



Nov.
2019

BILAN DU GT 1 DU PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE **GASPILLAGE** **ALIMENTAIRE**



Conclusions du groupe de
travail "indicateurs et mesures"
Période 2017-2019

ADEME



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

REMERCIEMENTS

L'ADEME remercie l'ensemble des participants aux sous-groupes pour leur participation active et constructive durant ces 2 années et pour leur relecture du document avec remarques et contributions.

L'ADEME tient également à remercier le groupement INCOME Consulting & HAATCH qui a assuré le suivi, la logistique et les comptes rendus durant toute cette période.

CITATION DE CE DOCUMENT

ADEME, Laurence Gouthière. 2019. Bilan GT 1 du PACTE national de lutte contre le gaspillage alimentaire. 60 pages.

Cet ouvrage est disponible en ligne www.ademe.fr/mediatheque

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par le caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

Ce document est diffusé par l'ADEME

20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

TABLE DES MATIERES

Liste des abréviations	5
1 PRÉFACE	6
1.1 Mot du Président de l'ADEME, Arnaud LEROY	6
1.2 Mots des référents	7
2 RESUME	8
3 OBJECTIF DE CE RAPPORT	8
4 DÉFINITIONS.....	8
5 CONTEXTE ET ORGANISATION DU GROUPE DE TRAVAIL	9
5.1 Le Pacte II	9
5.2 Objectifs	9
5.3 Calendrier	10
6 ORGANISATION.....	10
7 PARTICIPANTS	12
8 CONTEXTE NATIONAL ET INTERNATIONAL	12
8.1 Les Etats généraux de l'alimentation et la Loi EGALIM	12
8.2 Les dispositifs d'observation et de statistique	12
8.3 La directive européenne	13
9 PRÉ-REQUIS AUX TRAVAUX DES SOUS-GROUPES.....	14
10 TRAVAUX DES SOUS-GROUPES	14
10.1 Sous-groupe CONSOMMATION.....	15
10.1.1 Les participants	15
10.1.2 Les données à recueillir pour un dispositif d'observation.....	16
10.1.3 Quelles modalités de recueil pour l'observation ?.....	21
10.1.4 Quel échantillon pour une observation nationale ?	22
10.1.4.1 L'enseignement	22
10.1.4.2 Santé et médico-social	23
10.1.4.3 La restauration d'entreprise.....	23
10.1.4.4 La restauration commerciale	24
10.2 Sous-groupe DISTRIBUTION.....	26
10.2.1 Les participants	26
10.2.2 Les données à recueillir pour un dispositif d'observation.....	26
10.2.3 Quelles modalités de recueil pour l'observation ?.....	33
10.2.4 Quel échantillon pour une observation nationale ?	33
10.3 Sous-groupe TRANSFORMATION	36
10.3.1 Les participants	36
10.3.2 Les données à recueillir pour un dispositif d'observation.....	36



10.3.3 Quelles modalités de recueil pour l'observation ?.....	40
10.3.4 Quel échantillon pour une observation nationale ?	40
10.4 Sous-groupe mixte Distribution / Transformation : RETRAITS - RAPPELS	42
10.5 Sous-groupe PRODUCTION.....	43
10.5.1 Les participants	43
10.5.2 Les données à recueillir pour un dispositif d'observation.....	43
10.5.3 Quelles modalités de recueil pour l'observation ?.....	47
10.5.4 Quel échantillon pour une observation nationale ?	48
10.6 Les croisements et les manques dans les travaux des sous-groupes.....	50
11 SYNTHÈSE DES TRAVAUX	52
11.1 Mise en place d'un dispositif d'observation au sein de chaque acteur de la chaîne alimentaire	52
11.2 La mise en place d'un suivi national des pertes et gaspillage alimentaires	53
12 QUELLES SUITES ?	54
13 CONCLUSION	54
14 POSTFACE	55
Mot de Guillaume Garot	55
ANNEXE 1 : Liste des membres du GT1	56
ANNEXE 2 : Accès vers l'ensemble des comptes rendus des réunions du groupe de travail	58

Liste des abréviations

- **ADEME** : agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie
- **CNIS** : Commission Nationale Information et Statistique
- **DIB** : Déchet Industriel Banal
- **DGCS** : Direction Générale de la Cohésion Sociale (Ministère des Solidarités et de la Santé)
- **DGPR** : Direction Générale de la Prévention des Risques (Ministère de la Transition Energétique et Solidaire)
- **DLC** : Date Limite de Consommation
- **DPEF** : Déclaration de Performance Extra Financière
- **EGA** : Etat Généraux de l'Alimentation
- **EGALIM** : nom donné à la Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.
- **GA** : gaspillage alimentaire
- **GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces
- **GT** : groupe de travail
- **IAA** : Industries Agroalimentaire
- **LTECV** : Loi Transition Energétique pour la Croissance Verte
- **MAA** : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation
- **MTES** : Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire
- **P&GA** : Pertes et gaspillage alimentaires
- **SSP** : Service de la Statistique et de la Prospective, service statistique du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (le SSP).



1 PRÉFACE

1.1 Mot du Président de l'ADEME, Arnaud LEROY



La mobilisation nationale autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'est considérablement renforcée depuis maintenant une dizaine d'années. L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs) se sont appuyés sur des valeurs communes (le partage de la notion de « gaspillage » et la dénonciation d'un scandale social, économique et environnemental) et ont progressivement vu émerger de nombreuses initiatives pour le réduire : développement de

nouvelles activités économiques (start-up et entreprises), d'applications pour les citoyens, de programmes d'actions élargis à l'alimentation durable dans les territoires...

Toutefois, toute démarche de progrès nécessite de pouvoir mesurer les avancées réalisées ; de pouvoir se fixer des objectifs ambitieux mais réalistes ; d'analyser les variations des pertes et gaspillage dans le temps afin d'apporter les corrections nécessaires.

Par ailleurs, les nouvelles obligations européennes en termes de rapportage sur le gaspillage alimentaire nécessitent une action volontariste de la France pour répondre à ses engagements.

C'est la raison pour laquelle l'ADEME, après notamment avoir réalisé son étude nationale « Etat des masses du gaspillage alimentaire » et de nombreuses opérations témoins permettant d'éclairer les volumes de pertes et gaspillages alimentaires sur la chaîne alimentaire, s'est fortement engagée dans le pilotage et l'animation du groupe « indicateurs et mesures » du PACTE.

Cet enjeu central a réuni pendant 2 ans de très nombreux acteurs dont la mobilisation, il faut le souligner, ne s'est jamais démentie. Les nombreuses réunions et travaux menés par sous-groupe ont permis d'analyser les besoins en données, leur disponibilité, la nécessaire construction de dispositifs d'observation par et pour les acteurs de la chaîne alimentaire – tout en préparant les conditions d'une observation nationale.

Les conclusions de ces travaux vous sont ici présentées. Elles ne sont pas un aboutissement mais les fondations de l'action que mèneront les acteurs dans leur secteur dans l'objectif de déployer de manière opérationnelle cette observation, gage de gains économiques et environnementaux et de l'atteinte de l'objectif de réduction par deux du gaspillage alimentaire dans notre pays.



1.2 Mots des référents

- **Patrice Poirier**, AGORES, représentant du groupe « consommation »

« Etre référent au nom d'AGORES pour ce sous-groupe consommation a été un réel plaisir grâce à l'investissement assidu de l'ensemble des participants. La motivation et l'engagement sans faille des acteurs régulièrement présents, pour atteindre l'objectif, resteront les moments forts de ces deux années de travail en commun.

Le travail engagé par le sous-groupe ne peut s'arrêter maintenant compte tenu qu'il reste à organiser la remontée de l'information ». P.Poirier.

- **Emilie Tafournel**, Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD) et **Stéphan Arino**, E.LECLERC, représentants du groupe « distribution »

« Ces travaux sont essentiels afin de pouvoir répondre au besoin de remontée d'information chiffrée sur le gaspillage alimentaire, et permettre à tous les acteurs concernés, dont nos magasins, d'agir encore plus efficacement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils nous ont permis de définir de manière coordonnée et éclairée les données disponibles et pertinentes à prendre en compte. La mise en œuvre d'un tel projet de reporting harmonisé à l'échelle nationale devra nécessairement passer par une coordination sous l'égide des ministères tout en s'appuyant sur les outils existants chez les opérateurs ». E.Tafournel et S.Arino.

- **Marie Castagné**, Fédération Française des Banques Alimentaire, représentante du groupe « transformation »

" Participer aux travaux sur la mesure du gaspillage avec les industriels de l'agroalimentaire a été un travail intense, qui s'est inscrit dans une perspective nationale et européenne. Les échanges furent riches et ont permis d'aboutir à la mise en place d'indicateurs et à une méthodologie qui serviront pour la suite des travaux nationaux et européens."

M. Castagné.

- **Dorothée Briamont**, SOLAAL, représentante du groupe « production »

« Grace à la mobilisation des acteurs de l'agriculture nous avons pu dégager des pistes d'actions permettant de tenir compte des réalités de la profession pour une meilleure appropriation de cet enjeu ». D.Briamont.



2 RESUME

Le groupe de travail dédié aux « indicateurs et la mesure du gaspillage alimentaire » avait un double objectif :

- Permettre à chaque acteur de la chaîne alimentaire de mettre en place un système d'observation pérenne et efficace
- Disposer d'outils d'observation nationaux permettant de suivre la progression vers l'objectif national de réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Cela s'est traduit par une forte mobilisation des acteurs pour cette question réunissant jusqu'à 100 participants représentant l'ensemble de la chaîne alimentaire sur plus de 2 ans.

Organisés en quatre groupes, les travaux ont permis de s'accorder sur les données à collecter et proposer les premières briques d'une collecte de données correspondant aux spécificités de chaque secteur. Des tests mis en place par les différents groupes vont permettre de confirmer à court terme les choix effectués et de proposer des modalités de recueil. Il reste toutefois à déployer ce suivi et à le mettre en œuvre de manière organisée et autonome par chaque secteur.

Concernant l'organisation d'un reporting national et d'une capitalisation des données visant à construire un indicateur global pour la France tout reste à faire. La mise en place d'une gouvernance centralisée et adaptée s'appuyant sur les propositions du groupe de travail garantira une bonne appropriation des acteurs. Ces travaux ont par ailleurs trouvé écho tout au long de ce mandat avec ceux de l'acte délégué européen qui rend obligatoire pour l'ensemble des états membres la mesure et le suivi des déchets alimentaires.

La démarche volontaire des acteurs du PACTE engagés dans cet exercice de mesure reflète la maturité des différents secteurs et sans doute l'avance prise par la France depuis les premiers travaux du PACTE en 2013.

3 OBJECTIF DE CE RAPPORT

Le PACTE II se déroule sur la période 2017-2020. L'ADEME a piloté le groupe de travail « indicateurs et mesures » durant cette période, réunissant tous les acteurs volontaires de la chaîne alimentaire autour de cette question de la mesure.

L'objectif de ce rapport est de présenter les travaux qui se sont déroulés sur cette période et de partager les conclusions. L'ensemble des éléments présentés ici ont été relus et validés par les participants au groupe de travail.

4 DÉFINITIONS

Il convient en préalable de poser quelques définitions :

⇒ Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire a été défini à l'occasion des premiers travaux du PACTE I comme suit : « *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire* ».

Il a été convenu dès le début des travaux du PACTE II de ne pas remettre en question cette définition pour se concentrer sur la question de la mesure. On notera toutefois que cette définition fait encore débat dans différents groupes, notamment au regard des travaux européens et de la directive



européenne qui, si elle ne parle que de « déchets alimentaires », précise toutefois que les informations relatives à la valorisation animale¹ sont à isoler.

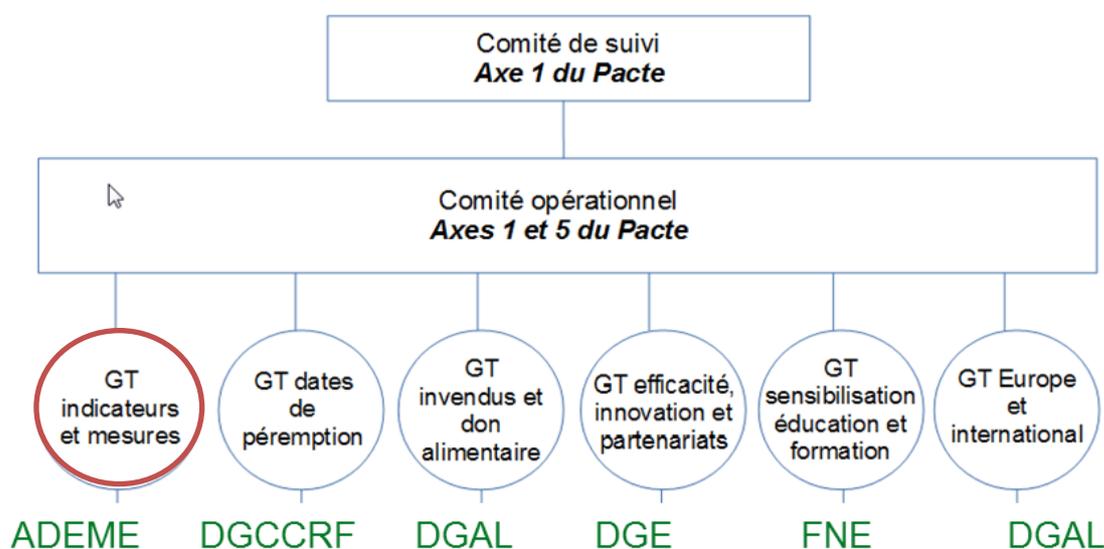
⇒ Pertes alimentaires

Ce terme est plus admis par l'amont de la chaîne alimentaire, permettant de mieux mettre en avant l'impact économique de cette perte. Ce terme a donc été majoritairement utilisé par les groupes « production » et « transformation ».

5 CONTEXTE ET ORGANISATION DU GROUPE DE TRAVAIL

5.1 Le Pacte II

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA) a lancé en juin 2017 le second Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (GA) pour une période de 3 ans. Sur les 6 groupes de travail organisés, le premier porte sur la définition des indicateurs et de la mesure du GA. L'ADEME a piloté ce GT sur la période 2017-2019.



Pour rappel, le PACTE II a permis

- Une gouvernance renouvelée autour de 6 axes structurants ;
- 10 engagements de l'Etat déclinés en 19 mesures
- De nombreux partenaires réunis autour de 16 mesures.

Tous les éléments relatifs aux engagements et mesures du PACTE II sont sur le site du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation².

5.2 Objectifs

¹ Pour rappel, la Loi du 11 février 2016 officialise la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire comme suit : 1. la prévention, 2. la valorisation humaine (transformation ou don), 3. la valorisation animale, 4. les utilisations à des fins de compost ou d'énergie (méthanisation).

² <https://agriculture.gouv.fr/pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-partenaires-sengagent>



Tel que définit au départ, le mandat de ce GT précisé dans le PACTE 2 est le suivant :

- « Prioriser les secteurs pour lesquels une mesure plus fine des pertes et gaspillage est nécessaire ;
- Définir des indicateurs de suivi du gaspillage et de son évaluation, partageables par plusieurs secteurs de la chaîne alimentaire »

Dans la mesure 3 du PACTE 2, les partenaires se sont engagés à participer à la quantification du GA « les partenaires de l'Etat signataires de cette mesure s'engagent à recueillir des données quantitatives sur le gaspillage et son évolution, et à les mettre à disposition de l'ADEME, en tant que de besoin, pour ses travaux de suivi quantitatif ».

Les objectifs de ce GT étaient doubles :

- 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 gaspillage alimentaires ;
- Disposer d'outils d'observation permettant à terme de suivre l'objectif national de réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

5.3 Calendrier

Les travaux se sont organisés en deux périodes :

- Les 18 premiers mois ont été consacrés à la caractérisation et la validation des données disponibles et pertinentes à recueillir,
- La dernière année, une définition du mode opératoire le plus efficace pour recueillir les données auprès des différents acteurs a été recherchée.



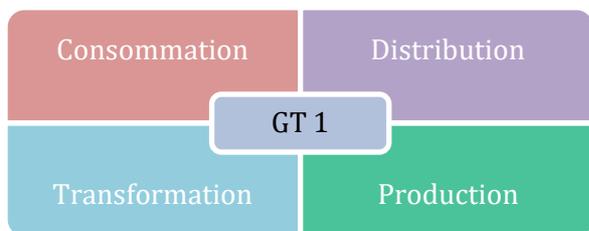
6 ORGANISATION

Telle que proposée lors de la première réunion du GT1 (13 septembre 2017), une organisation à deux niveaux a été mise en place :

- **Des réunions en sous-groupes** représentatifs des étapes de la chaîne alimentaire, afin d'optimiser les temps de travail et partager les mêmes besoins, coordonnés par un représentant volontaire de la filière.
- **Des réunions plénières** (de l'ordre de 2 par an) afin de :
 - o Partager les travaux des sous-groupes,
 - o Présenter une vue d'ensemble et de proposer des indicateurs cohérents, concertés et validés collectivement,
 - o Valider les modalités de remontée de ces données et leur suivi dans le temps.

Toutes ces réunions se sont tenues en présentiel sur Paris.

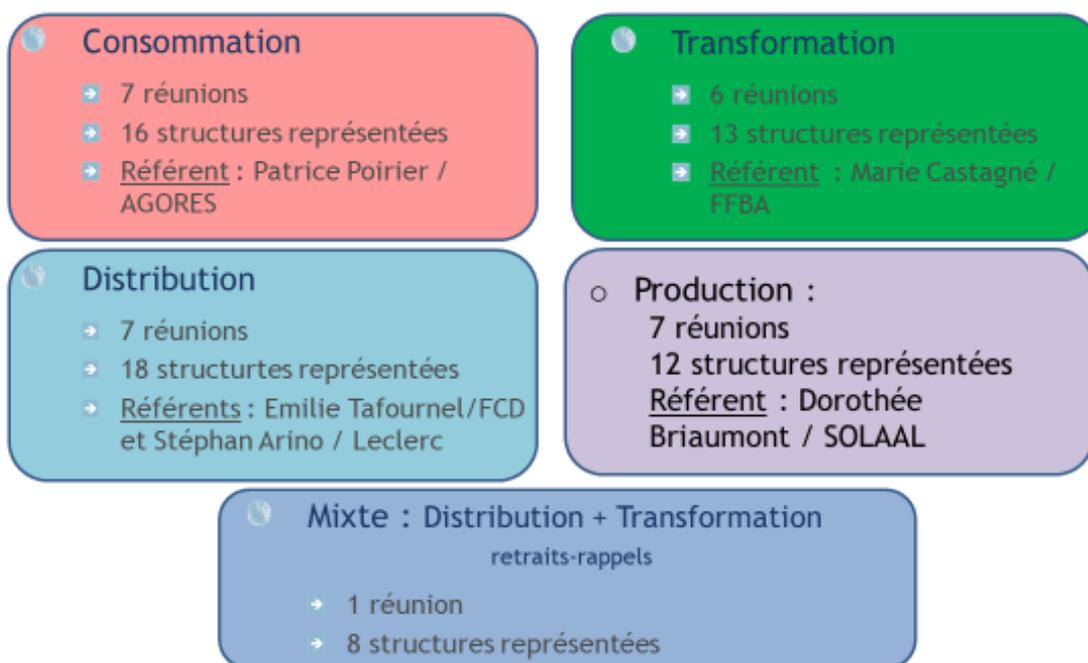
Afin de prendre en compte les spécificités de chaque acteur, le GT a été organisé en 4 sous-groupes de travail représentant les 4 principaux maillons de la chaîne alimentaire.



Les sous-groupes ont été constitués de manière volontaires par les participants mobilisés. Le nombre de participants a augmenté progressivement au fil des réunions soulignant un intérêt des acteurs pour ce travail.

Au total, 28 réunions de sous-groupes ont eu lieu dont une réunion mixte ayant pour objet les retraits/rappels à laquelle ont participé les membres des sous-groupes Transformation et Distribution. En complément, 4 réunions plénières (soit 2 par an) ont réuni l'ensemble des participants du GT1 dans le but de partager les résultats de chaque sous-groupe et d'acter les points d'avancement et les prochaines étapes. L'ensemble de ces réunions ont fait l'objet de comptes rendus diffusés à tous les inscrits et disponible sur une plateforme de téléchargement précisée en annexe 2.

	2017		2018			2019		
Distribution		05/12/2017	20/03/2018	26/06/2018	09/10/2018	22/01/2019	03/04/2019	03/10/2019
Consommation		07/12/2017	20/03/2018	26/06/2018	02/10/2018	24/01/2019	01/04/2019	30/09/2019
Transformation		23/01/2018	29/03/2018	02/07/2018		22/01/2019	04/04/2019	30/09/2019
Production		23/01/2018	06/04/2018	02/07/2018	09/10/2018	24/01/2019	04/04/2019	03/10/2019
Réunion Mixte Transformation/ Distribution						22/01/2019		
Plénières	13/09/2017		12/04/2018		20/11/2018		21/05/2019	



7 PARTICIPANTS

Les travaux du GT1 ont réuni jusqu'à 100 participants différents, représentants de toutes les étapes de la chaîne alimentaire. La plupart étaient inscrits dans un sous-groupe, voire deux, d'autres ne participaient qu'aux plénières.

Dans chaque sous-groupe, un acteur s'est porté volontaire pour servir de référent pour l'ensemble du groupe. C'était notamment avec eux que les réunions étaient préparées.

La liste exhaustive des participants est disponible en annexe 1.

Les réunions étaient animées par l'ADEME, aidée dans la coordination, la logistique, les comptes rendus et l'analyse par l'équipe INCOME Consulting & HAATCH.

8 CONTEXTE NATIONAL ET INTERNATIONAL

Les travaux du GT1 se sont déroulés dans une période riche du point de vue des cadrages et évolutions réglementaires nationaux et internationaux.

8.1 Les Etats généraux de l'alimentation et la Loi EGALIM

En octobre 2017, juste après le lancement des travaux du GT1 du PACTE, démarraient les Etats généraux de l'alimentation (EGA) avec 4 réunions consacrées à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Avec un périmètre de réflexion beaucoup plus large que celui du GT 1, ces réunions ont fortement mobilisé les acteurs. Un an après, les différents travaux des EGA ont permis d'aboutir à la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite la Loi EGALIM³.

Cette Loi élargit les obligations, au travers de son article 88, à la restauration collective et les industries agroalimentaires avec notamment l'obligation de réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour l'ensemble des opérateurs de la restauration collective. L'ordonnance permettant d'en préciser les contours a été adoptée le 21 octobre 2019⁴ et apporte principalement des précisions sur les modalités de don.

Dans ce cadre, l'ADEME a mis à disposition des acteurs de la restauration collective une boîte à outils⁵ permettant de réaliser des diagnostics selon 3 niveaux de précisions. Ces outils ont servi de référence aux travaux des sous-groupes.

En juin 2019, les députés G. Melchior et G. Garot rendent publique un rapport parlementaire⁶ d'évaluation de la Loi du 11 février 2016 (dite « Loi Garot »). Ce rapport souligne à plusieurs reprises l'importance de la mesure du gaspillage alimentaire et portent dans ses recommandations « [...] que le Gouvernement donne une forme concrète à la politique publique de la lutte contre le gaspillage alimentaire, qui assurerait –entre autre- [...] la mesure du gaspillage alimentaire au moyen d'une méthodologie et d'indicateurs de suivi statistiques ».

8.2 Les dispositifs d'observation et de statistique

Le 3 avril 2019, le Conseil National de l'Information Statistique (CNIS) réunit en commission « environnement et développement durable » les producteurs et les utilisateurs de données relatives

³ [Loi EGALIM](#) du 30 octobre 2018

⁴ [Ordonnance](#) du 21.10.2019

⁵ [Boîte à outils](#) « diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration collective » - ADEME

⁶ [Rapport 2025](#) d'information et d'évaluation de la Loi 2016-138



au gaspillage alimentaire. A cette occasion, l'ADEME a présenté les travaux à date du GT1 du PACTE et la DGPR⁷, l'acte délégué de la directive Déchets⁸.

Suite à cette rencontre, un avis est rendu public indiquant : « [...] *le dispositif d'observation de ce phénomène paraît insuffisamment développé. La commission prend note de l'état des données disponibles, présenté en séance. Le système d'information sur le gaspillage alimentaire devra être complété (en particulier pour le secteur de la restauration et les ménages) puis actualisé régulièrement (au moins tous les 4 ans) pour répondre au nouveau rapportage européen. La question de la gouvernance du système d'information qui sera élaboré est également à étudier, notamment en termes de production, qualité, et engagements à respecter pour le rapportage des indicateurs internationaux (ODD).*

La Commission recommande donc que le service statistique public s'organise pour compléter le système d'information existant et répondre aux obligations nationales et internationales. Ces points pourraient préalablement être instruits par un groupe de travail, qui rassemblerait les différentes expertises et parties prenantes sur le sujet. ».

Suite à cela, les différents services des Ministères concernés se sont réunis pour structurer l'observation et articuler les travaux en cours sur le sujet à différentes échelles. Les travaux du GT1 contribuent directement à la réflexion et permettent d'apporter le point de vue des acteurs du terrain.

8.3 La directive européenne

Après plusieurs années d'échange avec les Etats membres et de travaux préparatoires, la Commission européenne a adopté le 3 mai 2019 une méthodologie commune pour mesurer les déchets alimentaires dans les pays de l'Union.

Cette décision déléguée, [publiée au JO du 27 septembre 2019](#), s'inscrit dans l'objectif mondial 12.3 de l'ONU de réduire de moitié par habitant au niveau des détaillants et des consommateurs le gaspillage alimentaire d'ici 2030 et de réduire les pertes alimentaires tout au long de la chaîne de production et d'approvisionnement.

Bien que l'acte délégué définisse ce qui doit être mesuré en tant que déchets alimentaires à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et comment cela doit être effectué, il offre une flexibilité quant à la manière dont la collecte de données doit être effectuée au niveau national. **Sur la base la méthodologie proposée, les Etats membres doivent mettre en place un cadre de surveillance afin de fournir à la commission les premières données à la mi-2022 sur la base des données 2020.**

Il est attendu une mesure tous les quatre ans de la quantité de déchets alimentaires générée au cours d'une année civile sur cinq étapes de la chaîne d'approvisionnement et une estimation annuelle entre deux mesures.

L'ensemble des recommandations méthodologiques a été présenté lors de la plénière du 20 mai 2019 et une vigilance quant à la cohérence des travaux a été observée tout au long des réunions du GT1. Cela porte notamment sur le périmètre avec la question de la prise en compte de la valorisation animale. Pour rappel, la directive précise que « *les informations sur les denrées alimentaires initialement destinées à la consommation humaine et ensuite utilisées dans l'alimentation animales [...] sont importantes pour la compréhension des flux de matières liées à l'alimentation et peuvent être utiles dans la planification d'une politique ciblée de prévention des déchets alimentaires. Pour cette raison, les Etats membres devraient avoir la possibilité de communiquer ces informations de manière uniforme sur une base volontaire*⁹ ». L'ensemble des groupes a donc veillé à isoler cette valorisation animale de manière à pouvoir en tenir compte dans le reporting européen.

⁷ DGPR : Direction Gestion Prévention des Risques – Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire.

⁸ Voir page 79 du [JO du 27.09.2019](#).

⁹ Voir page 79 du [JO du 27.09.2019](#).



9 PRÉ-REQUIS AUX TRAVAUX DES SOUS-GROUPES

Ce groupe de travail fait suite à un premier groupe qui s'était réuni durant la première mandature du PACTE 1 (2013-2016) intitulé « définition et évaluation du gaspillage alimentaire ». Evoluant dans un contexte moins mature que celui du PACTE 2, ce GT avait toutefois eu le grand mérite de s'accorder sur une définition commune¹⁰ qui fait aujourd'hui référence et de permettre à tous les acteurs impliqués dès cette époque de partager leurs enjeux et leurs actions.

En matière de mesure, le GT avait grandement défriché les données disponibles permettant au GT mis en place en 2017 de repartir de cette base.

A noter également qu'un certain nombre de recommandations dans le rapport ont trouvé écho sur la seconde mandature :

- Mobiliser la statistique publique par l'intermédiaire du CNIS ;
- Recenser les canaux existants pour quantifier les pertes à moindre coût, sans surcharger les professionnels ;
- Combiner les méthodes de mesure proposées afin d'une part de poursuivre la mobilisation (exemple d'opérations témoins) et d'autre part d'assurer une rigueur statistique. Une mesure tous les 5 ans était alors envisagée.

En matière de prérequis, et comme indiqué en point 4, il a été convenu de repartir de la définition du gaspillage alimentaire issue des travaux du PACTE 1. De même, l'ensemble des groupes s'est accordé pour acter l'année de référence à 2015, première année permettant de disposer de données pour l'ensemble des secteurs¹¹.

De même, ont été définis comme hors-champs du groupe :

- Les indicateurs de performance de la Loi ou du PACTE global,
- L'évaluation des actions mises en place par les acteurs.

Enfin, un point préalable à la présentation des différents travaux des sous-groupes concerne les données des associations d'aide alimentaire. Si grâce à leurs actions elles occupent une place clé dans les acteurs de la lutte anti-gaspillage, les données relatives au don ne doivent pas être comptabilisées comme du gaspillage alimentaire. Comme l'a souligné la Loi de 2016, les dons sont considérés comme des actions de prévention et n'entrent pas dans la définition du gaspillage alimentaire. **Donc si via le suivi rigoureux des associations et des données capitalisées annuellement par la Direction Générale de la Cohésion Sociale (DGCS) les volumes de don sont connus et proposés comme suivi par tous les acteurs, ils sont à suivre de manière isolée et distinct des volumes de pertes et gaspillage alimentaires.**

10 TRAVAUX DES SOUS-GROUPES

Les groupes ont été guidés par le double objectif de mettre en place un dispositif d'observation interne des pertes et gaspillage alimentaire (P&GA) au sein des différents secteurs d'activités tout en contribuant à la construction d'un indicateur national du suivi global des P&GA.

Comme tout dispositif d'observation, les travaux préalables passent par l'identification des données pertinentes à recueillir. Se sont alors posées les questions de la pertinence de la donnée, de sa disponibilité et de sa caractérisation.

¹⁰ « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »

¹¹ En référence à l'étude « Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire » ADEME 2016 basée sur des données 2015 ainsi qu'à l'étude « pertes agricoles dans la filière fruits et légumes » INRA, France Agrimer et INTERFEL de 2015.



Tous les groupes ont adopté une démarche sensiblement analogue permettant d'aborder l'ensemble des points suivants :

- Établissement d'un schéma général des flux de P&GA et de leurs principales étapes
- Identification des mesures de P&GA réalisées et des données recueillies lors d'étude, tests, campagne de pesées,
- Identification des données les plus fréquemment disponibles chez les acteurs du secteur,
- Établissement d'un ou plusieurs schémas de données à recueillir. Ces schémas sont organisés en 2 ou 3 niveaux permettant une participation au dispositif d'observation différent selon la maturité des acteurs dans le recueil de ces données :
 1. Données indispensables (il s'agit des données les plus simples mais qui doivent être communes à tous),
 2. Données optionnelles (souhaitable),
 3. Données optionnelles avancées (si possible) et s'inscrivant plus dans un dispositif de mise en place de plan d'actions.
- Recherche et établissement des modalités de recueil de ces données,
- Test de recueil de données.

Les deux années de réflexion autour de ce dispositif ont contribué à poser les premières pierres d'un système d'observation plus global de suivi des P&GA au niveau national, commun à l'ensemble des acteurs. Dans ce cadre, la définition des échantillons d'acteurs statistiquement représentatifs des différents secteurs d'activité (étude complémentaire réalisée par le cabinet IN NUMERI mandaté par l'ADEME entre mars et juin 2019) a été réalisé.

Sont présentés dans cette partie le résultat des travaux pour chacun des sous-groupes sur l'ensemble de la période du GT 1 (les sous-groupes se sont réunis entre décembre 2017 et octobre 2019).

10.1 Sous-groupe CONSOMMATION

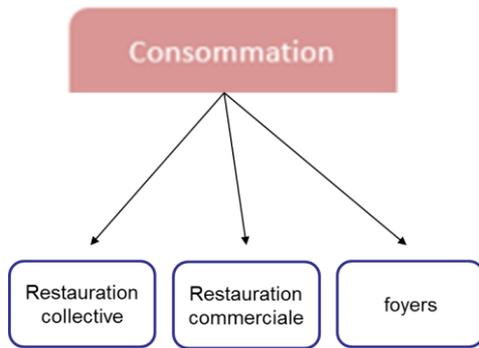
10.1.1 Les participants

Ce groupe de travail a réuni jusque 17 structures. Le référent était M. Patrice Poirier représentant d'AGORES.

Participants
1001 REPAS
AGORES (référent)
ACPPA
AMORCE
BETTERFLY TOURISM
COMERSO
CONSEIL DEPARTEMENTAL DE L'ESSONNE
EC6
EASILYS
EQOSPHERE
FAMILLES RURALES
GECO FOOD SERVICES
RÉGION ILE-DE-FRANCE
RESTAU'CO
SNRC
UMIH
WINNOW SOLUTION



10.1.2 Les données à recueillir pour un dispositif d'observation

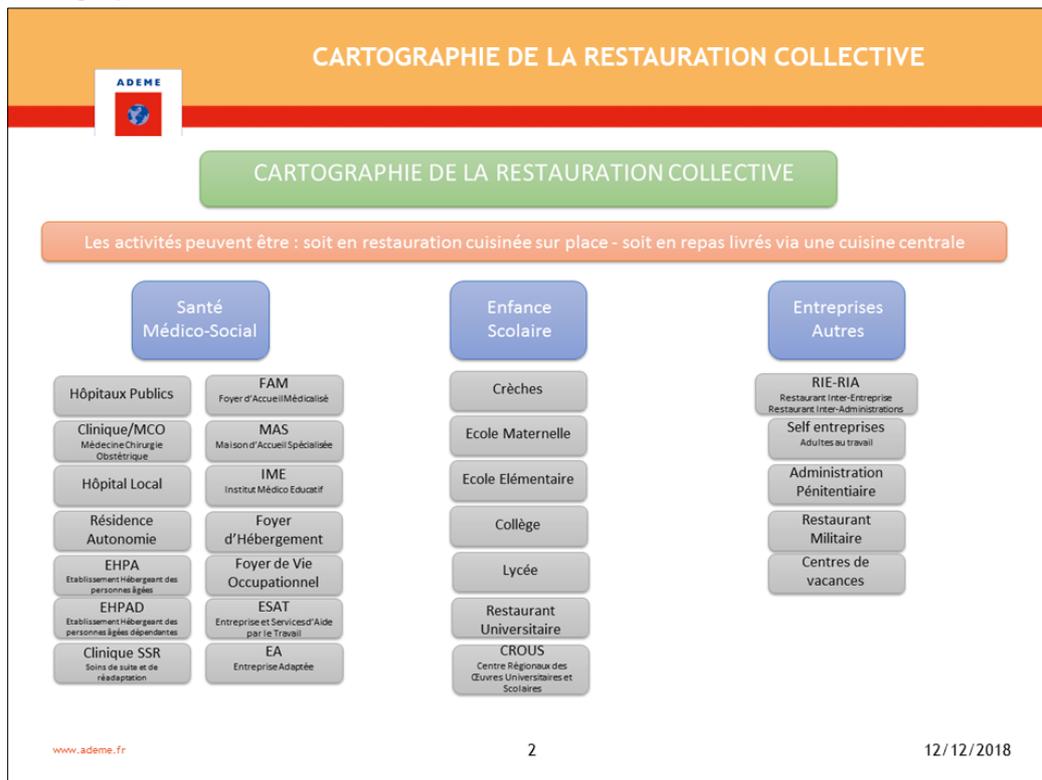


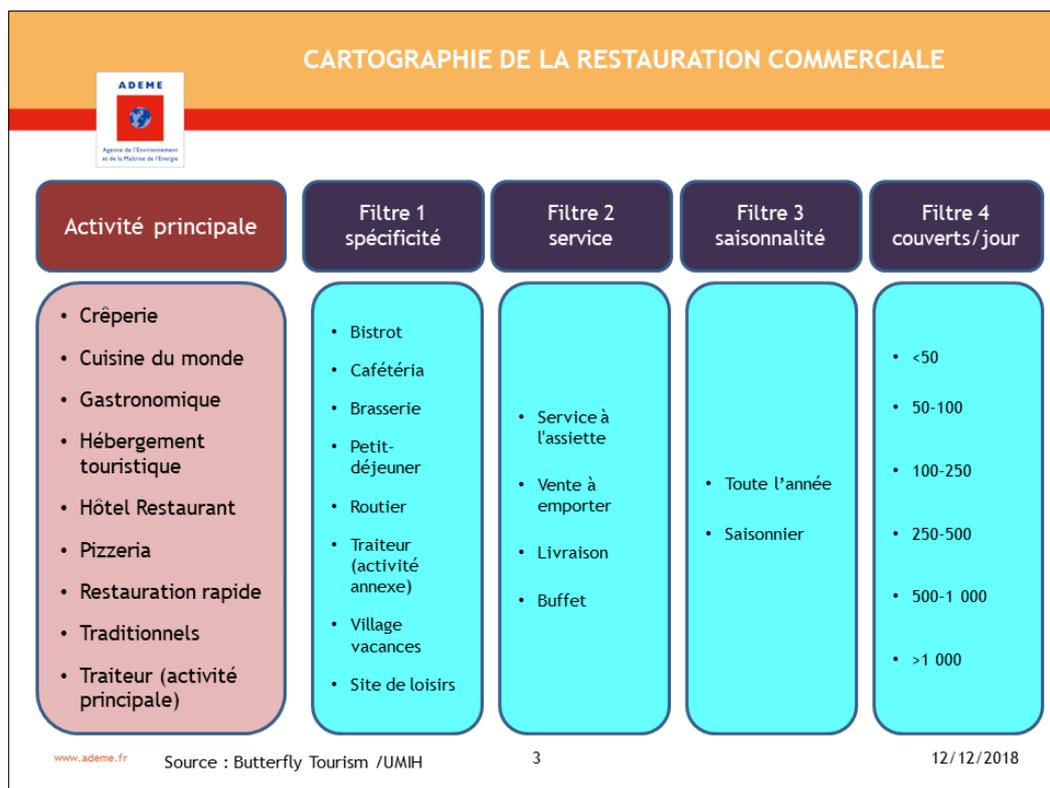
Dès le début des travaux, une segmentation a été opérée entre la restauration collective et la restauration commerciale qui ne présentent pas les mêmes spécificités.

La consommation des foyers a quant à elle été sortie des travaux du sous-groupe car trop spécifique et nécessitant de réunir des acteurs difficiles à mobiliser qui n'étaient pas présents à ce GT. Traité séparément par l'ADEME ce dernier segment est présenté au point 10.6.

Après avoir établi et validé les cartographies des acteurs de la restauration collective et commerciale, le sous-groupe s'est attaché à déterminer les données à collecter selon le type de cuisine utilisé par la collectivité.

Cartographie :





Ce premier travail de cartographie a permis d'identifier la diversité des fonctionnements et leurs caractéristiques et la nécessité de trouver des points communs à tous pour la collecte de données.

Les données à collecter par type de restauration :

On constate qu'un grand nombre d'acteurs de la restauration collective procède déjà à des campagnes de mesures du gaspillage alimentaire. Il convient donc d'encourager la généralisation de ces pratiques en fournissant un cadre méthodologique unifié avec plusieurs niveaux de détail, de façon à permettre au plus grand nombre de fournir des données pas trop contraignantes à collecter et aux plus engagés de fournir les données plus détaillées dont ils disposent. Plusieurs acteurs participant au sous-groupe ont partagé leurs campagnes de pesées dans différents types d'établissements. On note d'ailleurs une forte dynamique tout au long de la durée des travaux du secteur de la santé.

La restauration collective est particulièrement mature en matière de pesées et de reporting. Ce secteur bénéficie des quelques années d'expériences qui font suite à la LTECV¹² et aux nombreuses études qui ont été réalisées. Durant la période des travaux du sous-groupe, la Loi EGALIM¹³ est venue renforcer les dispositions de la LTECV en rendant obligatoire la réalisation d'un diagnostic en restaurant collective publique et privée.

La proposition de fonctionner par différents niveaux de précision de la donnée permet de tenir compte des différentes maturités des établissements en matière de diagnostic. S'il n'était pas possible de généraliser une collecte fine à tous, il serait en revanche dommage de se priver de cette information quand elle est disponible.

La formalisation des données à recueillir a été faite pour les 4 grandes familles de restauration, afin de tenir compte des spécificités de chacune :

- Les cuisines centrales,
- Les établissements de restauration collective en cuisine sur place

¹² LTECV : Loi Transition Énergétique pour la Croissance Verte – 17 août 2015. Art.102. Obligation pour la restauration collective de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

¹³ Voir § 8.1



- Les établissements de restauration collective satellites
- Les établissements de restauration commerciale

Quel que soit le type de restauration, des informations indispensables à recueillir sur les établissements ont été identifiées :

- Secteur d'activité (scolaire, santé, universitaire...)
- Effectifs cuisinés (hors établissements satellites) et effectifs servis (hors cuisine centrale) pour chaque jour de pesée
- Mode de gestion : autogéré ou délégué
- Mode de distribution : cuisine sur place, cuisine centrale, liaison chaude ou liaison froide.

Concernant la durée des pesées, les participants se sont accordés sur une durée de pesées à conseiller aux établissements :

- En restauration collective : au moins 1 semaine par an. Cela peut se traduire par 4 pesées pour un établissement scolaire qui sert des repas uniquement le midi et hors mercredi et week-end ou par 14 pesées pour un EHPAD qui sert des repas midi et soir 7 jours/semaine.
- En restauration commerciale : au moins 3 jours consécutifs/an, l'idéal étant sur une semaine sur l'ensemble des services (midi et soir). La saisonnalité étant un facteur sensible, plusieurs pesées par an peuvent se révéler pertinentes.

Pour les pesées proprement dites, ont été déterminées des données communes à recueillir pour tous quel que soit le mode de gestion ou de distribution. Ces éléments-là ont permis de constituer le niveau 1 considéré comme « obligatoire » :

- Les 3 plats : entrée, plat principal avec accompagnement, dessert. Ces données pouvant être comptabilisés de manière groupées ou distinctes au choix de l'établissement.
- Le pain
- Pour les établissements qui le pratique : le don aux associations d'aide alimentaire¹⁴ (principalement en cuisine centrale).

Si dans ce niveau la solution la plus simple est proposée, à savoir, peser l'ensemble des déchets alimentaires, les emballages et autres déchets non alimentaires (serviettes en papier...) doivent être soustraits de la mesure.

Dans tous les cas, l'unité de mesure retenue est suivant les contextes soit en grammes soit en kilogrammes par service. Pour les liquides, l'unité de mesure retenue est soit le litre soit le kilo.

En niveau 2 apparaît la segmentation par étape (production / distribution / service) et est proposé un ratio permettant d'isoler les déchets inévitables (os, noyaux, peau d'agrumes, etc.) des déchets évitables. Ce ratio reste toutefois à définir sur la base des retours d'expériences et des études déjà réalisées. S'il est communément appliqué dans les études de l'ADEME un ratio de 20% de déchets inévitables, ce dernier reste fortement variable selon le menu et aucun chiffre n'a été définitivement retenu.

Concernant la restauration commerciale, le recueil des données est aujourd'hui moins développé. Il doit être initié et encouragé notamment par la mise en avant des impacts économiques résultant des campagnes de mesure et de sensibilisation des professionnels.

Par ailleurs, l'ensemble des participants s'accordent pour dire que plus les pesées sont fines plus elles sont utiles à la réalisation d'un plan d'action efficace. Néanmoins, l'exercice ici étant de trouver un minimum acceptable pour permettre au plus grand nombre de remonter de l'information, le niveau 3 restera optionnel.

¹⁴ L'ordonnance du 21.10.19 est venue apporter une obligation de proposer une convention de don avec des associations habilitées d'aide alimentaire pour les établissements produisant plus de 3 000 repas / jour

Propositions de recueil des données issues du GT :

Restauration collective : CUISINE SUR PLACE



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

Données minimales obligatoires (niveau 1)	Quantités déchets alimentaires	Quantité de pain	Dons aux associations		
Données optionnelles (niveau 2)	Quantités Déchets alimentaires Avec ratio moyen pour distinguer Les déchets inévitables*		Etape production	Etape distribution	Etape reste d'assiette
Données Optionnelles avancées (niveau 3)	Quantités Déchets alimentaires affinées	Déchets inévitables	Déchets consommables	Quantité des liquides (sauces et potages)	Autre valorisation (alimentation animale, compost...)

Données communes obligatoires (tout niveau)

- Secteur d'activité (cf cartographie)
- Mode de gestion et distribution
- Effectifs cuisinés
- Effectifs servis

<!> Les niveaux s'additionnent
 *Il s'agit des parties non comestibles (noyaux, os, arrêtes, coques/coquilles ...) des aliments
 lorsque le don est pratiqué

PACTE National de lutte contre le gaspillage alimentaire - octobre 2019

Restauration collective : CUISINE CENTRALE



Durée conseillée de la pesée : A minima 1 semaine/an
Exemples : 5 à 7 jours continus selon le type d'activité (midi et soir).

Données minimales obligatoires (niveau 1)	Quantités déchets alimentaires	Quantité de pain	Dons aux associations		
Données optionnelles (niveau 2)	Quantités Déchets alimentaires Avec ratio moyen pour distinguer Les déchets inévitables*		Etape production		
Données Optionnelles avancées (niveau 3)	Quantités Déchets alimentaires affinées	Déchets inévitables	Déchets consommables	Quantité des liquides (sauces et potages)	Autre valorisation (alimentation animale, compost...)

Données communes obligatoires (tout niveau)

- Secteur d'activité (cf cartographie)
- Mode de gestion et distribution
- Effectifs cuisinés

<!> Les niveaux s'additionnent
 *Il s'agit des parties non comestibles (noyaux, os, arrêtes, coques/coquilles ...) des aliments
 lorsque le don est pratiqué

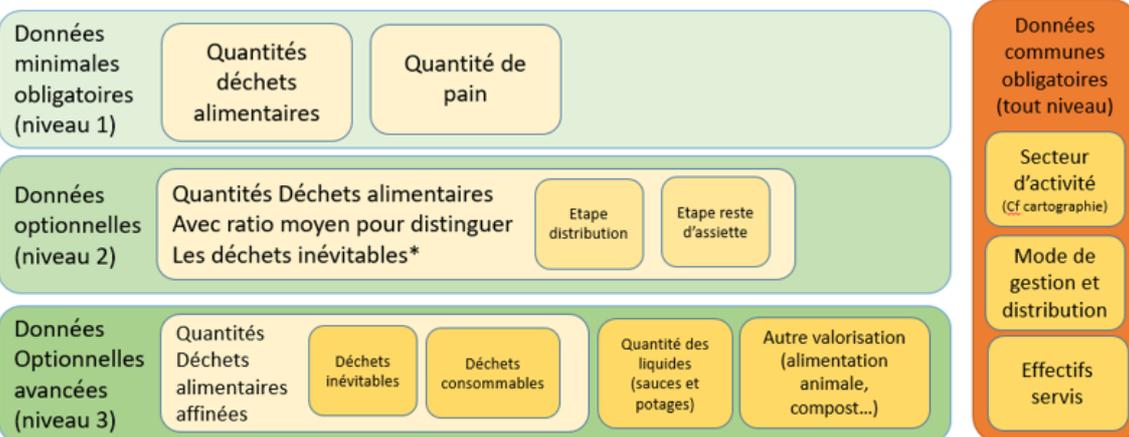
PACTE National de lutte contre le gaspillage alimentaire - octobre 2019

Restauration collective SATELLITE : hors cuisine sur place (en liaison chaude ou froide)



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

Exemples : 4 pesée 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

* Il s'agit des parties non comestibles (noyaux, os, arrêtes, coques/coquilles ...) des aliments

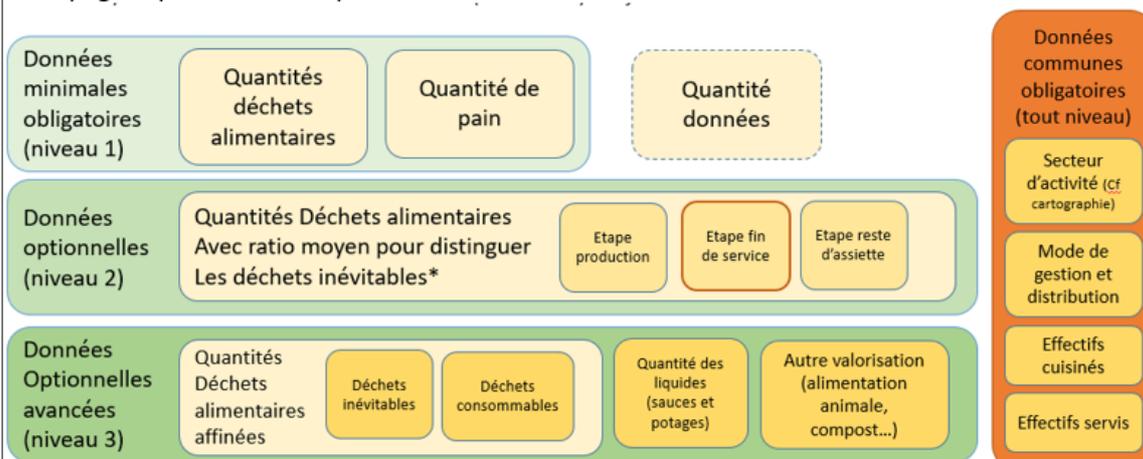
PACTE National de lutte contre le gaspillage alimentaire - octobre 2019

Restauration COMMERCIALE



Durée conseillée de la pesée : A minima 3 jours consécutifs/an - durée conseillée 1 semaine

Exemples : Pesées sur l'ensemble des services (midi et soir) des jours d'activités - plusieurs campagnes pour tenir compte de la saisonnalité



<!> Les niveaux s'additionnent

* Il s'agit des parties non comestibles (noyaux, os, arrêtes, coques/coquilles ...) des aliments

 Restauration rapide non concernée lorsque le don est pratiqué

PACTE National de lutte contre le gaspillage alimentaire - octobre 2019



Les points d'attention :

Tous les participants soulignent la nécessité de préciser les définitions des termes employés (Ex : déchet inévitable) pour une bonne compréhension de ce qui doit être renseigné. A noter que ces définitions peuvent varier d'un type de restauration à un autre. Pour ce faire, l'ensemble des termes utilisés ont été définis et validés par le groupe (à retrouver dans le compte-rendu de la réunion du 30 septembre 2019 en annexe 2). Il peut par ailleurs y avoir encore des établissements qui ne disposent pas de matériel de pesée. La législation ayant évolué récemment, cette difficulté devrait progressivement se résorber.

D'une manière générale il existe un risque de passer à côté des pertes en stockage, notamment pour les cuisines centrales et la restauration commerciale (pertes indépendantes d'un service).

La question du coût lié aux déchets n'est pas intégrée aux propositions mais il sera important de l'intégrer par la suite comme levier d'intérêt à mesurer l'évolution des pertes et gaspillages et à les réduire.

Pour la restauration collective, il faut également prendre en compte le fait que le tri des biodéchets n'est pas systématique et que beaucoup d'établissement sont encore dépendants des communes pour la collecte et donc le tri.

Pour la restauration commerciale a été soulignée une difficulté méthodologique de comptabiliser les pertes en restauration à emporter et des traiteurs, celles-ci n'étant pas intégrées à l'analyse à ce stade (représente environ 10% de la restauration hors domicile). Un autre point d'attention est la sensibilité des résultats liés à la saisonnalité qu'il faudra éventuellement prendre en compte dans l'analyse des résultats. Le fort turn-over des équipes, le manque de place en cuisine pour les bacs de tri et des organisations en flux tendus sont autant de freins à prendre en compte dans la mobilisation du secteur pour les retours quantitatifs.

A noter que sont exclus des données collectées les plats témoins, ainsi que les denrées valorisées en revente à faible prix en fin de journée ou de service (type Too Good to go) car a priori ces denrées seront consommées.

Les deux secteurs s'entendent pour ne pas imposer une période de mesure. Celle-ci doit rester à la discrétion organisationnelle de chacun. En revanche il est recommandé de garder la même période de mesure d'une année sur l'autre, justement pour tenir compte des variables saisonnières.

Concernant la fiabilité des données, il a été débattu de la possibilité de donner un niveau de fiabilité plus important dans l'échantillon aux données collectées via des balances connectées (avec dispositif de tri et pesée séparée par poste production/fin de service/reste d'assiette) qu'aux données globales de niveau 1 avec pesées manuelles.

10.1.3 Quelles modalités de recueil pour l'observation ?

L'ensemble des participants confirme l'intérêt du secteur pour la réalisation de pesées régulières et l'organisation de la remontée de l'information. Celle-ci reste cependant à organiser comme pour l'ensemble des groupes.

La forte dynamique du secteur de la restauration collective permet d'ores et déjà de disposer de plusieurs outils opérationnels permettant de réaliser facilement des campagnes de pesées. Plusieurs outils ont été évoqués voire même présentés : EMApp (CNFPT), Menu.Co (Restau'co) ou tableur de pesées utilisés pour des opérations ponctuelles (ACPPA, opération « Repas à l'hôpital », etc.). Si ces outils ont tous leur intérêt, se pose la question de la comparaison des résultats et de l'exploitation des données d'un outil à l'autre.

L'outil Easilyls présenté en séance permet de sélectionner plusieurs sites pour obtenir une vision consolidée des pesées saisies dans l'interface logicielle et comparer plusieurs sites. A été également présenté le principe et l'intérêt des balances connectées (avec poubelles et tables de tri connectées) qui se développe progressivement dans les établissements et facilite la remontée d'information.

Si chaque acteur reste totalement libre d'utiliser les outils qui semblent le plus adapté à son usage, reste la question de la remontée de l'information. Lors des dernières séances de travail a été étudié la mise à disposition d'un questionnaire en ligne permettant à tout acteur de la restauration collective ou



commerciale de faire remonter les données de sa campagne de pesées. Une proposition de questionnaire a été faite par le cabinet INCOME Consulting et validée par les participants.

Les acteurs en présence ont accepté de tester et relayer ce questionnaire afin de s'assurer de la bonne compréhension des questions et données renseignées. Il sera nécessaire de capitaliser les retours de ce test qui a eu lieu en novembre 2019.

10.1.4 Quel échantillon pour une observation nationale ?

La principale question est d'étudier comment passer de démarches volontaires à de la collecte de données sur des établissements sélectionnés de façon aléatoire et avec un échantillon statistiquement fiable.

Pour estimer ce nombre, le cabinet IN NUMERI, mandaté par l'ADEME, a apporté l'éclairage suivant : Pour définir l'échantillon, une distinction par grande famille de la restauration collective et commerciale a été proposée :

- Enseignement
- Santé, Social
- Restauration d'entreprise
- Restauration commerciale

10.1.4.1 L'enseignement

Pour ce secteur, la base de sondage repose sur les données SIRENE pour l'enseignement primaire et secondaire, CROUS¹⁵ pour les universités.

L'indicateur proposé est le ratio « gramme de GA par repas », on suppose le nombre de repas connus. Le nombre de repas est déduit du nombre d'élèves (source : services statistiques du ministère de l'éducation) et de l'enquête INCA3. Ces nombres de repas restent à confirmer.

Hypothèses relatives aux nombres de repas :

- Crèche : 50% des enfants, 220 jours par an
- Maternelle : 25% des enfants, 220 jours par an
- Élémentaire, primaire, collèges et lycées : 40% des enfants, 220 jours par an

Plan de sondage :

ENSEIGNEMENT	Nombre d'établissements	Echantillon	Nombre d'élèves	Repas (millions)	Moyenne de GA en g/repas	écart-type de GA	précision	Précision relative	Gasillage alimentaire (tonnes)
Crèches (85.10)	15440	100	448 370	49,3	120	70	14	12%	5 918
Primaire (85.20)	50877	500		547,44	110		6	5%	60 146
Ecole maternelle	14333	141	1 499 762	82,5	128	69	12	9%	10 558
Ecole élémentaire	16576	163	2 525 750	222,2	103	61	10	9%	22 893
Ecole primaire	19968	196	2 757 698	242,7	110	62	9	8%	26 695
Secondaire (85.31, 85.32)	11343	300		523,0	118		6	5%	68 463
Collèges	7153	189	3 306 388	291,0	119	47	7	6%	34 624
Lycées	4190	111	2 636 312	232	117	50	9	8%	27 143
CROUS	750	150		65	103	50	8	8%	6 695
Total général	78410	1050	448370	1 184,7	119.2		3.7	3%	141 3

¹⁵ [CROUS](#)



10.1.4.2 Santé et médico-social

La base de sondage proposée combine la base SAE¹⁶ (pour les établissements de santé) et la base FINNESS¹⁷, pour les établissements sociaux.

L'indicateur proposé est le ratio « gramme de GA par repas », on suppose le nombre de repas connus. Le nombre de repas est déduit du nombre de lits d'hospitalisation/hébergements (source : SAE/STATIS pour la santé et CNSA pour les hébergements) et du nombre de places (hospitalisations de jour).

On compte 2 repas/jour et par lit et 1 repas/jour et par place (source : CNSA2017 Les chiffres clés de l'aide à l'autonomie et DREES, enquêtes auprès des établissements et services en faveur des adultes et familles en difficulté sociale (ES-DS) 2012 et 2016).

Plan de sondage :

	Nombre d'établissements	Estimation repas /an	Echantillon	g/repas moyen	Ecart-type	Précision g/repas	Précision relative	Gaspiillage alimentaire (t)
CHU CHR	178	56 563 685	50	170	80	19	11%	9 616
Autres hôpitaux publics	1198	141 441 150	110	170	80	15	9%	24 045
Clinique MCO	1340	102 196 715	100	170	80	15	9%	17 373
Clinique SSR	349	22 395 670	80	170	80	16	9%	3 807
Hébergement personnes âgées	10 098	438 000 000	300	170	80	9	5%	74 460
Hébergement médicalisé pour adultes ou enfants handicapés	5 249	365 000 000	284	170	80	9	5%	62 050
Autres établissements sociaux hébergement ou accueil	1 092	102 200 000	100	170	80	15	9%	17 374
Logements en structure collective	1 828	56 210 000	100	170	80	16	9%	9 556
Ensemble	21 332	1 284 007 220	1 124	170	80	5	3%	

10.1.4.3 La restauration d'entreprise

La base de sondage repose ici aussi sur les données SIRENE (56.29). Les restaurations d'administrations sont incluses dans le champ : établissement 56.29B dans une administration (code juridique de l'entreprise). Par ailleurs, il n'existe que 279 entreprises de code 56.29A dans ESANE¹⁸. 12 groupes représentent 75% du chiffre selon XERFI¹⁹. Il paraît donc indispensable d'organiser l'enquête avec les groupes.

L'indicateur proposé est le ratio « gramme de GA par repas », on suppose le nombre de repas connus. Le nombre de repas est déduit du CA des entreprises et de la valeur moyenne d'un repas de cantine, soit 7€. Ces nombres de repas restent à confirmer.

¹⁶ SAE

¹⁷ FINNESS

¹⁸ ESANE

¹⁹ XERFI



Plan de sondage :

RESTAURATION D'ENTREPRISE	Echantillon		% du CA en restauration d'entreprises	CA estimé hors école, santé (millions d'euros)	Repas fournis à des entreprises, hors écoles,	Moyenne de GA par repas	Hypothèse d'écart type	Précision si nb repas connus	Précision relative si nb repas connus	Tonnes de GA	
	Nombre d'établissements	Echantillon									
56.29A. Entreprises fournissant des repas											
1 à 5	2180	150	60%	578	83	120	70	11	9%	9 912	
6 à 9	707	100	60%	375	54	120	70	13	11%	6 429	
10 à 49	961	150	60%	2	039	291	120	70	10	9%	34 955
50 à 99	63	63	60%	501	72	120	70	0	0%	8 593	
100 et +	37	37	60%	785	112	120	70	0	0%	13 458	
Total	4453	500		4	279	611		5	4%	73 347	
56.29B. Exploitation en concession, hors administration											
Pas de salariés	4201										
1 à 5	3260	200	60%	251	36	120	70	9	8%	4 303	
6 à 9	759	100	60%	117	17	120	70	13	11%	2 004	
10 à 49	825	100	60%	508	73	120	70	13	11%	8 711	
50 à 99	48	48	60%	111	16	120	70	0	0%	1 901	
100 et +	42	42	60%	259	37	120	70	0	0%	4 435	
Total	9135	490		1	246	178		6	5%	21 353	
56.29B administration					0.007						
Pas de salariés	705	50			8	120	70	19	16%	931	
1 à 5	299	60			6	120	70	16	13%	716	
6 à 9	171	40			7	120	70	19	16%	819	
10 à 49	329	100			53	120	70	11	10%	6 304	
50 à 99	28	28			17	120	70	0	0%	2 012	
100 et +	5	5			8	120	70	0	0%	958	
Total	1537	283			98	120		7	5%	11 740	
56.29B total											
Total	15125	1273			887	120		4	3%		

10.1.4.4 La restauration commerciale

La base de sondage correspond à la base SIRENE. Compte tenu de la spécificité du secteur, on interroge également les établissements sans salariés.

L'indicateur proposé est le ratio « gramme de GA par repas », on suppose le nombre de repas connus. Le nombre de repas est déduit du CA des entreprises et de la valeur moyenne d'un repas, en supposant les valeurs ci-dessous²⁰.

²⁰ Source : http://www.themavision.fr/jcms/rw_494700/restauration-commerciale-chiffres-cles-et-tendances-2017



Hypothèse ticket moyen		
	5610A	23.0
	5610B	9.5
	5610C	14.0

Plan de sondage :

	Nombre d'établissements (SIRENE 2018)	CA (millions d'euros)	Echantillon	Repas servis (millions)	Moyenne de GA par	Hypothèse d'écart	Précision si nb repas connus	Précision relative s	Tonnes de GA
RESTAURATION COMMERCIALE									
5610A. Restauration traditionnelle									
Pas de salariés (ou inconnu)	63 950	4 600	100	200	110	75	15	13%	22 001
1 à 5 salariés	49 413	8 981	200	390	110	75	10	9%	42 952
6 à 49 salariés	18 705	16 318	300	709	110	75	8	8%	78 045
4.50 à 99 salariés	210	916	105	40	110	75	10	9%	4 381
5.100 salariés et +	59	643	59	28	110	75	0	0%	3 077
Total	132 337	31 459	764	1 368	110		6	5%	150 456
5610B. Cafétérias et autres libre-service									
Pas de salariés	339	44	50	5	130	80	20	16%	600
1 à 5 salariés	109	43	50	5	130	80	16	13%	594
6 à 49 salariés	422	1 344	100	141	130	80	14	11%	18 394
4.50 à 99 salariés	34	406	34	43	130	80	0	0%	5 558
5.100 salariés et +	5	127	5	13	130	80	0	0%	1 744
Total	909	1 965	239	207	130		9	7%	26 889
5610C. Restauration de type rapide									
Pas de salariés	83 440	5 319	200	380	90	60	8	9%	34 193
1 à 5 salariés	27 615	4 642	150	332	90	60	10	11%	29 841
6 à 49 salariés	5 571	7 492	250	535	90	60	7	8%	48 161
4.50 à 99 salariés	241	1 215	120	87	90	60	8	8%	7 813
5.100 salariés et +	12	129	12	9	90	60	0	0%	830
Total	116 879	18 797	732	1 343	90		4	5%	120 838
TOTAL	250 125	52 221	1 735	2 917	102		3.43	3%	298 183



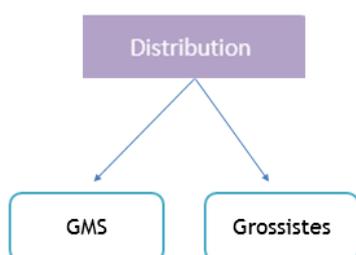
10.2 Sous-groupe DISTRIBUTION

10.2.1 Les participants

Ce groupe de travail a réuni jusque 18 structures. Les référents étaient Mme Emilie Tafournel représentante de la FCD et M. Stéphan Arino, représentant du groupe E. Leclerc.

Participants
CISCO (BRAKE)
CGI
CONFITURES REBELLES
E. LECLERC (co-référent)
EC6
EQOSPHERE
COMERSO
FCD (co-référent)
FFBA
HALTE DU CŒUR
I-CARE ENVIRONNEMENT
JETTE PAS PARTAGE
INTERMARCHE
LES RESTOS DU CŒUR
PHENIX
REGION ILE-DE-France
RESEDA
VIASOURCING

10.2.2 Les données à recueillir pour un dispositif d'observation



Pour ce groupe deux segmentations ont été établies : l'une pour les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS), l'autre pour les grossistes et marchés de gros. Ces deux activités représentent bien l'étape de la « distribution » mais correspondent à des pratiques différentes.

Aucun représentant de la Logistique ne participant à ce groupe, cette activité n'a pas été abordée dans les échanges. Ce manque est repris en partie 10.6.

A noter la grande proximité de ce secteur avec les acteurs de l'aide alimentaire. Ces derniers étaient présents à l'ensemble des réunions du groupe. De même, les acteurs dits « intermédiaires du dons » qui connaissent parfaitement les flux et les données disponibles se sont fortement impliqués dans ce groupe de travail.

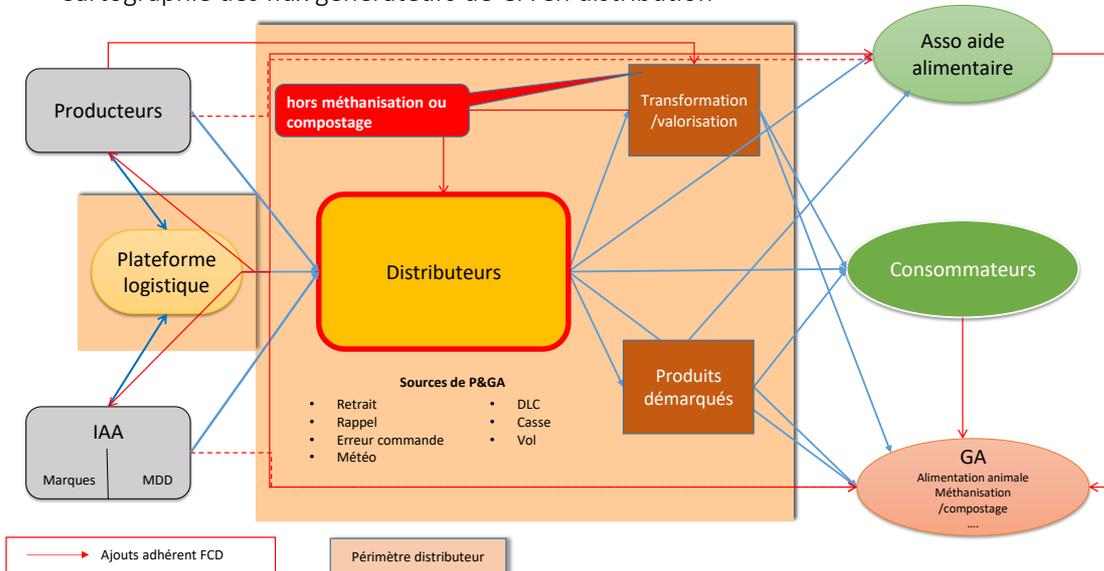
Une cartographie détaillant les flux générateurs de pertes et gaspillage au niveau des GMS et des grossistes a été validée.

Cartographie : 1. vue d'ensemble de la distribution alimentaire



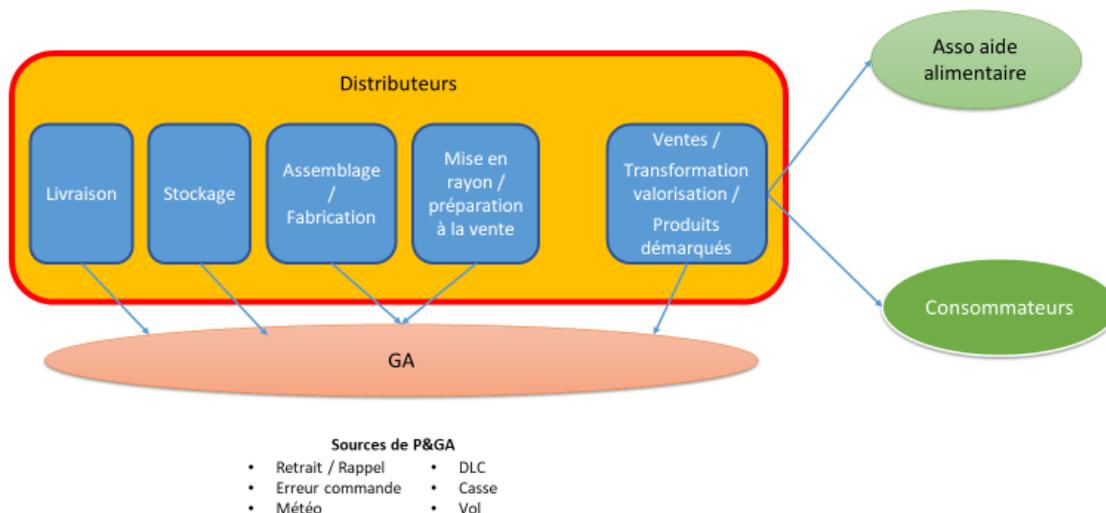
Cartographie : 2. Flux générateurs de pertes et gaspillage pour les GMS

Cartographie des flux générateurs de GA en distribution



Cartographie : 3. Flux générateurs de pertes et gaspillage à l'échelle d'un magasin

Cartographie des flux générateurs de GA en magasin



La question de la prise en compte des « retraits et rappels » est très vite arrivée dans les discussions. Ce point étant impossible à traiter de manière isolée du fait du lien direct avec les acteurs de la transformation, il a été décidé de rassembler les deux acteurs (GMS et IAA) à l'occasion d'un groupe de travail spécifique (voir point 10.4).

L'arrivée en cours des travaux de la directive européenne a par ailleurs joué positivement sur la mobilisation des acteurs. Les distributeurs ont en effet une crainte que leur soit imposé un reporting et préfèrent se positionner dans une démarche volontaire.

Données à collecter en GMS :

Les participants à ce groupe de travail ont dès le début cherché à être opérationnels et se sont montrés très constructifs. Dès qu'un frein été identifié, les participants ont cherché à le lever. Fortement impliqués sur cette thématique depuis la Loi Garot²¹ de 2016, de nombreux magasins ont mis en place des outils de suivi. La question de la donnée reste cependant sensible car touchant à des données très concurrentielles qui habituellement ne doivent pas être communiquées. Le groupe bénéficiait également du retour d'expérience de l'opération « Distributeurs témoins²² » portée par l'ADEME entre 2015 et 2016 qui a permis d'accompagner 10 GMS et de repérer les données disponibles.

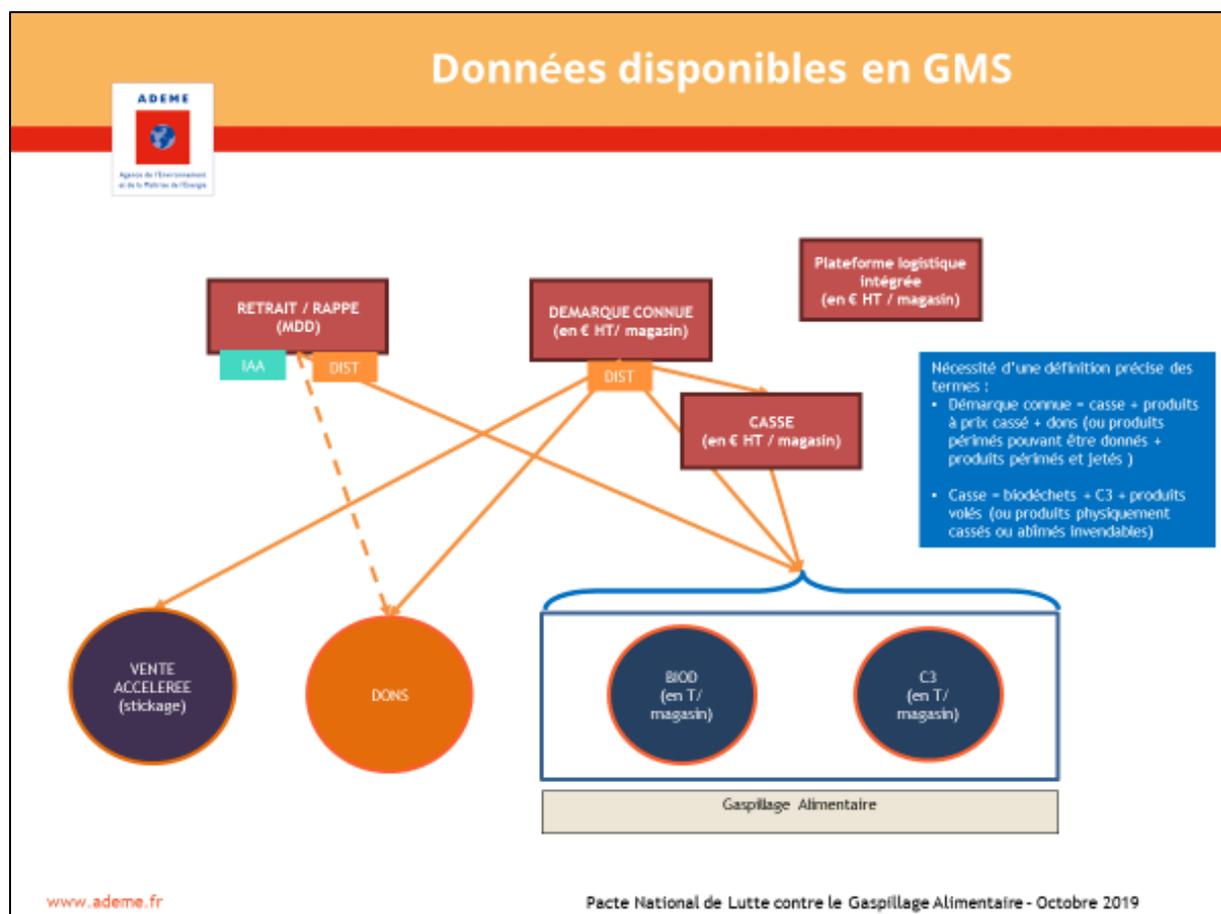
Après analyse des flux générateurs des pertes et gaspillage (P&GA) présentés ci-dessus, le groupe a déterminé que :

- Les données les plus pertinentes pour évaluer les évolutions de P&GA, aussi bien chez les Grossistes qu'en GMS, sont les mesures des volumes d'invendus (démarque connue) et les différentes formes de déchets (voir schéma ci-dessous)
- Les données correspondent à un pourcentage du CA ou de la casse exprimée en euros.
- Ces données sont disponibles et peuvent être – dans l'objectif du développement d'une donnée à l'échelle nationale- recueillies auprès des enseignes, sous certaines conditions, notamment de confidentialité.

²¹ Loi n° 2016-138 du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

²² Résultats de l'opération « [distributeurs témoins](#) »

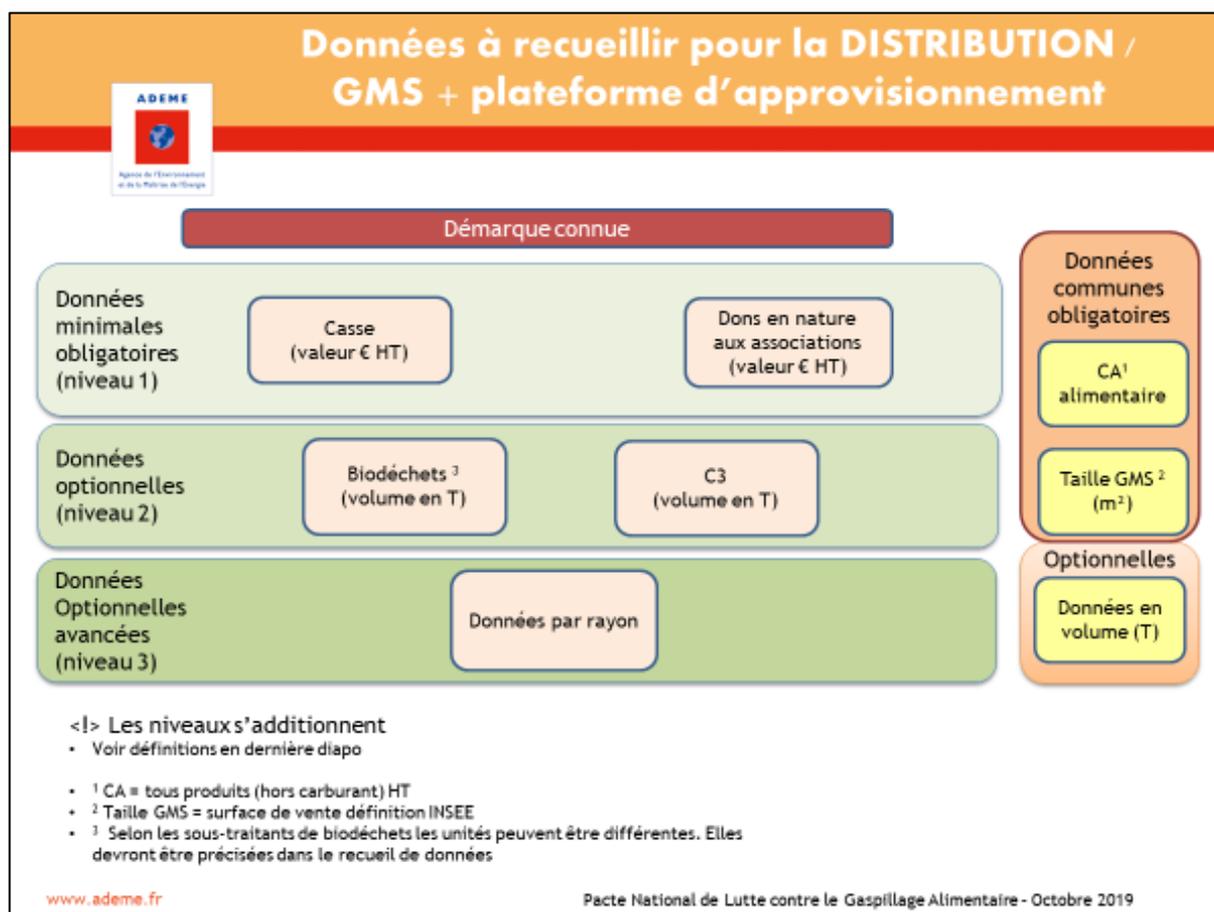
- Des différences très nettes existent entre la distribution GMS et les Grossistes tant sur les définitions des termes utilisés et le schéma des flux de P&GA que sur la nature même des données pouvant être recueillies.



Dans le cas de la GMS les informations communes à recueillir pour caractériser la donnée sont :

- Le chiffre d'affaire hors taxes (CA HT) de la partie alimentaire du magasin
- La surface (en m²) de l'établissement.

Propositions de recueil des données issues du GT :



Comme pour les autres groupes, les données relatives aux dons sont bien identifiées et traitées à part. Tous les acteurs disposent de cette donnée et elle est par ailleurs facilement disponible via le suivi annuel effectué par la DGCS via le Système d'Information de l'Aide Alimentaire (SIAA). Ces données, contrairement à celles transmises par les distributeurs, sont des données en volume.

En revanche, contrairement aux groupes « transformation » et « production » les autres formes de valorisation n'ont pas été retenues par les participants car hors champs de la définition du gaspillage alimentaire.

Le groupe a été le premier à réaliser un test auprès de ses adhérents (diffusé par la FCD en mars 2018), permettant d'affiner la suite des travaux. En effet, le retour a permis de faire ressortir que :

- Les définitions doivent être clairement précisées afin de recueillir des données cohérentes
- La démarque inconnue n'était pas une donnée utile
- La principale donnée à recueillir est le volume de biodéchets (au sens strict)
- Les magasins peuvent répondre aux principales questions posées

Les données récoltées correspondent à ce qui est appelé la « démarque connue ». Cela se traduit en niveau 1 (les données minimales à recueillir) par le taux de casse qui est systématiquement suivi par les magasins. Cette donnée est déjà présente dans les comptes des magasins ce qui assure une bonne fiabilité. Il faudra cependant veiller à bien distinguer la part alimentaire de la part non alimentaire.

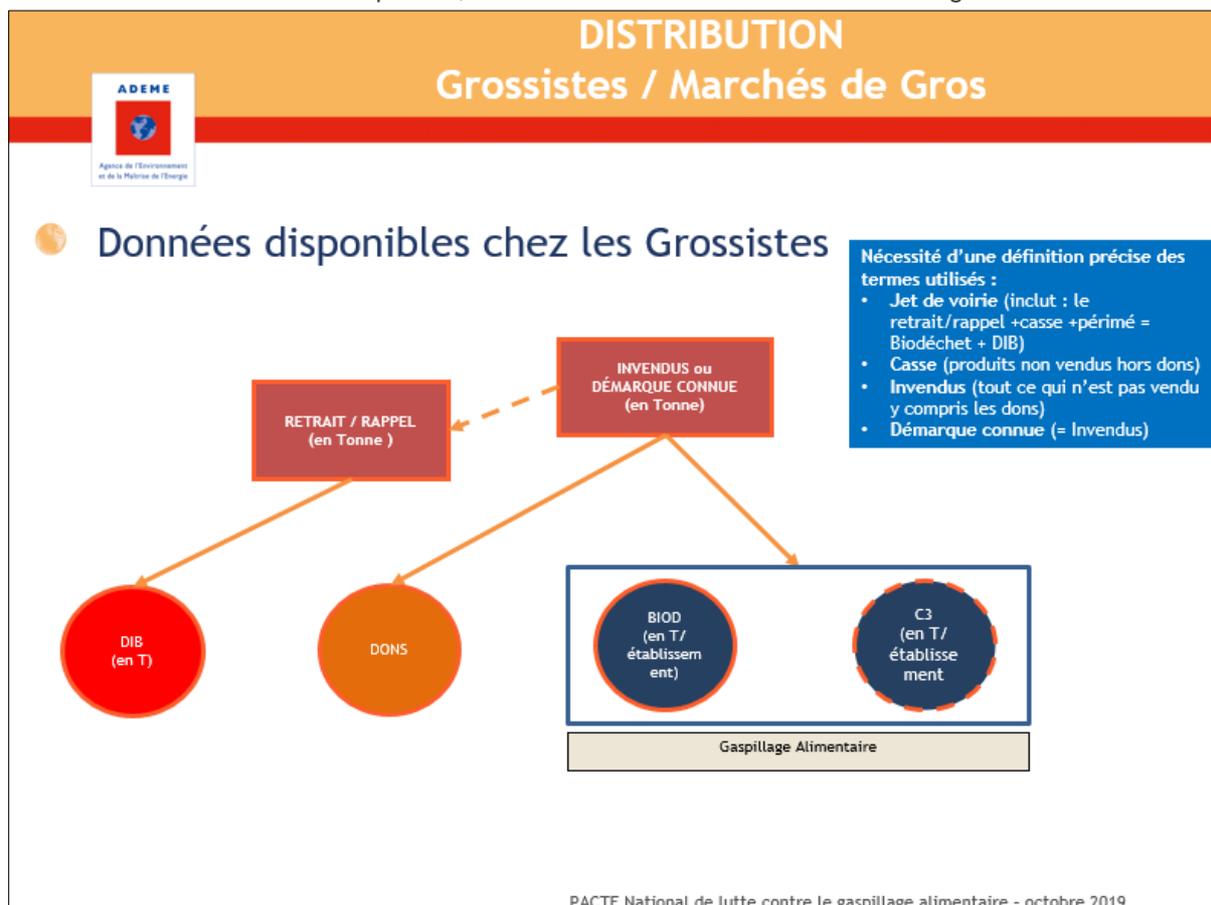
Dans un niveau 2 il est attendu en complément, la mesure des volumes de biodéchets et de C3 permettant d'évaluer uniquement le gaspillage alimentaire. Cette donnée existe car dès qu'il y a un contrat d'enlèvement des biodéchets (emballés ou non) et des C3, il y a un registre de suivi. La difficulté peut apparaître dans les cas où il n'est pas précisé si les biodéchets sont enlevés en étant encore emballés, ce qui peut biaiser la mesure (dans ce cas, un ratio devra être appliqué). Et dans l'idéal

(niveau 3), un suivi des données par rayon est proposé, celui-ci étant le plus adapté pour mettre en place un plan d'actions.

L'unité de mesure de collecte est soit l'euro soit la tonne. Quoi qu'il en soit, une conversion euro=>tonne est à définir.

Données à collecter pour les Grossistes :

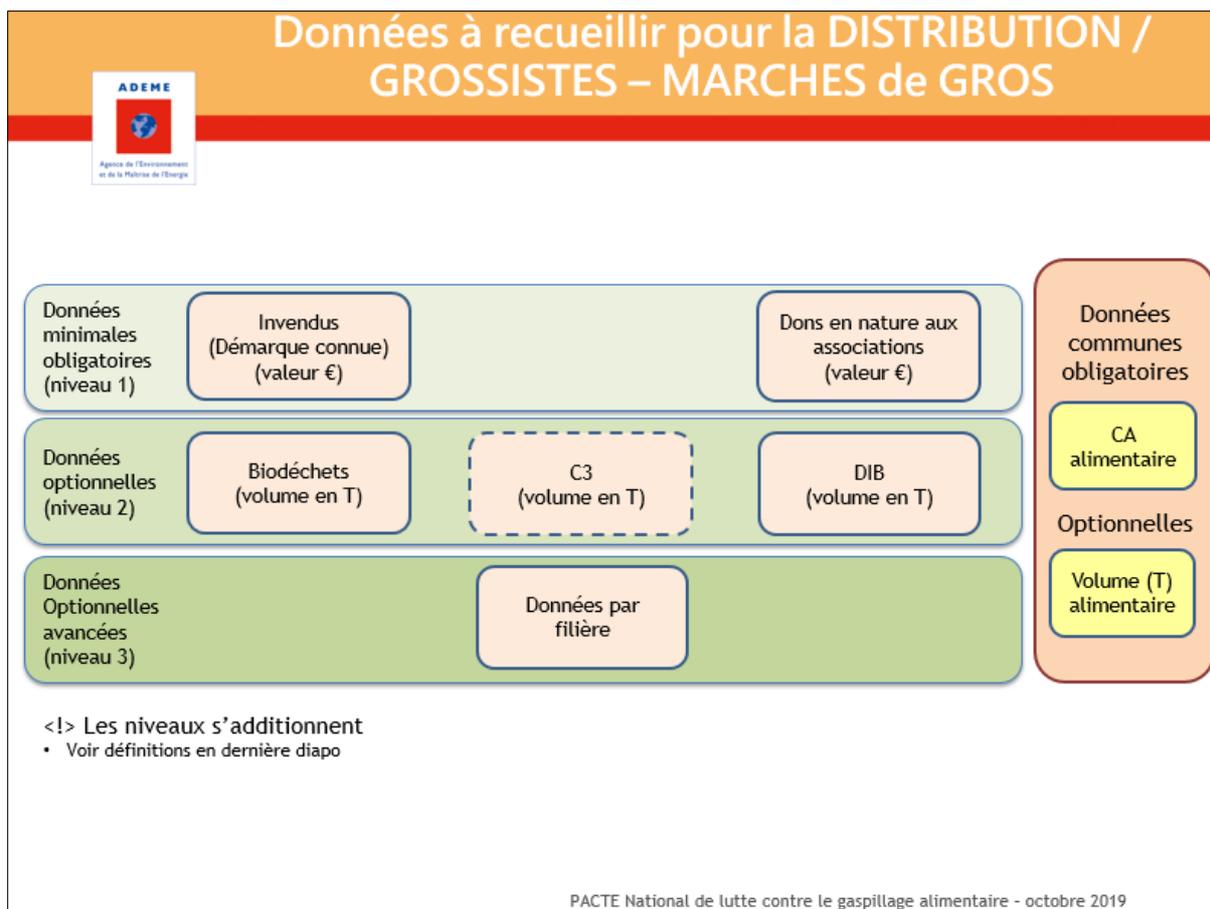
Si le fonctionnement est assez proche, la définition des termes utilisés diffère légèrement.



Concernant les données à collecter, les grossistes ont réalisé à l'occasion des Etats généraux de l'alimentation les premières remontées de données sur le don sur un périmètre limité d'entreprises mais qui représente 80% des grossistes en part de marché. Dans leur cas, les dons sont exprimés en volume global, en tonnes. A noter que les grossistes bénéficient, au même titre que les distributeurs, de la défiscalisation sur les dons.

A cette occasion, une première déclaration ponctuelle du taux de casse a également été effectuée permettant de tester leur capacité à remonter cette information. Une distinction entre les produits d'épicerie et les produits frais a pu être réalisée. Il n'y a pas de réticence de la profession pour la remontée des données mais celle-ci n'est à ce jour, pas organisée. De la même manière que pour la GMS, l'anonymat est fortement recommandé.

Comme pour la GMS, l'unité de mesure est soit l'euro soit la tonne. Une conversion euro=>tonne reste à définir.



Les points d'attention :

Les GMS et les Grossistes utilisent des définitions différentes pour des termes analogues ou des termes différents pour les mêmes types de données. Un travail fin a donc été effectué (présenté dans le compte-rendu de la dernière réunion du 3 octobre 2019 en annexe 2).

Une des principales caractéristiques de ce secteur est que les données disponibles sont en euros (ce qui distingue ce groupe des autres où les données sont systématiquement en volume). Un facteur de conversion euro=>tonne reste à définir.

Pour rappel, la logistique n'a pas été étudiée au cours de cette session mais a été identifiée comme source de P&GA et devra être prise en compte à part.

Enfin, comme indiqué plus haut, la notion de confidentialité est essentielle dans ce secteur. Les informations sur les quantités d'inventus et de déchets étant considérées par les magasins et les grossistes comme des données concurrentielles, les sources de ces données devront être anonymisées dans le cadre d'un reporting national. Les remontées devront donc être effectuées autant que possible par les Syndicats, les sièges ou les centrales des groupements.

Pour rassurer les acteurs il sera important de rappeler que les données seront systématiquement agrégées. Les fédérations insistent également sur l'importance de convaincre que la transmission de données servira aux enseignes à montrer qu'elles sont actives dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est donc un exercice qui peut être valorisé et qu'il faut bien accompagner.

10.2.3 Quelles modalités de recueil pour l'observation ?

Tous les acteurs s'accordent sur la priorité donnée à la simplicité du dispositif en mobilisant les données déjà disponibles. Le recueil des données devra être organisé par chaque enseigne. Plus cette remontée d'information sera automatisée plus cela limitera le recours aux traitements manuels chronophages et sources d'erreurs. Toutefois ce reporting automatisé n'est pas encore en place (sauf cas particuliers) et une phase transitoire est à prévoir.

Dans ce cadre, un questionnaire affiné a été testé auprès de l'ensemble des magasins du groupe E. LECLERC en février 2019 avec un très bon taux de retour (91%). Ce test grandeur nature a permis de confirmer la pertinence des questions et la bonne compréhension des termes utilisés. Ce retour a également permis de faire évoluer les données à collecter en simplifiant au maximum les données attendues (suppression de la démarque inconnue en niveau 1 et des DIB en niveau 2). De même, pour les biodéchets, l'unité de mesure peut varier d'un magasin à l'autre (volume en tonnes ou en nombre de bennes ou encore en litres). Au moment de la rédaction de ce rapport, ce même test va être effectué par d'autres enseignes permettant de confirmer la réactivité de la profession.

Il est par ailleurs rappelé par les participants que si un reporting fin peut être organisé à l'échelle d'un groupe dans l'esprit de faciliter la mise en place d'indicateurs de performance internes, seule l'extraction des données identifiées dans le cadre des travaux du PACTE sera à capitaliser et à faire remonter au niveau national.

10.2.4 Quel échantillon pour une observation nationale ?

Afin de mesurer « l'effort » à fournir pour toucher un échantillon statistiquement fiable, le cabinet IN NUMERI, mandaté par l'ADEME, a apporté l'éclairage suivant :

Pour ce secteur, la base de sondage est la base SIRENE. L'unité est l'établissement.

Les strates sont des strates d'activité et de taille, en effectifs salariés. Les strates de taille varient selon les activités.

L'indicateur proposé est le ratio « tonne de GA par CA », sauf pour les plateformes logistiques où il devrait être possible d'estimer les quantités de GA par établissement.

Plan de sondage :

VENTE AU DETAIL	Nombre d'établissements 2018	ETP 2017 (1)	Echantillon	CA (M€)	Moyenne de GA en tonne par M€	Ecart type	Précision de la moyenne	Précision relative de la	Tonnes de GA
Alimentation spécialisée (4721Z 4722Z 4723Z 4724Z 4725Z 4729 1013B 1071B 1071C 1071D)									
<3 salariés	80 770								
3-9 salariés	27 234	108 936	295	17 330	2	1.8	0.204	10%	34659
10-19 salariés	4 033	56 462	153	8 982	1.5	1.2	0.187	12%	13473
20-99 salariés	796	27 860	76	4 432	1.5	1.2	0.257	17%	6648
100-249 salariés	12	2 160	12	344	1.1	0.7	0.000	0.0%	378
250 salariés et +	2	1 200	2	191	1.1	0.7	0	0	210
TOTAL	112 847	196 618	538	31 278	1.8		0.130	7%	55368
Petite surface (4711A, 4711B, 4711C)									
<3 salariés	36 159								
3-9 salariés	5 756	23024	187	6 305	2	1.8	0.254	13%	12609
10-19 salariés	651	9114	74	2 496	1.5	1.2	0.257	17%	3744
20-99 salariés	247	8645	70	2 367	1.5	1.2	0.238	16%	3551
100-249 salariés	11	1980	11	542	1.1	0.7	0.000	0.0%	596
250 salariés et +	1	300	1	82	1.1	0.7	0	0	90
TOTAL	42 825	43063	343	11 792	1.7		0.154	9%	20591
Moyenne et grande surface (4711D, 4711E, 4711F, 4729Z)									
<3 salariés	3 630								
3-9 salariés	2 992				2	1.8			0
10-19 salariés	2 619	36666	75	12 917	1.5	1.2	0.268	18%	19376
20-99 salariés	4 417	154595	314	54 463	1.5	1.2	0.128	9%	81694
100-249 salariés	913	164340	334	57 896	1.1	0.8	0.068	6.2%	63685
250 à 499 salariés	386	115800	314	40 795	1.1	0.8	0.038	3.5%	44875
500 salariés et +	61	54900	61	19 341	1.1	0.8	0.000	0%	21275
TOTAL	11 388	526301	1098	185 412	1.25		0.048	4%	230905
TOTAL VENTE AU DETAIL		765 982	1 979	228 482	1.3		0.043	3%	306864



Pour les grossistes, la base de sondage est la suivante :

GROSSISTES	Nombre d'établissements 2018	ETP 2017 (1)	Echantillon	CA (M€)	GA en t/M€	Ecart type GA/CA	Précision de la moyenne	Précision relative de la moyenne	Tonnes de GA
Céréales (4621Z)									
<3 salariés	6243	9 365		12 669					
3-9 salariés	1565	6 260	58	8 469	0.4	0.32	0.081	20%	3388
10-19 salariés	385	5 390	50	7 292	0.4	0.32	0.083	21%	2917
20-49 salariés	199	5 970	55	8 076	0.4	0.32	0.072	18%	3231
50-99 salariés	54	2 916	27	3 945	0.4	0.32	0.085	21.3%	1578
100 salariés et +	37	5 550	37	7 508	0.4	0.32	0.000	0.0%	3003
TOTAL	8 483	35 451	227	47 959	0.40		0.032	8%	14116
Fruits, légumes et produits de la mer (4631Z et 4638A)									
<3 salariés	4 375	6 563		4 116					
3-9 salariés	1 336	5 344	50	3 352	0.5	0.4	0.109	22%	1676
10-19 salariés	478	6 692	62	4 197	0.5	0.4	0.093	19%	2099
20-49 salariés	356	10 680	99	6 699	0.5	0.4	0.067	13%	3349
50-99 salariés	89	4 806	45	3 014	0.5	0.4	0.082	16.4%	1507
100 salariés et +	35	5 250	35	3 293	0.5	0.4	0.000	0	1646
TOTAL	6 669	39 335	291	24672	0.50		0.036	7%	10278
Autres grossistes spécialisés (46.32A,46.32B,46.32C,46.32Z,46.34Z,46.35Z,46.36Z,46.37Z,46.38B,46.39A)									
<3 salariés	16 288	24 432		16 683					
3-9 salariés	2 857	11 428	106	7 804	0.5	0.5	0.093	19%	3902
10-19 salariés	852	11 928	111	8 145	0.5	0.5	0.087	17%	4073
20-49 salariés	787	23 610	219	16 122	0.5	0.5	0.056	11%	8061
50-99 salariés	234	12 636	234	8 629	0.5	0.5	0.000	0.0%	4314
100 salariés et +	136	20 400	136	13 930	0.5	0.5	0.000	0.0%	6965
TOTAL	21 154	104 434	806	71313	0.50		0.021	4%	27315
Grossistes alimentaires non spécialisés (4639B)									
<3 salariés	4 802	7 203		8 546					
3-9 salariés	495	1 980	18	2 349	0.5	0.4	0.181	36%	1175
10-19 salariés	141	1 974	18	2 342	0.5	0.4	0.173	35%	1171
20-49 salariés	121	3 630	34	4 307	0.5	0.4	0.114	23%	2153
50-99 salariés	69	3 726	35	4 421	0.5	0.4	0.093	18.6%	2210
100 salariés et +	76	11 400	76	13 525	0.5	0.4	0.000	0	6763
TOTAL	5 704	29 913	181	35 490	0.50		0.032	6%	13472
TOTAL GROSSISTES	42 010	209 132	1 505	179 434	0.4		0.014	4%	65181



10.3 Sous-groupe TRANSFORMATION

10.3.1 Les participants

Ce groupe de travail a réuni jusque 13 structures. La référente était Mme Marie Castagné représentante de la Fédération Française des Banques Alimentaires.

Participants
ANIA
COOP DE FRANCE
COMERSO
EQOSPHERE
FFBA (référent)
GECO FOOD SERVICES
I CARE & CONSULT
LES RESTOS DU CŒUR
LES HALTES DU CŒUR
PHENIX
REGION ILE-DE-FRANCE
RESEDA
VIASOURCING

10.3.2 Les données à recueillir pour un dispositif d'observation

Le secteur s'est montré dès les premières réunions sensible à l'exercice de la collecte des données et vigilant sur son utilisation. Il ressort que la question même de la définition du gaspillage alimentaire est encore mal comprise par les professionnels et nécessitera beaucoup de pédagogie pour la suite des travaux. Il est d'ailleurs acté dans ce groupe que la notion de « gaspillage » serait proscrite au profit de la notion de « pertes ». Déjà, lors de la publication des résultats de l'étude globale de l'ADEME en 2016²³, les professionnels avaient réagi pour bien comprendre comment les chiffres avaient été calculés. Si chaque industriel dispose généralement d'outils internes pour suivre ses performances, la connaissance des pertes reste partielle et les données sont rarement consolidées. De plus, la grande hétérogénéité du secteur complexifie l'identification de dénominateurs communs pour tous les types de process. A noter que certains grands groupes publient leurs actions en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur rapport DPEF²⁴. Si on peut supposer que ces groupes disposent de données plus organisées, cela concerne à ce jour peu de structures. A l'inverse, de nombreuses petites entreprises ne disposent pas de moyens de pilotage et de suivi de leurs pertes.

Les données concernées sont par ailleurs généralement confidentielles ce qui peut expliquer une certaine frilosité vis-à-vis de la démarche en première approche.

Le groupe a toutefois pu bénéficier des résultats de l'étude « IAA témoins : moins de gaspillage pour plus de performance »²⁵ menée par l'ADEME en 2018 et dont les étapes puis les résultats ont été présentés au cours des différentes réunions. Les résultats encourageants, notamment sur le plan économique, et la bonne réceptivité du secteur vis-à-vis de ces travaux a permis une remobilisation à mi-parcours permettant d'aboutir à des propositions du même niveau que les autres groupes.

²³ [Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire](#)

²⁴ Déclaration de Performance Extra Financière

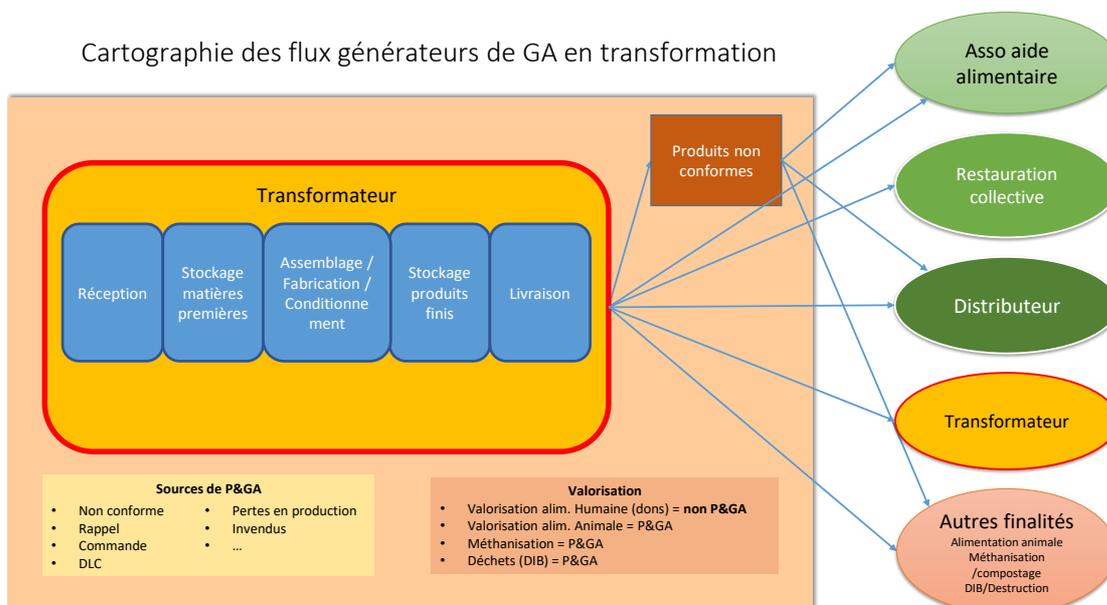
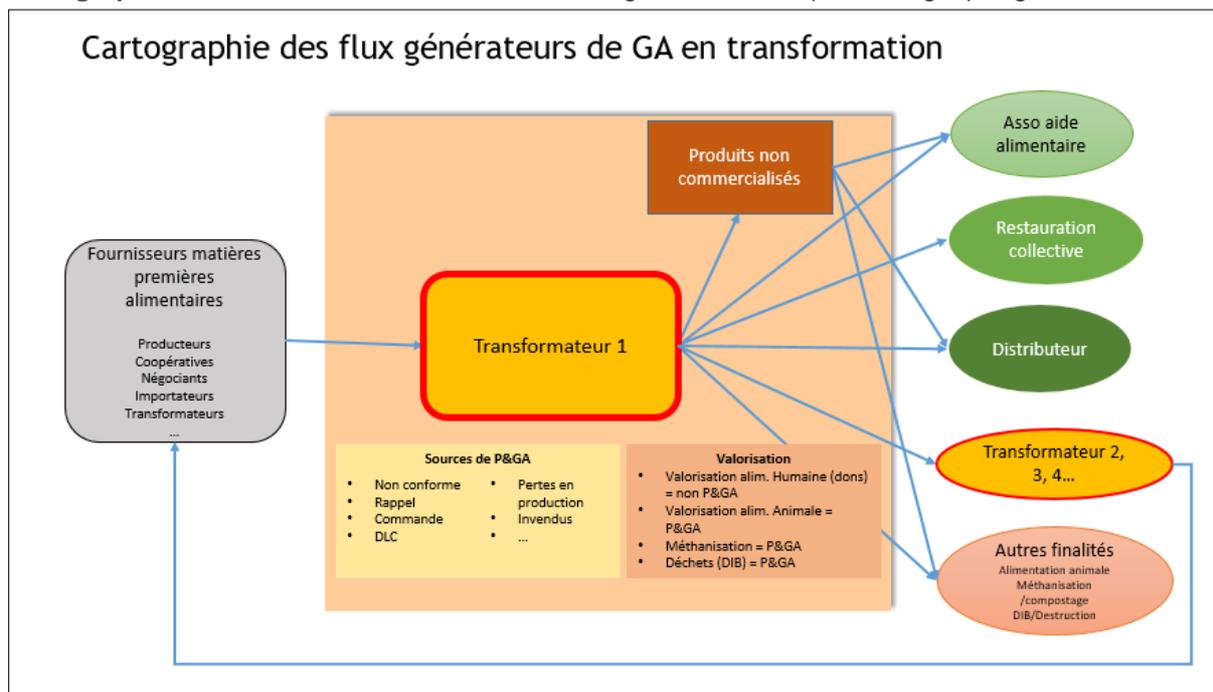
²⁵ [Résultats de l'étude](#) « IAA témoins : moins de gaspillage pour plus de performance »



L'arrivée à moyen terme d'un reporting obligatoire au niveau européen a également redonné de l'attention au sujet qui pouvait être perçu comme non prioritaire au regard de nombreuses autres réglementations.

Après avoir établi et validé une cartographie générale des flux générateurs de pertes au cours de la transformation, le sous-groupe a validé les données généralement disponibles dans la plupart des IAA et pouvant être collectées.

Cartographie : vue d'ensemble et zoomée des flux générateurs de pertes et gaspillage



Données à collecter :

Comme pour les autres groupes, des informations communes sont à recueillir pour distinguer les différents types d'établissements :

- Chiffre d'affaires alimentaire (en euros) ;
- Les volumes de denrées alimentaires produits (en tonne/an) ;
- Le nombre de salariés.

Un travail important a été fait dans ce groupe sur la notion de perte qui se définit pour les entreprises comme : « *tout ce qui est produit directement et indirectement pour l'alimentation humaine et qui n'est finalement pas commercialisée comme tel.* »

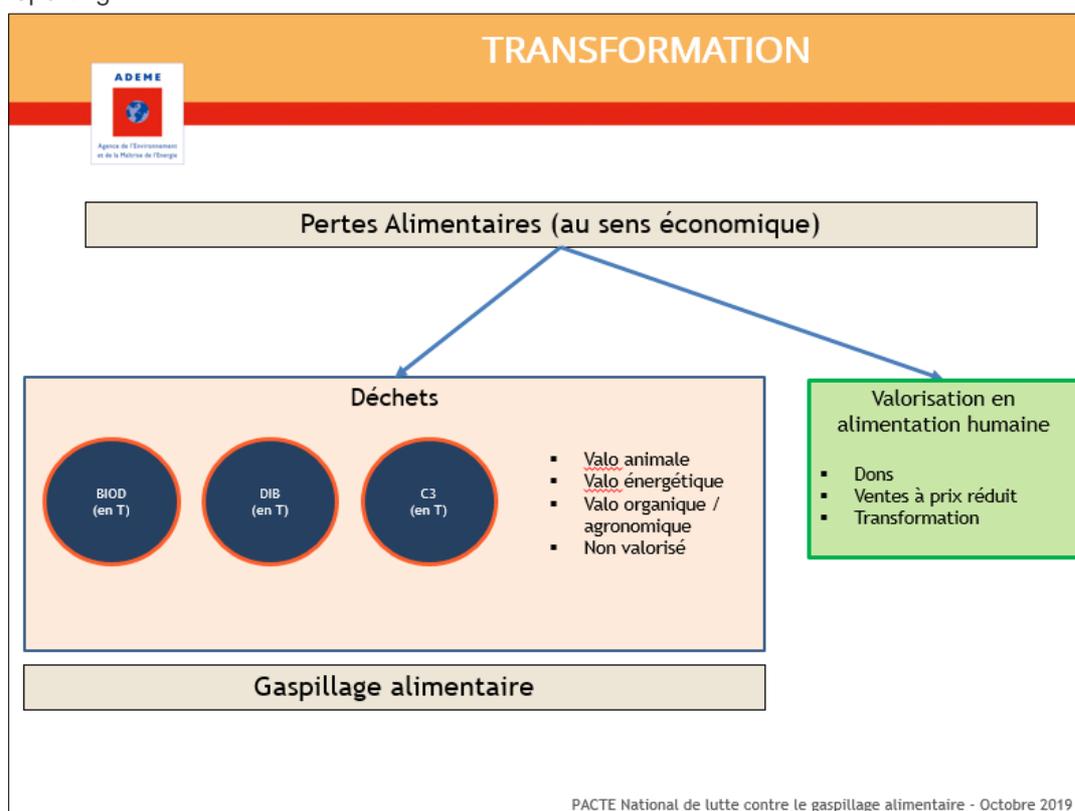
Pour la collecte de données, cela se traduit par l'identification des sources suivantes :

- Les biodéchets
- Les C3
- Et à défaut, les DIB (Déchet Industriel Banal).

Le choix de proposer les DIB permet aux entreprises qui n'ont pas la possibilité de distinguer leur biodéchets de renseigner une valeur. Dans ce cas une estimation de la part des déchets alimentaires dans les DIB est indispensable et devra être réalisée. Pour tous les cas où le tri est mis en place, les DIB n'ont pas à être comptabilisés afin d'éviter toute confusion.

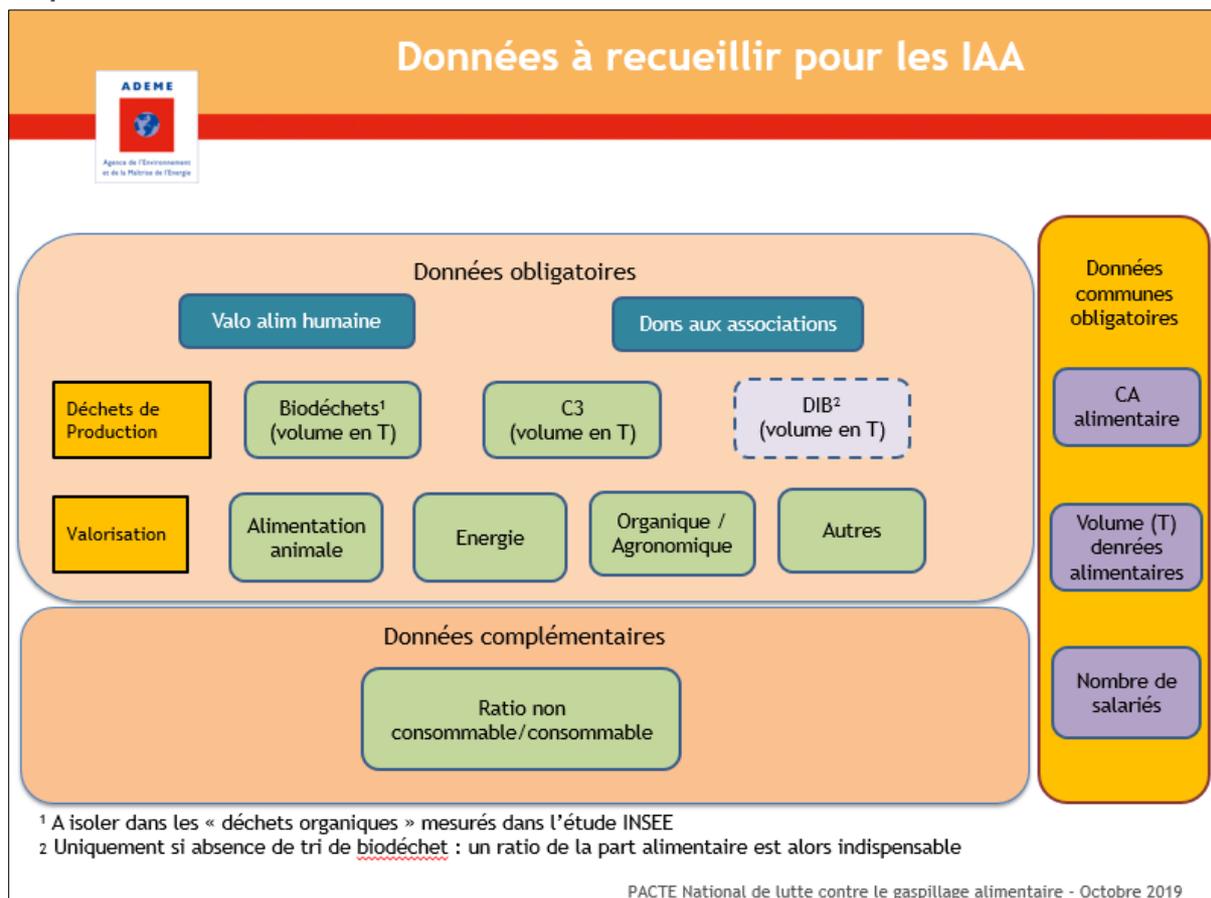
La valorisation humaine comprend ici le don à des associations habilitées mais également toute forme de transformation en sous-produits ou co-produits permettant une redistribution de ces produits en alimentation humaine. Cette valorisation n'est pas considérée comme du gaspillage alimentaire et est donc comptabilisée à part. Elle est toutefois importante à identifier et suivre dans la durée. A noter que depuis 2016, la DGCS dispose de données annuelles relatives aux volumes de dons perçus par les associations, distinguées par source : GMS et entreprises.

Les différentes autres formes de valorisation sont comptabilisées autant que possible et de manière distincte. Cela permet notamment de pouvoir isoler la valorisation animale pour s'adapter aux différents reporting.



Aux données minimales proposées en niveau 1 sont ajoutées en option (niveau 2) des données permettant de distinguer les parts consommables et non consommables des pertes calculées.

Propositions de recueil des données issues du GT :



Les points d'attention :

Est remontée dès le début des travaux une mauvaise compréhension des acteurs sur l'intérêt de cette mesure et l'utilisation *in fine* des données. C'est un secteur très sollicité en matière de reporting et il peut être difficile de le mobiliser sur de nouvelles données à collecter.

Il sera essentiel de faire de la pédagogie et du lien entre les secteurs et acteurs de la chaîne alimentaire. Un aliment considéré comme du gaspillage par un secteur ou un acteur ne l'est pas forcément par un autre. La part comestible des produits entrant dans la fabrication de certains produits peut s'avérer difficile à évaluer pouvant entraîner des variations importantes des volumes de pertes²⁶.

Un travail important sur la définition de chaque terme utilisé dans les documents a été réalisé (voir le compte-rendu de la dernière réunion du 30 septembre 2019 en annexe 2). Celles-ci doivent être parfaitement claires pour les différents acteurs qui fourniront les données afin d'assurer les meilleures homogénéité et cohérence possibles de celles-ci. Il est préconisé de rappeler ces définitions dans tous les documents / formulaires qui serviront au recueil de ces données et éventuellement de les compléter par des exemples concrets utilisant le langage courant de la profession ou du secteur d'activité. De plus, une approche par filières représentées par des syndicats professionnels doit être privilégiée.

²⁶ Bien qu'il existe différentes tables (exemple FAO)²⁶ donnant des taux de part comestible par produit, des modifications de process de production du fait de l'évolution des exigences et de l'acceptation des consommateurs de certaines qualités de produits, peuvent entraîner des modifications significatives de ces taux.



Concernant les données mesurées, les points suivants sont ressortis :

- La logistique doit être isolée (compter les pertes mais ne pas les imputer aux IAA)
- Le raisonnement en valeur a été exclu car trop variable d'une activité à une autre et le prix des pertes est généralement intégré dans le prix de revient. L'indicateur économique doit rester en marge car trop fluctuant. Les participants s'accordent sur une unité de mesure en Tonne/an
- La notion de co-produits qui ne fait actuellement l'objet d'aucune définition réglementaire est retirée du glossaire. Les co-produits qui retournent ou sont vendus en alimentation humaine ne doivent pas être considérés comme des déchets et n'entrent pas dans l'évaluation du GA et n'ont donc pas à être comptabilisés.
- Les effluents (déchets liquides) ne seront pas pris en compte dans l'évaluation, conformément à la directive européenne.

Enfin, l'arrivée dans les discussions de la directive européenne a semé le trouble du fait de périmètres sensiblement différents (principalement du fait de l'exclusion de la valorisation animale dans la définition des pertes alimentaires et de la prise en compte des parties non consommables (peau, os, etc.)). Une forte crainte a été formulée concernant le risque que circulent des données différentes : d'une part les données collectées dans le cadre du PACTE et d'autre part celles collectées dans le cadre de la directive européenne. Il faudra donc étudier les modalités de communication et le groupe formule le souhait que seules les données reportées à la commission européenne soient diffusées à l'extérieur. Bien évidemment, la confidentialité des données devra être garantie.

10.3.3 Quelles modalités de recueil pour l'observation ?

Le secteur de la transformation est un secteur très éclaté ce qui peut rendre le travail de mobilisation compliqué et long.

Tous les participants à ce groupe confirment l'intérêt d'un test grandeur nature pour valider les choix de données à recueillir. Dans ce but, l'ANIA et Coop de France ont co-rédigé un questionnaire qui a été testé auprès de leurs adhérents en novembre 2019.

Ce questionnaire vise à vérifier :

- La pertinence des questions qui leur sont posées,
- La mobilisation des acteurs
- Les modalités de recueil

L'analyse de ces premiers résultats permettra de confirmer l'intérêt d'un questionnaire spécifique ou au contraire de repartir sur la base de l'enquête obligatoire avec l'INSEE (PRODCOM).

10.3.4 Quel échantillon pour une observation nationale ?

Comme pour les autres groupes, il est essentiel de définir un échantillon représentatif d'entreprises à sonder pour obtenir un résultat fiable. Le cabinet IN NUMERI, mandaté par l'ADEME a apporté les éléments suivants :

La base de sondage pour ce secteur est la base SIRENE. L'unité est l'établissement. On ne retient que les établissements de plus de 10 salariés. On exclut les boulangers (10.71C et 10.71D) et les charcutiers (10.13B), qui font partie des acteurs de la distribution.

Les strates sont les croisements de sous-secteurs d'activité et de classe de taille, telles qu'elles sont connues dans SIRENE. Les unités enquêtées sont les établissements.

L'indicateur proposé est le ratio « tonne de GA par tonne produite ». On suppose les quantités produites connues et on estime un ratio par rapport à ce tonnage. Les quantités produites par les IAA sont disponibles par secteur d'activité sur le site d'Eurostat.



Le poids de chaque strate est le tonnage produit (source EUROSTAT). Les tonnages de l'activité sont répartis par tranche de taille en fonction d'une estimation des effectifs des établissements, obtenue en multipliant le nombre d'établissements par la taille moyenne des établissements (source : ACOSS).

Plan de sondage :

	Nbre d'établissements 2018	Echantillon	Millions de tonnes produites (2)	Moyenne de GA par Tonne produite	Ecart type	Précision de la moyenne	Précision relative de la moyenne	Mt de GA
10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande (hors 10.13B)								
Moins de 10 salariés	2 553	0	0.72					
10 à 99	905	150	1.88	0.097	0.068	0.010	10%	0.182
100 à 249	146	73	2.19	0.097	0.068	0.011	11%	0.213
250 et plus	80	80	3.45	0.097	0.068	0.000	0%	0.335
Total	3 684	303	8.24	0.097		0.004	4.2%	0.729
10.2 Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques								
Moins de 10 salariés	453		0.04	0.04				
10 à 99	133	63	0.09	0.04	0.035	0.0063	16%	0.004
100 à 249	23	12	0.11	0.04	0.035	0.0137	34%	0.004
250 et plus	8	8	0.11	0.04	0.035	0.0000	0%	0.004
Total	617	83	0.35	0.040		0.00521	13.0%	0.012
10.3 Transformation et conservation de fruits et légumes								
Moins de 10 salariés	2 190		0.83					
10 à 99	184	67	0.51	0.07	0.068	0.01	19%	0.036
100 à 249	48	24	0.97	0.07	0.068	0.02	27%	0.068
250 et plus	19	19	1.10	0.07	0.068	0.00	0%	0.077
Total	2 441	110	3.42	0.1		0.00766	10.9%	0.181
10.4 Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales								
Moins de 10 salariés	332		0.05					
10 à 99	39	25	0.05	0.097	0.068	0.02	16%	0.004
100 à 249	4	4	0.03	0.097	0.068	0.00	0%	0.003
250 et plus	2	2	0.05	0.097	0.068	0.00	0%	0.005
Total	377	31	0.18	0.097		0.00569	5.9%	0.012
10.5 Fabrication de produits laitiers								
Moins de 10 salariés	1 750		1.17					
10 à 99	388	150	1.91	0.05	0.04	0.01	10%	0.095
100 à 249	106	53	3.76	0.05	0.04	0.01	15%	0.188
250 et plus	56	56	5.72	0.05	0.04	0.00	0%	0.286
Total	2 300	259	12.6	0.05		0.00265	5.3%	0.569
106. Travail des grains - fabrication de produits amylacés								
Moins de 10 salariés	495		1.42					
10 à 99	176	102	3.71	0.097	0.068	0.01	9%	0.360
100 à 249	12	6	1.83	0.097	0.068	0.04	40%	0.177
250 et plus	11	11	4.82	0.097	0.068	0.00	0%	0.468
Total	694	119	11.8	0.097		0.00745	7.7%	1.005

	Nbre d'établissements 2018	Echantillon	Millions de tonnes produites (2)	Moyenne de GA par Tonne produite	Ecart type	Précision de la moyenne	Précision relative de la moyenne	Mt de GA
107. Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires (hors 10.71C et 10.71D)								
Moins de 10 salariés	6 337		1.03					
10 à 99	632	150	0.75	0.097	0.068	0.01	10%	0.073
100 à 249	94	47	0.81	0.097	0.068	0.01	14%	0.078
250 et plus	36	36	0.89	0.097	0.068	0.00	0%	0.086
Total	7 099	233	3.47	0.097		0.00539	5.6%	0.237
108. Fabrication d'autres produits alimentaires								
Moins de 10 salariés	5 935		2.38					
10 à 99	709	150	2.08	0.097	0.068	0.01	10%	0.202
100 à 249	155	77.5	3.29	0.097	0.068	0.01	11%	0.319
250 et plus	54	54	3.30	0.097	0.068	0.00	0%	0.320
Total	6 853	281.5	11.05	0.097		0.00468	4.8%	0.841
11. Fabrication de boissons (3)								
Moins de 10 salariés	5 199		0.96					
10 à 99	542	150	0.74	0.097	0.068	0.01	10%	0.071
100 à 249	50	25	0.49	0.097	0.068	0.02	19%	0.048
250 et plus	19	19	0.54	0.097	0.068	0.00	0%	0.052
Total	5 810	194	2.7	0.097		0.00652	6.7%	0.171
TOTAL HORS LOGISTIQUE et hors <10 salariés	4 631	1 614	46.69	0.081		0.0022	2.7%	3.76

10.4 Sous-groupe mixte Distribution / Transformation : RETRAITS - RAPPELS

Un groupe regroupant les acteurs de la Distribution et de la Transformation s'est réuni ponctuellement dans le but de partager les règles d'attribution (à savoir qui est en charge de la collecte de la donnée) relatives aux retraits/rappels dont les volumes peuvent se retrouver aux deux étapes.

Pour mémoire, on entend par :

- **Retraits** : les produits qui ne répondent pas à la réglementation (ex : affichage) mais sans danger pour le consommateur => peuvent faire l'objet d'un don
- **Rappels** : les produits qui sont rappelés pour raisons sanitaires ou de sécurité => destruction

Ce groupe a proposé d'un commun accord que les retraits/rappels soient regroupés dans un indicateur « neutre » et traités à part (en inter-secteurs) sans imputation à une quelconque partie quels que soient les déclarants et les responsables sur le principe suivant :

- Les données retraits & rappels des MDD sont remontées par les distributeurs
- Les données retraits & rappels des marques nationales sont remontées par les Industriels

En outre, cet échange a permis de faire ressortir la question des refus de livraison pour laquelle il a également été acté de les comptabiliser dans une catégorie à part, au même titre que les retraits et rappels.

10.5 Sous-groupe PRODUCTION

10.5.1 Les participants

Ce groupe de travail a réuni jusqu'à 13 structures. La référente était Mme Dorothee Briaumont, directrice de SOLAAL.

Participants
CTIFL
EQOSPHERE
FNSEA
FRANCEAGRIMER
INRA
I-CARE CONSULT
INTERFEL
LA HALTE DU CŒUR
LES RESTAURANTS DU CŒUR
PHENIX
RÉGION ILE DE FRANCE
SOLAAL (référent)
VIASOURCING

10.5.2 Les données à recueillir pour un dispositif d'observation

Le groupe s'est accordé depuis le début des travaux à privilégier le terme de « pertes alimentaires » plus juste pour la profession que le terme de « gaspillage ».

Les données disponibles à ce jour pour ce secteur correspondent à des études ponctuelles qui ne sont pas suivies dans le temps (études ADEME ainsi que l'étude « pertes agricoles dans la filière fruits et légumes » INRA, France Agrimer et INTERFEL²⁷). Elles ont toutefois servi la réflexion pour le groupe.

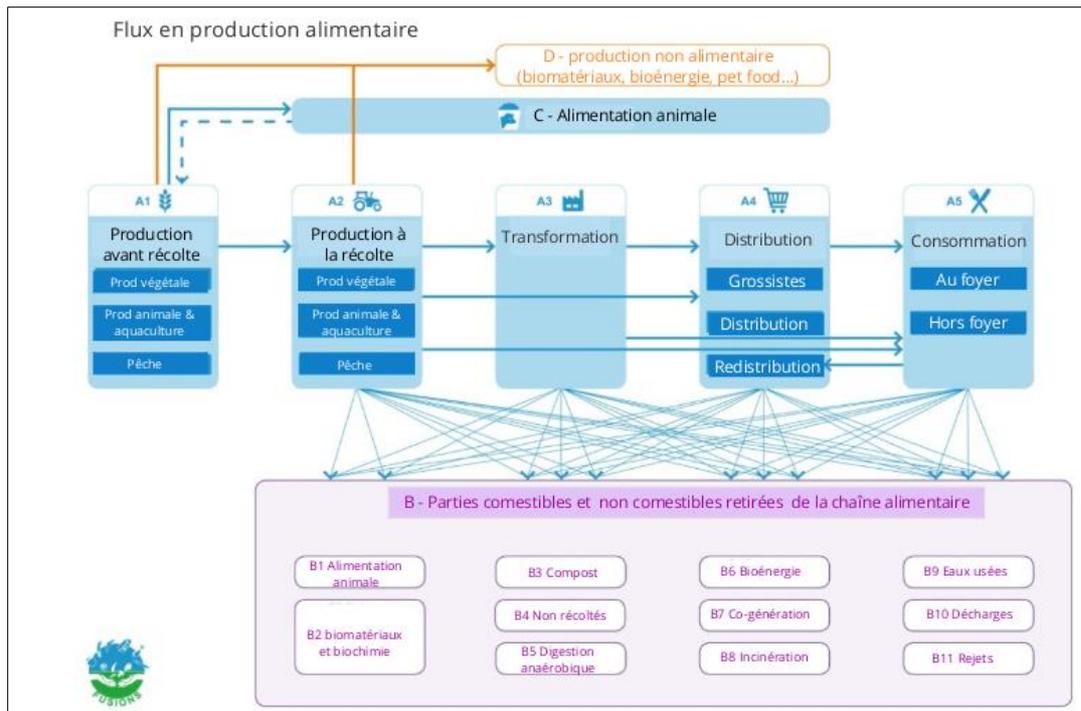
En s'appuyant sur la cartographie globale des flux en production alimentaire établie par le projet européen FUSION²⁸ en 2014, le sous-groupe a d'abord déterminé :

- la cartographie des flux, sources potentielles des pertes aux différents stades de la production,
- un périmètre prioritaire pour le recueil des données (voir ci-dessous).

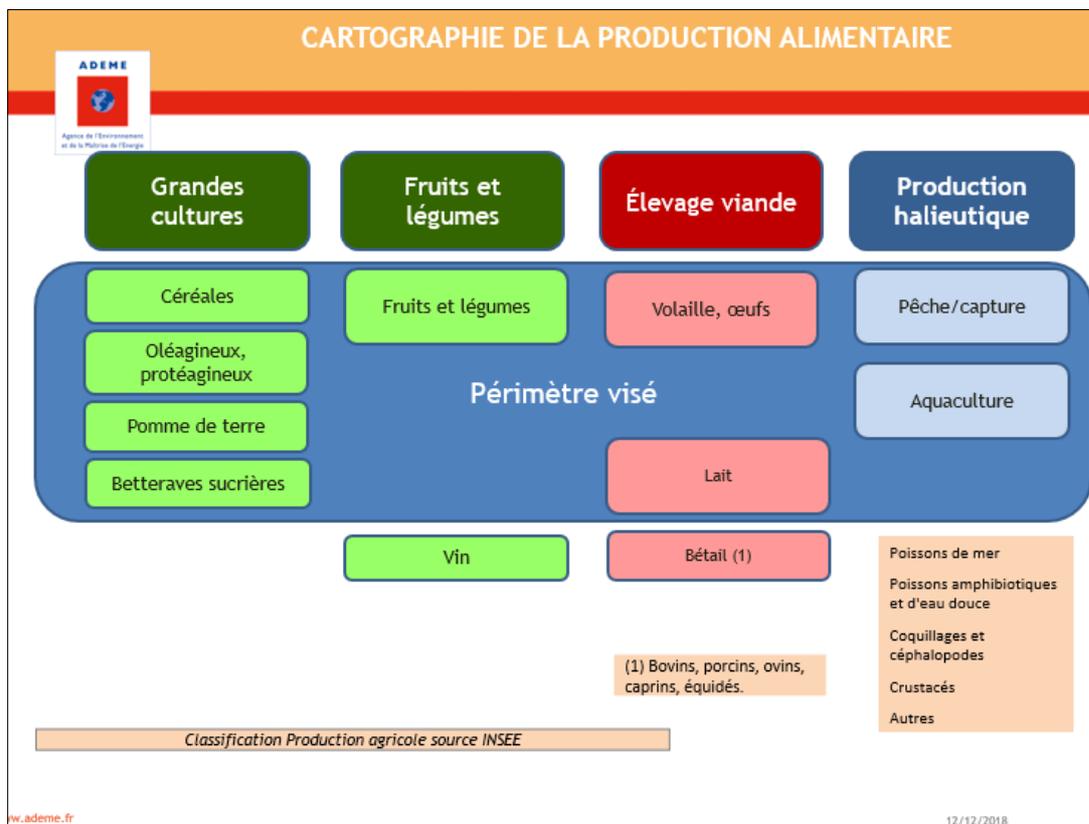
²⁷ [Etude](#) « pertes agricoles dans la filière fruits et légumes »

²⁸ FUSION : <http://www.eu-fusions.org/>





A l'instar de ce qui avait été proposé dans l'étude ADEME 2016, seuls les produits arrivés à maturité sont pris en compte dans les pertes alimentaires.



La question des données de la pêche et de l'aquaculture a été identifiée comme importante mais avec des difficultés pour identifier les sources et les modalités de recueil de cette information. Pour la pêche maritime, la Direction des pêches maritimes et de l'aquaculture (DPAM) assure une observation des

captures de poissons débarqués ou rejetés. Cela fait l'objet d'un rapport annuel public avec une estimation des tonnages de poissons rejetés à la mer. Des premières données pourraient être disponibles fin 2019 avec toutefois pas mal de questions méthodologiques qui se posent avec des impacts importants sur les estimations finales.

Les différentes sources de données identifiées sont les suivantes :

- Enquêtes régionales auprès des agriculteurs (DRAAF)
- Données sur les dons collectés avec identification des donateurs (SOLAAL)
- Données nationales des stations de fruits et légumes (CTIFL)
- Données sur les retraits communautaires (FranceAgriMer) avec une connaissance des différentes destinations :
 - Distribution gratuite
 - Alimentation animale
 - Enfouissement
 - Destruction.

Il s'agit là d'une donnée régulière mais ne représentant qu'une faible part des invendus.

- Données sur les dons de lait (Restos du Cœur et Banques alimentaires)
- Demandes de défiscalisation (Ministère de l'Économie et des Finances)
- Valorisation en alimentation animale (RESEDA)
- Enquêtes vergers (FranceAgriMer), réalisée tous les 5 ans et ne portant que les données commercialisées et non les données récoltées.

Les données à collecter :

Le groupe a ensuite sélectionné les secteurs où les pertes sont potentiellement importantes, en lien avec les conclusions de l'étude réalisée par l'ADEME en 2018²⁹. Il s'agit principalement de :

- Fruits & Légumes,
- Grandes cultures (pomme de terre principalement),
- Autres productions suivant disponibilité des données et importance des pertes (en Tonnes).

A contrario, les pertes animales sont exclues du périmètre d'analyse (trop faible volume). Se pose néanmoins l'intérêt des données relatives aux volailles, œufs et lait qui sont encore mal estimées.

Par ailleurs, compte tenu de la difficulté à connaître les pertes laissées au champ, l'approche retenue est d'identifier au moins les volumes annuels qui sortent de la commercialisation habituelle : dons (même si hors GA) et autres formes de valorisation.

Les producteurs sont de plus en plus organisés pour mettre en place du don vers les associations. Il est essentiel de quantifier ces volumes. S'il s'agit de pertes économiques pour le producteur, il ne s'agit pas de pertes alimentaires et il faut donc veiller, comme pour les autres groupes à les identifier à part. Deux sources sont repérées pour collecter des données sur les dons et éviter les doublons éventuels avec les déclarations des producteurs :

- via SOLAAL,
- via les associations d'aide alimentaire.

Concernant les autres modes de valorisation des pertes alimentaires, les participants souhaitent qu'elles soient bien identifiées :

- méthanisation [dans ce cas, bien exclure les cultures dédiées aux contrats de méthanisation (que l'on retrouve principalement en grandes cultures)] ;
- produits alimentaires destinés à la consommation humaine qui sont détournés vers l'alimentation animale ;

²⁹ [Potentiels et leviers de réduction des pertes et gaspillage en production agricole](#) – ADEME – Gressard Consultants – 2018



- autres, quand cela est possible de les quantifier : Reste au champ, Destruction, Compost et Amendement.

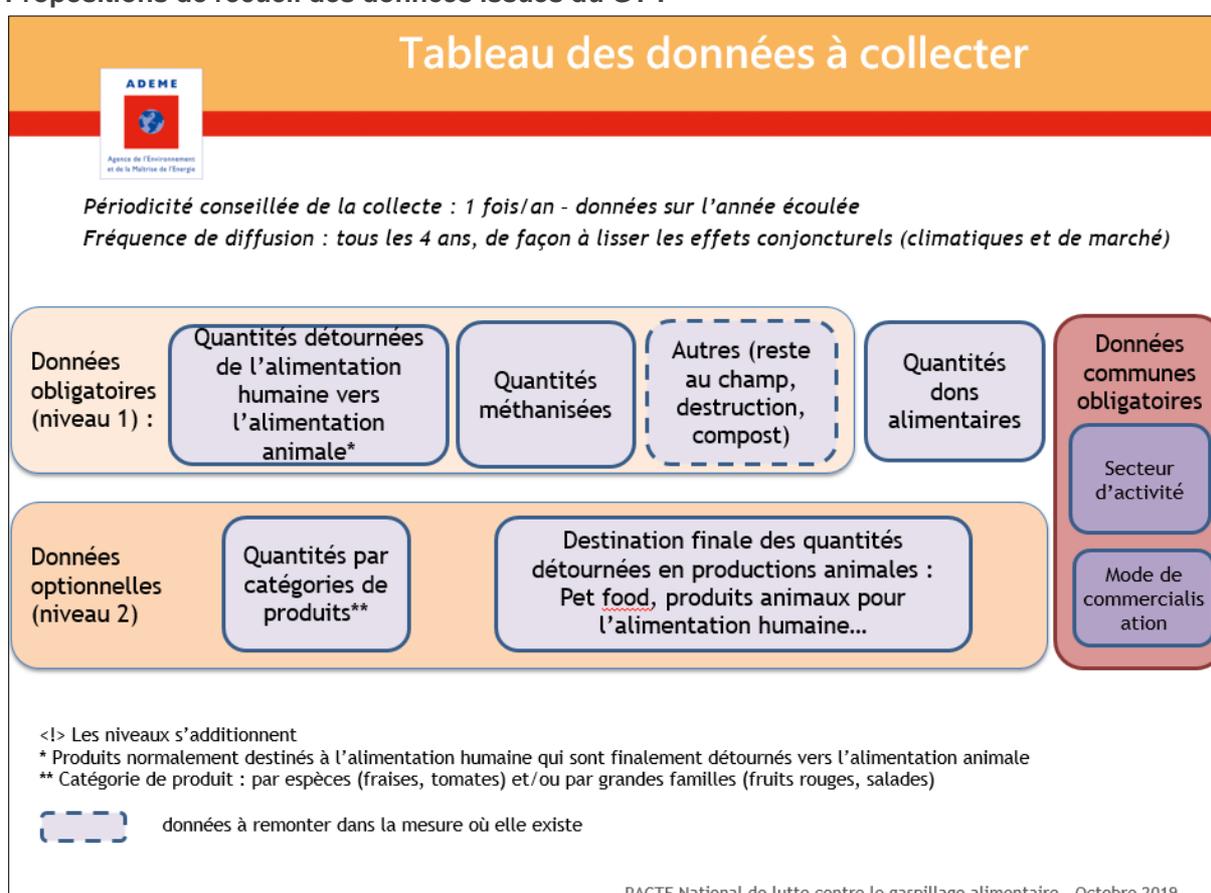
De plus, afin de catégoriser les données, les informations communes à recueillir sont :

- le secteur d'activité (produits agricoles produits et récoltés),
- le mode de commercialisation : déléguée (stations, metteurs sur le marché) ou directe.

Concernant la périodicité de pesée, il a été collectivement admis que si une collecte une fois par an sur les données de l'année écoulée était souhaitable, une fréquence de remontée de l'information tous les 4 ans était plus adaptée. Il est en effet essentiel pour ce secteur d'activité de tenir compte des grandes disparités d'une année sur l'autre (aléas climatiques, variation du marché, etc.) et qu'un lissage sur 4 ans est préférable. De plus, ce rythme correspond aux attentes de la Commission européenne.

L'unité collectée est la Tonne.

Propositions de recueil des données issues du GT :



En niveau 1 sont retenues les données qu'il est possible de connaître. Le niveau 2 apporte une précision par catégorie de produit et si possible sur la destination finale des produits détournée en production animale.

Comme dans les autres groupes un gros travail sur les définitions a été réalisé (présenté dans le compte-rendu de la dernière réunion du 3 octobre 2019 en annexe 2).

Les points d'attention :

Il s'agit là de l'étape la plus complexe en matière de collecte de données du fait de la grande diversité et de la faible concentration de la profession ainsi que la grande difficulté de mesurer ce qui n'est pas



commercialisé. En effet, demander aux producteurs de comptabiliser ce qu'ils ne vendent pas alors que tout leur temps et leur énergie sont mobilisés pour commercialiser au mieux leur production ne peut être envisagé que sous conditions de simplicité et d'accompagnement dans la réduction des pertes. Il faut donc faire en sorte que les producteurs ne voient pas dans cette démarche un risque de stigmatisation mais au contraire une opportunité de prolonger les nombreux efforts faits par la profession pour limiter les pertes.

Pour disposer d'indicateurs fiables, non dépendants des aléas climatiques ou des variations de marché, il est convenu qu'il faudra travailler sur des périodes plus longues que l'année civile, de façon à lisser les variations et atténuer les effets conjoncturels.

Un risque est souligné sur les double-comptes du fait des nombreux intermédiaires possibles : la perte doit être comptabilisée là où elle est constatée et traitée.

De plus, il n'y a pas de fédération commune pour collecter l'information, la profession est éclatée en filières.

10.5.3 Quelles modalités de recueil pour l'observation ?

Il y a un constat partagé sur le fait qu'il n'y a pas de données disponibles sur les pertes en production agricole, même au sein du service statistique du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (le SSP). Il est donc nécessaire de créer un dispositif de collecte *ad hoc* ou d'intégrer des questions dans un dispositif existant.

Dans cette optique, le principe a été de s'appuyer autant que possible sur les instituts techniques (CTIFL qui a rejoint les travaux en cours de route, CNIPT, ITB, etc.) et le SSP.

Les premières pistes envisagées ont été :

- Pour les productions où les pertes sont significatives mais les variations de pertes faibles, intégrer une ou très peu de questions dans l'enquête « pratiques culturales » (enquêtes menées tous les 5 ans environ). Cette option est en cours d'étude via le SSP pour définir les questions à rajouter et des tests sont prévus pendant la campagne 2019/2020 pour une application dans les prochaines enquêtes qui auront lieu en :
 - 2021-2022 : grandes cultures (y compris pomme de terre)
 - 2022-2023 : légumes
 - 2023-2024 : fruits

- Pour les productions où les pertes peuvent être significatives et très variables (fruits et légumes principalement), intégrer une ou très peu de questions dans le dispositif annuel d'estimation des productions ou dans un dispositif *ad hoc*.

Dans l'hypothèse du montage d'une enquête annuelle pour collecter les données sur les pertes et gaspillages, il conviendra d'imaginer un dispositif très simple pour le producteur, lui apportant un retour d'information, avec un accompagnement des filières pour la réduction des pertes. Il faudra aussi tester la faisabilité de telles collectes de données du fait de la faible connaissance des producteurs sur leurs pertes et vérifier que les enquêtes en ligne peuvent toucher une part significative de la population.

- Pour la pêche maritime, une enquête devrait être lancée par FranceAgriMer en fin d'année 2019 permettant de suivre les utilisations des produits de la pêche et donc de calculer les pertes avec un suivi annuel permettant de mesurer les évolutions. Cela reste cependant une donnée mal suivie et très certainement sous-évaluée.
- Par ailleurs FranceAgriMer a conduit une étude qui permet d'évaluer les pertes de grains lors de la récolte (étude tous les 10 ans). Cette étude devrait donner lieu également à des évaluations annuelles des évolutions.

Avec l'aide d'Income Consulting et du SSP, une expérimentation a été proposée avec les DRAAF Bourgogne Franche-Comté et Pays-de-la-Loire permettant de tester un dispositif plus léger auprès d'un échantillon test de producteurs de fruits et légumes. Ce questionnaire permettra également de recueillir l'avis des sondés sur les questions posées. Comme pour les autres groupes, l'objectif de ce test est de vérifier la faisabilité d'une remontée large de données, d'évaluer les modalités de recueil, de recueillir



les problèmes et suggestions exprimés par les utilisateurs et d'améliorer le questionnaire. Au moment de la rédaction de ce rapport, le questionnaire est en cours d'évaluation par le SSP. Dans l'hypothèse d'instaurer un questionnaire annuel sur un petit échantillon, il conviendra d'harmoniser les questions avec celles envisagées dans les enquêtes « pratiques culturelles » permettant des résultats affinés et comparables tous les cinq ans.

10.5.4 Quel échantillon pour une observation nationale ?

Comme pour les autres groupes, le cabinet IN NUMERI a aidé à préciser les échantillons nécessaires pour la collecte de données officielles. Comme vu précédemment, les statistiques agricoles sont menées par le service statistique du Ministère de l'Agriculture et il est fortement recommandé de s'appuyer sur les bases du Recensement agricole plutôt que sur les bases INSEE.

Pour construire les strates de taille, il est proposé un découpage qui s'appuie sur le chiffre d'affaires, dont les résultats sont publiés chaque année dans le RICA³⁰ : 25-100k€/100-250k€/>250k€. Pour simplifier l'échantillon, il est proposé de ne pas enquêter les petites installations, de moins de 25k€ de chiffre d'affaires.

Un découpage de taille pourrait également s'appuyer sur d'autres éléments (comme la surface agricole utilisée, SAU ou le nombre de volailles), mais les tranches de taille varient alors selon l'activité retenue. Le RICA donne des statistiques relatives aux surfaces et aux CA dans chaque strate de taille, ainsi que des rendements moyens. On utilise ces rendements pour évaluer les tonnages produits.

On peut également partir des quantités produites connues (données AGRESTE ou EUROSTAT) et estimer un ratio par rapport à ce tonnage. Cela permet d'évaluer des évolutions liées aux conditions climatiques.

L'indicateur proposé est le ratio : pourcentage de GA par tonne produite.

Un plan de sondage est proposé pour les trois secteurs suivants :

- Cultures agricoles (à noter : l'OTEX légumes présenté dans le tableau ci-après ne couvre que la partie des cultures spécialisées, dites maraîchères en plein air ou sous abris. Ces autres cultures se retrouvent dans la catégorie « grandes cultures »).
- Elevages (volaille, lait, œuf) (si secteur retenu)
- Production halieutique

³⁰ [RICA](#)



Plan de sondage cultures agricoles :

Production principale (OPEX)	Nombre d'exploitations 2017	Surface (ha moyenne)	Echantillon	Rendement ('100kg/ha)	Production (tonnes) pour l'alimentation humaine	Moyenne de GA en tonne par tonne produite	Ecart type GA/tonne	Précision si nb tonnages connus	Précision relative si tonnages connus
Céréales et oléagineux, protéagineux (1500)									
25-100k€	30 192	75	70	70	1 572 251	0.06	0.045	0.011	18%
100-250k€	19 600	181	110	70	2 468 871	0.06	0.045	0.008	14%
>250 k€	2 572	337	100	70	602 860	0.06	0.045	0.009	14%
TOTAL	52 364		279		4 643 982	0.06		0.0058	10%
Autres grandes cultures (betteraves, pommes de terre, ...) 1600									
25-100k€	5 658	12	100	450	2 201 103	0.05	0.045	0.009	17%
100-250k€	8 803	34	300	450	9 477 926	0.05	0.045	0.005	10%
>250 k€	4 857	83	400	450	12 638 958	0.05	0.045	0.004	8%
TOTAL	19 318		800		24 317 988	0.05		0.0030	6.%
Légumes (2800 / 1600)									
25-100k€	2 644	2	100	184	276 260	0.12	0.144	0.028	23%
100-250k€	1 274	5	150	184	369 231	0.12	0.144	0.022	18%
>250 k€	993	20	120	184	1 216 686	0.12	0.144	0.024	20%
TOTAL	4 911	6	370		1 862 177	0.12		0.0169	14%
Fruits (3900)									
25-100k€	3 799	8	50	170	537 976	0.1	0.08	0.022	22%
100-250k€	2 527	15	50	274	1 051 060	0.1	0.08	0.022	22%
>250 k€	1 281	40	100	274	1 398 360	0.1	0.08	0.015	15%
TOTAL	7 607	16	200		2 987 397	0.10		0.0112	11%
TOTAL cultures	84 200	22	1 649		33 811 544	0.06		0.0026	5%

Dans le tableau ci-dessus, on suppose :

- % de céréales destinées à l'alimentation humaine : 10%
- % de betteraves / PDT destinées à l'alimentation humaine : 70%
- Surface « autres grandes cultures » = surface de culture industrielle
- Surface légumes = surface légumes frais en 2800)
- Surface fruits = surface vergers
- La production totale de légumes est issue de la SAA 2016 (et pas estimée à partir des rendements)

Plan de sondage production halieutique :

Concernant la pêche, on dispose de très peu d'éléments. Les entreprises ne s'appuient pas sur un système salarial et 80% des entreprises n'ont pas de salariés. Les éléments de constitution des échantillons demandent à être complétés.

La base de sondage retenue est SIRENE, par défaut, même si celle-ci ne semble pas opérationnelle pour déterminer les strates de taille.

Les strates sont les sous-secteurs retenus, sélectionnés avec le code NAF. La pêche en eau douce est exclue.

L'indicateur proposé est le ratio : tonne de GA par tonne produite. On suppose les quantités produites connues (données EUROSTAT), et on estime un ratio par rapport à ce tonnage.

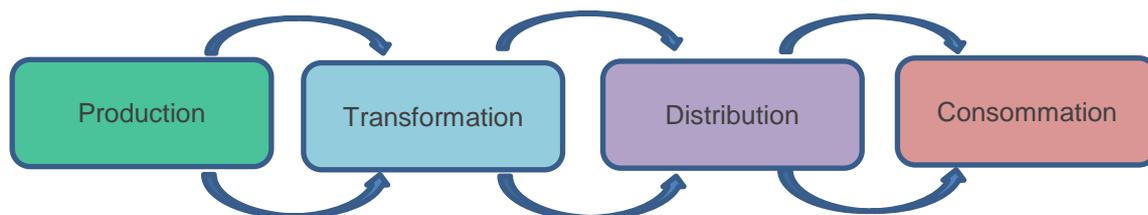
Le poids de chaque strate est le tonnage de vif produit pour l'alimentation humaine (source Eurostat). Les données sont à confirmer.



	Nombre d'exploitations 2017	Echantillon	Production (tonnes) pour l'alimentation humaine	Moyenne de GA en tonne par tonne produite	Ecart type GA/tonne	Précision si nb tonnages connus	Précision relative si tonnages connus
Pêche			Tonnes de vif				
Pêche en mer (03.11Z)	9 520	300	529 340	0.25	0.20	0.022	8.9%
Aquaculture en mer (03.21Z)	4 469	100	188 000	0.10	0.08	0.016	15.5%
Aquaculture en eau douce (03.22Z)	1 469	100	41 000	0.10	0.08	0.015	15.1%
TOTAL	15 458	500	758 340	0.20		0.0160	7.8%

10.6 Les croisements et les manques dans les travaux des sous-groupes

Il est très vite apparu des croisements évidents entre les groupes faisant ressortir les interdépendances entre ces secteurs et la difficulté d'accéder aux informations liées aux intermédiaires :



Parmi ces intermédiaires, ont été identifiés :

- **Les plateformes logistiques indépendantes** : entre les producteurs, les transformateurs et les distributeurs,
- **La logistique**

Aucun de ces représentants n'a été contacté ou ne s'est proposé d'intégrer les groupes de travail durant la durée des travaux et les données à collecter restent donc à préciser. Cependant, concernant les plateformes logistiques, la détermination d'un échantillon représentatif a pu être réalisée avec l'aide du cabinet IN NUMERI.

PLATEFORME LOGISTIQUE	Nombre d'établissements 2018	Echantillon	Tonnes de GA	Moyenne GA /etab	Ecart-type de tonnes	Précision	Précision relative
frigorifique (5210A) de distributeur	21	21	1 575	75	60.0	0.0	0%
frigorifique (5210A) de grossiste	12	12	480	40	32.0	0.0	0%
Frigorifique (5210A) indépendant	441	100	4 410	10	8.0	4.9	49%
Non frigorifique (5210A) de distributeur	144	144	2 160	15	12.0	0.0	0%
Non frigorifique (5210A) de grossiste	383	150	7 660	20	16.0	7.8	39%
TOTAL	1 001	427	16 285	16		1.1	7%

Par ailleurs, des acteurs clés n'étaient pas représentés avec des données trop difficiles à mobiliser en leur absence. Cela concerne plus particulièrement :

- **Les marchés de plein vent** : la Fédération Nationale des Marchés de France a été rencontrée en octobre 2018. Elle s'est montrée intéressée par les travaux du PACTE mais ne dispose à ce jour d'aucune donnée. Elle se tient en revanche disponible pour diffuser des enquêtes. A noter que pour une estimation des P&GA il sera indispensable de se rapprocher des collectivités qui collectent les déchets des marchés de plein vent.
- **Les marchés de bouche** : Les métiers de bouche (boulangers, bouchers, charcutiers, fromagers, chocolatiers, poissonniers, traiteurs, etc.) représentent près de 400 000 entreprises. Ils sont représentés par la CGAD (confédération Générale de l'Alimentation en Détail) signataire du PACTE mais qui n'a pas pris part aux travaux du groupe de travail exprimant la grande difficulté pour elle de recueillir de la donnée. A noter un travail³¹ récent porté par la chambre des métiers et de l'artisanat, la région et la direction régionale de l'ADEME Nouvelle Aquitaine permettant aux métiers de bouche d'identifier et réduire les pertes alimentaires.
- **Les foyers** : ce point est crucial. Il aurait nécessité un groupe de travail à part entière tant la question de la mesure du gaspillage dans les foyers est complexe à mettre en place. Le choix a été fait de l'exclure du groupe de travail « consommation » permettant de se concentrer sur les restaurations collectives et commerciales en lien avec les acteurs présents.

Les quelques chiffres qui existent sur le gaspillage alimentaire dans les foyers viennent de l'étude « Etat des masses des pertes et gaspillage alimentaires »³² de l'ADEME en 2016 et du MODECOM 2007³³. Si ces données sont régulièrement reprises, elles ne peuvent servir directement l'exercice du GT car elles correspondent à des études ponctuelles non suivies dans le temps.

En mai 2018 l'ADEME a réalisé un inventaire des différentes enquêtes d'observation des déchets des ménages. Il s'avère que celles-ci sont intéressantes en matière de données mais ne constituent pas une base fiable au sens où elles manquent soit d'informations spécifiques au gaspillage (cas des enquêtes « collectes ») ou sans garanties méthodologiques (cas des campagnes de caractérisations locales). A ce stade, aucun dispositif pérenne et régulier pour cette cible existe ce qui pose question notamment dans le cadre de reporting européen.

Enfin les associations d'aide alimentaire, très impliquées dans ce groupe de travail, ont souligné l'absence de données concernant les pertes à leur niveau. En effet, le constat est partagé que si les volumes liés à la ramasse augmentent, la qualité peut parfois poser souci avec des DLC de plus en plus courtes. Ainsi, un phénomène de report des déchets des GMS vers les associations a été débattu. Ces éléments ressortent également dans le rapport parlementaire³⁴ des députés Melchior et Garot relatif à l'évaluation de la Loi du 11 février 2016.

³¹ Guide [Métiers de bouche 2019](#)

³² Etude « [Etat des masses des pertes et gaspillage alimentaires](#) »

³³ [MODECOM 2017](#)

³⁴ [Rapport parlementaire](#) des députés Melchior et Garot



11 SYNTHÈSE DES TRAVAUX

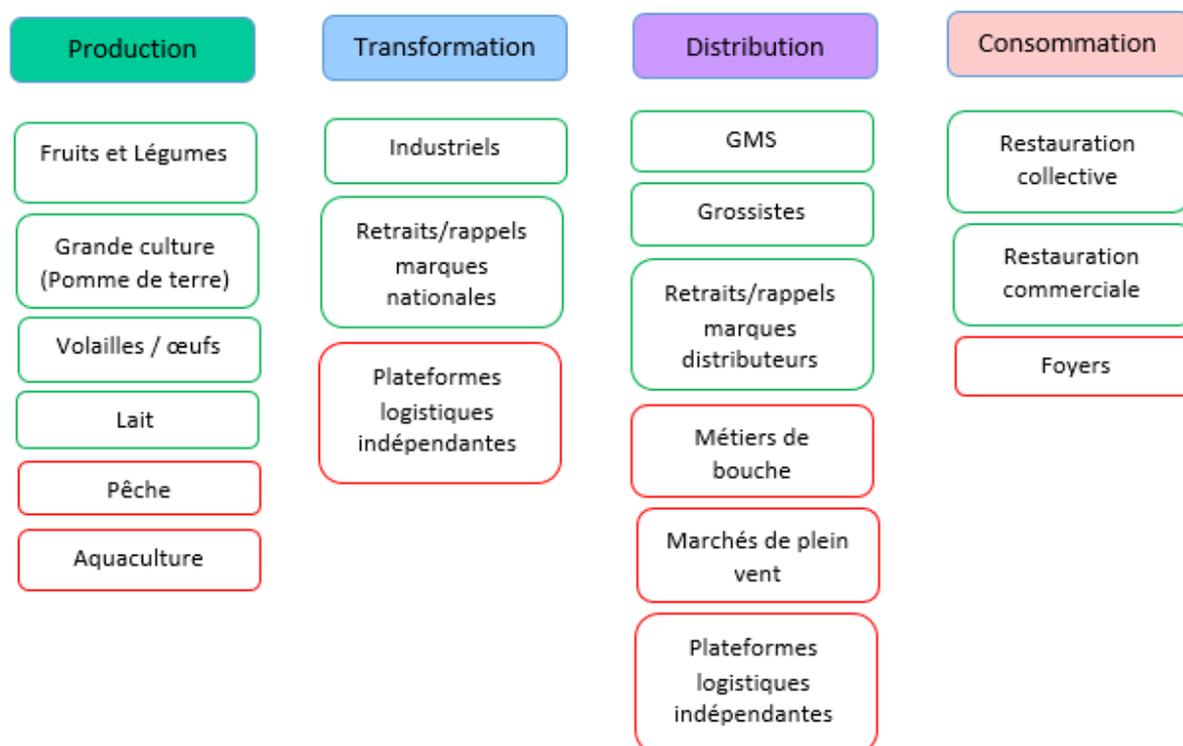
Répondant à deux objectifs, le travail réalisé par les différents acteurs durant ce groupe de travail du PACTE II a permis d'une part de mieux cerner les conditions de mises en œuvre d'un dispositif d'observation des P&GA propre à chaque secteur et d'autre part, de commencer à dessiner les contours d'un reporting national.

11.1 La mise en place d'un dispositif d'observation au sein de chaque acteur de la chaîne alimentaire

Cela s'est principalement traduit par l'identification au sein de chaque groupe de travail des données actuellement recueillies ou pouvant être recueillies dans des conditions acceptables. Le schéma ci-dessous fait ressortir les secteurs ou acteurs pour lesquels les travaux ont abouti à une sélection de données à recueillir et ceux pour lesquels il reste encore à s'accorder.

Synthèse des données identifiées pour le suivi des pertes et gaspillage alimentaire en France

- Secteur ou acteur pour lesquels les données sont identifiées comme disponibles à court terme
- Secteur ou acteur pour lesquels les données ne sont pas identifiées à ce jour comme disponibles



D'une manière générale, les données disponibles correspondent à la présence au GT des acteurs représentant ces secteurs. En effet, après 25 mois de travaux, l'ensemble des acteurs en présence a réussi à partager les données pertinentes et pouvant être recueillies. Cela répond prioritairement à l'objectif de permettre aux différents acteurs de définir des conditions de mise en place d'un dispositif d'observation interne basé sur une démarche volontaire.

Au moment de la rédaction de ce rapport, les différents groupes s'apprêtent à procéder à des tests permettant de s'assurer de la bonne compréhension des données identifiées, de la faculté des acteurs sur le terrain à répondre aux enquêtes et enfin de l'analyse qui pourra être faite des résultats.

Dans le cadre d'un suivi interne aux différents secteurs, un libre choix des outils a été privilégié. Plusieurs outils ont été étudiés comme les questionnaires en ligne ou des outils de suivi par métier dont l'attribution de leur gestion reste à déterminer.

Des campagnes de mesures régulières (tous les ans ou tous les deux ans) sont plébiscitées par les représentants qui permettraient d'instaurer une routine et une démarche d'observation dans l'intérêt des acteurs de terrain. A noter que pour quasiment tous les groupes, un reporting encouragé par les représentants professionnels est recommandé pour faciliter l'adhésion par chaque acteur à un suivi commun.

11.2 La mise en place d'un suivi national des pertes et gaspillage alimentaires

Concernant l'objectif de mettre en place un reporting centralisé au niveau national, une part importante du travail reste encore à réaliser. En effet, à ce jour, très peu des critères relatifs à la fiabilité statistique sont réunis. Pour tendre vers un reporting national, il conviendra de garantir :

- La mobilisation des acteurs,
- La construction de l'échantillon
- L'articulation entre des enquêtes volontaires et d'autres qui pourront être obligatoires,
- La fiabilité de la saisie par les acteurs,
- La fréquence des enquêtes qui pourront varier d'un secteur à un autre, mais qu'il conviendrait de caler sur les recommandations de la directive européenne à savoir tous les quatre ans.
- La cohérence des données recueillies,
- La confidentialité de ces données,
- L'actualisation dans le temps avec des échantillons qui évolueront d'une enquête à une autre.

Pour cela, il est nécessaire de mettre en place une coordination nationale du recueil de ces données dans l'idée de pouvoir suivre et analyser ces éléments sur la durée, en particulier par les pouvoirs publics.

Dans un second temps, la consolidation des différentes données (sources, unités, fréquences différentes, calendriers de mise en œuvre, absence de certains acteurs) sera cruciale pour construire cet indicateur. Celui-ci permettra de suivre à terme l'évolution du GA en France dans l'idée d'évaluer l'atteinte de l'objectif national de réduction de 50% du P&GA.

Une coordination ministérielle est dans ce cadre indispensable. Les travaux en cours suite aux recommandations du CNIS pris en main par les services statistiques du MTES en lien avec les attentes de la directive européenne permettront d'y répondre. L'étape franchie dans le cadre du GT 1 devrait faciliter la compréhension des acteurs vis-à-vis de ce reporting national et encourager la remontée d'information grâce à un dispositif qui va se mettre progressivement en place dans les différents secteurs.

Dans ce cadre il sera important de s'appuyer sur les bons relais pour inciter à mener ces campagnes de mesure. La mobilisation de ces relais pourra être cruciale dans les secteurs moins sensibilisés à ce sujet. Une communication « officielle » portée par les pouvoirs publics est souhaitée par les participants. Les acteurs ont souligné l'importance d'une communication « positive » visant à mettre en avant une démarche de progrès.

A noter que l'étude réalisée par le cabinet IN NUMERI a déterminé que l'enquête nationale devrait être réalisée auprès de 13 000 unités statistiques sur l'ensemble des secteurs retenus par le groupe de



travail. En supposant de vérifier les différentes hypothèses retenues, cet échantillon a pour objectif une mesure du gaspillage alimentaire hors consommation des foyers avec une précision de 1% à 2%.

12 QUELLES SUITES ?

Les travaux engagés depuis plus de 2 ans avec les acteurs engagés dans ce groupe de travail ont permis des avancées très importantes dans l'objectif de répondre aux enjeux de définition d'indicateurs et de mesure des pertes et gaspillage alimentaires.

Un socle général portant sur la définition et l'identification des données nécessaires à une observation étape par étape de la chaîne alimentaire a été établi, ainsi que la caractérisation d'échantillons permettant de proposer des mesures de ces pertes et gaspillages au niveau de chaque acteur.

Toutefois, cette indispensable base nécessite maintenant de « transformer l'essai » en mettant en œuvre opérationnellement les dispositifs d'observations pour chaque acteur.

Il s'agit maintenant pour les différents acteurs en responsabilité de poursuivre sur cette belle dynamique, en particulier :

1. **Pour chaque sous-groupe de la chaîne alimentaire, poursuivre les travaux de développement de dispositif d'observation.**

Ces dispositifs sont bien sûr à développer acteur par acteur dans l'idée de promouvoir les démarches de progrès individuelles.

Cela passe par :

- Le choix d'un ou de plusieurs outils de reporting,
- La définition précise des échantillons à questionner,
- L'organisation du pilotage pour assurer la remontée et le contrôle des données.

Dans un souci de complétude, il conviendra de mobiliser les secteurs manquants identifiés au point 10.6, avec une attention particulière pour les foyers,

2. **Sur la base de ces dispositifs, organiser une observation nationale dans le cadre d'un reporting centralisé** qui permettra à l'Etat d'une part de suivre l'atteinte des objectifs nationaux et d'autre part d'assurer le rapportage européen.

Afin de maintenir la dynamique impulsée par les travaux du GT des enquêtes pilotes peuvent être envisagées dès 2020 en s'appuyant sur les organisations professionnelles.

3. **La mise en place d'une gouvernance adaptée** à chaque niveau pour répondre à ces multiples enjeux.

13 CONCLUSION

Un gros travail de mobilisation des acteurs a permis d'aboutir à des éléments très encourageants afin de construire le suivi des pertes et gaspillages alimentaires au sein de chaque secteur d'activité. Concernant le suivi d'un indicateur national, une part importante du travail reste à réaliser. Si des premières pistes sont élaborées elles restent à consolider et à organiser. Cela passera par une organisation et une coordination nationales ministérielles visant à apporter des garanties et des signaux cohérents et rassurants pour les acteurs mobilisés.

Ce GT a bénéficié d'une dynamique globale bénéficiant d'une prise de conscience massive des acteurs pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les travaux du GT devraient conforter les acteurs dans le suivi de leurs efforts pour participer à cet enjeu national. Dans ce cadre, l'ADEME poursuivra l'accompagnement ponctuel des acteurs en cas de besoin pour tendre vers un dispositif d'observation régulier et pérenne.



14 POSTFACE

Mot de Guillaume Garot



Il n'est pas nécessaire de rappeler ici à quel point la lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet qui me tient à cœur. J'avais lancé le PACTE en 2013, et j'ai porté en 2016 la loi contre le gaspillage alimentaire, socle en France de nos politiques publiques anti-gaspillage. Je me bats aujourd'hui, à l'Assemblée nationale et sur le terrain, pour que notre pays se dote, dans la loi, d'objectifs chiffrés et ambitieux pour réduire le gaspillage. Pour y parvenir, nous devons disposer d'indicateurs, pour mesurer la réalité du phénomène, mais aussi la réalité des progrès accomplis.

C'est la raison pour laquelle les conclusions de ce groupe de travail sont l'une des pierres angulaires de notre réussite collective.

Rien ne sera possible sans des outils simples, maniables et efficaces, destinés à tous les acteurs, des producteurs jusqu'aux consommateurs. Rien ne sera possible non plus sans la mobilisation de tous. Face au gaspillage, chacun peut agir, chacun a une responsabilité.

Je tiens à remercier tous ceux qui ont travaillé depuis deux années au sein de ce groupe de concertation, en particulier l'ADEME qui l'a coordonné, pour mettre au point des recommandations issues de leur expérience et de leur connaissance des réalités.

Notre pays a été le premier à légiférer contre le gaspillage alimentaire. Aujourd'hui, notre ambition est intacte. Je me réjouis que ce rapport soit au fondement de futures avancées : notre détermination ne doit jamais faillir.

Guillaume Garot
Député de la Mayenne
Président du Conseil national de l'Alimentation
Ancien ministre délégué à l'Agroalimentaire



ANNEXE 1 : Liste des membres du GT1

Ci-dessous, liste des personnes ayant participé au moins une fois à une réunion d'un sous-groupe ou d'une plénière

Participants au GT 1 du PACTE	
STRUCTURES	PARTICIPANTS
1001 repas	Ronan De DIEULEVEUT
ACPPA	Jean-Marc THOUMIEUX
ADEME	Laurence GOUTHIÈRE
ADEME	Pierre GALIO
AGORES	Patrice POIRIER
AMORCE	Jessica TILBIAN
ANIA	Adeena CAMPAS
ANIA	Agathe LAUDET
ANIA	Christine BOSSIRE
ANIA	Léa MATHIEU FIGUEIREDO
ANIA	Sandrine BLANCHEMANCHE
AUCHAN	Delphine COLAONE
BETTERFLY TOURISM	Marianne HINSINGER
BETTERFLY-TOURISM	Emmanuel LE GUERNIC
BRAKE/ SYSCO	Aurélie AUTRIC
BRAKE/ SYSCO	Sandrine DUPEULE
CGI	Delphine KOSSER-GLORIES
CGI	Hervé POUZIN
CTIFL	Christian HUTIN
CTIFL	Xavier VERNIN
COMERSO	François VALLEE
COMERSO	Pierre-Yves PASQUIER
COMERSO	Robin LAURENT
CONFITURE REBELLE	Colette RAPP
Conseil Départemental de l'Essonne	Thierry BLAIN
Coop de France Agroalimentaire	Benjamin PERDREAU
Conseil Régional IdF	Nicolas POUTEAU
DELOITTE	Manuela GHEOLDUS
EC6	Frédéric ZULBERTI
EC6	Julien GARNIER
E-LECLERC	Franck BERNARD
E-LECLERC	Stephan ARINO
EQOSPHERE	Antoine BOUCHAUD
EQOSPHERE	Estelle d'ISOARD
EQOSPHERE	Julien CAZENAVE
EQOSPHERE	Lise COUTURIER
EQOSPHERE	Mélanie KESSLER
EQOSPHERE	Nicolas MOTYL
EQOSPHERE	Xavier CORVAL
FAMILLES RURALES	Anne LEGENTIL
FCD	Emilie TAFOURNEL
FCD	Emmanuelle BOURDEAUX
FFBA	Marie CASTAGNE
FFBA	Suzanne EVAIN
FNE	Héloïse GABOREL
FNE	Eléonore KUBIK
FNSEA	Emma ANDRE



FNSEA	Quentin DUPETIT
France AGRIMER	Marie-Agnès OBERTI
France AGRIMER	Philippe BONNARD
GECO Food Service	Frédérique LEHOUX
GRESSARD CONSULTANTS	Solène DENISOT
HAATCH	Louis RAYNAUD DE LAGE
HAATCH	Mylène BOUTTEMENT
HALTE DU COEUR	Adrien PERINO
HALTE DU COEUR	Louis LACROIX
I-CARE CONSULT	Alexandre CAMUEL
I-CARE CONSULT	Benjamin LEVEQUE
I-CARE CONSULT	Hugo ANEST
IDEOLYS	Eugène CASALIS
IDEOLYS	Ariane VAURY
IDEOLYS	Marguerite VELAY
INCOME Consulting	Fabrice DEMAREST
INCOME Consulting	Georges KRYCEVE
INRA/AgroParis Tech	Barbara REDLINGSHOFER
INTERFEL	Dragana MILADINOVIC
INTERFEL	Isabelle JUSSERAND
INTERFEL	Laura PLUM
INTERMARCHÉ	Audrey QUATANA
INTERMARCHÉ	Baptiste CARPENTIER
INTERMARCHÉ	Evelyne BANQUY
JETTE PAS PARTAGE	Eric COLAS
JETTE PAS PARTAGE	Sophie MOIGN
MAA /DGAL	Carole FOULON
MAA / CGAER	Elisabeth MERCIER
MAA / DGAL	Jean-Michel PICARD
MAA / SSP	Julia GASSIE
MAA / DGAL	Marine AUGÉ
MAA/ DGAL	Viviane VALLA
MAA / DGPE	Virginie HOSSEN
MTES	Cécile FEVRE
PHENIX	Léa COLLIN
PHENIX	Pierre LEBRUN
RESEDA	Bénédicte RENAUD
RESTAU'CO	Didier GIRARD
RESTAU'CO	Eric LEPECHEUR
RESTAU'CO	Luc DELAHAYE
RESTOS DU CŒUR	Katia THIRIAR
RESTOS DU CŒUR	Pascal DECOOPMAN
RESTOS DU CŒUR	Aurélien DOLLON
RESTOS DU CŒUR	Daniel WIEST-GUDIN
RESTOS DU CŒUR	Jean-Claude GUESDON
RESTOS DU CŒUR	Pierre MAIZIERES
SNRC	Cerise DUCOS
SNRC	Claudine MARTIN
SOLAAL	Dorothee BRIAUMONT
UMIH	Laurent PRIGENT
VIASOURCING	Sandrine GRUMBERG
WINNOW solutions	Constance LAMBERT
WINNOW solutions	Fleur DURAND SMET

Soit un total de 100 personnes



ANNEXE 2 : Accès vers l'ensemble des comptes rendus des réunions du groupe de travail

L'ensemble des 28 comptes rendus (sous-groupes et plénières) sont regroupés sur une plateforme et accessibles au travers des liens ci-après :

Sous-groupe Consommation

[Compte rendu Sous-groupe Consommation N°1](#)
[Support Réunion Sous-groupe Consommation N°1](#)
[Compte rendu Sous-groupe Consommation N°2](#)
[Support Réunion Sous-groupe Consommation N°2](#)
[Compte rendu Sous-groupe Consommation N°3](#)
[Support Réunion Sous-groupe Consommation N°3](#)
[Compte rendu Sous-groupe Consommation N°4](#)
[Support Réunion Sous-groupe Consommation N°4](#)
[Compte rendu Sous-groupe Consommation N°5](#)
[Support Réunion Sous-groupe Consommation N°5](#)
[Compte rendu Sous-groupe Consommation N°6](#)
[Support Réunion Sous-groupe Consommation N°6](#)
[Compte rendu Sous-groupe Consommation N°7](#)
[Support Réunion Sous-groupe Consommation N°7](#)
[Echantillonnage Restauration](#)

Sous-groupe Distribution

[Compte rendu Sous-groupe Distribution N°1](#)
[Support Réunion Sous-groupe Distribution N°1](#)
[Compte rendu Sous-groupe Distribution N°2](#)
[Support Réunion Sous-groupe Distribution N°2](#)
[Compte rendu Sous-groupe Distribution N°3](#)
[Support Réunion Sous-groupe Distribution N°3](#)
[Compte rendu Sous-groupe Distribution N°4](#)
[Support Réunion Sous-groupe Distribution N°4](#)
[Compte rendu Sous-groupe Distribution N°5](#)
[Support Réunion Sous-groupe Distribution N°5](#)
[Compte rendu Sous-groupe Distribution N°6](#)
[Support Réunion Sous-groupe Distribution N°6](#)
[Compte rendu Sous-groupe Distribution N°7](#)
[Support Réunion Sous-groupe Distribution N°7](#)
[Echantillonnage Distribution](#)

Sous-groupe Transformation

[Compte rendu Sous-groupe Transformation N°1](#)
[Support Réunion Sous-groupe Transformation N°1](#)
[Compte rendu Sous-groupe Transformation N°2](#)
[Support Réunion Sous-groupe Transformation N°2](#)
[Compte rendu Sous-groupe Transformation N°3](#)
[Support Réunion Sous-groupe Transformation N°3](#)
[Compte rendu Sous-groupe Transformation N°4](#)
[Support Réunion Sous-groupe Transformation N°4](#)
[Compte rendu Sous-groupe Transformation N°5](#)
[Support Réunion Sous-groupe Transformation N°5](#)
[Compte rendu Sous-groupe Transformation N°6](#)
[Support Réunion Sous-groupe Transformation N°6](#)
[Echantillonnage Transformation](#)

Sous-groupe Production

[Compte rendu Sous-groupe Production N°1](#)
[Support Réunion Sous-groupe Production N°1](#)
[Compte rendu Sous-groupe Production N°2](#)
[Support Réunion Sous-groupe Production N°2](#)
[Compte rendu Sous-groupe Production N°3](#)
[Support Réunion Sous-groupe Production N°3](#)
[Compte rendu Sous-groupe Production N°4](#)
[Support Réunion Sous-groupe Production N°4](#)
[Compte rendu Sous-groupe Production N°5](#)
[Support Réunion Sous-groupe Production N°5](#)
[Compte rendu Sous-groupe Production N°6](#)
[Support Réunion Sous-groupe Production N°6](#)
[Compte rendu Sous-groupe Production N°7](#)
[Support Réunion Sous-groupe Production N°7](#)
[Echantillonnage Production](#)

Réunions plénières

[Plénière n°1](#)
[Plénière n°2](#)
[Plénière n°3](#)



L'ADEME EN BREF

À l'ADEME - l'Agence de la transition écologique-, nous sommes résolument engagés dans la lutte contre le réchauffement climatique et la dégradation des ressources.

Sur tous les fronts, nous mobilisons les citoyens, les acteurs économiques et les territoires, leur donnons les moyens de progresser vers une société économe en ressources, plus sobre en carbone, plus juste et harmonieuse.

Dans tous les domaines - énergie, air, économie circulaire, gaspillage alimentaire, déchets, sols... - nous conseillons, facilitons et aidons au financement de nombreux projets, de la recherche jusqu'au partage des solutions.

À tous les niveaux, nous mettons nos capacités d'expertise et de prospective au service des politiques publiques.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

LES COLLECTIONS DE L'ADEME



ILS L'ONT FAIT

L'ADEME catalyseur : Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.



EXPERTISES

L'ADEME expert : Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.



FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME référent : Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.



CLÉS POUR AGIR

L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.



HORIZONS

L'ADEME tournée vers l'avenir : Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.





BILAN DU GT 1 DU PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

A l'heure où la lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue un enjeu de mobilisation nationale, celui de la mesure en est encore aux balbutiements.

Consenti par tous les acteurs comme particulièrement complexe tant le gaspillage est disséminé dans tous les instants de vie, la question de la mesure a très fortement mobilisé les acteurs de l'ensemble de la chaîne alimentaire pendant plus de deux ans au sein des travaux du PACTE II. Les travaux présentés dans ce rapport ont permis de s'accorder sur les données pertinentes à collecter correspondant aux spécificités de chaque secteur. Si le dispositif d'observation propre à chaque acteur se met progressivement en place, celui qui permettra de suivre l'évolution du gaspillage alimentaire à l'échelle nationale reste encore à construire.

Ces travaux ont par ailleurs trouvé écho tout au long de ce mandat avec ceux de la directive européenne qui rend obligatoire pour l'ensemble des états membres la mesure et le suivi des déchets alimentaires.

La démarche volontaire des acteurs du PACTE engagés dans cet exercice de mesure reflète la maturité des différents secteurs et sans doute l'avance prise par la France depuis les premiers travaux du PACTE en 2013.

Ce document présente les conclusions du groupe de travail « indicateurs et mesures » du PACTE II sur la période 2017-2019.



www.ademe.fr

