

Avis

du Conseil Economique, Social et Environnemental

Pertes et gaspillage alimentaires au Maroc : *comprendre l'ampleur et les enjeux pour agir efficacement*

Auto-saisine

Avis

du Conseil Economique, Social et Environnemental

Pertes et gaspillage alimentaires au Maroc : *comprendre l'ampleur et les enjeux pour agir efficacement*

La Commission permanente chargée de l'environnement et du développement durable

Président de la commission : Mohammed BENKADDOUR

Rapporteure de la thématique : Mina ROUCHATI

Experts permanents : Mohamed Behnassi

Noura Boudina

Yasmina Doukkali

Auto-saisine

Conformément aux dispositions de l'article 6 de la loi organique n°128-12, le Conseil économique, social et environnemental (CESE) s'est autosaisi aux fins de préparer un avis au sujet des pertes et gaspillage alimentaires au Maroc.

Le Bureau du Conseil a confié l'élaboration dudit avis à la Commission chargée de l'environnement et du développement durable¹.

Lors de sa 163^{ème} session ordinaire tenue le 24 avril 2025, l'Assemblée Générale du CESE a adopté à l'unanimité l'avis intitulé : « *pertes et gaspillage alimentaires au Maroc : comprendre l'ampleur et les enjeux pour agir efficacement* ».

Élaboré sur la base d'une approche participative, l'avis est le résultat d'un large débat entre les différentes catégories qui composent le Conseil ainsi que des auditions organisées avec les principales parties prenantes concernées². Il s'est également appuyé sur les enseignements et les résultats d'une consultation lancée sur le sujet au niveau de la plateforme digitale de participation citoyenne « *ouchariko.ma* »³.

1 - Annexe 1 : Liste des membres de la Commission chargée de l'environnement et du développement durable

2 - Annexe 2 : Liste des acteurs auditionnés

3 - Annexe 3 : Résultats de la consultation lancée sur la plateforme Ouchariko

Synthèse

L'avis du Conseil économique, social et environnemental (CESE), intitulé « *pertes et gaspillage alimentaires au Maroc : l'ampleur et les enjeux pour agir efficacement* », élaboré dans le cadre d'une auto-saisine, s'est attaché à examiner les causes et les impacts de ce phénomène dans notre pays. Il propose un ensemble de leviers d'action susceptibles d'impulser une transformation durable des modes de production, de distribution et de consommation, en cohérence avec les finalités de durabilité, de souveraineté et de sécurité alimentaires poursuivies au niveau national. Il a été adopté à l'unanimité par l'Assemblée générale du CESE, tenue le 24 avril 2025.

À l'échelle mondiale, selon le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE), 13,2 % des denrées alimentaires seraient perdues entre la récolte et la vente au détail en 2022, tandis que près de 19 % de la production totale est gaspillée au niveau des ménages, de la restauration et du commerce. Cette tendance se matérialise également au Maroc : selon l'indice de gaspillage alimentaire du PNUE (2024), les ménages marocains auraient jeté 4,2 millions de tonnes de nourriture en 2022, soit en moyenne 113 kg par habitant et par an, contre 91 kg en 2021.

Les pertes et gaspillage alimentaires (PGA) se produisent tout au long de la chaîne de valeur. En amont, lors de la production, de la récolte, du stockage et du transport, certaines filières notamment les fruits, légumes et céréales, enregistrent des pertes comprises entre 20 et 40 %. En aval, elles découlent de pratiques commerciales et de consommation inappropriées, liées aux habitudes de surachat, au manque d'information sur la conservation des produits et à une valorisation encore très insuffisante des invendus.

Les PGA représentent un coût économique significatif pour les producteurs et les distributeurs et pourraient potentiellement affecter la disponibilité alimentaire et accroître la vulnérabilité des ménages les plus modestes. Elles exercent également une pression accrue sur les ressources naturelles : plus de 1,6 milliard de m³ d'eau seraient mobilisés chaque année pour produire des denrées *in fine* non-consommées. Par ailleurs, la décomposition des déchets alimentaires contribue à la pollution et aux émissions de gaz à effet de serre, mettant en évidence la nécessité d'une action concertée pour réduire ces pertes.

Conscients de ces défis, les acteurs publics et privés ont lancé un ensemble d'initiatives qui demeurent, néanmoins, dispersées et insuffisamment coordonnées. L'absence d'un cadre juridique spécifique, d'une vision nationale cohérente et partagée ainsi que de mécanismes de suivi structurés, limite l'efficacité des actions entreprises. De surcroît, un système de gouvernance fragmenté entre plusieurs institutions ne permet pas d'assurer une réponse intégrée pleinement à la hauteur des enjeux.

Dans sa vision, le CESE positionne la lutte contre les PGA comme un enjeu important, devant être placée au cœur d'une future stratégie nationale d'alimentation durable, dont il recommande vivement l'élaboration. Une telle stratégie viserait non seulement à réduire les PGA, mais également à renforcer la souveraineté et la sécurité alimentaires, en préservant les ressources

naturelles et en optimisant les importations de denrées et d'intrants. Cette stratégie poursuivrait également la finalité de promouvoir un modèle alimentaire durable, socialement équitable, résilient face aux crises et aligné sur le mode de consommation des Marocains.

Dans cette perspective, le CESE propose l'adoption d'un plan d'action ciblé pour la réduction des PGA, susceptible d'être ultérieurement intégré à la stratégie nationale d'alimentation durable. Un ensemble de recommandations ont ainsi été formulées, dont il est permis de citer :

- Élaborer une loi anti-gaspillage et pertes alimentaires visant à :
 - interdire la destruction ou le rejet des invendus et en faciliter la redistribution via les associations, orphelinats et banques alimentaires ;
 - encourager la cueillette, la récolte et la commercialisation des produits agricoles de deuxième qualité ;
 - clarifier et harmoniser les dates de péremption, en distinguant « à consommer jusqu'au » (sécurité) et « à consommer de préférence avant » (qualité), tout en permettant, lorsque cela est possible, de prolonger la durée de vie des produits ou de supprimer certaines dates jugées inutiles.
- Mettre en place un mécanisme de gouvernance fédérant les ministères, le secteur privé et la société civile, afin de coordonner les actions et assurer la cohérence des interventions de lutte contre les PGA à tous les niveaux.
- Créer un observatoire national des PGA chargé de centraliser les données, produire des indicateurs et analyses stratégiques et proposer des mesures correctives adaptées aux réalités locales.
- Intégrer les objectifs de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires dans l'ensemble des politiques publiques sectorielles. Cette intégration devrait également s'inscrire dans le cadre du pacte de l'exemplarité de l'administration, en particulier au sein des services publics offrant des prestations de restauration, tels que les hôpitaux, les établissements scolaires, les centres sociaux et les établissements pénitentiaires.
- Développer des infrastructures adaptées de stockage et de transport dans les zones à fort potentiel agricole, notamment des silos hermétiques et des chambres froides solaires, pour prolonger la durée de vie des produits périssables.
- Installer, à l'échelle communale, des unités de transformation de proximité, y compris des mini-unités mobiles pour traiter rapidement les récoltes et valoriser localement les produits périssables.
- Favoriser les circuits courts et renforcer la régulation des marchés dans l'optique de réduire le nombre d'intermédiaires, limiter les pertes liées au transport et à la logistique et améliorer la rémunération des producteurs.
- Inciter et soutenir les entreprises à intégrer des pratiques de recyclage et de réutilisation dans leurs processus de production et de distribution.

- Encourager les entreprises intervenant à différents maillons de la chaîne alimentaire à effectuer des dons en nature, portant sur leurs surplus ou sur des produits exposés au risque de perte ou de gaspillage, conformément à l'article 10-B-2° du Code général des impôts, qui autorise la déduction des coûts des dons, y compris en nature, au profit des associations reconnues d'utilité publique.
- Développer des applications numériques dédiées à la gestion des stocks, à la traçabilité des produits et à la redistribution rapide des invendus, notamment au profit des réseaux de solidarité et d'action caritative.
- Soutenir les solutions citoyennes anti-gaspillage, telles que les frigos solidaires et les applications de dons alimentaires, pour renforcer les actions locales à fort impact social.

Introduction

Les pertes et le gaspillage alimentaires (PGA) constituent un enjeu mondial majeur dont les impacts touchent simultanément l'économie, la sécurité alimentaire, la société et l'environnement. Au plan économique, ils entraînent des pertes considérables tout au long de la chaîne de valeur, du producteur au consommateur. En réduisant la disponibilité des denrées et en contribuant à la hausse des prix, les PGA fragilisent la sécurité alimentaire en limitant l'accès des ménages les plus vulnérables à une alimentation suffisante et nutritive. Ils occasionnent également une déperdition importante de ressources essentielles (eau, terres, énergie) qui affaiblit l'efficacité et la durabilité des systèmes alimentaires et accroît les inégalités sociales en exposant certaines populations à des risques sanitaires accrus. Sur le plan environnemental, ils accentuent la pression sur les ressources naturelles et génèrent une pollution significative, en particulier liée à la décomposition des déchets alimentaires et aux émissions de gaz à effet de serre.

À l'échelle mondiale, environ 13,2% des denrées alimentaires sont perdues entre la récolte et la vente au détail, tandis que près de 19% de la production totale est gaspillée au niveau des ménages, de la restauration et du commerce⁴. Ce phénomène révèle les inefficiences structurelles qui affectent des systèmes alimentaires en profonde mutation, sous l'effet de l'évolution des modes de production, de distribution et de consommation. Dans un contexte où des millions de personnes demeurent exposées à l'insécurité alimentaire, notamment dans les pays confrontés à des tensions socio-économiques et environnementales, une part importante des ressources alimentaires continue pourtant d'être perdue ou gaspillée. Ce paradoxe — entre des surplus jetés et une insécurité alimentaire persistante — révèle un dysfonctionnement structurel des systèmes alimentaires, caractérisé par une répartition inégale et une gestion inefficace des ressources.

Sur le plan national, d'après l'édition 2024 de l'Indice de gaspillage alimentaire⁵, les ménages marocains auraient jeté quelque 4,2 millions de tonnes de nourriture, soit en moyenne 113 kg par habitant et par an — une progression marquée par rapport aux 91 kg enregistrés en 2021. Cette hausse significative survient dans un contexte de sécheresses récurrentes et d'une forte pression sur les ressources naturelles disponibles, accentuée par la dépendance aux importations de produits alimentaires (céréales, produits laitiers, viandes rouges, huiles, etc.) et la croissance des besoins alimentaires.

Face à cet enjeu, plusieurs initiatives ont vu le jour au Maroc, portées aussi bien par des acteurs publics que privés. Toutefois, ces efforts restent dispersés, de portée limitée, et souvent entravés par des contraintes structurelles. L'absence d'un cadre d'orientation global, d'un dispositif juridique adapté et de mécanismes de coordination intersectorielle constitue, entre autres facteurs, un frein majeur à la cohérence, à la pérennité et à l'efficacité des actions entreprises.

4 - Nations Unies, Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture, 29 septembre, <https://www.un.org/fr/observances/end-food-waste-day>

5 - United Nations Environment Programme (2024). Food Waste Index Report 2024. Think Eat Save: Tracking Progress to Halve Global Food Waste. <https://wedocs.unep.org/20.500.11822/45230>.

En outre, la mobilisation des acteurs du secteur privé, de la société civile, ainsi que du monde de la recherche et de l'innovation reste en deçà des enjeux. Pourtant, leur implication renforcée pourrait constituer un levier essentiel pour réduire les PGA, mieux valoriser les ressources disponibles et favoriser l'émergence de solutions durables et adaptées aux réalités locales.

C'est dans ce contexte que le Conseil économique, social et environnemental (CESE) a décidé de s'autosaisir de cette problématique, dans le prolongement des travaux qu'il mène sur les enjeux de durabilité, de souveraineté alimentaire et de gestion intégrée des ressources naturelles⁶.

À travers le présent avis, le Conseil entend répondre à la question principale suivante : « **comment le Maroc peut-il réduire efficacement les PGA dans un contexte de rareté croissante des ressources et de besoins alimentaires en hausse, en adoptant une approche intégrée au service d'un système alimentaire durable, équitable et résilient ?** »

Pour y répondre, le Conseil s'attache à analyser l'ampleur, les causes et les impacts des PGA dans le contexte marocain, en vue d'identifier les leviers d'action les plus pertinents pour impulser une transformation systémique des modes de production, de distribution et de consommation, en cohérence avec les objectifs de souveraineté et de sécurité alimentaires du pays.

I. Les PGA constituent un phénomène qui devient de plus en plus préoccupant

1. PGA : deux réalités distinctes, mais interdépendantes

Les PGA désignent des dynamiques et des réalités distinctes qui se manifestent à différents stades de la chaîne de valeur alimentaire, impliquant ainsi des actions spécifiques et adaptées.

Les pertes alimentaires correspondent aux détériorations ou disparitions, en quantité et en qualité, de produits destinés à la consommation humaine, dès les premières étapes de la chaîne: production, récolte, stockage, transport et transformation. Elles sont généralement liées à des contraintes techniques, organisationnelles ou infrastructurelles. Le gaspillage alimentaire, quant à lui, renvoie aux denrées encore propres à la consommation, mais jetées au niveau des ménages, de la distribution ou de la restauration. Ce phénomène est principalement influencé par les habitudes de consommation, les normes sociales et les pratiques commerciales.

Distinguer clairement pertes et gaspillage permet de mieux orienter les interventions. Les premières appellent des réponses techniques et logistiques, tandis que le second nécessite des actions ciblées sur la sensibilisation, la régulation et la transformation des comportements.

Adopter cette distinction est de nature à favoriser une mobilisation efficace des acteurs, une planification cohérente et une utilisation plus efficiente des ressources, en vue de renforcer la sécurité alimentaire et de favoriser une gestion durable du système alimentaire.

6 - Voir les avis du CESE y afférents :

- « Pour une politique urgente de rénovation et de développement des souks hebdomadaires en milieu rural » ; 2020 ;
- « Une approche intégrée pour résorber l'économie informelle au Maroc », 2021 ;
- « Pour une approche novatrice et intégrée de la commercialisation des produits agricoles », 2021 ;
- « Intégration des principes de l'économie circulaire aux traitements des déchets ménagers et des eaux usées », 2022 ;

2. Les PGA : un phénomène qui prend de l'ampleur, mais varie selon les territoires

Au Maroc, la quantification des PGA reste encore lacunaire. Bien que certaines données soient disponibles, les estimations demeurent souvent partielles, voire imprécises. L'absence de données désagrégées, actualisées et ventilées par type de produit, territoire ou maillon de la chaîne limite la compréhension fine de l'ampleur du phénomène et de ses implications, ce qui pourrait compromettre la formulation de réponses adaptées et efficaces.

Nonobstant leur qualité limitée, les données disponibles font apparaître des pertes importantes à chaque maillon de la chaîne de valeur agroalimentaire. Ces pertes touchent en particulier les céréales, le pain, les fruits et légumes, ainsi que les produits laitiers, qui forment la base du régime alimentaire des Marocains.

Dans le secteur des céréales, les pertes varient entre 15% et 20% au niveau des petites exploitations agricoles⁷. Ce chiffre est d'autant plus préoccupant que la consommation moyenne de blé atteint 255 kg par habitant et par an, soit près de quatre fois la moyenne mondiale. Les capacités de stockage, limitées à environ 60 millions de quintaux⁸, contribuent à aggraver ces pertes, en particulier dans un contexte de bonnes récoltes, lorsque les excédents ne peuvent être stockés dans des conditions adéquates.

La filière des fruits et légumes au Maroc, avec une superficie totale de 700 000 hectares et une production moyenne annuelle de 11,5 millions de tonnes, présente une performance globale importante, notamment avec une couverture de 96% des besoins nationaux et une forte présence à l'export. Les pertes post-récoltes demeurent élevées, particulièrement pour les produits destinés au marché interne, où elles varient entre 20% et 40%⁹. À l'inverse, les produits exportés connaissent des pertes beaucoup plus faibles, comprises entre 3% et 5%¹⁰. Ces pertes significatives touchent plusieurs segments-clés, comme la tomate, la carotte et les agrumes.

7 - Commission économique et sociale pour l'Asie occidentale, Résumé des résultats principaux de l'étude sur les pertes alimentaires au royaume du Maroc, E/ESCWA/CL1.CCS/2022/WP1, www.unescwa.org/sites/default/files/event/materials/Resume_FLW.pdf

8 - Audition du ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts et de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA), C4, CESE, 11 décembre 2024.

9 - Conseil de la Concurrence, Avis sur l'état de la concurrence dans les marchés des fruits et légumes au Maroc, pages 29 et 141.

10 - Idem, p. 30.

Encadré 1 : Pertes enregistrées pour certains légumes et fruits¹¹

Cas de la tomate

Production nationale : 1,3 million de tonnes, avec trois segments : tomate de primeur (exportation), tomate de saison (marché local) et tomate industrielle.

Exportations : 92% des tomates exportées proviennent de Souss-Massa.

Problématiques :

- Pertes post-récolte dues à l'absence de normes standardisées pour la conservation.

Cas de la carotte

Production nationale : 417 697 tonnes/an sur 15 226 ha ; Maroc, leader africain en production.

Répartition régionale : Plus de 50% de la production provient de Casablanca-Settat (214 546 tonnes).

Impact social : 2 millions de journées de travail générées, soit 7 000 emplois permanents.

Défis spécifiques : pertes dues à des circuits logistiques inefficaces.

Cas des oranges

Production nationale : 2,3 millions de tonnes/an sur 128 000 ha. Principales variétés : clémentines (22%), Maroc late (21%), navel (19%).

Impact économique :

- 620 000 tonnes exportées par an en moyenne.
- Génère 5 milliards de dirhams de recettes annuelles d'exportation.

Problèmes identifiés : 14 millions de journées de travail liées à l'industrie de conditionnement, mais des pertes importantes dues à la faible valorisation, au niveau du marché local, des produits invendus.

S'agissant du gaspillage alimentaire, les données du rapport 2024 du PNUE confirment l'ampleur du phénomène au niveau des ménages marocains, avec quelque 4,2 millions de tonnes de nourriture jetées chaque année¹², soit une moyenne de 113 kg par habitant. L'un des exemples les plus révélateurs de ce phénomène est celui du pain, produit emblématique de l'alimentation marocaine. Des estimations avancent que près de 40 millions d'unités de pain seraient jetées chaque jour dans les foyers marocains¹³.

Ce constat illustre l'ampleur des pertes dans une filière stratégique, tant sur le plan nutritionnel qu'économique. En effet, les produits à base de blé¹⁴ représentent à eux seuls près de 4 millions de tonnes de PGA par an, soit 36% de l'offre totale du pays. Ces pertes sont principalement concentrées dans les industries de boulangerie et pâtisserie (23,37%) ainsi que dans la minoterie

11 - Ibid, p. 24-25.

12 - Commission économique et sociale pour l'Asie occidentale, Résumé des résultats principaux de l'étude sur les pertes alimentaires au royaume du Maroc, E/ESCWA/CL1.CCS/2022/WP1, www.unescwa.org/sites/default/files/event/materials/Resume_FLW.pdf

13 - Audition du ministère de l'Agriculture (11 décembre 2024) et de la Fédération Nationale de la Boulangerie et de la Pâtisserie (FNBP) (25 décembre 2024) par la CP4, CESE.

14 - Zoubi A. et al. (2024). Quantifying and analyzing food losses and wastes in Morocco's wheat processing industry: A novel methodological approach towards sustainable production, *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 36: 1–12, doi: 10.3897/ejfa.2024.128213, p.3.

(10,64%), et leur coût est estimé à près d'un milliard de dollars par an.

Bien que les données disponibles sur les PGA restent incomplètes, elles mettent en lumière un déséquilibre structurel entre la production, la consommation et la gestion des invendus. Ce désajustement, tout au long de la chaîne alimentaire, entraîne des pertes économiques considérables et pourrait, à terme, compromettre la sécurité alimentaire nationale.

Consultation citoyenne sur la plateforme de participation en ligne « ouchariko.ma »

Selon le sondage, les aliments les plus fréquemment jetés se composent des produits en conserve (36%), des repas instantanés (35%), et des aliments frais (23%).

En outre, les PGA au Maroc varient considérablement selon les régions. Dans les zones rurales et agricoles, ils se concentrent principalement au niveau de la production et de la logistique, en raison du manque de moyens de stockage adaptés, d'infrastructures de transport insuffisantes et de conditions climatiques difficiles. Certaines filières par exemple, comme celles des fruits et légumes destinés au marché local, enregistrent des pertes particulièrement élevées dans ces régions, tandis que les produits destinés à l'exportation bénéficient généralement de meilleures infrastructures de conservation et de transport.

À l'inverse, dans les zones urbaines, notamment dans les grandes villes, le gaspillage alimentaire se manifeste surtout lors de la distribution et de la consommation – que ce soit chez les ménages, dans la restauration ou la grande distribution – en raison notamment des habitudes de surconsommation et d'une gestion souvent inefficace des stocks.

Cette différenciation territoriale dans l'ampleur des PGA est importante à mettre en exergue. Elle met en évidence la nécessité de concevoir des actions de lutte adaptées aux réalités locales, en prenant en compte les particularités des filières ainsi que les dynamiques socio-économiques et culturelles propres à chaque territoire.

3. Les conséquences économiques, sociales et environnementales des PGA

Impacts économiques et sociaux

Les PGA génèrent des coûts économiques à chaque étape de la chaîne de valeur, même si leur ampleur demeure difficile à quantifier, faute de statistiques officielles. Ils affaiblissent la compétitivité du secteur agricole en augmentant les coûts de production¹⁵. Pour les agriculteurs, les pertes post-récolte se traduisent par un manque à gagner direct, aggravé par une capacité de stockage limitée, des moyens de conditionnement insuffisants et des infrastructures inadéquates, qui contraignent les producteurs à vendre leurs récoltes à prix réduit ou à les perdre.

Chez les distributeurs, les PGA entraînent des coûts de gestion importants. Associés à une gestion souvent inefficace des stocks, ces coûts supplémentaires finissent souvent par être intégrés dans le coût final supporté par le consommateur¹⁶.

¹⁵ - Audition du ministère de l'Agriculture (11 décembre 2024) et de la Fédération Nationale de la Boulangerie et de la Pâtisserie (FNBP) (25 décembre 2024) par la CP4, CESE.

¹⁶ - Audet René et Brisebois Éliane, Le gaspillage alimentaire entre la distribution au détail et la consommation, Contributions de la Chaire de recherche UQAM sur la transition écologique no 5, 2018, <https://chairetransition.esg.uqam.ca/wp-content/uploads/sites/48/2018/11/Le-gaspillage-alimentaire-entre-la-distribution-au-detail-et-la-consommation.pdf>

La valorisation limitée des PGA restreint aussi les opportunités économiques qu'ils pourraient générer, qu'il s'agisse de redistribution, de transformation en produits secondaires ou de valorisation énergétique. Par ailleurs, les collectivités territoriales, notamment les communes, mobilisent une part significative de leur budget pour la collecte et le traitement de ces déchets, ce qui accroît la charge économique globale et réduit le potentiel de ressources disponibles pour d'autres services publics.

Au plan social, les PGA représentent un enjeu de santé publique. La consommation de denrées détériorées, liée à des pratiques de stockage, de transport ou de distribution inadéquates, expose la population à des risques sanitaires. Les PGA sont également de nature à accentuer certaines inégalités sociales : en limitant l'accès à certains produits alimentaires ou en participant à la hausse des prix, ils affectent plus particulièrement les ménages vulnérables, aggravant l'insécurité alimentaire et amplifiant les disparités entre différentes catégories de la population.

Impacts environnementaux

Les PGA accentuent la pression sur les ressources naturelles. L'eau, déjà sous forte pression, est particulièrement concernée : chaque tonne de céréales, de fruits ou de légumes perdue correspond à un gaspillage de l'eau utilisée pour les produire¹⁷. Dans un contexte où le secteur agricole consomme une part importante des ressources hydriques, ces pertes pourraient aggraver le stress hydrique et compromettre la durabilité des systèmes agricoles. Selon le Conseil de la concurrence, environ 1,6 milliard de m³ d'eau seraient mobilisés chaque année pour des denrées qui ne sont finalement pas consommées¹⁸.

Les terres agricoles mobilisées pour produire des aliments non-consommés peuvent également accentuer l'érosion des sols et la pression sur des surfaces arables déjà limitées, compromettant ainsi la durabilité de l'agriculture.

Les PGA contribuent également aux émissions de gaz à effet de serre (GES). Les aliments en décomposition génèrent du méthane dont le pouvoir de réchauffement global à 100 ans est, selon les conventions retenues, généralement estimé autour de 28 à 34 fois celui du CO₂. Le Conseil de la concurrence estime, pour sa part, que les pertes alimentaires contribuent à des émissions évitables de CO₂, notamment en raison d'un transport inutile estimé à 40% des flux¹⁹.

Enfin, l'absence d'un système efficace de valorisation des déchets alimentaires — par leur transformation en alimentation animale, en énergie (biogaz) ou en compost — pourrait accentuer ces impacts et réduire les opportunités d'une gestion durable des ressources disponibles.

17 - Au Maroc, les études estiment qu'il faut environ $\approx 10\,981\text{ m}^3$ d'eau pour produire une tonne de céréales (blé). Voir: Schyns, J.F. and Hoekstra, A.Y. (2014), The water footprint in Morocco: The added value of Water Footprint, Assessment for national water policy, Value of Water Research Report Series No. 67, UNESCO-IHE, Delft, the Netherlands, p. 50. À titre comparatif, au niveau mondial, la production d'une tonne de blé requiert en moyenne $\approx 1\,800\text{--}1\,830\text{ m}^3$ d'eau. Voir : Zhai Y. et al., Water footprint analysis of wheat production, Ecological Indicators, Vol. 102, 2019, pp. 95-102, <https://doi.org/10.1016/j.ecolind.2019.02.036>.

18 - Conseil de la Concurrence, Avis sur l'état de la concurrence dans les marchés des fruits et légumes au Maroc, p. 30.

19 - Ibid, p. 30.

II. Plusieurs causes sont à l'origine des PGA

Les PGA interviennent à différents stades de la chaîne de valeur, depuis la production agricole jusqu'à la consommation finale.

Pour appréhender pleinement cet enjeu et identifier les leviers d'action les plus efficaces, il est important de distinguer les facteurs à l'origine des pertes alimentaires, qui surviennent principalement lors des étapes de production, de récolte, de stockage et de transformation, de ceux liés au gaspillage alimentaire, observés surtout au niveau de la distribution et de la consommation.

Cette distinction permet d'adapter les mesures de prévention et de réduction des PGA à chaque maillon de la chaîne, en tenant compte des spécificités propres à chaque acteur et à chaque étape.

1. Pertes alimentaires : des contraintes techniques, logistiques et économiques en amont de la chaîne

Les pertes alimentaires, tant quantitatives que qualitatives, surviennent principalement en amont de la chaîne de valeur, lors de la production, de la récolte, du stockage, du transport et de la transformation. Elles résultent d'une combinaison de contraintes techniques, structurelles, économiques et environnementales qui limitent l'efficacité de la gestion des denrées.

Contraintes techniques et pratiques agricoles

Les techniques agricoles jouent un rôle central dans la réduction des pertes alimentaires. Il demeure que beaucoup de producteurs n'ont pas encore adopté de pratiques modernes et efficaces susceptibles de limiter ces pertes. Cette situation s'explique par plusieurs facteurs : un accès limité au financement, une rentabilité faible des investissements et une connaissance parfois insuffisante des technologies de post-récolte²⁰.

Une planification inadéquate des récoltes, ou des récoltes effectuées au mauvais moment sans tenir compte des conditions optimales de conservation, augmente le risque de dégradation prématurée des produits. Les récoltes tardives exposent souvent les produits aux aléas climatiques et aux attaques de nuisibles²¹ tels que les rongeurs ou la pyrale²². Le manque de main-d'œuvre durant les périodes particulièrement tendues de récolte peut également contraindre certains agriculteurs à retarder la récolte ou à abandonner une partie de leur production dans les champs²³.

Par ailleurs, un tri et un calibrage insuffisants lors de la récolte limitent la qualité des produits commercialisés et augmentent le taux de rejet au cours des étapes de transformation et de

20 - Audition de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA), C4, CESE, 11 décembre 2024.

21 - Audition de la FAO, le 8 mai 2024.

22 - La pyrale est un terme qui désigne plusieurs espèces de papillons appartenant à la famille des Pyralidae ou des Crambidae. Ces insectes sont souvent considérés comme nuisibles car leurs larves peuvent causer des dégâts aux cultures, aux denrées stockées ou aux plantes.

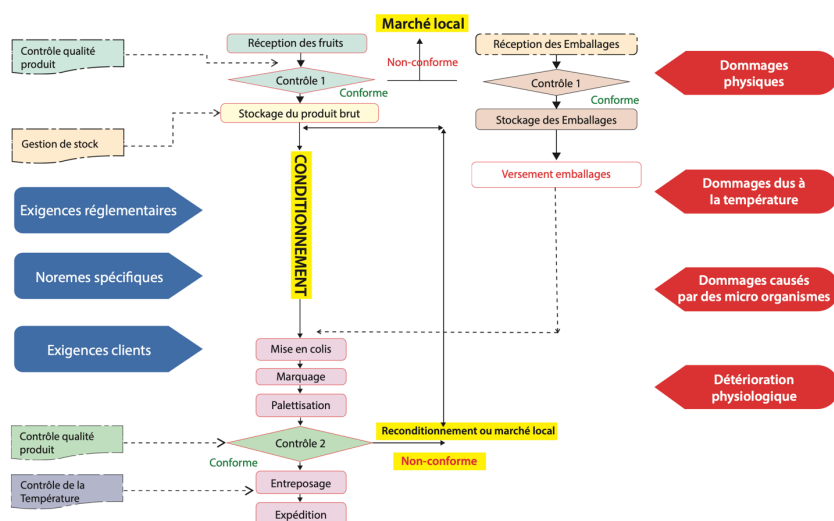
23 - Fresh Plaza, Agricultural labor shortage in Morocco: Growers sound the alarm, Friday, December 5, 2025.

distribution²⁴. L'utilisation d'outils de production peu modernisés, d'équipements obsolètes et d'intrants de qualité limitée accentue ces pertes en diminuant l'efficacité des opérations de récolte et la qualité de conservation post-récolte.

Infrastructures de stockage et transport

L'insuffisance et l'inadéquation des infrastructures et technologies de stockage, de conservation et de transport constituent un obstacle majeur à la réduction des pertes alimentaires²⁵. Les capacités de stockage, notamment pour les céréales, restent limitées, ce qui empêche d'absorber efficacement les surplus lors des bonnes récoltes. Cette situation concerne également les produits périssables, tels que les fruits, légumes et produits laitiers, dont la conservation dépend de l'accès à des chambres froides et à des véhicules réfrigérés²⁶. Dans les zones rurales, l'accès limité à ces équipements favorise la détérioration rapide des denrées avant leur arrivée sur les marchés de consommation.

Figure 2 : Dommages abiotiques et rôle des stations de conditionnement



Source : Association Marocaine des Conditionneurs Maraîchers

Figure 1 - Dommages abiotiques et rôle des stations de conditionnement²⁷

Le transport et le stockage des denrées présentent un ensemble de risques : contrôle insuffisant de la température et de l'humidité, manutention inadaptée, compression des matières premières, dommages lors des transferts et retards de livraison.

Processus de transformation et de conditionnement

L'emballage, la transformation et la fabrication des denrées alimentaires peuvent accentuer les pertes pour plusieurs raisons : inefficacité des procédés, brunissement enzymatique et non-

24 - Audition La COPAG (Coopérative Agricole Marocaine de Taroudant), le 28 août 2024.

25 - Audition de la FAO, le 8 mai 2024.

26 - Ibid.

27 - Association Marocaine des Conditionneurs Maraîchers (cité dans l'avis du Conseil de la concurrence sur l'état de la concurrence dans les marchés des fruits et légumes au Maroc, p.30).

enzymatique²⁸, altérations microbiologiques, rejet des produits ne répondant pas aux normes de qualité et d'esthétique, ainsi que lignes de production inadaptées.

Ces pertes entraînent une réduction de la production industrielle et de la valeur nutritive des produits finis, tout en générant parfois des denrées non-conformes à la réglementation et présentant un risque pour la santé des consommateurs²⁹.

Contraintes économiques et organisationnelles

La volatilité des prix agricoles influence directement la gestion des récoltes, amenant parfois les agriculteurs à abandonner une partie de leur production lorsque les prix du marché sont trop bas, ce qui engendre des pertes significatives à la source.

Des études régionales et nationales indiquent que l'absence de mesures incitatives ciblées et de politiques publiques encourageant la redistribution ou la transformation des excédents alimentaires limite une utilisation optimale des ressources alimentaires³⁰. Par ailleurs, le secteur informel, largement dominant dans la distribution, restreint la traçabilité et l'efficacité des circuits de commercialisation³¹.

L'insuffisance des infrastructures de transformation agroalimentaire réduit également la valorisation des surplus agricoles. De plus, comme une grande partie des produits transformés est importée, les excédents nationaux ne trouvent pas toujours de débouchés industriels, ce qui contribue à l'accroissement des pertes. Enfin, la coordination encore limitée entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire restreint le déploiement de solutions efficaces de revalorisation, telles que les banques alimentaires ou les circuits de dons.

Contraintes environnementales et climatiques

Les conditions environnementales et climatiques peuvent accentuer les pertes alimentaires. Les sécheresses récurrentes, la raréfaction des ressources en eau et les vagues de chaleur affectent la production agricole et accélèrent la détérioration des denrées périssables. L'insuffisance des systèmes d'irrigation efficaces, combinée à une surexploitation des nappes phréatiques, peut également altérer la qualité des récoltes et générer des pertes importantes³².

En outre, le recours limité à des solutions de réfrigération adaptées dans certaines zones rurales peut favoriser une dégradation plus rapide des aliments, notamment lors des périodes de fortes chaleurs.

28 - Le brunissement enzymatique est une réaction chimique qui se produit lorsque certains fruits et légumes sont exposés à l'air après avoir été coupés ou endommagés. Cette réaction est causée par l'activité d'enzymes appelées polyphénol oxydases (PPO), qui transforment les polyphénols (composés naturels présents dans les végétaux) en mélanine, un pigment brun. Par contre, le brunissement non-enzymatique est un phénomène chimique qui entraîne un changement de couleur des aliments, les faisant brunir sans l'intervention d'enzymes.

29 - Audition de la FAO, le 8 mai 2024.

30 - Mousa T. Y., Food Insecurity, Food Waste, and Food Redistribution among Arabic- Speaking Countries: A Systematic Review, Jordan Journal of Agricultural Sciences, Volume 18, No.2 2022, <https://doi.org/10.35516/jjas.v18i2.174> & Climate & Clean Air Coalition (CCAC), Maroc - Élaborer et mettre en œuvre une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire, 8 juillet 2025.

31 - Audition de la Fédération Nationale des Associations du Consommateur (FNAC), le 10 juillet 2024.

32 - Conseil de la Concurrence, Avis sur l'état de la concurrence dans les marchés des fruits et légumes au Maroc, p. 108.

2. Gaspillage alimentaire : des pratiques de consommation et de distribution inefficaces en aval de la chaîne

Le gaspillage alimentaire survient principalement lors de la distribution et de la consommation. Il résulte souvent de comportements inadaptés, de pratiques commerciales peu optimisées et d'un manque de sensibilisation du consommateur.

Habitudes de consommation et facteurs culturels

Au Maroc, certaines pratiques alimentaires sont profondément liées à des valeurs culturelles telles que l'hospitalité, la générosité et le partage. Lors d'occasions spéciales, comme les mariages, les fêtes religieuses, les célébrations familiales ou pendant le mois sacré du Ramadan, il est courant de préparer et de servir des quantités abondantes de nourriture.

Dans ces contextes, la préparation de ces repas particulièrement consistants peut parfois générer des excédents alimentaires qui nécessitent une gestion adaptée pour limiter les pertes. L'importance de ces excédents varie selon le type d'événement, les pratiques régionales et les habitudes locales, mais elle reste concentrée sur ces moments spécifiques et ne reflète pas, au demeurant, la consommation quotidienne des ménages.

Stockage et gestion des aliments au niveau des ménages et des détaillants

Selon les acteurs auditionnés³³, les ménages et les détaillants adoptent fréquemment des pratiques de stockage et de gestion des stocks peu adaptées. Une organisation insuffisante des provisions, l'oubli des denrées dans les réfrigérateurs ou une interprétation limitée des dates de péremption conduisent au rejet prématuré de produits encore consommables. Par ailleurs, une information insuffisante sur les techniques de conservation et les méthodes de valorisation des excédents contribue à accentuer ce phénomène.

Facteurs économiques et pratiques commerciales

Selon les acteurs auditionnés³⁴, certaines pratiques commerciales et dynamiques économiques contribuent au gaspillage alimentaire. Les stratégies de grande distribution, centrées sur une offre abondante et des promotions fréquentes, peuvent inciter les consommateurs à acheter davantage qu'ils ne peuvent consommer, entraînant un surplus qui finit souvent par être jeté.

De même, les exigences esthétiques du marché, telles que les normes de calibrage et la préférence pour des produits visuellement homogènes, conduisent parfois au rejet de denrées encore consommables mais présentant de légères imperfections. Cette sélection peut limiter l'accès des consommateurs à certains produits et accentuer le gaspillage dès les premières étapes de la chaîne d'approvisionnement.

Enfin, les acteurs auditionnés soulignent que, faute de mécanismes de redistribution ou de transformation des invendus, les surplus alimentaires ne sont pas toujours orientés vers des associations caritatives ou des usages alternatifs, ce qui contribue également au gaspillage desdits surplus.

33 - Audition de la Fédération Nationale des Associations du Consommateur (FNAC), le 10 juillet 2024.

34 - Ibid.

Conditions de conservation dans les marchés traditionnels

Dans les marchés traditionnels, comme les souks des quartiers ou les souks hebdomadaires, les denrées sont souvent exposées sans protection et sans infrastructures adaptées, ce qui favorise leur détérioration sous l'effet de la chaleur, de l'humidité, de la poussière ou de la pollution. Cette situation engendre des pertes importantes et peut souvent représenter un risque pour la santé des consommateurs.

Encadré 2 : Étude de cas sur « Le gaspillage alimentaire des ménages dans la province de Kénitra »³⁵

Principales conclusions :

- Le pain est l'aliment le plus gaspillé, avec une moyenne de 362 grammes gaspillés par ménage chaque semaine, ce qui souligne une inefficacité dans la consommation et le stockage du pain.
- Les légumes frais, les salades et les légumes non frais représentent également une grande part du gaspillage alimentaire, constituant 22% et 13%, respectivement.
- Plus le ménage est grand (≥ 5 membres), plus le gaspillage est important.
- Les ménages à revenu et à niveau d'éducation plus élevés tendent à gaspiller davantage de nourriture.
- La majorité des répondants reconnaissent les impacts économiques et environnementaux du gaspillage alimentaire, notamment sa contribution aux émissions de GES et aux pertes financières.

Consultation citoyenne sur la plateforme du CESE « ouchariko.ma »

Selon le sondage, les principales causes menant au jet d'aliments :

- L'altération de leur aspect ou de leur odeur (25%) ;
- Le dépassement de la date de péremption (21%) ;
- Le manque de planification des repas (16%) ;
- L'achat de quantités trop importantes (12%) ;
- Le manque d'information sur les pratiques de conservation (12%) ;
- La préférence pour des aliments toujours frais (8%) ;
- Et le faible coût des produits jetés (4%).

3. Un système de gouvernance encore inadapté pour relever le défi des PGA

3.1. Absence d'un cadre juridique spécifique et de dispositifs ciblés sur les PGA

Bien que le cadre normatif national s'appuie sur un ensemble de textes couvrant la production, le stockage, la transformation, la commercialisation et la consommation des denrées alimentaires, aucun de ces textes n'intègre, de manière explicite, une disposition consacrée à la prévention des

35 - Belfakira, C.; et al. Household Food Waste in Morocco: An Exploratory Survey in the Province of Kenitra. Sustainability 2024, 16, 4474. <https://doi.org/10.3390/su16114474>

PGA. La loi-cadre n° 99-12 portant Charte nationale de l'environnement et du développement durable³⁶ énonce les principes devant orienter l'élaboration des politiques et programmes publics, notamment les principes de précaution, de prévention et de responsabilité, et définit les obligations des différents acteurs en matière de production durable, de gestion responsable et de consommation rationnelle des ressources naturelles. Toutefois, son champ d'intervention ne couvre pas les maillons de la chaîne alimentaire où se produisent les pertes et le gaspillage, et ne crée donc pas d'obligations juridiques directes en la matière. L'intégration de la lutte contre les PGA demeure ainsi tributaire d'initiatives volontaires, en l'absence d'un fondement juridique clair et contraignant.

La loi n° 03-12 relative aux interprofessions agricoles et halieutiques³⁷ encadre, pour sa part, des aspects liés à la production, au conditionnement, à la transformation et à la commercialisation. Néanmoins, son champ d'application n'inclut pas explicitement les opérations susceptibles de contribuer à la réduction des pertes ou du gaspillage alimentaires. De même, la loi n°04-12 relative à l'agrégation agricole³⁸ vise à faciliter et à optimiser les opérations de mise en marché des produits agricoles, notamment à travers, entre autres, l'organisation logistique et le développement des techniques de conditionnement, de stockage, de préservation de la qualité du produit. Il demeure que les outils qu'elle met à disposition, même s'ils sont de nature à réduire certaines pertes, ne constituent pas un cadre contraignant pour les agrégateurs intervenant dans les chaînes de récolte, de commercialisation ou de distribution des produits agricoles.

D'autres textes législatifs traitent aussi de cette problématique sans toutefois cibler, dans leur essence ou leurs finalités, les PGA. Il en est ainsi de la loi n°28-00 relative à la gestion des déchets et à leur élimination telle que modifiée ultérieurement³⁹, qui adopte une approche essentiellement environnementale centrée sur la classification des déchets alimentaires et leur valorisation après élimination. La loi n°28-07 relative à la sécurité sanitaire des produits alimentaires⁴⁰ se limite, quant à elle, à encadrer les procédures de traçabilité et de certification sanitaires, sans prévoir de mécanismes permettant d'identifier ou de mesurer les pertes ou le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire. En outre, la loi n° 18-18 relative à l'organisation des appels à la générosité publique et la distribution d'aides à des fins caritatives⁴¹ exige que les dons en nature respectent les règles sanitaires en vigueur, notamment en matière de stockage, de conditionnement, de transport et de distribution, afin de garantir une consommation sans risque. Toutefois, elle n'institue aucune obligation de réaffecter les surplus alimentaires au don ou à leur redistribution par les associations caritatives.

Par ailleurs, les politiques publiques afférentes, dont la stratégie « *génération green 2020-2030* », mettent l'accent sur la modernisation de l'agriculture, l'augmentation de la production et le renforcement des exportations. Cette approche soutient la croissance économique et l'emploi, mais ne prévoit aucune mesure spécifique en matière de réduction des pertes alimentaires,

36 - B.O. n° 6240 du 18 jourmada I 1435 - 20 mars 2014

37 - B.O. n°6070 du 13 Ramadan 1433(2 août 2012)

38 - B.O. n°6070 du 13 Ramadan 1433(2 août 2012)

39 - B.O. n°5480 du 15 Kaada 1427(7 décembre 2006)

40 - B.O. n°5822 du 1er Rabii II 1431 (18 mars 2010)

41 - (الجريدة الرسمية، عدد 7159، بتاريخ 16 جمادى الآخرة 1444 (9 يناير 2023)

en particulier sur le marché intérieur. Les produits destinés à l'exportation bénéficient d'infrastructures modernes, de chaînes logistiques performantes et de normes strictes, limitant ainsi les pertes à des niveaux très bas⁴². En revanche, les produits destinés au marché local font face à des infrastructures de stockage insuffisantes, à des transports moins rigoureux et à des normes de qualité moins contraignantes, entraînant des pertes pouvant atteindre des niveaux très élevés⁴³. Cette situation pourrait créer un déséquilibre dans l'allocation des ressources et des investissements, exposant le marché intérieur à des inefficiences et à des pertes accrues, réduisant la disponibilité des produits frais pour les consommateurs locaux.

Conscient de ces enjeux, le département ministériel chargé de l'agriculture prévoit des actions visant à renforcer la gestion des pertes tout au long de la chaîne de valeur. Pour sa part, le département chargé du développement durable intègre désormais cette dimension dans la version actualisée de la stratégie nationale de développement durable (SNDD) à l'horizon 2035.

À un niveau plus stratégique, le programme de développement durable à l'horizon 2030, auquel le Maroc a adhéré en 2015, fait apparaître, dans son objectif 12.3, la réduction significative du gaspillage et des déchets alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire. Cet objectif consiste à la réduction de 50% du gaspillage au niveau de la vente au détail et de la consommation, ainsi qu'une diminution des pertes alimentaires tout au long des phases de production et de distribution, et ce, à l'horizon 2030⁴⁴. Il est assorti de deux indicateurs essentiels : l'indice de perte alimentaire (*food loss index*), qui mesure les quantités perdues avant la vente au détail, et l'indice de gaspillage alimentaire (*food waste index*), qui apprécie les quantités gaspillées au niveau de la distribution et de la consommation⁴⁵.

Dans cette perspective, le Maroc a adopté, dès 2016, un cadre national relatif aux « modes de production et de consommation durables », dont découle un plan sectoriel consacré à « l'agriculture et l'alimentation durables ». Ce plan, soutenu par l'Union européenne dans le cadre du programme « SWITCH-Med »⁴⁶, couvre notamment l'industrie agroalimentaire, à travers le financement de projets pilotes en matière d'économie circulaire, afin d'encourager les entreprises nationales à adopter des pratiques de production durable⁴⁷.

Il convient de noter, toutefois, que le rapport national sur la mise en œuvre des ODD⁴⁸ ne fournit pas de données chiffrées sur l'évolution des indicateurs relatifs aux PGA associés à l'objectif 12.3. Le rapport souligne, parmi les principaux défis, la nécessité de développer et d'enrichir les

42 - Avis du Conseil de la Concurrence, Ibid.

43 - Ibid.

44 - Organisation des Nations unies, Assemblée générale, Plan de développement durable à l'horizon 2030, p. 24.
<https://docs.un.org/fr/a/res/70/1>

45 - Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), Portail de données des indicateurs des Objectifs de développement durable
<https://www.fao.org/sustainable-development-goals-data-portal/data/indicators/1231-global-food-losses/fr>

46 - Voir :

-Haut-Commissariat au Plan, Examen national volontaire de la mise en œuvre des Objectifs de développement durable, Rapport national 2020, p.136

-Haut-Commissariat au Plan, Objectifs de développement durable au Maroc dans le contexte de la pandémie de la COVID-19, Rapport national 2021, p.103

47 - Idem

48 - Il est à noter que les versions 2020 et 2021 du rapport national ne fournissent aucune donnée à ce sujet.

données statistiques relatives aux déchets et aux pertes alimentaires⁴⁹. Cela révèle que les politiques publiques concernées n'ont pas encore intégré ces indicateurs aux outils de mesure et de suivi déployés pour évaluer les progrès réalisés dans la mise en œuvre des objectifs du plan national de développement durable.

Ainsi, en l'absence d'un cadre stratégique et juridique global, contraignant et adapté, la lutte contre les PGA demeure limitée à des interventions sectorielles ponctuelles ou à des initiatives dépourvues de convergence, ce qui en réduit l'efficacité ainsi que l'impact sur la durabilité du système alimentaire.

3.2. Une coordination intersectorielle insuffisante et des capacités institutionnelles limitées

La gestion des PGA au Maroc reste confrontée à des limites en matière de gouvernance et de coordination intersectorielle. Les initiatives menées par les différents ministères et institutions sont souvent fragmentées, ce qui réduit leur efficacité et entrave la mise en place de solutions intégrées. L'absence de synergies entre les actions conduit à un manque d'alignement des objectifs et limite l'impact global des interventions⁵⁰.

La coordination entre les acteurs publics, le secteur privé et la société civile demeure insuffisante. Les initiatives du secteur privé, telles que celles des interprofessions agricoles, des coopératives ou des distributeurs, sont rarement intégrées dans les programmes nationaux de réduction des PGA. À titre d'exemple, les contrats-programmes signés avec les filiales de production agricole ne comportent pas de clauses spécifiques relatives à la gestion des pertes alimentaires. Celles-ci sont souvent abordées à travers des initiatives connexes comme la valorisation des produits ou la modernisation de la production agricole⁵¹.

En outre, la participation des collectivités territoriales, pourtant essentielles pour la gestion des marchés locaux, des infrastructures de proximité et des déchets alimentaires, reste limitée. L'absence d'un cadre formel pour impliquer ces différents acteurs restreint la portée des initiatives et, partant, la mise en œuvre de solutions globales et appropriées.

De plus, les capacités institutionnelles des collectivités territoriales demeurent insuffisantes pour gérer efficacement les projets de réduction des PGA. Celles-ci souffrent d'un manque patent de ressources humaines, techniques et financières adaptées pour mettre en œuvre des initiatives ciblées en relation avec leurs champs d'intervention.

49 - Haut-Commissariat au Plan, Objectifs de développement durable au Maroc dans le contexte de la pandémie de la COVID-19, Rapport national 2021, p.105

50 - Audition de la Fédération Nationale des Associations du Consommateur (FNAC), le 10 juillet 2024.

51 - Audition du ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts et de l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA), 11 décembre 2024.

Consultation citoyenne sur la plateforme du CESE « ouchariko.ma »

Selon le sondage, les principaux acteurs devant intervenir :

- les consommateurs (22%) ;
- les pouvoirs publics (15%) ;
- les restaurateurs (15%) ;
- les producteurs (13%) ;
- la société civile (13%) ;
- les médias (12%) ;
- les distributeurs (8%).

3.3. Un manque de données et de mécanismes de suivi et évaluation des PGA

Au Maroc, la recherche scientifique sur les PGA demeure limitée et peu structurée. Les données disponibles apparaissent fragmentaires et proviennent principalement d'organismes internationaux tels que la FAO ou le PNUE, ce qui ne permet pas d'établir un diagnostic national exhaustif. L'institut national de recherche agronomique (INRA) insiste, à cet égard, sur la nécessité de mener des études approfondies afin de quantifier et d'analyser les pertes de manière fiable⁵². De plus, l'insuffisance de partenariats entre les institutions académiques, les acteurs publics et le secteur privé constitue un frein à l'identification et à la diffusion de solutions innovantes.

En l'absence d'un dispositif national standardisé de collecte et d'analyse, l'évaluation des pertes à chaque maillon de la chaîne de valeur demeure particulièrement ardue, limitant l'identification des points critiques et la définition d'actions ciblées. Plus largement, l'absence d'un mécanisme unifié de consolidation des informations produites par les différentes institutions conduit à des approches et des indicateurs non harmonisés.

Les mécanismes de suivi et d'évaluation souffrent du même manque de standardisation. L'absence d'indicateurs communs, de protocoles de collecte homogènes et de référentiels nationaux rend difficile l'évaluation de l'impact réel des initiatives. Les rapports périodiques sur les volumes perdus, leurs causes ou l'évolution des tendances sont rares, ce qui limite la capacité des décideurs à suivre les progrès, comparer les résultats dans le temps et ajuster les politiques publiques⁵³.

Cette fragmentation des données est clairement mise en évidence par la commission économique et sociale pour l'Asie occidentale (UNESCWA), qui note que les informations sur les pertes alimentaires au Maroc restent faiblement disponibles et ciblent surtout certains segments comme le gaspillage ménager, en l'absence d'un cadre statistique harmonisé⁵⁴. L'absence d'indicateurs alignés entre ministères, agences publiques et institutions statistiques rend ainsi difficile toute comparaison nationale fiable et freine la prise de décision éclairée⁵⁵.

52 - Atelier scientifique INRA et IAV, le 25 septembre 2024.

53 - Audition du ministère de la Transition Énergétique et Développement Durable (MTEDD), 18 décembre 2024.

54 - UNESCWA, Working paper- food loss in Morocco, 2022, p.7.

55 - Ibid.

3.4. Un manque de financement structurant dédié à la gestion des PGA

Au Maroc, plusieurs programmes et mesures visant la mise à niveau des chaînes de production agricole financent et accompagnent des projets contribuant indirectement à la réduction des PGA, notamment ceux liés à l'agrégation agricole, au stockage de qualité, à la transformation, à la valorisation des produits et à l'optimisation des circuits de commercialisation. Ces initiatives s'inscrivent toutefois dans des objectifs plus larges : développement de la production, amélioration des revenus, renforcement de l'efficacité et de la résilience des filières face au changement climatique. Il reste donc difficile d'identifier précisément les moyens financiers et techniques réellement mobilisés pour lutter contre les PGA, et d'en apprécier l'impact effectif.

Il est loisible, en outre, de constater que les initiatives visant à réduire les PGA reposent en grande partie sur l'appui d'organismes internationaux. Le programme régional SwitchMed, financé par l'Union européenne, illustre cet état de fait, en soutenant la transition vers des modes de production et de consommation éco-responsable.

Encadré : Le programme SwitchMed, initiatives pour la réduction des pertes alimentaires et la valorisation des résidus

Le programme SwitchMed se déploie autour de trois composantes, dont l'une se concentre principalement sur la démonstration afin de renforcer les capacités industrielles via la méthode TEST (*Transfer of Environmentally Sound Technology*). Développée par l'ONUDI, cette approche permet d'évaluer et de partager des modèles reproductibles, tout en favorisant leur intégration à chaque maillon des chaînes de valeur sectorielles. À titre d'exemple, le programme SwitchMed Blue Economy (2022-2024) ⁵⁶, coordonné par l'ONUDI en partenariat avec des acteurs locaux, vise à mettre en lumière les bénéfices générés dans l'industrie de la pêche en finançant des projets pilotes qui valorisent les résidus, notamment en les transformant en produits à forte valeur ajoutée tels que les hydrolysats, le collagène et les peptides.

SwitchMed offre également un service d'incubation destiné à des projets ambitieux à rendement écologique contribuant ainsi à leur implémentation dans le marché local, comme le programme d'entrepreneuriat vert⁵⁷. Lancé en partenariat avec MedWaves et le Centre des Très Petites Entreprises Solidaires (CTPES), ce programme offre aux projets incubés un appui technique, une grande visibilité ainsi qu'une mise en réseau qui leur permet de rencontrer d'autres investisseurs et partenaires stratégiques.

Les projets soutenus par ce programme couvrent un ensemble d'initiatives qui contribuent, de manière directe ou indirecte, à la réduction des PGA. Certaines interventions portent sur la collecte et la réorientation des produits invendus afin d'éviter leur élimination et de renforcer

⁵⁶ - SwitchMed. Business Case : Valorisation des déchets de poisson au Maroc. Barcelone : SwitchMed, février 2024. Disponible sur : https://switchmed.eu/wp-content/uploads/2024/02/Buisness-case_Valorization-Fish-Waste-Morocco_FR.pdf

⁵⁷ - SWITCHMED. Entrepreneuriat vert au Maroc – SwitchMed. [En ligne]. 28 septembre 2022. Disponible à l'adresse : <https://switchmed.eu/fr/start-ups-entrepreneurs/entrepreneuriat-vert-maroc/>

les circuits de redistribution. D'autres ciblent la valorisation des résidus et sous-produits agricoles, notamment à travers leur transformation en compost, fourrage, matériaux biosourcés ou ingrédients naturels destinés à l'industrie alimentaire. Le programme soutient également le développement de solutions technologiques pour améliorer la conservation, comme les systèmes de séchage solaire permettant de prolonger la durée de vie des denrées agricoles. À cela s'ajoutent des initiatives visant à optimiser l'usage des ressources et à réduire les pertes post-récolte grâce à l'introduction d'outils numériques et de procédés d'agriculture durable⁵⁸.

Par ailleurs, poursuivant des finalités plus globales, des agences de coopération multilatérales et bilatérales apportent un concours financier aux engagements nationaux en faveur de l'environnement et de la gestion durable des ressources naturelles. Dans ce sens, la FAO déploie la seconde phase (2023-2026) de son programme d'appui à la réduction du gaspillage alimentaire dans certaines zones oasiennes, en particulier dans la région d'Errachidia, Guelmim, Ouarzazate - Tinghir et Zagora. Avec un financement d'environ un demi-million d'euros, ce projet vise à améliorer les revenus de 3.300 agriculteurs locaux, dont 50% de femmes et 70% de jeunes, grâce à la diversification de leur production via huit unités de valorisation couvrant les filières dattes, pommes et figues⁵⁹.

Cette dépendance aux mécanismes internationaux limite toutefois la pérennité des projets et leur capacité à s'adapter aux besoins spécifiques des territoires et des acteurs locaux, ce qui peut entraver l'émergence de solutions pleinement intégrées aux réalités du pays.

III. Faire de la réduction des PGA un levier stratégique de durabilité, de souveraineté alimentaire et de résilience : pour une réponse nationale intégrée, systémique et équitable

Le Conseil Économique, Social et Environnemental (CESE) considère la lutte contre les PGA comme un enjeu majeur devant être intégré au cœur d'une stratégie nationale d'alimentation durable. Une telle stratégie viserait non seulement la réduction des PGA, mais également le renforcement de la souveraineté et de la sécurité alimentaires, la préservation des ressources naturelles, l'optimisation des importations de denrées et d'intrants, ainsi que la promotion d'un modèle alimentaire plus durable, socialement équitable et résilient face aux crises, aligné sur le mode de consommation des Marocains.

Dans l'attente d'une stratégie nationale dédiée, le CESE recommande la mise en place d'un plan d'action opérationnel, conçu pour être intégré ultérieurement dans cette future stratégie. Ce plan repose sur des recommandations articulées autour de six axes, fondées sur une lecture multidimensionnelle du phénomène.

58 - Annexe 4 : Listes des initiatives destinées à réduction de la perte et du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets organiques

59 - FAO. Appui à la réduction des pertes et gaspillage alimentaires de certaines filières agricoles dans les systèmes oasiens du Maroc – Phase II. Programme de coopération internationale, rubrique « Sécurité alimentaire », 2023-2026. Monaco : Gouvernement Princier – Coopération Internationale. Disponible sur : <https://cooperation.gouv.mc/projets/afrique-du-nord-mediterranee/maroc/appui-a-la-reduction-des-pertes-et-gaspillages-alimentaires-de-certaines-filières-agricoles-dans-les-systemes-oasiens-du-maroc-phase-ii>

Encadré : Principes retenus pour la réduction des PGA

Plusieurs grilles de lecture complémentaires ont été mobilisées afin d'appréhender les PGA dans toute leur complexité et d'identifier les leviers d'action pertinents.

L'approche fondée sur les droits humains replace la lutte contre les PGA dans le cadre du droit à l'eau et à une alimentation adéquate, en tant que droits fondamentaux.

L'analyse par la chaîne de valeur alimentaire permet d'identifier les sources de pertes à chaque étape du cycle — de la production à la consommation — et de mettre en évidence les leviers d'action spécifiques à chaque maillon.

L'approche circulaire, quant à elle, insiste sur la valorisation des surplus alimentaires, en soulignant leur potentiel en matière de réduction des impacts environnementaux et de création d'opportunités socio-économiques, notamment pour les populations vulnérables.

L'analyse comportementale et sociologique apporte un éclairage essentiel sur les habitudes de consommation, les représentations sociales liées à la nourriture (en particulier les dates de péremption) et les comportements à l'origine du gaspillage. Elle permet ainsi de mieux concevoir des actions de sensibilisation et des stratégies de changement de comportement adaptées aux réalités culturelles et sociales.

Enfin, l'intégration des PGA dans les systèmes de gouvernance constitue un levier déterminant. Leur prise en compte dans les politiques environnementales, climatiques et économiques est indispensable pour assurer une gestion durable des ressources. La réduction des PGA contribue à renforcer la résilience face aux changements climatiques, à optimiser l'utilisation des ressources naturelles et à promouvoir une économie circulaire porteuse d'innovation et d'emplois verts.

Sur cette base, le CESE articule sa réflexion autour de deux principes complémentaires : la **prévention** et la **valorisation**.

La **prévention** constitue la première ligne d'action. Elle vise à limiter les pertes en amont de la chaîne, notamment par des mesures de réduction à la source, la redistribution des surplus alimentaires à des fins sociales, ou encore la transformation de produits excédentaires en denrées propres à la consommation humaine.

La **valorisation**, quant à elle, intervient lorsque les pertes ne peuvent être évitées. Elle consiste à tirer parti des excédents alimentaires sous différentes formes⁶⁰ : alimentation animale, compostage, production d'énergie ou autres procédés de recyclage à valeur ajoutée.

Ces deux principes permettent d'optimiser l'usage des ressources alimentaires, tout en réduisant l'empreinte environnementale du gaspillage.

60 - Comme le séchage alimentaire, la fabrication des produits dérivés, l'alimentation animale, la conversion en biomatériaux et chimie verte, la production d'énergie (ex. la digestion anaérobie), ou le compostage.

Axe 1 : Mettre en place un cadre de gouvernance adéquat pour une lutte efficace et coordonnée contre les PGA

- Associer tous les ministères concernés à l'élaboration et à la mise en œuvre du plan d'action proposé, en définissant des indicateurs de performance précis et un mécanisme de suivi efficace. Organiser, à cet effet, des assises nationales afin de coordonner les actions et renforcer l'engagement de l'ensemble des acteurs.
- Élaborer une loi anti-pertes et gaspillage alimentaires visant à :
 - interdire la destruction ou le rejet des invendus et en faciliter la redistribution via les associations, orphelinats et banques alimentaires.
 - encourager la cueillette, la récolte et la commercialisation des produits agricoles de deuxième qualité.
 - clarifier et harmoniser les dates de péremption, en distinguant « à consommer jusqu'au » (sécurité) et « à consommer de préférence avant » (qualité), tout en permettant, lorsque cela est possible, de prolonger la durée de vie des produits ou de supprimer certaines dates inutiles.
- Accélérer l'adoption d'une loi-cadre sur l'économie circulaire, conformément aux recommandations formulées par le CESE dans son avis sur le sujet.
- Intégrer les objectifs de réduction des PGA dans l'ensemble des politiques publiques sectorielles, notamment : agriculture, agroalimentaire, industrie et commerce, transport et logistique, tourisme, eau, développement durable et changement climatique, éducation, formation et recherche, droits humains, ainsi que dans le cadre du Pacte de l'Exemplarité de l'Administration – en particulier au niveau des services publics offrant des prestations de restauration tels que les hôpitaux, les établissements scolaires, les centres sociaux et les établissements pénitentiaires.
- Mettre en place un mécanisme de gouvernance réunissant les ministères, le secteur privé et la société civile, afin de coordonner les actions et garantir la cohérence des interventions de lutte contre les PGA à tous les niveaux.
- Créer un Observatoire national des PGA, placé sous la tutelle d'un ministère compétent (Agriculture ou Développement durable), avec une gouvernance intersectorielle incluant les représentants des ministères concernés, du secteur privé, du monde académique et de la société civile. L'Observatoire aura pour missions de :
 - Collecter, centraliser et analyser de manière systématique les données sur les PGA à chaque étape de la chaîne de valeur.
 - Élaborer des indicateurs nationaux harmonisés et les aligner avec les référentiels internationaux pour permettre la comparaison et la cohérence des données.
 - Produire des rapports périodiques, des tableaux de bord et des analyses stratégiques destinés à éclairer les décisions politiques et les investissements.

- Identifier les points critiques de déperdition et proposer des mesures correctives adaptées aux réalités locales.
- Élaborer un Pacte national pour la réduction des PGA, engageant de manière volontaire les secteurs agricole, industriel, commercial et touristique, avec des objectifs précis et un dispositif de suivi rigoureux, afin d'assurer la coordination, la transparence et l'efficacité des actions à l'échelle nationale.

Axe 2 : Améliorer les infrastructures de stockage, transport et transformation

- Développer des infrastructures anti-PGA dans les zones agricoles à fort potentiel, en renforçant le stockage et le transport adaptés — notamment à travers l'installation de silos hermétiques et de chambres froides solaires — afin de prolonger la durée de vie des produits périssables et réduire les pertes post-récolte. Mobiliser des partenariats public-privé pour financer ce type d'équipements.
- Installer des unités de transformation de proximité, y compris des mini-unités mobiles à l'échelle communale, afin de traiter rapidement les récoltes et de réduire les pertes post-récolte. Ces unités doivent :
 - faciliter la valorisation locale des produits périssables,
 - créer des opportunités économiques pour les femmes et les jeunes,
 - s'appuyer sur des dispositifs de soutien existants, tels que l'INDH et les fonds de financement climatique (fonds verts), pour garantir leur durabilité et leur accessibilité.
- Favoriser les circuits courts et renforcer la régulation des marchés pour réduire le nombre d'intermédiaires, limiter les pertes liées au transport et à la logistique et améliorer la rémunération des producteurs.

Axe 3 : Aider les agriculteurs, commerçants et entreprises à adopter de bonnes pratiques

- Mettre en place des programmes de formation ciblés pour les agriculteurs, adaptés aux besoins spécifiques de chaque filière et centrés sur les bonnes pratiques de récolte, de stockage et de transport. Ces programmes doivent combiner les innovations modernes et les savoirs locaux, et être dispensés par des institutions spécialisées, telles que les services de vulgarisation agricole, les fédérations professionnelles, les ONG, tout en associant les universités et instituts de recherche. L'objectif est de renforcer les capacités techniques des producteurs, de réduire les pertes post-récolte et d'améliorer la qualité des produits acheminés vers le marché.
- Développer des programmes de soutien technique et financier, accompagnés d'incitations fiscales pour les PME/PMI et les coopératives qui adoptent des pratiques et technologies visant à réduire les PGA et qui participent à la distribution de dons alimentaires.
- Mettre en place un dispositif national de mobilisation et de professionnalisation de la main-d'œuvre agricole, combinant plateformes locales de recrutement saisonnier, formations

ciblées, incitations à l'emploi et mécanisation adaptée, afin d'assurer la disponibilité des travailleurs pendant les périodes de récolte et de réduire les pertes post-récolte.

Axe 4 : Utiliser les technologies et les solutions innovantes pour réduire les PGA

- Créer des plateformes numériques de coordination entre producteurs, distributeurs et associations caritatives, intégrées à la stratégie Maroc Digital 2030 et développées en partenariat avec le secteur privé et la société civile. Ces plateformes devront assurer la traçabilité et la sécurité sanitaire des aliments redistribués, sous la supervision de l'ONSSA, conformément à un cadre réglementaire approprié.
- Exploiter pleinement les technologies avancées – intelligence artificielle, big data, blockchain et capteurs intelligents – à chaque étape de la chaîne alimentaire pour :
 - Optimiser la production, la récolte et la distribution, afin de réduire les pertes ;
 - Assurer la traçabilité et la sécurité sanitaire des produits alimentaires ;
 - Améliorer la gestion des stocks et des flux logistiques en temps réel ;
 - Mesurer et suivre l'efficacité des actions de réduction des PGA.
- Développer des applications numériques dédiées à la gestion des stocks, à la traçabilité des produits et à la redistribution rapide des invendus, notamment au profit des réseaux de solidarité et d'action caritative.
- Soutenir financièrement les solutions citoyennes anti-gaspillage, telles que les frigos solidaires et les applications de dons alimentaires, pour renforcer les actions locales à fort impact social.
- Encourager la recherche appliquée et l'innovation en matière d'emballage intelligent, de suivi des conditions de conservation et de valorisation des produits de seconde qualité, en mobilisant les start-ups, les centres de recherche et les partenariats public-privé pour des solutions concrètes adaptées aux réalités sectorielles et locales et déployables à grande échelle.

Axe 5 : Promouvoir la valorisation et la circularité

- Valoriser les écarts de triage en les orientant vers des filières de transformation à haute valeur ajoutée, afin de réduire le gaspillage alimentaire, générer de nouvelles opportunités économiques et renforcer la durabilité et la rentabilité des chaînes de valeur agricoles.
- Encourager la valorisation des invendus :
 - en développant des solutions adaptées aux filières locales, qu'il s'agisse de recyclage à valeur ajoutée (séchage, production de dérivés alimentaires, etc.), de production d'énergie, ou encore de leur transformation en alimentation animale ou en compost,
 - en soutenant et accompagnant les projets pilotes d'économie circulaire, en particulier au sein des coopératives rurales, afin de tester, ajuster et déployer des solutions locales innovantes pour la valorisation des produits alimentaires secondaires et invendus,

- en déployant des unités de valorisation dans les principales zones agricoles pour limiter les pertes post-récolte.
- Encourager les entreprises intervenant tout au long de la chaîne alimentaire à donner leurs surplus ou les produits exposés à un risque de perte, conformément à l'article 10-B-2° du Code général des impôts, qui permet la déduction des coûts des dons, y compris en nature, au profit des associations reconnues d'utilité publique. Une meilleure diffusion de ce dispositif fiscal et la simplification des procédures associées favoriseraient son utilisation par les entreprises, avec des retombées économiques positives, en plus de ses bénéfices sociaux et environnementaux.
- Favoriser l'engagement communautaire à travers des programmes de compostage collectif, de glanage⁶¹ et d'échanges alimentaires de quartier, afin de renforcer la lutte contre les PGA au niveau local.

Axe 6 : Sensibiliser les citoyens, diffuser les bonnes pratiques et intégrer la lutte contre le gaspillage dans l'éducation

- Déployer des campagnes de sensibilisation multicanales (médias, réseaux sociaux, affichage, mosquées) ciblant les différents maillons de la chaîne alimentaire – producteurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs – pour ancrer une culture de réduction des PGA.
- Intégrer l'éducation à la consommation responsable et au compostage dès l'école primaire.
- Organiser des ateliers pratiques pour les ménages et les professionnels sur la gestion et la réutilisation des aliments.
- Former les cadres municipaux, en particulier dans les marchés de gros, en partenariat avec les chambres d'agriculture et les associations locales, pour structurer les actions de lutte contre le gaspillage à l'échelle territoriale.
- Renforcer les capacités des fédérations professionnelles et des associations, notamment celles actives dans la protection des consommateurs et de l'environnement, pour qu'elles deviennent des relais efficaces de la lutte contre les PGA dans leurs filières.
- Mettre en place des programmes de formation continue, accompagnés de guides pratiques et d'outils sectoriels, à destination des acteurs de la chaîne alimentaire afin de généraliser l'adoption de pratiques durables et anti-gaspillage.
- Renforcer les échanges internationaux pour partager les bonnes pratiques et mobiliser un soutien technique et financier.
- Encourager la mobilisation des collectivités territoriales et des organisations de la société civile pour sensibiliser et animer des projets communautaires durables de réduction du gaspillage alimentaire.

61 - Récupération, après récolte, des produits végétaux au sol ou sur pied et non ramassés par le producteur.

Annexes :

Annexe 1 - Liste des membres de la Commission chargée de l'environnement et du développement durable

Aabane Ahmed Baba	Laabaid Abderrahim (Rapporteur de la commission)
Alaoui Nouzha	Mokssit Abdalah
Benkaddour Mohammed (Président de la commission)	Mouttaqi Abdellah
Bencherki Abdelkrim	Riad M'Hammed
Bensami Khalil	Rouchati Mina (Rapporteur de la thématique)
Boukhalfa Bouchta	Sijilmassi Tariq
Boujida Mohamed	Ziani Moncef
Chahbouni Nour-eddine	Zidouh Brahim (Vice-président de la Commission)
Albert Sasson	Faher Kamalddine
Gaouzi Sidi Mohamed	Driss Elyazami
Ilali Idriss	Mohamed Benalilou
Lamrani Amina	Amina Bouayach
Ksiri Abderrahim	

Les experts ayant accompagné la Commission

Experts permanents au Conseil	Mohamed Behnassi – Noura Boudina - Yasmina Doukkali
Experte chargée de la traduction	Nabila Darif

Annexe 2 - Liste des ateliers et auditions

Départements ministériels	- Ministère de l'Industrie et du Commerce - Ministère de l'Agriculture, de la Pêche Maritime, du Développement Rural et des Eaux et Forêts - Ministère de la Transition Énergétique et de Développement Durable (MTEDD)
Institutions publiques	- Institut National de Recherche Agronomique (INRA) - Institut Agronomique et Vétérinaire (IAV)
Organisations professionnelles	- Fédérations nationales (hôtellerie, restaurateurs, traiteurs) - Fédération nationale de l'agroalimentaire (FENAGRI) - Fédération du Commerce et des Services (CGEM) - Fédération du Commerce en Réseau (CGEM) - Fédération Nationale de la Boulangerie et Pâtisserie du Maroc
Associations	- Fédération nationale des associations des consommateurs (FNAC) - Banque alimentaire
Entreprises et coopératives	- Groupe label vie - Coopérative agricole de Taroudant (COPAG) - Start up Rikoul - Start up Foodeals - FoodAct (France) - Start up suédoise "<i>Frigo solidaire</i>"
Organisations internationales	- Bureau de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) au Maroc

* Classement effectué selon la date d'audition

Annexe 3 – Résultats du sondage lancé sur la plateforme « Ouchariko » sur le gaspillage alimentaire

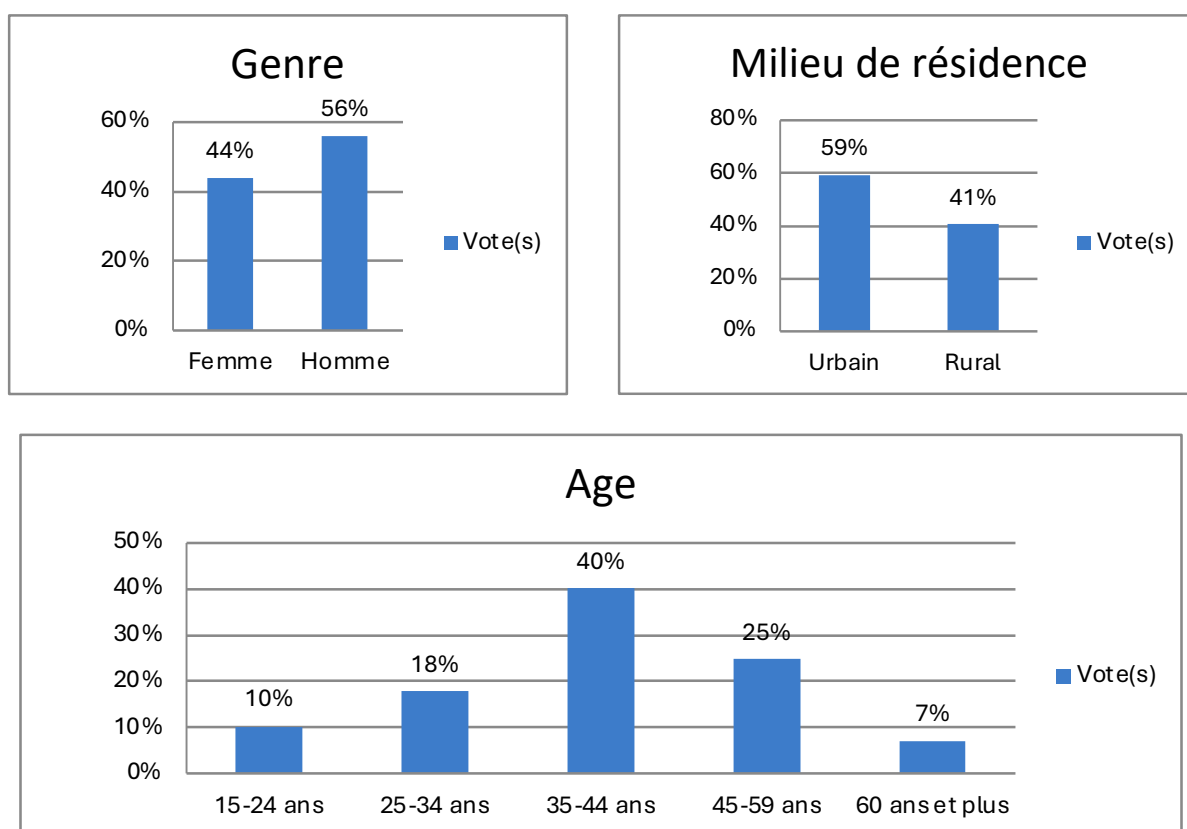
Dans le cadre de l'élaboration de son avis intitulé « Pertes et gaspillage alimentaires au Maroc : comprendre l'ampleur et les enjeux pour agir efficacement », le CESE a recueilli, du 7 au 28 mars 2025, les contributions des citoyennes et citoyens via sa plateforme participative « Ouchariko ».

Au total, **1591 personnes ont pris part au sondage** consacré à cette thématique sur la plateforme.

Caractéristiques du groupe de répondants à la consultation citoyenne

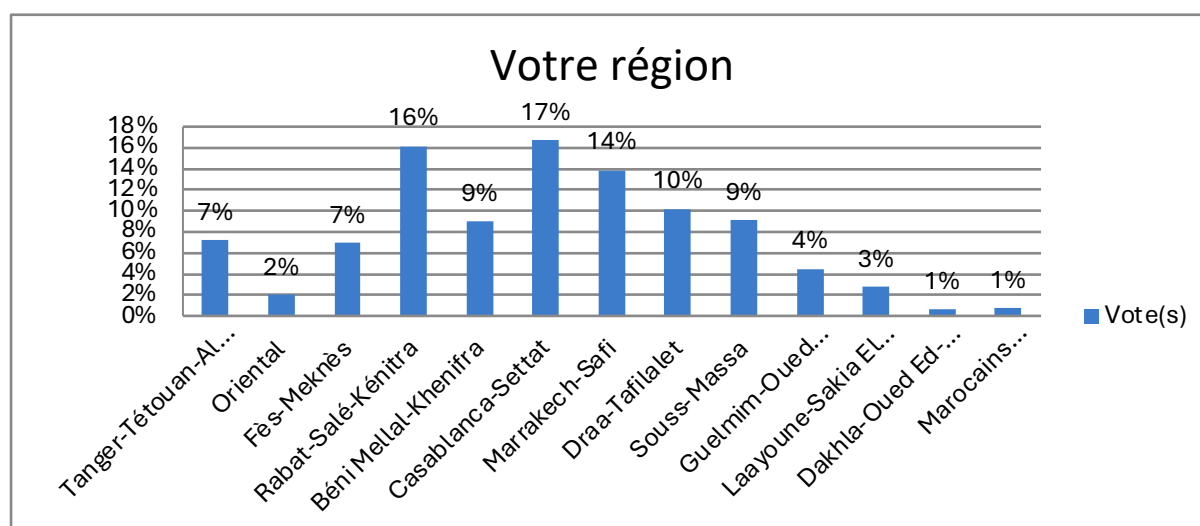
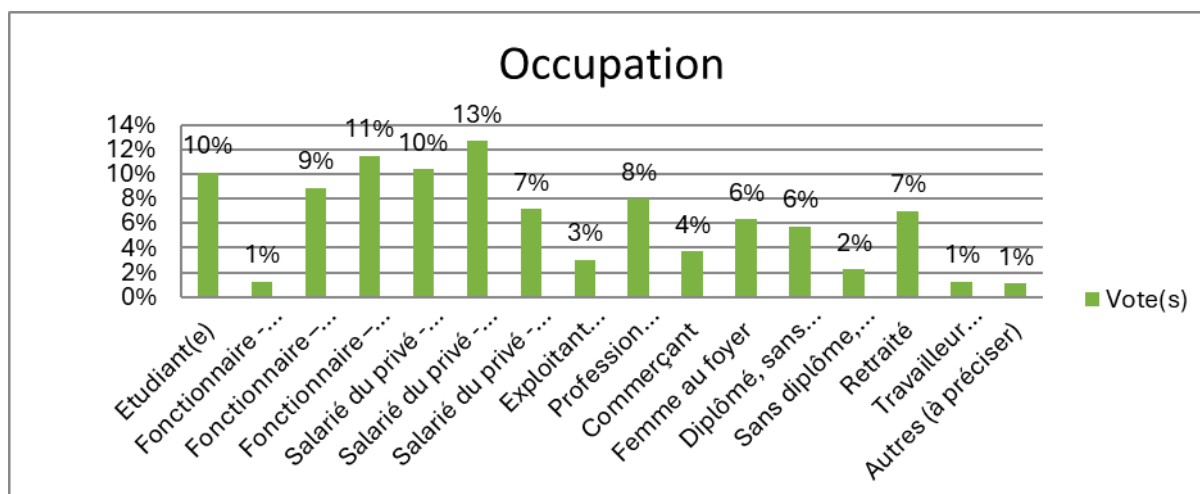
Les participantes et participants à cette consultation citoyenne sont majoritairement issus d'un milieu urbain (59%). Les hommes représentent 56% de l'ensemble des répondants.

La répartition par âge fait apparaître trois tranches principales : 35-44 ans (40%), 45-59 ans (25%) et 25-34 ans (18%). Les autres répondants se situent dans les tranches 15-24 ans (10%) et 60 ans et plus (7%).



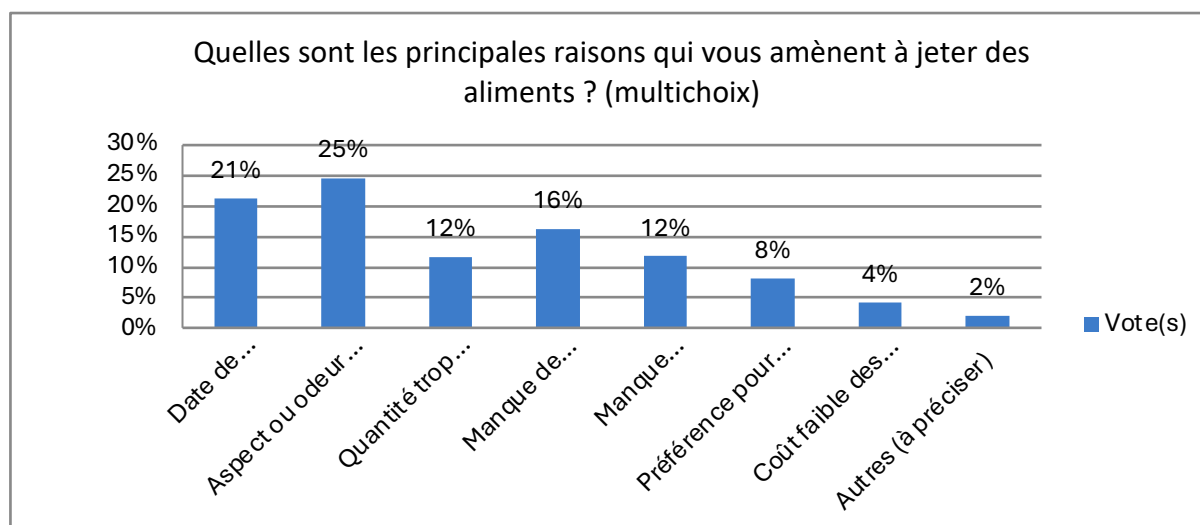
En termes de statut professionnel, les salariés du secteur privé constituent la part la plus importante des répondants (30%), suivis des fonctionnaires du secteur public (22%), des étudiants (10%) et des professions libérales (8%).

Par ailleurs, près de la moitié des participants proviennent des régions de Casablanca-Settat (17%), Rabat-Salé-Kénitra (16%) et Marrakech-Safi (14%), ce qui confirme la forte représentativité des zones urbaines dans l'échantillon de cette consultation.

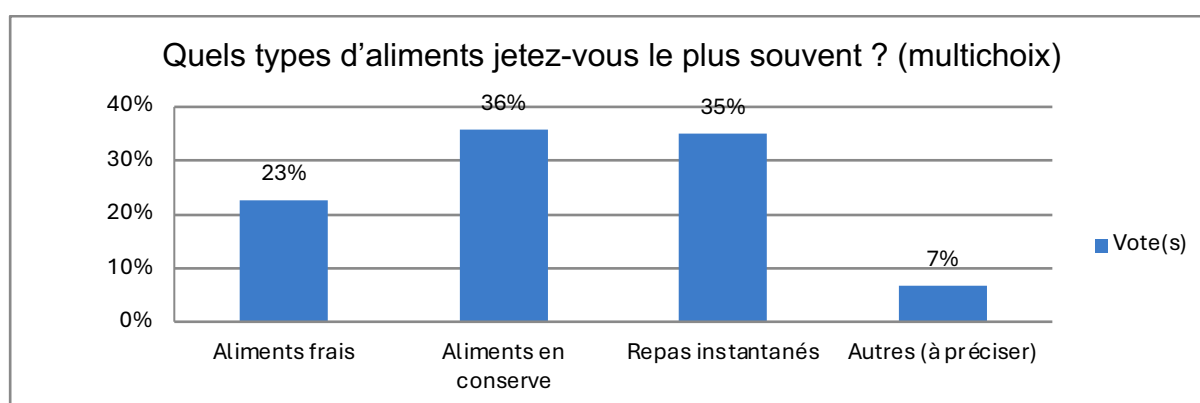


Points saillants de la consultation citoyenne

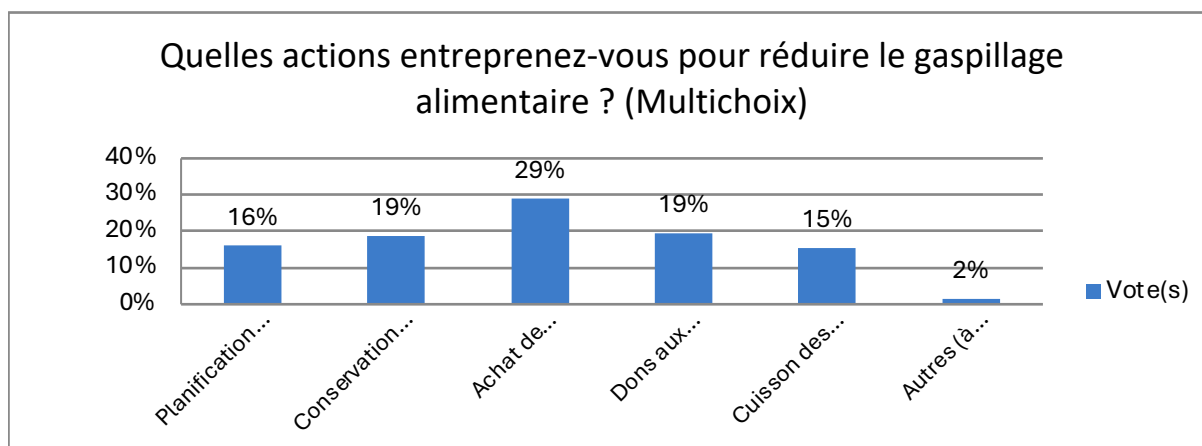
Les résultats du sondage montrent que les principales raisons menant au jet d'aliments sont liées, en premier lieu, à l'altération de leur aspect ou de leur odeur (25%), suivies du dépassement de la date de péremption (21%). Viennent ensuite le manque de planification des repas (16%), l'achat de quantités trop importantes (12%), le manque d'information sur les pratiques de conservation (12%), la préférence pour des aliments toujours frais (8%) et, enfin, le faible coût des produits jetés (4%).



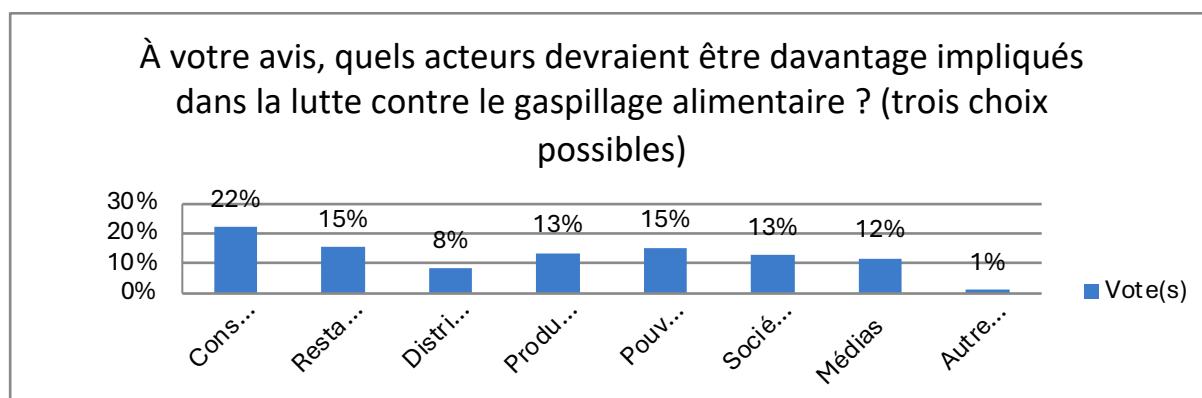
Parmi les types d'aliments les plus fréquemment jetés, les aliments en conserve arrivent en tête (36%), suivis des repas instantanés (35%). Les aliments frais représentent également **une part importante des produits jetés (23%)**.



S'agissant des actions à entreprendre pour réduire le gaspillage alimentaire, 29% des répondants considèrent prioritaire l'achat de quantités adaptées aux besoins. Par ailleurs, 19% jugent essentiel de faire don des aliments encore consommables aux personnes nécessiteuses avant leur péremption, ainsi que d'adopter des pratiques de conservation appropriées. En outre, 16% préconisent la planification des repas à l'avance, tandis que 15% suggèrent la valorisation des restes à travers leur cuisson.

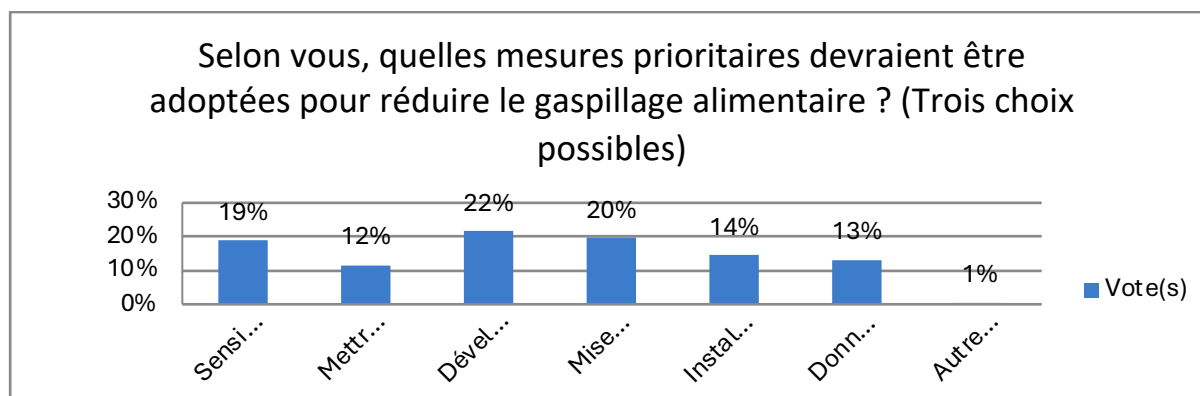


S'agissant de l'implication des acteurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, 22% des répondants considèrent que les consommateurs doivent être fortement mobilisés. Ils sont suivis par les pouvoirs publics (15%) et les restaurateurs (15%), puis les producteurs (13%) et la société civile (13%). Les médias (12%) et les distributeurs (8%) apparaissent également comme des acteurs importants dans cette démarche.



Concernant les mesures prioritaires à envisager, 22% des répondants estiment qu'il convient de renforcer la recherche sur les technologies de conservation et de recyclage des aliments. Par ailleurs, 20% soulignent la nécessité de mettre en place des points de collecte ou des centres de tri spécialement adaptés. En outre, 19% préconisent la sensibilisation du public aux enjeux du gaspillage, tant du côté des consommateurs que des producteurs, tandis que 14% encouragent l'installation de rayons anti-gaspillage dans les grandes surfaces, proposant des produits proches de leur date de péremption à des prix réduits.

D'autres mesures recueillent également un soutien significatif, telles que le don de produits alimentaires proches de leur date limite à des associations caritatives (13%) et l'élaboration d'une réglementation spécifique anti-gaspillage (12%).



Annexe 4 : Liste des initiatives destinées à réduction de la perte et du gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets organiques

Programme		Objectifs/activités	Date & lieu	Financement	Partenaires clés	Observations
Partenariat « SwitchMed Maroc »						
SwitchMed I - Plan d'Action National pour la Consommation et Production Durable (PAN-CPD)		Développement d'un plan intégré (agri-alim & construction) Déclinaison en plans sectoriels pour soutenir la transition vers une économie verte et circulaire	National (2013-2018)		- PNUE - ONUDI - Ministère de l'Environnement et du Développement Durable - SCP/RAC	Ce plan est inclus dans le spectre des actions lancées pour la réalisation de l'objectif ODD 12 relatif à la consommation responsable, en particulier la consommation et production durable (ODD 12.1)
SwitchMed - Économie bleue Lancement de deux projets pilotes relative à industrie de transformation du poisson	Potentiel de l'innovation dans le processus de congélation et conservation	Conduire un audit visant à démontrer l'impact potentiel de l'optimisation des procédés de congélation, de mise en conserve et de production de la farine/ huile de poisson	Agadir Site pilote : CIBEL (Complexe Industriel Belhassan) (2022-2024)	Financées par l'UE dans le cadre de SwitchMed Blue Economy	- ONUDI - Audit chez CIBEL, frigoristes, entreprise - Groupe Belhassan Industriel	Les deux projets pilotes, lancés au Salon Halieutis en février 2023 à Agadir, ont confirmé la faisabilité technique et la viabilité économique, démontrant qu'il est possible de réduire d'un tiers l'empreinte eau-énergie et de valoriser 94 % des déchets de poissons en produits à forte valeur ajoutée (hydrolysats, collagène, peptides).
	Valorisation des sous-produits de poisson	- Valorisation des co-produits de l'industrie de la transformation du poisson en identifiant les flux prioritaires (matières premières, eau et énergie) - Révéler les sources d'inefficacité afin de proposer une série d'options pour améliorer la performance	Agadir (2022-2024)		- ONUDI - INRH (Institut National de Recherche Halieutique) - PROCIDYS (expert en procédés biotechnologiques) - Experts internationaux	

SwitchMed II Support aux switchers (promotion de l'économie circulaire et l'entrepreneuriat vert)	ENRD2- Engrais Bio	Aide les agriculteurs à transformer les déchets organiques (résidus agricoles et de bétail) en énergie renouvelable qui sera utilisé comme électricité, chaleur et en engrais organique. Ce projet permet dans la durée de réutiliser 155 Tonne de compost par an dans la région Fès-Meknès.	Région de Fès - Meknès (2018)	Démarrage grâce au support SwitchMed et BigBooster, le projet est désormais rentable	Plus de 10 partenaires	Outre l'impact environnemental, ce projet permettra de créer 24 emplois permanents sur une durée de dix ans. En se référant à leur portais, ENRD2 participe désormais à la réalisation de plus 50 projets, elle est présente dans 20 villes avec plus de 10 partenaires engagés.
	POMM'it	Traitement des pommes partiellement atteintes tout en retirant les parties détériorées, puis transformation des parties utilisables en vinaigre selon une recette traditionnelle marocaine (datant de 1964).	Midelt (2016)	Principale source de financement est la vente	- Enactus (ENSAM) - DARE - MCISE - L'Oréal (<i>Event: The Future of Waste 2018</i>) - Danone - Adam Start - Entrepreneurship - Challenge (UK)	Les pommes sont transformées initialement en un vinaigre de cidre de pomme « Culinaire » 100% naturel et pur. Ce processus suit les normes nationales d'un vinaigre de cidre. Le produit est ensuite emballé dans une bouteille en verre pour en préserver les effets et vertus « santé ». En 2017, Pomm'it a décroché une place dans la Global Entrepreneurship Summer School organisée à Shanghai.
	Green Gold Energy	Substituer le bois de feu par des biocombustibles solides fabriqués avec des déchets organiques (déchets d'olive, marc de café et sciure de bois). Ce projet a permis la vente de 2 Tonnes de bûches issues du recyclage de 2,5 Tonnes de déchets organiques.	Ouezzane, Tanger – El Hoceima (2015-2016)	Soutenu initialement par ses partenaires clés (SwitchMed, OCP et Enactus), le projet est aujourd'hui rentable, porté par un prix compétitif (1,5 Dh/Kg) et une vente directe B2C	- Fondation OCP - Enactus Morocco - Dare Inc. - Mercy Corps - Green Lab Tanger - FST de Tanger	Lauréat des Trophées ICAF 2017 – catégorie « Entrepreneurs Verts – Jeunes ». Une initiative peut désormais réduire les émissions de gaz à effet de serre de 50% au Maroc - The Switchers
	Biodôme	Mise en place d'une unité de biogaz opérationnelle, utilisant les déchets organiques et agricoles pour réduire la dépendance énergétique des exploitations (en substituant le gaz butane et le gasoil) et générer des revenus supplémentaires grâce à la commercialisation du compost.	Khouribga, Settât (2013-2016)	Lancé par SwitchMed et GBI, le projet est désormais autofinancé, avec un prix de détail suggéré pour le biodôme supérieur à 5 800 \$	- Green Business - Incubator - Université Hassan 1^{er} de Settât - Incubateur Technologique MaroBtikar - Cluster Solaire Masen	Ce projet a été nommé aux Trophées ICAF 2016, catégorie Entrepreneurs Verts – Femmes. Désormais, Biodome propose même des services de consulting.

SwitchMed II Support aux switchers (promotion de l'économie circulaire et l'entrepreneuriat vert)	Agroécologie pour renforcer la résilience agricole	L'objectif principal est la promotion de l'agroécologie comme modèle agricole durable, respectueux des ressources naturelles. Parmi ses objectifs spécifiques, ce programme met l'accent sur la préservation et la valorisation des semences agricoles locales, notamment le petit épeautre, qui est maintenant cultivé par plusieurs femmes semencières.	Kissane, Province de Taounate (2007-2018)		Terre et Humanisme (expertise en agroécologie) ONU Femmes Coopérative Ariaf Kissane. Coopérative Bni Ouriaquel	Ces pratiques agroécologiques favorisent l'utilisation de moyens naturels de stockage (silos, séchage, transformation artisanale) pour de meilleures conditions pour la conservation post-récolte. Ce projet bénéficie d'une reconnaissance internationale en tant que lauréat des Trophées ICAF 2016 - catégorie « Entrepreneurs Verts - Femmes »
	Biochar briques	Transformation des déchets agricoles en briques de charbon vert	Agadir (2015-2016)		Start Up BioChar Maroc Cluster Solaire Maroc	10 tonnes de déchets agricoles collectées pour la fabrication de briques et engrais, partenariat signé pour 50 tonnes. Malgré le potentiel, la start-up Biochar est en arrêt d'activité.
SwitchMed - Entrepreneuriat Vert Appui aux porteurs de projets durables (Switchers)	Tadwir	Produire, à partir du recyclage du carton et du marc de café, des enduits écologiques, des panneaux isolants, des litières biodégradables, ainsi que des bûches pour cheminées et des pellets pour poêles.	Diverses régions du Maroc, selon le besoin.	Incubation (SwitchMed) et éventuel auto- financement du porteur de projet	ONUDI PNUE (Medwave) Centre des Très Petites Entreprises Solidaires (CTPES) Autres organisations d'appui locales (exemple : collectivités territoriales et/ ou ONG locales) Partenaires industriels locaux (exemple : OCP)	En 2022, quinze projets marocains ont été sélectionnés pour bénéficier de ce programme d'incubation. Parmi eux, neuf initiatives sont davantage axées sur la lutte contre la PGA via le recyclage. Outre le financement, cet appui comprend des formations, du mentoring et un accompagnement technique durant la période d'incubation (estimé à 8 mois).
	CENTAGA	Service d'intermédiation instantanée entre l'offre et la demande de sorte que les invendus des distributeurs ne finissent plus à la poubelle	Diverses régions du Maroc, selon le besoin.			

	FodderPalm	Transformation des sous-produits du palmier dattier en fourrage – cela participe à la valorisation des restes organiques et à la réduction				
	Mushroom	Limiter l'exploitation des forêts au Maroc dont le bois est utilisé pour le chauffage traditionnel via la culture de champignons avec une simple méthode efficace à la base de déchets agroalimentaires dans un contexte écologique	Diverses régions du Maroc			
	Eco-briques	Production de briques de combustion à la base de déchets d'olives	Ouazzane			
	FES Compost	Production des composts biologiques à base de fumier, de coupe de plantes et d'arbres pour enrichir et nourrir le sol.	Région de Fès			
	Oldpharma	Recyclage d'un déchet de plante pour constituer un additif alimentaire, un colorant alimentaire, une huile végétale riche en vitamine E, un charbon actif végétal	Diverses régions du Maroc, selon le besoin			
	VGOLIVES	Valorisation de déchets solides huileux de grignons d'olives pour la fabrication de deux produits : un charbon actif pour le traitement des eaux et pour les produits cosmétiques et le graphite pour les batteries lithiums.	Régions productrices d'huile d'olive (Marrakech, Meknès, etc.)			
	Dryer and Solar Drying Project	Fabriquer et développer des produits de séchoirs solaires intelligents et valoriser ainsi de nouveaux produits alimentaires par le séchage (sèche-légumes/ séchage solaire)	Diverses régions du Maroc, souvent rurales			

Autres partenariats (FAO, CCAC)					
Programme FAO – Phase I Programme d'appui à la réduction pertes alimentaires (filieres dattes, figues, pommes) dans les systemes oasiens Maroc (GCP/MOR/053/MNC) www.pertesalimentaires.org	Renforcer la sécurité alimentaire et les moyens de subsistance des petits producteurs des systemes oasiens marocains grâce au développement durable des chaines de valeur des dattes, des pommes et des figues Réduction des pertes et gaspillage alimentaires pour ces filieres dans ces systemes oasiens Commercialisation des produits à haute valeur ajoutée.	Provinces d'Errachidia, de Guelmim, de Ouarzazate-Tinghir et de Zagora (2019-2022)		- FAO - Gouvernement Marocain (Département de l'agriculture) - National Agency for the Development of Oasis and Argan Zones (ANDZOA)	Ce programme a été précédé par un projet national (2015-2017) relatif à l'appui à <u>l'élaboration d'une stratégie nationale et d'un plan d'action pour réduire les pertes alimentaires au Maroc</u>, réalisé par les autorités compétentes en partenariat avec le FAO et l'Institution INRA.
Programme FAO – Phase II Appui à la réduction des pertes et gaspillage alimentaires de certaines filieres agricoles dans les systemes oasiens du Maroc	Contribuer à l'amélioration de la sécurité alimentaire des petits agriculteurs familiaux et à la gestion durable des ressources naturelles au Maroc, à travers : - Diversification des produits et sous-produits couvrant les filieres Dattes, Pommes et Figues - Etendre les activités à d'autres sites et à d'autres filieres en partenariat avec les groupements de femmes et de jeunes dans les zones oasiennes d'Errachidia, Guelmim, Ouarzazate - Tinghir et Zagora	National (Zones oasiennes spécifiques) (2023-2026) Cibles : 3.300 agriculteurs dont 50% de femmes et 70% de jeunes ; 8 unités de valorisation agricole	Financement 500 000 €	- FAO - Coopération Monégasque de Développement	Dans la continuité et l'extension de la première phase, ce projet s'aligne sur les stratégies nationales agricoles (Plan Maroc Vert – Pilier II et Génération Green 2020-2030) en ciblant la petite agriculture pour améliorer les revenus des familles, tout en intégrant la préservation des ressources naturelles et la diversification des productions

Autres initiatives	Objectifs/activités	Lieu & date	Partenaires clés	Observations
Gestion participative de la biomasse http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Gestion-participative-de-la-biomasse?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%3D0%26dates%3D0%26query%3Dalimentaire%26offset%3D80	- Limiter le gaspillage des ressources alimentaires et énergétiques tout en valorisant les résidus agricoles et forestiers. - Réduire la déforestation et la dégradation des sols en valorisant la biomasse issue des vergers et des pratiques agroécologiques.	Tanger, Tétouan, Al Houceima (massif rifain, sites de Brikcha et Bouhachem). (2013-2015)	- AFHTA (Association Fondation pour l'Humain, Terroirs et Alternatives) - Programme de Micro-financement du Fonds pour l'environnement mondial du PNUD - Ministère délégué de l'Environnement - Commune de Brikcha	Ce projet illustre une approche de l'économie circulaire, en valorisant les résidus agricoles pour produire du bois de feu renouvelable et du compost, en réduisant les pertes post-récolte grâce à des pratiques agroécologiques, et en optimisant l'énergie via des fours à gaz améliorés qui limitent le gaspillage de biomasse et la dépendance au bois.
Biocarburant à base d'huiles usagées http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Biocarburant-a-base-d-huiles-usagees?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%3D0%26dates%3D0%26query%3Dalimentaire%26offset%3D70	Production de biodiesel et glycérine à partir des huiles alimentaires usagées	Laayoune, Boujdour, Dakhla (2015-2017)	- Fondation Banque Populaire - Centre Régional d'Investissement de Laayoune Sakia El Hamra - Commune rurale Fom-ouad	Ce projet permet de valoriser des huiles alimentaires usagées, qui sont des sous-produits de la consommation alimentaire.
Valorisation des huiles alimentaires usagées http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Valorisation-des-huiles-alimentaires-usagees?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%3D0%26dates%3D0%26query%3Dalimentaire%26offset%3D80	Collecte et valorisation des huiles alimentaires usagées en biocarburant	National, (2014-2016)	Fondation OCP pour l'entrepreneuriat	Les huiles alimentaires sont collectées aujourd'hui auprès de 50.000 foyers suivis par 1000 tiers (concierge ou le gardien de rue)
Food for change http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Food-For-Change?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%255B0%25D%3DOrganisations%2Bde%2Bla%2Bsoci%25C3%25A9t%25C3%25A9%2Bcivile%26dates%3D0%26query%3D%26offset%3D50	Préservation et distribution de semences et de céréales dans le cadre du plan Maroc vert	Commune Ammel, Taфраout, Province de Tiznit (2018-2019)	AIDECO Taфраou Convivum Slowfood Louz Taфраout	Par la préservation et distribution de semences et céréales, ce projet contribue à la réduction des pertes agricoles et à la sécurité alimentaire.
Préservation de l'Arganeraie http://www.initiativesclimat.org/Toutes-les-initiatives/Preservation-de-l-Arganeraie?uri=%2FToutes-les-initiatives%3Ftags%255B0%25D%3DEntrepreneurs%2BVerts%2B-%2BJeunes%26tags%255B1%25D%3DEntrepreneurs%2BVerts%2B-%2BFemmes%26dates%3D0%26query%3D%26offset%3D40	- Valoriser la matière première (fruits d'argan) par des pratiques durables de récolte et de transformation. - Usage des déchets de concassage des noyaux pour les vendre aux utilisateurs de fours traditionnels et aux hammams (5 fois plus économique que le charbon et le bois)	Idmine, Agadir Idaoutanane (2010-2016)	- Projet Economie Circulaire Souss Massa - ANDZOA - ORMVASM - DRA - FIMARGANE - Services des Eaux et forêts - Association Almaouada pour les jeunes et le développement durable - Association du Pays d'Accueil Touristique d'Idaoutanane - Fondation du Sud	La coopérative encourage les adhérentes à procéder à la plantation de l'arganier (250 dirhams pour chaque plantation)

Annexe 5 - Benchmark international : bonnes pratiques et modèles inspirants

Plusieurs pays ont mis en place des stratégies innovantes avec des degrés d'efficacité différents pour lutter contre les PGA.

• Europe : les frigos solidaires

- Les frigos solidaires est un réseau d'associations né en premier lieu en France en 2017, puis dans plusieurs pays européens particulièrement les pays scandinaves.
- L'initiative vise l'accompagnement des commerçants dans l'installation de frigos accessibles aux habitants des quartiers voisins notamment les personnes sans abri, étudiants, retraités et familles nombreuses, où peuvent être placés les invendus du jour et les restes alimentaires toujours consommables ou avec des dates limites de consommation presque dépassées.
- Ces projets permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire, mais surtout renforcent le lien social au sein des quartiers autour des principes de solidarité et de partage.

• France : un cadre juridique bien élaboré

- Une loi contraignante contre le gaspillage (2016) : obligation pour les supermarchés de plus de 400 m² de proposer leurs invendus alimentaires encore consommables à des associations caritatives, sous peine d'amendes pouvant atteindre 3 750 euros. Cette mesure vise à réduire le gaspillage en favorisant le don alimentaire.
- Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (2018) : cette loi élargit les obligations de lutte contre le gaspillage alimentaire aux secteurs de la restauration collective et de l'industrie agroalimentaire, les incitant à mettre en place des démarches de réduction des pertes et à favoriser le don de denrées non vendues mais encore consommables.
- Loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (2020): elle fixe l'objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 pour la restauration collective et la distribution, et d'ici 2030 pour la consommation, la production, la transformation et la restauration commerciale.
- Mise en place de campagnes de sensibilisation massives.

• Danemark : un modèle basé sur l'innovation sociale

- Création de supermarchés spécialisés vendant des produits proches de leur date de péremption à prix réduits.
- Plateformes numériques connectant les restaurants, supermarchés et consommateurs pour redistribuer les surplus.
- Engagement des médias et de la société civile dans la lutte contre le gaspillage.
- Résultat : réduction de 25% du gaspillage alimentaire en une décennie.

• Espagne : développement de l'économie circulaire

- Transformation des surplus alimentaires en nouveaux produits (jus, confitures, plats préparés).
 - Mise en place d'incitations fiscales pour les entreprises valorisant les invendus alimentaires.
 - Coopération entre les agriculteurs et les banques alimentaires pour redistribuer les excédents.
 - Résultat : amélioration de la gestion des excédents agricoles et réduction des pertes post-récolte.
- **Canada : une approche nationale structurée**
 - Plan national de lutte contre le gaspillage alimentaire avec financement dédié.
 - Plateformes numériques de mise en relation entre producteurs et distributeurs pour écouler les excédents.
 - Mécanismes incitatifs pour la transformation et la redistribution des surplus.
 - Résultat : réduction progressive du gaspillage alimentaire et soutien aux industries de valorisation.
 - **Suisse : potagers urbains**
 - Les potagers urbains à Genève, sont développés depuis environ 20 ans. Ces jardins sont souvent situés sur des parcelles inutilisées et peuvent prendre diverses formes.
 - L'association Genève Cultive soutient le développement de potagers urbains participatifs et accessibles. Ces potagers permettent aux citoyens de cultiver leurs propres fruits et légumes, réduisant ainsi leur dépendance aux produits achetés qui peuvent souvent être perdus ou gaspillés pendant le transport et la distribution.
 - Les potagers permettent également de recycler les déchets organiques en compost, transformant ce qui serait jeté en nutriments pour le sol.

Initiatives de certains restaurants :

Bien qu'il n'existe pas de législation ou une politique nationale généralisée imposant une amende aux consommateurs qui ne terminent pas leur assiette, certains restaurants, notamment ceux proposant des buffets à volonté, ont mis en place des politiques internes visant à réduire le gaspillage alimentaire en facturant un supplément aux clients (amende, taxe, *etc.*) laissant de la nourriture non consommée (entre 1 et 5 euros en France et en Allemagne). Ces mesures visent à sensibiliser les clients à la problématique du gaspillage alimentaire et à les encourager à adapter leurs portions en conséquence, réduisant ainsi les quantités des aliments gaspillés⁶².

Le Maroc pourrait s'en inspirer pour adapter des solutions efficaces adaptées avec ses réalités économiques, sociales et culturelles, en tenant compte des spécificités locales et des contraintes structurelles du pays.

62 - « Des restaurateurs chargent plus cher si vous ne finissez pas votre assiette », <https://www.24heures.ca/2023/10/05/des-restaurateurs-chargent-plus-cher-si-vous-ne-finissez-pas-votre-assiette>

Conseil Economique, Social et Environnemental

1, angle rues Al Michmich et Addalbout, Secteur 10, Groupe 5

Hay Riad, 10 100 - Rabat - Maroc

Tél. : +212 (0) 538 01 03 00 Fax +212 (0) 538 01 03 50

Email : contact@cese.ma