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

octobre 2015 – mai 2016

ADEME, *Service Consommation et Prévention, Antoine Vernier (chargé de mission)*

Réalisée par INCOME CONSULTING & AK2C

Connaissance

ETAT DES MASSES, juin 2016

&

- Opération IAA témoins, 2017
- Opération GMS témoins, octobre 2016
- Coût complet en resto collective, mai 2016
- Opération foyers témoins, 2014

Communication

CAMPAGNE Réduisons nos déchets, 2016

- Cible Entreprises
- Cible Collectivités
- Cible Ménages

Soutien

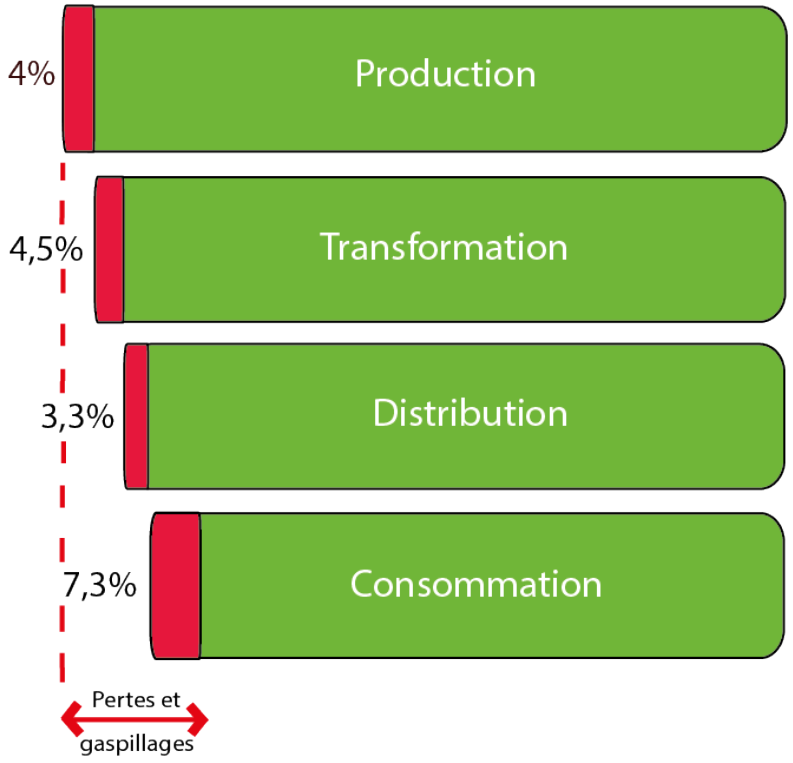
SYSTEMES D'AIDE ADEME, 2016-2017

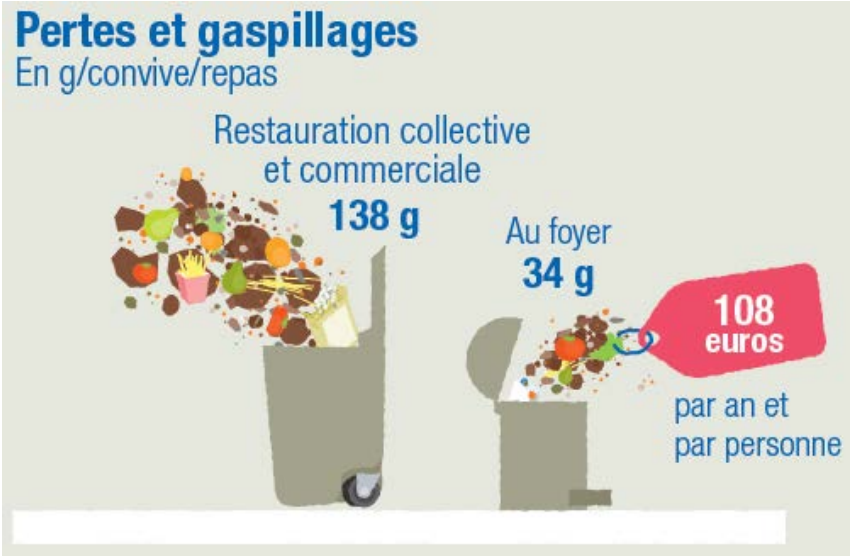
- 200 services civiques
- 1 000 écoles et collèges contre le GA
- Conventions d'aide pour favoriser le don d'invendus alimentaires
- Cantine Roquelaure exemplaire

Des enjeux importants confirmés…

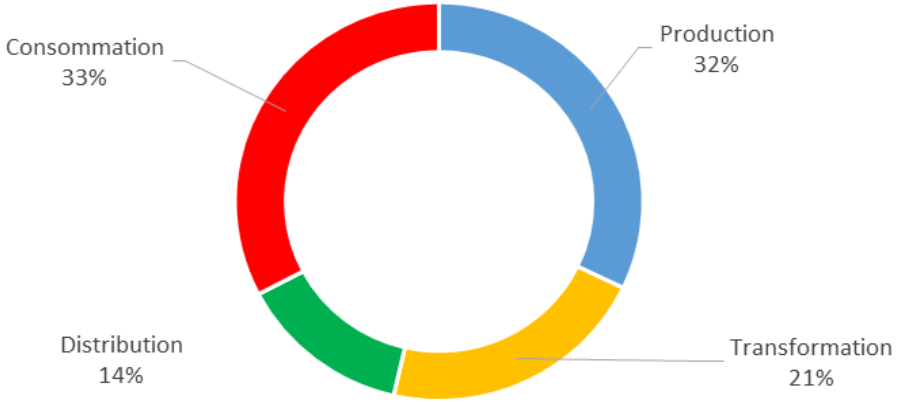
…Peu visibles mais qui concernent tous les acteurs

Taux de pertes et gaspillages par type d'acteur





Répartition des pertes et gaspillages en poids

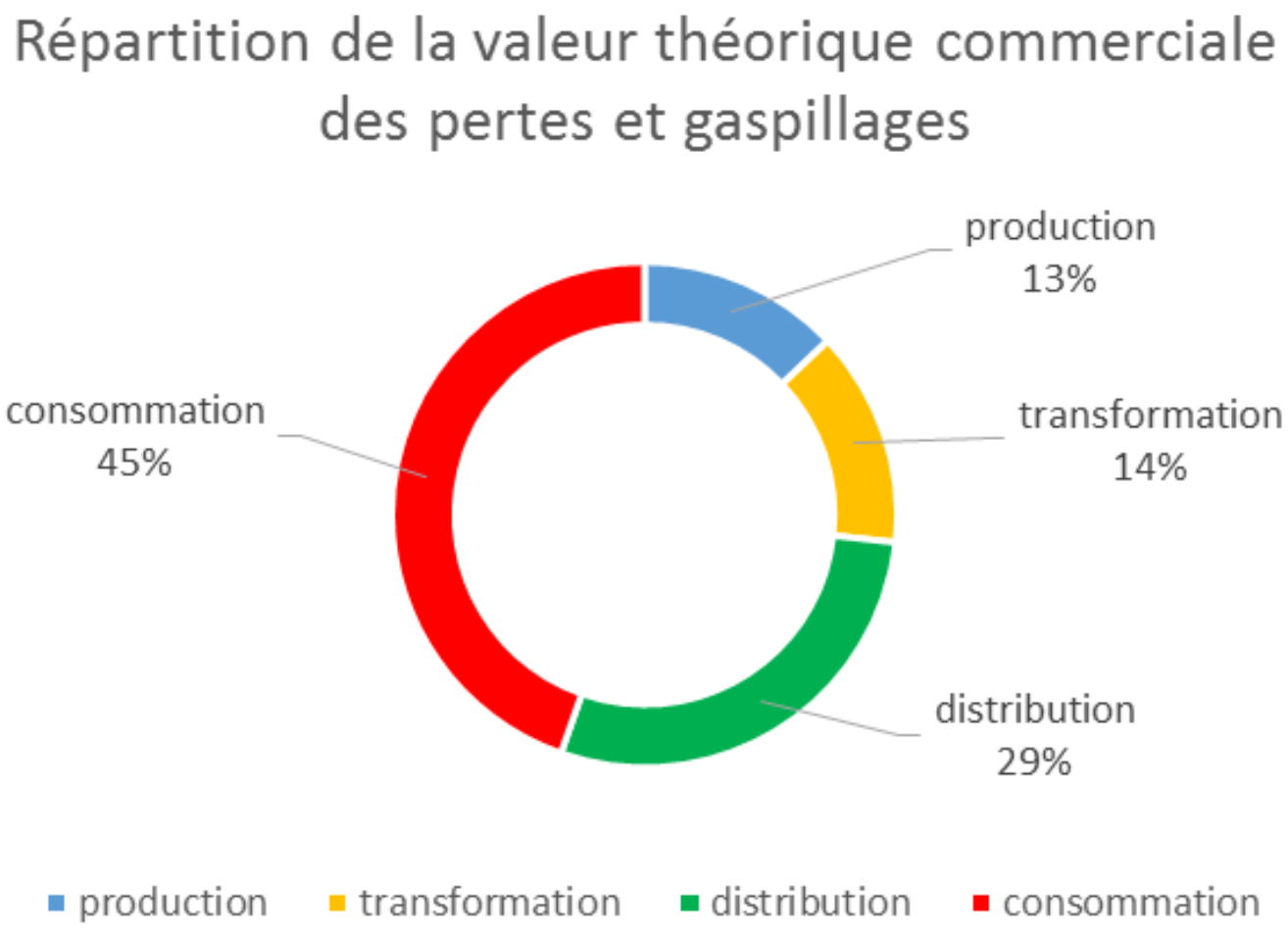


Principaux mécanismes à l'origine des pertes et gaspillages

Principales causes des pertes et gaspillage

PRODUCTION	TRANSFORMATION	DISTRIBUTION	CONSOMMATION foyer	CONSOMMATION hors foyer
Mécanisation	Tri (techniques et esthétiques)	Prévisions de vente	Conservation des produits	Prévisions de ventes
Tri (aspect, calibre, forme)	Stockage	Gestion des rayons	Restes d'assiettes et de plats	Portions non adaptées
Problème sanitaire	Process	Manque de circuits de valorisation		
Conservation Stockage	Recettes			
Surproduction				
Manque de circuits de valorisation				

Et qui ont une valeur commerciale théorique non négligeables



Des initiatives anti-gaspi rentables pour tous

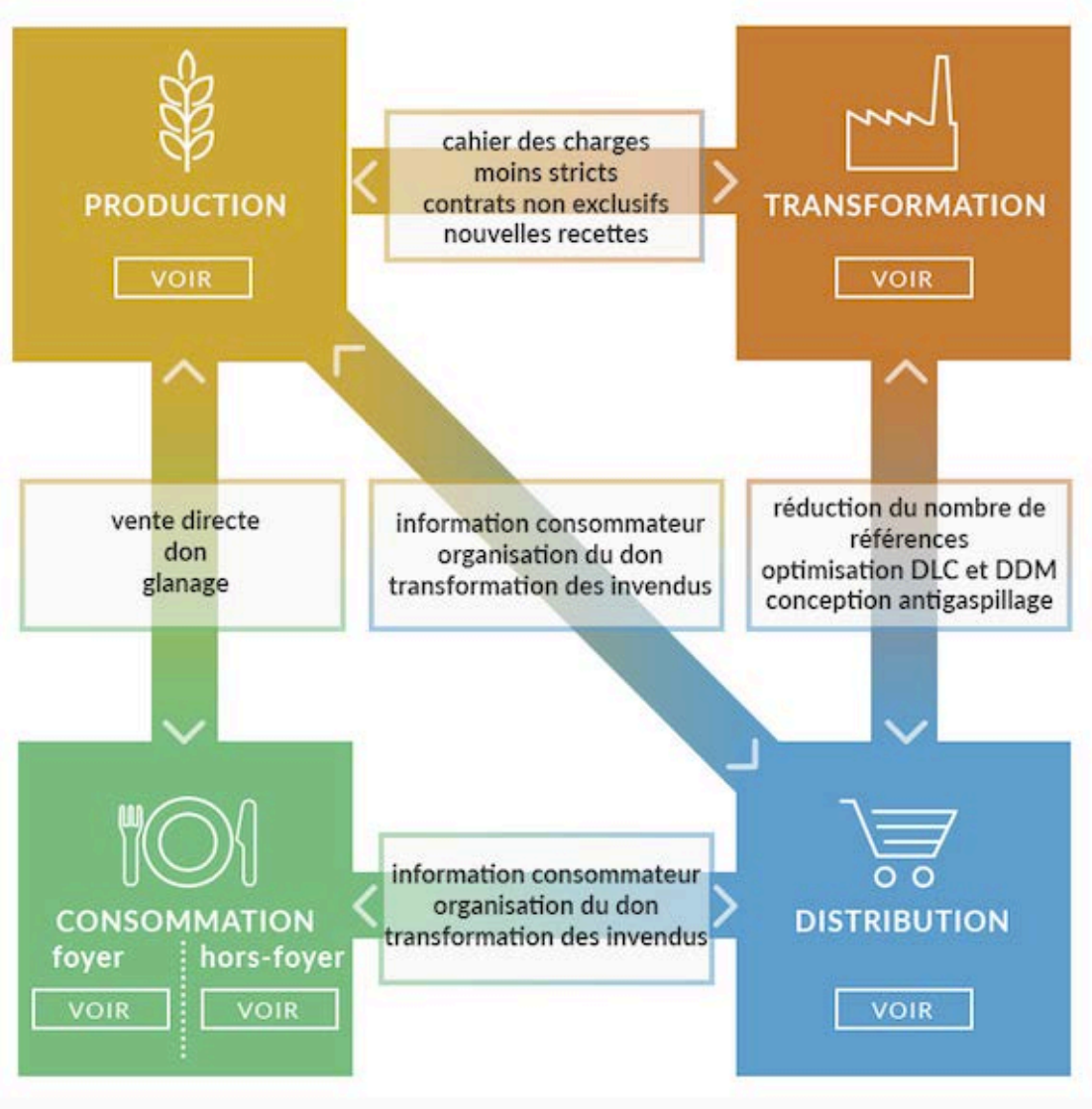
Actions individuelles :

- Un **supermarché** a **réduit de moitié** ses pertes et gaspillages alimentaires en 1 an. **Economie : 300 000 €/an**.
- Les 20 **foyers** témoins suivis par l'ADEME en 2014 ont **réduit de moitié** leurs pertes et gaspillages alimentaires. Economie : 60 €/pers/an.
- Un **conseil départemental** a **réduit d'1/3** ses pertes et gaspillages alimentaires au sein de ses 96 collèges. Economie : 1 **million d'€/an** réinvestis **dans des produits de meilleure qualité.**

Actions collectives :

- Une **ville** de 11 000 habitants a **réduit de 80 %** ses pertes et gaspillages alimentaires. Elle a pu ainsi passer ses cantines scolaires à **100 % bio** à coût constant et **favoriser la conversion de ses agriculteurs**
- les **Réseaux d'Evitement du Gaspillage Alimentaire** (REGAL) permettent d'engager l'ensemble des acteurs dans une dynamique de progrès

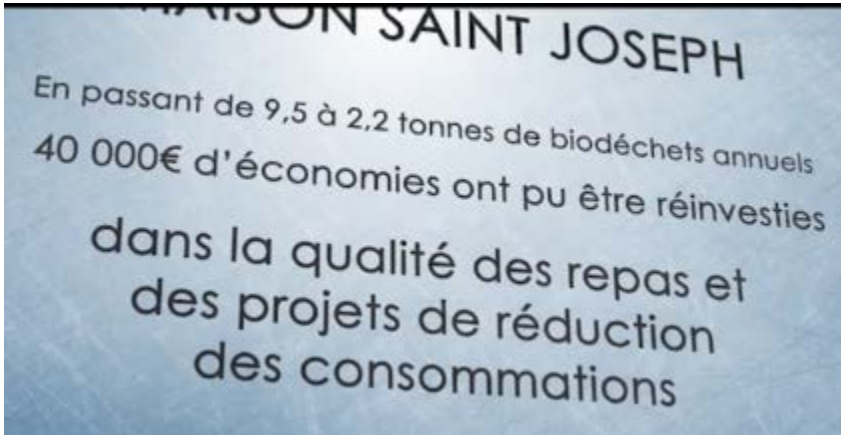
Recommandations pour agir



- **Mesurer** ses pertes et gaspillages pour **évaluer son gisement** et ses potentiels
- **S'interroger** au sein de sa structure ou de sa filière ou de son territoire **sur la place/la valeur de l'alimentation**
- Mobiliser le plus grand nombre pour définir et **mettre en œuvre au quotidien les actions** permettant de réduire les pertes et gaspillages

Concrètement en établissement de santé ?

GISEMENT DE BIODÉCHET				
Secteur	**Nombre d'établissements**	**Nombre de prestations (par an)**	**Grammage / ADEME / GNR**	**Total Biodéchets (t / an)**
Service à table	85 850	1 050 000 000	0,142	149 100
Cafétéria self	994	158 300 000	0,142	22 479
Restauration rapide	46 000	1 800 000 000	0,043	77 400
Hôtels	26 870	440 000	0,142	62 480
Centre de loisirs - sports	3 500	106 000 000	0,134	14 204
Transports (assimilé restauration rapide)	1 400	13 500 000	0,043	581
Total restauration commerciale	**166 614**	**3 567 800 000**		**326 243**
Hospitalier	2 504	508 000 000	0,527	267 716
Maisons retraite	16 500	1 100 000 000	0,228	250 800
Enseignement (CC + scolaires)	336 500	1 200 000 000	0,136	163 200
Travail	11 900	452 800 000	0,134	60 675
Autres (prisons, armées, loisirs)	8 246	352 000 000	0,134	47 168
Total restauration collective	**375 650**	**3 612 800 000**		**789 559**
Total en tonnes				**1 115 802**



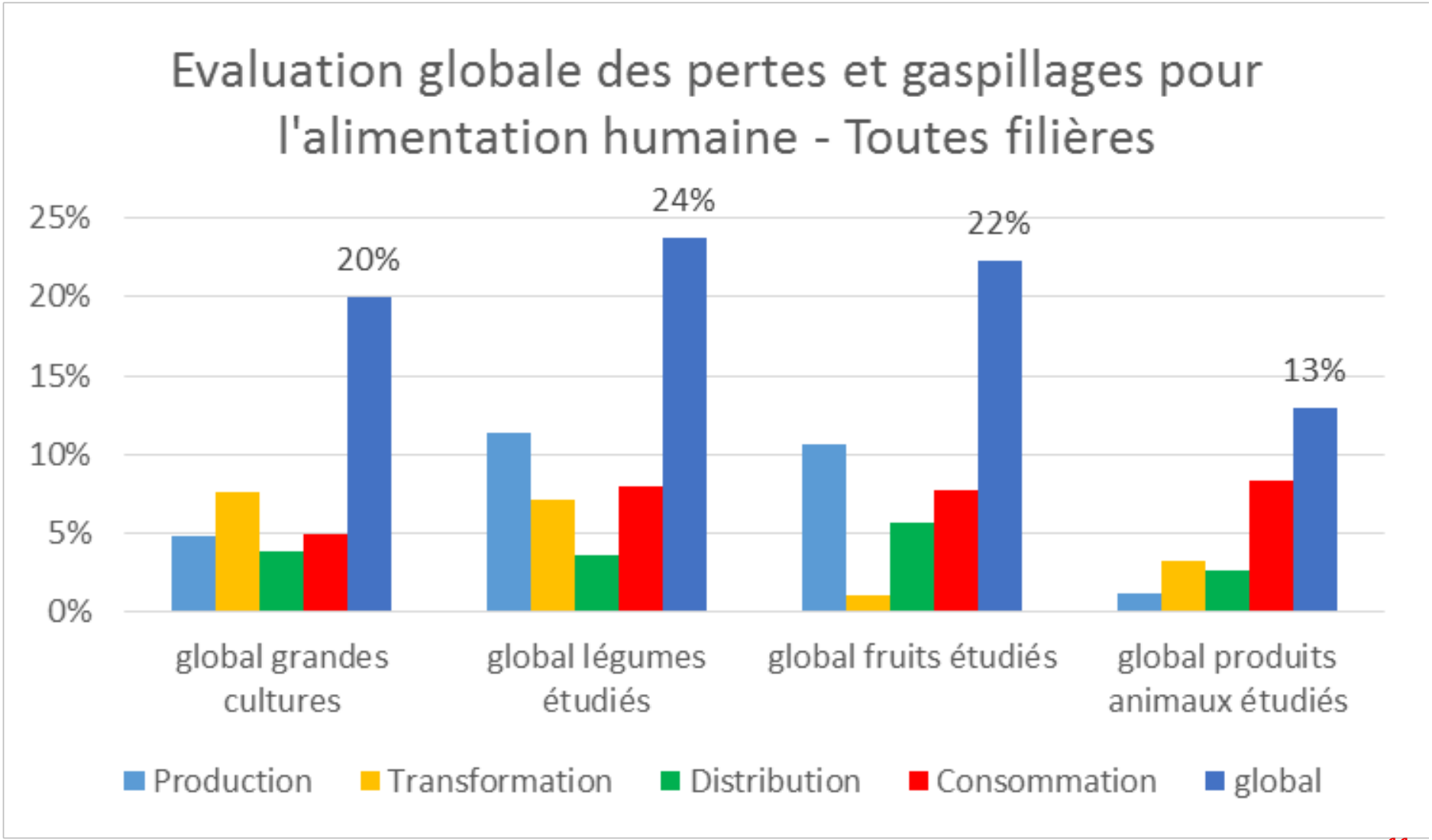
Sources : MAAF, 2011 et ADEME/GNR, 2011

Merci de votre attention !

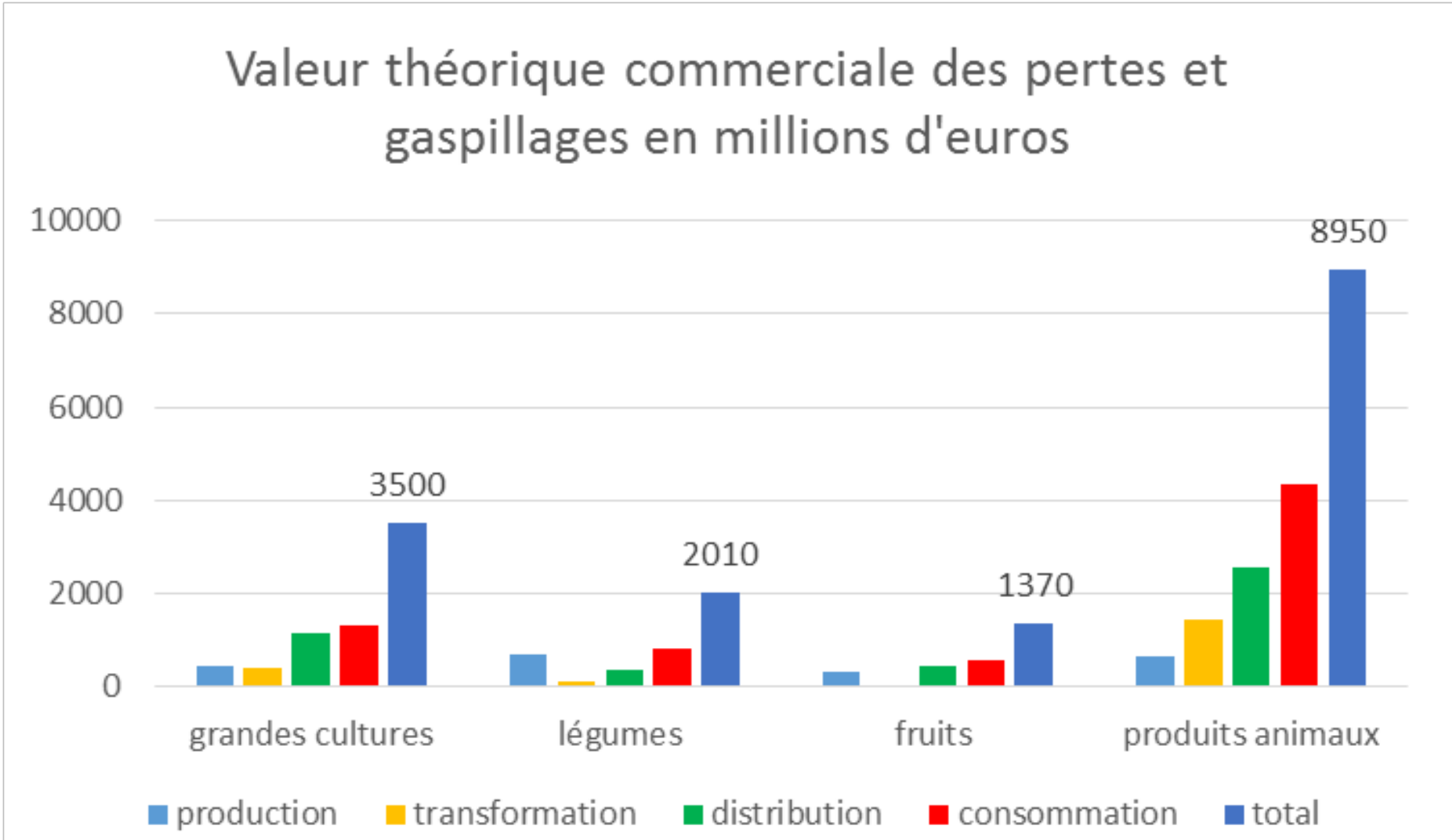
Antoine Vernier

Service Consommation et Prévention

Selon les produits les pertes (en poids) ne sont pas les mêmes



Selon les produits les pertes (en euros) ne sont pas les mêmes



Impacts rapportés à la population française (pers/an)

Les pertes et gaspillages alimentaires représentent
150 kg de nourriture par personne et par an

- Dont 50 kg perdus ou gaspillés au stade de la consommation
  - 29 kg au domicile (85% des repas)
  - 21 kg en restauration collective et commerciale (15% des repas)

Les pertes et gaspillages alimentaires représentent un impact économique de 16 milliards d'euros par an.
Soit **240 € de nourriture** par personne et par an

- Dont 108 € perdus ou gaspillés au stade de la consommation