



ALIMENTATION RESPONSABLE

RECOMMANDATIONS DU WWF FRANCE



SOMMAIRE

PRINCIPES GÉNÉRAUX	3
Les types d'offre de restauration	4
Les choix d'approvisionnements	5
Traçabilité des produits de la mer	6
Lutte contre le gaspillage alimentaire	6
CERTIFICATIONS ET ZONES	7
D'APPROVISIONNEMENT PAR TYPE	
D'ALIMENT	



Ce guide est publié dans le cadre du programme d'accompagnement à la transition écologique du sport du WWF France financé par le Comité d'organisation des Jeux olympiques et paralympiques de Paris 2024.

Direction et coordination de la publication
Monique Barbut

WWF France
35-37 rue Baudin, 93310 Le Pré-Saint-Gervais

© 1986 Panda Symbol WWF - World Wide Fund for Nature (Formerly World Wildlife Fund) ® "WWF" & "living planet" are WWF Registered Trademarks / "WWF" & "Pour une planète vivante" sont des marques déposées. Tous droits réservés.

Cover photography: © Sabrina Bgain / WWF

PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR UNE ALIMENTATION RESPONSIBLE

D'une manière générale, le WWF France recommande de suivre les principes suivants (sans priorisation) :

- Augmenter la quantité de protéines végétales consommées (pois, lentilles, soja, fèves...), de fruits à coque et de céréales complètes ;
- Réduire fortement sa consommation de produits animaux (viandes, œufs et produits laitiers) et privilégier ceux issus de modes de production durables (tels que l'Agriculture Biologique¹) ;
- Réduire sa consommation de produits de la mer et privilégier des produits issus de pêcheries durables et élevages responsables (produits labellisés MSC, ASC, AB, etc.) ;
- Pour une meilleure diversification alimentaire, réduire sa consommation de plats industriels/transformés et réaliser des recettes de cuisine maison ;
- Réduire sa consommation de produits gras et sucrés (snacking, confiseries, sodas, etc.) ;
- Promouvoir les aliments certifiés en général¹ : Agriculture Biologique, Nature & Progrès, Bio Equitable en France, etc. ;
- Privilégier des produits locaux et de saison (en particulier avec une consommation accrue de fruits et légumes locaux et de saison) ;
- Éviter le gaspillage alimentaire.

¹ Les labels et certifications à privilégier sont précisés page 5 et dans la grille (à partir de la page 8).

LES TYPES D'OFFRE DE RESTAURATION ET L'ÉCHELLE DE QUALITÉ ENVIRONNEMENTALE ET SOCIO-ÉCONOMIQUE DANS LES CERTIFICATIONS

En termes de certifications/labels, l'objectif est d'avoir une grande part de son offre alimentaire certifiée, tout en proposant un degré d'adaptabilité selon les moyens de chacun. Plusieurs études du WWF (dont la plus récente menée sur 11 démarches et labels en 2021) ont permis de distinguer deux niveaux de priorisation à considérer à ce jour pour le choix de son offre :

1 Quel que soit le produit, il convient de privilégier en priorité le bio et ses labels apparentés (notamment AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence). Par ailleurs, certains produits propres à quelques filières ont des bénéfices environnementaux et socio-économiques : le Label Rouge volaille (en privilégiant les mentions : plein air, en liberté ou fermier)², le Label Rouge bovin, ou encore pour les fromages, certaines AOP fromagères telle que l'AOP Comté³. A ce jour, le degré d'informations sur le cadre de durabilité des autres certifications/labels et cahiers des charges est variable et reste insuffisant (manque d'études d'impacts, de littérature scientifique, etc.).

2 Si les labels précédemment identifiés ne sont pas accessibles ou disponibles, les certifications ou labels suivants montrent certains effets positifs sur les enjeux environnementaux et/ou socio-économiques de filières/produits étudiés :

- Le label Bleu-Blanc-Cœur pour le porc avec les mentions « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté », la volaille avec les mentions « élevé en plein air », « élevé en liberté » ou « fermier », les produits au lait de vache ainsi que la viande bovine issue de la filière laitière⁴ ;
- C'est Qui Le Patron ? pour le lait ;
- Le Label Rouge pour le porc avec la mention « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté » et les œufs.

Pour les produits tropicaux importés, il est recommandé de choisir le Commerce équitable (Fair Trade, Symbole des Producteurs Paysans - SPP, Biopartenaire, Fair For Life, World Fair Trade Organization - WFTO) et l'AB.

² Ces mentions garantissent de meilleures conditions d'élevage, notamment le bien-être animal.

³ Certaines démarches comme le Label Rouge ou les AOP/AOC comportent des cahiers des charges spécifiques par filière ou produit ; **tous n'ont pas pu faire l'objet d'une évaluation approfondie.** Selon les filières/produits Label Rouge et AOP, les impacts sur les enjeux environnementaux et socio-économiques sont très disparates. De futures études relatives au cadre de durabilité de ces démarches méritent donc d'être menées pour rendre compte de leur durabilité.

⁴ La viande bovine Bleu-Blanc-Cœur issue uniquement de la filière laitière est aussi à privilégier dans un second temps sur une part minoritaire de son offre (la filière allaitante/bovin viande n'ayant pas pu être analysée à ce jour).

LES CHOIX D'APPROVISIONNEMENTS

L'offre de restauration doit favoriser des certifications/labels garantissant un cadre de durabilité des modes de production associés. Avec de faibles impacts négatifs sur l'environnement et le climat (par exemple avec moins d'usages d'engrais de synthèse, pesticides, etc.), ces productions doivent également garantir un socle minimal respectueux des enjeux sociaux et économiques (rémunération juste des agriculteurs, bien-être des animaux d'élevage etc.).

Choisir des produits locaux, c'est agir pour le maintien des producteurs locaux et réduire les pollutions liées aux transports aériens, maritimes et routiers. Pour les productions présentes sur le territoire (hors café, cacao...), le WWF émet une exigence forte concernant la zone géographique d'approvisionnement. Celle-ci doit être de préférence locale (dans un rayon de 200km), puis régionale, et ensuite élargie aux territoires proches au niveau national ou dans les pays voisins, si nécessaire.

En plus du critère relatif à l'origine géographique, l'offre de restauration doit prioriser des modes de production certifiés imposant un faible recours aux matières premières importées (utilisées pour l'alimentation animale tel que le soja et à l'origine de déforestation/conversion d'écosystèmes naturels) et privilégiant le recours à des alternatives locales. En effet, il s'agit de réduire les impacts délocalisés de la production agricole, puisque même si un poulet peut être produit à proximité du site d'un événement, celui-ci a pu être nourri avec du soja provenant de zones à risques de déforestation en Amérique du Sud. Dans le cas de fournisseurs qui recourent à des matières premières importées, celles-ci devront faire l'objet de certifications reconnues afin de limiter les impacts environnementaux de leur production.

Enfin, la volonté de privilégier des productions autour d'un rayon défini autour du site doit permettre de favoriser des agricultures s'inscrivant dans le principe de diversification des productions et l'agroécologie, à l'échelle régionale en réintroduisant des élevages dans les régions céréalières et vice versa, et à l'échelle d'une ferme, en favorisant le polyculture-élevage plutôt que les monocultures céréalières ou les élevages hors-sol.

TRAÇABILITÉ DES PRODUITS DE LA MER

Pour garantir une pêche légale et durable, la législation européenne sur la traçabilité et l'information aux consommateurs⁵ prévoit que l'étiquetage des produits frais et surgelés de la mer fasse figurer tout au long de la chaîne d'approvisionnement, depuis la production jusqu'au consommateur final, les données suivantes :

- La dénomination commerciale ;
- Le nom scientifique ;
- Le mode de production (par exemple : « pêché en eaux douces » ou «...élevage... »). En cas de mélange de produit de même espèce et de méthodes de production différentes, la méthode de production de chaque lot doit être indiquée ;
- La zone de capture et la sous-zone de pêche (par exemple, pour des espèces pêchées dans l'Atlantique Nord-Est : FAO 27), ainsi que le pays de production pour les espèces d'aquaculture ;
- L'engin de pêche et le système d'élevage pour les espèces issues de l'élevage.

Il est essentiel de privilégier des produits issus d'une pêche durable et traçable (cf. consoguide poissons du WWF⁶), et idéalement issus de la petite pêche côtière (utilisant des techniques peu impactantes sur les écosystèmes marins telles que lignes, casiers ou pièges).

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, le WWF France recommande :

- 100 % des restaurateurs engagés dans les pratiques anti-gaspillage alimentaire,
- L'adaptation des portions (en particulier en restauration collective),
- La transmission des invendus/excédents à des associations locales et/ou banques alimentaires,
- L'organisation d'événements avec les aliments non consommés (type Disco Soupe pour la réutilisation des légumes...),
- La mise en place du compostage ou de la méthanisation des surplus alimentaires dont la redistribution n'est pas possible, afin d'atteindre un objectif zéro déchet organique incinéré ou mis en décharge.

D'une manière générale, on peut s'appuyer sur les recommandations de l'ADEME en la matière.

⁵ Règlement (CE) n°1224/2009 et son règlement d'exécution (UE) n°404/2011 et le règlement (UE) n°1379/2013

⁶ [Conso guide du WWF sur les produits de la mer](#)

LA GRILLE SUIVANTE MET EN EVIDENCE LES EXIGENCES EN TERMES DE CERTIFICATIONS/LABELS ELIGIBLES ET LES ZONES D'APPROVISIONNEMENT RECOMMANDEES PAR LE WWF FRANCE.

GRILLE DE ZONES D'APPROVISIONNEMENT ET DE CERTIFICATIONS PAR TYPE D'ALIMENT

Dans le cadre des recommandations ci-dessous, seuls quelques produits spécifiques à certaines filières ont fait l'objet d'études de durabilité au sein d'un même label⁷. Nos recommandations concernent uniquement les démarches alimentaires analysées par le WWF France.

⁷ Au sein des fromages AOP par exemple, seuls le comté et le cantal ont été étudiés par le WWF. En regard de la forte variabilité entre les cahiers des charges, il n'est pas possible de définir la durabilité de l'ensemble des fromages AOP sans procéder à une analyse par produit/filière.



POISSONS ET FRUITS DE MER

Labels et certifications à privilégier

Produits halieutiques :

- Label MSC (sauf pour les espèces d'eaux profondes ou celles identifiées comme à éviter par le WWF⁸).

Produits aquacoles :

- Label ASC ;
- Agriculture biologique.



VIANDE

Labels et certifications à privilégier

100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) puis le Label Rouge pour la volaille (en privilégiant les mentions : « plein air », « élevé en liberté » ou « fermier »)⁹ et Label Rouge pour le bœuf.

De façon moins prioritaire :

- Le label Bleu-Blanc-Cœur pour le porc avec les mentions « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté », la volaille avec les mentions : « élevé en plein air », « élevé en liberté » ou « fermier », la viande bovine issue de la filière laitière¹⁰ ;
- Le Label Rouge pour le porc avec les mentions « fermier élevé en plein air » ou « fermier élevé en liberté ».

Origine

100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km.



Certifications

ŒUFS

Choisir en priorité le code 0 (œufs bio) puis le code 1 (œufs issus de poules élevées en plein air, dont les œufs Label Rouge).

Origine

100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km.

⁸ [Conso guide du WWF sur les produits de la mer](#)

⁹ Ces mentions garantissent de meilleures conditions d'élevage, notamment le bien-être animal

¹⁰ La viande bovine Bleu-Blanc-Cœur issue uniquement de la filière laitière est aussi à privilégier dans un second temps sur une part minoritaire de son offre (la filière allaitante/bovin viande n'ayant pas pu être analysée à ce jour)



LAIT

Certifications

100% certifié avec en priorité le bio et ses labels apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence).

De façon moins prioritaire, la démarche C'est Qui Le Patron ? et Bleu-Blanc-Cœur pour le lait de vache.

Origine

100 % régions françaises ou frontalières.



PRODUITS LAITIERS

(Fromages, yaourts, beurres, crèmes, crèmes glacées)

Certifications

100 % certifié avec en priorité le bio et ses labels apparentés (l'AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et par exemple, certaines AOP fromagères telle que l'AOP Comté.

De façon moins prioritaire, le label Bleu-Blanc-Cœur pour les produits au lait de vache.

Origine

100% France.



CÉRÉALES ET POMMES DE TERRE

Certifications

100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence).

Origine

100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km.



LÉGUMES

Saisonnalité

100 % de saison.

Certifications

100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence).

Origine

100 % France dont un minimum de 40 % à moins de 200 km.



FRUITS EXOTIQUES

Saisonnalité

100% de saison.

Certifications

100 % avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.



AUTRES FRUITS

Saisonnalité

100% de saison.

Certifications

100 % avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence)

Origine

100 % France



CAFÉ, CACAO, THÉ ET MIEL

Certifications

100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.



SUCRE

Certifications

Fairtrade/ RainForest).



BOISSONS (pour celles à base de fruits, thé...)

Certifications

100 % certifié avec en priorité les labels bio et apparentés (AB, Demeter, Bio Équitable en France, Nature & Progrès et Bio Cohérence) et produits issus du Commerce équitable.