

ADEME

DOSSIER DE PRESSE

Etude
« Pertes et gaspillages
alimentaires : état des lieux et leur
gestion par étapes de la chaîne
alimentaire »

Mai 2016

SOMMAIRE

L'ETUDE.....	3
ENSEIGNEMENTS GENERAUX	4
AU LONG DE LA CHAINE ALIMENTAIRE.....	5
PERTES ET GASPILLAGES PAR FILIERES.....	9
DES BONNES PRATIQUES TOUT AU LONG DE LA CHAINE ALIMENTAIRE	11
DEFINITION ET METHODOLOGIE.....	14

L'ETUDE

Dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME a conduit une étude portant sur « l'état des lieux des pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire ».

Cette étude¹ est novatrice, à plusieurs titres :

- en préambule, **elle propose une définition des pertes et gaspillages** s'appuyant sur les débats initiés dans le cadre du PACTE² et la récente Loi contre le gaspillage alimentaire³ ; **cette définition vise à faciliter l'identification des potentiels et des sources de progrès** pour l'efficacité alimentaire de demain ;
- elle mesure le total des pertes et gaspillages générés sur 26 filières alimentaires représentant plus de 80 % des produits consommés en France et à chaque étape de la chaîne alimentaire. Elle précise la valeur commerciale théorique et l'impact carbone en t/CO₂ de ces produits. **Cette analyse globale, de laquelle ressort la part de chaque acteur, rappelle non seulement que la « responsabilité » est partagée mais qu'il existe une interdépendance entre les acteurs** ;
- à partir de l'examen des pratiques et comportements de chaque acteur, de l'effet « engrenage » des uns par rapport aux autres, **elle identifie certains leviers de progrès et met l'accent sur des initiatives de terrain individuelles ou collectives pouvant inspirer chacun.**

Etude originale de part sa méthode et son ampleur, elle est aussi « ombrelle » : elle a été et sera complétée par d'autres études sectorielles (foyers⁴, restauration, distribution⁵, transformation⁶) qui préciseront les sources des pertes et gaspillages, les potentiels et coûts de réduction, mais surtout donneront un retour d'expérience sur des actions correctives mises en place.

Nota Bene : on définit le périmètre des pertes & gaspillages pour les produits à maturité (consommables après récolte) destinés à la consommation humaine. L'étude ne prend pas en compte les pertes de production agricole avant la récolte.

1 Les membres du comité de pilotage de l'étude à l'origine de cette définition sont les structures suivantes : ADEME, Ministère de l'Ecologie, Ministère de l'Agriculture, INRA et FNE

2 PACTE national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013, <http://agriculture.gouv.fr/guillaume-garot-presente-le-pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-1>

3 Loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000032036289&categorieLien=i>

4 <http://www.optigede.ademe.fr/impacts-financiers-et-environnementaux-gaspillage-alimentaire>

5 Présentée en octobre 2016

6 A venir

ENSEIGNEMENTS GENERAUX

Tous concernés, tous acteurs



L'un des enseignements majeurs de l'étude est que **chaque acteur**, tout au long de la chaîne alimentaire, **participe aux pertes et gaspillages alimentaires**, à son niveau mais également en aval et en amont par le jeu des relations commerciales. Au total, **ce sont 10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine** par an en France. Par la suite, il s'agira de préciser la part évitable et accessible pour chaque secteur.

Ces 10 millions de tonnes ont **une valeur commerciale théorique de 16 milliards d'euros**. Cette valeur « théorique » correspond au prix de vente des produits perdus et gaspillés. Elle ne prend pas en compte les éventuels gains financiers issus des valorisations qui peuvent être réalisées (utilisation pour l'alimentation animale, production d'énergie par méthanisation, compost...) ni les coûts inhérents aux actions nécessaires pour éviter la perte de ces aliments (main d'œuvre, stockage, sensibilisation, transport).

L'étude évalue enfin à **15,3 millions de tonnes équivalent CO₂ (Mteq) l'impact carbone de ces pertes et gaspillages**. Cela correspond à 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale (*les émissions de la France sont de 491 Mteq CO₂, format inventaire CITEPA, données 2013*).

Ces résultats globaux confirment et précisent les évaluations présentées dans le rapport contre le gaspillage alimentaire du député Guillaume Garot, présenté en avril 2015⁷.

7 Rapport « lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique », Garot, avril 2015, <http://agriculture.gouv.fr/file/rapport-gaspillage-alimentairecle0ea927pdf>

AU LONG DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Tous concernés

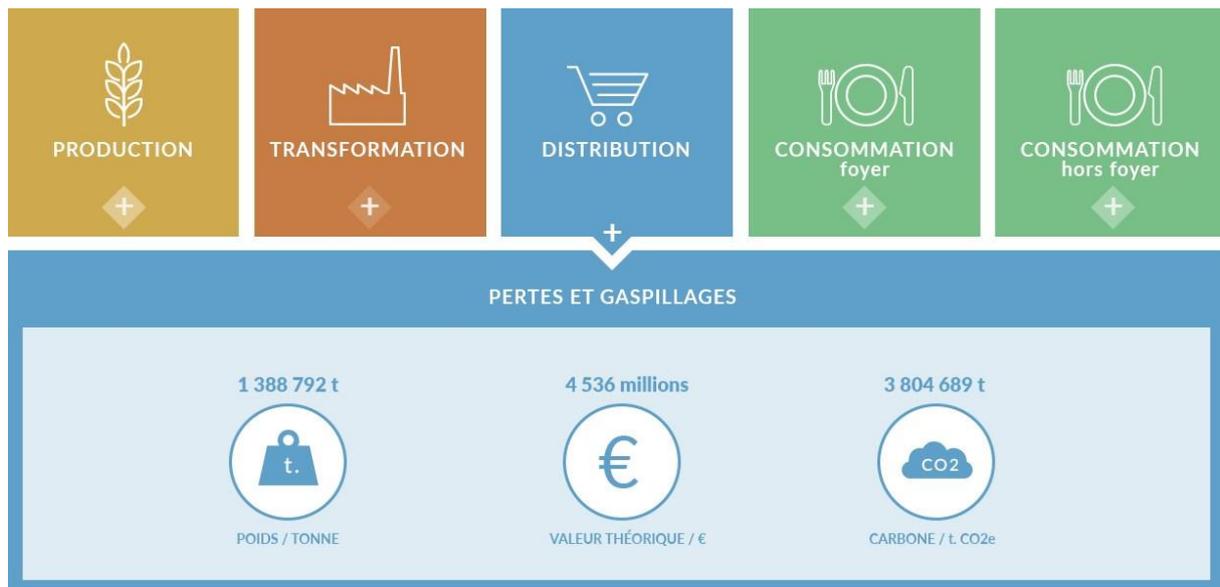
Production



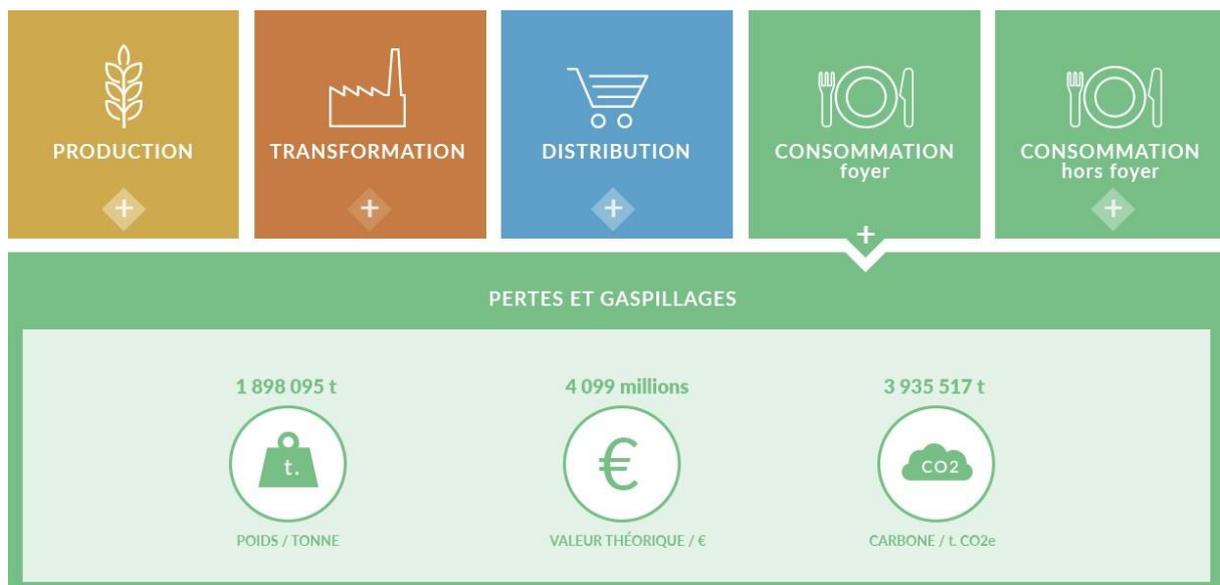
Transformation



Distribution



Consommation foyer



Consommation hors foyer

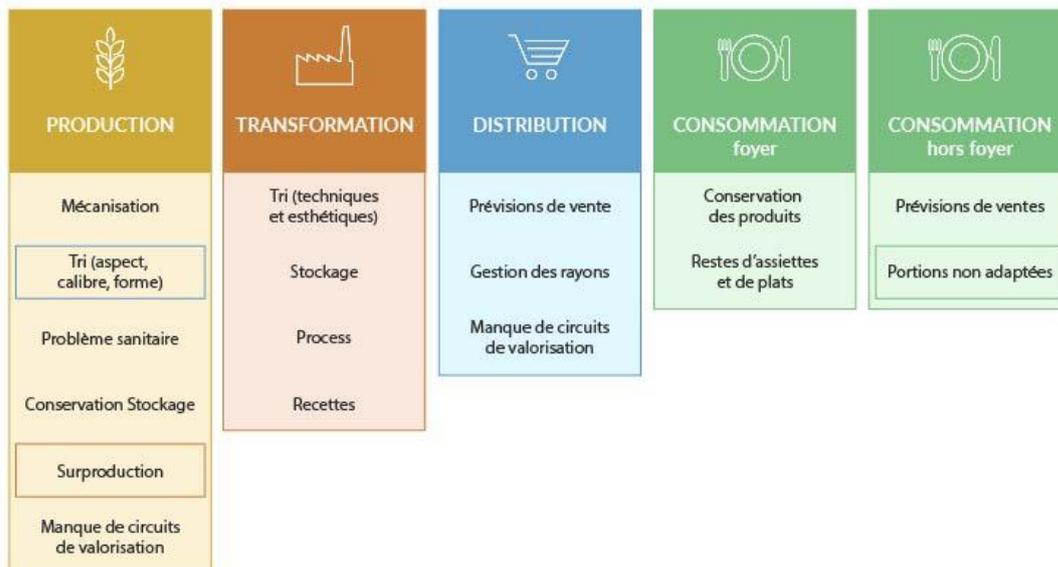


Dans le domaine des pertes et gaspillages alimentaires, tous les acteurs sont concernés, que ce soient les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les restaurateurs (restauration collective et commerciale) ou les ménages. **Sur les 10 millions de tonnes perdues et gaspillées par an, 33% le sont lors de la phase de consommation, 32% lors de la production, 21% lors de la transformation et 14% lors de la distribution.** L'ensemble du gaspillage et des pertes ne sont donc pas concentrés sur la phase de consommation contrairement à l'idée largement répandue.

En revanche, **plus de 40% de la valeur de ces pertes et gaspillages correspond à l'étape de consommation.** En effet, la valeur du produit (ainsi que son poids carbone) augmente au fil de la chaîne du fait du coût du transport, de la transformation, de la vente ou de la publicité, faisant ainsi augmenter la valeur des pertes correspondantes. En effet, un certain nombre de produits agricoles destinés à la consommation humaine, sont difficilement consommables tel quel ce qui joue sur leur valeur (céréales par exemple nécessitant une étape de transformation).

Pour les différents acteurs, la part des pertes et gaspillages varie entre 3,3 et 7,3% des tonnages gérés : 7,3 % pour la consommation, 4,5% pour la transformation, 4% pour la production et 3,3 % pour la distribution. Ainsi, ces pertes peuvent paraître relativement faibles en pourcentage (mais pas en tonnage !), ce qui ne favorise pas la prise de conscience et la mise en œuvre d'actions correctives. Et pourtant, pour certains acteurs économiques, ces pertes peuvent être, en valeur, du même ordre de grandeur que leur marge brute.

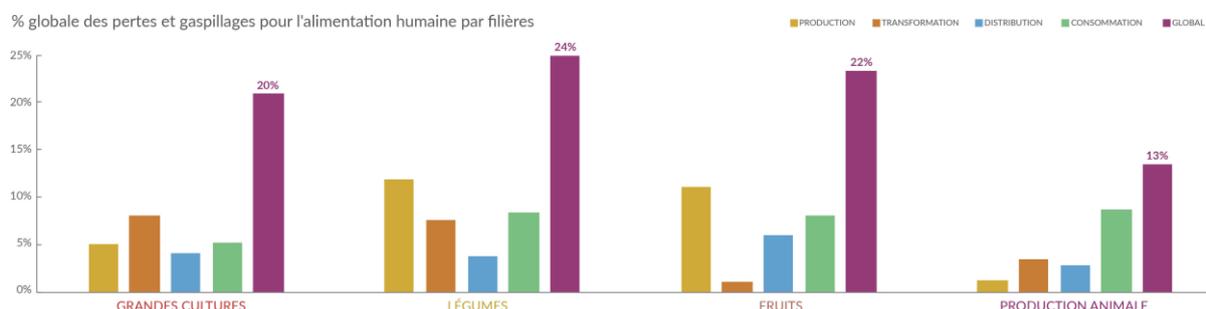
Principales causes des pertes et gaspillage



Les blocs entourés d'une autre couleur indiquent l'influence de l'acteur correspondant à cette couleur (par exemple le tri en production est principalement induit par le cahier des charges des distributeurs).

A l'échelle du quotidien du consommateur **au foyer, elles sont de 29 kg/personne/an, c'est-à-dire 34g/repas/convive** (répartis entre la préparation, les restes et les hors repas). **Elles sont en revanche 4 fois plus importantes en restauration collective et commerciale (138 g/repas/convive).** Cela tend à montrer que ce sont davantage des contraintes qui conduisent aux pertes et gaspillages qu'un comportement « non responsable ». En restauration collective et commerciale le choix est imposé, il est difficile d'ajuster les portions à chacun et très rarement possible de conserver ce que l'on n'a pas fini.

PERTES ET GASPILLAGES PAR FILIÈRES



Selon la nature des produits, les pertes et gaspillages alimentaires se situent à différentes étapes de la chaîne (production, transformation, distribution, consommation). Par exemple, les produits les plus fragiles comme une grande partie des fruits et légumes sont davantage perdus et gaspillés au niveau de la production du fait notamment de produits abimés, de surproduction saisonnière et des exigences du marché à certaines périodes. A l'inverse, les produits d'origine animale sont davantage perdus au niveau de la consommation.

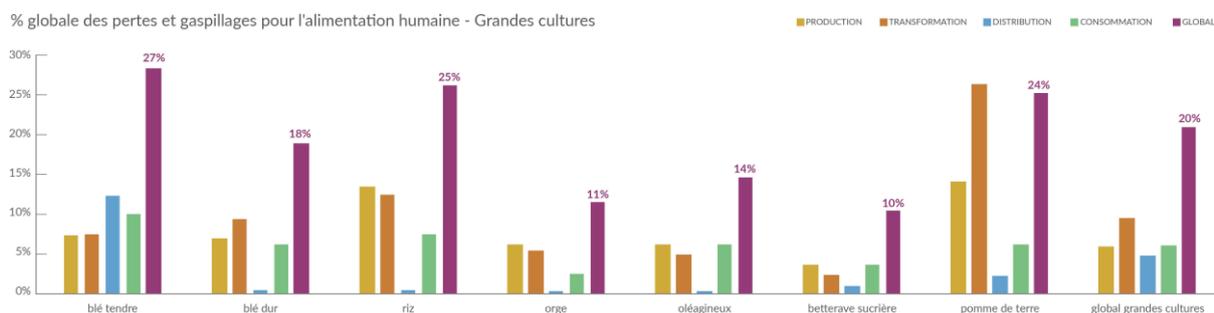
Les restes de poulet ou le fond de bol de lait par exemple peuvent être très faibles en poids par repas mais au total, sur l'ensemble des repas que les consommateurs prennent à la maison, cela représente un poids important.

Les pertes et gaspillages de produits consommables par type de produit et par acteur varient en fonction du niveau de la chaîne alimentaire

Grande culture

Pour le **blé tendre**, la plus grosse partie des pertes et gaspillages intervient à l'étape de la **distribution** (fabrication et surtout vente du pain).

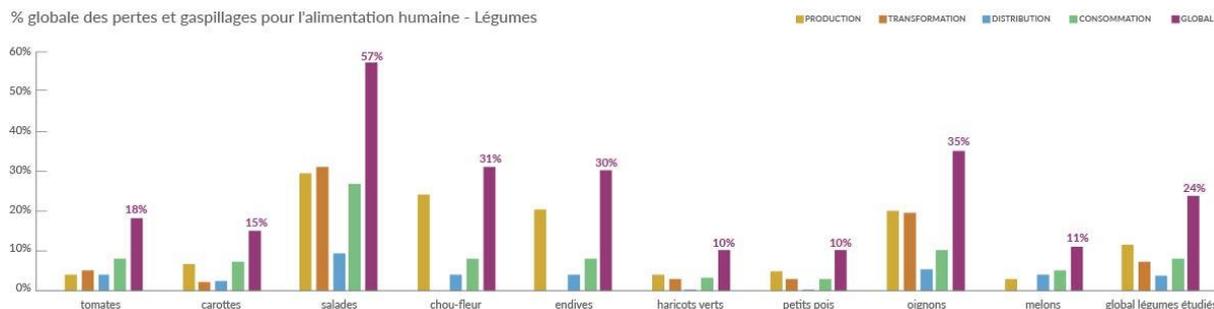
Pour les **pommes de terre**, le **tri** (par calibre et aspect) génère beaucoup de pertes en **production** ; l'**épluchage et la taille** en génèrent quant à eux lors de la **transformation**.



Légumes

La **fragilité des salades**, combinée aux **exigences des distributeurs et consommateurs**, se traduit par des pertes et gaspillages importants à chaque étape. A l'inverse, les pertes et gaspillages sur les **petits pois** et **haricots verts** sont beaucoup plus faibles dans la mesure où ils sont essentiellement commercialisés en **conserves ou surgelés**.

% globale des pertes et gaspillages pour l'alimentation humaine - Légumes

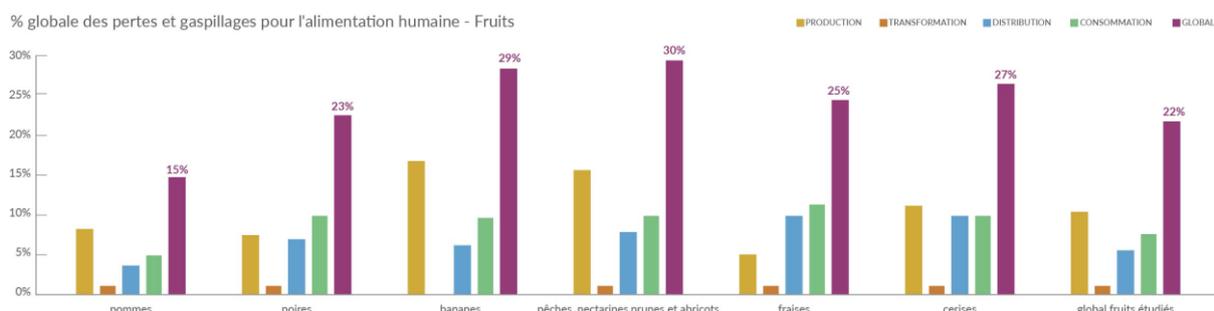


Fruits

Les deux principales causes de pertes sur les **fruits** sont les **défauts d'aspect** et de **calibre** à l'interface entre production et transformation/distribution, ainsi que les pertes liées à la **conservation** lors de la distribution et la consommation.

Fruit le plus consommé et le plus produit en France, la **pomme** est aussi celui qui se conserve le mieux, d'où un **taux de perte global de 15%**, plus faible que celui constaté sur les autres fruits.

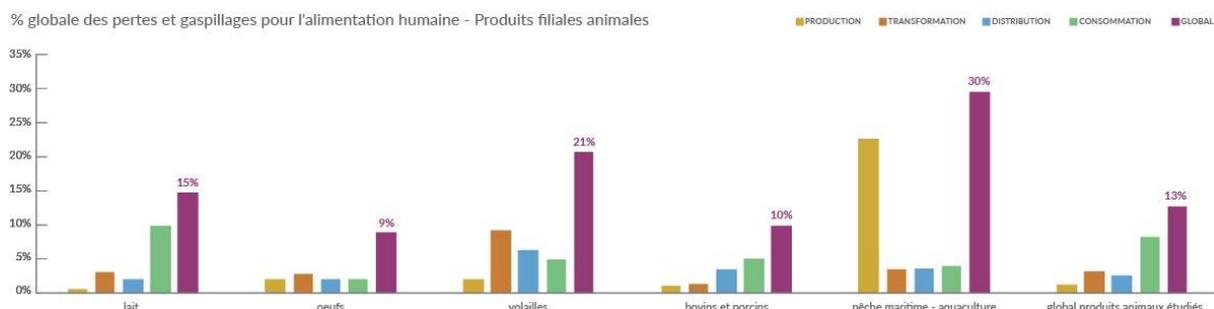
% globale des pertes et gaspillages pour l'alimentation humaine - Fruits



Produits animaux

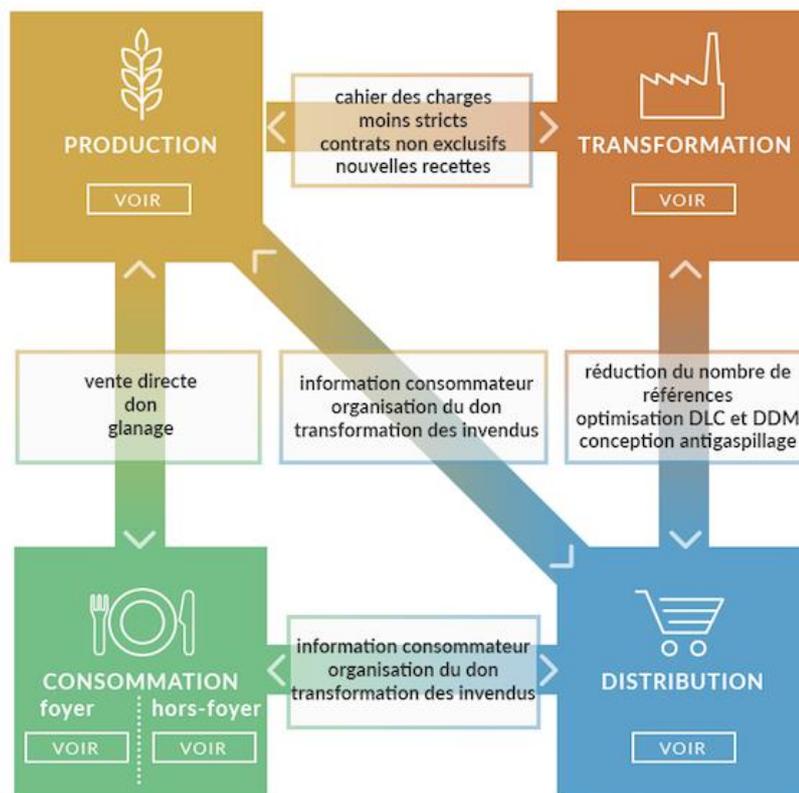
Les pertes et gaspillages sur les produits des filières animales sont beaucoup plus faibles que pour les productions végétales, mais les impacts économiques et carbone sont plus significatifs. Les pertes et gaspillages sont très importants en pêche maritime, du fait des captures de poissons non désirés et rejetés à la mer (24% des captures). La nouvelle politique commune de la pêche (PCP) prévoit que toutes les captures doivent être conservées à bord et débarquées au port afin de réduire ces pertes et gaspillages. Cette nouvelle mesure sera mise en œuvre progressivement jusqu'en en 2019.

% globale des pertes et gaspillages pour l'alimentation humaine - Produits filiales animales



DES BONNES PRATIQUES TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

L'étude révèle l'interdépendance et l'effet « engrenage » entre les pratiques et comportements de chaque acteur.



Ainsi, chaque action positive d'un acteur a un impact sur le comportement des autres acteurs. Par exemple, lorsque les consommateurs sont sensibilisés à la qualité intrinsèque d'un produit plutôt qu'à son aspect, les producteurs et les distributeurs peuvent reconsidérer leurs exigences en matière, par exemple, de calibrage.

Inciter chaque acteur à agir pour son propre bénéfice et celui des autres est un facteur clé pour l'efficacité alimentaire de demain.

Des leviers identifiés à chaque phase

Exemples de leviers de progrès pour les **producteurs** :

- un **assouplissement des cahiers des charges des distributeurs et transformateurs** présentant moins d'exigence de calibre ou d'aspect.
- un écoulement de la surproduction, notamment via de **nouveaux circuits de valorisation pour l'alimentation humaine**.

Exemples de leviers de progrès pour les **transformateurs** :

- des **améliorations de process** (changement de produits sur une chaîne de production trop récurrent, pannes, sensibilisation des salariés améliorant leur vigilance)
- une mise en valeur de denrées non utilisées afin de créer de nouveaux produits destinés à la consommation humaine plutôt qu'à l'alimentation animale

Exemples de leviers de progrès pour **les distributeurs** :

- une **gestion optimisée des rayons** pour les supermarchés et supérettes (péremption, nombre de produits référencés, etc.)
- **des circuits de valorisation** pour les pertes : transformation de produits, dons à des associations caritatives

Exemples de leviers de progrès pour la **restauration collective et commerciale** :

- une meilleure prévision des ventes en incitant à la réservation.
- un **travail sur la taille des portions (facturation au poids, taille des contenants) et une sensibilisation des personnels et des convives pour ajuster au quotidien ces portions et les choix.**

Exemples de leviers de progrès pour le **consommateur final**, au foyer :

- une **meilleure connaissance des techniques de conservation** et une meilleure compréhension **des dates de péremption.**
- une **meilleure sensibilisation à la qualité intrinsèque d'un produit plutôt qu'à son aspect.**

Des exemples de bonnes pratiques à tous les niveaux

Les entretiens de terrain auprès des acteurs ont permis d'identifier à chaque étape de la chaîne des **initiatives intéressantes**. Présentées par acteurs, elles ne constituent pas à ce stade des recommandations de l'ADEME, mais **des exemples dont chacun peut s'inspirer pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires.**

PHASE DE PRODUCTION

Promouvoir les circuits courts et de proximité en complément des circuits longs diminue la présence d'intermédiaires, et limite donc les manipulations ou les risques de rupture de la chaîne du froid. Cet accès plus direct à la demande génère aussi plus de flexibilité et de proximité entre le producteur et le consommateur (raconter la qualité intrinsèque des produits, informer sur les périodes de production et les méthodes de conservation).

NB : l'ADEME précise que le bilan environnemental et en particulier gaz à effet de serre des circuits courts varie en fonction des pratiques logistiques⁸

PHASE DE TRANSFORMATION

Développer des modèles mathématiques de prévision de ventes afin d'éviter la surproduction. Basés sur les prévisions météorologiques et la prise en compte de tous les facteurs pouvant influencer la consommation, ils permettent de planifier la production pour réduire le taux d'inventus de produits finis. **Certaines entreprises atteignent ainsi des**

8 <http://www.ademe.fr/avis-lademe-circuits-courts-alimentaires-proximite>

taux d'invendus inférieurs à 0,5% sur les produits les plus périssables (tels que les légumes) et de moins de 0,1% sur des produits qui se conservent.

Optimiser les cahiers des charges avec les distributeurs afin de ne plus écarter des fruits et légumes frais pour des raisons de calibre, ou d'aspect, en expliquant aux distributeurs qu'une part des produits actuellement écartés pourrait en réalité satisfaire le consommateur. Ainsi en révisant les indicateurs de sélection des produits tels que des salades en sachet, on peut aboutir à une réduction de 30% des pertes et gaspillages générés par ces produits au bout de 10 ans.

PHASES DE DISTRIBUTION

Développer des actions anti-gaspillage en magasin. Par exemple, réhabiliter les fruits et légumes, et même les biscuits « moches », ou proposer des paniers de fruits à prix fixe destinés aux compotes et confitures. Développer des gammes de soupes réalisées à partir de légumes non commercialisables à l'état frais.

Mettre en place des zones « dates courtes » en magasin à prix promotionnels permettant de réduire les invendus. Les consommateurs peuvent être informés via le marquage sur zone, mais aussi par le biais d'applications web annonçant les promotions autour des invendus.

PHASE DE CONSOMMATION

Engager les acteurs publics à rationaliser les dépenses dans la restauration collective : le conseil départemental de l'Isère a réussi à réduire d'1/3 les pertes et gaspillages alimentaires au sein de ses 96 collèges. Il estime avoir ainsi réduit sa facture d'achat d'1 million d'euros par an, qu'il a pu réinvestir dans des produits de meilleure qualité.

Sensibiliser les foyers individuels au gaspillage : en 2014, 20 foyers témoins suivis par l'ADEME ont par exemple pu réduire de moitié leurs pertes et gaspillages alimentaires avec des actions relativement simples durant 3 semaines et ont ainsi économisé près de 60 euros par personne et par an.

Les « Disco Soupes », sessions collectives et ouvertes de cuisine de surplus ou d'invendus dans une ambiance musicale et festive, réalisent des soupes, salades, jus de fruits ou smoothies et les redistribuent à tous gratuitement ou à prix libre. Outre la sensibilisation du plus grand nombre au gaspillage alimentaire, ces initiatives permettent l'éducation à une cuisine saine et goûteuse, ainsi que la création de zones de convivialité dans l'espace public.

DEFINITION ET METHODOLOGIE

Définition

Selon le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. » :

- ce qui est **consommable** (digestibilité et acceptabilité)
- ce qui est **évitable** (y compris le potentiellement évitable)
- quelle que soit la **responsabilité** de l'acteur : **gaspillages** (forte responsabilité) et **pertes** (responsabilité diffuse, soumission à des contraintes)
- valorisée ou non en différentes **destinations** : alimentation animale, compost, méthanisation ou destruction.
- ce qui est **destiné initialement à l'alimentation humaine** et qui est perdu puis valorisé en alimentation animale entre donc dans le champ des pertes et gaspillages.

Méthodologie

Le recueil de données a été réalisé auprès des professionnels de l'alimentation et de la consommation par l'intermédiaire de 512 entretiens quali-quantitatifs et 70 entretiens qualitatifs.

Les sources de données mesurées ont été privilégiées (données d'évaluation globale) et une analyse croisée avec les données recueillies a été réalisée.

L'élaboration du rapport a été menée par les experts en collaboration avec les acteurs.

L'étude « Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire » mai 2016 est disponible sur la médiathèque du site de l'ADEME : <http://www.ademe.fr/etat-lieux-masses-gaspillages-alimentaires-gestion-differentes-etapes-chaine-alimentaire>

Service de presse ADEME

Tel : 01 58 47 81 28 / e-mail : ademepresse@havasww.com



L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale, l'agence met à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, ses capacités d'expertise et de conseil. Elle aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère l'environnement, de l'énergie et de la mer, et du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche. www.ademe.fr