



MINISTÈRE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Liberté

Égalité

Fraternité

Direction de la prévention des risques



**MINISTÈRE
DE LA TRANSITION
ÉCOLOGIQUE**

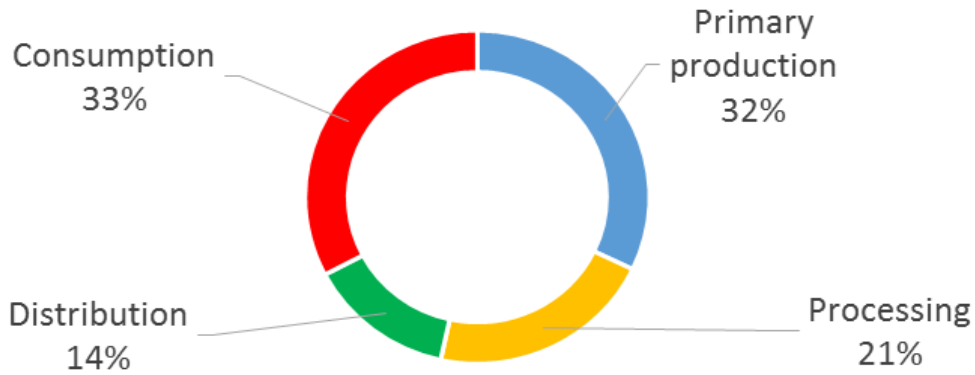
*Liberté
Égalité
Fraternité*

- **G7 ALLIANCE FOR RESOURCE EFFICIENCY
TECHNICAL WORKING GROUP**

The distribution of food waste in France shows relatively higher losses for producers



Distribution of losses and waste by weight



ADEME, 2016

National campaigns : guidelines and infographics to raise awareness and to give tips and recommendations to households

Guidance helping consumers to understand labelling

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Gaspillage alimentaire
Les dates de conservation

AFIN DE NE PAS JETER INUTILEMENT DES ALIMENTS ENCORE CONSOMMABLES, NE CONFONDEZ PAS :

DLC
DATE LIMITE DE CONSOMMATION
Après cette date, le produit est périmé et non consommable.

DDM
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE
Après cette date, le produit n'est pas périmé, il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités.

A CONSOMMER JUSQU'AU 03 / 08 / 2022

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT 08 / 2022

Ministère Économie, ... · 27 févr. 20

⚠ **Date limite de consommation (DLC), date de durabilité minimale (DDM) :** savez-vous ce que signifient ces termes ? On vous explique tout en vidéo

Les dates sur les produits alimentaires
Comment ça marche ?

8 376 vues

51 50

Tips and solutions at all stages (shopping, storage, cooking, and waste management)

DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES

1 Avant les courses Établir ses menus et dresser une liste de courses

2 Pendant les courses Acheter juste ce qu'il faut (attention aux grandes quantités en promo !)

Regarder les dates de péremption

Décryptage des dates de péremption

A CONSOMMER JUSQU'AU 01.04.20	A consommer de préférence avant le : 01.04.20
-------------------------------	---

Ne pas dépasser car risque pour la santé

Dépassement possible avec des qualités gustatives et nutritionnelles moindres

3 À la maison

À la cantine ou au restau, même combat !
On se sert selon son appétit et on n'hésite pas à emporter ce qu'on n'a pas consommé.

Bien conserver les aliments et mettre devant ceux à consommer le plus vite.

Ajuster les portions en utilisant des doseurs, et en évitant de servir trop.

Cuisiner les restes et trouver des recettes pour les fruits et légumes abîmés.

Regulation on food labelling to clarify the « Best before » date

At the French level : Voluntary product labelling that clarifies the “Best before” date

- New legislation (Anti-waste law for a circular economy, 2020)
- The best-before date may be accompanied by a statement, specified by decree, informing consumers that the product remains edible after this date

Remark : at the European Union level

- Food labelling is regulated by Regulation (EU) No 1169/2011 on the provision of food information to consumers
- The European Commission plans a proposal for a revision of EU rules on date marking ('use by' and 'best before' dates) for the end of 2022 on the Farm to Fork strategy published on May 2020
- Ongoing impact assessment to appraise the best options of revision (revise the rules of application of the "best before" date, improve the expression and presentation of date marking)

Working with food businesses to implement best practices

- **National Pact against Food Waste**

- Initiated by **Too Good To Go** and signed by the **French authorities**
- Gather food companies, retailers, producer and retailer associations and environmental protection non-profit organizations
- Lines of action :
 - ✓ **Education and awareness raising** (campaigns towards consumers, retailer staff raising awareness, experimentation of anti-waste department in stores);
 - ✓ Clarification of the **best-before date** on packaging and dissemination of **educational information** to consumers;
 - ✓ **Valuation and transformation** of products near their use-by date or products with exceeded date of minimum durability;
 - ✓ **Cooperation** to develop best practices in logistics, to harmonize product labelling

