

Gaspillage alimentaire, de quoi parle-t-on ?

Seconde fiche : Quelles actions recensées en 2023 ? Quelles perspectives ?

Fiche **QUESTIONS SUR...** n° 08.03.Q02

février 2023

Mots clés : pertes alimentaires - gaspillages alimentaires - méthodes de mesure - réglementation

Cette fiche est la suite de la fiche 08.03.Q01, qui expose les éléments concernant les questions de gaspillage alimentaire, et montre combien le discours souvent colporté est erroné.

Il est par ailleurs rappelé que les impacts économiques et environnementaux de ces pertes ne sont pas traités dans ces deux fiches.

En France, lutter contre les pertes et le gaspillage

L'Union européenne s'est donné pour objectif de réduire les pertes et gaspillages de moitié d'ici 2030 par rapport à son niveau de 2015. Plus ambitieux, le gouvernement français souhaite les réduire de 50 % dès 2025 pour la distribution et la restauration collective, ou en 2030 pour la production, la transformation et la consommation¹.

Les actions reposent sur une succession de lois après qu'un *Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire* a été signé en 2013, à l'initiative du ministère de l'Agriculture, puis reconduit sur la période 2017-2020. Elles s'appuient également sur des recommandations méthodologiques et des actions pédagogiques pour lesquelles l'Ademe joue un rôle essentiel.

La multiplicité des "lieux et moments de pertes", et la faible contribution de chacun des acteurs de la chaîne alimentaire à la totalité des pertes et gaspillages, accroissent la difficulté à atteindre les résultats espérés. Par exemple, ceux des consommateurs (pertes et gaspillages le plus souvent facilement évitables) ne représentent qu'environ 5 % des aliments achetés pour leurs repas à domicile, soit l'équivalent d'environ un yaourt par repas pour une famille de quatre personnes.

Les lois françaises anti-gaspillage

Leurs références

En France, ce sont les lois suivantes :

- loi n° 2015-992 relative à la transition énergétique pour la croissance verte,
- loi n° 2016-138 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire dite loi Garot,
- loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous dite loi Egalim²,
- loi n° 2020-105 anti-gaspillage pour une économie circulaire,
- loi n° 2021-1104 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

Leurs contenus

Les recommandations et obligations suivantes sont désormais inscrites dans la loi :

- renforcement des actions d'éducation et de sensibilisation au gaspillage alimentaire, tout particulièrement auprès des scolaires ;
- intégration des actions de lutte des entreprises contre le gaspillage dans le rapport de responsabilité sociale et environnementale ;

¹ <https://agriculture.gouv.fr/la-france-veut-reduire-le-gaspillage-alimentaire-de-50-dici-2025>

² [loi n° 2018-938 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous](#)

[page 1](#) Fiche consultable sur le site internet www.academie-agriculture.fr onglet "**Publications**" puis "**Table des matières des documents de l'Encyclopédie**".

- publication des engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- intégration obligatoire de la date limite de consommation, de la date de durabilité minimale et du numéro de lot dans les codifications des produits ;
- pour les grandes sociétés, estimation du coût des denrées alimentaires gaspillées ;
- dans les établissements scolaires, présentation d'un état des lieux du gaspillage alimentaire ;
- obligation de diagnostic du gaspillage pour la restauration collective et les industriels ;
- passage de conventions entre les professionnels (GMS, grossistes, IAA et restauration collective produisant plus de 3 000 repas/jour) et des associations pour la reprise des invendus consommables, et création d'un label national anti-gaspillage alimentaire ;
- accompagnement possible de la date de durabilité minimale ("à consommer de préférence avant le...") d'une mention informant les consommateurs que le produit reste consommable après cette date ;
- mise à disposition obligatoire d'un *doggy bag* aux clients qui en font la demande en restauration commerciale depuis le 1^{er} juillet 2021.

À la date de la rédaction de cette fiche (janvier 2023), l'impact global et chiffré de cette politique n'est pas connu.

Dans un rapport de 2021, le CGAAER³ a préconisé de créer un observatoire des pertes et du gaspillage alimentaires permettant de quantifier et analyser les évolutions et leur impact.

Pierre FEILLET, membre de l'Académie d'Agriculture de France

L'auteur remercie Laurence Gouthière (Ademe, référente nationale sur les pertes et gaspillages alimentaires) et Barbara Redlingshofer (Inrae) pour leurs très précieuses remarques.

Ce qu'il faut retenir :

Les pertes (entre la récolte et la commercialisation, exclues) et gaspillages alimentaires (au cours de la commercialisation et la consommation) sont d'environ 20 % des denrées agricoles disponibles en Europe en incluant les parties non comestibles selon FUSIONS (2016), et de 18 % en France sans les inclure (production : 4 %, transformation : 4,3 %, distribution : 3,0 %, consommation : 6,5 %) d'après l'Ademe (2016).

Si l'on se réfère au rapport du *Swedish Institute for Food and Biotechnology* (SIK) pour la FAO, les pertes mondiales s'élèveraient au tiers de ce que produisent les agriculteurs.

Cette analyse, très souvent reprise sur les réseaux sociaux et dans les médias, ne repose pas sur des bases scientifiquement solides. L'addition (critiquable parce que les modes de calcul sont différents) des données plus récentes sur les pertes (FAO, 2019) et les gaspillages (UNEP, 2021), moins souvent citées, aboutissent à des chiffres globaux similaires, mais cette fois-ci en incorporant les parties non comestibles pour la part de gaspillage.

Si l'on se réfère aux données sur l'Europe et la France, la somme des pertes et gaspillages dans le monde est peut-être plus proche du quart (voire moins) que du tiers de la production des denrées alimentaires, à la condition d'exclure les parties non comestibles et les déchets utilisés pour nourrir des animaux, mais cela reste à vérifier.

Bien que l'information soit plus pertinente qu'un bilan massique global, les pertes en macronutriments n'ont malheureusement jamais été calculées.

Pour en savoir plus :

- Ademe, 2016. Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire (données de INCOME Consulting – AK2C).
- BIO Intelligence Service, 2010. Preparatory study on food waste across EU 27. Technical Report 2010 – 054. Rapport à la commission européenne.
- http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf

³ Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux.

- Caldeira C., De Laurentiis V., Cobalea HB et Sala S., 2019. Review of studies on food waste accounting at Member State level, EUR 29828 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, ISBN 978-92-76-09512-5, doi:10.2760/340637, JRC117458.
- FAO, 2013. Food wastage footprint. Impact on natural resources. <https://www.fao.org/3/i3347e/i3347e.pdf>
- FAO. 2019. La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires. Rome. <https://www.fao.org/publications/sofa/2019/fr/>
- FUSIONS, 2016. Estimates of European food waste levels. <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>
- Gendron C., Le Gall F. et Mercier E., 2021. Parangonnage sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire, Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux, Rapport n° 19078.
- Gustavsson J., Cederberg C. et Sonesson U., the Swedish Institute for Food and Biotechnology, rapport à la FAO, 2011. Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention.
- Gustavsson J., Cederberg C., Sonesson U, 2013 et Emanuelsson, the Swedish Institute for Food and Biotechnology, 2013. The methodology of the FAO study : Global Food Losses and Food Waste, extent, causes and prevention, FAO, 2011..
- Kumm M., de Moel H., Porkka M., Siebert S., Varis O. et Ward P.J., 2012. Lost food, wasted resources: global food supply chain losses and their impacts on freshwater, cropland and fertilizer use. Science of The Total Environment, 438:477–489.
- Redlingshofer B., Coudurier B. et Georget N, 2015. Etat des lieux et leviers pour réduire les pertes alimentaires dans les filières françaises. Innovations agronomiques, 48, 23 – 57
- Save Food, 2011. <https://www.save-food.org/>
- United Nations Environment Programme (2021). Food Waste Index Report 2021. Nairobi.
- Verma MvdB., de Vreede L., Achterbosch T., Rutten MM. (2020). Consumers discard a lot more food than widely believed : Estimates of global food waste using an energy gap approach and affluence elasticity of food waste. PLoS ONE 15(2): e0228369. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0228369>
- Xue L. *et al.*, 2017. Missing Food, Missing Data? A Critical Review of Global Food Losses and Food Waste Data, Environ. Sci. Technol. 51, 12, 6618–6633. <https://doi.org/10.1021/acs.est.7b00401>