



## Interview avec Jean Moreau, Co-fondateur et PDG de Phénix

**1ère question : Est ce que vous pouvez nous expliquer en quelques mots la mission de Phénix ?**

**Phenix** c'est une start-up française créée en 2014 qui invente des solutions tech pour réduire le gaspillage alimentaire. Notre mission est de connecter ceux qui ont trop avec ceux qui n'ont pas assez (associations, consommateurs en quête de pouvoir d'achat) dans le but de mettre un terme au gaspillage, qui représente un triple enjeu : social, écologique et économique.

**2ème question : Comment, aujourd'hui, arrivez-vous à sensibiliser les jeunes aux enjeux du gaspillage alimentaire ?**

Indépendamment de toute catégorie d'âge, **le consommateur français est plus que jamais en quête de bons plans anti-gaspi. L'anti-gaspi est devenu un mode de consommation à part entière, qui dépasse les classes sociales et les catégories d'âge...** Le regard sur cette pratique a énormément évolué, dans le bon sens. Il y a vingt ans, acheter des produits en dates courtes était mal vu socialement. C'était une pratique peu répandue et confidentielle. Aujourd'hui, les consommateurs sont **fiers de lutter contre le gaspillage** et en parlent autour d'eux.

Phenix se développe fortement **grâce au bouche à oreille**, et ce qu'on note à propos des jeunes, c'est qu'ils sont les plus enclins à devenir ambassadeurs de Phenix : certains postent des photos de leurs paniers sur les réseaux sociaux, d'autres parrainent leurs amis pour qu'ils se lancent sur Phenix. Cela témoigne d'un véritable renversement : **l'anti-gaspi est devenu sexy**, et les jeunes vont plus loin que leurs aînés car, avec l'avènement des réseaux sociaux, ils vont jusqu'à devenir prescripteurs de Phenix ! Enfin, les sondages que l'on réalise auprès de nos utilisateurs montrent que la **problématique écologique** ressort particulièrement prégnante lorsqu'on les interroge **sur ce qui les motive à utiliser Phenix**.



### 3ème question : Pour vous, quels sont les futurs enjeux principaux liés à l'alimentation durable ?

Parlons de ce que nous maîtrisons, en l'occurrence le gaspillage alimentaire, qui correspond à l'Objectif de Développement Durable (ODD) numéro 12.3 de l'Agenda 2030 des Nations Unies.



Selon la FAO, **1/3 de la production alimentaire mondiale est jeté**. Avec 3,3 gigatonnes de CO<sub>2</sub>, le gaspillage alimentaire est responsable de 8% des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

De plus, le gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources, en particulier de terres arables, mais aussi d'eau, d'engrais, d'énergie et de tous les éléments qui participent à nous nourrir, du champ à l'assiette.

C'est donc un enjeu environnemental, mais nous pensons qu'il peut aussi être un enjeu social : en connectant ceux qui ont trop avec ceux qui n'ont pas assez, **la lutte contre le gaspillage pourrait contribuer à mettre fin à la faim**. Or, d'après les chiffres du Sénat, 8 millions de Français sont en situation d'insécurité alimentaire. Si l'on redistribuait ne serait-ce qu'un tiers des 10 millions de tonnes de nourriture gaspillées chaque année en France, on pourrait nourrir tous nos concitoyens.

**C'est donc plus largement un problème de sécurité alimentaire pour notre pays.**

### 4ème question : Quels tips donnerais-tu à un étudiant pour réduire son gaspillage alimentaire ?

D'abord, parce que les étudiants n'ont pas forcément de grands moyens financiers, il est utile de rappeler qu'en France le gaspillage alimentaire représente un coût de 159 euros par ménage et par an. Le réduire, c'est donc faire des économies !

Pour ce faire, voici quelques exemples de solutions concrètes, à portée de tous les étudiants :

- **Dresser un inventaire des produits qu'on a déjà avant d'aller faire les courses.** Lors de l'inventaire, bien faire attention à la différence entre les deux types de dates : les DLC et les DLUO/DDM.
- **Faire une liste de courses une fois l'inventaire réalisé :** ne prendre que ce dont on a réellement besoin au supermarché.
- **Ne pas faire les courses en ayant faim** car cela favorise les achats d'impulsion qui eux-mêmes entraînent du gaspillage.
- **Acheter en vrac,** lorsque c'est possible, pour avoir exactement les quantités requises pour cuisiner votre repas.
- **Pour les produits que l'on conserve au réfrigérateur,** veiller à les mettre au bon endroit. En effet, il existe une façon bien spécifique de ranger son réfrigérateur pour mieux conserver les aliments selon leur typologie, et ainsi prolonger leur durée de vie.



## 5ème question : Quels sont les obstacles que vous rencontrez pour faire évoluer vos solutions (réglementaires, habitudes de consommation...) ?

Nous sommes sur un sujet très neuf d'un point de vue du droit français. En effet, **la loi contre le gaspillage alimentaire, dite loi Garot, a été promulguée en 2016.** Avant cela, il y avait la loi Coluche et la loi Aillagon, qui encourageaient le don alimentaire à travers un incentive fiscal, mais rien de plus. Depuis, des ordonnances et d'autres lois, comme AGECE (2020) sont venues compléter le dispositif Garot. En parallèle, le gaspillage non alimentaire est devenu un sujet de préoccupation pour le législateur.

*La France, on peut en être fier, est très en avance sur les autres pays.*

La loi Garot a inspiré d'autres Etats comme l'Italie, dès l'été 2016, le Pérou ou encore la Finlande. Plus récemment, c'est la Colombie qui a repris les grandes logiques de la loi Garot. **La France n'est pas suiviste.** Elle montre l'exemple, se risque à expérimenter des choses. Derrière, il faut que les écosystèmes se structurent dans tous les pays européens et cela prend du temps. Une chose est certaine : au niveau réglementaire, nous ne sommes pas les plus mal lotis !

**Là où le bas blesse, c'est sur l'éducation des consommateurs.** On a pour l'instant du mal à lire des changements de comportements à la hauteur de l'enjeu. Le constat est clair : on ne peut pas en finir avec le gaspillage alimentaire sans éduquer le consommateur.



Selon l'Ademe, 33% des 10 millions de tonnes de denrées alimentaires gaspillées chaque année en France se trouve chez le consommateur.

Il faudra voir si la France s'impose aussi comme le leader de la sensibilisation du consommateur au gaspillage alimentaire. Dans ce pays on aime cuisiner et on s'intéresse à la façon dont ce qu'on consomme est produit. Alors on a toutes les raisons d'y croire ! Mais il serait bon que le législateur accompagne ce changement.

## **6ème question : Œuvrez-vous également auprès des producteurs directement pour les aider à réduire leur gaspillage ?**

Phenix, c'est plus de **150 000 repas** qui sont sauvés chaque jour de la destruction, et revendus à prix cassés sur notre appli anti gaspi, ou redistribués aux associations d'aide alimentaire.

Et oui, tous les acteurs sont concernés, du champ à l'assiette ! Supermarchés, grossistes, producteurs, industriels, primeurs, magasins bio, boulangeries, épicerie fines, traiteurs, fromagers, bouchers... Les équipes de Phenix font la chasse au gaspillage partout où il se trouve, en donnant une seconde vie aux invendus et en faisant de la poubelle l'exception. Concrètement, nous avons par exemple des producteurs de fruits et légumes qui vendent directement à la ferme sur l'appli Phenix, mais également lorsqu'ils sont sur les marchés, avec des points de collecte Phenix éphémère.