

GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DATES LIMITES DE CONSOMMATION

LE VRAI DU FAUX

Syndifrais, association professionnelle des produits laitiers frais, se mobilise pour la réduction du gaspillage alimentaire. A toutes les étapes de la chaîne logistique, les entreprises dialoguent avec les professionnels impliqués et mettent en œuvre des actions concrètes.

Quelles sont les sources de gaspillage de produits laitiers frais ?

Tout d'abord, il faut définir ce que recouvre le terme de gaspillage. On admet communément qu'il s'agit des produits qui sont jetés sans être consommés ou réutilisés.

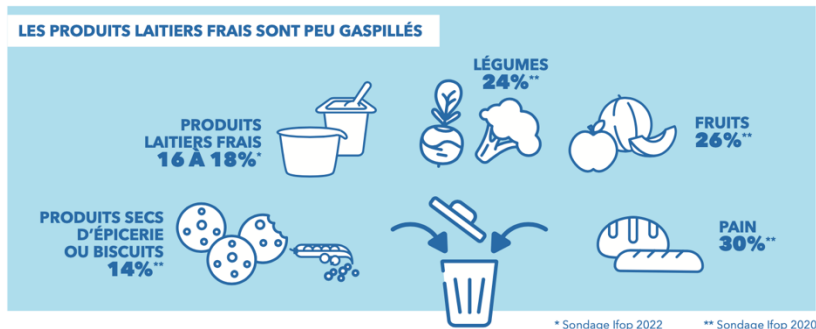
Les sources de gaspillage peuvent être nombreuses tout au long de la chaîne de valeur, depuis la production de lait chez l'éleveur jusque chez le consommateur, en passant par les étapes de transformation et de logistique.

Des travaux menés en collaboration avec Too Good To Go ont montré que la principale source de gaspillage alimentaire pour les produits laitiers frais est liée à la logistique entre industriels et distributeurs. Les délais très courts entre la commande par les distributeurs et la livraison par les fabricants imposent aux industriels d'anticiper leurs productions.

Quelles quantités de produits laitiers frais sont-elles détruites chaque année ?

Malheureusement, aucune évaluation précise et indépendante n'existe à ce sujet. Mais on sait que l'essentiel du gaspillage de produits laitiers frais est lié à la logistique entre industriels et distributeurs. Contrairement à certaines idées reçues, les consommateurs gaspillent peu les produits laitiers frais. Ce sont des produits du quotidien qui sont consommés rapidement par les Français.

Seulement 16 à 18% des Français déclarent jeter des produits laitiers frais au moins une fois par mois. Un chiffre très loin des fruits (26%), des légumes (24%) ou du pain (30%) et comparable aux produits secs d'épicerie ou aux biscuits (14%).



Allonger la DLC des produits laitiers frais permet-il de réduire le gaspillage ?

C'est une idée qu'on entend souvent... mais la réalité est beaucoup plus nuancée. D'après une enquête menée par Ifop pour Syndifrais et le Cniel en mars 2022, 76% des Français consomment les produits dans les 9 jours suivant l'achat et seulement 3% des Français plus de 2 semaines après l'achat... or les produits laitiers frais ont une durée de vie moyenne de 30 jours après leur fabrication.



Rappelons que les produits laitiers frais ne sont pas plus gaspillés que les biscuits secs selon la dernière enquête Ifop pour Syndifrais réalisée en mars 2022.

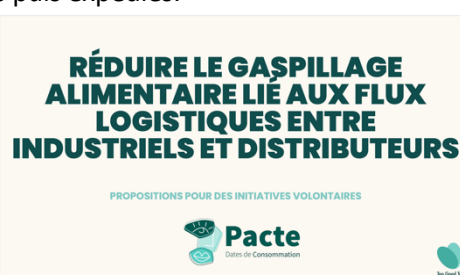
Pourquoi les produits laitiers frais sont-ils soumis à une DLC et non une DDM ?

La Date Limite de Consommation (DLC), déterminée sous la responsabilité des professionnels lors de tests de vieillissement, s'applique aux produits à conserver au frais qui sont microbiologiquement périssables. Les produits laitiers frais regroupent une grande diversité de produits aux caractéristiques très différentes. Si les yaourts présentent une stabilité sanitaire due à son acidité, les crèmes aux œufs par exemple sont des produits beaucoup plus fragiles. Or, d'après une enquête menée par Ifop pour Syndifrais et le Cniel en 2020, les Français ne distinguent pas les spécificités sanitaires des différents types de produits laitiers frais.

Alors comment réduire le gaspillage des produits laitiers frais ?

La principale source de réduction du gaspillage de produits laitiers frais réside dans la relation entre distributeurs et fabricants. En effet, les délais très courts entre la commande par le distributeur et la livraison par les fabricants impose à ces derniers d'anticiper les fabrications. Or, la durée de vie des produits se réduit pendant qu'ils attendent d'être commandés puis expédiés.

Pour réduire le gaspillage dû à la logistique, distributeurs et fabricants ont rédigé, sous l'égide de Too Good To Go, un guide de bonnes pratiques logistiques accessible à tous les opérateurs. En parallèle, les adhérents de Syndifrais sollicitent actuellement des distributeurs partenaires volontaires pour lancer des expérimentations en vue de réduire concrètement le gaspillage des produits laitiers frais.



La vente en vrac peut-elle permettre de réduire le gaspillage ?

Quelques expérimentations de vente en vrac aux consommateurs ont déjà eu lieu et ont permis de mettre en lumière les principaux points d'attention.

La qualité sanitaire est un point crucial pour les fabricants. Les produits laitiers frais sont fragiles et nécessitent des machines et des contenants à l'hygiène irréprochable. Comment garantir la sécurité sanitaire lorsque ce sont les consommateurs qui apportent leurs contenants ?

En juin 2023, lors de la publication de la feuille de route 3R (Réduction, Recyclage, Réemploi) pour réduire l'impact des emballages plastiques du secteur des produits laitiers frais, les adhérents de Syndifrais se sont engagés à lancer des expérimentations de vente en vrac assistée en GMS.