ASSEMBLÉE NATIONALE

AGENDA 2030

contre le gaspillage alimentaire

Issu des États généraux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Mars 2025-Février 2026

1 an de travail

13 mars 2025
Les États généraux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

200 acteurs réunis à l'Assemblée nationale pour faire le bilan d'une décennie de lutte anti-gaspi et tracer de premières perspectives pour aller plus loin

Juin 2025-janvier 2026
Constitution et réunions des 3 groupes de travail (GT)

GT n°1 *: Mieux articuler entre eux les usages des excédents alimentaires, notamment par une meilleure application des règles en vigueur*
Coordination *: Barbara MAUVILAIN (Banques Alimentaires), Lauranne POULAIN (Too Good To Go)*

GT n°2 *: Adapter les systèmes de production, de distribution et de restauration à la lutte et à la prévention contre le gaspillage alimentaire (normes, mesures, outils numériques)*
Coordination *: Émilie TAFOURNEL (FCD), Simon FOUCAULT (ANIA)*

GT n°3 *: Former, sensibiliser à des pratiques de consommation plus durables et mobiliser professionnels et citoyens dans les territoires et les organisations*
Coordination *: Marie MOURAD (Chercheuse), Nathalie VILLERMET (REGAL Normandie), Xavier CORVAL (EQOSPHERE)*

11 février 2026
Présentation de l'Agenda 2030 contre le gaspillage alimentaire

Co-organisée par Guillaume GAROT, député de la Mayenne, ancien ministre, et Graziella MELCHIOR, députée du Finistère

Pourquoi un Agenda 2030 ?

Lutter contre le gaspillage alimentaire c'est :

Permettre à chaque Français d'économiser

135€

par an

Empêcher

3,8Mt

de nourriture de partir à la poubelle chaque année

S'attaquer à

10%

des émissions mondiales de gaz à effet de serre

15 mesures phares d'ici 2030

Élargir la liste des produits pouvant être exemptés de DDM : pâtes, riz, céréales...

Encourager l'apposition sur les emballages d'une mention complémentaire après la DDM indiquant que le produit reste consommable après la date indiquée

Une Semaine annuelle contre le gaspillage alimentaire : une opération nationale et territoriale de mobilisation, de sensibilisation et d'accompagnement au changement

Inclure la lutte anti-gaspi dans les programmes scolaires et les activités périscolaires

En restauration collective, développer le **don sur place "en deuxième service"**

Cuisiner les surplus alimentaires : un maillage à construire à l'échelle des territoires

« Donner plutôt que détruire » : améliorer les incitations au don par les grandes surfaces, mieux contrôler et évaluer la qualité des dons

Quantifier les économies réalisées par les consommateurs et les entreprises grâce à la réduction du gaspillage alimentaire

Une plateforme numérique de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour centraliser l'information et identifier les acteurs et les bonnes pratiques

Un **Conseil National d'Action contre le Gaspillage Alimentaire (CNAGA)** pour assurer l'engagement et la coordination des parties prenantes

Une ligne budgétaire de l'État dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Un RÉGAL (Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire) par région : coordonner et accélérer la lutte dans les territoires

Des baromètres sectoriels pour une évaluation régulière de la lutte contre le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

Encourager la transparence et la publication de données sur le gaspillage alimentaire

Intégrer la contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les fiches de postes décisionnaires et/ou opérationnels

L'AGENDA 2030

01 RENFORCER ET COORDONNER LA LUTTE AUX NIVEAUX NATIONAL ET TERRITORIAL

02 MESURER POUR AGIR EFFICACEMENT

03 RESPONSABILISER LES ENTREPRISES ET LES ORGANISATIONS

04 ACCOMPAGNER LES CONSOMMATEURS

05 FAVORISER LE DON

Quelques clés de lecture

- Proposition "phare" de l'Agenda 2030
- Proposition fondée sur un engagement volontaire des acteurs concernés
- Proposition nécessitant une nouvelle loi/réglementation UE pour être mise en oeuvre
- Proposition n'ayant pas fait l'objet d'un consensus en groupe de travail

01

RENFORCER ET COORDONNER LA LUTTE AUX NIVEAUX NATIONAL ET TERRITORIAL

01 RENFORCER ET COORDONNER LA LUTTE AUX NIVEAUX NATIONAL ET TERRITORIAL

A - Une stratégie et une coordination nationales

Proposition 1 - Faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire un **engagement de politique publique** et un levier d'action pour atteindre les objectifs nationaux de développement durable

Proposition 2 - Un **Conseil National d'Action contre le Gaspillage Alimentaire (CNAGA)** pour assurer l'engagement et la coordination des parties prenantes

Les engagements volontaires ont montré leur efficacité et sont reconnus par la Commission européenne comme un outil politique clé pour réduire le gaspillage alimentaire, grâce à la collaboration de tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

*Le CNAGA aura ainsi pour mission de **rassembler dans une instance dédiée l'ensemble des acteurs concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire** (administrations, fédérations et entreprises, collectivités, associations, organismes de formation, etc.) et d'aboutir à des engagements volontaires avec des objectifs sectoriels précis et chiffrés, en lien avec un plan national de prévention du gaspillage alimentaire (cf. Proposition 3). Il permettra notamment la **coordination des réseaux régionaux et/ou sectoriels** (par exemple avec des référents thématiques pour le secteur scolaire, la restauration, etc.). Il ne devra pas être trop lourd ou contraignant dans son fonctionnement, son but étant d'engager les acteurs dans l'action.*

***Ce Conseil appuiera la coordination des politiques de lutte contre le gaspillage alimentaire** avec les politiques alimentaires et nutritionnelles, les politiques d'économie circulaire et de gestion des déchets, d'éducation (et notamment les propositions de loi sur l'éducation à l'alimentation), de santé et de nutrition, du climat et de lutte contre les précarités alimentaires.*

Proposition 3 - Co-construire un **Plan national de prévention du gaspillage alimentaire**, associant l'ensemble de l'écosystème et permettant leur engagement sur des objectifs précis et chiffrés

Proposition 4 - **Renforcer le rôle de la France au niveau européen** et son influence sur le cadre réglementaire en matière d'alimentation

Proposition 5 - **Une ligne budgétaire de l'État dédiée** à la lutte contre le gaspillage alimentaire

*Créer **un programme ou une action "Lutte contre le gaspillage alimentaire" au sein du budget de l'État**, afin de faire de ce combat une politique publique à part entière. Cette mesure permettra également de donner aux acteurs de la visibilité sur l'engagement de l'État dans la lutte anti-gaspi, et de donner chaque année une feuille de route publique des financements et de leur destination.*

Les crédits affectés à cette ligne budgétaire seront à répartir, sous l'égide des ministères concernés, entre les différentes administrations et organismes publics portant des missions de lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi qu'entre divers financements d'actions dont celles liées aux mesures de l'Agenda 2030.

01 RENFORCER ET COORDONNER LA LUTTE AUX NIVEAUX NATIONAL ET TERRITORIAL

B - Faire “boule de neige” dans les territoires

Proposition 6 - **un RÉGAL (Réseau d’Évitement du Gaspillage Alimentaire) par région** : coordonner et accélérer la lutte dans les territoires

***Maintenir et généraliser les REGAL dans toutes les régions**, avec des financements pérennes. Les REGAL ont vocation à mettre en réseau les acteurs et instances concernés sur le territoire afin de de décloisonner la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils sont en lien avec les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) et plus largement avec les politiques territoriales liées à l’économie circulaire, à l’éducation, à la santé, au climat et à la lutte contre les précarités alimentaire*

Ils assurent une complémentarité entre les initiatives publiques, associatives et privées. Ils mutualisent les ressources et permettent de diffuser les accompagnements territoriaux (défis, opérations inter-établissements ou entreprises, etc.) pour essaimer les bonnes pratiques et accélérer la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils permettent également des rencontres régulières sectorielles ou thématiques, par exemple du secteur scolaire ou du secteur de la Santé.

C - Mieux mettre en œuvre les réglementations existantes

Proposition 7 - Renforcer **l'information et optimiser les contrôles sur les obligations existantes issues de la loi de 2016**, des lois EGALIM, AGEC et de l'ensemble des décrets et ordonnances ayant un effet sur le gaspillage alimentaire

D - Centraliser et rendre accessibles les ressources

Proposition 8 - **Une plateforme numérique de la lutte contre le gaspillage alimentaire** pour centraliser l’information et identifier les acteurs et les bonnes pratiques

***Lancer et entretenir un site web unique,** mis à jour régulièrement, mettant à disposition l'information par thématique, secteur, et contexte géographique, sur :*

- *Les **réglementations** en vigueur et les démarches administratives*
- *Les **outils et ressources** disponibles (ex : guides de bonnes pratiques, outils de diagnostics)*
- *Un **annuaire** de l’ensemble des parties prenantes impliquées dans la lutte anti-gaspi afin de faciliter les prises de contacts et la mise en place d’actions collaboratives (notamment en faisant le lien avec les annuaires régionaux entretenus par les REGAL)*
- *Un référentiel des structures (publiques, associatives ou privées) d'accompagnement et de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire*
- *Les **données disponibles et publiques sur les quantités gaspillées** (études publiques, chiffres disponibles issus des enquêtes pour EUROSTAT, etc.)*
- *L'information relative au label (référentiels, niveaux de gaspillage des entreprises qui ont obtenu le label si elles acceptent de publier les données, etc.)*
- *Les appels à projet en cours*

La plateforme devra s'articuler avec les outils existants pour éviter les redondances, à la fois à l’échelle nationale et territoriale (ADEME, Ma Cantine, annuaires des REGAL, etc.)

02
MESURER POUR AGIR EFFICACEMENT

02 MESURER POUR AGIR EFFICACEMENT

A - Évaluer et optimiser les politiques publiques

Proposition 9 - **Évaluer l'impact des politiques** et dispositifs publics mis en place dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

B - Mieux connaître les engagements de chaque secteur

Proposition 10 - Des **baromètres sectoriels** pour une évaluation régulière de la lutte contre le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

Ces baromètres auront pour objectif de collecter et consolider des données précises relatives au gaspillage alimentaire ***dans chaque maillon de la chaîne alimentaire*** *: production, industrie, distribution - dont marchés de gros - ainsi que restauration collective et commerciale. Il pourront être mobilisés pour le* **reporting** ***national des données du gaspillage alimentaire*** *(obligatoire au niveau européen) et par les Observatoires Régionaux des déchets (RARE).*

Proposition 11 - **Généraliser l'utilisation de Ma Cantine** pour déclarer chaque année les données issues des diagnostics en restauration collective et les dons et susciter une dynamique d'émulation

Proposition 12 - Expérimenter des outils innovants de **diagnostic des pertes et du gaspillage alimentaire dans le secteur de la production primaire** et de la restauration commerciale, à l'aide de référentiels co-construits et partagés (dans le cadre du CNAGA)

Proposition 13 - Généraliser et **accompagner la mise en oeuvre des diagnostics obligatoires** dans les secteurs de la **restauration collective** et de **l'industrie agroalimentaire**

Proposition 14 - **Encourager la transparence et la publication de données** sur le gaspillage alimentaire

Mobiliser les acteurs privés pour la publication volontaire de données sur le gaspillage alimentaire. *Cette mobilisation repose sur deux pré-requis : une uniformisation progressive des méthodes, et une attention particulière à la confidentialité des informations, en lien avec des instances de recueil fiables et définies.*

À terme, l'engagement des parties prenantes et la convergence des méthodologies et des référentiels pourra permettre l'adoption d'une réglementation ambitieuse sur la remontée et la publication des données sur le gaspillage alimentaire, s'inspirant de la législation actuellement étudiée au Royaume-Uni (cf. infra).

C - Mieux évaluer et comprendre le gaspillage dans les foyers

Proposition 15 - Quantifier les économies réalisées par les consommateurs et les entreprises grâce à la réduction du gaspillage alimentaire

*Lutter contre le gaspillage alimentaire n'est pas seulement un combat social et environnemental, c'est aussi un moyen majeur de **faire des économies**. En ce sens, réduire ce gaspillage est bénéfique pour l'ensemble des acteurs : hausse du pouvoir d'achat pour les consommateurs, et diminution des pertes évitables pour les entreprises.*

*Il est dès lors essentiel de **se donner les moyens de communiquer et d'informer sur ces économies pouvant être réalisées, et de pouvoir en mesurer la valeur avec précision**. De nouvelles études, de nouveaux outils (l'intelligence artificielle en particulier), de nouvelles démarches auprès de chaque maillon de la chaîne alimentaire permettront d'affiner les estimations rapidement.*

Proposition 16 - **Mener des études régulières** sur le gaspillage alimentaire au sein des foyers, permettant de mieux le quantifier et d'identifier à la fois ses déterminants et les leviers d'action les plus efficaces pour le réduire

D - Renforcer la recherche scientifique

Proposition 17 - Financer de nouveaux **travaux de recherche scientifique sur le gaspillage alimentaire** via la mise en place de fonds dédiés, en particulier sous l'angle des sciences sociales et comportementales

Transparence et publication de données : l'exemple du texte examiné au Royaume-Uni

- **Cible** : les grandes entreprises, définies par un chiffre d'affaires annuel de 36 millions de £ ou plus et un effectif d'au moins 250 employés
- **Secteurs** : fabrication, transformation, vente en gros/détail et hôtellerie/restauration
- **Format** : Le reporting annuel obligatoire des entreprises concernées comprend l'ensemble des surplus et déchets alimentaires, comestibles ou non. La méthode impose une classification stricte selon la destination de ceux-ci.
- **Régulation** : transmission des données à l'*Environment Agency*
- **Audit externe** : Potentiel contrôle indépendant pour garantir la qualité des données

03
RESPONSABILISER LES ENTREPRISES ET LES ORGANISATIONS

03 RESPONSABILISER LES ENTREPRISES ET LES ORGANISATIONS

A - Prévenir le gaspillage, optimiser la chaîne alimentaire

Proposition 18 - **Surplus, imparfaits, upcycling** : soutenir le développement des circuits d'utilisation de produits contribuant à la réduction du gaspillage

Proposition 19 - **Adapter les règles encadrant les cahiers des charges des marchés publics** de restauration collective aux exigences de la lutte contre le gaspillage (flexibilité des portions, approvisionnement en produits "imparfaits" ou surplus, vrac, commande à la composante, gestion des excédents)

B - Responsabiliser les acteurs publics et privés

Proposition 20 - **Éclairer et informer sur la responsabilité du gestionnaire public** en cas d'inaction en matière de lutte contre le gaspillage (perduration de pertes financières évitables)

Proposition 21 - Étendre l'obligation et l'engagement des entreprises à **intégrer des indicateurs sur la lutte contre le gaspillage alimentaire** dans leurs rapports de Responsabilité Sociale et Environnementale

Proposition 22 - Renforcer l'engagement de la **restauration commerciale** et notamment du **secteur événementiel** dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Proposition 23 - **Mobiliser et engager les acteurs de la restauration commerciale** sur des actions clés et assurer l'essaimage des bonnes pratiques, comme proposer plusieurs tailles de portions, ou la visualisation préalable des plats

C - Former et mobiliser les personnels

Proposition 24 - **Intégrer la contribution à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les fiches de postes** décisionnaires et/ou opérationnels

*Cette intégration est **volontaire**, applicable au public comme au privé et centrée sur les responsabilités professionnelles effectives.*

***Exemple de formulation** : « Dans le cadre de ses missions, le/la titulaire du poste contribue à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en mettant en œuvre les nouvelles pratiques visant à prévenir et réduire les pertes alimentaires, dans le respect des procédures, des orientations et des moyens définis par l'organisation. Cette contribution s'inscrit dans une démarche de progrès et d'amélioration continue, adaptée aux responsabilités du poste. »*

Proposition 25 - Renforcer la **formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire** pour l'ensemble des personnels concernés

Proposition 26 - Encourager la prise en charge du sujet par des "**référents**" dans les organisations (entreprises, établissements scolaires, etc.)

03 RESPONSABILISER LES ENTREPRISES ET LES ORGANISATIONS

D - Préciser et affiner la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Proposition 27 - Rappeler et faire respecter la hiérarchie des actions à mener dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment la priorité pour la consommation humaine (après la prévention) sur les autres usages, dans tous les secteurs

Proposition 28 - **Conditionner l'octroi de financements publics** liés à la lutte contre le gaspillage alimentaire (appels à projets, etc.) au respect de la hiérarchie des actions définie dans la loi

Proposition 29 - **Introduire dans la hiérarchie l'usage des excédents alimentaires en tant que coproduits** destinés aux secteurs industriels non alimentaires (cosmétique, pharmaceutique, etc.). Il est proposé que cette mention se positionne entre la "valorisation destinée à l'alimentation animale" et "l'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique"

04
ACCOMPAGNER LES CONSOMMATEURS

04 ACCOMPAGNER LES CONSOMMATEURS

A - Mobiliser et sensibiliser l'ensemble des parties prenantes

Proposition 30 - Sensibiliser les nouveaux élus (actuels et candidats) à la lutte contre le gaspillage alimentaire sur leurs territoires

Proposition 31 - Une Semaine annuelle contre le gaspillage alimentaire : une opération nationale et territoriale de mobilisation, de sensibilisation et d'accompagnement au changement

*Mettre en place une semaine nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, avec **mobilisation de l'ensemble des acteurs concernés** (industries, distribution, restauration, collectivités, associations, établissements scolaires et de santé, etc.) et des citoyens.*

Créer une identité de communication commune sur de multiples canaux, et développer des actions et ateliers sur les lieux de vente (ex : stands de fabrication de recettes anti-gaspi) et des opérations / défis pour les foyers, à coordonner par les acteurs régionaux publics et privés.

*Créer un **volet spécifique pour les établissements scolaires** avec un défi annuel (sur la durée) et des ateliers lors de la semaine.*

B - Diffuser la démarche de labellisation

Proposition 32 - Mieux informer sur le label national anti-gaspillage alimentaire : travailler à sa notoriété auprès des professionnels et du grand public

Proposition 33 - Faciliter l'accès au label anti-gaspillage, entre autres par un allègement de la charge financière

C - Faire évoluer l'environnement de consommation

Proposition 34 - Encourager l'apposition sur les emballages d'une mention complémentaire après la DDM (date de durabilité minimale) indiquant que le produit reste consommable après la date indiquée

Depuis 2022, la réglementation autorise les industriels à apposer une mention complémentaire après la DDM. Par exemple, plus de 115 marques en France (et près de 3000 références) ont déjà adopté la mention "Observez Sentez Goûtez" (accompagnée d'un pictogramme) sur leurs produits à DDM.

Les enquêtes menées sur les consommateurs montrent l'importance de clarifier la signification de la DDM pour éviter de jeter des produits encore consommables. Ces changements seront accompagnés d'actions d'accompagnement des consommateurs pour renforcer leur connaissance des produits et faciliter leur prise de décision sur le fait de consommer ou non des produits à DDM, sans date ou ouverts.

04 ACCOMPAGNER LES CONSOMMATEURS

Proposition 35 - Élargir la liste des produits pouvant être exemptés de DDM : pâtes, riz, céréales...

Avec l'ensemble des membres des États généraux de la lutte contre le gaspillage alimentaire (EGGA), faire pression auprès de la Commission européenne pour demander une modification de la réglementation élargissant la liste des produits exemptés de DDM.

Travailler avec les fédérations professionnelles européennes des participants aux EGGA, pour savoir où en sont les travaux et identifier comment les influencer.

Proposition 36 - Évaluer l'impact de la multiplication des références de produits sur la production de gaspillage alimentaire (éditions limitées, multiples variations de parfums ou emballages, etc)

Proposition 37 - Développer les solutions de **vente en vrac** permettant de limiter le gaspillage alimentaire en achetant la juste quantité et en réduisant les emballages

Proposition 38 - Encourager les **publicités qui valorisent la lutte contre le gaspillage** alimentaire

Proposition 39 - Expérimenter des promotions de type **"2 achetés, 1 gratuit plus tard"** en lots avec acquisition différée

Proposition 40 - Diffuser largement les leviers et **bonnes pratiques de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective** (notamment la réservation des repas, le paiement à la composante, la flexibilité des portions et le vrac) en s'appuyant sur les outils existants (Le Label, Ma Cantine, Mon restau Responsable, etc.)

Proposition 41 - **Le Gourmet bag** (emporter les restes) : en développer et en normaliser l'usage en restauration commerciale et collective, y compris en expérimentant des systèmes d'emballages consignés

D - Transformer les pratiques individuelles

Proposition 42 - Construire collectivement et diffuser des dispositifs d'engagement et d'accompagnement des foyers sur les territoires (autoévaluation et pesées, défis, coaching anti-gaspi, *nudges*, etc. répétés sur la durée)

Proposition 43 - Renforcer et revaloriser le **rôle pédagogique du personnel accompagnant les enfants** lors des repas en milieu scolaire

Proposition 44 - Inclure la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires et les activités périscolaires, par une éducation au goût et à la valeur des aliments et la diffusion d'une culture anti-gaspi, de l'école maternelle au supérieur

Mobiliser l'Éducation nationale *(en lien avec le CNAGA) ainsi que les collectivités en charge des activités périscolaires, en lien avec la loi en cours de discussion au Parlement sur l'éducation à l'alimentation.*

L'intégration dans les programmes et dans les activités scolaires permet d'évoquer avec les enfants les notions de gaspillage alimentaire, de les sensibiliser à la valeur des aliments et de diffuser des leviers de transformation des comportements dès le plus jeune âge.

Le programme doit aussi se poursuivre en collège et lycée. Il est essentiel d'aller au-delà de messages de "sensibilisation" et d'intégrer des ***mises en pratique concrètes, par exemple par des cours de cuisine****, des ateliers ou modules sur les dates de péremption, des visites de fermes ou entreprises, des diagnostics réalisés par les élèves, des défis inter-établissements, etc. Les enseignements pourraient inclure une notion de "sobriété" désirable (exemples : modération des achats alimentaires, évitement du gaspillage en parallèle d'une amélioration gustative et nutritionnelle).*

Proposition 45 - Mieux informer et améliorer les pratiques des foyers en matière de conservation et de maximisation de l'utilisation des aliments

05
FAVORISER LE DON

05 FAVORISER LE DON

A - Engager et développer la culture du don

Proposition 46 - Au sein du CNAGA, élaborer et signer une "Charte de valorisation" visant à sensibiliser à la culture du don

Proposition 47 - Favoriser la possibilité, pour les **surfaces commerciales inférieures à 400m2**, de trouver des voies de valorisation et d'utilisation de leurs surplus, sans créer une nouvelle obligation légale

Proposition 48 - Cuisiner/transformer les surplus alimentaires : un maillage à construire à l'échelle des territoires

Soutenir les structures associatives et publiques qui développent des circuits de transformation et de valorisation des surplus pour les redistribuer à l'aide alimentaire, par exemple les initiatives menées dans le cadre de projets alimentaires territoriaux, sur certains marchés de gros (centralisation des surplus et fabrication de soupes ou confitures) ou par des cuisines centrales (transformation des fruits et légumes en surplus pour faire des dons de plats préparés à l'aide alimentaire).

Proposition 49 - **Encourager et/ou accompagner la mise en place de conventions pour le don dans de nouveaux secteurs**, en étendant l'obligation là où c'est nécessaire, et soutenir les dispositifs facilitant le don sur les territoires

B - Clarifier le cadre réglementaire et faciliter les démarches

Proposition 50 - **Simplifier les démarches administratives** nécessaires pour donner des invendus

Proposition 51 - Clarifier le cadre du don au personnel ou directement à des individus

Proposition 52 - **En restauration collective, développer le don sur place "en deuxième service"**

Servir sur place les surplus de la restauration collective à l'issue des services payants, en ré-ouvrant les restaurants. *Cela a déjà été mis en place sur certaines structures par Aux Gouts du Jour, Familles Rurales, ou encore Excellents Excédents, et suscite plus largement un l'intérêt au sein du secteur de la restauration collective.*

Cette mesure pourrait à court terme faire l'objet d'une expérimentation dans les territoires volontaires.

C - Améliorer les incitations fiscales au don

Proposition 53 - "Donner plutôt que détruire" : améliorer les incitations fiscales au don dans la grande distribution

Dans la législation actuelle, les pertes liées à la destruction de denrées pour les grandes et moyennes surfaces sont intégralement déductibles et donc exonérées d'impôt sur les sociétés, tandis que les dons ouvrent seulement le droit à une déductibilité plafonnée : 60% dans la limite de 0,5% du chiffre d'affaire ou de 20 000 €. Ainsi, une fois ce plafond atteint, il devient moins intéressant fiscalement de donner plutôt que de détruire.

Il faut donc renverser cette logique pour inciter au don de denrées alimentaires :

- *En prolongeant le dispositif de déduction fiscale appliqué aux invendus alimentaires : au delà du plafond de 0,05% du chiffre d'affaire ou de 20 000 €, les dons sont déductibles à hauteur de 25%.*
- *En supprimant la possibilité de déduire de l'impôt sur les sociétés la destruction de denrées alimentaires, sauf lorsqu'elles sont considérées comme justifiées (dues à un événement de force majeure, au transport, à une mauvaise manutention, à une casse client ou à une défaillance du matériel de stockage). Un pourcentage forfaitaire de destructions justifiées devra être prévu sans besoin de justificatif, afin d'éviter toute surcharge administrative pour les entreprises concernées.*

Proposition 54 - **Exonérer de cotisations à la Mutualité Sociale Agricole** (MSA) les dons en nature effectués par les agriculteurs.

D - Évaluer le don pour l'améliorer

Proposition 55 - Mieux connaître et évaluer la qualité des dons

En adéquation avec les injonctions du PNNS, évaluer, via des études régulières, la qualité des dons issus de la ramasse, de la distribution, de l'industrie et de la restauration collective, et identifier des pistes d'amélioration.