

ALIMENTERRE

FESTIVAL DE FILMS
DOCUMENTAIRES

FICHE
PÉDAGOGIQUE



FOOD SAVERS



Comité Français pour
la Solidarité Internationale
32 rue Le Peletier - 75009 Paris
Tél. : 01 44 83 88 50

www.cfsi.asso.fr
www.alimenterre.org
www.festival-alimenterre.org



CONTENU

SYNOPSIS	2
NOTRE AVIS.....	2
LE REALISATEUR	2
INTENTION ET CONTEXTE DE TOURNAGE	2
SCENARIO ET SEQUENÇAGE	3
PRESENTATION DES PROTAGONISTES ET INTERVENANTS PRINCIPAUX.....	3
MOTS-CLES.....	4
PAYS CONCERNES.....	4
CHIFFRES CLES	4
CONTEXTE ET ACTUALITE	4
LE GASPILLAGE, ELEMENTS DE DEFINITION	4
LES ENJEUX	5
<i>L'éthique</i>	5
<i>L'environnement</i>	6
<i>Le coût</i>	6
LES RECOMMANDATIONS DE LA FAO : LES 3 « R »	6
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU ROYAUME UNI	7
LA FRANCE SE MOBILISE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	7
PROFIL D'INTERVENANTS POTENTIELS	7
QUESTIONS D'ENTREES DANS LE DEBAT	8
BOITES A OUTILS D'ANIMATIONS.....	8
DOCUMENTAIRES.....	9
BIBLIOGRAPHIE	9



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr





LE FILM

SYNOPSIS

Après *Taste the waste*, qui dénonçait le gaspillage alimentaire en Europe, Valentin Thurn propose des solutions. Du fermier au consommateur, du cuisinier aux responsables de supermarchés, tous cherchent et trouvent de réelles solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

NOTRE AVIS

Valentin THURN nous offre un film positif et constructif en cette année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le Festival ALIMENTERRE apportera son grain de sel aux débats de société.

LE REALISATEUR



Né en 1963 à Stuttgart en Allemagne, Valentin Thurn est un documentariste, diplômé de l'école de journalisme de Munich. Propriétaire de sa propre société de production, THURN FILM, depuis 1994, il est l'auteur de plus d'une quarantaine de documentaires sur des problématiques socio-éducatives et environnementales et de nombreuses productions pour la radio et télévision allemande et suisse. Fervent défenseur de l'environnement, il fonde en 1993 avec des journalistes de plus de 50 pays, la Fédération internationale des journalistes environnementalistes. Il occupe parallèlement le poste de porte-parole du groupe national de travail « coopération environnementale avec l'Europe de l'Est », au sein de l'association pour la conservation de la nature allemande (BUND, 1990-1994). De 1994 à 1997, il est membre du conseil consultatif de la Fondation Heinrich Böll pour des projets environnementaux en Europe de l'Est et siège en tant que membre du jury au Reporting Award¹ de la biodiversité pour les journalistes de Colombie, de Bolivie et du Guatemala (1999 - 2002).

Outre son travail pour la télévision et l'enseignement, Valentin Thurn a également publié des livres. Il est aussi le rédacteur en chef du documentaire sur la désertification *Terre du désert*. Ses nombreuses réalisations sont récompensées par plusieurs nominations : Prix de la télévision allemande pour le film *Je suis Al Qaeda* en 2006, Prix du meilleur documentaire pour le film *Pas ma fille* en 2007 en Allemagne. Il a reçu également en 1997 le prix du « film le plus courageux » durant le Festival de film de la vision environnementale verte à Saint Petersburg en Russie pour *Coupe claire dans la Taïga*.

Filmographie

Enfants pauvres dans une Europe riche - 2006
Food for thought - 2008
Taste the waste - 2011

INTENTION ET CONTEXTE DE TOURNAGE

A travers ce film, Valentin Thurn montre une myriade d'initiatives qui se sont mises en place depuis *Taste the Waste*. Ce constat est porteur d'espoirs. Le film a pour vocation de souligner l'interdépendance entre tous les acteurs de la chaîne de production dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et de les inviter à fournir un effort collectif. Valentin Thurn considère que la lutte contre le gaspillage alimentaire concerne tout le monde. Il a choisi le mode d'action de la sensibilisation du public par des films. Il est également engagé dans une association de récupération alimentaire, du glanage moderne.

¹ Le Reporting Award de la Biodiversité ou BDRA (Biodiversity reporting award) est le concours qui récompense les meilleurs reportages sur la biodiversité.



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr





Son prochain film, *10 milliards*, posera la question de l'alimentation des 10 milliards d'êtres humains en 2050. Pourra-t-on encore améliorer les techniques de production ? Est-ce souhaitable ? Il s'inscrit dans la continuité de *Taste the Waste* et de *Food Savers*, toujours dans l'idée de renforcer un réel mouvement social mondial.

SCENARIO ET SEQUENÇAGE

Introduction de la problématique

00:00:00 à 00:00:50

Après *Taste the waste*, les citoyens et les gouvernements se sont saisis des enjeux liés au gaspillage alimentaire. L'Union européenne s'est engagée à réduire de moitié le gaspillage. Comment va-t-elle y arriver ?

Initiatives en restauration

00:00:50 à 00:12:28

Le Royaume-Uni est le seul pays à avoir inversé la tendance en termes de gaspillage. Le gouvernement a fixé des objectifs ambitieux de réduction du gaspillage et a pris des mesures exigeantes. Cela a inspiré d'intelligentes initiatives, notamment dans la restauration.

Agriculteurs et citoyens ingénieux

00:12:28 à 00:20:50

Des agriculteurs trouvent des débouchés pour éviter de gaspiller leurs légumes boudés par la grande distribution, notamment parmi des actions citoyennes innovantes.

Des chaînes de supermarchés actives

00:20:50 à 00:30:55

En vendant les légumes au poids plutôt qu'à la pièce, il est plus facile d'ajuster la consommation. Eviter les promotions « deux pour le prix d'un » permet aussi de réduire les achats inutiles. Certains auto-entrepreneurs revalorisent les restes de la grande distribution.

Les actions des associations

00:30:55 à 00:35:51

Des associations sensibilisent le grand public aux techniques « anti-gaspillage ». Elles utilisent des méthodes ludiques. La séquence présente une mère de famille qui met en œuvre les recommandations reçues.

Valorisation des produits « quasi périmés »

00:35:51 à 00:42:20

Certains produits ne peuvent plus être vendus en raison de normes sanitaires, alors qu'ils pourraient encore être consommés. Certains se saisissent de cette marge de manœuvre pour valoriser ces produits.

La date de péremption

00:42:20 à 00:49:37

Ce passage présente un éclairage sur l'étiquetage des produits et leur péremption effective. Une étiquette innovante permet de mesurer la température de la viande pour en vérifier la comestibilité.

La grande cuisine des restes

00:49:37 à 00:52:54

De grands chefs se saisissent de la transformation des produits jetés par la grande distribution. Ils doivent être préparés rapidement, c'est un défi quotidien. Mais c'est aussi très rentable !

PRESENTATION DES PROTAGONISTES ET INTERVENANTS PRINCIPAUX

- Janez Potočnik, Commissaire européen à l'environnement ;
- Toine Timmermans, Directeur de programme « Filières alimentaires durables » à l'Université de Wageningen (Pays Bas) ;
- David Swannell, Responsable du programme d'action contre le gaspillage des ressources en Grande Bretagne.



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr





LA THÉMATIQUE

MOTS-CLES

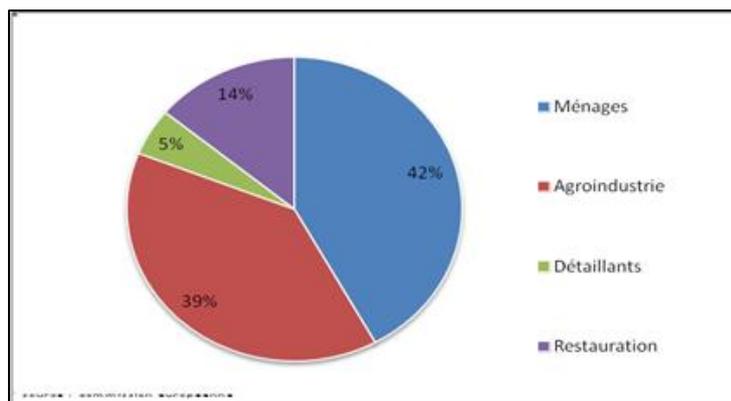
Gaspillage alimentaire / Agro-industrie / Restauration / Politiques européennes / Déchets alimentaires / Etiquetage / Faim / Sécurité alimentaire / Fluctuation des prix des denrées alimentaires / Grande distribution /

PAYS CONCERNES

- Grande Bretagne
- Allemagne
- Danemark
- France
- Ukraine
- Pays bas

CHIFFRES CLES

- En France, le gaspillage alimentaire est estimé à 20 kg par habitant et par an : 13 kg de restes de repas, de fruits abimés, non consommés et 7 kg d'aliments encore emballés. Ces 20 kg par habitant représentent 1 200 000 tonnes de poubelles supplémentaires à traiter².



- En Europe, 90 000 tonnes d'aliments sont mis à la poubelle chaque année³.

■ Les millions de tonnes d'aliments gaspillés par les européens se répartissent selon le graphique ci-contre⁴.

- Dans le monde, 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont gaspillés par an, soit 1/3 de la production globale de denrées alimentaires dédiée à la consommation⁵ :
 - Dans les pays riches, 670 millions de tonnes de nourriture par an sont jetés. La majorité des gaspillages se font de l'usine à l'assiette⁶.
 - Dans les pays en développement, 630 millions de tonnes de nourriture sont perdues par an. Ce sont principalement des pertes de récoltes, liées aux infrastructures de stockage défectueuses⁷.

CONTEXTE ET ACTUALITE

Le gaspillage, éléments de définition

Selon l'Organisation des nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation (FAO), le gaspillage alimentaire est l'ensemble des aliments perdus ou gaspillés dans la partie des chaînes alimentaires produisant des produits comestibles destinés à la consommation humaine. Les

² <http://www.consoqlobe.com/gaspillage-monde-mangerait-faim-3025-cq>

³ Ibid

⁴ Commission européenne

⁵ FAO – Organisation des nations Unies pour l'agriculture et l'alimentation

⁶ FAO

⁷ FAO



aliments initialement destinés à la consommation humaine mais qui sont accidentellement exclus de la chaîne alimentaire humaine sont considérés comme des pertes ou du gaspillage alimentaire, y compris quand ils font par la suite l'objet d'une réutilisation non alimentaire (aliments pour animaux, bioénergie, etc....).

L'Union européenne n'a pas de définition officielle et commune entre les Etats membres. On confond encore beaucoup le « gaspillage » qui concerne les déchets évitables (pain que l'on a laissé rassir, yaourts retirés des rayons car proches de leur date limite de consommation, etc.) et les « déchets alimentaires » qui sont les déchets « non évitables » (os, épluchures de fruits et légumes, coquilles d'œuf, etc.). Malgré l'absence de définition commune, l'Union européenne a déclaré 2014 comme « l'année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire ». L'objectif est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire. Le Parlement européen a adopté une résolution afin de parvenir à cet objectif, qui comprend 3 axes directeurs :

- « Mieux éduquer pour moins gaspiller » ;
- « Revoir les emballages et étiquettes » ;
- « Encourager la restauration collective responsable ».

En France, la définition retenue dans le cadre du « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » est la suivante : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. »

Les enjeux

La lutte contre le gaspillage alimentaire touche à la fois l'éthique mais aussi l'environnement, l'économie, la sécurité alimentaire, etc.

« Le gaspillage effarant de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année n'est pas juste une gigantesque perte économique, il porte aussi un grave préjudice aux ressources naturelles dont l'humanité dépend pour se nourrir » indique un rapport de la FAO paru en septembre 2013⁸.

L'éthique

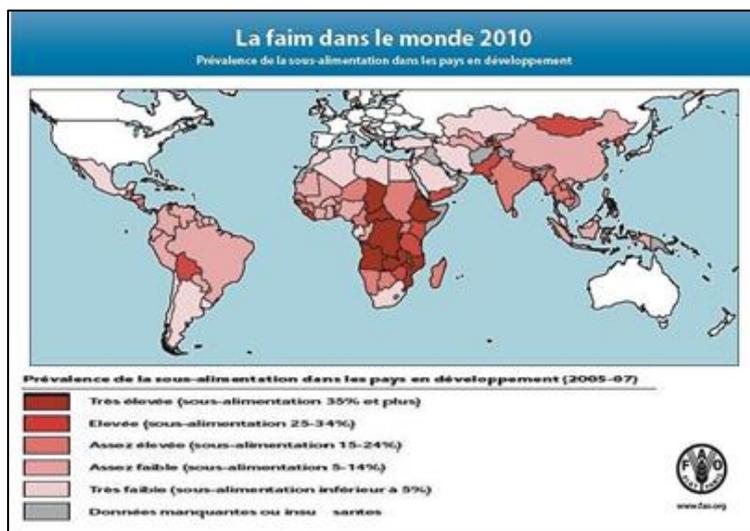


Figure 1 : En rouge foncé, les zones de prévalence élevée de la faim et la malnutrition (FAO)

Aujourd'hui, un tiers de la production est jeté alors que 842 millions de personnes souffrent de faim. D'après la FAO, « le gaspillage de nourriture constitue un scandale éthique et social, dans la mesure où la sécurité alimentaire de tous n'est pas assurée dans le monde alors même qu'aujourd'hui nous produisons assez de denrées alimentaires pour combler les besoins énergétiques de chaque individu. »

⁸ « Perte et gaspillage dans le monde », FAO
www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr





Le gaspillage des pays industrialisés (222 millions de tonnes) est presque aussi élevé que la production alimentaire totale nette de l'Afrique subsaharienne (230 million de tonnes).

Par ailleurs, il est important de rappeler le lien entre gaspillage alimentaire et prix des denrées alimentaires. En effet, plus il y a de gaspillage, plus la demande sur le marché mondial est élevée, ce qui engendre une augmentation des prix rendant difficile l'accès à ces denrées pour les habitants de certains pays en développement.

L'environnement

Le gaspillage alimentaire a des impacts très importants sur l'environnement car il s'accompagne d'un gaspillage de ressources et de pollution.

- 28% des terres agricoles ont servi à produire des denrées alimentaires gaspillées ;
- l'empreinte carbone de la nourriture produite mais jamais consommée est estimée à 3,3 milliards de tonnes de CO2 et est responsable du rejet dans l'atmosphère de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre ;
- chaque année, la nourriture produite sans être consommée engloutit un volume d'eau équivalant au débit annuel du fleuve Volga en Russie⁹.

Différentes études montrent que les aliments gaspillés ayant l'effet le plus important sur l'environnement sont les produits animaux : bœuf, volaille, porc, lait. Par exemple, 78 % des « terres gaspillées » sont celles où se produit la viande et le lait alors que ces productions représentent 11 % du gaspillage alimentaire en volume.

Le coût

En jetant un tiers de la production alimentaire mondiale, c'est 750 milliards de dollars (553 milliards d'euros) par an qui sont dépensés pour rien. De plus, une fois à la poubelle, cette nourriture devenue un déchet, est une charge pour la collectivité, dont le coût financier est supporté par les citoyens. D'après une étude menée par France Nature Environnement, le gaspillage alimentaire représente 10 % des déchets ménagers et assimilés.

Les recommandations de la FAO : les 3 « R »

- ➔ Réduire (« reduce ») : l'impact de la production alimentaire sur les ressources naturelles est énorme et augmente (il a doublé depuis 1974). La valeur de la nourriture augmente à mesure qu'elle avance dans la chaîne de production. Réduire le gaspillage alimentaire est de loin le meilleur moyen de réduire le gaspillage des ressources naturelles. Par exemple, si l'équilibre offre-demande pouvait être mieux ajusté au départ de la chaîne de production, la pression sur les ressources naturelles serait évitée.
- ➔ Réutiliser (« re-use ») : En cas de surplus de production, la meilleure solution est de conserver les aliments produits à ce titre pour l'alimentation humaine. Cela peut signifier de trouver des marchés secondaires ou de distribuer cette nourriture à des personnes en situation de vulnérabilité. De cette façon, les aliments produits conservent leur objectif initial et limite l'utilisation de ressources supplémentaires pour produire plus de nourriture. Si la nourriture n'est pas propre à la consommation humaine, son utilisation peut être détournée en nourriture pour le bétail. Cela évite d'utiliser de nouveau des ressources.
- ➔ Recycler et récupérer (« recycle ») : La méthanisation, le compostage, l'incinération avec récupération d'énergie et le résultat de ces opérations demeure une dernière possibilité à l'utilisation d'un surplus de production. Toutes ces options permettent la récupération de l'énergie ou des nutriments.

La mise à la décharge ne doit être envisagée qu'en dernier recours pour le traitement des déchets alimentaires.

⁹ <http://www.fao.org/news/story/fr/item/196268/icode/>



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr





Le gaspillage alimentaire au Royaume Uni

De l'autre côté de la Manche, les pouvoirs publics se sont saisis du gaspillage alimentaire depuis la fin de la première guerre mondiale. Pendant les guerres du XX^{ème} siècle, l'Angleterre a utilisé des tickets de rationnement et le gaspillage alimentaire a été considéré comme un délit, passible d'emprisonnement.

Comme le gaspillage est traditionnellement un point de vigilance, la quantité de produits alimentaires gaspillés n'a pas été tolérée avec l'apogée des usines de produits manufacturés. A la fin des années 90, près de 8 milliards de tonnes de déchets sont comptabilisés.

En 2000, le gouvernement a créé le « Waste and Ressources Action Programme » (WRAP), un programme d'action chargé de la mise en place de la campagne « Love food Hate waste ». Le leitmotiv : « notre vision est celle d'un monde où les ressources sont utilisées durablement ».

Ce programme est mobilisé sur 4 grands chantiers :

- le gaspillage alimentaire ;
- des produits « durables » ;
- des constructions plus « durables », moins gourmandes en ressources ;
- la conversion des déchets en ressources énergétiques.

Deux ans après le lancement du programme, 137 000 tonnes de gaspillage ont été évitées et 300 millions de livres (£) économisées. En 2008, le WRAP a édité un rapport sur la quantité de nourriture gaspillée, à la suite duquel en 2009, le ministre de l'environnement déclare « la guerre au gaspillage » et a investi notamment dans des emballages plus intelligents, et des systèmes d'étiquetage plus lisibles.

La France se mobilise contre le gaspillage alimentaire

En France, un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire a été lancé en 2013. Il vise à limiter en France le gaspillage alimentaire en le diminuant par deux d'ici 2025.

Le Pacte National contre le gaspillage alimentaire compte 11 points :

- un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage ;
- une journée nationale de lutte contre le gaspillage, un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et une labellisation de ces pratiques ;
- des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières ;
- des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective ;
- une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire ;
- la 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 Responsabilité Sociale des Entreprises ;
- le remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... » ;
- une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage ;
- une nouvelle version du site dédié www.gaspillagealimentaire.fr ;
- l'expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique, Eosphère.

POUR PREPARER LE DEBAT

PROFIL D'INTERVENANTS POTENTIELS

- agriculteur(trice) biologique ;
- agriculteur(trice) en système conventionnel ;



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr





- représentant(e) d'une AMAP ou d'un système de circuit-court (vente à la ferme, paniers, etc.) ;
- représentant(e) de la grande distribution, primeurs ou boutiques bio (Biocoop, etc.) ;
- représentant(e) de petits producteurs du sud qui exportent leur production ;
- spécialiste des questions éthiques dans l'alimentation ;
- représentant(e) d'une chambre d'agriculture, du Ministère de l'agriculture ;
- représentant(e) de syndicat agricole ;
- représentant(e) d'associations comme Agrisud International (projet de récupération des aliments pour les « recycler »), CCFD-TS, Artisans du Monde, Secours Populaire Français ;
- représentant(e) d'associations de consommateurs (INDECOSA CGT) ;
- sociologue (étude du comportement) ;
- responsable d'une communauté de commune (gestion des déchets) ;
- responsable d'une usine de traitement des déchets ou d'une unité de recyclage ;
- représentant(e) de l'ADEME ;
- diététicien(ne) ou nutritionniste ;
- restaurateur (trice) ou responsable d'une cantine scolaire ;
- porteur(se) d'une initiative locale de réduction du gaspillage ;
- inspecteur(trice) sanitaire dans la restauration ;
- membre d'un mouvement de glaneurs (fregans).

QUESTIONS D'ENTREES DANS LE DEBAT

- Qu'est-ce que vous inspire le film ? Comment vous sentez-vous ?
- Qu'est-ce qu'un déchet ? Qu'est-ce que le gaspillage ? A partir de quand peut-on parler de gaspillage ?
- Les légumes bicornus vous attirent-ils moins que les autres ?
- Que pouvons-nous faire à notre niveau (ménage ou individu) pour éviter le gaspillage alimentaire ?
- Peut-on mettre en place un système de taxation des pays / personnes qui gaspillent trop de nourriture ?
- Quel avenir et impact de la transformation des aliments en énergie ?
- Pensez-vous qu'il y a plus de gaspillage dans les pays industrialisés ou dans ceux en développement ?
- Les incitations financières pour réduire les déchets sont-elles de bonnes mesures ?
- Pensez-vous que l'on gaspille plus à la maison qu'à la cantine ?
- Est-ce normal de donner les déchets du supermarché aux personnes en difficulté ?
- Pensez-vous que nous sommes correctement informés sur les normes de conservation ?
- Prêtez-vous attention aux dates de péremption ?
- Connaissez-vous des initiatives locales de lutte contre le gaspillage qui pourraient être diffusées à cette assemblée ?

BOITES A OUTILS D'ANIMATIONS

- Semaine Européenne de Réduction des Déchets : elle a lieu tous les ans. En 2014, elle se tiendra du 22 au 30 novembre 2014. La Semaine s'adresse aussi bien aux administrations et collectivités, aux associations, qu'aux scolaires et au grand public. Tout le monde peut agir ! La Semaine, inscrite dans le cadre de la campagne nationale sur la réduction des déchets, est un moment fort de mobilisation. Elle dépasse nos frontières, la Semaine est également organisée en Europe dans plus de 23 pays.

<http://www.serd.ademe.fr/>

<http://www.reduisonsnosdechets.fr/>

- en amont de la séance, récupération de tous les déchets produits par la cantine pendant une journée (voire une semaine), pesée et exposition photographique ;
- en fin de séance, dégustation de pain de la veille ;
- cours de cuisine avec les restes ou ce que l'on croit être des déchets (ex. : fanes de radis) ;
- comptine « Tous les légumes au clair de lune »

Tous les légumes / au clair de lune / étaient en train de s'amuser -é

Ils s'amusaient -è / tant qu'ils pouvaient -è / et les passants les regardaient



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr





*Les cornichons / tournaient en rond / Les artichauts / faisaient des petits sauts
les céleris / valsaient sans bruit / et les choux fleurs / se dandinaient avec ardeur*

- « Autopsie » de Bruno Mouron et Pascal Rostain. Editions La Martinière : photographies des poubelles de star, suite à l'exposition « Global trash » ;
- Conception d'une carte de l'Europe ou du monde pour indiquer les pays où le taux de gaspillage est le plus élevé. La carte peut être réalisée en début ou fin de séance avec les spectateurs ou présentée à la fin ;
- Conception d'un graphique indiquant la répartition des taux de gaspillage pour chaque catégorie d'aliments ;
- Repas insolent avec « happening gaspillage alimentaire » :

<http://starting-block.org/asso/nos-actions/18-30-ans/le-repas-insolent>

POUR ALLER PLUS LOIN...

DOCUMENTAIRES

- « Dive ! » de Jeremy SEIFERT, 2011
<http://www.alimenterre.org/film/dive>
- « Taste the waste » de Valentin THURN, 2011
<http://www.alimenterre.org/film/taste-the-waste>
- « Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles », Envoyé Spécial, 2012
- « Le scandale du gaspillage alimentaire ! », documentaire France 5, 2012
- « Global gâchis », Tristan Stuart, Canal Plus, 2012

BIBLIOGRAPHIE

- Site de la semaine européenne de réduction des déchets (ADEME)
www.reduisonsnosdechets.fr
- Site de l'association ReFood contre le gaspillage alimentaire
<http://www.refood.eu/en/rfeu/special/home/>
- Site du Ministère de l'agriculture
<http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>
- Site de Love food Hate waste
<http://www.lovefoodhatewaste.com/>
- HLPE - 2014 - « Pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables » - Rapport du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, Rome
<http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>
- WRAP - 2011 - « Consumer insight: date labels and storage guidance » - Banbury
<http://www.wrap.org.uk/content/consumer-insight-date-labels-and-storageguidance-0>
- WRAP - 2007 - « Food storage and packaging » - Banbury
<http://www.wrap.org.uk/content/foodstorage-and-packaging>
- « Global Food losses and food waste », FAO, 2011
- « Pertes et gaspillages alimentaires », Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la pêche, novembre 2011.
- « Waste Not, Want Not », IME (Institution of Mechanical Engineers), Global Food 2013
- Rapport technique sur les pertes post-récoltes et sur les stratégies pour les réduire - Action contre la faim - 2014
<http://www.actioncontrelafaim.org/en/content/post-harvest-losses-and-strategies-reduce-them>



Coordonné par :
le Comité Français pour
la Solidarité Internationale
www.cfsi.asso.fr

