère « anti gaspillage ». Lydia et Morgane sont deux étudiantes d'environ 25 ans issues d'une école de commerce parisienne, comme de nombreux entrepreneurs sur le thème (voir chapitre I). Le milieu de la restauration n'est pas étranger à Lydia, dont les parents ont un restaurant au Maroc, alors que Morgane s'est intéressée au sujet au cours de sa formation académique. Fin 2012, elles ont fait une spécialisation en entreprenariat et conçu un « business plan » pour ce projet, que décrivait Lydia en entretien : une enseigne de restauration avec un approvisionnement en produits locaux ou hors calibre, l'ambition de devenir le « fournisseur n°1 de fruits et légumes tordus ». Elles souhaitaient que 50 % de leurs plats, en « grammes de

[37] Ce chiffre n'inclut que les restaurants identifiés sur internet et lors d'événements entre 2013 et 2015.

[38] D'après les informations sur la page Facebook du restaurant, les réservations se remplissent en une journée pour une centaine de convives (le restaurant n'ouvrant que certains jours de la semaine). Je fais moi-même cette observation en essayant de réserver dans ce restaurant en décembre 2015.

recettes cuites », proviennent de produits revalorisés. En 2016, elles s'approvisionnent à bas prix directement auprès de producteurs en région parisienne, achetant les produits qui ne correspondent pas au calibre requis pour la distribution, ou à « contre-saison » pour la viande et les poissons. Acheter ces produits hors des standards habituels leur permet d'obtenir des produits moins chers et de meilleure qualité gustative. Lydia explique par exemple qu'elles achètent les fruits et légumes à 1,20 €/kg au lieu de 1,60 ou 1,80, auprès de petits ou de moyens producteurs qui vendent à des restaurants gastronomiques, « au lieu d'acheter à 0,60 de la carotte d'Espagne ».

Ces fondatrices d'entreprises issues d'école de commerce, qui se saisissent de la cause des « moches » comme une opportunité marchande et commerciale, développent malgré tout une posture critique vis-à-vis des standards esthétiques de la grande distribution et du gaspillage alimentaire. Pour Lydia, il n'est pas légitime que l'esthétique ait pris tant de place dans la fixation du prix des fruits et des légumes, y compris à travers des réglementations :

> *« Dans le monde des fruits et légumes, le calibre est price-making* [construit le prix]. *Il y a plusieurs catégories : « extra », « 1 », « 2 ». Selon la catégorie, il y a plein de critères.* […] *C'est incroyable, c'est fou.* […] *La fraise… on dirait que c'est pas un produit vivant mais que c'est un cube en plastique !* […] *à la limite ils* [elle fait ici référence aux réglementations européennes] *te donnent le pantone de la couleur du vert de la queue d'aubergine ! »* (Entretien 12, Paris, décembre 2013)

Elle insiste sur son objectif de privilégier les caractéristiques gustatives et nutritionnelles des produits. Elle rattache aussi cette démarche à sa trajectoire personnelle, en lien avec le restaurant de ses parents.

L'organisation et la disposition du restaurant ont pour but de limiter les restes à la fois en cuisine et dans les assiettes. Le service est un buffet, les clients payent les assiettes au poids et peuvent emporter leurs restes. En cuisine, Lydia souhaite couper à la main les fruits et légumes au lieu de le faire à la machine pour limiter la « casse ». Elle vise pour cela à modifier les pratiques de travail en plus des pratiques de consommation. Une émission dédiée à ce restaurant sur la chaîne de télévision publique France 5 le décrivait en 2015 comme « le paradis des produits moches » (voir Figure 62 ci après).

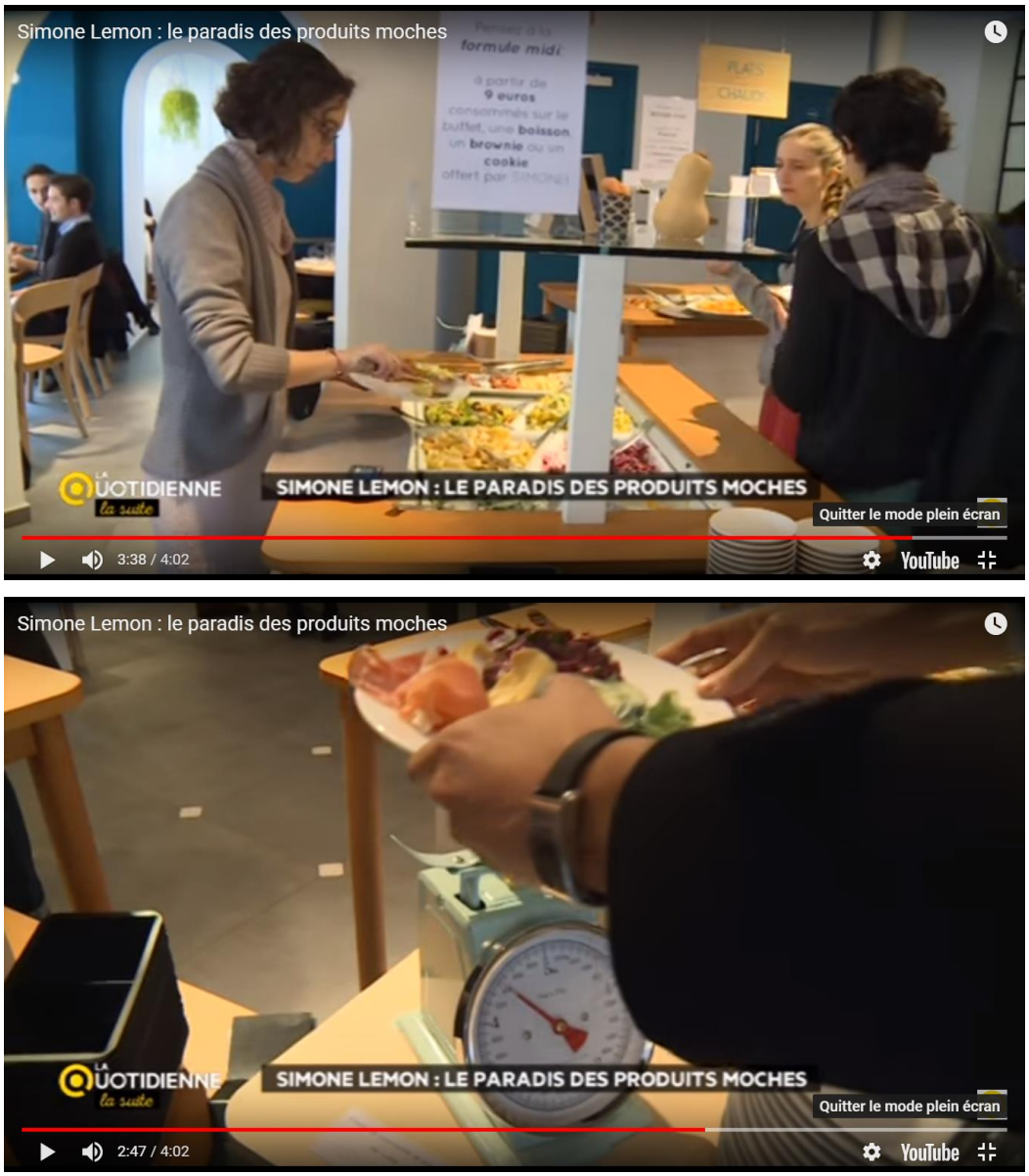


Figure 62 Organisation du buffet et système de pesée dans le restaurant Simone Lemon, utilisant des produits dits « moches » (Source : France 5, 2015).

Ce restaurant propose finalement une offre assez haut-de-gamme en jouant sur la valeur attribuée à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Lors d'un premier entretien en 2013, Lydia racontait qu'elle souhaitait créer un restaurant bon marché, avec un achat moyen de 8-10 € ou le prix d'un ticket-restaurant. Son but était de répondre aux objectifs de limiter le gaspillage, de créer des emplois d'insertion, et d'augmenter le pouvoir d'achat. En 2016, elle explique que leur projet a évolué en raison des financeurs, des fonds d'investissement (gardés anonymes), qui ne souhaitaient pas que le restaurant se positionne comme un restaurant « anti-gaspi » ou bas de gamme. Les fondatrices ont abandonné le nom initial, Robin Food, qui évoquait le fait de sauver de la nourriture. Contrairement au projet de départ, le lieu cible une clientèle professionnelle pour un repas autour de 12 € le midi. Elles ont ouvert ensuite un

brunch à 27 € et un service de plateaux pour les entreprises autour de 25 € par plateau, un positionnement plutôt haut-de-gamme. En 2016, seulement une ou deux affiches au sein du restaurant mentionnaient l'utilisation de produit hors standards et la lutte contre le gaspillage. Lydia indique qu'elle souhaite renforcer cet engagement, mais que sa priorité quotidienne est de maintenir la qualité gustative et le bon fonctionnement du restaurant (Observations et échange informel, décembre 2013, septembre 2015 et juillet 2016). Ces évolutions dans le positionnement du restaurant révèlent la difficulté pour Lydia de poursuivre simultanément ses deux objectifs, d'une part lutter contre le gaspillage notamment en requalifiant des produits déstandardisés, et d'autre part répondre à des objectifs gestionnaires et marchands.

Ces deux restaurants restent en fin de compte à la marge des circuits conventionnels. Ils attirent principalement une clientèle parisienne déjà alertée sur les enjeux de gaspillage alimentaire, en plus de militants déjà anticapitalistes d'un côté et de jeunes professionnels pressés de l'autre. Le contraste entre les deux révèle différents degrés d'intégration des revendications militantes contre le gaspillage à des opportunités marchandes. Jafar a dû renoncer à la pratique *freegan* du logement non marchand (squat) pour pérenniser le lieu de son restaurant, pendant que Lydia et Morgane ont mis de côté leurs objectifs de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage pour fidéliser leurs clients et leurs investisseurs. Dans les deux cas, la critique de ces Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage a connu un processus de récupération par l'économie capitaliste, mis en évidence par Boltanski et Chiapello (1999).

Dans chaque pays, les entrepreneurs présentés dans cette section, souvent formés en école de commerce, ont su tirer parti des mécanismes de standardisation et dé-standardisation pour commercialiser les produits dits « moches » dans des circuits alternatifs, en reconstruisant leur valeur marchande.

2) Des « moches » conventionnels : un nouveau standard pour de nouvelles ventes dans la grande distribution

Des enseignes de distribution conventionnelles ont quant à elles mis en vente les « moches » comme une nouvelle catégorie de produits durant les années 2010. Les résultats qui suivent s'appuient sur le cas d'une campagne de communication menée par une enseigne de grande distribution française, alors que les ventes de « moches » sont moins fréquentes aux États-Unis. Dans quelle mesure ces nouvelles ventes contribuent-elles à une recomposition des circuits conventionnels ?

Cette section montrera que ces enseignes ont eu recours à un processus de « différenciation standardisée » où les standards servent à se différencier par rapport à une

dynamique d'homogénéisation, selon la notion de Busch (2011). Pour les clients, le « moche » est présenté comme un produit original et un produit « anti-gaspillage », un nouveau standard qui sert à une opération de différenciation. Même si des responsables du développement durable de ces firmes ont réinvesti la cause des « moches » pour l'inscrire dans leurs objectifs de responsabilité sociale d'entreprise (RSE), utilisant la même image que des entrepreneurs et militants pour cette cause, les résultats montrent qu'ils ne généralisent pas la vente des « moches » et tendent à pérenniser les standards existants.

Les « moches », une campagne marketing standard ?

En mars 2014, l'une des principales enseignes de grande distribution française, signataire du Pacte national, a lancé une opération ponctuelle dans le supermarché d'une ville de province. Celle-ci consistait à vendre pendant deux jours des carottes, des pommes et des pommes de terre habituellement écartées de leurs circuits de distribution en raison de leur apparence. Explicitement présentés comme « moches », ces produits étaient vendus à un prix inférieur de 30 à 40 %. Initiée par le département du marketing et de la communication, cette opération s'accompagnait d'une campagne visuelle sous-traitée à une agence publicitaire, incluant des vidéos et des photos de produits avec des slogans valorisant leur goût par rapport à leur apparence (voir Figure 63).

Figure 63 Campagne des « fruits et légumes moches » d'une enseigne de grande distribution (avril 2014)

Les produits « moches » en question correspondent à une certaine esthétique : leurs formes sont biscornues et visent à faire sourire, comme ceux dont l'image circule sur les réseaux sociaux et dans les campagnes de communication ministérielles. Il s'agit rarement de produits tâchés, abîmés ou dont la maturité est plus avancée. La communication portait

davantage sur la taille et la forme que sur la texture ou l'uniformité de la couleur, perçues comme des gages de qualité gustative. Les fruits et légumes provenaient des fournisseurs habituels de l'enseigne, sans changer leurs processus de calibrage. Certains produits demeuraient donc non récoltés, et les lots de « moches » sont ceux qui étaient habituellement écartés au moment de l'expédition. Leur prix d'achat était similaire à celui que ces producteurs obtiendraient en destinant ces produits à la transformation industrielle ou l'alimentation animale. Les produits hors normes ont ainsi constitué une nouvelle catégorie et un nouveau standard différenciant, faisant de la campagne une opération de « différenciation standardisée » au sens de Busch (2011).

Pour le département marketing de la firme, il s'agissait d'une opération de commercialisation habituelle. Le responsable de la publicité, Vincent, a fait carrière dans la communication dans les secteurs de la banque, de la téléphonie et de la restauration avant de rejoindre l'enseigne en 2011. Il tenait à se distinguer des campagnes aux buts sociaux et environnementaux :

> *« Le département DD* [développement durable] *voulait qu'on fasse une campagne DD, ce qu'on s'était toujours refusé à faire. C'est souvent des campagnes de pub pavées de bonnes intentions… »* (Entretien 191, région parisienne, juillet 2015)

Il critique l'aspect moralisateur du développement durable, par opposition au marketing qu'il voit comme pragmatique, tourné vers la satisfaction du consommateur et les ventes.

Même si la campagne initiale ne portait pas tant sur le gaspillage alimentaire que sur la promotion de produits originaux, elle a bénéficié de la mise en politique du sujet en France au moment de son lancement en 2014. Vincent revient sur ce qu'il considère comme un succès médiatique :

> *« J'aurais été prétentieux si j'avais imaginé ne serait-ce que 10 % de l'impact de cette campagne ! »* (Entretien 191, région parisienne, juillet 2015)

La campagne a obtenu plus de 20 trophées récompensant non seulement son originalité dans le domaine publicitaire, mais aussi son engagement sur un sujet environnemental[39]. Plusieurs enquêtés travaillant pour des enseignes concurrentes présentent cette campagne comme un succès en termes de marketing autant qu'en termes de développement durable.

Bien au-delà du rayonnement attendu, la campagne a été diffusée en France et à l'international dans la presse et sur les réseaux sociaux, autant sur les pages de groupes associatifs et militants contre le gaspillage alimentaire que sur les sites internet du ministère

[39] Par exemple, le « Grand prix Stratégies de la publicité 2014 ».

de l'Agriculture ou d'organisations professionnelles agricoles. Vincent indique qu'il a suivi des statistiques sur la diffusion de la campagne et qu'elle a été particulièrement relayée dans les pays où le gaspillage alimentaire est perçu comme un problème. Il donne l'exemple du Canada, des États-Unis et de l'Australie, « des pays où on gaspille plus qu'en France ». La campagne est apparue dans les médias généralistes états-uniens : un article en ligne de la National Public Radio reprenait la vidéo de la publicité française traduite (voir Figure 64).

Figure 64 Reportage sur la campagne d'une enseigne française pour les « fruits et légumes moches » par la National Public Radio aux États-Unis (décembre 2014)[40]

Son titre signifie *« En Europe, les "moches" se vendent dans les rayons de fruits et légumes »*. On voit dans la vidéo la publicité de l'enseigne française avec son palmarès de fruits et légumes aux formes biscornues.

Aux États-Unis, des associations environnementales engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire se sont intéressées à la campagne française. Sylvia, employée de la NRDC et co-organisatrice du Forum en 2014, plaisantait :

> *« Je l'ai vue dans 200 endroits différents ! Sur internet [la campagne] était vraiment partout, elle est apparue sur mon Twitter… »* (Entretien 99-bis, San Francisco, octobre 2014).

[40] Accessible sur : https://www.npr.org/sections/thesalt/2014/12/09/369613561/in-europe-ugly-sells-in-the-produce-aisle (consulté le 06/05/2018).

Lorsqu'elle réactualise en 2017 le rapport sur le gaspillage alimentaire intitulé Wasted, publié en 2012, Sylvia y inclut quelques lignes sur cette campagne[41]. Victor, qui a initié un mouvement militant pour les fruits et légumes « moches » aux États-Unis, dans le cadre de son association EndFoodWaste, indique qu'il a vu cette campagne – même si la simultanéité des actions ne permet pas de dire qu'il s'en est directement inspiré. Au cours des entretiens, de nombreux enquêtés états-uniens, sachant que j'étais française, ont mentionné d'eux-mêmes la campagne de l'enseigne. Pour une partie d'entre eux, c'était la seule chose dont ils avaient entendu parler en lien avec le gaspillage alimentaire en France.

Indépendamment de la vente effective des produits « moches », la campagne de communication en elle-même a eu un impact symbolique dans le champ émergeant de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Sa diffusion a bénéficié de l'émergence de la lutte durant les années 2010, qu'elle renforce en retour. Des propositions de requalification des « moches » ont ainsi circulé et se sont influencées mutuellement entre les mouvements militants, les administrations et collectivités publiques, et des firmes privées menant des campagnes de communication, de façon quasi simultanée et dans les deux pays.

Des ventes limitées par la pérennisation de standards

Les responsables du développement durable de cette firme et d'autres enseignes de grande distribution se sont saisis de cette opération pour développer les ventes de produits jusqu'alors non conformes à leurs standards de vente, en écho aux revendications militantes et dans le cadre d'autres engagements contre le gaspillage alimentaire. Ils constituent des entrepreneurs frontières, selon la notion de Bergeron, Castel et Nouguez (2013), négociant des exigences discordantes au sein de leurs firmes (voir chapitre I). Alice, chargée du développement durable pour une enseigne concurrente, perçoit cette campagne comme un exemple à suivre pour la lutte contre le gaspillage :

> *« On aurait pu faire la campagne* [de cette enseigne]*, on l'a pas faite, et ben voilà, là ça fait réagir en interne. Ça fait réagir par exemple notre directeur marketing. C'est pas normal, ça aurait dû être nous. C'est un buzz gigantesque, ils ont une super agence de com', donc ça a super bien marché. Mais tant mieux, tant mieux, c'est pour montrer aussi que* […] *en magasin nous on pourrait proposer une offre pérenne de produits non calibrés.*
>
> *Marie : Et ça marcherait ?*

[41] *Wasted*, Seconde édition du rapport original de 2012, NRDC, D. Gunders, août 2017, p. 16.

> *Je pense que ça pourrait marcher, donc je pense qu'on va revenir à la charge* [rires]. *Après, nous, le département, on est faits pour ça, on est un peu des ambassadeurs en interne, donc on sait que c'est compliqué d'aller voir les autres étages mais en même temps c'est sans doute notre mission de continuer. »* (Entretien 88, Paris, mai 2014).

En faisant référence aux « autres étages » de son entreprise, Alice rappelle les résistances internes. Les directeurs commerciaux des magasins craignent notamment la concurrence de prix bas vis-à-vis des autres produits, redoutée également par les producteurs (voir partie B). Aux États-Unis, la directrice du bien-être et du développement durable au sein d'une enseigne qui se positionne sur une image relativement haut-de-gamme, Doris, expliquait en 2015 que les autres équipes s'opposaient à la vente de tels produits :

> *« Le plus important c'est que cela soit rentable, ou au moins que ça n'érode pas les ventes actuelles. Et c'est la plus grosse peur de mon équipe des fruits et légumes. C'est "bon, si on a ces pommes parfaites de catégorie A, et qu'on apporte des fruits imparfaits de catégorie B, et qu'ils sont moins cher… Tout d'un coup on négocie à la baisse avec le consommateur, donc nos ventes des lignes les plus élevées diminuent et l'image diminue". C'est là qu'il y a une peur* […] *pour s'assurer qu'on n'endommage pas notre image de marque. Et on est connus pour être le "mieux" et le plus frais, et là on remet en question le présupposé de ce que "frais" signifie. »* (Entretien 158, Californie, avril 2015)

Le cas de Doris suggère qu'il est plus difficile pour des responsables du développement durable de promouvoir ces produits aux États-Unis où la lutte contre le gaspillage alimentaire, et *a fortiori* le standard de « moche », bénéficie d'une moins grande visibilité.

Dans l'enseigne française, l'équipe du développement durable a poussé à étendre l'initiative progressivement à d'autres points de vente et à davantage de fruits et légumes, toujours vendus de 30 à 40 % moins cher. L'enseigne n'a pas envisagé la possibilité de vendre ces produits à des prix similaires que ceux de première catégorie, quand bien même leurs caractéristiques gustatives et nutritionnelles seraient équivalentes. Les « moches » ne sont pas vendus au même prix que les « beaux ». L'objectif est d'attirer des clients sans pour autant concurrencer de façon permanente les produits aux standards et aux prix plus élevés. La directrice du développement durable, Jacqueline, insistait :

> *« C'est une opération ponctuelle, qui n'a pas vocation à exister tout le temps. Ce serait un doublement de la gamme. C'est pas un rayon extensible et il n'y a pas forcément un assortiment tout au long de l'année. »* (Entretien 194, région parisienne, juillet 2015)

Chargé du marketing, Vincent présentait l'opération comme un test pour « mettre des produits de catégorie 2 en vente comme catégorie 1 », mais les produits étaient vendus en magasin dans un rayon à part, en « îlot », et non comme une catégorie 1. Ils n'étaient pas mélangés aux

produits « *discount* » mais pas non plus mélangés aux fruits et légumes conventionnels (ou biologiques) dont il ne s'agit pas de prendre la place. Vincent souligne l'ambiguïté entre la volonté d'encourager ces ventes et la crainte de les inscrire dans des processus réguliers source d'une concurrence par les prix bas :

> *« Il n'y a aucun élément qui dit que ça cannibalise* [les autres ventes], *ni que ça se ferait si ça se généralisait. On n'a pas de données là-dessus. De toute façon ce qu'il faut comprendre c'est qu'on n'a pas l'ambition de créer un rayon de fruits et légumes alternatif. La question c'est de vendre des surplus de production ou des produits qui ponctuellement sont en surplus* […]. *Si vous vous mettez à industrialiser la vente de moches, ça devient un autre produit.* […] *La difficulté à industrialiser l'opération. C'est que par à-coup, et dans une machinerie comme la nôtre… les choses marchent quand elles passent par des processus standardisés. »* (Entretien 191, région parisienne, juillet 2015)

Si leur prix fait obstacle à la généralisation des produits dits « moches », celle-ci est aussi limitée par les processus de standardisation des produits en termes de gestion des approvisionnements, du rayonnage et des ventes – l'« industrialisation » des processus à laquelle se réfère Vincent. Une difficulté tient à l'approvisionnement par nature irrégulier de ces produits dépendants des quantités dont les fournisseurs disposent. L'approvisionnement « au cas par cas » est encore plus difficile à mettre en œuvre pour des magasins intégrés dans un même groupe où les contrats d'achat sont gérés conjointement (ce qui n'est pas le cas pour cette enseigne). Malgré la réussite de la commercialisation ponctuelle des « moches », Jacqueline évoque également des contraintes en termes de main d'œuvre que ses équipes lui ont transmises. Par exemple, les employés de caisse auraient des difficultés à distinguer ces produits et risqueraient de vendre des produits de plus haute qualité au prix des moches. Si cet exemple semble anecdotique, l'enjeu de la main-d'œuvre additionnelle est considérable pour les produits peu standardisés dans le secteur de la restauration, lorsqu'il s'agit de découper ou trancher d'importants volumes de produits aux formes irrégulières.

Si l'opération de distribution des « moches » reste finalement ponctuelle, les responsables du développement durable de l'enseigne l'ont mise en visibilité comme un engagement contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de leur responsabilité d'entreprise. Lors de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, où un événement est organisé à Paris en octobre 2015, l'enseigne a distribué plusieurs tonnes de ces fruits et légumes présentés comme « moches » aux passants.

Cette action suscite d'ailleurs des critiques :

> ***Extrait du carnet de terrain :*** *Tenant un stand au cours de l'événement, Gwénaëlle, une entrepreneuse membre de Disco Soupe, critique cette initiative.* [Son entreprise consiste à transformer des fruits actuellement non expédiés (voire non récoltés) en confiseries séchées, pour limiter le gaspillage en milieu agricole.] *Elle dénonce la distribution organisée par l'enseigne comme une forme de « greenwashing ». Selon elle, la firme ne change pas la façon de rémunérer les producteurs pour leurs produits, mais améliore son image auprès de potentiels clients à qui elle offre gratuitement des produits ce jour-là. Elle ajoute* « je me demande vraiment si c'est des moches ». (Observation 91, Paris, octobre 2015).

Gwénaëlle accusait implicitement l'enseigne de présenter comme « moches » des produits en réalité conformes aux standards du « beau », tant le « moche » est devenu un standard positif dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, source d'opportunités commerciales.

La commercialisation des fruits et légumes « moches » dans les circuits conventionnels, autant que les circuits alternatifs, a ainsi fait apparaître des contradictions : ces produits constituent un nouveau standard autant qu'une remise en question des standards. Leur requalification offre l'opportunité à des créateurs d'entreprises d'offrir des services spécifiques pour les commercialiser et faciliter leur vente, réinvestissant la cause du gaspillage alimentaire. En 2014, le fondateur de la start-up française Les Gueules Cassées propose ainsi de commercialiser des produits habituellement écartés des circuits de distribution au sein de magasins de grande distribution, avec une « marque anti-gaspi ». La start-up prélève un coût additionnel sur ces produits vendus moins chers. Au-delà des fruits et légumes, la marque s'applique à des paquets de céréales cabossés, vendus à 1 € au lieu de 2,50 €, ou encore de fromages d'aspect irrégulier. La cause du gaspillage alimentaire a donc suscité des opportunités commerciales pour les grandes firmes autant que pour ces start-ups, qui s'influencent mutuellement. Le « moche » est désormais un facteur de différenciation, une nouvelle composante de la qualité des produits liée à des caractéristiques sociales et environnementales autant qu'à leur prix bas et à l'attrait de leur originalité.

Le tableau (Tableau 13) synthétise les principales opérations de remise en circulation des produits « moches » durant les années 2010, constituant une recomposition des standards dans des circuits à la fois conventionnels et alternatifs.

Requalification des « moches »	**Acteurs**	**Recomposition des circuits**	
Campagne marketing en grande distribution	Enseigne française de grande distribution	Nouvelles ventes en grande distribution Augmentation des ventes (diminution des dons, du recyclage et produits jetés) des fournisseurs	*Intégration aux circuits conventionnels*
Marque dédiée en grande distribution	Start-up françaises	Nouvelles ventes en grande distribution Coût additionnel prélevé par la start-up intermédiaire Augmentation des ventes (diminution des dons, du recyclage et produits jetés) des fournisseurs	
Start-up de livraison de boîtes de produits « imparfaits »	Start-up états-unienne	Augmentation des ventes (diminution des dons, du recyclage, produits jetés) des fournisseurs Création d'une start-up intermédiaire Concurrence pour les circuits en vente directe	*Création de circuits alternatifs*
Association ou start-up de transformation (confitures, fruits)	Start-ups et associations des deux pays	Augmentation des dons (diminution du recyclage et produits jetés) des marchés de gros et supermarchés Création d'emplois Nouvelles ventes en direct et en grande distribution	
Restaurant « anti-gaspi »	Start-up et association française	Augmentation des ventes (diminution des dons, du recyclage et produits jetés) des fournisseurs Changement des modes de travail et des pratiques de consommation dans les restaurants	

Tableau 13 Exemples d'actions de requalification et de mise en circuit des produits « moches »

Ces initiatives ne sont pas imperméables les unes aux autres. Elles ont circulé d'un domaine et l'autre, dans des secteurs publics, militants, associatifs et privés, dans les deux pays.

Conclusion du chapitre VI

Des militants, jouant le rôle d'Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage, se sont mobilisés pour dénoncer les produits jetés et selon eux « gaspillés » en raison de standards uniquement esthétiques, tel que la couleur d'une tomate et la forme d'une patate. Ils ont diffusé leurs revendications et des informations sur le sujet, relayées par des organisations internationales du domaine de l'environnement. Ils ont néanmoins fait face aux résistances d'organisations agricoles qui tendent à protéger des standards d'apparence élevés pour éviter une concurrence par les prix bas. Leur poids dans les discussions au sein des dispositifs de concertation nationaux a amené à individualiser la responsabilité de réduire le gaspillage alimentaire : il revient au consommateur de choisir la tomate aux formes biscornues, si tant est qu'elle est disponible sur le marché.

Dans ce contexte, à la fois des fondateurs de start-ups et d'associations et des responsables du développement durable d'enseignes de grande distribution ont mis en marché des produits non conformes aux standards habituels, en faisant du hors-standard un nouveau standard, et du « moche » une source de valeur. Ces évolutions révèlent, à la suite de Le Velly (2017), l'hybridation entre les circuits alimentaires conventionnels et les circuits dits alternatifs, qui reposent sur leur promesse de différence. La mise en politique du gaspillage alimentaire a facilité l'incorporation des revendications militantes relatives aux produits « moches » non seulement dans des circuits alternatifs mais aussi dans des circuits conventionnels, par des processus de re-standardisation autant que de dé-standardisation.

Décrivant la cooptation des produits issus du commerce équitable et de l'agriculture biologique par des grandes firmes du secteur alimentaire, Jaffee et Howard (2010) montraient que celles-ci réduisaient au minimum les conditions revendiquées par les mouvements militants pour qualifier les produits d'équitables ou de biologiques, limitant leurs propositions de changement des systèmes alimentaires. Dans le cas des produits « moches », l'intégration aux circuits conventionnels répond de façon ambivalente aux demandes des Entrepreneurs de la lutte. Davantage de produits consommables sont mis en marché, mais ils restent largement valorisés pour des caractéristiques esthétiques, leurs formes originales, indépendantes de leurs conditions de production.

Le cas de la mise en cause, de la mise en politique et de la mise en circulation des fruits et légumes dits « moches », dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, éclaire ainsi les mécanismes de transformation des systèmes alimentaires français et états-unien au cours des années 2010.

Conclusion générale

En 1989, le brésilien Jorge Furtado réalise un court-métrage intitulé *L'Ile aux fleurs*, du nom d'une décharge dans le nord-est du Brésil[1]. En douze minutes, on y suit la trajectoire d'une tomate, produite et échangée dans le cadre d'une économie capitaliste. Jetée par une consommatrice, cette tomate est vendue, parmi d'autres déchets alimentaires, à un propriétaire de porcs qui s'en sert pour nourrir ses animaux. Une fois les cochons repus, ce propriétaire transporte les déchets restants, dont cette tomate, vers la décharge de l'Ile au Fleurs. Au milieu des ordures, des femmes, des hommes et des enfants récupèrent alors ce qu'ils peuvent pour se nourrir (voir Figure 65, gauche) :

> *« La tomate, plantée par Monsieur Suzuki, échangée contre de l'argent avec le supermarché, échangée contre l'argent que Madame Anete a échangé contre des parfums,* […] *refusée pour la sauce du porc, jetée aux ordures et refusée par les porcs comme aliment, est maintenant disponible pour les êtres humains de l'Ile aux fleurs. Ce qui place les êtres humains après les porcs dans la priorité de choix des aliments, c'est le fait de n'avoir ni argent, ni propriétaire. »* (Extrait du script).

Près de 30 ans plus tard, comme les enfants dans la décharge de l'Île aux Fleurs, des glaneurs récupèrent de la nourriture dans les poubelles de Paris ou New York (voir Figure 65, droite).

Figure 65 En 1989, des humains récupèrent des ordures à l'intérieur de l'enclos des porcs sur l'Ile aux Fleurs. En 2017, des humains récupèrent des aliments à la fin d'un marché parisien (Sources : Jorge Furtado, 1989 (YouTube), Freegan Paris, 2017).

[1] Visualisable sur : https://www.youtube.com/watch?v=fZFFHRfpq6s (consulté le 02/07/2018).

Comme la tomate de Madame Anete, des aliments circulent à différentes échelles, d'un propriétaire à l'autre et d'un usager à l'autre, disqualifiés par certains et requalifiés par d'autres, avalés par des animaux ou destinés à des lieux de traitement des déchets. Au gré des circulations, la hiérarchie des êtres humains s'aligne avec celle des usages et des valeurs des excédents. Si le gaspillage des uns nourrit la pauvreté des autres, aujourd'hui comme en 1989, à quoi bon lutter contre le gaspillage ?

A travers l'étude de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis durant les années 2010, cette thèse a exploré les mécanismes de transformation des fonctionnements économiques sources de surplus dans les pays développés. Elle donne à voir certains des rouages des recompositions d'organisations capitalistes par l'endogénéisation de critiques sociales et écologiques dont elles font l'objet, selon l'analyse développée par Boltanski et Chiapello (1999). Les données collectées en France et aux États-Unis permettent de décrire la construction de la cause et la mise en politique récente du « gaspillage » ainsi nommé, puis ses effets sur le fonctionnement de la production, de la distribution et de la consommation alimentaires dans les deux pays.

A - De l'entreprise de morale aux entreprises de revalorisation des excédents, l'évolution du capitalisme au prisme de ses surplus

La thèse montre d'abord comment, en France et aux Etats-Unis, des militants anticonsuméristes ou engagés pour des causes environnementales, des fonctionnaires du domaine de l'agriculture et de la gestion des déchets, ou encore des cadres au sein de firmes du secteur agroalimentaire, *construisent* le gaspillage alimentaire comme un problème public à la fin des années 2000. Ces « Entrepreneurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire » jouent un rôle central dans la mobilisation d'organisations aussi diverses que des supermarchés, des collectivités locales ou des associations d'aide alimentaire. Des responsables du développement durable au sein de firmes de la grande distribution, par exemple, défendent publiquement la responsabilité sociale et environnementale de leurs entreprises, tout en promouvant en interne les bénéfices financiers de la lutte contre le gaspillage. Des fondateurs de start-ups et d'associations réinvestissent la cause pour créer des activités spécifiquement dédiées à la lutte contre le gaspillage, présentée comme une façon de nourrir des populations défavorisées ou de réduire les conséquences environnementales des produits jetés.

Avec le Pacte national de lutte contre le gaspillage en France et le Forum national aux États-Unis, des administrations publiques et des associations environnementales ont respectivement cherché, dans chaque pays, à assurer la *participation* de multiples parties prenantes pour prendre des décisions sur le thème en termes d'action publique. La concertation aboutit, comme l'avaient déjà montré les travaux de Fouilleux (2013) et de Henry (2005), à la construction d'un cadrage du problème et de ses solutions qui favorise les organisations aux intérêts les mieux structurés. Des firmes de la grande distribution et de l'industrie agroalimentaire, de concert avec le ministère de l'Agriculture en France et des associations environnementales aux États-Unis, produisent des estimations chiffrées qui mettent l'accent sur les pourcentages de produits jetés, secteur par secteur, sans interroger ni les quantités produites ni la nature des aliments concernés. Ils encouragent ainsi une définition du gaspillage comme un problème d'optimisation de la production existante, de la distribution et de la consommation. La hiérarchie des usages alimentaires qui s'impose comme cadre de référence dans les deux pays, en apparence consensuelle, privilégie l'utilisation des excédents existants faute d'en interroger la génèse.

Pour la mise en œuvre de « solutions » répondant au problème ainsi défini, les acteurs engagés dans la lutte ont adopté des *instruments d'action* spécifiques, privés et publics, à partir de 2013. Des firmes de la production et de la distribution s'engagent de façon volontaire, dans le cadre des instruments incitatifs que constituent le Pacte et le Forum, à réduire la quantité de leurs produits alimentaires jetés. Les firmes privées, comme les administrations publiques, mettent en place des instruments communicationnels qui imputent la majeure responsabilité du gaspillage aux consommateurs. La lutte contre le gaspillage alimentaire consiste donc, pour l'État, à gouverner les conduites des consommateurs, selon la notion de Dubuisson-Quellier (2016), à savoir agir sur la demande pour transformer indirectement les marchés. En France, cependant, l'action publique change de ton avec le vote d'une loi dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire en février 2016. Cette loi instaure notamment une « obligation de don », imposant aux supermarchés d'une certaine taille d'établir des partenariats avec des associations d'aide alimentaire. Si elle reste peu coercitive dans son application les années suivantes, la loi contre le gaspillage alimentaire n'en a pas moins un rôle symbolique fort. Se voulant exemplaire, elle a reçu un écho important à l'international : aux États-Unis, où il n'existe pas de réglementation similaire, des élus s'en sont inspirés pour proposer des évolutions législatives au niveau fédéral et dans certains États comme la Californie.

Au sein de firmes de la production agroalimentaire, de la distribution et de la restauration, des responsables du développement durable font reconnaître concrètement l'intérêt de réduire les excédents générés, assurant un processus de *reconstruction de valeur(s)* des excédents alimentaires au cours des années 2010. De façon similaire dans les deux pays, ils mobilisent une logique gestionnaire de mise en relation des bénéfices et des coûts, selon la notion de Vatin (2008). Cette logique s'oppose à une logique marchande de maximisation des ventes, et à une logique alimentaire privilégiant la qualité sanitaire et gustative – ces deux dernières logiques justifiant plus souvent le fait de jeter des aliments, pour mieux en vendre d'autres. Des fondateurs de start-ups et d'associations dédiées à la lutte mobilisent et mettent en équivalence les logiques gestionnaires, marchandes et alimentaires pour éviter de jeter des produits en développant de nouvelles ventes. Ces opérations réattribuent des valeurs à la fois marchandes et non marchandes aux excédents.

Une concurrence se développe, au cours des années 2010, entre différents usages des excédents. Cherchant à utiliser des produits alimentaires non vendus, des firmes de la grande distribution renforcent les circuits de don d'aliments consommables auprès d'associations d'aide alimentaire, générant des contreparties financières (fiscales) pour les donateurs. Certains responsables du développement durable de firmes du secteur alimentaire mettent également en place le recyclage et la vente de matières non consommables, en partenariat avec des firmes de traitement des déchets. Des fondateurs de start-ups et d'associations saisissent l'opportunité de ces évolutions pour développer des activités intermédiaires qui renforcent des circuits existants et créent de nouveaux circuits de transformation et de réallocation des excédents. Malgré la pérennité de formes non marchandes, ces évolutions révèlent un mécanisme que l'on pourrait qualifier de *remarchandisation* d'excédents, en prolongeant la notion de Polanyi (2001[1944]). Leur nouvelle valeur marchande repose en partie, paradoxalement, sur leur caractère dé-marchandisé (non vendu) ou non marchandisé (non destiné à être vendu).

Des acteurs engagés dans la lutte contre le gaspillage proposent quant à eux de *recatégoriser* des produits considérés comme des excédents et par conséquent jetés, pour assurer leur consommation. C'est le cas des fruits et légumes dits « moches », non conformes aux standards réglementaires et commerciaux portant sur l'apparence des produits agricoles. Des organisations professionnelles et des administrations agricoles tendent à défendre des standards de qualité élevés pour éviter une concurrence par les prix bas. Face à ces résistances, des militants et des fondateurs d'entreprises mettent en vente les produits non conformes dans des circuits alternatifs. Or, ces circuits ont reproduit certaines caractéristiques

des échanges conventionnels, confirmant les travaux de Le Velly (2017). Ils constituent aussi une concurrence pour les circuits alternatifs qui vendent des produits « moches » sans les nommer comme tels. Des responsables du développement durable dans la grande distribution promeuvent à leur tour la vente de « moches » comme une nouvelle catégorie de produits, dans les circuits conventionnels eux-mêmes. En requalifiant et en recatégorisant ces produits, ces acteurs font du hors-standard un nouveau standard et du « moche » une source de valeur. En recatégorisant des excédents, ils tendent à pérenniser – voire renforcer – des standards existants.

Finalement, alors même que la mise en politique du sujet a emprunté des trajectoires différentes en France et aux États-Unis, des mécanismes de transformation des organisations productives et marchandes se révèlent similaires. Dans les deux cas, des fonctionnaires et des membres d'associations environnementales menant la lutte, comme les militants initialement engagés, adoptent une approche participative et de recherche de consensus. Des responsables du développement durable à l'intérieur de firmes de la production et de la distribution alimentaires s'engagent dans cette démarche de changement graduel. Ces acteurs divers reconstruisent des valeurs environnementales, sociales et financières d'excédents alimentaires auparavant jetés, sans proposer de modifications structurelles du fonctionnement économique de leurs firmes. Ces dernières mettent en place d'une part des adaptations marginales pour générer moins d'excédents et optimiser leurs processus de vente, tout en responsabilisant les consommateurs, et d'autre part des circuits de redistribution de plus en plus marchandisés et intermédiés. Dans les deux pays, ces transformations des marchés alimentaires bénéficient non seulement à ces firmes mais aussi aux fondateurs de start-ups et d'associations saisissant de nouvelles opportunités et soutenant les recompositions en cours.

L'analyse de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis éclaire ainsi le processus de construction et de mise en politique d'un problème social, et ses liens avec les recompositions de formes de légitimation du capitalisme. L'approche participative, de plus en plus présente dans divers domaines d'action publique (Aldrin et Hube, 2016 ; Hassenteufel et Fontaine, 2002), permet ici à des entrepreneurs de morale de mettre en œuvre des mécanismes de revaluation et de recatégorisation d'excédents alimentaires, pour assurer leur échange marchand autant que non marchand, dans des circuits aussi bien conventionnels qu'alternatifs. La participation de firmes et d'organisations dominantes, dès la phase de définition du problème et de ses solutions, permet de défendre un fonctionnement de la production, de la distribution et de la consommation fondé sur des surplus. Ainsi, la lutte contre le gaspillage, menée avec des administrations et des associations environnementales,

ne met en cause pour l'instant que de façon marginale le productivisme agricole, l'échelle et la technicisation des activités de transformation industrielle, le nombre d'intermédiaires dans les échanges, ou le niveau de standardisation des produits.

Ne s'agit-il que de moins gaspiller pour mieux surproduire ? Aujourd'hui encore, la production alimentaire disponible de la France et des États-Unis s'élève à plus de 3 500 calories par jour et par personne[2], pour des besoins estimés autour de 2 500 calories. Cette thèse met en question cette différence qui implique que certains produits finissent par être jetés – s'ils ne sont pas (sur)consommés. Réduire le gaspillage supposerait, faute de consommer davantage, de réduire la production. Depuis les années 2010, certaines critiques du gaspillage ont été « récupérées », si ce n'est désarmées ou ignorées par les intérêts dominants, comme celles du type d'aliments et des quantités produites et consommées. Mais pourtant, d'autres critiques sont écoutées et prises en compte, comme celles de la sous-utilisation de produits comestibles pour nourrir des populations pauvres, mais aussi, de plus en plus, de la qualité nutritionnelle et gustative des aliments. De manière générale, les mécanismes observés confirment l'évolution – bien que progressive et incrémentale – des conditions de légitimité des organisations capitalistes des deux pays étudiés. Certes, il est toujours possible qu'un supermarché français ou états-unien jette une tomate comestible, récupérée par des *dumpster-divers*. Mais cette thèse a montré qu'il existe désormais un nombre croissant de circuits, marchands et non marchands, incitant les supermarchés à ne pas transporter leurs tomates vers une décharge similaire à celle de l'Ile aux fleurs.

B - Démarches de transformation et convergence transnationale : perspectives de recherche

La thèse soulève deux questions relatives à la construction et la diffusion de la lutte contre le gaspillage alimentaire : d'une part, comment des entrepreneurs de morale en viennent-ils à s'engager dans cette lutte et à encourager la transformation d'organisations économiques ? D'autre part, quel rôle jouent-ils dans la convergence des activités productives et marchandes entre plusieurs pays ? Les résultats obtenus ont laissé entrevoir des pistes de réponse à ces questions, mais ouvrent aussi de nouvelles perspectives de recherche.

[2] Ces chiffres correspondent aux estimations nettes des imports et exports.

Les entretiens témoignent de la multiplicité des démarches d'engagement des acteurs, et donnent des informations sur leurs trajectoires biographiques et sociales ainsi que leurs engagements personnels. Ces éléments jouent un rôle dans les positionnements et l'activité professionnelle des individus. Par exemple, un acteur engagé dans des pratiques quotidiennes de limitation du gaspillage pourrait être plus disposé à promouvoir des actions de réduction des pertes dans une firme. L'analyse des correspondances multiples réalisée pour cette thèse a permis d'observer de tels liens, sans prouver de causalités. Par exemple, des enquêtés responsables du développement durable dans des grandes firmes, engagés dans la lutte contre le gaspillage, mettaient en avant leurs pratiques de consommation durable, comme acheter en circuits courts ou chercher à réduire leurs propres déchets ménagers. Ces éléments mériteraient d'être analysés davantage, par des recherches dédiées, qui permettraient d'identifier les continuités entre des démarches militantes centrées sur des pratiques individuelles et des approches réformistes de transformation des fonctionnements économiques.

La mise en perspective de la France avec le cas états-unien fait apparaître une convergence dans les mécanismes d'évolution du fonctionnement des circuits alimentaires des deux pays. La thèse ne prétend cependant pas expliquer cette convergence et déceler les mécanismes qui ne sont pas propres au gaspillage alimentaire. Elle donne des indices sur le rôle de militants et des créateurs d'entreprises qui circulent, partagent des informations et transfèrent des savoir-faire d'un pays à l'autre. Des organisations internationales et des firmes multinationales présentes dans les deux pays diffusent également des informations et des pratiques communes y compris aux niveaux national et local. La convergence semble tenir en outre au rôle particulier d'Entrepreneurs de la lutte qui partagent des propriétés sociales et des modalités d'action similaires dans les deux pays (même lorsque leur action est indépendante) : ils se caractérisent principalement par leur âge jeune, leurs formations professionnelles en écoles de commerce ou avec des spécialisations dans le développement durable, et par le choix d'un engagement non conflictuel, réformiste, en particulier en « militant de l'intérieur » au sein de leurs organisations. De futures recherches sont nécessaires pour explorer le rôle de ces acteurs réformateurs dans les recompositions transnationales d'organisations productives et marchandes.

La mise en perspective des deux pays interroge enfin l'éventuelle avance d'un pays comme la France dans un processus global de transformation et de « verdissement » du capitalisme. Si les administrations publiques françaises se sont plus fortement engagées dans la lutte contre le gaspillage, elles adoptent aussi davantage de politiques d'austérité que leurs homologues états-uniennes. La recherche d'évitement du gaspillage, au niveau collectif comme au niveau individuel, semble se nourrir du ralentissement économique. Cette modération de la production et de la consommation est-elle aussi le signe d'une avancée vers la prise en compte des limites environnementales et sociales de fonctionnements économiques actuels ?

C - Et quel intérêt pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

En France, la lutte contre le gaspillage alimentaire fait désormais l'objet d'une réglementation dédiée et s'est stabilisée sur l'agenda politique. À l'heure de clôturer cette thèse en juin 2018, à la suite des États généraux de l'Alimentation, le Parlement étudie des mesures sur le gaspillage alimentaire dans le cadre d'un projet de loi sur l'Agriculture et l'Alimentation[3]. Il s'agit notamment d'étendre l'obligation de don alimentaire aux opérateurs du domaine agroalimentaire et d'imposer des actions de réduction du gaspillage dans la restauration collective. Aux États-Unis, plusieurs associations environnementales prévoient l'organisation d'un Sommet contre le gaspillage alimentaire à Berkeley en octobre 2019[4]. Cinq ans après le premier Forum, il aura notamment pour objet la mise en application d'une réglementation adoptée en 2018 en Californie, incitant les commerces à distribuer au moins 20 % de leurs aliments invendus comestibles à des associations d'aide alimentaire – une mesure qui rappelle celle de la loi française.

[3] « Projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable » : http://www.assemblee-nationale.fr/15/projets/pl0627.asp (consulté le 02/07/2018).

[4] Voir : http://ncrarecycles.org/activities/2018-zero-food-waste-forum/ (consulté le 02/07/2018)

La recherche effectuée pour cette thèse propose d'informer chercheurs et praticiens par un retour réflexif sur la construction de ces politiques publiques et sur la prise en charge des excédents alimentaires. Elle pourra éclairer les propositions, les discussions et les décisions de militants, de fonctionnaires et de représentants de diverses organisations qui contribuent de façon participative à définir ces politiques[5]. L'observation des coulisses de la mise en cause et de la mise en politique du problème du gaspillage a notamment rendu visibles des enjeux sous-jacents à la construction du problème lui-même, tels que sa quantification pourtant présentée comme neutre et objective. La thèse montre qu'il n'est pas anodin de produire une étude qui attribue un pourcentage de gaspillage à tel secteur d'activité ou telle organisation. Pour ceux qui mènent des études et créent des activités économiques sur le gaspillage alimentaire, disposant déjà de connaissances précises sur le sujet, cette recherche met ainsi à disposition une réflexion sur les conditions de production de leur expertise et de leur cadre d'action.

L'analyse de la mise en circulation des excédents alimentaires, de façon marchande et non marchande, invite à interroger la concurrence entre diverses « solutions » au gaspillage alimentaire – d'autant plus que cette concurrence s'intensifie à mesure que la ou les valeur(s) des produits alimentaires sont reconstruite(s). En particulier, la thèse souligne les actions de prévention des excédents peuvent être freinées par celles qui se focalisent sur leur redistribution et leur recyclage, à des échelles de plus en plus grandes. Elle invite en outre à prendre du recul sur les pratiques individuelles de gaspillage, largement étudiées par la recherche académique en sociologie, à la lumière de leur inscription dans des pratiques professionnelles et des configurations économiques et politiques. Alors que Comby (2015) voit dans la responsabilisation des consommateurs individuels une dé-politisation du sujet, la thèse suggère cependant que les pratiques individuelles, en tant que levier d'engagement professionnel et militant, peuvent constituer une étape vers des transformations marchandes et *de facto* politiques.

[5] Les enquêtés eux-mêmes ont généralement témoigné de leur intérêt pour la présente recherche.

Jorge Furtado concluait *L'Ile-aux-Fleurs* avec l'image d'enfants cheminant dans des montagnes d'ordures, et la remarque suivante :

> *« Ce qui place les êtres humains après les porcs dans la priorité de choix des aliments, c'est le fait de n'avoir ni argent, ni propriétaire. Les êtres humains se distinguent des autres animaux par le téléencéphale hautement développé, par le pouce préhenseur, et par le fait d'être libre.* […] *Liberté est un mot que le rêve humain alimente. Il n'existe personne qui l'explique, et personne qui ne le comprenne. »*

Cette réflexion soulignait l'absurdité du fonctionnement capitaliste fondé sur la propriété, où la « liberté » dont disposent les humains ne leur permet pas d'assurer leur subsistance, faute de propriété. La liberté formelle constitue pourtant l'une des valeurs centrales et des sources de justification du capitalisme, comme l'ont analysé Boltanski et Chiapello (1999).

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les systèmes alimentaires français et états-unien, des firmes de la production et de la distribution tendent à jeter moins d'aliments et à les redistribuer depuis les années 2010, mais leurs droits de propriété restent inchangés. Il n'existe ni droit ni accès garanti à l'alimentation, dans aucun des deux pays, même pour des produits que leur propriétaire décide d'abandonner. Le droit de se débarrasser des denrées dont on est propriétaire, lui, n'a pas été remis en question. La production excédentaire est de plus en plus marchandisée, et, selon la ou les valeur(s) des produits en question, dirigée vers une hiérarchie d'humains, d'animaux et d'installations de recyclage. Ce constat enjoint les responsables politiques, les militants comme les cadres de firmes privées, à remettre en question la manière dont ces hiérarchies de valeurs et d'usages sont mises en œuvre et reproduites. Alors que nombreux se sont déjà engagés dans une démarche de réforme progressive du fonctionnement de la production, de la distribution et de la consommation, il est possible d'agir plus radicalement avant la date limite de réalisation optimale de telles transformations.

Bibliographie

ABBOTT A., 2014, « The Problem of Excess », *Sociological Theory*, *32*, 1, p. 1‑26.

AGGERI F., GODARD O., 2006, « Les entreprises et le développement durable », *Entreprises et Histoire*, *45*, p. 6-19.

ALBERT A., 2014, *Consommation de masse et consommation de classe. Une histoire sociale et culturelle du cycle de vie des objets dans les classes populaires parisiennes (des années 1880 aux années 1920)*, Thèse de doctorat, Paris, Université Paris I - Panthéon - Sorbonne, 612 p.

ALDRIN P., HUBE N., 2016, « L'État participatif - Le participationnisme saisi par la pensée d'Etat », *Gouvernement et action publique*, 2, p. 9‑29.

ALLAIN M.-L., CHAMBOLLE C., 2003, *Économie de la distribution*, Paris, La Découverte, 128 p.

ANZALONE G., 2012, *Les économies politiques de l'agriculture biologique. Production et commercialisation de la viande bovine biologique en France*, Thèse de doctorat, Paris, Institut d'Études Politiques de Paris, 455 p.

APPADURAI, A. (dir.), 1986, « Introduction: Commodities and the Politics of Value », dans *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, UK, Cambridge University Press, p. 3‑63.

BAKKER E. DE, DAGEVOS H., 2012, « Reducing Meat Consumption in Today's Consumer Society: Questioning the Citizen-Consumer Gap », *Journal of Agricultural and Environmental Ethics*, *25*, 6, p. 877‑894.

BARBIER R., 2002, « La fabrique de l'usager. Le cas de la collecte sélective des déchets », *Flux*, *n° 48-49*, 2, p. 35‑46.

BARDET F., 2008, « Quand les constructeurs automobiles façonnent la sécurité routière », *Réseaux*, *n° 147*, 1, p. 87‑113.

BARLES S., 2005, *L'invention des déchets urbains : France 1790-1970*, Seyssel, Editions Champ Vallon, 297 p.

BARNARD A.V., 2016, *Freegans: Diving into the Wealth of Food Waste in America*, Minneapolis, Univ Of Minnesota Press, 280 p.

BARNARD A.V., MOURAD M., 2014, « What is "political" about free food ? Tactical repertoires in food waste activism in the U.S. and France », Communication au Congrès de l'*American Sociological Association*, San Francisco.

BARRAUD DE LAGERIE P., 2010, *Les patrons de la vertu. Entrepreneurs de morale et instruments de mesure dans la construction de la responsabilité sociale des entreprises*, Thèse de doctorat, Paris, Institut d'Études Politiques de Paris, 512 p.

BARRAUD DE LAGERIE P., PILMIS O., 2016, « A la recherche de la "bonne formule". La lutte contre l'obésité, entre régulation des entreprises et gouvernement des consommateurs (Chapitre 9) », dans DUBUISSON-QUELLIER S. (dir.), *Gouverner les conduites*, Paris, Presses de Sciences Po, p. 335‑364.

BARREY S., COCHOY F., DUBUISSON-QUELLIER S., 2000, « Designer, packager et merchandiser : trois professionnels pour une même scène marchande », *Sociologie du Travail*, *42*, 3, p. 457‑482.

BARTLEY T., 2003, « Certifying Forests and Factories: States, Social Movements, and the Rise of Private Regulation in the Apparel and Forest Products Fields », *Politics & Society*, *31*, 3, p. 433‑464.

BARTLEY T., 2007a, « Institutional Emergence in an Era of Globalization: The Rise of Transnational Private Regulation of Labor and Environmental Conditions », *American Journal of Sociology*, *113*, 2, p. 297‑351.

BARTLEY T., 2007b, « How Foundations Shape Social Movements: The Construction of an Organizational Field and the Rise of Forest Certification », *Social Problems*, *54*, 3, p. 229‑255.

BATAILLE G., 1949, *La part maudite*, Paris, Éditions de Minuit, 232 p.

BEAUD S., WEBER F., 2010, *Guide de l'enquête de terrain : produire et analyser des données ethnographiques*, 4e édition augmentée, Paris, La Découverte (Grands repères), 334 p.

BECK U., 1992, *Risk Society: Towards a New Modernity*, Londres, Sage, 260 p.

BECKER H.S., 1963, *Outsiders: Studies in the Sociology of Deviance*, New York, The Free Press, 224 p.

BECKER, H.S. (dir.), 1966, *Social Problems: A Modern Approach*, New York, John Wiley & Sons Inc, 770 p.

BECKER H.S., 1998, *Tricks of the Trade: How to Think about Your Research While You're Doing It*, Chicago, IL, University of Chicago Press, 239 p.

BECKERT J., ASPERS P., 2011, *The Worth of Goods: Valuation and Pricing in the Economy*, Oxford, UK, Oxford University Press, 362 p.

BECKERT J., MUSSELIN C., 2013, *Constructing Quality: The Classification of Goods in Markets*, Oxford, UK, Oxford University Press, 356 p.

BENFORD R.D., SNOW D.A., 2000, « Framing Processes and Social Movements: An Overview and Assessment », *Annual Review of Sociology*, *26*, 1, p. 611‑639.

BENNETT C.J., 1991, « What Is Policy Convergence and What Causes It? », *British Journal of Political Science*, *21*, 02, p. 215–233.

BENNETT J., 2007, « Edible Matter », *New Left Review*, *45*, p. 133.

BENSON R., SAGUY A.C., 2005, « Constructing Social Problems in an Age of Globalization: A French-American Comparison », *American Sociological Review, 70*, 2, p. 233‑259.

BERGERON H., CASTEL P., DUBUISSON-QUELLIER S., 2014, « Gouverner par les labels - Une comparaison des politiques de l'obésité et de la consommation durable », *Gouvernement et action publique, 3*, 3, p. 7‑31.

BERGERON H., CASTEL P., NOUGUEZ É., 2011, « Un entrepreneur privé de politique publique », *Revue française de science politique, 61*, 2, p. 201‑229.

BERGERON H., CASTEL P., NOUGUEZ É., 2013, « Éléments pour une sociologie de l'entrepreneur-frontière », *Revue française de sociologie, 54*, 2, p. 263‑302.

BERGERON H., CASTEL P., NOUGUEZ E., 2014, « Lutter contre l'obésité en gouvernant les conduites des consommateurs », *Questions de santé publique*, 25, p. 1‑4.

BERLIVET L., 1997, « Naissance d'une politique symbolique : l'institutionnalisation des "grandes campagnes" d'éducation pour la santé », *Quaderni, 33*, 1, p. 99‑117.

BERNARD DE RAYMOND A., 2012, « L'Agriculture Raisonnée, un échec ? La concurrence entre normes environnementales sur le marché des fruits et légumes », dans *Normaliser au nom du développement durable*, Versailles, Quae éditions, p. 65-82.

BERNARD DE RAYMOND A., 2013, *En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 306 p.

BERNARD DE RAYMOND A., 2015, « « Zéro défaut » ? La distribution des fruits et légumes et ses critiques comme révélateurs des transformations de l'agriculture », *Analyse*, 84, Paris, Centre d'études et de prospective, 4 p.

BERNARD DE RAYMOND A.B. DE, 2011, « Une « Algérie californienne » ? L'économie politique de la standardisation dans l'agriculture coloniale (1930-1962) », *Politix*, 95, p. 23‑46.

BEZES P., 2009, *Réinventer l'État - Les réformes de l'administration française (1962-2008)*, Paris, Presses Universitaires de France, 544 p.

BILLOWS S., 2016, « La politique de l'ambiguïté juridique. Quand l'État tente de réguler les échanges entre la grande distribution et ses fournisseurs », *Sociologie du Travail, 58*, 1, p. 8‑31.

BLAIR D., SOBAL J., 2006, "Luxus Consumption: Wasting Food Resources Through Overeating", *Agriculture and Human Values, 23*, 1, p. 63‑74.

BLANCANEAUX R., 2013, « Grand angle : Une conceptualisation interactionniste du champ », *Gouvernement et action publique, 2*, 2, p. 341.

BLONDIAUX L., SINTOMER Y., 2002, « L'impératif délibératif », *Politix, 15*, 57, p. 17‑35.

BLOOM J., 2010, *American Wasteland: How America Throws Away Nearly Half of Its Food*, Cambridge, MA, Da Capo Lifelong Books, 384 p.

BLUMER H., 1971, « Social Problems as Collective Behavior », *Social Problems*, *18*, 3, p. 298‑306.

BOERO N., 2007, « All the News that's Fat to Print: The American "Obesity Epidemic" and the Media », *Qualitative Sociology*, *30*, 1, p. 41‑60.

BOLTANSKI L., CHIAPELLO E., 2007, *The New Spirit of Capitalism*, traduit par ELLIOTT G., Londres, Verso, 601 p.

BOLTANSKI L., CHIAPELLO E., 1999, *Le nouvel esprit du capitalisme*, Paris, Gallimard, 843 p.

BOLTANSKI L., THEVENOT L., 1991, *De la justification : les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard, 483 p.

BOUDIA S., 2007, "Global Regulation: Controlling and Accepting Radioactivity Risks", *History and Technology*, *23*, 4, p. 389‑406.

BOWEN H.R., 2013, *Social Responsibilities of the Businessman*, Iowa City, IA, University of Iowa Press, 267 p.

BRADSHAW C., 2013, "The environmental business case and unenlightened shareholder value", *Legal Studies*, *33*, 1, p. 141‑161.

BRANDENBURGER A.M., NALEBUFF B.J., 1998, *Co-Opetition*, 1e édition, New York, Currency Doubleday, 304 p.

BROUSSE C., 2005, « Définir et compter les sans-abri en Europe : enjeux et controverses », *Genèses*, *no 58*, 1, p. 48‑71.

BRUEGEL M., 2009, *Profusion et pénurie : les hommes face à leurs besoins alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes (Tables des hommes), 152 p.

BRUEGEL M., STANZIANI A., 2004, « Pour une histoire de la « sécurité alimentaire » », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, *51‑3*, 3, p. 7‑16.

BRUNO I., 2010, « La déroute du « benchmarking social » », *Revue Française de Socio-Économie*, *5*, 1, p. 41‑61.

BRUNSSON N., JACOBSSON B., 2002, *A World of Standards*, édition révisée, Oxford, NY, Oxford University Press, 198 p.

BUSCH L., 2011, *Standards: Recipes for Reality*, Cambridge, MA, MIT Press, 384 p.

CAPPELLINI B., 2009, « The Sacrifice of Re-Use: the Travels of Leftovers and Family Relations », *Journal of Consumer Behaviour*, *8*, 6, p. 365–375.

CHAUVIN P.-M.M., BESSY C., 2013, « The Power of Market Intermediaries: From Information to Valuation Processes », *Valuation Studies*, *1*, 1, p. 83‑117.

CHIAPELLO E., 2013, « Capitalism and Its Criticisms », dans *New spirits of capitalisms*, Oxford, NY, Oxford University Press, p. 60‑82.

CHIAPELLO È., GITIAUX F., 2009, « Les responsables développement durable des grandes entreprises. Parcours, engagement et représentations », *Revue de l'organisation responsable*, *4*, 1, p. 43‑53.

CLAPP J., SWANSTON L., 2009, « Doing away with plastic shopping bags: international patterns of norm emergence and policy implementation », *Environmental Politics*, *18*, 3, p. 315‑332.

CLARKE J.N., 2011, « Magazine portrayal of attention deficit/hyperactivity disorder (ADD/ADHD): A post-modern epidemic in a post-trust society », *Health, Risk & Society*, *13*, 7‑8, p. 621‑636.

CLOTEAU A., 2014, *Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire : dispositif d'institutionnalisation d'un problème public*, Mémoire de Master, Rennes, Institut d'études politiques de Rennes. 122 p.

CLOTEAU A., MOURAD M., 2016, « Action publique et fabrique du consensus ; la "lutte contre le gaspillage alimentaire" en France et aux Etats-Unis », *Gouvernement et action publique*, 1, p. 63‑90.

COHEN L., 2003, *A Consumers' Republic: The Politics of Mass Consumption in Postwar America*, New York, Vintage, 576 p.

COMBY J.-B., 2013, « Faire du bruit sans faire de vagues », *Communication. Information médias théories pratiques*, *31*, 2, 57 p.

COMBY J.-B., 2015, *La question climatique : Genèse et dépolitisation d'un problème public*, Paris, Liber, 250 p.

COMBY J.-B., GROSSETETE M., 2012, « « Se montrer prévoyant » : une norme sociale diversement appropriée », *Sociologie*, *3*, 3, 108 p.

CORTEEL D., LE LAY S., 2011, *Les travailleurs des déchets*, Toulouse, Érès. 336 p.

DEBAILLEUL G., ERHENSAFT P., 1987, « Crise de l'agriculture et de la politique agricole américaine », *Cahiers de recherche sociologique*, *5*, 1, p. 5‑13.

DELAGE P., 2015, « La violence conjugale à l'épreuve de l'État social : une comparaison franco-états-unienne », *Enfances Familles Générations. Revue interdisciplinaire sur la famille contemporaine*, 22, 33 p.

DEMAZIERE D., 2006, *Sociologie des chômeurs*, 2e édition, Paris, La Découverte, 128 p.

DESOUCEY M., 2010, « Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity Politics in the European Union », *American Sociological Review*, *75*, 3, p. 432‑455.

DESROSIERES A., 2008, *Gouverner par les nombres*, Paris, Presses de l'Ecole des mines, 336 p.

DESROSIERES A., KOTT S., 2005, « Quantifier », *Genèses*, *no 58*, 1, p. 2‑3.

DEVAULT M.L., PITTS J.P., 1984, « Surplus and Scarcity: Hunger and the Origins of the Food Stamp Program », *Social Problems*, *31*, 5, p. 545‑557.

DEVERRE C., LAMINE C., 2010, « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales », *Économie rurale*, *317*, 3, p. 57‑73.

DOUGLAS M., 1966, *Purity and Danger: An Analysis of the Concepts of Pollution and Taboo*, Londres, Routledge, 272 p.

DUBUISSON-QUELLIER S., 2003, « Confiance et qualité des produits alimentaires : une approche par la sociologie des relations marchandes », *Sociologie du travail*, *45*, 1, p. 95‑111.

DUBUISSON-QUELLIER S., 2009, *La consommation engagée*, Paris, Presses de Sciences Po, 143 p.

DUBUISSON-QUELLIER S., 2013, « A Market Mediation Strategy: How Social Movements Seek to Change Firms' Practices by Promoting New Principles of Product Valuation », *Organization Studies*, *34*, 5‑6, p. 683‑703.

DUBUISSON-QUELLIER, S. (dir.), 2016, *Gouverner les conduites*, Paris, Presses de Sciences Po, 480 p.

DUBUISSON-QUELLIER S., GAERTNER L., 2016, « Comment gouverner les acteurs du gouvernement des conduites ? Le cas de la régulation des pratiques de *greenwashing* dans la publicité » (chapitre 8), dans DUBUISSON-QUELLIER, S. (dir.), *Gouverner les conduites*, Paris, Presses de Sciences Po, p 299-334.

DUBUISSON-QUELLIER S., PLESSZ M., 2013, « La théorie des pratiques : Quels apports pour l'étude sociologique de la consommation ? », *Sociologie*, *4*, 4, p.451-469.

DUVAL J., 2014, « L'analyse des correspondances et la construction des champs », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 200, p. 110‑123.

DYEN M., SIRIEIX L., COSTA-MIGEON S., DEPEZAY L., CASTAGNA E., 2017, « Comprendre les routines et pratiques au gaspillage alimentaire et au bien manger : approche de la consommation alimentaire par les théories des pratiques », *Post-Print*, n°01542566, Montpellier, UMR MOISA.

EDELMAN L.B., 1992, « Legal Ambiguity and Symbolic Structures: Organizational Mediation of Civil Rights Law », *American Journal of Sociology*, *97*, 6, p. 1531‑1576.

EDELMAN M., 1977, *Political Language: Words That Succeed and Policies That Fail*, New York, Academic Press Inc, 176 p.

EDWARDS F., MERCER D., 2007, « Gleaning from Gluttony: An Australian Youth Subculture Confronts the Ethics of Waste », *Australian Geographer*, *38*, 3, p. 279‑296.

EPSTEIN S., 1996, *Impure Science: AIDS, Activism, and the Politics of Knowledge*, 1e édition, Berkeley, CA, University of California Press, 480 p.

ERIKSSON M., STRID I., HANSSON P.-A., 2015, « Carbon footprint of food waste management options in the waste hierarchy – a Swedish case study », *Journal of Cleaner Production*, *93*, p. 115‑125.

ESCALA T., 2009, « Les valeurs de la carcasse », dans *Evaluer et valoriser*, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, p. 197‑210.

EVANS D., 2011, « Blaming the Consumer – Once Again: The Social and Material Contexts of Everyday Food Waste Practices in Some English Households », *Critical Public Health*, *21*, 4, p. 429‑440.

EVANS D., 2014, *Food Waste: Home Consumption, Material Culture and Everyday Life*, Londres, Bloomsbury Academic, 136 p.

EVANS, D., CAMPBELL, H., MURCOTT, A. (dirs.), 2013, *Waste Matters: New Perspectives on Food and Society*, 1e édition, Malden, MA, Wiley-Blackwell, 250 p.

EVANS D., MCMEEKIN A., SOUTHERTON D., 2012, « Sustainable Consumption, Behaviour Change Policies and Theories of Practice », dans WARDE A., SOUTHERTON D. (dirs.), *The Habits of Consumption*, Helsinki, Finland, Helsinki Collegium for Advanced Studies, p. 123‑129.

EYMARD-DUVERNAY F., 1989, « Conventions de qualité et formes de coordination », *Revue économique*, *40*, 2, p. 329‑359.

FASSIN D., BENSA A., 2008, *Les politiques de l'enquête, épreuves ethnographiques.*, Paris, La Découverte, 304 p.

FELSTINER W.L.F., ABEL R.L., SARAT A., 1980, « The Emergence and Transformation of Disputes: Naming, Blaming, Claiming… », *Law & Society Review*, *15*, 3/4, p. 631‑654.

FINE F., LUCAS J.-L., CHARDIGNY J.-M., REDLINGSHÖFER B., RENARD M., 2015a, « Food losses and waste in the French oilcrops sector », *OCL*, *22*, 3, p. A302 (en ligne)

FISCHLER C., MASSON E., 2007, *Manger : Français, Européens et Américains face à l'alimentation*, Paris, Odile Jacob, 336 p.

FLIGSTEIN N., 1996, « Markets as Politics: A Political-Cultural Approach to Market Institutions », *American Sociological Review*, *61*, 4, p. 656.

FLIGSTEIN N., 2001, « Social Skill and the Theory of Fields », *Sociological Theory*, *19*, 2, p. 105‑125.

FLIGSTEIN N., MCADAM D., 2011, « Towards a General Theory of Strategic Action Fields », *Sociological Theory*, *29*, 1, p. 1‑26.

FONTE M., 2002, « Food Systems, Consumption Models and Risk Perception in Late Modernity », *International Journal of Sociology of Agriculture and Food*, *10*, 1, p. 13‑21.

FORNABAIO L., POTO M., 2016, « From consumers to sharers: how SCMOs can foster a new paradigm through the example of antifood waste initiatives », Communication au colloque *Moral economies, economic moralities*, Berkeley.

FOUILLEUX È., 2010, « Standards volontaires : Entre internationalisation et privatisation des politiques agricoles », dans HERVIEU, B., MAYER N., MULLER P., PURSEIGLE F., REMY J. (dir.), *Les mondes agricoles en politique*, Paris, Presses de Sciences Po, p.371-396.

FOUILLEUX È., 2013, « Normes transnationales de développement durable », *Gouvernement et action publique*, *1*, 1, p. 93‑118.

FOUILLEUX È., GOULET F., 2012, « Firmes et développement durable : le nouvel esprit du productivisme », *Etudes rurales*, *190*, 2, p. 131‑146.

FOURCADE M., 2011, « Cents and Sensibility: Economic Valuation and the Nature of "Nature" », *American Journal of Sociology*, *116*, 6, p. 1721‑1777.

FRANÇOIS P., 2008, *Sociologie des marchés*, Paris, Armand Colin, 320 p.

FRANÇOIS P., 2011, *Vie et mort des institutions marchandes*, Paris, Presses de Sciences Po, 260 p.

FREIDBERG S., 2004, *French Beans and Food Scares: Culture and Commerce in an Anxious Age*, Oxford, UK, Oxford University Press, 288 p.

FREIDBERG S., 2013, « Calculating sustainability in supply chain capitalism », *Economy and Society*, *42*, 4, p. 571‑596.

FRIEDMANN H., MCMICHAEL P., 1989, « Agriculture and the State System: The Rise and Decline of National Agricultures, 1870 to the Present », *Sociologia Ruralis*, *29*, 2, p. 93–117.

GARCIA-GARCIA G., WOOLLEY E., RAHIMIFARD S., 2015, « A Framework for a More Efficient Approach to Food Waste Management », *International Journal of Food Engineering*, *1*, 1, p. 65‑72.

GARRAUD P., 1990, « Politiques nationales : l'élaboration de l'agenda », *L'Année Sociologique*, p. 17‑40.

GENTIL E.C., GALLO D., CHRISTENSEN T.H., 2011, « Environmental evaluation of municipal waste prevention », *Waste Management*, *31*, 12, p. 2371‑2379.

GENTILINI U., 2013, « Banking on Food: The State of Food Banks in High-income Countries », *IDS Working Papers*, 415, 18 p.

GEREFFI G., HUMPHREY J., STURGEON T., 2005, « The governance of global value chains », *Review of International Political Economy*, *12*, 1, p. 78‑104.

GEREFFI G., KORZENIEWICZ M., 1994, *Commodity Chains and Global Capitalism*, Praeger (Contributions in economics and economic history), 350 p.

GHERSI G., RASTOIN J.-L., SCHUTTER O.D., 2010, *Le système alimentaire mondial : Concepts et méthodes, analyses et dynamiques*, Versailles, Quae éditions, 565 p.

GILBERT C., HENRY E., 2012, « La définition des problèmes publics : entre publicité et discrétion », *Revue française de sociologie*, *53*, 1, p. 35‑59.

GILLE Z., 2012, « From Risk to Waste: Global Food Waste Regimes », *The Sociological Review*, *60*, p. 27–46.

GOODMAN D., DUPUIS E.M., GOODMAN M.K., 2013, *Alternative Food Networks: Knowledge, Practice, and Politics*, 1ère édition, New York, Routledge, 320 p.

GUSFIELD J.R., 1984, *The Culture of Public Problems: Drinking-Driving and the Symbolic Order*, Chicago, University of Chicago Press, 278 p.

GUTHMAN J., DUPUIS M., 2006, « Embodying Neoliberalism: Economy, Culture, and the Politics of Fat », *Environment and Planning D: Society and Space*, *24*, 3, p. 427–448.

HALL K.D., GUO J., DORE M., CHOW C.C., 2009, « The Progressive Increase of Food Waste in America and Its Environmental Impact », *PLoS ONE*, *4*, 11, p. e7940 (en ligne).

HALL, P.A., SOSKICE, D. (dirs.), 2001, *Varieties of Capitalism: The Institutional Foundations of Comparative Advantage*, 1ère édition, Oxford, NY, Oxford University Press, 560 p.

HANNAN M.T., FREEMAN J., 1993, *Organizational Ecology*, Cambridge, MA, Harvard University Press, 388 p.

HASSENTEUFEL P., 2005, « De la comparaison internationale à la comparaison transnationale : Les déplacements de la construction d'objets comparatifs en matière de politiques publiques », *Revue française de sciences politique*, *1*, 55, p. 113-132.

HASSENTEUFEL P., 2010, « Convergence », dans *Dictionnaire des politiques publiques*, 3e édition, Paris, Presses de Sciences Po, p. 180‑188.

HASSENTEUFEL, P., FONTAINE, J. (dirs.), 2002, *To Change or not to Change ? Les changements de l'action publique à l'épreuve du terrain*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 305 p.

HASSENTEUFEL P., MAILLARD J. DE, 2013, « Convergence, transferts et traduction : Les apports de la comparaison transnationale », *Gouvernement et action publique*, 3, p. 377‑393.

HAUTER W., 2012, *Foodopoly: The Battle Over the Future of Food and Farming in America*, New York, The New Press, 368 p.

HAWKINS G., 2012, « The Performativity of Food Packaging: Market Devices, Waste Crisis and Recycling », *The Sociological Review*, *60*, S2, p. 66–83.

HENDERSON G., 2004, « "Free" Food, the Local Production of Worth, and the Circuit of Decommodification: A Value Theory of the Surplus », *Environment and Planning D: Society and Space*, *22*, 4, p. 485–512.

HENRY E., 2005, « Militer pour le statu quo », *Politix*, 70, p. 29‑50.

HIRSCHMAN A.O., 1970, *Exit, Voice, and Loyalty: Responses to Decline in Firms, Organizations, and States*, Cambridge, MA, Harvard University Press, 180 p.

HOLT GIMÉNEZ E., SHATTUCK A., 2011, « Food Crises, Food Regimes and Food Movements: Rumblings of Reform or Tides of Transformation? », *Journal of Peasant Studies*, *38*, 1, p. 109‑144.

HOLZINGER K., KNILL C., 2005, « Causes and conditions of cross-national policy convergence », *Journal of European Public Policy*, *12*, 5, p. 775‑796.

HULTMAN J., CORVELLEC H., 2012, « The European Waste Hierarchy: From the Sociomateriality of Waste to a Politics of Consumption », *Environment and Planning A*, *44*, 10, p. 2413–2427.

JAFFEE D., HOWARD P.H., 2010, « Corporate Cooptation of Organic and Fair Trade Standards », *Agriculture and Human Values*, *27*, 4, p. 387‑399.

JOLY P.-B., MARRIS C., 2003, « Les américains ont-ils accepté les OGM ? Analyse comparée de la construction des OGM comme problème public en France et aux Etats-Unis », *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, 68‑69, p. 11‑45.

JOUZEL J.-N., 2006, *Une cause sans conséquences : comparaison des trajectoires politiques des éthers de glycol en France et en Californie*, Thèse de doctorat, Grenoble, Institut d'Études Politiques de Grenoble.

JUHEM P., 2001, « La légitimation de la cause humanitaire : un discours sans adversaires », *Mots*, *65*, 1, p. 9‑27.

KARPIK L., 2007, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 373 p.

KING P., 1992, « Legal Change, Customary Right, and Social Conflict in Late Eighteenth-Century England: The Origins of the Great Gleaning Case of 1788 », *Law and History Review*, *10*, 1, p. 1‑31.

KRIEG-PLANQUE A., 2010, « La formule « développement durable » : un opérateur de neutralisation de la conflictualité », *Langage et société*, *134*, 4, p. 5.

KRZYWOSZYNSKA A., 2012, « 'Waste? You Mean By-Products!' From Bio-Waste Management to Agro-Ecology in Italian Winemaking and Beyond », *The Sociological Review*, *60*, p. 47–65.

LAGROYE J., 2003, *La politisation*, Paris, Belin (Socio-histoires), 564 p.

LASCOUMES P., 2012, *Action publique et environnement*, 1re édition, Paris, Presses Universitaires de France (Que sais-je ?), 128 p.

LASCOUMES P., LE GALES P., 2009, *Sociologie de l'action publique*, Paris, Armand Colin, 128 p.

LAURENS S., MICHEL H., 2012, « Les organisations patronales au niveau européen : développement et institutionnalisation d'une forme de représentation des intérêts patronaux (années 1950-1980) », dans *Genèse des organisations patronales en Europe (XIXe-XXe siècles)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, p. 317‑330.

LE BORGNE G., SIRIEIX L., 2013, « Offres promotionnelles, gaspillage alimentaire et scepticisme : une revue de littérature et proposition d'un cadre d'analyse », dans *Working Paper - UMR MOISA*, Montpellier, INRA.

LE VELLY R., 2017, *Sociologie des systèmes alimentaires alternatifs. Une promesse de différence*, Paris, Presses des Mines, 200 p.

LEROY M., LAURIOL J., 2014, « 25 ans de Développement Durable : de la récupération de la critique environnementale à la consolidation d'une dynamique de normalisation », *Gestion 2000, me 28*, 2, p. 127‑145.

LEVINE S., 2010, *School Lunch Politics: The Surprising History of America's Favorite Welfare Program*, Princeton, NJ, Princeton University Press, 266 p.

LINDENBAUM J., 2016, « Countermovement, Neoliberal Platoon, or Re-Gifting Depot? Understanding Decommodification in US Food Banks », *Antipode*, *48*, 2, p. 375‑392.

LOUNSBURY M., VENTRESCA M., HIRSCH P.M., 2003, « Social Movements, Field Frames and Industry Emergence: A Cultural–Political Perspective on U.S. Recycling », *Socio-Economic Review, 1*, 1, p. 71‑104.

MAIGNAN I., RALSTON D.A., 2002, « Corporate Social Responsibility in Europe and the U.S.: Insights from Businesses' Self-Presentations », *Journal of International Business Studies*, *33*, 3, p. 497‑514.

MALASSIS L., 1977, « Economie agro-alimentaire », *Économie rurale*, *122*, 1, p. 68‑72.

MANIATES M.F., 2001, « Individualization: Plant a Tree, Buy a Bike, Save the World? », *Global Environmental Politics, 1*, 3, p. 31‑52.

MATHIEU L., 2008, « L'espace des mouvements sociaux », *Politix*, *n° 77*, 1, p. 131‑151.

MAUSS M., 2012 [1925], *Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, Paris, Presses universitaires de France, 252 p.

MCINERNEY P.-B., 2014, *From Social Movement to Moral Market: How the Circuit Riders Sparked an IT Revolution and Created a Technology Market*, Stanford, CA, Stanford University Press, 256 p.

MCMICHAEL P., 2009, « A food regime genealogy », *Journal of Peasant Studies*, *36*, 1, p. 139‑169.

MCNEILL J.R., VRTIS G., 2011, « Thrift and Waste in American History », dans YATES J., HUNTER J. (dirs.), *Thrift and Thriving in America*, Oxford, UK, Oxford University Press, p. 508‑535.

METCALFE A., RILEY M., BARR S., TUDOR T., ROBINSON G., GUILBERT S., 2012, « Food Waste Bins: Bridging Infrastructures and Practices », *The Sociological Review*, *60*, p. 135–155.

MICHELETTI M., 2003, *Political Virtue and Shopping: Individuals, Consumerism, and Collective Action*, Palgrave Macmillan, 262 p.

MIDGLEY J.L., 2013, « The Logics of Surplus Food Redistribution », *Journal of Environmental Planning and Management*, *57*, 12, p. 1872‑1892.

MILNE R., 2012, « Arbiters of Waste: Date Labels, the Consumer and Knowing Good, Safe Food », *The Sociological Review*, *60*, p. 84–101.

MOURAD M., 2016, « Recycling, recovering and preventing "food waste": competing solutions for food systems sustainability in the United States and France », *Journal of Cleaner Production*, *126*, p. 461‑477.

MULLER P., 2000, « La politique agricole française : l'État et les organisations professionnelles », *Économie rurale*, *255*, 1, p. 33‑39.

MULLER P., 2004, « L'État en action revisité », *Pôle Sud*, *2*, 21, p. 180.

MULLER P., JOBERT B., 1987, *L'Etat en action : politiques publiques et corporatismes*, Paris, Presses Universitaires de France, 238 p.

NEFF R.A., SPIKER M.L., TRUANT P.L., 2015, « Wasted Food: U.S. Consumers' Reported Awareness, Attitudes, and Behaviors », *PLoS ONE*, *10*, 6, p. e0127881 (en ligne).

NESTLE M., 2002, *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*, Berkeley, CA, University of California Press, 469 p.

NEVEU E., 1999, « L'approche constructiviste des « problèmes publics ». Un aperçu des travaux anglo-saxons », *Études de communication*, 22, p. 41‑58.

NEVEU E., 2011, *Sociologie des mouvements sociaux*, 5e édition, Paris, La Découverte, 128 p.

NEVEU E., 2015, *Sociologie politique des problèmes publics*, Paris, Armand Colin, 288 p.

NONJON M., 2005, « Professionnels de la participation : savoir gérer son image militante », *Politix*, *n° 70*, 2, p. 89‑112.

NOUGUEZ E., 2009, « Construire l'équivalence : le médicament générique », dans VATIN F. (dir.), *Evaluer et valoriser : Une sociologie économique de la mesure*, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, p. 211‑227.

NOUGUEZ E., 2017, *Des médicaments à tout prix. Sociologie des génériques en France*, Paris, Presses de Sciences Po, 300 p.

O'BRIEN M., 2008, *A Crisis of Waste? Understanding the Rubbish Society*, New York, Routledge, 218 p.

OFFERLE M., 2013, *Les Patrons des patrons : Histoire du Medef*, Paris, Odile Jacob, 364 p.

OGIEN A., 2009, « La perfection gestionnaire : rhétorique de l'efficacité et démocratie », dans *Communication de l'Etat et gouvernement du social : Pour une société parfaite ?*, Grenoble, Presses Universitaires de Grenoble, p. 49‑65.

OGIEN A., 2010, « La valeur sociale du chiffre », *Revue Française de Socio-Économie*, *n° 5*, 1, p. 19‑40.

OLLITRAULT S., 2008, *Militer pour la planète : sociologie des écologistes*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 224 p.

O'ROURKE D., LOLLO N., 2015, « Transforming Consumption: From Decoupling, to Behavior, to Systems Change for Sustainable Consumption », *Annual Review of Environment and Resources*, *40*, 1, p. 233‑259.

PACKARD V., 1960, *The Waste Makers*, New York, Pocket Books, 340 p.

PAPARGYROPOULOU E., LOZANO R., K. STEINBERGER J., WRIGHT N., UJANG Z. BIN, 2014, « The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste », *Journal of Cleaner Production*, *76*, p. 106‑115.

PHILLIPS C., HOENIGMAN R., HIGBEE B., REED T., 2011, « Understanding the Sustainability of Retail Food Recovery », *PLoS ONE*, *8*, 10, p. e75530 (en ligne).

PIERSON P., 2000, « Increasing Returns, Path Dependence, and the Study of Politics », *The American Political Science Review*, *94*, 2, p. 251‑267.

PODOLNY J.M., 2008, *Status Signals: A Sociological Study of Market Competition*, Princeton, NJ, Princeton University Press, 304 p.

POLANYI K., 2001[1944], *The Great Transformation*, 2e édition, Boston, MA, Beacon Press. 386 p.

PONTE S., STURGEON T., 2014, « Explaining governance in global value chains: A modular theory-building effort », *Review of International Political Economy*, *21*, 1, p. 195‑223.

POPPENDIECK J., 1999, *Sweet Charity? Emergency Food and the End of Entitlement*, New York, Penguin, 368 p.

PORTER M.E., KRAMER M.R., 2002, « The Competitive Advantage of Corporate Philanthropy », *Harvard Business Review*, *80*, 12, p. 56‑68.

PORTER M.E., KRAMER M.R., 2011, « Creating Shared Value », *Harvard Business Review*, *89*, 1/2, p. 62‑77.

PORTER T.M., 1996, *Trust in Numbers*, édition révisée, Princeton, NJ, Princeton University Press, 324 p.

PRASAD M., 2012, *The Land of Too Much: American Abundance and the Paradox of Poverty*, Cambridge, MA, Harvard University Press, 344 p.

PURENNE A., AUST J., 2010, « Piloter la police par les indicateurs ? Effets et limites des instruments de mesure des performances », *Déviance et Société*, *34*, 1, p. 7‑28.

QI D., ROE B.E., 2017, « Foodservice Composting Crowds out Consumer Food Waste Reduction Behavior in a Dining Experiment », *American Journal of Agricultural Economics*, *99*, 5, p. 1159–1171.

REDLINGSHÖFER B., COUDURIER B., GEORGET M., 2017, « Quantifying food loss during primary production and processing in France », *Journal of Cleaner Production*, *164*, p. 703‑714.

REMILLON D., VERNET A., 2009, « De l'inaptitude à l'inemployabilité », dans VATIN F. (dir.), *Evaluer et valoriser : Une sociologie économique de la mesure*, Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, p. 116‑135.

RENISIO Y., SINTHON R., 2014, « L'analyse des correspondances multiples au service de l'enquête de terrain, Putting multiple correspondence analysis to fieldwork's service », *Genèses*, 97, p. 109‑125.

REYNOLDS C.J., PIANTADOSI J., BOLAND J., 2015, « Rescuing Food from the Organics Waste Stream to Feed the Food Insecure: An Economic and Environmental Assessment of Australian Food Rescue Operations Using Environmentally Extended Waste Input-Output Analysis », *Sustainability*, *7*, 4, p. 4707‑4726.

ROT G., 2002, « Fluidité industrielle, fragilité organisationnelle », *Revue française de sociologie*, *43*, 4, p. 711‑737.

SAGUY A.C., GRUYS K., GONG S., 2010, « Social problem construction and national context: News reporting on "overweight" and "obesity" in the United States and France », *Social Problems*, *57*, 4, p. 586-610.

SALAMON L.M., 2002, *The Tools of Government: A Guide to the New Governance*, 1e édition, Oxford, NY, Oxford University Press, 688 p.

SAWICKI F., SIMEANT J., 2009, « Décloisonner la sociologie de l'engagement militant. Note critique sur quelques tendances récentes des travaux français », *Sociologie du Travail*, *51*, 1, p. 97‑125.

SCHNEIDER F., 2011, « The History of Food Wastage », actes du colloque *Waste: The Social Context*, Edmonton, Canada.

SCIARDET H., 2003, *Les marchands de l'aube : Ethnographie et théorie du commerce aux Puces de Saint-Ouen*, Paris, Economica, 217 p.

SEBBANE M., COSTA-MIGEON S., 2015, « Gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise : une analyse qualitative des normes personnelles et sociales », dans *Working Paper - UMR MOISA*, Montpellier, INRA.

SINE W.D., LEE B.H., 2009, « Tilting at Windmills? The environmental Movement and the Emergence of the US Wind Energy Sector », *Administrative Science Quarterly*, *54*, 2009, p. 123‑155.

SINGER P., MASON J., 2006, *The way we eat: why our food choices matter*, New York, Rodale, 344 p.

SMIL V., 2004, « Improving Efficiency and Reducing Waste in Our Food System », *Environmental Sciences*, *1*, 1, p. 17‑26.

STANZIANI A., 2005, *Histoire de la qualité alimentaire (XIXe-XXe siècle)*, Paris, Seuil, 440 p.

STARK D., 2011, *The Sense of Dissonance: Accounts of Worth in Economic Life*, Princeton, NJ, Princeton University Press, 264 p.

STEINER P., VATIN F., 2013[2009], *Traité de sociologie économique*, 2e édition, Paris, Presses universitaires de France, 848 p.

STREECK, W., THELEN, K. (dirs.), 2005, *Beyond Continuity: Institutional Change in Advanced Political Economies*, 1e édition, Oxford, NY, Oxford University Press, 308 p.

STUART T., 2009, *Waste: Uncovering the Global Food Scandal*, New York, W. W. Norton & Company, 480 p.

TESTART A., 2001, « Échange marchand, échange non marchand », *Revue Française de Sociologie*, *42*, 4, p. 719‑740.

THALER R.H., SUNSTEIN C.R., 2009, *Nudge: Improving Decisions About Health, Wealth, and Happiness*, édition revisitée, New York, Penguin Books, 320 p.

THEVENOT L., LAFAYE C., 1993, « Une justification écologique ? Conflits dans l'aménagement de la nature », *Revue française de sociologie*, *34*, 4, p. 495‑524.

THÉVENOT, L., LAFAYE, C., MOODY, M. (dirs.), 2000, « Forms of valuing nature: arguments and modes of justification in French and American environmental disputes », dans *Rethinking Comparative Cultural Sociology: repertoires of evaluation in France and the United States*, Cambridge, UK, Cambridge University Press, p. 229‑272.

THYBERG K.L., TONJES D.J., 2016, « Drivers of food waste and their implications for sustainable policy development », *Resources, Conservation and Recycling*, *106*, p. 110‑123.

TILLY C., 1984, « Les origines du répertoire d'action collective contemporaine en France et en Grande-Bretagne », *Vingtième Siècle*, *4*, 1, p. 89‑108.

TIMMERMANS S., EPSTEIN S., 2010, « A World of Standards but not a Standard World: Toward a Sociology of Standards and Standardization », *Annual Review of Sociology*, *36*, 1, p. 69‑89.

TISSOT S., 2015, « Reconversions dans la politique de la ville : l'engagement pour les « quartiers » », *Politix*, 70, p. 71‑88.

TOPÇU S., PESTRE D., 2013, *La France nucléaire : L'art de gouverner une technologie contestée*, Paris, Seuil, 349 p.

TORNY D., 1998, « La traçabilité comme technique de gouvernement des hommes et des choses », *Politix. Revue des sciences sociales du politique*, *11*, 44, p. 51‑75.

URFALINO P., 2007, « La décision par consensus apparent : Nature et propriétés », *Revue européenne des sciences sociales*, *45*, 136, p. 47‑70.

UTARD J.-M., ALDRIN P., HUBE N., OLLIVIER-YANIV C., 2014, *Les mondes de la communication publique - Légitimation et fabrique symbolique du politique*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes (Res Publica), 190 p.

VATIN F., 1996, *Le lait et la raison marchande : Essais de sociologie économique*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 212 p.

VATIN F., 2008a, « L'économie comme acte de gestion. Critique de la définition substantive de l'économie », *Sciences de la société*, 73, p. 164‑184.

VATIN F., 2008b, « L'esprit d'ingénieur : pensée calculatoire et éthique économique », *Revue Française de Socio-Économie*, *1*, 1, p. 131‑152.

VATIN, F. (dir.), 2009, *Evaluer et valoriser : Une sociologie économique de la mesure*, Presses Universitaires du Mirail, 306 p.

VIGOUR C., 2005, *La comparaison dans les sciences sociales : Pratiques et méthodes*, Paris, Editions La Découverte, 336 p.

VOGEL D., 2006, *The Market for Virtue: The Potential and Limits of Corporate Social Responsibility*, Washington, DC, Brookings Institution Press, 245 p.

WALDRON T.L., NAVIS C., FISHER G., 2013, « Explaining Differences in Firms' Responses to Activism », *Academy of Management Review*, *38*, 3, p. 397‑417.

WARDE A., CHENG S.-L., OLSEN W., SOUTHERTON D., 2007, « Changes in the Practice of Eating: A Comparative Analysis of Time-Use », *Acta Sociologica*, *50*, 4, p. 363‑385.

WATSON M., MEAH A., 2012, « Food, Waste and Safety: Negotiating Conflicting Social Anxieties Into the Practices of Domestic Provisioning », *The Sociological Review*, *60*, p. 102–120.

WEAVER R.K., 1986, « The Politics of Blame Avoidance », *Journal of Public Policy*, *6*, 04, p. 371–398.

WEBER M., 1978[1921], *Economy and Society*, ROTH G., WITTICH C. (dirs.), Berkeley, CA, University of California Press, 1712 p.

WINDERS B., 2009, *The Politics of Food Supply*, New Haven, CT, Yale University Press, 302 p.

YEPSEN R., 2015, « Residential Food Waste Collection in the U.S. », *BioCycle*, p. 53‑63.

ZALIO P.-P., 2009, « Sociologie économique des entrepreneurs », dans *Traité de sociologie économique*, Paris, Presses Universitaires de France, p. 573‑607.

ZHU L., EARLY K., HIMMELHEBER S., 2014, « Understanding Public Food Donations: A First Step in Improving Healthy Food Pantry Options », *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, *114*, 9, p. A69.

Publications de l'auteure

Revues à comité de lecture

MOURAD, M., 2016, "Recycling, recovering and preventing "food waste:" competing solutions for food systems sustainability in the United States and France", *Journal of Cleaner Production 126*, p. 461-477.

CLOTEAU, A., MOURAD, M., 2016, « Action publique et fabrique du consensus. La lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux Etats-Unis », *Gouvernement et Action publique*, 1, p. 63-90.

MOURAD, M., 2015, "Thinking Outside the Bin: Is there a better way to fight "food waste?"", *Berkeley Journal of Sociology*, *59*, p. 26-33.

FERRANT, C., MOURAD, M., 2018, « Qui nettoie Paris ? Paroles d'éboueurs », *Métropolitiques* (à paraître)

BAIG M.-B., AL-ZAHRANI K.H., SCHNEIDER, F., STRAQUADINE G.S., MOURAD M., 2018, "Food waste posing a serious threat to sustainability in the Kingdom of Saudi Arabia – A systematic review", *Saudi Journal of Biological Sciences* (à paraître).

MOURAD, M., CEZARD, F., JONCOUX, S., 2019, « Zéro-déchet, zéro-gaspillage, démarches de sobriété volontaire dans l'alimentation » (titre provisoire), *Cahiers de nutrition et diététique* (en cours)

Chapitres d'ouvrages

MOURAD, M., 2018, « Le gaspillage alimentaire : du mouvement social à l'institutionnalisation », dans FOUILLEUX, È., MICHEL, L. (dir.), *Quand l'alimentation entre en politique. Entre consensus, compromis et controverses*, Paris, Presses de Sciences Po (à paraître)

BARNARD, A., MOURAD, M., 2018, "From Dumpster Dives to Disco Vibes: The Shifting Shape of Food Waste Activism", dans REYNOLDS, C., SOMA, T., SPRING, C., LAZELL, J. (dir.) *Handbook of Food Waste*, Londres, Routledge (à paraître)

BARNARD, A., MOURAD, M., 2016. "Don't waste the waste": Dumpster dinners among garbage gourmands" (chapitre 16), dans CAPPELLINI, B., MARSHALL, D., PARSONS, E. (dir.), *The Practice of the Meal: Food, Families and the Market Place*, Londres, Routledge, p. 220-233

MOURAD, M., 2015, "From food waste to wealth: valuing excess food in France and the United States", dans ESCAJEDO SAN-EPIFANIO, L., B. (dir.), *Envisioning a Future Without Food Waste and Food Poverty: Societal Challenges*, Wageningen, Wageningen Publishers, p. 71-78

Rapports, études et diffusion de la recherche auprès du grand public

JONCOUX, S., CEZARD, F., MOURAD, M., novembre 2017, « Zéro déchet et bonheur : d'une communauté de pratiques à un changement de paradigme sociétal », *Colloque international « sciences, savoirs et pratiques des déchets »*, Institut des Amériques, Paris (actes à paraître).

GUNDERS, D., BLOOM, J., BERKENKAMP, J., HOOVER, D., SPACHT, A., MOURAD, M., août 2017, "Wasted: How America is losing up to 40 percent of its food from farm to fork to landfill, 2e édition, *Natural Resources Defense Council (NRDC), Report R-17-05-1*, https://assets.nrdc.org/sites/default/files/wasted-2017-report.pdf (consulté le 11/07/2018)

BARNARD, A., MOURAD, M., septembre 2016, "Fighting Food Waste With Dumpster Dinners", *Discover Society, Issue 36*, https://discoversociety.org/2016/09/06/on-the-frontline-fighting-food-waste-with-dumpster-dinners/ (consulté le 11/07/2018)

MOURAD, M., CLOTEAU, A., mars 2016, « Gaspillage alimentaire, le poids des chiffres », *The Conversation*, http://theconversation.com/gaspillage-alimentaire-le-poids-des-chiffres-56545 (consulté le 11/07/2018)

MOURAD, M., novembre 2015, « Quelles politiques publiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire ? » (3 épisodes), *linfoantigaspi.com*, http://www.linfoantigaspi.org/index.php/2015/11/29/quelles-politiques-publiques-pour-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-episode-i/ (consulté le 11/07/2018)

MOURAD, M., octobre 2015, « Les légumes moches, une belle idée ? », *The Conversation* et *The Huffington Post*, https://theconversation.com/les-legumes-moches-une-belle-idee-49616 et https://www.huffingtonpost.fr/marie-mourad/legumes-moches-france_b_8405692.html (consulté le 11/07/2018)

MOURAD, M., septembre 2015, "France Moves Toward a National Policy Against Food Waste", *NRDC, Issue Paper 15-08-B*, 12 p. https://www.nrdc.org/food/france-food-waste-policy.asp (consulté le 14/08/2017)

FRASZ, D., MORRIS, H., ABBE, R., MOURAD, M., août 2015, "Food Rescue Services, Barriers, and Recommendations in Santa Clara County", *Food Shift*, Oakland, 213 p.

BERKENKAMP, J., MOURAD, M., mai 2015, "Food Waste Inspiration: The French Make a Bold Proposal", *NRDC Blog*, https://www.nrdc.org/experts/joanne-berkenkamp/food-waste-inspiration-french-make-bold-proposal (consulté le 11/07/2018)

MOURAD, M., avril 2015, « Benchmark international des politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire » (annexe 3), dans GAROT, G., *Lutte contre le gaspillage alimentaire, propositions pour une politique publique (rapport parlementaire)*, http://agriculture.gouv.fr/file/rapport-gaspillage-alimentairecle0ea927pdf (consulté le 11/07/2018)

MOURAD, M., décembre 2014, « Suffit-il de tout manger ? Enjeux politiques, économiques et sociaux de la "lutte contre le gaspillage alimentaire" », *LesEchos.fr ;* http://archives.lesechos.fr/archives/cercle/2014/12/12/cercle_119917.htme (consulté le 11/07/2018)

Annexes : liste des entretiens et des observations

A - Présentation des entretiens réalisés

Les entretiens avec chaque enquêté sont classés et numérotés par ordre chronologique[1]. Lorsque plusieurs entretiens ont été réalisés avec le même enquêté, ils conservent le numéro de l'enquêté de façon à l'identifier, avec la mention « bis » ou « ter ». Ils sont positionnés dans le tableau par ordre chronologique.

Les prénoms utilisés pour citer les enquêtés dans la thèse sont des prénoms factices, destinés à les identifier et à les reconnaître au fil de la thèse tout en conservant leur anonymat. Les noms indiqués avec un astérisque (*) correspondent néanmoins aux noms réels des enquêtés qui étaient identifiables par leur position particulière, comme le ministre délégué Guillaume Garot. Les enquêtés dont l'entretien n'a pas été mobilisé pour la thèse sont désignés seulement par leur numéro avec la mention « enquêté(e) X ». Certains prénoms utilisés dans la thèse font référence à des personnes rencontrées lors d'une observation, et ne figurent donc pas dans cette liste d'entretiens.

Les entretiens numérotés par des lettres et présentés dans un tableau à part sont des entretiens secondaires que je n'ai pas réalisés. Leurs retranscriptions intégrales ont été obtenues auprès de Marianne Mineau et d'Armèle Cloteau (voir les conditions de réalisation de ces entretiens dans l'Introduction de la thèse).

Pour chaque enquêté, sont indiqués sa fonction et son organisation. Sa fonction est généralement établie à partir de l'intitulé existant du poste, tel que « responsable environnement et santé », ou de la description de l'activité, telle que « vendeur » ou « agriculteur ». Les organisations sont généralement maintenues anonymes, en indiquant par exemple « une enseigne de supermarché » de façon générique. Le nom est précisé pour celles qui sont identifiées dans la thèse, notamment pour les organisations professionnelles majoritaires comme l'Agence nationale des industries agroalimentaires ou son équivalent états-unien Grocery Manufacturers Association, pour les administrations et les agences publiques comme l'Ademe ou l'Environmental Protection Agency, ou pour des associations et start-ups dont l'activité est spécifique et *de facto* identifiable, comme par exemple Disco Soupe. Des indications de taille, établies à partir données moyennes sur les secteurs

[1] Sauf pour l'enquêté n°213, qui avait été omis dans le tableau.

économiques concernés dans les deux pays, permettent de caractériser les organisations : une exploitation agricole est ici considérée grande au-dessus de 40 hectares et moyenne entre 20 et 40 hectares, et petite en-dessous. Une firme est dite majeure lorsqu'elle détient plus de 20 % des parts de marché sur son secteur. Le tableau précise le type d'organisation, notamment privé ou public, et son secteur d'activité. Ces éléments servent à compter le nombre d'entretiens selon les catégories utiles pour la thèse, comme « start-up » qui forme une catégorie à part.

Pour chaque entretien, le lieu de réalisation est indiqué avec la région[2] correspondante pour la France et l'État concerné pour les États-Unis, ou un autre pays le cas échéant. Des villes sont souvent précisées dans le corps de la thèse. Pour les entretiens réalisés à distance, il s'agit du lieu où se situait l'enquêté. Le tableau précise enfin la date, le type d'entretien (téléphonique, visioconférence, échange informel, entretien collectif mené simultanément avec plusieurs membres d'une organisation, ou encore entretien réalisé avec une autre personne), et sa durée avec la mention « NA » (non applicable) pour les entretiens secondaires.

[2] Le nom des régions correspond aux nouvelles régions françaises, établies après la réforme de 2015.

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
1	Enquêté 1	Vendeur	Magasin de fruits et légumes en centre-ville	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	06/06/2013	Echange informel	0h45
2	Enquêté 2	Eboueur (intérimaire)	Entreprise privée de traitement des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Île-de-France	05/10/2013	Entretien	2h30
3	Enquêté 3	Eboueur (salarié)	Collectivité locale responsable de la gestion des déchets	Secteur public	Gestion des déchets	Île-de-France	06/10/2013	Echange informel	1h
4	Enquêté 4	Eboueur (salarié)	Collectivité locale responsable de la gestion des déchets	Secteur public	Gestion des déchets	Île-de-France	08/10/2013	Entretien	2h
5	Enquêtée 5	Etudiante chargée de projet	Fondation d'un groupe intégré de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	11/11/2013	Entretien	1h30
6	Sandrine	Fonctionnaire, responsable de l'organisation d'événements	Centre d'animation communal	Secteur public	Aide alimentaire	Île-de-France	14/11/2013	Entretien	2h
7	Marion	Co-fondatrice et membre actif de l'association	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	25/11/2013	Entretien	1h20
8	Enquêté 8	Membre actif de deux associations	Associations pour l'alimentation durable (Slow Food, Disco Soupe)	Associations et militants	Environnement	Île-de-France	29/11/2013	Entretien	2h30
9	Arnaud	Bénévole	Associations de sensibilisation à l'alimentation durable	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	30/11/2013	Echange informel	3h
10	Aurélie	Responsable des relations commerciales	Entreprise de commerce de gros de fruits et légumes	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	01/12/2013	Entretien téléphonique	0h30
11	Alizée	Co-fondatrice et trésorière de l'association	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	01/12/2013	Entretien	1h30
12	Lydia	Fondatrice	Restaurant visant à lutter contre le gaspillage alimentaire (Simone Lemon)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	05/12/2013	Entretien	2h
13	Mathilde	Chargée de projet de diminution du gaspillage	Restaurant d'une entreprise publique	Secteur public	Restauration	Île-de-France	11/12/2013	Entretien	2h
14	Yoann	Fondateur	Entreprise de redistribution d'invendus (Eqosphère)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	12/12/2013	Echange informel	0h30
15	Enquêté 15	Employé, organisateur d'événements de sensibilisation	Centre d'animation de quartier	Secteur public	Aide alimentaire	Île-de-France	13/12/2013	Echange informel	1h
16	Monica	Employée en cuisine	Restaurant traditionnel parisien	Entreprise privée	Restauration	Île-de-France	16/12/2013	Entretien	1h

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
17	Olivier	Directeur du cabinet de l'adjointe en charge de l'économie sociale et solidaire	Collectivité locale (Mairie de Paris)	Secteur public	Aide alimentaire	Île-de-France	19/12/2013	Entretien	1h
18	Enquêtée 18	Responsable Qualité	Centrale d'achat de produits alimentaires	Entreprise privée	Industrie agroalimentaire	Centre-Val De Loire	06/01/2014	Entretien	0h30
19	Etienne	Gestionnaire des stocks	Cuisine centrale de l'Economat des Armées	Secteur public	Restauration	Centre-Val De Loire	07/01/2014	Echange informel	1h15
20	Enquêtée 20	Responsable de la prévention des déchets	Communauté de communes d'Ile-de-France	Secteur public	Environnement	Île-de-France	07/01/2014	Entretien	1h
21	Béatrice	Directrice de l'association	Association de redistribution de surplus agricoles	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	08/01/2014	Entretien	1h30
22	Enquêtée 22	Directrice de la fondation	Fondation d'un groupe intégré de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	15/01/2014	Entretien téléphonique	0h30
23	Coline	Chargée de mission	Réseau local de lutte contre le gaspillage alimentaire (REGAL)	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Nouvelle Aquitaine	17/01/2014	Entretien téléphonique	1h
24	Georges	Directeur Environnement	Groupe intégré de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Hauts de France	17/01/2014	Entretien téléphonique	0h45
25	Armand	Fondateur et président	Entreprise prestataire de services pour les cantines scolaires	Start-up	Gaspillage alimentaire	Auvergne-Rhône-Alpes	17/01/2014	Entretien téléphonique	0h45
26	Baptiste	Chargé de mission Environnement et Energie	Conseil régional d'Ile-de-France	Secteur public	Environnement	Île-de-France	20/01/2014	Entretien	1h
27	Claire	Membre fondatrice	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe) et start-up (Re-Belle)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	21/01/2014	Entretien	1h45
28	Anaïs	Responsable Qualité	Entreprise de commerce de gros de fruits et légumes bio	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	21/01/2014	Entretien	1h30
29	Ariane	Membre du bureau	Association de défense des marchés de chiffonniers et « biffins »	Associations et militants	Environnement	Île-de-France	22/01/2014	Entretien	1h
30	Florian	Responsable Agriculture et Qualité	Fédération du commerce et de la distribution (FCD)	Organisation professionnelle	Distribution et marchés	Île-de-France	27/01/2014	Entretien	1h30

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
31	Enquêtée 31	Coordinatrice de réseau, ex-chargée de mission prévention des déchets	Fédération d'associations France Nature Environnement (FNE)	Associations et militants	Environnement	Pays de la Loire	28/01/2014	Entretien	3h
32	Stéphane	Fondateur	Plateforme de redistribution de nourriture entre particuliers (Partage ton frigo)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Pays de la Loire	30/01/2014	Entretien téléphonique	1h
33	Béranger	Co-fondateur	Entreprise prestataire de service auprès des supermarchés (Zéro Gâchis)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Pays de la Loire	31/01/2014	Entretien visioconférence	1h30
34	Médéric	Réalisateur de film sur les déchets	NA (indépendant)	Associations et militants	Environnement	Provence-Alpes-Côte d'Azur	03/02/2014	Entretien téléphonique	0h45
35	Marianne	Chargée de veille et projets Développement Durable - Solidarité	Enseigne d'un groupe intégré de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	05/02/2014	Entretien	2h30
36	Simon	Directeur de magasin	Enseigne d'un groupe intégré de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	05/02/2014	Entretien	2h30
37	Clémentine	Fondatrice	Entreprise d'incubation d'entreprises sociales et Disco Soupe	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	05/02/2014	Entretien	1h
38	Tristram Stuart*	Auteur, conférencier, fondateur d'association sur le gaspillage	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Feedback)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Belgique	06/02/2014	Entretien (mené avec A. Barnard)	0h30
39	Enquêté 39	Développeur bénévole	Site internet de géolocalisation pour récupérer de la nourriture	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Belgique	06/02/2014	Entretien	1h30
40	Enquêté 40	Participant à un projet européen de réduction du gaspillage alimentaire	Groupe de restauration collective	Entreprise privée	Restauration	Belgique	06/02/2014	Entretien	1h30
41	Enquêtée 41	Membre bénévole	Associations de sensibilisation au gaspillage alimentaire (dont Disco Soupe)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	07/02/2014	Echange informel	4h
42	Enquêtée 42	Chargée de projet sur la prévention déchets	Fédération d'associations France Nature Environnement (FNE)	Associations et militants	Environnement	Île-de-France	10/02/2014	Entretien téléphonique	1h20
43	Alexandre	Fonctionnaire chargé de la prévention du gaspillage alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Maine-et-Loire	11/02/2014	Entretien téléphonique	2h
44	Armèle	Fondatrice et directrice	Association de transformation d'excédents issus de la pêche	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Bretagne	11/02/2014	Entretien téléphonique	1h
45	Enquêté 45	Agriculteur, ex-président d'organisation professionnelle	Organisation professionnelle Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA)	Organisation professionnelle	Agriculture	Île-de-France	11/02/2014	Echange informel	0h30

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
46	Fabrice	Secrétaire général	Fédération européenne des Banques Alimentaires	Associations et militants	Aide alimentaire	Île-de-France	11/02/2014	Echange informel	0h30
47	Enquêté 47	Adjoint au Maire chargé de la Propreté et assainissement	Collectivité locale (Mairie de Paris)	Secteur public	Environnement	Île-de-France	13/02/2014	Entretien	1h
48	Bastien	Consultant, en mission pour des institutions internationales	Cabinet de conseil spécialisé dans l'environnement	Cabinet de conseil	Environnement	Île-de-France	14/02/2014	Entretien téléphonique	0h30
49	Marie-Pierre	Fondatrice et présidente	Association d'éducation au goût et de formation en restauration collective	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	17/02/2014	Entretien	2h30
50	Romain	Conseiller politique (organisation du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire)	Cabinet du ministre délégué à l'Agroalimentaire	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	18/02/2014	Entretien	0h45
51	Julie	Directrice	Association de plaidoyer sur la prévention des déchets (Zero Waste France)	Associations et militants	Environnement	Île-de-France	18/02/2014	Entretien (mené avec A. Cloteau)	2h
52	Guilhem	Chargé des Relations institutionnelles et Plaidoyer	Fédération française des Banques alimentaires	Associations et militants	Aide alimentaire	Île-de-France	19/02/2014	Entretien	1h45
53	Constance	Consultante, en mission pour la Commission Européenne	Cabinet de conseil spécialisé dans l'environnement	Cabinet de conseil	Environnement	Île-de-France	19/02/2014	Entretien téléphonique	0h45
54	Sophie	Responsable du pôle d'insertion par l'activité économique	Réseau d'épiceries solidaires et projet de transformation d'invendus	Associations et militants	Aide alimentaire	Île-de-France	21/02/2014	Entretien (mené avec A. Cloteau)	4h
55	Louis	Fondateur et président	Association de développement des épiceries solidaires	Associations et militants	Aide alimentaire	Île-de-France	21/02/2014	Entretien (mené avec A. Cloteau)	4h
56	Enquêtée 56	Fondatrice	Réseau associatif régional de glanage	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Pays de la Loire	26/02/2014	Entretien téléphonique	0h30
57	Nicole	Chargée de mission Santé et aide alimentaire	Direction générale de la Cohésion sociale du ministère de la Santé	Secteur public	Aide alimentaire	Île-de-France	03/03/2014	Entretien	2h
58	Pauline	Responsable des dons alimentaires au sein du pôle Insertion par l'alimentation	Association humanitaire et d'aide alimentaire	Associations et militants	Aide alimentaire	Île-de-France	05/03/2014	Entretien	2h
59	Enquêtée 59	Participante au mouvement, organisatrice d'événement	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco soupe)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Auvergne-Rhône-Alpes	08/03/2014	Echange informel	2h
60	Enquêtée 60	Fondatrice d'association	Association d'insertion sociale (mise en conserve d'excédents alimentaires)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	12/03/2014	Entretien	2h30

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
61	Enquêtée 61	Rédactrice de blog, membre du bureau de l'association	Association de plaidoyer sur la prévention des déchets (Zero Waste France)	Associations et militants	Environnement	Île-de-France	12/03/2014	Entretien	2h
62	Enquêté 62	Directeur adjoint	Traiteur parisien haut-de-gamme	Entreprise privée	Restauration	Île-de-France	13/03/2014	Entretien	0h45
63	Marc	Directeur Développement Durable (périmètre Monde)	Groupe intégré de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	14/03/2014	Entretien	2h
64	Laura	Fondatrice de la branche parisienne de l'association	Association de redistribution sur les marchés (Tente des Glaneurs)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	16/03/2014	Entretien	2h
65	Manu	Personne récupérant l'ensemble de son alimentation dans les poubelles	NA (indépendant)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	17/03/2014	Entretien	2h
66	Céline	Responsable du gaspillage alimentaire et de l'aide alimentaire	Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture	Secteur public	Agriculture	Île-de-France	19/03/2014	Entretien	1h15
67	Praveena	Membre du comité de pilotage de plusieurs associations	Associations de prévention des déchets et de développement participatif	Associations et militants	Environnement	Île-de-France	25/03/2014	Entretien téléphonique	1h
68	Pierre	Co-fondateur de l'association	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco soupe)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	25/03/2014	Entretien (mené avec A. Cloteau)	1h30
69	Clément	Chef du bureau en charge des défiscalisations et du mécénat	Direction générale des finances publiques	Secteur public	Aide alimentaire	Île-de-France	25/03/2014	Entretien	1h30
70	Renaud	Directeur de magasin	Enseigne de distribution biologique	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	26/03/2014	Entretien	2h
71	Enquêté 71	Producteur télévisuel	Entreprise de production d'émission de télévision sur le thème de l'alimentation	Entreprise privée	Environnement	Île-de-France	27/03/2014	Entretien	1h
72	Enquêtée 72	Consultante en prévention des déchets	Cabinet de conseil spécialisé en gestion des déchets et développement durable	Cabinet de conseil	Environnement	Île-de-France	27/03/2014	Entretien	0h30
73	Pomme	Consultante, membre de groupes de recherche internationaux	Cabinet de conseil spécialisé dans l'environnement,	Cabinet de conseil	Environnement	Île-de-France	01/04/2014	Entretien (mené avec A. Cloteau)	1h
74	Enquêtée 74	Employée de cuisine et projets de photographies alimentaires	Restaurant parisien végétarien et biologique	Entreprise privée	Restauration	Île-de-France	01/04/2014	Entretien	0h30
75	Enquêté 75	Ex-consultant, projet de sensibilisation au gaspillage	Cabinet de conseil spécialisé en développement durable	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	15/04/2014	Entretien	1h30
76	Michel	Responsable de la mission « 3R » (réemploi, recyclage, réduction)	Collectivité locale (Mairie de Paris)	Secteur public	Environnement	Île-de-France	15/04/2014	Entretien	1h

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
77	Bernard	Responsable des politiques alimentaires	Direction régionale et départementale de l'alimentation	Secteur public	Agriculture	Île-de-France	17/04/2014	Entretien	3h30
78	Elsa	Responsable Environnement	Association nationale des industries agroalimentaires (ANIA)	Organisation professionnelle	Industrie agroalimentaire	Île-de-France	18/04/2014	Entretien (mené avec A. Cloteau)	1h30
79	Camille	Haut-fonctionnaire, responsable de mission interministérielle sur le gaspillage alimentaire en 2010-2012	Ministère des Finances	Secteur public	Environnement	Île-de-France	23/04/2014	Entretien	1h30
80	Cyrille	Co-fondateur de l'association	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco soupe)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	25/04/2014	Entretien	2h
81	Valérie	Directrice des Affaires Publiques	Organisation professionnelle des industries laitières	Organisation professionnelle	Agriculture	Île-de-France	30/04/2014	Entretien téléphonique	0h45
82	Océane	Secrétaire générale / conseillère du président (mi-temps)	Fédération nationale des marchés de gros / société de gestion du marché de Rungis	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	02/05/2014	Entretien	1h30
83	Enquêtée 83	Chargée d'Etudes et veille sur le sujet du gaspillage alimentaire	Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture	Secteur public	Agriculture	Île-de-France	06/05/2014	Entretien	2h
84	Catherine	Retraitiée, ex-fonctionnaire	Centre d'étude et de prospective du ministère de l'Ecologie	Secteur public	Environnement	Île-de-France	07/05/2014	Entretien	2h
85	Enquêté 85	Président du bureau local	Association de défense des consommateurs	Associations et militants	Consommation	Île-de-France	09/05/2014	Entretien	3h30
86	Alain	Délégué général	Organisation professionnelle des acteurs de l'emballage	Organisation professionnelle	Industrie agroalimentaire	Île-de-France	13/05/2014	Entretien	1h30
87	Anne	Responsable Développement Durable	Branche Entreprises d'un groupe de restauration collective	Entreprise privée	Restauration	Île-de-France	13/05/2014	Entretien	1h30
88	Alice	Chargée de projets Développement Durable	Enseigne de grande distribution d'un groupe intégré	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	15/05/2014	Entretien	1h30
89	Sylvain	Responsable de la RSE	Entreprise de transformation alimentaire (biscuiterie)	Entreprise privée	Industrie agroalimentaire	Centre-Val de Loire	21/05/2014	Entretien téléphonique	1h15
90	Benjamin	Responsable Communication	Syndicat intercommunal de traitement des déchets	Secteur public	Environnement	Île-de-France	22/05/2014	Entretien	1h30
91	Jérôme	Ingénieur d'études, mission ministérielle sur les innovations technologiques et le gaspillage	Centre technique de conservation des produits agricoles	Secteur public	Industrie agroalimentaire	Île-de-France	05/06/2014	Entretien téléphonique	1h

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
92	Enquêté 92	Rédacteur en chef	Magasine spécialisé en restauration collective	Entreprise privée	Restauration	Île-de-France	30/06/2014	Echange informel	0h30
93	Enquêtée 93	Responsable du département Développement Durable	Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA)	Organisation professionnelle	Agriculture	Île-de-France	01/07/2014	Entretien téléphonique	1h30
94	Gérard	Agriculteur et arboriculteur, gérant de coopérative	Société d'intérêt collectif agricole, exploitation agricole de semences et pommes en conventionnel	Entreprise privée	Agriculture	Occitanie	02/07/2014	Entretien	2h30
95	Enquêtée 95	Bénévole	Association de lutte contre le gaspillage alimentaire (Food Shift)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	03/07/2014	Entretien visioconférence	0h30
96	Enquêtée 96	Consultante spécialisée en prévention des déchets	Service de réduction du gaspillage pour la restauration collective (LeanPath)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Oregon	15/08/2014	Entretien visioconférence	0h30
97	Enquêtée 97	Co-fondatrice de l'association	Réseau universitaire de redistribution d'aliments invendus	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	New York	19/08/2014	Entretien visioconférence	0h30
98	Enquêtée 98	Bénévole	Association de lutte contre le gaspillage alimentaire (Food Shift)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	20/08/2014	Entretien visioconférence	1h
99	Sylvia	Responsable scientifique Alimentation et Agriculture	Association environnementale Natural Resources Defense Council (NRDC)	Associations et militants	Environnement	Californie	21/08/2014	Entretien	1h
100	Melanie	Chef de projets	Association de lutte contre le gaspillage alimentaire (Food Shift)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	09/09/2014	Entretien	1h30
101	Enquêté 101	Créateur du projet	Projet de restaurant servant des produits récupérés	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	13/09/2014	Echange informel	1h
102	Victor	Bénévole, co-organisateur du Zero Food Waste Forum	Association Northern California Recycling Association (NCRA)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	17/09/2014	Entretien	0h30
103	Dani	Ex-chargée de mission	Agence régionale de l'Environmental Protection Agency (EPA)	Secteur public	Environnement	Californie	18/09/2014	Entretien	1h30
104	Laurent	Ex-Responsable Développement Durable, sensibilisation à l'alimentation durable	Groupe de restauration collective / Projet indépendant de sensibilisation	Associations et militants	Environnement	Californie	27/09/2014	Entretien	1h30
105	Leslie	Rresponsable de programmes sur l'alimentation et le gaspillage	Agence fédérale Environmental Protection Agency (EPA)	Secteur public	Environnement	Californie	13/10/2014	Echange informel	1h30
99-bis	Sylvia	Responsable scientifique Alimentation et Agriculture	Association environnementale Natural Resources Defense Council (NRDC)	Associations et militants	Environnement	Californie	30/10/2014	Echange informel	0h30

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
43-bis	Alexandre	Fonctionnaire chargé de la prévention du gaspillage alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Maine-et-Loire	31/10/2014	Entretien visioconférence	2h
106	Magda	Ancienne employée (chargée de recherche)	Organisation onusienne Food and Agriculture Organization (FAO)	Organisation internationale	Agriculture	Italie	03/11/2014	Entretien visioconférence	1h
107	Imran	Fondateur	Association pour le glanage d'arbres (Urban Farmers)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	03/11/2014	Entretien téléphonique	0h30
108	Tolan	Chercheur et fondateur	Réseau de glanage (Falling Fruit)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Colorado	06/11/2014	Entretien visioconférence	0h30
109	Geoff	Fonctionnaire chargé de mission Développement durable	United States Department of Agriculture (USDA) - Service de recherche économique	Secteur public	Agriculture	Washington DC	07/11/2014	Entretien téléphonique	1h
110	Jason	Fondateur et directeur de l'entreprise	Service de réduction du gaspillage pour la restauration collective (LeanPath)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Oregon	12/11/2014	Entretien visioconférence	0h45
102-bis	Victor	Bénévole, co-organisateur du Zero Food Waste Forum	Association Northern California Recycling Association (NCRA)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	13/11/2014	Entretien	1h30
111	Mely	Economiste, spécialiste de la Nutrition et sécurité sanitaire	United States Department of Agriculture (USDA) - Service de recherche économique	Secteur public	Agriculture	Washington DC	17/11/2014	Entretien téléphonique	0h30
112	Sally	Ingénieur en environnement	Bureau régional de l'EPA	Secteur public	Environnement	Californie	20/11/2014	Entretien (collectif)	2h
113	Rachel	Chargée de la protection environnementale et "zéro déchet"	Bureau régional de l'EPA	Secteur public	Environnement	Californie	20/11/2014	Entretien (collectif)	1h30
114	Anna Lappé*	Auteure engagée contre le changement climatique	Association promouvant l'alimentation durable	Associations et militants	Environnement	Californie	01/12/2014	Entretien téléphonique	0h30
115	Brian	Directeur exécutif	Banque alimentaire régionale	Associations et militants	Aide alimentaire	Arizona	03/12/2014	Entretien	1h
116	Enquêtée 116	Responsable Environnement	Enseigne de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Californie	04/12/2014	Entretien	1h
117	Valeria	Responsable du programme de prévention des déchets	Municipalité - Bureau des infrastructures publiques	Secteur public	Environnement	Washington	05/12/2014	Entretien téléphonique	1h
118	Zvi	Fondateur de l'association	Association de redistribution d'aliments invendus	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	New York	09/12/2014	Entretien visioconférence	0h45

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
119	Noah	Co-fondateur	Association de redistribution ; entreprise de distribution de fruits et légumes "imparfaits" (Imperfect)	Start-up	Gaspillage alimentaire	New York	10/12/2014	Echange informel	1h
120	Andy Fisher*	Auteur engagé pour la justice alimentaire	Association dédiée à l'accès à l'alimentation	Associations et militants	Aide alimentaire	Californie	11/12/2014	Entretien	1h
121	Katie	Fondatrice de l'association	Association de redistribution d'aliments invendus (Food Runners)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	16/12/2014	Entretien	1h30
122	Rick	Co-fondateur	Entreprise de distribution de fruits et légumes "imparfaits" (Imperfect)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Californie	17/12/2014	Entretien	1h30
123	Enquêtée 123	Responsable du programme de prévention des déchets	Agence de réduction des déchets au niveau du comté	Secteur public	Environnement	Californie	06/01/2015	Entretien téléphonique	1h
124	Enquêté 124	Chargé du développement commercial	Entreprise de redistribution d'invendus alimentaires et non alimentaires (Phénix)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	07/01/2015	Entretien	1h30
125	Guillaume Garot*	Député mandataire d'une mission parlementaire, ex-Ministre	Mission parlementaire pour les ministères de l'Agriculture et de l'Environnement	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	14/01/2015	Entretien téléphonique	0h30
126	Josh	Co-fondateur	Entreprise de distribution de fruits et légumes "imparfaits" (Imperfect)	Start-up	Gaspillage alimentaire	New York	14/01/2015	Entretien	0h30
127	Abby	Directrice Développement durable et Déchets	Entreprise de restauration pour des universités et entreprises	Entreprise privée	Restauration	Californie	15/01/2015	Entretien téléphonique	1h
128	Martha	Directrice de la Sécurité alimentaire et Durabilité	Entreprise de restauration et hôtellerie	Entreprise privée	Restauration	New York	15/01/2015	Entretien téléphonique	0h30
129	Enquêté 129	Co-fondateur	Entreprise de redistribution d'invendus alimentaires de restaurants et traiteurs	Start-up	Gaspillage alimentaire	Illinois	16/01/2015	Entretien téléphonique	0h45
130	Sandra	Fonctionnaire chargée de la gestion des déchets	Agence californienne de réduction des déchets	Secteur public	Environnement	Californie	16/01/2015	Entretien téléphonique	1h15
131	Mia	Fondatrice	Projet d'entreprise de redistribution d'invendus alimentaires de petits commerces et restaurants	Start-up	Gaspillage alimentaire	New York	19/01/2015	Entretien visioconférence	1h15
132	Enquêtée 132	Economiste	Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE)	Organisation internationale	NA	Île-de-France	21/01/2015	Entretien téléphonique	1h45
133	Enquêté 133	Directeur général de la stratégie et de la planification des achats	Enseigne de grande distribution "discount"	Entreprise privée	Distribution et marchés	Californie	21/01/2015	Entretien	1h15

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
134	Enquêtée 134	Conférencière, auteure et bloggeuse sur le "zéro déchet"	NA (indépendante)	Associations et militants	Environnement	Californie	21/01/2015	Entretien	1h30
135	Mariano	Responsable de la logistique et des stocks	Association caritative et d'aide alimentaire	Associations et militants	Aide alimentaire	Californie	21/01/2015	Entretien	1h30
136	Enquêté 136	Directeur associé des opérations	Groupe de restaurants universitaires	Entreprise privée	Restauration	Californie	23/01/2015	Entretien	1h
137	Enquêtée 137	Directrice	Banque alimentaire régionale	Associations et militants	Aide alimentaire	Californie	27/01/2015	Entretien	0h30
138	Ariel	Ancienne employée	Banque alimentaire régionale	Associations et militants	Aide alimentaire	Californie	30/01/2015	Entretien	1h
139	Jonathan*	Auteur et blogueur sur le gaspillage alimentaire	Blog de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Wasted Food)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Caroline du Nord	05/02/2015	Entretien visioconférence	1h15
140	Enquêté 140	Fondateur et propriétaire	Enseigne de distribution indépendante	Entreprise privée	Distribution et marchés	Californie	12/02/2015	Entretien	1h
141	Enquêtée 141	Chargée d'étude sur le gaspillage alimentaire	Association nationale de consommateurs	Associations et militants	Consommation	Washington DC	19/02/2015	Entretien téléphonique	2h
142	Anis	Chercheur, auteur d'une étude sur le gaspillage et les emballages	Université de Berkeley en Californie	Organisation professionnelle	Industrie agroalimentaire	Californie	23/02/2015	Entretien	0h30
143	Michael Pollan*	Journaliste et auteur engagé pour l'alimentation durable	NA (indépendant)	Associations et militants	Environnement	Californie	24/02/2015	Entretien	0h30
144	Marion Nestle*	Chercheure et auteure de livres sur le système alimentaire	NA (indépendante)	Associations et militants	Consommation	Californie	25/02/2015	Entretien	0h45
145	Hanna	Directrice du développement durable, co-fondatrice de la Food Waste Reduction Alliance	Organisation professionnelle Grocery Manufacturers Association (GMA)	Organisation professionnelle	Industrie agroalimentaire	Washington DC	27/02/2015	Entretien téléphonique	1h
146	Steve	Responsable du développement commercial	Entreprise nationale de gestion des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Massachusetts	02/03/2015	Entretien téléphonique	1h
147	Kim	Employée chargée du développement	Entreprise de redistribution de surplus agricoles	Start-up	Gaspillage alimentaire	Californie	03/03/2015	Entretien	1h30
148	Janet	Agricultrice éleveuse	Elevage de porcs en agroécologie de petite taille	Entreprise privée	Agriculture	Californie	03/03/2015	Entretien	3h
149	Joseph	Directeur général et des technologies	Entreprise de traitement des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Californie	06/03/2015	Entretien	1h45

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
150	Elena	Responsable des relations publiques	Entreprise nationale de gestion des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Californie	10/03/2015	Entretien	1h30
151	Enquêté 151	Co-fondateur	Entreprise de redistribution d'invendus alimentaires	Start-up	Gaspillage alimentaire	Californie	10/03/2015	Entretien téléphonique	0h45
152	Harry	Responsable du développement commercial	Organisation professionnelle pour l'innovation dans l'industrie laitière	Organisation professionnelle	Industrie agroalimentaire	Illinois	12/03/2015	Entretien téléphonique	1h
153	Enquêtée 153	Chargée du développement durable et prévention des déchets	Secteur scolaire d'une ville	Secteur public	Restauration	Californie	13/03/2015	Entretien	1h30
154	Enquêté 154	Fondateur et gérant	Restaurant-traiteur à San Francisco	Entreprise privée	Restauration	Californie	17/03/2015	Entretien téléphonique	1h
155	Madeleine	Consultante	Cabinet de conseil en développement durable	Cabinet de conseil	Environnement	Californie	18/03/2015	Entretien	2h30
156	Enquêtée 156	Membre du conseil d'administration	Marché de gros pour les fruits et légumes dans une grande ville	Entreprise privée	Distribution et marchés	Californie	30/03/2015	Entretien	1h30
157	Ado	Responsable des opérations et relations publiques (ancien Secrétaire d'Etat à l'Agriculture)	Exploitation agricole de fruits et légumes conventionnels, de grande taille	Entreprise privée	Agriculture	Californie	01/04/2015	Entretien visioconférence	1h30
158	Doris	Directrice Bien-être et développement durable	Enseigne de grande distribution régionale	Entreprise privée	Distribution et marchés	Californie	01/04/2015	Entretien téléphonique	0h30
159	Trevor	Agriculteur-éleveur, vendeur	Ferme familiale en agroécologie de petite taille	Entreprise privée	Agriculture	Californie	01/04/2015	Entretien	1h
160	Enquêtée 160	Consultante spécialisée en prévention des déchets	Association d'information et plaidoyer sur la réduction des déchets (Zero Waste USA)	Cabinet de conseil	Environnement	Californie	02/04/2015	Entretien	1h
161	Emily	Coordinatrice d'un programme de recyclage des déchets commerciaux	Entreprise nationale de gestion des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Californie	03/04/2015	Entretien	1h45
162	Enquêté 162	Fondateur	Projet d'entreprise de livraison de kits de recettes et ingrédients	Start-up	Gaspillage alimentaire	Californie	03/04/2015	Entretien	1h30
163	Martin	Ex-directeur de l'association	Association de redistribution d'aliments invendus (aujourd'hui fermée)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	06/04/2015	Entretien	1h
164	Ken	Directeur du Développement des programmes	Entreprise d'aide à la redistribution alimentaire	Entreprise privée	Gaspillage alimentaire	Tennessee	07/04/2015	Entretien téléphonique	1h
165	William	Co-propriétaire et gérant	Boulangerie de grande taille (2 magasins)	Entreprise privée	Restauration	Californie	07/04/2015	Entretien téléphonique	1h

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
166	Joey	Directeur des opérations	Exploitation de pêches, abricots et raisins conventionnels, de grande taille	Entreprise privée	Agriculture	Californie	07/04/2015	Entretien téléphonique	1h
167	Diane	Directrice d'un programme de récupération en supermarchés	Fédération californienne de banques alimentaires	Associations et militants	Aide alimentaire	Californie	10/04/2015	Entretien	1h
168	Bill	Directeur des ventes	Exploitation agricole de carottes en conventionnel et à grande échelle	Entreprise privée	Agriculture	Californie	10/04/2015	Entretien téléphonique	1h
169	Liliane	Directrice Développement Durable	Enseigne régionale de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Pennsylvanie	13/04/2015	Entretien téléphonique	0h45
170	Matty	Développeuse	Entreprise de redistribution de surplus issus de livraisons rejetées (Food Cowboy)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Illinois	15/04/2015	Entretien téléphonique	2h
171	Ross	Analyste financier, directeur en chef des produits dérivés agricoles	Banque d'investissement	Entreprise privée	Agriculture	Royaume-Uni	16/04/2015	Entretien téléphonique	1h
172	Phoebe	Responsable de programme	Marché de gros pour les fruits et légumes dans une grande ville	Secteur public	Distribution et marchés	Californie	16/04/2015	Entretien	1h
173	Nick	Directeur des programmes Environnement et Développement durable, co-fondateur de l'Alliance	Enseigne de grande distribution régionale et organisation professionnelle Food Marketing Institute (FMI)	Entreprise privée	Distribution et marchés	Floride	22/04/2015	Entretien téléphonique	1h
174	Emma	Coordinatrice de la Qualité et Sécurité alimentaire	Exploitation agricole et centre d'expédition de cerise, de grande taille	Entreprise privée	Agriculture	Californie	22/04/2015	Entretien téléphonique	0h45
175	Alia	Directrice des approvisionnements des produits manufacturés	Réseau national de banques alimentaires (Feeding America)	Associations et militants	Aide alimentaire	Illinois	23/04/2015	Entretien	1h15
176	Enquêtée 176	Responsable du plaidoyer Alimentation et Agriculture	Association environnementale NRDC	Associations et militants	Environnement	Minnesota	23/04/2015	Entretien	1h
177	Kiley	Responsable du partenariat avec des supermarchés	Banque alimentaire régionale	Associations et militants	Aide alimentaire	Minnesota	24/04/2015	Entretien	0h30
178	Patrick	Responsable des approvisionnements	Banque alimentaire régionale	Associations et militants	Aide alimentaire	Minnesota	24/04/2015	Entretien	1h
179	Dylan	Chef de projet	Banque alimentaire et Institut pour la redistribution de surplus agricoles	Associations et militants	Aide alimentaire	Minnesota	24/04/2015	Entretien	1h
180	Randall	Retraité, ex-cadre de l'industrie et fondateur de l'association	Banque alimentaire régionale	Associations et militants	Aide alimentaire	Minnesota	24/04/2015	Echange informel	2h

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
181	John	Directeur	Banque alimentaire régionale	Associations et militants	Aide alimentaire	Minnesota	24/04/2015	Entretien	2h
182	Scott	Ex-Président d'entreprise, fondateur d'entreprise	Magasin solidaire de vente de surplus à prix réduit	Start-up	Gaspillage alimentaire	Massachusetts	27/04/2015	Entretien visioconférence	1h
183	Brad	Ex-directeur Développement durable	Groupe d'enseignes de restauration rapide et traditionnelle	Entreprise privée	Restauration	Floride	30/04/2015	Entretien	1h
184	Enquêtée 184	Chargée de recherche	Institut de recherche dédié au gaspillage alimentaire	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	01/05/2015	Entretien	1h
185	Enquêté 185	Directeur des opérations	Exploitation agricole et de conditionnement de patates douces biologiques, de grande taille	Entreprise privée	Agriculture	Californie	05/05/2015	Entretien	2h
186	Britney	Fondatrice et présidente de l'association	Association de lutte contre le gaspillage alimentaire (Food Shift)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Californie	08/05/2015	Entretien	1h
187	Robbie	Chef du service et reponsable du programme Zéro déchets	Municipalité - Service du Recyclage	Secteur public	Environnement	Californie	08/05/2015	Entretien	1h
50-bis	Romain	Responsable de la Communication, ex-organisateur du Pacte	Cabinet du ministère de l'Agriculture	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	15/06/2015	Entretien (mené avec A. Cloteau)	2h
43-ter	Alexandre	Fonctionnaire chargé de la prévention du gaspillage alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Île-de-France	17/06/2015	Entretien (mené avec A. Cloteau)	2h
188	Enquêtée 188	Directrice Développement durable	Groupe multinational de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Arkansas	19/06/2015	Entretien téléphonique	0h30
177-bis	Kiley	Responsable du partenariat avec des supermarchés	Banque alimentaire régionale	Associations et militants	Aide alimentaire	Minnesota	22/06/2015	Entretien	1h
189	Enquêtée 189	Consultante, participante à des projets de recherche européens	Cabinet de conseil spécialisé en développement durable	Cabinet de conseil	Environnement	Île-de-France	01/07/2015	Entretien	1h45
190	Jérémie	Responsable du gaspillage alimentaire et de l'aide alimentaire	Direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture	Secteur public	Agriculture	Île-de-France	03/07/2015	Entretien	1h30
191	Vincent	Responsable de la publicité	Enseigne indépendante de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	04/07/2015	Entretien téléphonique	1h
192	Lucile	Chargée de projets Recherche et développement	Entreprise nationale de traitement des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Île-de-France	06/07/2015	Entretien	2h
125-bis	Guillaume Garot*	Député mandataire d'une mission parlementaire, ex-Ministre	Mission parlementaire pour les ministères de l'Agriculture et de l'Environnement	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	08/07/2015	Entretien	1h

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
193	Enquêtée 193	Responsable des affaires juridiques et fiscales	Réseau national de banques alimentaires (Feeding America)	Associations et militants	Aide alimentaire	Washington DC	09/07/2015	Entretien téléphonique	1h
194	Jaqueline	Directrice Développement durable	Enseigne indépendante de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	16/07/2015	Entretien téléphonique	0h45
195	Enquêté 195	Directeur de programmes menés en Europe	Organisation onusienne Food and Agriculture Organization (FAO)	Organisation internationale	Agriculture	Italie	22/07/2015	Entretien téléphonique	1h00
196	Jean-Marc	Directeur Développement durable	Groupe de magasins indépendants de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	24/07/2015	Entretien	1h30
197	Noémie	Directrice RSE et catégorie yaourt	Groupe majeur de l'industrie agroalimentaire du secteur laitier	Entreprise privée	Industrie agroalimentaire	Île-de-France	27/07/2015	Entretien	1h30
17-bis	Olivier	Délégué général de l'association	Association de redistribution d'invendus alimentaires (Le Chainon manquant)	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	07/08/2015	Entretien	1h30
198	Enquêtée 198	Membre de la branche allemande de l'association	Réseau associatif promouvant l'alimentation durable (Slow Food)	Associations et militants	Environnement	Allemagne	10/08/2015	Entretien visioconférence	1h
199	Valentin*	Réalisateur de documentaires et fondateur de l'association	Plateforme de partage de nourriture	Associations et militants	Gaspillage alimentaire	Allemagne	18/08/2015	Entretien visioconférence	1h30
200	Enquêté 200	Co-gérant de l'entreprise	Entreprise de redistribution d'invendus alimentaires et non alimentaires	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	18/08/2015	Entretien téléphonique	1h
105-bis	Leslie	Rresponsable de programmes sur l'alimentation et le gaspillage	Agence fédérale Environmental Protection Agency (EPA)	Secteur public	Environnement	Oregon	19/08/2015	Entretien visioconférence	2h
201	Jules	Fondateur	Entreprise de promotion du "gourmet bag" (TakeAway)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	31/08/2015	Entretien	1h30
202	Adèle	Chargée de mission Prévention	Fédération d'associations France Nature Environnement (FNE)	Associations et militants	Environnement	Île-de-France	31/08/2015	Entretien	1h30
203	Ingrid	Chargée de mission Recherche, société et développement durable	Institut national de la recherche agronomique (INRA)	Secteur public	Agriculture	Île-de-France	01/09/2015	Entretien	2h
204	Gwénaelle	Fondatrice de start-up	Entreprise de transformation de fruits et légumes invendus par le séchage	Start-up	Gaspillage alimentaire	Auvergne-Rhône-Alpes	03/09/2015	Entretien	1h30
205	Boris	Responsable Développement durable et Qualité emballages	Groupe majeur de l'industrie agroalimentaire du secteur laitier	Entreprise privée	Industrie agroalimentaire	Île-de-France	23/09/2015	Entretien	2h
206	Enquêtée 206	Responsable Durabilité, qualité et nutrition	Groupe majeur de l'industrie agroalimentaire	Entreprise privée	Industrie agroalimentaire	Suisse	25/09/2015	Entretien téléphonique	1h
207	Enquêtée 207	Chef de projet Offre Consommateurs	Organisation professionnelle rassemblant industriels et distributeurs de produits de grande consommation	Organisation professionnelle	Distribution et marchés	Île-de-France	28/09/2015	Entretien	1h45

N°	Nom de l'enquêté	Fonction / Activité	Organisation	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date	Type de donnée	Durée
208	Ismaël	Fondateur	Plateforme de partage de plats cuisinés entre particuliers	Start-up	Gaspillage alimentaire	Grand Est	20/01/2016	Entretien téléphonique	1h
209	Enquêtée 209	Directrice	Réseau professionel sur la sécurité des denrées animales	Organisation professionnelle	Industrie agroalimentaire	Île-de-France	03/03/2016	Entretien	2h
210	Stéphanie	Responsable de programmes de recherche	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Île-de-France	18/07/2016	Entretien	1h30
211	Enquêtée 211	Chargée de projets	Réseau d'épiceries solidaires, chantier d'insertion par la transformation de fruits et légumes invendus	Associations et militants	Aide alimentaire	Île-de-France	25/07/2016	Entretien	1h30
212	Aurélien	Directeur de magasin	Enseigne indépendante de grande distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Hauts de France	26/07/2016	Entretien (mené avec S. Caballero, NRDC)	2h
213	Matt	Ingénieur d'études	Food and Drug Administration (FDA)	Secteur public	Industrie agroalimentaire	Californie	29/03/2015	Echange informel	1h
Entretiens secondaires									
A	Thierry	Directeur de l'association	Fédération d'associations France Nature Environnement (FNE)	Associations et militants	Environnement	Île-de-France	12/02/2014	Entretien réalisé par A. Cloteau	NA
B	André	Arboriculteur-exploitant	Exploitation de céréales, fruits et asperges, en vente directe et indirecte en conventionnel, de taille moyenne	Entreprise privée	Agriculture	Pays de la Loire	05/03/2015	Entretien réalisé par M. Mineau	NA
C	Enquêtée C	Eleveuse	Elevage bovin laitier biologique avec vente à la ferme et circuits longs, de taille moyenne	Entreprise privée	Agriculture	Pays de la Loire	10/03/2015	Entretien réalisé par M. Mineau	NA
D	Enquêté D	Agriculteur-exploitant	Exploitation de pommes et poires à majorité bio en circuits courts et longs, de taille moyenne	Entreprise privée	Agriculture	Pays de la Loire	13/03/2015	Entretien réalisé par M. Mineau	NA
E	Enquêté E	Chef de production des vergers	Exploitation de pêches, abricots, cerises, conventionnelles en circuit long, de grande taille	Entreprise privée	Agriculture	Occitanie	23/03/2015	Entretien réalisé par M. Mineau	NA
F	Pierre-Yves	Agriculteur, associé d'un groupement agricole	Elevage bovin laitier biologique, atelier d'engraissage et transformation du porc, de grande taille (80Ha)	Entreprise privée	Agriculture	Pays de la Loire	01/04/2015	Entretien réalisé par M. Mineau	NA
G	Enquêté G	Agriculteur-exploitant et chef de station fruitière	Exploitation de pommes, station fruitière, de grande taille (250Ha)	Entreprise privée	Agriculture	Pays de la Loire	22/04/2015	Entretien réalisé par M. Mineau	NA
H	Enquêté H	Agriculteur-exploitant	Maraîchage conventionnel, de taille moyenne	Entreprise privée	Agriculture	Pays de la Loire	29/04/2015	Entretien réalisé par M. Mineau	NA
I	Serge	Agriculteur-exploitant (maraîcher)	Exploitation biologique d'olives, abricots, pêches, salade en circuits longs, de petite taille (12Ha)	Entreprise privée	Agriculture	Occitanie	13/05/2015	Entretien réalisé par M. Mineau	NA

B - Présentation des observations

Les observations sont classées et numérotées par ordre chronologique[1]. Certaines observations d'activités récurrentes, réalisées régulièrement, ont été regroupées sur une même ligne (par exemple « récupération dans les poubelles » ou « réunions informelles de l'association »). Dans ce cas, le nombre de jours est indiqué dans la durée de l'observation, et l'ordre chronologique a été établi en fonction de la date de début de l'activité.

Pour chaque observation, le tableau précise l'activité réalisée et l'organisation concernée, parfois plusieurs. Il s'agit généralement de celle dont l'activité est observée, ou qui organise l'événement en question, ou encore de celle intervenante, par exemple dans le cas d'une organisation qui présente son activité lors d'une conférence. Comme pour les entretiens, les organisations sont maintenues anonymes sauf lorsqu'elles sont identifiables, et le type d'organisation et le secteur d'activité sont précisés. Certaines personnes présentes lors des observations sont évoquées au cours de la thèse par un prénom factice, mais ces prénoms ne figurent pas dans le tableau.

Pour chaque observation, le tableau précise le lieu et la date, avec la date de fin lorsque l'observation a eu lieu sur plusieurs jours. Vient ensuite le type d'observation (conférence, visite de site, etc.), puis sa durée en nombre d'heures, parfois répétée sur plusieurs jours.

[1] Sauf l'observation 113, initialement omise de la liste.

N°	Activité réalisée	Organisations (organisatrice et/ou présente)	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date(s)	Type d'observation	Durée
1	Récupération d'aliments dans des poubelles de commerces (entre 2012 et 2016)	Groupes Freegan (New York, Paris), individus indépendants (Londres, Madrid, Montpellier, New York, Paris, Vienne...)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	États-Unis, Europe	12/06/2012 - juin 2016	Participation aux actitvités ou événement	60 jours env. (2h/jour)
2	Visite d'une déchetterie et d'un centre de traitement des ordures	Collectivité locale chargée du traitement des déchets	Secteur public	Environnement	Île-de-France	06/10/2013	Visite de site ou organisation	4h
3	Conférence "Manger mieux et solidaire" auprès d'une université	Associations, notamment de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	15/03/2013	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2h
4	Journée nationale contre le gaspillage alimentaire	Ministère de l'Agriculture , collectivités, entreprises et associations	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	16/10/2013	Conférence, colloque ou rencontre (public)	4h
5	Evénement de sensibilisation au gaspillage par la cuisine et un repas partagé	Centre d'animation municipal	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	16/10/2013	Participation aux actitvités ou événement	3h
6	Evénement de sensibilisation au gaspillage par la cuisine et un repas partagé	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	10/11/2013	Participation aux actitvités ou événement	3h
7	Evénement de sensibilisation au gaspillage par la cuisine et un repas partagé	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Espagne	23/11/2013	Participation aux actitvités ou événement	3h
8	Collecte d'excédents dans des supermarchés et organisation d'un événement	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	29/11/2013	Participation aux actitvités ou événement	1 jour (10h)
9	Evénement de sensibilisation au gaspillage par la cuisine et un repas partagé	Associations de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe) et à l'alimentation durable (Slow Food)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	30/11/2013	Participation aux actitvités ou événement	1 jour (7h)
10	Evénement de sensibilisation au gaspillage par la cuisine et un repas partagé	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	07/12/2013	Participation aux actitvités ou événement	3h
11	Conférence sur le gaspillage alimentaire	Association d'insertion et aide alimentaire, start-up de redistribution d'aliments, cabinet de conseil en développement durable	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	12/12/2013	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2h30
12	Groupes de travail "sensibilisation" et "indicateurs" du Pacte	Ministère de l'Agriculture (Pacte national contre le gaspillage alimentaire)	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	13/12/2013	Réunions et groupes de travail (non public)	2h
13	Evénement de sensibilisation au gaspillage par la cuisine et un repas partagé	Centre d'animation de quartier	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	13/12/2013	Participation aux actitvités ou événement	3h
14	Réunions informelles de l'association (régulièrement de 2013 à 2014)	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	16/12/2013 - été 2014	Réunions et groupes de travail (non public)	4 jours env. (2h30/jour)

N°	Activité réalisée	Organisations (organisatrice et/ou présente)	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date(s)	Type d'observation	Durée
15	Visite des cuisines et espaces de stockage d'un restaurant	Restaurant parisien	Entreprise privée	Restauration	Île-de-France	17/12/2013	Visite de site ou organisation	1h
16	Récupération de fruits et légumes auprès de vendeurs d'un marché de gros	Marché d'intérêt national, mouvement de sensibilisation (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	18/12/2013	Participation aux actitvités ou événement	4h
17	Organisation d'un repas distribué gratuitement	Association caritative	Association ou militants	Aide alimentaire	Occitanie	25/12/2013	Participation aux actitvités ou événement	1 jour (6h)
18	Préparation d'un événement de sensibilisation au gaspillage par la cuisine et un repas partagé	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	11/01/2014	Participation aux actitvités ou événement	1 jour (6h)
19	Visite du marché de gros	Entreprise de vente en gros de fruits et légumes bio	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	21/01/2014	Visite de site ou organisation	1h30
20	Repas dans un restaurant "anti-gaspillage"	Restaurant cuisinant des invendus (Freegan Pony)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	25/01/2014	Visite de site ou organisation	2h
21	Présentations et ateliers avec des étudiants sur le thème du gaspillage	Entreprise sociale d'accompagnement des territoires	Association ou militants	Environnement	Pays de la Loire	28/01/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	4h
22	Conférence sur la réduction des déchets	Association de plaidoyer sur la prévention des déchets (Zero Waste France)	Association ou militants	Environnement	Île-de-France	01/02/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (6h)
23	Visite d'un supermarché	Enseigne de grande distribution d'un groupe intégré	Entreprise privée	Distribution et marchés	Île-de-France	05/02/2014	Visite de site ou organisation	2h30
24	Atelier de co-construction d'un projet sur le gaspillage alimentaire	Start-up destinée à l'incubation d'entreprises sociales, plateforme de revente d'aliments (Supermarmite)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	05/02/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	3h
25	Journée-conférence de clôture du projet	Projet européen de réduction du gaspillage alimentaire	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Belgique	06/02/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
26	Récupération d'aliments dans des poubelles	Groupe militant contre le gaspillage alimentaire	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	07/02/2014	Participation aux actitvités ou événement	3h
27	Collecte d'aliments et organisation d'un événement de sensibilisation	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	08/02/2014	Participation aux actitvités ou événement	4h
28	Conférence thématique dans une université	Fédération de banques alimentaires, organisation professionnelle agricole, Food and Agriculture Organization (FAO)	Organisation professionnelle	Aide alimentaire	Île-de-France	11/02/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2h
29	Tournage d'un reportage sur le gaspillage alimentaire	Chaîne d'information nationale	Entreprise privée	Environnement	Île-de-France	15/02/2014	Participation aux actitvités ou événement	2h

N°	Activité réalisée	Organisations (organisatrice et/ou présente)	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date(s)	Type d'observation	Durée
30	Redistribution de fruits et légumes invendus sur un marché	Association de redistribution sur les marchés (la Tente des Glaneurs)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	16/02/2014	Participation aux actitvités ou événement	2h30
31	Visite d'une cantine scolaire	Etablissement public d'enseignement	Secteur public	Restauration	Île-de-France	20/02/2014	Visite de site ou organisation	1h30
32	Week-end de réunion et assemblée générale	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	02/03/2014	Réunions et groupes de travail (non public)	2 jours (10h/jour)
33	Redistribution de fruits et légumes invendus sur un marché	Association de redistribution sur les marchés (la Tente des Glaneurs)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	16/03/2014	Participation aux actitvités ou événement	2h30
34	Réunion d'organisation interne à l'association	Association de redistribution sur les marchés (la Tente des Glaneurs)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	16/03/2014	Réunions et groupes de travail (non public)	2h30
35	Collecte d'excédents dans des supermarchés	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	23/03/2014	Participation aux actitvités ou événement	4h
36	Colloque sur les industries sagroalimentaires	École de commerce, firmes privées du secteur agroalimentaire	Entreprise privée	Industrie agroalimentaire	Île-de-France	24/03/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2h
37	Comité de pilotage d'une étude nationale sur le gaspillage alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Pays de la Loire	31/03/2014	Réunions et groupes de travail (non public)	2h
38	Conférence dédiée aux politiques agricoles	Organisation professionnelle agricole, groupes de recherche	Organisation professionnelle	Agriculture	Île-de-France	03/04/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2h
39	Organisation d'un événement de sensibilisation	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	04/04/2014	Participation aux actitvités ou événement	2h
40	Réunion sur la gestion du matériel et des documents	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	07/04/2014	Réunions et groupes de travail (non public)	3h
41	Forum régional sur le gaspillage alimentaire	Conseil régional, associations caritatives et firmes privées du secteur alimentaire	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	08/04/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
42	Repas dans un restaurant "anti-gaspillage"	Restaurant "anti-gaspillage" (Simone Lemon)	Entreprise privée	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	28/04/2014	Visite de site ou organisation	2h
43	Questionnaires auprès des participants à un événement	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	03/05/2014	Participation aux actitvités ou événement	4h
44	Comité de pilotage d'une étude "foyers témoin" sur le gaspillage alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Pays de la Loire	05/05/2014	Réunions et groupes de travail (non public)	2h

N°	Activité réalisée	Organisations (organisatrice et/ou présente)	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date(s)	Type d'observation	Durée
45	Organisation d'un événement de sensibilisation	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	12/05/2014	Participation aux actitvités ou événement	2h
46	Journée d'ateliers d'innovation et de création	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	13/05/2014	Participation aux actitvités ou événement	2h
47	Soirée de clôture d'un projet d'entreprenariat social	Start-up destinée à l'incubation d'entreprises sociales	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	14/05/2014	Participation aux actitvités ou événement	2h
48	Visite d'une installation de tri et traitement des déchets	Agence métropolitaine des déchets ménagers	Secteur public	Gestion des déchets	Île-de-France	22/05/2014	Visite de site ou organisation	2h
49	Redistribution de fruits et légumes invendus sur un marché	Association de redistribution sur les marchés (la Tente des Glaneurs)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	25/05/2014	Participation aux actitvités ou événement	4h
50	Groupes de travail "mobilisation" et "relations entre les partenaires" du Pacte	Ministère de l'Agriculture (Pacte national contre le gaspillage)	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	26/05/2014	Réunions et groupes de travail (non public)	3h30
51	Travail sur une exploitation agricole pour la cueillette de cerises	Exploitation de cerises biologiques, de petite taille	Entreprise privée	Agriculture	Occitanie	08/06/2014	Participation aux actitvités ou événement	2 jour (4h/jour)
52	Comité de pilotage d'une étude "foyers témoin" sur le gaspillage alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Pays de la Loire	19/06/2014	Réunions et groupes de travail (non public)	2h
53	Rencontre nationale sur la prévention des déchets	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Île-de-France	26/06/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
54	Week-end de réunion et assemblée générale	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Provence-Alpes-Côte d'Azur	28/06/2014	Réunions et groupes de travail (non public)	2 jours (14h/jour)
55	Visite d'une exploitation agricole	Exploitation de pommes en conventionnel, de taille moyenne	Entreprise privée	Agriculture	Occitanie	02/07/2014	Visite de site ou organisation	2h
56	Collecte d'aliments et événement de sensibilisation (cuisine et repas)	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Disco Soupe)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Occitanie	19/07/2014	Participation aux actitvités ou événement	1 jour (8h)
57	Récupération d'alimentation dans des poubelles de commerces (régulièrement en 2014 et 2015)	Groupes organisés ou indépendants, supermarchés (Flagstaff, région de San Francisco)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Californie, Arizona	01/08/2014 - mi-2015	Participation aux actitvités ou événement	10 jours env. (2h/jour)
58	Contribution aux activités de sensibilisation (activité bénévole régulière en 2014 et 2015)	Association de lutte contre le gaspillage alimentaire (Food Shift)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Californie	01/09/2014 - mi-2015	Participation aux actitvités ou événement	30 jours env. (4h/jour)

N°	Activité réalisée	Organisations (organisatrice et/ou présente)	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date(s)	Type d'observation	Durée
59	Participation à la préparation et service de repas	Mouvement militant pour le droit à l'alimentation (Food Not Bombs)	Association ou militants	Environnement	Californie	14/09/2014	Participation aux actitvités ou événement	3h
60	Tri d'invendus avant leur redistribution	Association caritative	Association ou militants	Aide alimentaire	Californie	10/10/2014	Participation aux actitvités ou événement	1h30
61	Forum national sur le gaspillage alimentaire et journée de groupes de travail (2 jours en tout)	Zero Food Waste Forum	Association ou militants	Environnement	Californie	16/10/2014	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2 jours (8h/jour)
62	Journée d'organisation et événement de sensibilisation par la cuisine et repas partagé	Association de sensibilisation au gaspillage alimentaire (Feeding the 5000)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Californie	17/10/2014	Participation aux actitvités ou événement	2 jours (2h et 6h/jour)
63	Conférences en ligne sur le recyclage des matières alimentaires	Agence fédérale Environment Protection Agency (EPA); firmes du traitement des déchets	Secteur public	Environnement	États-Unis (en ligne)	21/10/2014 - 14/04/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2 jours (1h30/jour)
64	Contributions aux études et rapports (régulièrement en 2014 et 2015)	Association environnementale Natural Resources Defence Council (NRDC)	Association ou militants	Environnement	Californie	01/11/2014 - mi-2015	Participation aux actitvités ou événement	10 jours env. (4h/jour)
65	Conférence en ligne sur l'Alliance contre le gaspillage	Alliance d'entreprises privées contre le gaspillage alimentaire, agence fédérale EPA	Organisation professionnelle	Industrie agroalimentaire	États-Unis (en ligne)	15/01/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1h30
66	Conférence sur l'alimentation durable	Think tank dédié à l'alimentation durable	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Washington, DC	21/01/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	4h
67	Don à une association dans le cadre d'un partenariat	Supermarché, association de redistribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Californie	26/01/2015	Participation aux actitvités ou événement	1h
68	Visite des restaurants et système de pesée des déchets	Restaurant universitaire, entreprise de pesée des déchets (Leanpath)	Entreprise privée	Restauration	Californie	27/01/2015	Visite de site ou organisation	1h
69	Conférence en ligne sur la campagne de communication Too Good to Waste	Agence fédérale Environment Protection Agency (EPA)	Secteur public	Environnement	États-Unis (en ligne)	10/02/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2h
70	Visite d'une ferme	Elevage porcin en agroécologie, de petite taille (env. 15 porcs)	Entreprise privée	Agriculture	Californie	03/03/2015	Visite de site ou organisation	3h
71	Récupération de déchets auprès de commerces	Elevage porcin, supermarchés	Entreprise privée	Agriculture	Californie	03/03/2015	Participation aux actitvités ou événement	3h
72	Visite d'une installation de compostage	Entreprise nationale de traitement des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Californie	03/03/2015	Visite de site ou organisation	1h30
73	Visite d'une installation de tri et traitement des déchets	Entreprise nationale de traitement des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Californie	10/03/2015	Visite de site ou organisation	1h30

N°	Activité réalisée	Organisations (organisatrice et/ou présente)	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date(s)	Type d'observation	Durée
74	Conférence sur le recyclage	Association de prévention des déchets Northern California Recycling Association (NCRA)	Association ou militants	Environnement	Californie	17/03/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
75	Conférence en ligne sur les emballages et le gaspillage	Agence fédérale Environment Protection Agency (EPA); firmes de l'emballage et industrie, start-ups	Secteur public	Environnement	États-Unis (en ligne)	19/03/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1h30
76	Visite d'une installation de compostage	Entreprise étatique de traitement des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Californie	31/03/2015	Visite de site ou organisation	2h
77	Visite des entrepôts d'une banque alimentaire	Banque alimentaire	Association ou militants	Aide alimentaire	Californie	10/04/2015	Visite de site ou organisation	1h
78	Visite d'une exploitation agricole	Exploitation de légumes en conventionnel, de grande taille	Entreprise privée	Agriculture	Californie	10/04/2015	Visite de site ou organisation	2h
79	Visite d'une installation de méthanisation	Entreprise de traitement des déchets	Entreprise privée	Gestion des déchets	Californie	16/04/2015	Visite de site ou organisation	1h
80	Visite des installations de tri et de transformation des aliments	Association pour la redistribution de surplus agricoles	Association ou militants	Aide alimentaire	Minnesota	24/04/2015	Visite de site ou organisation	1h
81	Visite des entrepôts d'une banque alimentaire	Banque alimentaire régionale	Association ou militants	Aide alimentaire	Minnesota	24/04/2015	Visite de site ou organisation	0h30
82	Visite d'une usine de tri et emballage de patates douces	Exploitation agricole et de conditionnement de patates douces biologiques, de grande taille	Entreprise privée	Industrie agroalimentaire	Californie	05/05/2015	Visite de site ou organisation	2h
83	Visite d'une usine de tri, emballage et expédition de cerises	Exploitation agricole et centre d'expédition de cerise, de grande taille	Entreprise privée	Agriculture	Californie	05/05/2015	Visite de site ou organisation	2h
84	Rencontre nationale sur le thème Zero déchets	Réseau professionnel dédié à la prévention des déchets	Organisation professionnelle	Environnement	Californie	06/05/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
85	Journée d'innovation	Réseau d'entrepreneurs sociaux sur les surplus alimentaire	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	26/05/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (6h)
86	Débat-conférence sur le gaspillage alimentaire avec le Ministre délégué Guillaume Garot	Réseau d'entrepreneurs sociaux sur les surplus alimentaire, ministère de l'Agriculture	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	26/05/2015	Participation aux actitvités ou événement	1h
87	États Généraux de l'économie circulaire	Collectivités, entreprises et associations locales	Secteur public	Environnement	Île-de-France	15/06/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	3h
88	Conférence en ligne sur les mesures du gaspillage	Agence fédérale Environment Protection Agency (EPA)	Secteur public	Environnement	États-Unis (en ligne)	13/08/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	2h
89	Groupe de travail en ligne sur la quantification du gaspillage (réservé à des spécialistes)	Agence fédérale Environment Protection Agency (EPA)	Secteur public	Environnement	Washington, DC	19/08/2015	Réunions et groupes de travail (non public)	1h

N°	Activité réalisée	Organisations (organisatrice et/ou présente)	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date(s)	Type d'observation	Durée
90	Conférence de citoyens sur l'alimentation durable	Fondation promouvant le développement durable	Association ou militants	Environnement	Île-de-France	03/10/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	3h
91	Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire	Collectivités, ministère de l'Agriculture, entreprises et associations du secteur alimentaire	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	16/10/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1h
92	Groupe de travail en ligne sur la quantification du gaspillage (réservé à des spécialistes)	Agence fédérale Environment Protection Agency (EPA)	Secteur public	Environnement	Washington, DC	29/10/2015	Réunions et groupes de travail (non public)	1h
93	Conférence sur l'innovation agronomique	Institut national de la recherche agronomique (INRA)	Secteur public	Agriculture	Île-de-France	26/11/2015	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
94	Repas dans un restaurant "anti-gaspillage"	Restaurant cuisinant des invendus (Freegan Pony)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	07/12/2015	Visite de site ou organisation	3h
95	Comité de pilotage d'une étude sur les quantités gaspillées par étape de la chaine alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Environnement	Île-de-France	19/01/2016	Réunions et groupes de travail (non public)	2h
96	Journée sur les filières de Responsabilité élargie du producteur	Agence régionale d'information sur les déchets	Secteur public	Environnement	Île-de-France	16/02/2016	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
97	Comité de pilotage d'une étude sur les quantités gaspillées par étape de la chaine alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	21/03/2016	Réunions et groupes de travail (non public)	2h
98	Comité de pilotage d'une étude sur les quantités gaspillées par étape de la chaine alimentaire	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	28/04/2016	Réunions et groupes de travail (non public)	2h
99	Audition pour la mission parlementaire et lancement du Pacte II	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	11/05/2016	Réunions et groupes de travail (non public)	2h
100	Journée de suivi du Pacte en comité élargi	Ministère de l'Agriculture (Pacte national)	Secteur public	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	24/06/2016	Réunions et groupes de travail (non public)	4h
101	Journée technique sur la prévention des déchets	Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe)	Secteur public	Gestion des déchets	Île-de-France	28/06/2016	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
102	Visite du site de fabrication de soupes	Association d'insertion par la transformation de fruits et légumes invendus	Association ou militants	Aide alimentaire	Île-de-France	25/07/2016	Visite de site ou organisation	4h
103	Visite du supermarché et des entrepôts	Supermarché indépendant d'une enseigne de distribution	Entreprise privée	Distribution et marchés	Hauts-de-France	26/07/2016	Visite de site ou organisation	4h
104	Repas dans un restaurant "anti-gaspillage"	Restaurant "anti-gaspillage" (Simone Lemon)	Start-up	Gaspillage alimentaire	Île-de-France	29/07/2016	Visite de site ou organisation	2h
105	Colloque sur le glanage	Fédération d'associations France Nature Environnement (FNE), associations de redistribution, start-ups, etc.	Association ou militants	Environnement	Île-de-France	04/10/2016	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (6h)

N°	Activité réalisée	Organisations (organisatrice et/ou présente)	Type d'organisation	Secteur d'activité	Lieu	Date(s)	Type d'observation	Durée
106	Présentation suite à l'invitation d'un centre d'études	Centre d'études et de prospective du ministère de l'Agriculture	Secteur public	Agriculture	Île-de-France	27/10/2016	Réunions et groupes de travail (non public)	2h
107	Réalisation de maraudes auprès de personnes sans domicile la nuit (8 fois)	Association caritative	Association ou militants	Aide alimentaire	Île-de-France	01/07/2016-2017	Participation aux actitvités ou événement	8 jours (5h/jour)
108	Visite du restaurant d'un hôpital relié à une cuisine centrale	Hôpital public	Secteur public	Restauration	Occitanie	16/11/2016	Visite de site ou organisation	1h
109	Colloque thématique sur le gaspillage alimentaire	Agence régionale de prévention des déchets	Secteur public	Gestion des déchets	Occitanie	17/11/2016	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
110	Conférence sur l'innovation contre le gaspillage dans une école de commerce	Start-ups de redistribution (dont Imperfect)	Entreprise privée	Distribution et marchés	Californie	07/11/2017	Conférence, colloque ou rencontre (public)	3h
111	Repas de levée de fonds pour une association, cuisiné avec des invendus	Association de lutte contre le gaspillage alimentaire (Food Shift)	Association ou militants	Gaspillage alimentaire	Californie	04/12/2017	Participation aux actitvités ou événement	4h
112	Conférence nationale sur la gestion des déchets	Firmes du secteur alimentaire et de la gestion des déchets	Organisation professionnelle	Gestion des déchets	Maryland	12/12/2017	Conférence, colloque ou rencontre (public)	1 jour (8h)
113	Visite d'une exploitation agricole	Exploitation familiale de carottes, de taille moyenne	Entreprise privée	Agriculture	Californie	26/08/2013	Visite de site ou organisation	2h