

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

8 mars 2019

Pour réaliser sa thèse sur le gaspillage alimentaire, publiée récemment, Marie Mourad (Sciences Po Paris) a réuni, entre 2013 et 2017, un riche matériau, avec 213 entretiens dans les secteurs public, privé et associatif et 125 observations de terrain. Son travail constitue une intéressante contribution à la sociologie des recompositions du capitalisme et des systèmes alimentaires. L'auteure y approfondit ses réflexions sur la mise au point et la circulation internationale d'un référentiel d'action publique contre le gaspillage, et sur la structuration de nouveaux espaces économiques autour de la valorisation des invendus (voir à ce sujet un [précédent billet](#) sur ce blog).

La comparaison entre la France et les États-Unis montre une convergence des évolutions des circuits alimentaires dans les deux pays. La lutte contre le gaspillage émerge comme problème public des années 1980 à 2000, à la croisée de différents domaines, sous l'effet de l'engagement d'acteurs réformateurs aux profils et aux stratégies comparables : militants devenus experts en impacts environnementaux, chargés de mission d'ONG internationales ou d'administrations nationales, responsables du développement durable dans les entreprises, etc. Elle s'institutionnalise dans les années 2010, quand des associations d'aide alimentaire et des *start-upers* y voient une opportunité pour développer leurs activités. Des dispositifs de concertation, à l'initiative, en France, du ministère chargé de l'agroalimentaire, aux États-Unis d'associations environnementales, mettent en place un cadrage commun, qui fait du gaspillage avant tout un problème lié au comportement du consommateur, qu'il s'agit de responsabiliser.

Décrivant les différents modes de remise en circuit des excédents, M. Mourad souligne « la concurrence entre les diverses »solutions » au gaspillage alimentaire ». En particulier, celles qui « se focalisent sur leur redistribution et leur recyclage, à des échelles de plus en plus grandes », donc nécessitant des quantités croissantes de ces excédents, peuvent détourner des actions de prévention. Le cas des « légumes moches » lui permet aussi de montrer la capacité d'adaptation des circuits conventionnels, avec la fixation d'un standard pour la commercialisation de produits non-standard.

Florent Bidaud, Centre d'études et de prospective

Lien : [Research Gate](#)