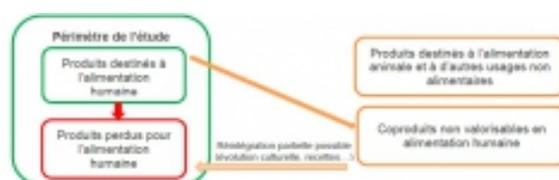


Pertes et gaspillages : état des lieux et gestion par étapes de la chaîne alimentaire

9 juin 2016

Réalisée pour le compte de l'ADEME et rendue publique récemment, cette étude avait pour objectifs, pour la France, *i)* de qualifier et quantifier les pertes et gaspillages alimentaires dans les principales filières et sur l'ensemble des étapes, de la production à la consommation, *ii)* d'identifier des initiatives et pistes de réduction, et *iii)* d'améliorer la connaissance et la compréhension des mécanismes générateurs. La figure ci-dessous présente le périmètre retenu :

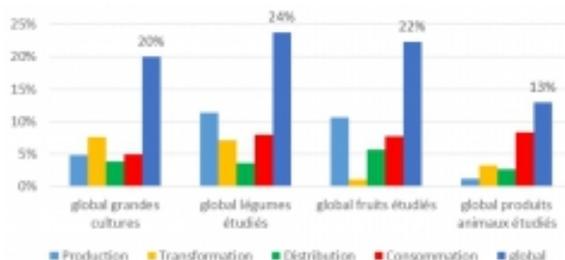


Source : ADEME

Les auteurs ont associé plusieurs méthodes de collecte de données : plus de 500 entretiens auprès d'acteurs, mesures des pertes en restauration (collective et commerciale) et chez des artisans de bouche, recueil des pertes et gaspillages par un échantillon de 50 foyers représentatifs de la population française. Ces données ont été croisées, consolidées, et des analyses multicritères conduites, par filière, pour les produits détournés de l'alimentation humaine : pertes en masse, impact carbone, valeur économique théorique. Ce travail a porté sur des produits végétaux (céréales, autres grandes cultures, légumes, fruits) et animaux, ainsi que sur différents secteurs d'activité (production primaire, industries agroalimentaires, distribution, consommation, restauration).

In fine, à partir des nombreux résultats fournis par cette étude, il apparaît que les pertes et gaspillages sont très variables d'un produit à l'autre (de 9 % pour les œufs à 57 % pour les salades), et différent par grandes familles de produits :

Évaluation globale des pertes et gaspillages pour l'alimentation humaine – Toutes filières



Source : ADEME

Globalement, les pertes et gaspillages représentent, par an, 18 %, soit 10 millions de tonnes, correspondant à une valeur théorique commerciale de 16 milliards d'€, et à un bilan carbone de 15,3 millions de tonnes équivalent carbone (soit 3 % des

émissions de la France). Les résultats pour chaque filière sont également intéressants, précisant la part de chaque secteur d'activité.

Enfin, à partir notamment d'un recueil d'initiatives et d'exemples anti-pertes et gaspillages, les auteurs identifient les principaux leviers de réduction mobilisables par types d'acteurs, comme par exemple l'assouplissement des cahiers des charges pour la production. Ils concluent sur la nécessité d'un travail en commun.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : [ADEME](#)