

La Stratégie zéro gaspillage de Toyama par la modification des pratiques commerciales : Des producteurs, distributeurs et consommateurs rassemblés pour lutter contre le gaspillage alimentaire grâce à une stratégie qui fera date

Département de Toyama



Contexte

Entrée dans le vif du sujet du gaspillage alimentaire lors de la réunion des ministres de l'environnement du G7.

Lors de la réunion tenue à Toyama en 2016, les ministres de l'environnement des pays du G7 ont adopté le Cadre de travail sur les cycles des matériaux de Toyama. Dans ce Cadre, ils se sont engagés à promouvoir la réduction du gaspillage et des déchets alimentaires, et à faire constamment des efforts pour recycler efficacement les déchets alimentaires.

A la suite de cette décision, le département de Toyama a créé le Conseil des habitants pour la promotion de la réduction du gaspillage et des déchets alimentaires du département de Toyama, composé par des spécialistes et des représentants des organisations concernées. Le département déploie, autour du Conseil, un mouvement de réduction, appelé Stratégie zéro gaspillage de Toyama, auquel participe l'ensemble de la population.

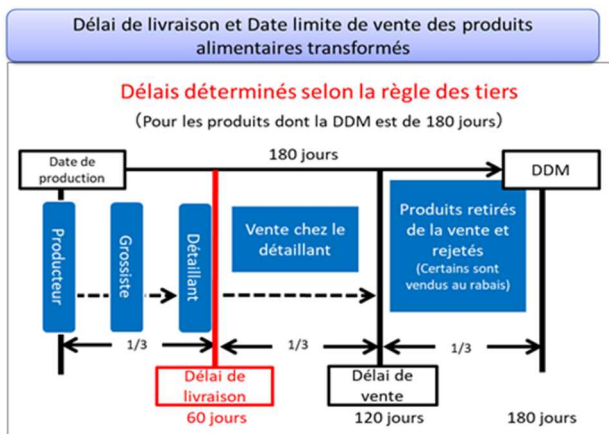
Dans le département de Toyama, les déchets causés par le gaspillage alimentaire représentent environ 43 mille tonnes par an, et on estime que 40% de ces déchets proviennent d'entreprises. Dans la distribution alimentaire au Japon, les délais de livraison appliqués sont très courts afin de constamment proposer des produits aux consommateurs, sans rupture de stock. Cette pratique très stricte est considérée

comme l'une des causes principales de l'important gaspillage alimentaire. La modification de cette pratique est difficilement réalisable par un seul acteur. Pour résoudre ce problème, il est donc nécessaire que l'ensemble du système alimentaire (entreprises agro-alimentaires, distributeurs, consommateurs et administration) travaille en coopération.

C'est ainsi que le département de Toyama a mis en place un Groupe de travail spécialisé de modification des pratiques commerciales sous la tutelle du Conseil des habitants, afin d'étudier la modification de pratiques telles que celle dite de la « règle des tiers ». En mars 2019, le Conseil des habitants du département est tombé d'accord pour que les entreprises agro-alimentaires, les distributeurs, les consommateurs et l'administration travaillant ensemble, toute la population s'efforce de modifier les pratiques commerciales afin de réduire le gaspillage alimentaire.



Accord au Conseil des habitants du département



Objectif

S'efforcer d'améliorer le problème à la source pour réduire le gaspillage alimentaire causé par les entreprises gérant des produits alimentaires (producteurs, grossistes et détaillants) en revoyant les pratiques commerciales dans la distribution.

Aperçu

Sensibilisation plus rigoureuse des secteurs de production et de distribution ainsi que des consommateurs en se concentrant sur la résolution du problème de pratiques commerciales particulières à la distribution japonaise, afin de réduire le gaspillage alimentaire.

1. Mise en place d'un groupe de travail pour revoir les pratiques commerciales propres au Japon

Un groupe de travail composé des entreprises gérant des aliments (producteurs, grossistes et détaillants) a été mis en place pour étudier les modalités de modification des pratiques commerciales dans la distribution, et augmenter le nombre d'entreprises impliquées.

2. Appel à l'adhésion d'entreprises à la Déclaration de modification des pratiques commerciales et inscriptions sur la liste des adhérents

Les entreprises sont appelées à revoir

leurs pratiques commerciales. Celles qui adhèrent à la Déclaration seront inscrites sur la liste des adhérents. Ainsi, nous nous efforçons d'augmenter le nombre des entreprises impliquées.

Principales actions concrètes :

Producteurs : prolongation de la date de durabilité minimale (DDM), indication de la DDM en mois et année.

Grossistes : prorogation du délai de livraison en coordination avec les détaillants.

Détaillants : prorogation du délai de livraison accordée par les grossistes, prorogation du délai de vente dans leurs établissements.

3. Sensibilisation des consommateurs

- Organisation de forums et d'événements de sensibilisation, création et distribution de recueils de cas et de prospectus
- Campagne d'achat en priorité des produits dont la DDM ou la date limite de consommation (DLC) sont proches, en coopération avec les détaillants.

4. Aide aux détaillants à épuiser leur stock

Caractéristiques et innovations

Efforts sans précédent de l'ensemble des producteurs, des distributeurs et des consommateurs pour réduire le gaspillage alimentaire en revoyant les pratiques commerciales dans la distribution

Les producteurs, grossistes et détaillants de denrées alimentaires se réunissent pour travailler à revoir les pratiques commerciales dans l'ensemble du système alimentaire du département, ainsi qu'étudier les modalités de cette modification, tout en s'assurant de l'aval des consommateurs.

Résultat

Prise de conscience du gaspillage alimentaire chez les entreprises et les consommateurs.

Depuis le début de notre initiative jusqu'à la fin août 2020, 24 entreprises ont été inscrites sur la liste des adhérents à la Déclaration de modification des pratiques commerciales. Il est important de noter que les supermarchés, dont le chiffre d'affaires représente environ 80% de part du marché dans le département, participent à nos efforts.

Enjeux et défis

Entreprises : il est impératif d'élargir les efforts de révision des pratiques commerciales à l'ensemble du département.

Parmi les entreprises qui travaillent à modifier leurs pratiques commerciales, certaines ont donné leur opinion : « Pour effectuer une telle modification, il est nécessaire que tous nos clients soient d'accord. » Nous devons donc encourager les entreprises à concrétiser leurs efforts, tout en travaillant à augmenter le nombre d'adhérents.

Consommateurs: une prise de conscience plus profonde est souhaitable.

De plus en plus d'habitants prennent conscience de la modification des pratiques commerciales. Mais ceux qui achètent des produits dont la DDM ou la DLC est proche pour la consommation immédiate ne sont pas encore nombreux. Les efforts ne se concrétisant pas, il est nécessaire de promouvoir une prise de conscience plus profonde chez les consommateurs.

Développements futurs et perspectives

En 2020, le département de Toyama a établi le Projet de promotion de la réduction du gaspillage alimentaire du département de

Toyama. En tant que pionnier de la réduction du gaspillage alimentaire, nous souhaitons accélérer nos efforts, y compris la modification des pratiques commerciales, en vue d'établir une société durable.

Environ 4 ans après le début de nos activités, les efforts pour la réduction du gaspillage commencent à se généraliser, aussi bien chez les entreprises que chez les consommateurs. Nous souhaitons par ailleurs continuer la mise en œuvre rigoureuse de ce projet au niveau du Conseil des habitants.

La modification des pratiques commerciales n'est pas réalisable par un seul département. Nous désirons faire de nos activités un modèle, pour qu'un jour elles soient considérées comme une politique représentative du Japon.

Lien de référence

<https://foodlosszero.jp/>

(Site internet du département de Toyama pour la sensibilisation au gaspillage alimentaire, *Stratégie zéro gaspillage de Toyama* (en japonais))

Coordonnées de l'organisme compétent

Service responsable : Division des produits agro-alimentaires du Service de l'agriculture, des forêts et de la pêche

Téléphone : +81-076-444-3282

Courriel :

anousanshokuhin@pref.toyama.lg.jp

Définition des termes techniques et néologismes utilisés

◆ Délais de livraison et de vente des produits alimentaires transformés (Règle des tiers)

La durée de la production jusqu'à la livraison au détaillant (délai de livraison) et le délai de vente dans les magasins sont déterminés.

Par exemple, les produits dont la durabilité

est de 180 jours ne peuvent plus être livrés plus de 60 jours après la production, soit plus d'un tiers de la durabilité. Et ces produits doivent être retirés de la vente après 60 jours avant la DDM, soit moins d'un tiers de la durabilité.