



Too Good To Go



E.Leclerc

Intermarché

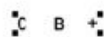
MONOPRIX



DANONE



ania



comerso



anti gaspi



Jean-Charles CATTEAU
Expert Filières Agricoles
et Alimentaires

Communiqué de presse du Comité de Pilotage du Pacte sur les Dates de Consommation

38 acteurs de la filière alimentaire signent le Pacte sur les Dates de Consommation de Too Good To Go 10 engagements concrets pour réduire le gaspillage alimentaire

Paris, le 28 janvier 2020 - 38 acteurs de la filière alimentaire (industriels, distributeurs, fédérations et associations de consommateurs et de protection de l'environnement) présentent le premier Pacte sur les Dates de Consommation pour réduire le gaspillage alimentaire lié à ces dernières. Initié par Too Good To Go, le Pacte comprend 10 engagements ambitieux, concrets et mesurables, portant sur la gestion et la compréhension des dates de consommation. Soutenu par les Ministères de la Transition Écologique et de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'objectif du Pacte est que l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire le signent et s'engagent pour réduire le gaspillage alimentaire à leur tour.



Pacte

Dates de Consommation

Initié par le mouvement leader de lutte contre le gaspillage alimentaire Too Good To Go et soutenu par les Ministères de la Transition écologique et solidaire et de l'Agriculture et de l'Alimentation, et le Conseil National de l'Alimentation, le Comité de Pilotage sur les Dates de Consommation compte 16 organisations partenaires (des producteurs aux

consommateurs) qui ont travaillé main dans la main pour faire des dates de consommation un indicateur fiable et compréhensible pour les consommateurs, tout en harmonisant les bonnes pratiques des professionnels.

10 engagements co-construits, concrets et mesurables, ont été définis reposant sur quatre piliers d'action :

- **Éduquer et sensibiliser l'ensemble des publics : des producteurs aux collaborateurs des entreprises agroalimentaires jusqu'aux consommateurs.** Cela passe notamment par une campagne de communication nationale ou la mise en place de rayons anti-gaspi en magasin.
- **Clarifier la différence entre Date Limite de Consommation (DLC) et Date de Durabilité Minimale (DDM) auprès des consommateurs,** par exemple *via* l'apposition de pictogrammes visuels permettant la différenciation immédiate entre DLC et DDM.
- **Optimiser la valorisation des produits exclus des circuits de vente** par la mise en place d'une cartographie commune des acteurs anti-gaspi par territoire et en optimisant le suivi des stocks tout au long de la chaîne d'approvisionnement afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

- **Collaborer entre acteurs du secteur pour harmoniser les bonnes pratiques et optimiser les flux de distribution.** Il est important d'assurer la cohérence entre les dates de consommation d'une même référence produit ou de substituer les DLC par des DDM quand cela est possible.

Pour Lucie Basch, Présidente de Too Good To Go : *“Notre livre blanc sur les dates de péremption nous a permis de réunir les faits nécessaires pour lancer l'alerte. Too Good To Go a ensuite joué un rôle de fédérateur pour rassembler les acteurs de la chaîne alimentaire et de la société civile afin de travailler à des solutions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire dû aux dates. Le Pacte sur les Dates de Consommation propose aux parties prenantes de s'engager concrètement pour des pratiques plus responsables. Le travail intense des 16 partenaires du comité de pilotage a permis la construction des 10 engagements du Pacte qui constituent un plan d'action ambitieux et mesurable pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire qui décident de signer et s'engager contre le gaspillage alimentaire. Le Pacte sur les Dates de Consommation est l'opportunité pour des entités habituellement en forte concurrence de collaborer et d'échanger pour, ensemble, faire mieux. Les consommateurs demandent aujourd'hui des actes concrets sur ce sujet si essentiel, l'écologie ne peut être partisane.”*

Autour de Too Good To Go, le Comité de Pilotage à l'origine du Pacte sur les Dates de Consommation est composé des organisations suivantes qui deviennent de facto les premiers signataires du Pacte :

- Des distributeurs : Carrefour, Cora, E.Leclerc, Intermarché, Monoprix
- Des industriels : Bel, Danone, Les 2 Vaches, Michel et Augustin
- Des fédérations professionnelles : l'ANIA, la FCD
- Des associations de consommateurs : Familles Rurales
- Des associations de protection de l'environnement : France Nature Environnement
- Des entreprises qui luttent contre le gaspillage alimentaire : CB+, Comerso
- Un expert indépendant des filières agricoles et agroalimentaires : Jean-Charles Catteau

- Des contributeurs externes : La Coopération Agricole, Régali de Normandie, SOLAAL, Système-U

Le Pacte ([voir version PDF](#)) et ses 10 engagements détaillés du Pacte sont disponibles sur le site www.pactedatesconsommation.fr.

Une vidéo de présentation du Pacte est en ligne [ici](#).

Distributeurs, industriels, producteurs, fédérations et associations souhaitant s'engager eux aussi peuvent signer le Pacte en ligne *via* le site www.pactedatesconsommation.fr.

Le Pacte sur les Dates de Consommation a déjà été signé par les entités suivantes :

- Auchan Retail France
- Bio c' Bon
- Casino
- Conseil National de l'Alimentation (CNA)
- Fédération Nationale des Industries Laitières (FNIL)
- Franprix
- La Grande Épicerie de Paris
- Les nouveaux fromagers
- Marché de Léopold
- Naturalia
- Nature & Découvertes
- Naturéo
- Nestlé France
- No Filter
- Savencia
- Saveur Bière
- Supermarché Match
- Système U

Des visuels illustrant le Pacte sont disponibles [ici](#)

A propos de Too Good To Go

Certifié B-Corp, le mouvement Too Good To Go est le leader dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Téléchargée par plus de 6 millions de Français, l'application Too Good To Go a sauvé 12 millions de repas depuis son lancement, grâce à son réseau de 12 000 commerçants partenaires aux profils variés.

Fondée en juin 2016 par l'ingénieure centralienne Lucie Basch, Too Good To Go France est basée à Paris et emploie aujourd'hui 80 "waste warriors" passionnés, et s'engage sur tous les fronts contre le gaspillage alimentaire.

Too Good To Go a notamment publié en octobre 2019 son premier livre, le "Guide Anti-Gaspi" qui donne les clés au consommateur pour réduire le gaspillage à la maison.

Plus d'informations sur www.toogoodtogo.fr - Kit presse disponible [ici](#) (visuels et anciens communiqués).

Contact presse Too Good To Go : Stéphanie Moy smoy@toogoodtogo.fr 06 32 55 85 48