

Etudes de l'ADEME et pilotage du GT « indicateurs et mesures »



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

CNIS – 3 avril 2019

Les études nationales de l'ADEME sur les pertes et gaspillage alimentaire

Etat des masses des pertes et gaspillages en France (2016)

Opérations
Témoins

Foyers témoins
(2014)

Restauration col
lective témoin
(2016)

Grande distrib
ution témoin
(2016)

IAA témoins
(mars 2019)

Etablissements
de santé
témoins (juin
2019)

250 foyers
témoins (oct.
2019)

Stations et
Exploitations F&L
témoins (2021)

Massificatio
n

1 000 écoles
et collèges
(2018)

500 EHPAD
(2021)



Études finalisées et rapport disponible



Études en cours ; rapport à venir dans l'année



Études en cours ; rapport à moyen terme

PACTE II national de lutte contre le gaspillage alimentaire

GROUPE DE TRAVAIL « INDICTEURS ET MESURE »

Objectifs généraux du GT 1:

- **Permettre à chaque acteur de la chaîne alimentaire de disposer d'un système d'observation pérenne et efficace** pour étudier sa progression vers une réduction des pertes et gaspillages alimentaires.
- Disposer d'outils d'observation permettant à terme de suivre l'objectif d'une réduction de 50% du GA d'ici 2025

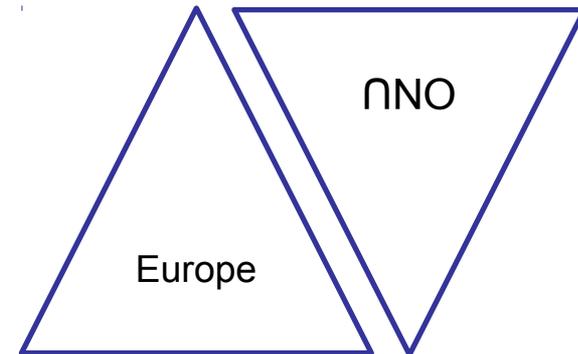
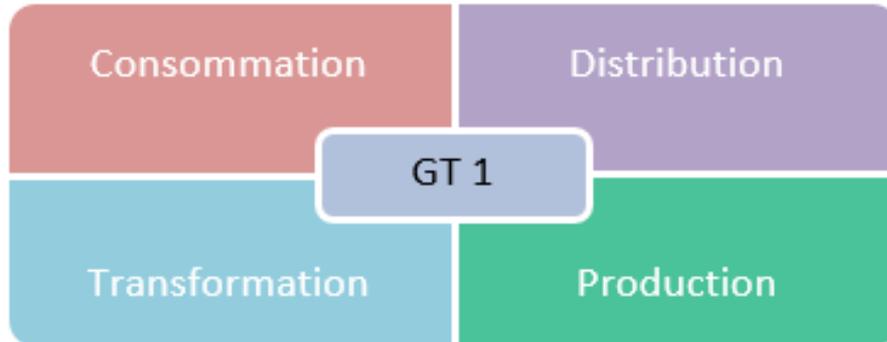
Définition du gaspillage alimentaire du PACTE

La définition Française :

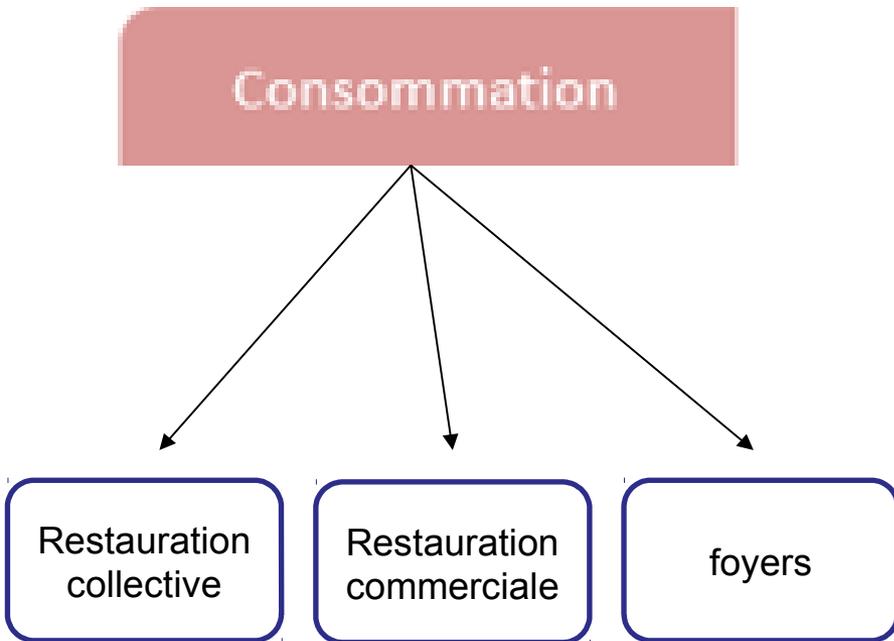
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est *perdue, jetée, dégradée*, constitue le gaspillage alimentaire »



PACTE / GT1 : Organisation



Exemples de travaux des sous-groupe



PARTICIPANTS :

- *AGORES*
- *RESTAU'CO*
- *ACPPA*
- *SNRC*
- *GECO FOOD SERVICES*
- *UMIH*
- *BETTERFLY TOURISM*
- *WINNOW SOLUTION*
- *EASYLIS*
- *AMORCE*
- *FAMILLES RURALES*
- *EQOSPHERE*

Restauration collective

Données communes à recueillir pour la restauration collective Tous secteur d'activité Quelque soit le mode de gestion ou de distribution

- **Les 3 plats** : entrées, plat principal avec accompagnement, dessert. Ces données peuvent être comptabilisées de manière groupée ou distincte au choix de l'établissement. Unité de mesure : kilo/service
- **Le pain** : Unité de mesure : kilo/service
- **Les quantités valorisées sous forme de don** : Unité de mesure : kilo/service

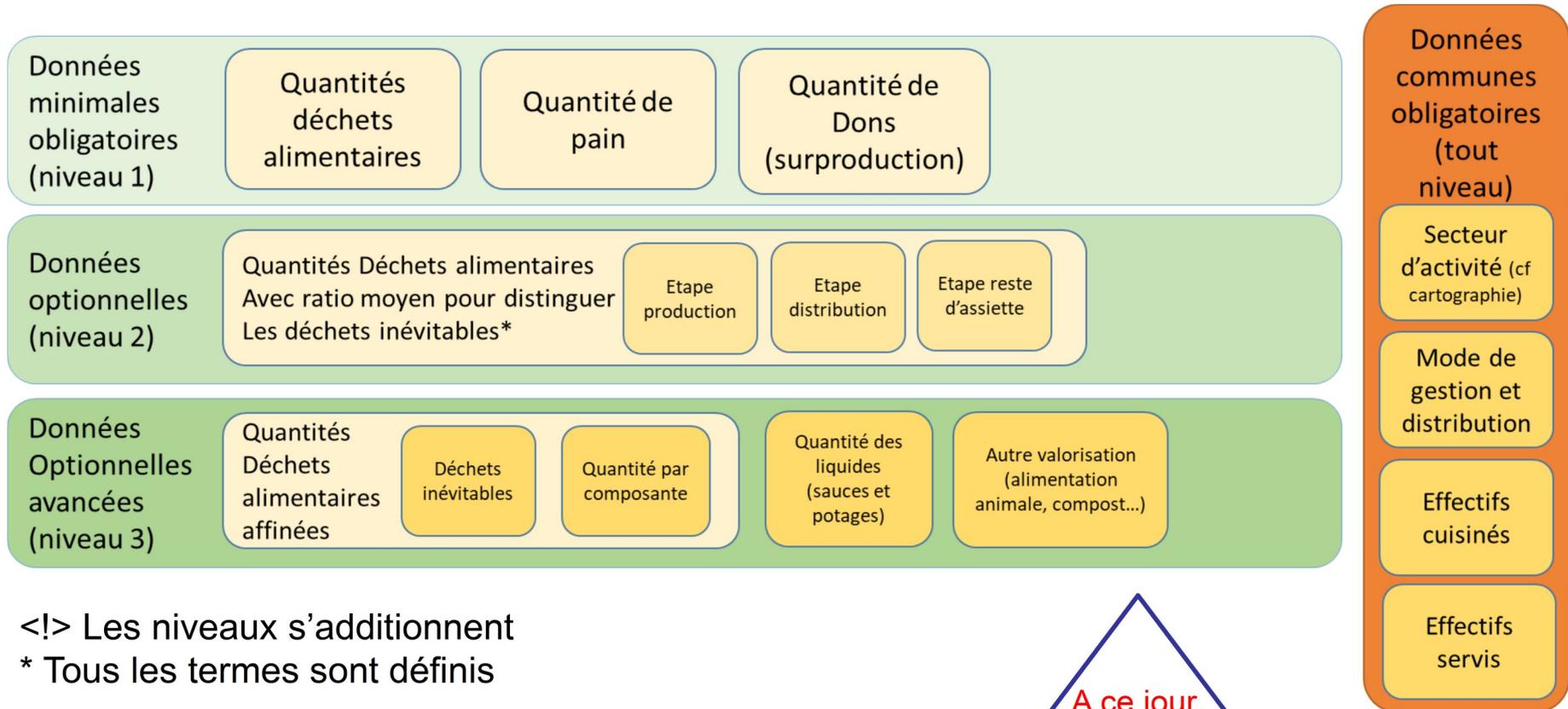
4 Modes de distribution

- **Cuisine sur place** (déchets de préparation, distribution et reste d'assiette)
- **Cuisine centrale** (uniquement des déchets de préparation)
- **Restaurant satellite** en liaison chaude ou froide (restes de distribution et d'assiette)
- **Restauration commerciale** (déchets de préparation, fin de service et reste d'assiette)

Exemple : Restauration collective CUISINE SUR PLACE

Durée conseillée de la pesée : A minima 1 semaine/an

Exemples : 4 pesées pour un établissement scolaire qui sert des repas uniquement le midi hors mercredi et week-end ; 14 pesées sur un EHPAD ou un hôpital qui sert des repas midi et soir 7 jours/semaine.



<!> Les niveaux s'additionnent

* Tous les termes sont définis

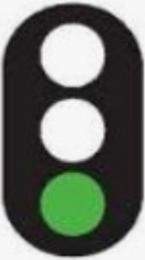
A ce jour,
manque
« foyers »

Etat d'avancement



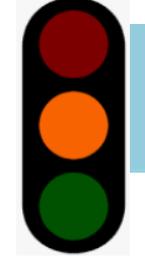
Consommation

- 👍 Très bonne maturité des acteurs
- 👍 Diagnostics généralisés (Loi 2015 et 2018) + dynamisme des syndicats pro
- 👉 Difficultés pour les données relatives aux foyers



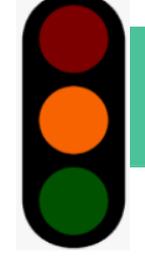
Distribution

- 👍 Des acteurs proactifs en ordre de marche (Loi 2016)
- 👉 sensibilité liée à la confidentialité des données
- 👉 Inquiétude liée à une éventuelle obligation de reporting



Transformation

- 👉 A ce stade un fort attentisme de la profession
- 👉 Une hétérogénéité très marquée rendant difficile une proposition commune
- 👉 sensibilité liée à la confidentialité des données



Production

- 👉 Pas de données disponibles en dehors d'études ponctuelles
- 👉 Un secteur très diffus rendant l'accès aux données très difficile

- Poursuivre la mise en œuvre des dispositifs acteur par acteur
- Définition des modalités de recueil des données : fréquence, représentativité...
- Quid d'une centralisation ?

- Points de vigilance :
 - *Articulation avec directive européenne (rapportage)*
 - *Pérennité du dispositif*
 - *Absence de données*
 - *Fiabilité des données*