



ENJEUX SCIENCES

PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES

LES DÉFIS À RELEVER

BARBARA REDLINGSHÖFER, SÉVERINE GOJARD,
TIPHAINE LUCAS, MARINE MASSON

éditions
Quæ

PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES LES DÉFIS À RELEVER

BARBARA REDLINGSHÖFER, SÉVERINE GOJARD,
TIPHAINE LUCAS ET MARINE MASSON

Dans la collection *Enjeux sciences*

Pollutions sensorielles. La face cachée de notre empreinte écologique ?

R. Sordello, 2026, 120 p.

Tiques et santé. Biologie, maladies, maîtrise du risque

C. Rispe, L. Bournez, J. Durand, O. Duron, M. René-Martellet, 2026, 120 p.

La conservation des aliments. Vers plus de durabilité et de naturalité

A. Kondjoyan, C. Renard, P. Dole, L. Fournaison, H.-M. Hoang-Le,
Y. Le Loir, C. Pénicaud, M. Zagorec, F. Zuber, 2025, 170 p.

Marine biological invasions

P. Goulletquer, 2025, 120 p.

Gluten, alimentation et santé

M.-F. Samson, D. Desclaux, 2025, 120 p.

Pour citer cet ouvrage

Redlingshöfer B., Gojard S., Lucas T., Masson M., 2026.

Pertes et gaspillage alimentaires. Les défis à relever,

Versailles, éditions Quæ, 124 p., <https://doi.org/10.35690/978-2-7592-4335-8>.

Les éditions Quæ réalisent une évaluation scientifique
des manuscrits avant publication dont la procédure est décrite ici :
<https://www.quae.com/store/page/199/processus-d-evaluation>.

Le processus éditorial s'appuie également sur un logiciel de détection des
similitudes et des textes potentiellement générés par intelligence artificielle.

Cet ouvrage est publié sous licence CC-by-NC-ND 4.0.

Il a bénéficié du soutien financier d'AgroParisTech
(APT-FIL-2025-11) et d'INRAE (UMR Sadapt et Dipso).

Éditions Quæ

RD 10

78026 Versailles Cedex

www.quae.com / www.quae-open.com

© Éditions Quæ, 2026

ISBN (papier) : 978-2-7592-4334-1 ISBN (PDF) : 978-2-7592-4335-8

ISBN (ePub) : 978-2-7592-4336-5 ISSN : 2267-3032

Sommaire

Remerciements	5
Préface de Sophie Nicklaus	6
Pourquoi un ouvrage sur les pertes et le gaspillage alimentaires ?	8
Aux origines du gaspillage alimentaire contemporain	10
La lutte contre le gaspillage durant les périodes de pénurie	10
La construction de l'abondance	12
Une société de (sur)consommation et de (sur)production	16
La prise en compte des inégalités sociales et des enjeux environnementaux ...	17
De quoi parle-t-on ?	19
Les définitions du gaspillage alimentaire	19
Les chiffres clés du gaspillage alimentaire : évolution et mesure	26
Les pertes alimentaires :	
de la production agricole à la transformation	35
Les pertes à l'étape de la production	35
Les pertes à l'étape de la transformation	41
Le gaspillage alimentaire :	
de la distribution à la consommation	50
Le gaspillage alimentaire dans la distribution	50
Le secteur de la restauration et ses spécificités	52
Le gaspillage alimentaire à la maison	56
L'action publique dans la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires	61
La loi et la fiscalité : soutien au don alimentaire et objectifs de réduction	61
Mobilisation et sensibilisation des acteurs	63
Approche territoriale par l'engagement des institutions locales	67
Priorités d'action dans la réduction du gaspillage	67
Prévenir en réduisant les volumes de pertes et de gaspillage	71
Prendre conscience du gaspillage et de son impact : l'affaire de tous ?	73
Acheter moins, acheter mieux	76



Optimiser le rangement et l'ordre d'utilisation des denrées alimentaires	78
Diminuer le volume d'excédents en gérant mieux les quantités	79
Vendre à prix réduit	81
Retransformer	82

Gérer les excédents et les écarts alimentaires

pour nourrir les humains 84

Don et vente, deux modes de gestion des excédents et écarts des professionnels	85
La transformation en nouveaux produits alimentaires	88

Quand l'alimentation quitte le circuit

de la consommation humaine 92

L'alimentation animale entrelacée dans les circuits de l'alimentation humaine ..	92
Valorisation dans d'autres industries	97
Compostage et méthanisation, deux techniques de valorisation des déchets alimentaires	98

Complexité des enjeux et pistes de réflexion 102

Une approche par le terrain pour compléter mesure et suivi	103
Décisions chez les uns, gaspillage chez les autres	105
La réduction du gaspillage : des coûts et des avantages à arbitrer	106
Les effets cachés de la quête de réduction du gaspillage sur la durabilité	109
Des alternatives hélas plus faciles et visibles que la réduction à la source	111

Que retenir ? 113

Bibliographie générale 116

Crédits iconographiques 123



Remerciements

Les autrices de cet ouvrage tiennent à exprimer leur gratitude envers Sophie Nicklaus, pour avoir accepté d'en rédiger la préface.

Elles remercient aussi les relecteurs anonymes qui ont fait de multiples commentaires sur une première version du manuscrit.

Enfin, elles remercient chaleureusement les collègues sollicités au cours de l'écriture, que ce soit pour proposer des références bibliographiques ou relire certains passages.



Préface

Pourquoi donc porter notre attention sur le gaspillage alimentaire ? Nous préférons habituellement cacher le contenu de nos poubelles dans des sacs en plastique noir pour faire disparaître une réalité un peu dérangeante.

Un aliment qui déplaît ? Poubelle. Un reste pas très frais ? Poubelle. Une commande en ligne trop gourmande ? Poubelle. Une banane trop mûre ? Poubelle. Une super promo périmée ? Poubelle. Le gaspillage est devenu une « norme » dans nos systèmes alimentaires. Alors que la production agricole n'a jamais été aussi performante, presque un tiers de cette production n'atteindra jamais nos estomacs. Ce constat interroge. Cet ouvrage ose soulever le couvercle des poubelles pour regarder ce qui s'y trouve et nous emmène dans un voyage passionnant pour décrypter cette réalité.

Ce livre s'ouvre sur une plongée aux origines du gaspillage alimentaire contemporain. Alors que la gestion des ressources alimentaires est une préoccupation majeure depuis la nuit des temps pour garantir la sécurité alimentaire, les évolutions techniques, logistiques et organisationnelles ont permis de lisser les aléas saisonniers, puis de générer des surplus. Le modèle de consommation, en basculant vers une logique de consommation de masse, a contribué à la fabrique du gaspillage. La prise de conscience progressive de la rareté des ressources nécessaires à la production des aliments (des sols de bonne qualité, de l'eau de qualité en quantité, des intrants traditionnellement issus des animaux d'élevage...), des enjeux environnementaux associés aux productions agricoles (émissions de gaz à effets de serre, dégradation des sols, eutrophisation...) et des enjeux économiques autour de la production alimentaire (que l'on « découvre » soudainement très liée à l'utilisation de l'énergie et à son coût) amène à s'interroger sur ce gaspillage produit par le système. Cette nécessité s'impose d'autant plus que cette prise de conscience est doublée de celle de la montée en puissance

des inégalités d'accès à l'alimentation, d'un pays à l'autre ou au sein d'un même pays. Il est temps de faire le point !

Toutefois, la définition du « gaspillage alimentaire » est plus complexe qu'il n'y paraît. Peut-on comparer la valeur « perdue » d'une pomme qui n'a pas été cueillie à celle écrasée pendant le transport, ou à celle un peu flétrie qui a perdu son croquant et qu'on ne mangera pas ? Que fait-on de la pulpe quand on a pressé le jus ? Faut-il fustiger les épluchures ? La poubelle nous renvoie de multiples questionnements sur la valeur donnée aux aliments. Les définitions varient, s'affinent. Un phénomène s'affirme : les pouvoirs publics s'emparent du sujet. De nouvelles permissions apparaissent, par exemple pour valoriser les « coproduits » issus de l'agriculture ou de la transformation alimentaire. De nouvelles obligations surgissent, comme de faire la part de la date limite de consommation ou de la date de consommation recommandée. Une nouvelle éthique se met en place, en particulier pour redistribuer avant que les produits ne se périment, pour ceux qui ne peuvent acheter au prix fort. Même dans la sphère domestique, la poubelle alimentaire est sous contrôle et doit faire l'objet d'un tri spécifique en vue du compostage !

Cet ouvrage très accessible donne à voir toute la complexité de ce sujet, en se basant sur les données scientifiques et articles de référence dont il éclaire la lecture. Rédigé par des autrices de différentes disciplines, il illustre les tensions entre sécurité sanitaire, qualité perçue, pratiques de consommation et logique économique. Une lecture indispensable pour comprendre pourquoi jeter moins et comment jeter mieux.

Sophie Nicklaus,
directrice scientifique Alimentation et santé, INRAE



Pourquoi un ouvrage sur les pertes et le gaspillage alimentaires ?

La question des pertes et du gaspillage alimentaires a pris une place croissante dans les débats récents. Estimés à environ 30 % de la production au niveau mondial, ils sont à l'origine d'une importante consommation de ressources et d'impacts sur le climat aujourd'hui jugés incompatibles avec les limites planétaires (Gustavsson *et al.*, 2011). Si leur réduction semble faire consensus, les moyens d'y parvenir sont plus controversés.

Cet ouvrage propose une analyse pluridisciplinaire des causes des pertes et du gaspillage et examine les pistes de réduction au regard des tensions entre enjeux sanitaires, financiers, organisationnels et environnementaux. Les autrices cherchent avant tout à montrer la complexité des enjeux, sans pointer des responsables, ni proposer des solutions clé en main.

Compte tenu de l'ampleur du sujet, la focale demeure sur la France, en proposant, lorsque c'est pertinent, des élargissements au contexte européen, voire international.

Après un premier chapitre consacré à un rapide point sur l'histoire récente, qui permet de restituer dans quel contexte a émergé le phénomène du gaspillage dans les sociétés occidentales au cours du xx^e siècle, le deuxième chapitre proposera un premier cadrage de l'ouvrage, avec un balayage des définitions utiles et un chiffrage. Les troisième et quatrième chapitres décriront les conditions dans lesquelles émergent des pertes et du gaspillage alimentaires au niveau de chaque maillon de la chaîne alimentaire. Ces deux chapitres couvriront ainsi la production agricole, puis la transformation des produits alimentaires, leur distribution, et enfin la restauration hors foyer et la consommation à domicile. Nous nous pencherons ensuite sur le cadre réglementaire qui s'applique et les actions publiques visant à réguler les pratiques pour réduire les pertes et le gaspillage alimentaires (5^e chapitre). Chacune de ces pratiques sera analysée, en distinguant les enjeux

de la prévention (6^e chapitre) des différentes formes de valorisation des matières perdues ou écartées (7^e et 8^e chapitres).

Jusqu'au 8^e chapitre, le développement est délibérément descriptif et factuel, appuyé par quelques illustrations choisies. Il répondra ainsi à deux grandes questions :

- comment et en quelles quantités les pertes et le gaspillage alimentaires sont-ils produits (du 1^{er} au 4^e chapitre) ?
- par quels moyens peut-on chercher à les réduire (du 5^e au 8^e chapitre) ?

Fort des éléments des huit premiers chapitres, le neuvième proposera une lecture transversale plus critique. Il reviendra sur la complexité de la problématique traitée : il soulignera les divergences d'intérêts et de priorités entre acteurs et les effets indésirables de certains narratifs ou de certaines solutions.

Riche d'enseignements sur les manifestations du phénomène dans sa diversité, de la production agricole à la consommation, l'ouvrage propose des pistes de réflexion sur les défis à relever pour accompagner une transformation des systèmes alimentaires vers moins de gaspillage des ressources.



AUX ORIGINES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE CONTEMPORAIN

L'objet de ce premier chapitre est de poser quelques jalons sur la période historique récente. Il part du constat que les questions de lutte contre le gaspillage de ressources alimentaires, très présentes pendant les périodes de pénurie, passent au second plan lors des périodes d'abondance, comme ce fut le cas au cours de la seconde moitié du ^{xx}^e siècle. Il suggère comme origine contextuelle un lien entre société d'abondance et tolérance face au gaspillage alimentaire ; cette vision est partagée au niveau international. Toutefois, le gaspillage est multifactoriel et d'autres causes de natures diverses seront traitées aux 3^e et 4^e chapitres.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE DURANT LES PÉRIODES DE PÉNURIE

Jusqu'à l'essor des sociétés de consommation modernes, nos sociétés humaines, face au manque et à la pénurie, ont cherché à prolonger la durée de vie de leurs aliments. Un problème récurrent des sociétés préindustrielles était ainsi celui de la « soudure », entre le moment où les réserves de l'année précédente étaient épuisées ou gâtées et l'arrivée de nouvelles récoltes. Si les grandes famines s'estompent en Europe après le ^{xviii}^e siècle, les pénuries réapparaissent encore régulièrement, suite à des aléas climatiques (sécheresse, grands froids, excès de pluie) ou à l'envahissement par des parasites (exemple marquant du mildiou qui a décimé les cultures de pomme de terre dans le nord-ouest de l'Europe, au milieu du ^{xix}^e siècle).

Dans la première moitié du ^{xx}^e siècle, les deux guerres de 1914-1918 et 1939-1945 font aussi ressurgir la question des pénuries alimentaires (encadré 1). La connotation morale négative associée au gaspillage est alors renforcée par une dimension patriotique : éviter le gaspillage alimentaire est intégré dans la participation des populations civiles à l'effort de guerre. Cette question dépassera

ENCADRÉ 1. ÉTYMOLOGIE ET ÉVOLUTION DE L'USAGE DE « GASPILLAGE » ET « GÂCHIS »

Gaspiller consiste à « user de quelque chose de façon désordonnée, en faire une consommation incomplète ou inutile », d'après le Centre national de ressources textuelles et lexicales. Dans le langage courant, le terme « gaspillage » est utilisé au même titre que « gâchis ». Gaspiller vient de *gaspailier*, dérivé de l'ancien français *gaspail* (xvi^e siècle), attesté dans l'expression « jeter à waspail » (forme influencée par *waster* [gâter]). *Gaspail* est dérivé de *waspa*, un mot gaulois signifiant « nourriture du bétail, déchet ». Gâchis est, lui, issu de *gaschis* : « eau qu'on a jetée par mégarde, action de jeter de l'eau » ou « éclaboussure d'eau, coup de rame, bruit que l'on fait en ramant » (Rey, 2011). Les deux termes se réfèrent aux actions de jeter, de générer des déchets, mais aussi de liquéfaction, et à l'idée de faire perdre à quelque chose sa consistance. Ils incluent l'idée de manque d'ordre, de soin et d'attention, et portent une dimension morale.

Au xviii^e siècle, le terme de gaspillage s'étend à l'idée de perte d'une unité mesurable, comme le temps, le talent, l'argent. Si les sociétés rurales sont enclines à lutter contre le gaspillage de *matières*, les sociétés urbaines et bourgeoises l'associent à un dysfonctionnement de la *rationalité économique*.

Au xix^e siècle, la valorisation des déchets devient un enjeu central pour les entreprises aux ressources limitées. À titre d'exemple, à cette époque, en période de pénurie de charbon, les pollutions peuvent être perçues comme signe de gaspillage, en particulier la fumée qui témoigne d'une mauvaise combustion. À partir de la révolution industrielle, la pensée technique n'aura de cesse de traquer le gaspillage pour optimiser les performances de production.

Au xx^e siècle, si l'on se base sur la production bibliographique numérisée par Google Books, le terme de gaspillage réapparaît à deux époques : lors de la guerre de 1914-1918, puis dans les années 1970, lorsque l'appel à l'économie des ressources et à la sobriété pousse à lutter contre toutes les formes de gaspillage.

le strict cadre temporel des conflits armés. En France, le rationnement sur certains produits alimentaires mis en place dès 1940 n'est supprimé définitivement qu'en 1949 (février pour le pain et



novembre pour le sucre et le café). Ainsi, la gestion domestique fait partie des piliers de l'enseignement ménager dispensé aux jeunes filles à partir de la fin du XIX^e siècle (et jusqu'à l'instauration de la mixité en France dans les années 1960) et une bonne utilisation des ressources est une des valeurs capitales inculquées aux filles des milieux modestes. La cuisine et la réutilisation des restes pour lutter contre le gaspillage y sont enseignées au même titre que la couture et les soins aux enfants.

Dans ces conditions, comment le gaspillage alimentaire est-il progressivement devenu une pratique courante ? Un petit détour historique sur la construction de la société industrielle et de la société de consommation nous paraît utile pour mieux comprendre la situation actuelle.

LA CONSTRUCTION DE L'ABONDANCE

La conservation des produits agricoles et alimentaires a d'abord été une protection contre les ravageurs (insectes ou rongeurs, par exemple), avec le recours à des contenants fermés comme les silos à grains. Le séchage, avec le fumage, le salage ou le confisage (ajout de sel ou de sucre simultanément au séchage), a été une des toutes premières techniques pour limiter la croissance des micro-organismes et conserver les aliments sur de longues durées. Cela explique qu'aujourd'hui encore les produits secs (farine, riz, pâtes...) soient les moins jetés à l'étape de consommation. L'appertisation, base de la conserverie, arrive tardivement (XIX^e siècle), mais est largement mobilisée dans notre pays au XX^e siècle, à grand renfort de publicité.

Le froid permet aussi de retarder la dégradation des produits frais (fruits, viande), et de les conserver plus longtemps. Inventée au milieu du XIX^e siècle, la machine frigorifique remplace progressivement le commerce de la glace, prélevée l'hiver sur les fleuves ou les lacs et stockée. En parallèle, la baisse des coûts du transport favorise son déploiement. Les biens alimentaires sont acheminés sur de plus longues distances, avec de larges bassins d'approvisionnement autour des villes incluant des échanges à l'échelle mondiale. La machine frigorifique s'intègre à de nombreux

équipements (camions, réfrigérateurs, etc.) qui vont former une véritable chaîne du froid, depuis le lieu de production des matières agricoles jusqu'à la distribution des produits alimentaires, puis leur stockage dans les foyers.

D'autres innovations techniques concernant la fabrication des emballages, avec l'arrivée du plastique entre autres, et leur combinaison à un vide partiel ou une atmosphère de composition contrôlée, augmentent aussi la durée de conservation des produits et facilitent leur transport et leur stockage, limitant les pertes à ces étapes.

L'amélioration à grande échelle de toutes ces techniques de conservation par les secteurs alimentaire et du transport au cours du XX^e siècle permet de développer une production de masse de biens alimentaires.

La mise en place de règles d'hygiène et de sécurité va aussi grandement contribuer à retarder la dégradation des denrées alimentaires. Au XIX^e siècle, plusieurs personnalités réagissent vivement à la pollution grandissante des villes qui ont vu s'implanter nombre de sites industriels et accueillir de nouvelles populations (exode rural). C'est d'abord ce mouvement, dit des « hygiénistes », qui va faire évoluer les mentalités et lentement initier de nouvelles pratiques sanitaires, impactant dans un premier temps l'urbanisme (tout-à-l'égout, par exemple) et la médecine (maîtrise de la contamination microbiologique, vaccination vers la fin du XIX^e siècle). L'hygiène devient une mesure de santé publique. L'éloignement entre la production et la consommation alimentaires pose de redoutables problèmes de sécurité sanitaire : les aliments peuvent se dégrader lors du transport (rupture de la chaîne du froid) et être frelatés par des négociants peu scrupuleux (de nombreux scandales ont touché le lait). Des mesures législatives sont prises, notamment avec la loi de 1905 qui interdit le commerce de produits « falsifiés ou corrompus ou toxiques ». Toutefois, les règles que nous connaissons aujourd'hui en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire ne seront instituées qu'au cours de la deuxième moitié du XX^e siècle (encadré 2).



ENCADRÉ 2. ENTRE DLC, DDM ET DLUO : DATES DE PÉREMPTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

L'étiquetage de dates sur les produits alimentaires se développe en même temps que la vente de produits transformés emballés. Les premiers systèmes de datation, visant à permettre la gestion des stocks avant la mise en vente, étaient codés de manière peu compréhensible pour les consommateurs. Dans les années 1960, la croissance des magasins en libre-service modifie la relation d'achat et le rapport aux denrées alimentaires. Les étiquettes deviennent des indicateurs de fraîcheur et donc de qualité. Par conséquent, les associations de consommateurs plaident pour des dates lisibles. En 1979, l'Union européenne adopte une directive visant à l'harmonisation des règles d'étiquetage alimentaire, afin de garantir la protection des consommateurs dans les différents pays. Elle préconise la mention de la date de durabilité minimale (DDM) sur les emballages, mais prévoit des exceptions nationales — par exemple, en France, c'est la mention DLUO, pour date limite d'utilisation optimale, qui est utilisée jusqu'en fin 2014.

En parallèle se mettent en place des dispositifs de contrôle de l'évolution (notamment microbiologique) des produits pour déterminer leur durée de vie. L'introduction de nouveaux produits sur le marché (plats préparés frais, par exemple) génère de nouveaux risques de développement de micro-organismes pathogènes (salmonelle, listeria...). Depuis 1984 en France, les dispositifs législatifs ont évolué pour prendre en compte les réglementations européennes et prévoient que :

L'étiquetage comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées. Dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables, [...] la réglementation [...] fixe une durée de conservation, cette date est une date limite de consommation. Dans les autres cas, cette date est une date limite d'utilisation optimale. La date est accompagnée, le cas échéant, par l'indication des conditions de conservation.

Décret n° 84-1147 du 7 décembre 1984

.../...

.../...

Cette législation vise à protéger le consommateur, mais le risque de confusion est grand entre date limite de consommation (DLC), exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au... », et date limite d'utilisation optimale (DLUO), qui ne comporte pas de notion de toxicité des produits, exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant... ».

Des actions d'information sont régulièrement mises en place pour clarifier la différence entre ces deux systèmes de datation, en évitant deux écueils : le risque de gaspillage de produits dont la DDM est dépassée, mais qui restent consommables, et le risque de consommation de produits dont la DLC est dépassée et qui sont potentiellement dangereux.

Enfin, un tournant majeur dans la construction de l'abondance des denrées alimentaires a été la modernisation de l'agriculture de la deuxième partie du xx^e siècle, soutenue par les politiques publiques — notamment dans le cadre de la Politique agricole commune (PAC) à partir de 1962, qui subventionne les producteurs et met en place une politique de rachat de surplus pour soutenir les prix. Les rendements agricoles augmentent considérablement grâce à l'amélioration des méthodes de travail du sol par la mécanisation, la sélection des semences, l'apport d'engrais, l'emploi de produits phytosanitaires et, dans certaines zones, l'irrigation. En France, entre 1960 et 2010, la production agricole totale double (celle des céréales triple), tandis que la surface de terres cultivées et de pâtures diminue de 10 % (Harchaoui *et al.*, 2018). Les prix des denrées alimentaires s'orientent à la baisse, tandis que le niveau de vie moyen augmente : la part des dépenses consacrées aux produits alimentaires pour la consommation à domicile est divisée par deux, passant de 24 % du budget des ménages en 1960 à 12 % en 2010. Si cette part remonte légèrement depuis le début des années 2020, en raison de l'inflation, elle n'atteint cependant que 13 % (Samson, 2024 ; tableau 10).

L'ensemble de ces avancées marque une période d'abondance alimentaire, au cours de laquelle la lutte contre le gaspillage alimentaire passe (temporairement) au second plan.



UNE SOCIÉTÉ DE (SUR)CONSOMMATION ET DE (SUR)PRODUCTION

Avec l'industrialisation de l'alimentation au cours du ^{xx}e siècle, l'offre de produits alimentaires transformés augmente et se diversifie progressivement. De nouveaux produits prêts à cuisiner, à réchauffer ou à manger sont proposés et trouvent leur place dans les cuisines domestiques, grâce à la diffusion des appareils électroménagers de conservation (réfrigérateurs, puis congélateurs) et de cuisson (de la cuisinière électrique jusqu'au four à micro-ondes), dans le contexte de croissance économique qui caractérise la seconde moitié du ^{xx}e siècle. L'essor du salariat féminin est un moteur de l'achat de produits alimentaires transformés qui permettent de gagner du temps sur la préparation des repas assurée usuellement par les femmes au niveau domestique. Pour partie, ces produits sont commercialisés en « frais » (sous forme réfrigérée) et présentent des durées de conservation courtes (cf. encadré 2).

Le système de distribution se transforme, avec l'apparition des commerces en libre-service, dont la taille va croissant, et accompagne le développement de l'offre de produits transformés. La distribution en libre-service à grande échelle (super- et hypermarchés) passe ainsi de moins de 15 % des parts de marché des achats alimentaires, en France en 1970, à 60 % dans les années 2020 (Insee, comptes du commerce). Après les pénuries qui ont marqué la période de la guerre 1939-1945 en France, cette alimentation abondante et abordable rencontre un franc succès auprès des consommateurs.

Les produits alimentaires industriels, qui bénéficient d'une diffusion de masse *via* la grande distribution et la publicité, sont donc partie intégrante de la « société de consommation » caractérisée par une forte production de biens manufacturés et associée à une conception du monde décrite comme matérialiste, privilégiant les intérêts à court terme et les plaisirs éphémères, au détriment d'un développement durable. La participation à la société de consommation entre ainsi en conflit avec les pratiques économes héritées des périodes précédentes.

LA PRISE EN COMPTE DES INÉGALITÉS SOCIALES ET DES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Cette période de croissance soutenue et d'abondance connaît un premier coup d'arrêt, avec la situation de crise économique qui fait suite au premier choc pétrolier et touche la France et les autres pays d'Europe dans le milieu des années 1970. Une partie croissante de la population est concernée par le chômage ou par des difficultés financières et les inégalités s'accroissent. La coexistence, d'une part, de niveaux perçus comme élevés de gaspillage alimentaire et, d'autre part, de problèmes de malnutrition parmi les fractions les plus précaires de la société remet la lutte contre le gaspillage alimentaire au rang des priorités. Le secteur associatif se mobilise, notamment autour de la collecte de denrées excédentaires pour leur redistribution, *via* les banques alimentaires dès le milieu des années 1980 en France. La création en 1987 du programme européen d'aide aux plus démunis permet d'utiliser les stocks de matières premières excédentaires générés dans le cadre de la Politique agricole commune (PAC), pour financer l'aide alimentaire aux fractions les plus précaires de la population. Ce programme sera fortement remis en cause dans les années 2010, notamment en raison de la diminution des stocks d'intervention de la PAC.

C'est aussi dans les années 1970, en réponse au volume croissant de déchets, doublé depuis l'après-guerre, et à l'augmentation des zones de décharge et d'enfouissement des ordures ménagères, que se développe le concept d'« économie circulaire », même si le terme lui-même est apparu plus tard dans les années 1990-2000. Ce concept prône le passage d'une société du tout-jetable, basée sur une économie linéaire (extraire, fabriquer, consommer, jeter), vers un modèle économique plus circulaire fondé sur la réutilisation, le recyclage ou la récupération des éléments des matériaux, dans une optique de minimisation à la fois des ressources utilisées et des déchets produits. Les premières matières à être triées sélectivement, collectées et recyclées sont le verre, le papier et les métaux. Le concept sera ensuite adapté aux denrées alimentaires écartées le long de la chaîne alimentaire ou perdues.