



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



# Etat des lieux des pertes alimentaires pour le secteur de la transformation et les outils pour les réduire

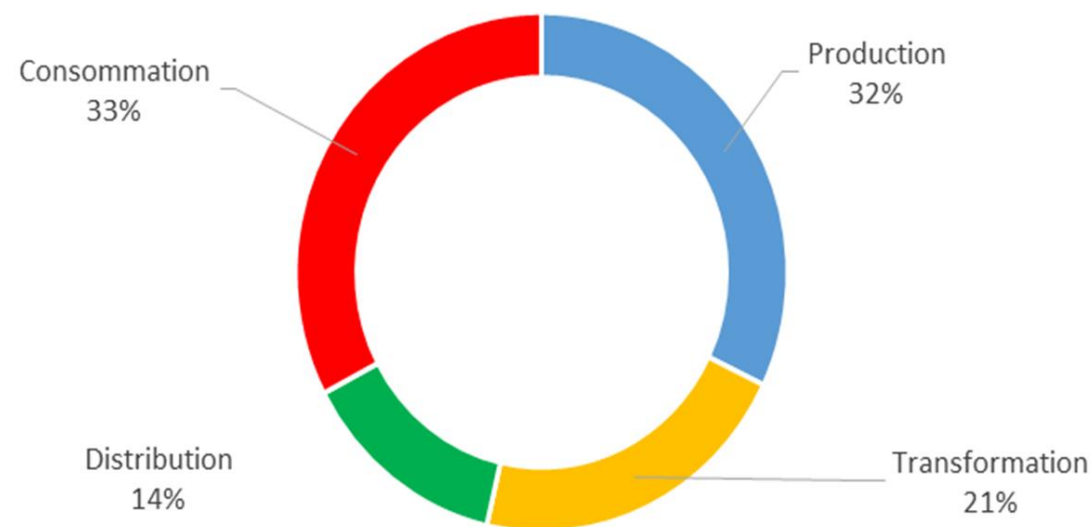


# Etat des masses des pertes et gaspillage en France



## Évaluation globale du taux de pertes et gaspillages en poids par grande filière

Répartition des pertes et gaspillages en poids



Source : [Etude ADEME 2016](#)

# Zoom réglementaire pour les IAA (1/2)

- Loi EGALIM (oct. 2018) :
  - ✓ Interdiction de dénaturer des denrées encore consommable (au 1<sup>er</sup> janvier 2020)
  - ✓ Obligation de réaliser un partenariat de don (avec convention) pour les entreprises CA>50 K€ (précisé par ordonnance du 21.10.19)

# Zoom réglementaire pour les IAA (2/2)

- Loi AGECL (fév. 2020) :
  - ✓ Définition officielle
  - ✓ Objectif de réduction de réduire de 50% le GA d'ici 2030
  - ✓ Obligation de réaliser une démarche comprenant un diagnostic, avant le 01.01.21

**Art.35 « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »**

# Comment accompagner les acteurs ?

*En partenariat avec :*

2 retours d'expériences positifs :

- Une opération d'accompagnement des IAA en 2018



## IAA TÉMOINS : MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE POUR PLUS DE P€RFORMANCE





La situation initiale  
par site industriel et par an.

En moyenne, près de  
**9,4%**

de la production  
perdue

Un manque  
à gagner  
de près de  
**4,4% du chiffre  
d'affaires**



**1 500 tonnes**  
équivalent CO<sub>2</sub>  
émises  
=  
environ les  
émissions de  
**145 Français**



- Diagnostic complet des pertes
- Plan d'action adapté aux spécificités de chaque site

- Accompagnement dans la mise en œuvre des actions
- Évaluation finale, économique et environnementale

## Résultats de l'opération par site industriel et par an.

En moyenne,  
**-15%**

de pertes  
alimentaires



➤ Une réduction moyenne par entreprise des coûts liés aux pertes de **67 000 euros**



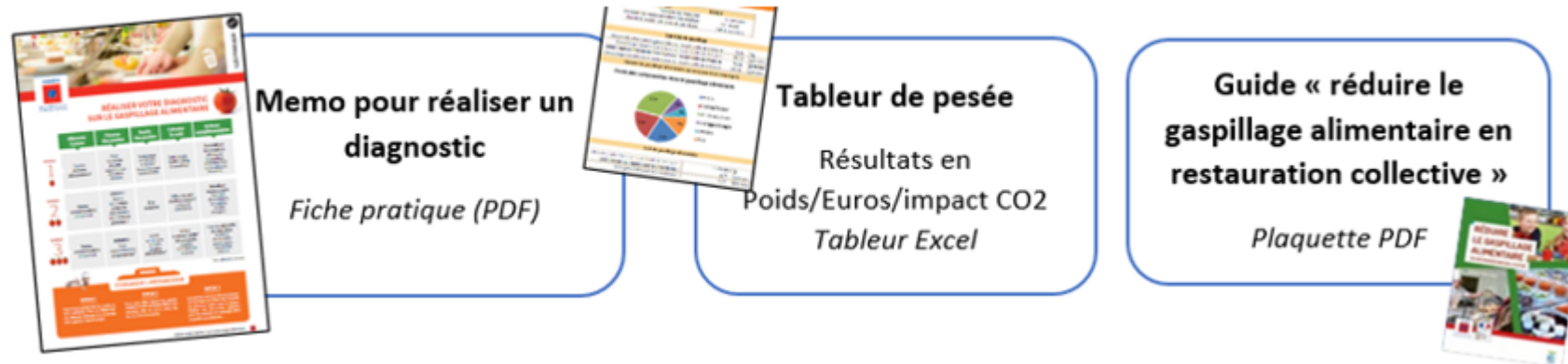
➤ Une réduction de l'empreinte carbone de **86 tonnes de CO<sub>2</sub> émis par site** soit 86 A/R Paris New-York



# Comment accompagner les acteurs ?

2 retours d'expériences positifs :

- Une boîte à outils pour la restauration collective en 2018



# Création d'une boîte à outils pour les IAA : quels besoins ?

## Besoins

Outil public à destination d'une utilisation massive (objectif)

Déculpabilisation du terme GA

Première étape dans une démarche interne de lutte anti GA

Cadrage de la définition du gaspillage alimentaire

## Caractéristiques

Polyvalent

À usage interne

Avec des résultats à objectifs multiples

## Contraintes

Adaptable au degré de maturité vis-à-vis du GA

Adaptable à tous les secteurs (perte en eau, désassemblage,...) et tailles

Vocabulaire commun à toutes les entreprises

Autoporteur

Didactique

Accompagné de guides de remplissage

Réponse à la législation

Sensibilisant aux gains potentiels de la lutte anti GA

Communication interne (économique, poids) et externe (eq GES)



# Les 3 niveaux

## S'engager et progresser

### NIVEAU 1

Vous souhaitez  
estimer vos pertes  
**globales** sur  
l'ensemble du site.

Outil  
d'estimation

### NIVEAU 2

Vous souhaitez **identifier**  
les matières et/ou  
**produits finis**  
particulièrement  
concernés par des pertes.

Outil de  
pilotage

### NIVEAU 3

Vous souhaitez réaliser  
un **diagnostic détaillé**  
par ligne de production.

Outil d'aide  
à la  
décision

# Niveau 1

NIVEAU

1

Application	Résultats	Périmètre	Données nécessaires	Les bonus
Première approche pour répondre à la réglementation	Estimation <b>globale</b> des pertes alimentaires	Sur l'ensemble de la production	Achats matières premières et ventes produits finis sur un an d'activité	Coût moyen des pertes matières ; estimation manque à gagner, perte en eau du process ; part de non comestible

# Niveau 2

NIVEAU  
**2**

Application	Résultats	Périmètre	Données nécessaires	Les bonus
Premiers pas vers la mise en place d'actions de réduction	Evaluation des pertes par <b>niveau de transformation des produits</b> (MP, produits finis...)	Sur l'ensemble de la production	Formulation des produits finis et données suivi de process sur un an d'activité	Niveau 1 + Estimation impact environnemental

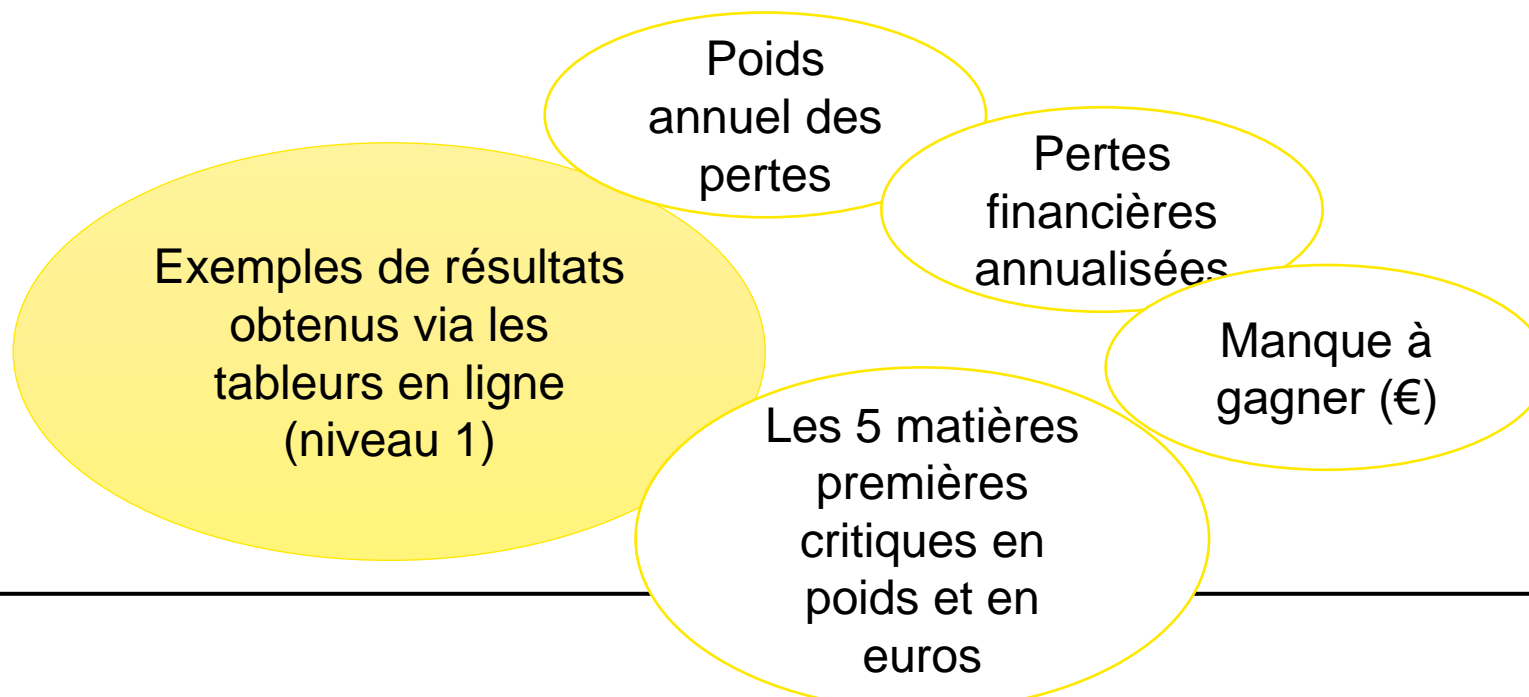
# Niveau 3

NIVEAU  
**3**

Application	Résultats	Périmètre	Données nécessaires	Les bonus
Une analyse suffisamment fine pour cibler des actions de réduction efficaces	Caractérisation des pertes pour chaque <b>étape de transformation</b> (réception, stockage, parage...)	Le produit ou la famille de produit souhaité	Quantités de matières entrées et sorties à chaque étape du process sur une à plusieurs semaines d'activité	Niveau 2 + Coût complet des pertes ; filière valorisation des déchets ; calcul de l'équivalent CO <sub>2</sub>

# Pourquoi faire un diagnostic de ses pertes ?

- Répondre à la réglementation et anticiper les enquêtes obligatoires
- Avoir une évaluation de ses pertes alimentaires => possibilité d'affiner par niveau
- Identifier les gains économiques potentiels, optimiser les lignes de production, mobiliser les équipes...
- Entamer un plan d'action pour réduire les pertes identifiées



# Les ressources disponibles

- La Boite à outils « diagnostic gaspillage alimentaire des IAA »  
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-IAA-boites-outils-diagnostic>
- Opération IAA témoin 2018 : 19 entreprises accompagnées dans des diagnostics précis et dans la mise en place d'actions de réduction  
[https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2019/03/ADEME\\_infographie\\_Gaspi\\_IAA\\_vdef.pdf](https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2019/03/ADEME_infographie_Gaspi_IAA_vdef.pdf)



Fiches actions



Fiches entreprises