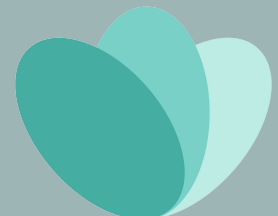


Campaigns for better understanding of Date Labels

9th meeting of the EU Platform on Food Losses & Food Waste

10 December 2020



Too Good To Go

Christophe Diercxsens

Global Public Affairs Manager

Too Good To Go

Erwan de Gavelle

Food & Health Project Manager

French Ministry of Food & Agriculture



1.

INTRODUCTION

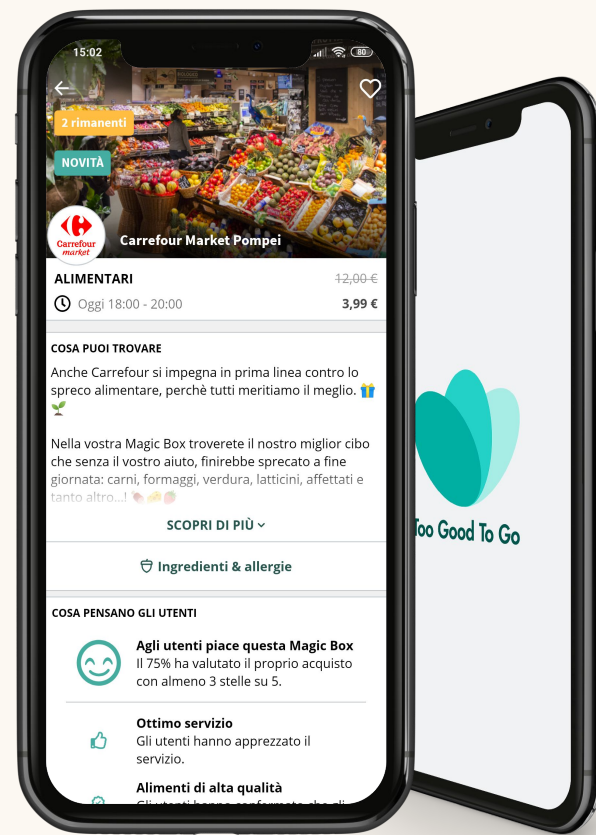
CONTEXT & BACKGROUND



ABOUT TOO GOOD TO GO



OUR MISSION IS TO **INSPIRE AND EMPOWER EVERYONE TO FIGHT FOOD WASTE TOGETHER**



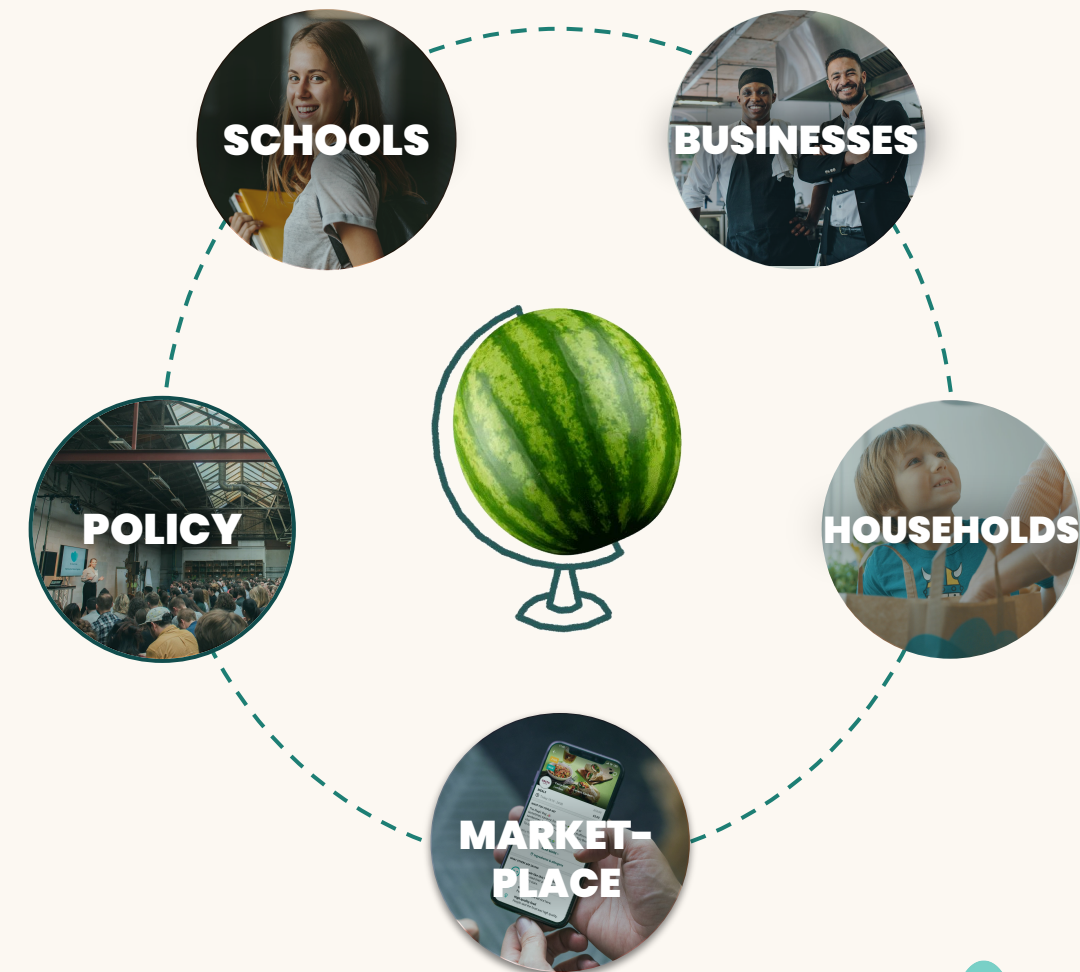
TOO GOOD TO GO OFFERS **THE SIMPLEST SOLUTION TO REDUCING FOOD WASTE**

We connect stores that have surplus food with consumers who pick up their "magic bag" for a small price at the end of the day.

It's really that simple!

OUR MOVEMENT

against food waste aims to inspire different types of stakeholders through advice, campaigns, tools, best practices... to raise awareness for the issue of food waste, its impact on climate change, and thereby achieve a newfound respect for our food.



THE PROBLEM WITH DATE LABELS

Responsible for **10%** of food waste across the supply chain in the EU



PRODUCERS

Lack of harmonisation:
'Best Before' / 'Use By'
used for similar products



CONSUMERS

Lack of understanding
between different dates
Unclear date labels



RETAILERS

Use of dates in routinised
shop practices and
supplier contracts



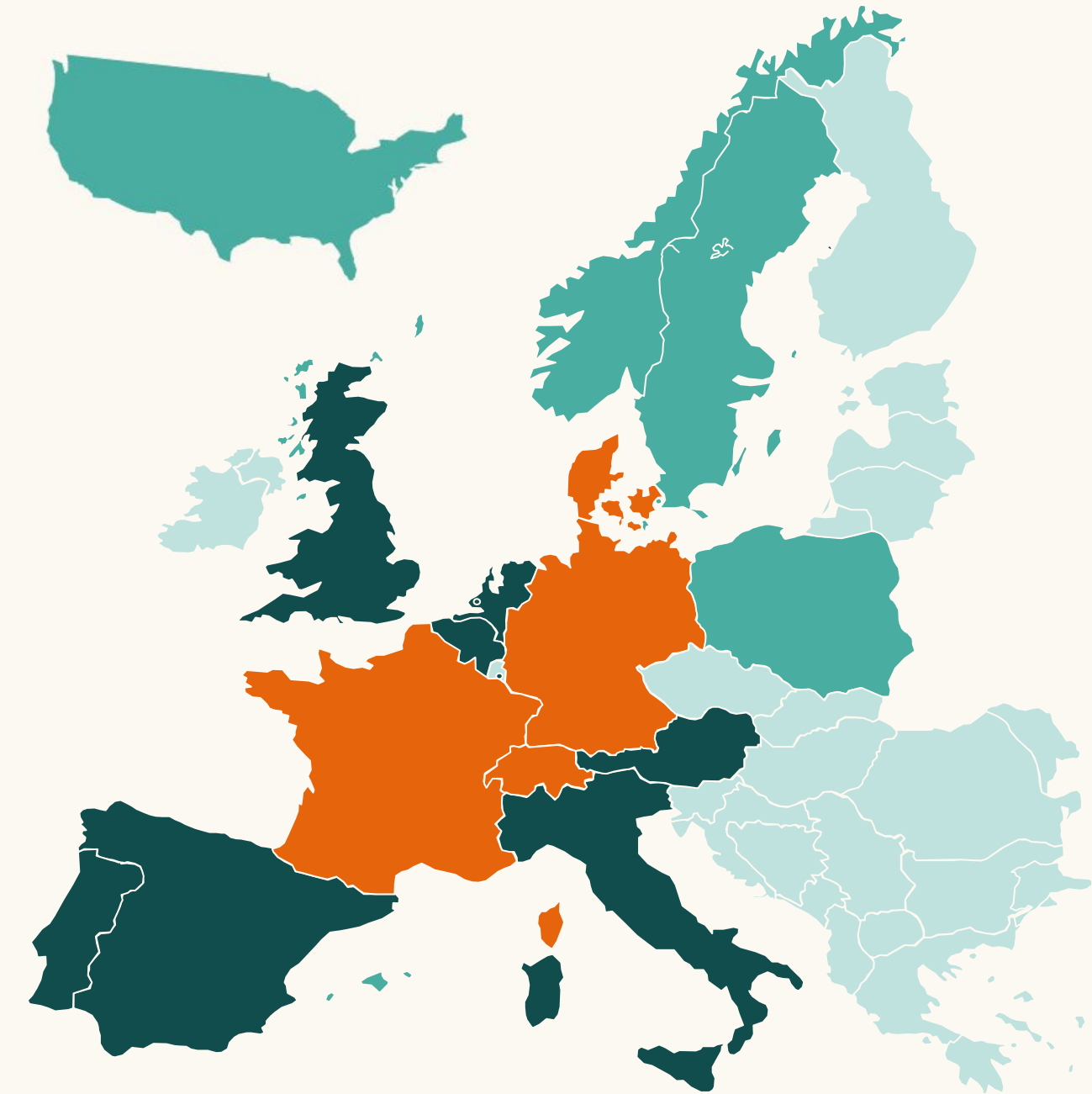
**CONFUSION
&
FOOD WASTE !!**



BIG PICTURE OF OUR DATE LABELLING CAMPAIGN



A **call to action** to our global partners to achieve meaningful change in date labels across Europe, by:



- CAMPAIGNS LAUNCHED
- LAUNCHING IN 2021
- OTHER TOO GOOD TO GO COUNTRIES

Behavioural change with businesses & consumers



2.

FOOD WASTE IN FRANCE

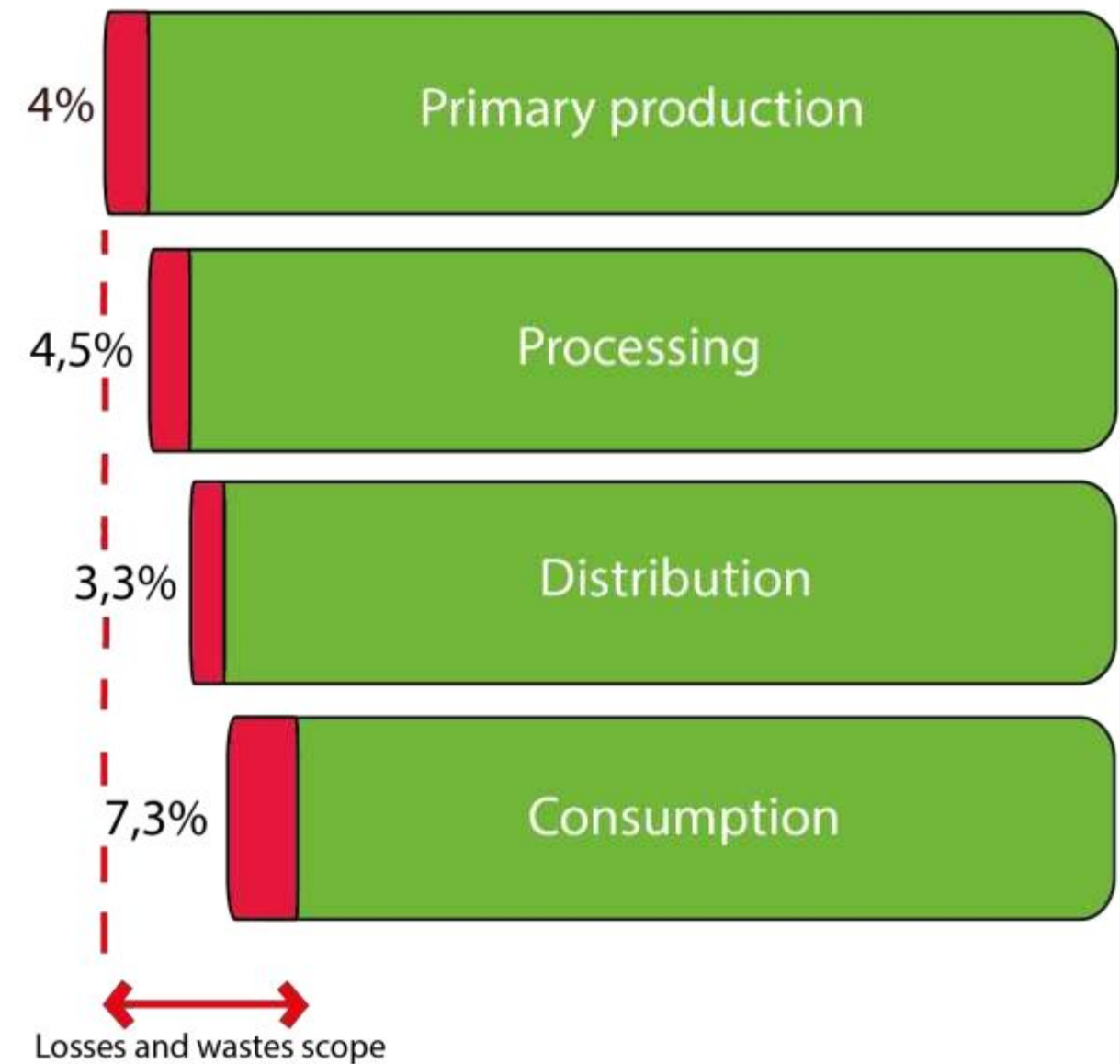
LANDSCAPE & ACTIONS



FOOD WASTE LEVELS IN FRANCE



Percentage of losses and waste per type of actors



A STRENGTHENED LEGISLATIVE FRAMEWORK

- 2015 : Mandatory action plan to reduce food waste in public collective catering
- 2016 : Hierarchy of actions to reduce food waste, ban of the destruction of edible food and obligation to offer a partnership to a food aid association (if >400m²) for the food distribution sector
- 2019 : Ban of the destruction of edible food and obligation to offer a partnership to a food aid association for the food and drink industry (>50M€ turnover) and collective catering (>3000 meals/day) sectors.
Mandatory diagnosis and action plan for the entire collective catering sector
- 2020 : Ban of the destruction of edible food and obligation to offer a partnership to a food aid association (if >50M€ turnover) for the wholesale sector
Mandatory action plan for the food and drink industry sector National
“anti-food waste” label (ongoing consultation)
Additional mention for “best before” date labels (ongoing consultation)

THE NATIONAL PACT AGAINST FOOD WASTE

A first Pact initiated in 2013 to spread good practices among professionals of the supply chain.

A second Pact (2017-2020) aims at going further as regards to commitments taken by the French Government and its partners :

- ❖ 7 axes,
- ❖ 10 commitments taken by the French Government expressed through 19 operational measures,
- ❖ 16 other priority actions taken by the partners, representing all the key players of the supply chain (around 60 partners from the private sector and civil society).

National goal : halve food waste by 2025 in collective catering and distribution, and by 2030 for the other sectors

→ The evaluation of the second Pact is ongoing to identify the best scheme for the coming years, in coordination with private initiatives such as the Pact on date labels

3.

“LE PACTE”

IMPROVING DATE LABELS TO FIGHT FOOD WASTE



PACTE ON CONSUMPTION DATES IN FRANCE



A coalition of committed actors against food waste, across the supply chain

STEERING COMMITTEE

<p>Retail</p>	<p>Manufacturers</p>	<p>NGOs</p>
<p>Contributors</p>		<p>Associations</p>
<p>Government Support</p>		



54 SIGNATORIES

THE PACT: 10 COMMITMENTS, AROUND 4 AXES

Impacting Consumers

Impacting Businesses

1. Educating & raising awareness both internally and externally

2. Clarifying the difference between 'use by' and 'best before' dates among consumers

3. Optimising the valorisation of products excluded from sales channels

4. Collaborating to establish best practices, and optimise distribution flows



1. Roll out a national awareness campaign

2. Food waste is part of the mission

3. Test anti-food waste shelves

4. Clarify consumption dates on-pack

5. Digital access to explanation of dates

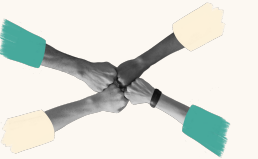
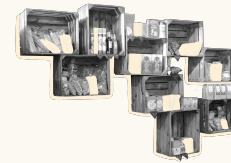
6. Mapping local redistribution organisations

7. Integrate consumption dates into coding tools

8. Set-up a retail & manufacturers working group

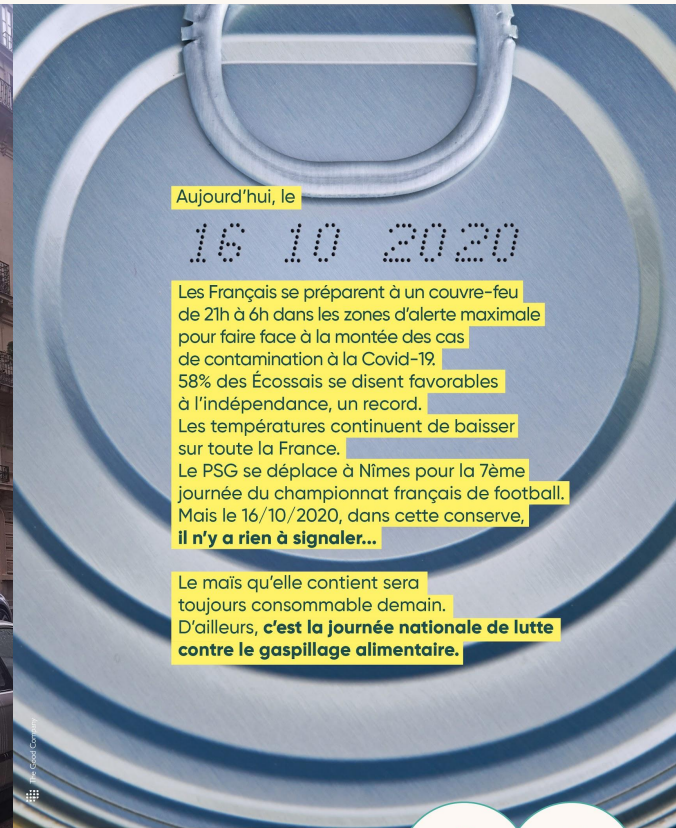
9. Ensure date-consistency of similar products

10. Substitute use by for best before where possible



1

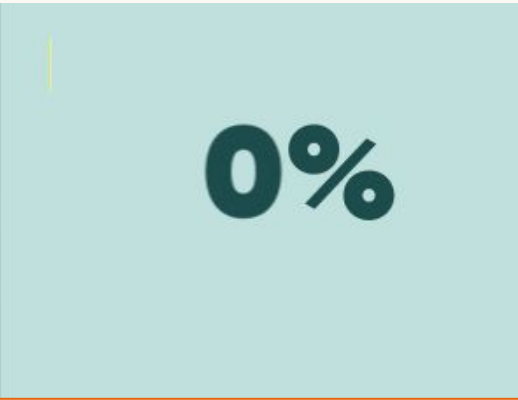
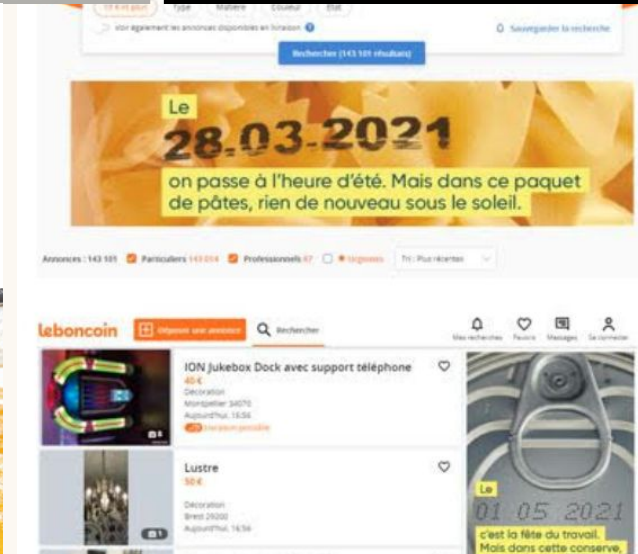
NATIONAL AWARENESS CAMPAIGN



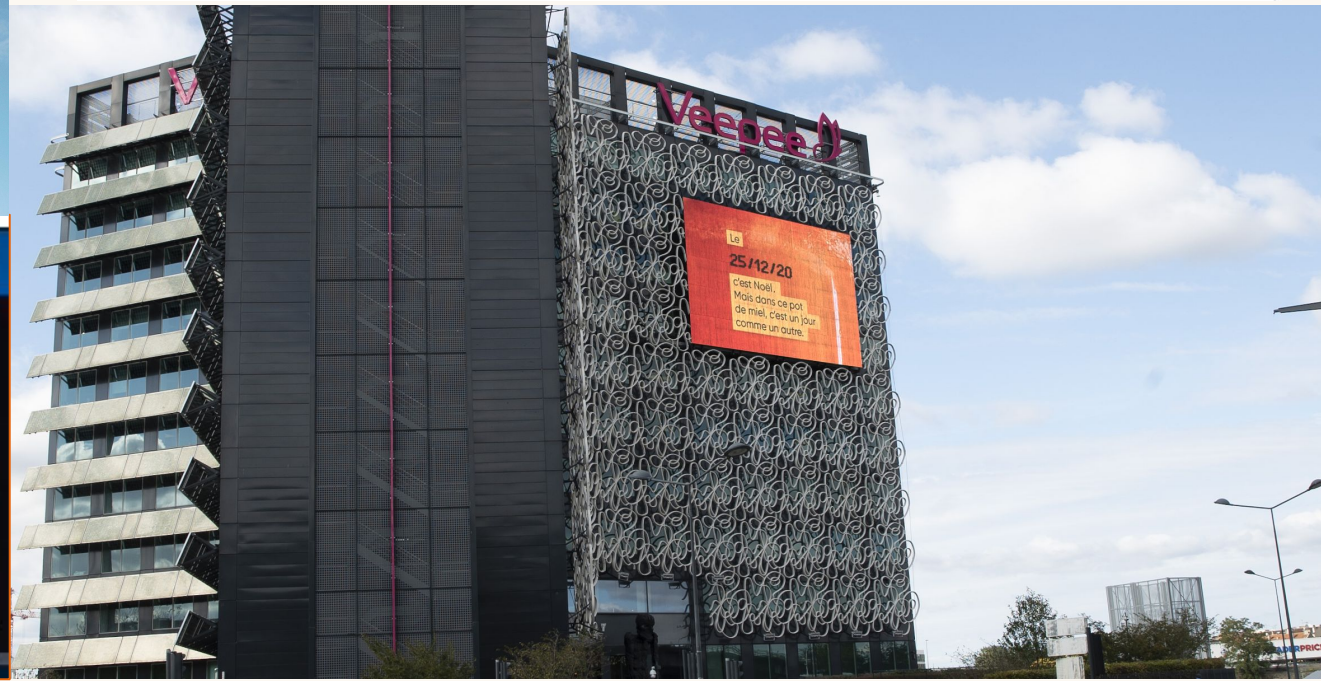
Les produits « à consommer de préférence avant » peuvent perdre en qualité une fois la date passée, mais restent consommables.



Carrefour 5 h ·
 Le savez-vous ? Les produits "à consommer de préférence avant" peuvent perdre en qualité une fois la date passée, mais restent consommables. Avant de jeter, observez, sentez, goûtez. Ensemble, luttons contre le gaspillage alimentaire. On s'engage avec [Too Good To Go](#) !
 #ObservezSentezGoûtez #Antigaspi



Ministère de l'Écologie
 @Ecologie_Gouv
 L'écologie au quotidien, avec vous. Compte officiel du ministère de la Transition écologique du [@gouvernementFR](#).
[Suivre](#)



UNE CAMPAGNE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

3 ANTI-FOOD WASTE SHELVES

Work with retailers to build dedicated shelf with:

- Products nearing or past **Best Before** date
- With **educational visuals**

In FR, rolled out with 5 retailers:

- **Cora** : 6 stores
- **Auchan** : 120 stores
- **Systeme-U** : 60 stores
- **Supermarché Match** : 10 stores
- **NaturéO** : 50 stores



Example of NaturéO



4 CLARIFICATIONS ON-PACK

DATE DÉPASSÉE ?
AVANT DE JETER

OBSERVEZ SENTEZ GOÛTEZ

Too Good To Go

Clarifying the meaning of 'best before' dates on-pack, using **pictograms** and an **explanatory sentence**



iSIO 4
La combinaison produite en France de 4 huiles de graines, qui vous apportent des nutriments essentiels au quotidien (Omega 3 ALA).

CONSEILS D'UTILISATION

- Cuisson à la poêle et au four
- Une cuillère à soupe (10g) en assaisonnement
- Friture

CONSEILS D'UTILISATION : température maximale conseillée en friture : 175°C. Introduire les aliments doucement pour éviter les projections. Renouveler le bain après 10 fritures et éviter les ajouts d'huile. Teneur en vitamine D fortement réduite en cuisson.

LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AVEC **Too Good To Go**

AVANT DE JETER

OBSERVEZ SENTEZ GOÛTEZ



Conditionné sous atmosphère protectrice Pour toute correspondance, merci de nous indiquer le code lot inscrit ci-dessous. Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant fin :

DDM

LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AVEC **Too Good To Go**

La purée MOUSLINE® est un produit à DATE DE DURABILITÉ MINIMALE. Cela signifie qu'une fois cette date dépassée, vous pouvez toujours consommer votre purée sans risque, mais celle-ci peut légèrement perdre en qualités gustatives. S'il a toujours été conservé dans un endroit frais et sec, et si les sachets ne sont pas ouverts, **IL PEUT ENCORE ÊTRE CONSOMMÉ APRÈS CETTE DATE.**

AVANT DE JETER

OBSERVEZ SENTEZ GOÛTEZ

FIGHTING FOOD WASTE TOGETHER WITH **Too Good To Go**

This product has a **BEST BEFORE** date. Lots of people think that once this date passes, the food is no longer okay to eat - but that's not the case.

AS LONG AS it's been stored in the fridge, the packaging isn't open, and it looks, smells and tastes fine, this product will still be **DELICIOUS TO ENJOY.**

Look Smell Taste

DON'T WASTE!

LUTTONS ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE **AVEC** **Too Good To Go**

La mauvaise interprétation des dates de péremption est responsable de 20 % du gaspillage alimentaire dans les foyers français.

smôret est un produit à date de durabilité minimale traduit par la mention « à consommer de préférence avant ».

Cela signifie qu'une fois cette date dépassée, vous pouvez toujours consommer votre St Môret sans risque, mais celui-ci peut légèrement perdre en qualités gustatives.

AVANT DE JETER VOTRE ST MÔRET

1 OBSERVEZ 2 SENTEZ 3 GOÛTEZ

Avec St Môret, redonnez de la fraîcheur à vos fruits et légumes abîmés. Retrouvez toutes nos astuces et recettes anti-gaspi sur quiveutdufromage.com

OBJECTIF ZERO GASPI

AVANT DE JETER

OBSERVEZ SENTEZ GOÛTEZ

Too Good To Go

La boisson amande nature natureO est un produit à **CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT**. Cela signifie qu'une fois cette date dépassée, il peut toujours se consommer sans risque, mais il peut légèrement perdre en **QUALITÉS GUSTATIVES**. S'il a toujours été conservé dans un endroit frais et sec, qu'il n'a pas été ouvert et que l'emballage n'est pas altéré, **IL PEUT ENCORE ÊTRE CONSOMMÉ APRÈS CETTE DATE.**

AVANT DE JETER

OBSERVEZ SENTEZ GOÛTEZ

Too Good To Go



5 DIGITAL ACCESS TO EXPLANATIONS

Paysan Breton signe le pacte Too good to Go contre le gaspillage alimentaire

La saison nous ? 1/3 de la nourriture produite dans le monde est gaspillée. Une alimentation qui ne peut pas continuer. Tous avons tous un rôle à jouer, entreprises, consommateurs et consommateurs. C'est pourquoi, nous avons décidé de donner **partenaire du mouvement Too Good To Go** et de participer activement à la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment via le pacte sur les dates de consommation.

Comprendre le gaspillage

Le gaspillage alimentaire mesure 3 notions :

- « Les pertes alimentaires » sont celles associées à la fabrication du produit et peuvent se produire à plusieurs étapes : lors de la production, de la récolte, du mélange, de la transformation ou avant du transport.
- « Le gaspillage alimentaire » concerne la nourriture destinée à la consommation humaine mais qui n'est ni traitée, ni consommée (jetée ou perdue).

Nous produisons chaque année intentionnellement de pertes partielles dans le monde, environ 12 tonnes chaque seconde !

Pour les pays en voie de développement, les pertes sont plutôt au niveau de la fabrication. Pour les pays développés, comme le nôtre, le taux de gaspillage alimentaire est plus élevé en fin de chaîne car la nourriture est plus abondante et par conséquent, nous sommes plus difficiles, plus « gaspilleurs ».

DDM - DLC, vous maîtrisez ?

12% des Français ne savent pas faire la différence entre la DDM et la DLC, ces dates indiquées sur les produits, et quoi ? Une mauvaise compréhension qui perdure, entre un sentiment de méfiance et donc peu à peu à 20% du gaspillage alimentaire dans les foyers français (source Commission Européenne). Cela se traduit par des comportements, soit trop prudents, soit trop laxistes. Une des priorités de travail identifiées pour réduire le gaspillage alimentaire est donc une meilleure compréhension de ces dates. Alors, en vous expliquant tout :

Pourquoi ces dates ?

Pour commencer, en vous rassurant, ces dates ont un vrai rôle. Elles répondent à trois objectifs :

- Assurer la sécurité alimentaire des consommateurs.
- Assurer la qualité nutritionnelle et organoleptique des produits afin de ne pas décevoir le consommateur et garantir la fraîcheur des produits.
- Permettre la traçabilité des produits tout au long de la chaîne alimentaire.

Comment les lire ?

Quand vous avez un produit sous les yeux, cherchez la mention sur l'emballage pour comprendre de quel type de date il s'agit (et n'oubliez pas toujours d'être à l'affût de la date).

Et pour les produits Paysan Breton : (beurre, fromages, levures, Mademoiselle, riz, pâtes, légumes surgelés, amandine, fromages de chèvre).

- La **DLM, Date de Durabilité Minimale**, correspond à la mention "à consommer de préférence avant (d'ici)" c'est une date indicative après laquelle le produit peut perdre en qualité mais ne présente pas de risque pour la santé. **Pensez valoir date, le produit peut encore être consommé.** C'est notamment le cas pour le lait, le miel, les pâtes, la farine, les conserves.
- La **DLC, Date Limite de Consommation**, correspond à la mention "à consommer jusqu'à" c'est une date certaine après laquelle le produit **peut** présenter des risques pour la santé. Il se trouve notamment sur des produits hautement périssables : viande, poisson, produits ultra-frais... et quelques produits Paysan Breton : lait, levures, crème fraîche, l'Agneau Mademoiselle au potiron.

Comment réduire son gaspillage ?

Quelques gestes suffisent pour faire la différence. Nous vous en proposons 3, qui valent à tous :

1. Adopter les bons réflexes

Nous l'avons compris, à l'échelle individuelle, "à consommer de préférence avant (d'ici)" et que le produit a été consommé dans les bonnes conditions, le produit reste consommable après la date. Ne le jetez pas, adaptez simplement les bons gestes :

- Consommez bien votre produit en suivant les indications sur l'emballage afin de préserver toutes ses qualités.
- Pensez à jeter votre produit quand il est encore consommable.

Observez le produit : pour déterminer si l'emballage est intact, si le produit n'a pas changé de couleur, s'il n'y a pas de moisissures.

Sendes le produit : pour déterminer si l'emballage n'a pas changé.

Découpez le produit : un petit peu, afin que votre goût détermine s'il ne présente pas d'indices de détérioration, s'il n'a pas un goût inhabituel.

SENTIR - OBSERVER - GOÛTER

PAYSAN BRETON

PACTE TOO GOOD TO GO : BEL, AVEC SA MARQUE ICONIQUE LA VACHE QUI RIT®, SENSIBILISE LES CITOYENS SUR LES DATES DE CONSOMMATION ET LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

22/06/2020

LUTTONS ENSEMBLES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Avec **Too Good To Go**

La Vache qui rit® est un produit à **DATE DE DURABILITÉ MINIMALE**. Cela signifie qu'une fois que vous avez dépassé la première date donnée sur **DDM/DTL**, **LAIT/CRÈME** vous pouvez encore profiter au mieux de votre lait.

Il n'y a toujours **rien** consommé ou consommé : un acte volontaire, et non pas chance. Il **PEUT** encore être consommé **APRÈS** cette date.

1. OUVREZ 2. SENTEZ 3. GOÛTEZ

TOUTES-VOUS CONFIANCE !

Signataire du Pacte sur les Dates de Consommation lancé en janvier dernier par Too Good To Go pour réduire le gaspillage alimentaire, BEL est l'une des premières entreprises à concrétiser ses engagements : sensibiliser les Français aux Dates de Durabilité Minimale (DDM). Ainsi, 17 millions de boîtes de La Vache qui rit comportent désormais des explications sur la DDM, la conservation du produit et incitent clairement les citoyens à faire confiance à leurs sens pour observer, sentir, goûter le produit et déterminer s'il peut être consommé au-delà de la DDM indiquée au lieu de le jeter.

C'est un des engagements phares du **Pacte sur les Dates de Consommation** initié par Too Good To Go et signé par une cinquantaine d'acteurs de la chaîne alimentaire, visant à faire évoluer les dates de péremption. Souvent mal comprises par le consommateur, elles sont responsables de 10 % du gaspillage alimentaire en Europe.

Sur sa boîte de portions sa marque iconique La Vache qui rit, produit à Date de Durabilité Minimale, on peut désormais lire "Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant (d'ici)", le Groupe BEL applique donc l'engagement 4 du Pacte ("Rendre la différence entre DLC et DDM visible sur l'emballage afin de tout de suite savoir s'il s'agit d'une date impérative ou indicative").

Mais ce n'est pas tout, pour compléter cette mention, le Groupe a utilisé l'interactivité qui sépare les portions du célèbre fromage pour expliquer ce qu'est une DDM et préciser qu'une fois la date dépassée, les qualités gustatives du produit peuvent être moindres, sans toutefois représenter un risque sanitaire pour le consommateur. Les pictogrammes ont pour objectif d'attirer les consommateurs à faire confiance à leurs sens pour observer, sentir, goûter le produit une fois la date dépassée, au lieu de le jeter directement.

BEL

Nestlé France et ses marques s'engagent en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire

1) Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire est la perte de nourriture comestible et nutritive destinée à être consommée par des personnes.

2) Comment comprendre les dates de consommation ?

Il existe deux types de dates de consommation :

- DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) :** à consommer jusqu'à. Une fois cette date dépassée, le produit peut présenter des risques pour la santé.
- DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM) :** à consommer de préférence avant (d'ici). C'est une date indicative après laquelle le produit peut perdre en qualité mais ne présente pas de risque pour la santé.

3) Bien comprendre les dates de consommation

DDM : à consommer de préférence avant (d'ici)

DLC : à consommer jusqu'à

TROIS FORMATS DE DDM

- 21-10-2020** : à consommer de préférence avant (d'ici)
- 10-2020** : à consommer de préférence avant (d'ici)
- 2020** : à consommer de préférence avant (d'ici)

DATE DÉPASSÉE ?

1. Ouvrez le produit 2. Sentez le produit 3. Goûtez le produit

4) Si le pacte sur les dates de consommation

Le pacte sur les dates de consommation est un engagement collectif des entreprises de la chaîne alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire.

Il vise à sensibiliser les consommateurs sur les dates de consommation et à leur faire confiance pour observer, sentir, goûter le produit et déterminer s'il peut être consommé au-delà de la date indiquée sur l'emballage.

Le pacte sur les dates de consommation est un engagement collectif des entreprises de la chaîne alimentaire pour réduire le gaspillage alimentaire.

Il vise à sensibiliser les consommateurs sur les dates de consommation et à leur faire confiance pour observer, sentir, goûter le produit et déterminer s'il peut être consommé au-delà de la date indiquée sur l'emballage.

NESTLÉ

Lesieur et Too Good To Go. Ensemble contre le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire, un enjeu mondial majeur.

1/3 de la nourriture produite chaque année est gaspillée dans le monde. Et il est en partie le gaspillage alimentaire, c'est-à-dire le gaspillage de nourriture comestible et nutritive destinée à être consommée par des personnes.

En France, cela représente soit 10 millions de tonnes de nourriture gaspillée chaque année, soit 1 kg de nourriture gaspillée par personne et par semaine.

Too Good To Go est une association à but non lucratif qui vise à réduire le gaspillage alimentaire en permettant aux consommateurs de acheter des surplus de nourriture à moindre coût.

Too Good To Go est une association à but non lucratif qui vise à réduire le gaspillage alimentaire en permettant aux consommateurs de acheter des surplus de nourriture à moindre coût.

Mieux comprendre les dates de consommation.

Il existe deux types de dates de consommation :

- DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) :** à consommer jusqu'à. Une fois cette date dépassée, le produit peut présenter des risques pour la santé.
- DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM) :** à consommer de préférence avant (d'ici). C'est une date indicative après laquelle le produit peut perdre en qualité mais ne présente pas de risque pour la santé.

Comment savoir si un produit peut encore être consommé ?

Quand vous avez un produit sous les yeux, cherchez la mention sur l'emballage pour comprendre de quel type de date il s'agit (et n'oubliez pas toujours d'être à l'affût de la date).

Avant de jeter :

- Ouvrez le produit pour observer si l'emballage est intact, si le produit n'a pas changé de couleur, s'il n'y a pas de moisissures.
- Sendes le produit pour déterminer si l'emballage n'a pas changé.
- Découpez le produit un petit peu, afin que votre goût détermine s'il ne présente pas d'indices de détérioration, s'il n'a pas un goût inhabituel.

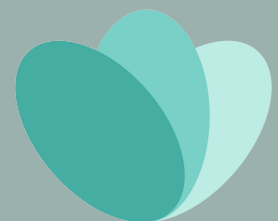
Et Lesieur dans tout ça ?

Lesieur s'engage dans le Pacte Too Good To Go et se compromet à sensibiliser les consommateurs sur les dates de consommation et à leur faire confiance pour observer, sentir, goûter le produit et déterminer s'il peut être consommé au-delà de la date indiquée sur l'emballage.

Lesieur s'engage dans le Pacte Too Good To Go et se compromet à sensibiliser les consommateurs sur les dates de consommation et à leur faire confiance pour observer, sentir, goûter le produit et déterminer s'il peut être consommé au-delà de la date indiquée sur l'emballage.

LESIEUR

Thank you!



Too Good To Go

Christophe Diercxsens

Global Public Affairs Manager

Too Good To Go

Erwan de Gavelle

Food & Health Project Manager

French Ministry of Food & Agriculture

