



Version 2

Avril 2025

A destination des entreprises alimentaires

GUIDE POUR LA REALISATION D'UN DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Avec la participation de



Reproduction de tout ou partie de ce document interdite et diffusion exclusivement via les liens vers les sites internet du CTCPA ou de PACT'ALIM

PREAMBULE

Ce présent document est une version mise à jour de la première parution d'avril 2023.

Les récentes précisions sur les définitions intervenues lors du développement du référentiel du label anti-gaspillage ont amené à proposer une mise à jour du guide.

Cette révision a également permis de répondre à certaines attentes collectées dans le cadre d'une consultation menée fin 2023 auprès des adhérents PACT'ALIM et ressortissants CTCPA.

Le principal changement est la modification des définitions du gaspillage alimentaire par rapport à la comestibilité du gisement. Dans le cadre du label « anti-gaspillage alimentaire » au niveau français, il est demandé de suivre les « quantités comestibles et non comestibles » de gisements ; ceux-ci sont donc également inclus dans le périmètre du diagnostic.

En résumé, les nouveautés de cette deuxième version du guide sont :

- Mise à jour de la définition du gaspillage alimentaire
- Ajout d'un exemple d'application des lignes directrices de ce guide
- Mise à jour de la partie réglementaire et des initiatives sur la thématique
- Mise à jour de la partie 5 en proposant une évolution de la pyramide de hiérarchisation des voies de valorisation, incluant notamment la valorisation en cosmétique
- Mise à jour de la partie 6 avec l'introduction de la notion d'« upcycling ».

La reproduction de tout ou partie de ce document est interdite et la diffusion doit être réalisée exclusivement avec les liens vers les sites internet du CTCPA ou de PACT'ALIM.

LEXIQUE	3
01 – CONTEXTE ET OBJECTIFS DU GUIDE	6
02 – MÉTHODE	7
03 – CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE FRANÇAIS ET EUROPÉEN	8
04 – DÉFINITION GASPILLAGE ALIMENTAIRE	12
05 -LIGNES DIRECTRICES POUR LA RÉALISATION DU DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE	18
06 – PERSPECTIVES : RECOMMANDATIONS POUR ALLER PLUS LOIN DANS LA RÉDUCTION	31
07 – SOURCES ET REFERENCES	39
08 – ANNEXE : EXEMPLES D'APPLICATION DE L'ARBRE DE DECISION DANS DIFFERENTES FILIERES	41

LEXIQUE

- **ACV: Analyse de Cycle de Vie** – Méthode d'évaluation environnementale multicritère de référence, reconnue à l'international par les normes ISO14040-4. Repose sur un inventaire des flux (matière, énergie, eau) entrants et sortants d'un produit (ou d'un service) sur son cycle de vie permettant l'évaluation des impacts environnementaux potentiels associés.
- **Biodéchets** : Déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. [Article L. 541-1-1 du code de l'environnement]
- **Coproduct** : substance ou produit résultant d'un processus de production qui n'est ni un produit, ni un résidu, ni un déchet, dont la valorisation économique est totale et qui dispose d'un marché adossé à une cotation (Ordonnance 2010-1579 du 17 décembre 2010, transposition de la directive 2008/98/CE)
- **Déchets alimentaires** : Toutes les denrées alimentaires au sens de l'article 2 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 qui sont devenues des déchets. [Article L541-1-1 du code de l'environnement]. Il s'agit de l'ensemble des biodéchets (hors emballage), issus des parties comestibles ou non des denrées alimentaires, de la production à la consommation. [Directive (UE) 2018/851 du Parlement européen et du Conseil]
- **Denrée alimentaire** : Toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. [Article 2 du Règlement (CE) n° 178/2002]
- **Gaspillage alimentaire** : Le gaspillage alimentaire constitue « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée » (Loi AGEC-2020). Le gaspillage alimentaire comprend les parties comestibles non valorisées pour la consommation humaine ou l'alimentation animale.
- **Gisement** : toute matière destinée à entrer dans la chaîne de production d'une denrée alimentaire qui est perdue, jetée ou dégradée, qu'elle soit comestible ou non. Cela peut également être nommé « pertes ».

- **Gisement non comestible** : part non comestible d'un aliment tels que les arrêtes, peaux d'agrumes, coquilles de fruits de mer, les carapaces de crustacés, les os ou les noyaux. La liste étant non exhaustive, l'opérateur a la liberté de la compléter en le justifiant.
- **Rappel de produits** : toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition. En pratique dans le cadre de la gestion des alertes alimentaires, un rappel consiste à préciser au consommateur la conduite à tenir pour les produits dangereux qu'il détient. Cela peut être de rapporter le produit au point de vente, mais aussi le détruire en lui indiquant les critères d'élimination des ordures ménagères spécifiques, tout en respectant des consignes précises pour éviter tout risque. Le rappel doit être mis en œuvre dès lors qu'une information pertinente est requise et il est susceptible que des consommateurs sont susceptibles de détenir encore ces produits. [Article 2, point g de la Directive 2001/95/CE du Parlement européen et du Conseil du 3 décembre 2001 relative à la sécurité générale des produits]
- **Retrait de produits** : Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit, ainsi que son offre au consommateur. [Article 2, point h de la Directive 2001/95/CE].
- **Loi AGEC** : Loi Anti-Gaspillage pour une Economie Circulaire – LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire
- **Part évitable** : gisements pour lesquels il existe un levier d'action au sein de l'entreprise pour pouvoir être optimisés.
- **Part inévitable** ou part incompressible : gisements pour lesquels il n'existe pas ou plus de levier d'action au sein de l'entreprise pour pouvoir être optimisés.
- **Seuil de performance minimale** : correspond au tonnage de référence du gisement au-dessus duquel il est considéré que le fonctionnement de l'installation ne répond pas à la performance minimale attendue en ce qui concerne le niveau de ce gisement.
- **Sous-produit** : substance ou objet résultant d'un processus de production et qui n'est pas le produit final que ce processus vise à produire, mais dont l'utilisation ultérieure et directe est certaine. La valorisation est partielle, spécifique ou locale. Quand elle existe, la valorisation économique reste de faible valeur ajoutée, soumise aux aléas économiques, et ne permet souvent l'intervention que d'un unique opérateur intermédiaire (Ordonnance 2010-1579 du 17 décembre 2010).

REMERCIEMENTS

Ce guide a été rédigé par Pauline AUDOYE (CTCPA), Solène CHAMBARD (PACT'ALIM) et Margaux COLOMBIN (CTCPA).

Nous tenons à remercier le Groupe de Travail Environnement de PACT'ALIM, et en particulier les entreprises Andros, Aqualande, Bonduelle, Cofigeo, Daunat, Delpeyrat, Euralis, Eureden, Greenyard Frozen, Labeyrie Fine Foods, Saint Jean, Thai Union, Valette pour leur implication dans l'élaboration de ce guide, les connaissances apportées, ainsi que leur relecture attentive.

Nous remercions également Laurence Gouthière de l'ADEME pour le soutien et l'expertise qu'elle a apporté tout au long de la rédaction de ce guide. Le suivi des définitions par rapport aux travaux sur le label anti-gaspillage a été primordial pour assurer une cohérence avec le guide dans sa version mise à jour de 2025.

Nous tenons à souligner la richesse des échanges avec Too Good To Go, la Coopération Agricole, Valoria et Second Food Life qui nous ont permis d'aborder d'autres perspectives sur le sujet.

1. CONTEXTE ET OBJECTIFS DU GUIDE

Le gaspillage alimentaire représente en France près de 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros (ADEME, 2016). Sur la totalité du gaspillage recensé en France, 17 % intervient au moment de la transformation, contre 40 % au stade des ménages, et 22 % au niveau de la production agricole et 8% au niveau de la distribution (Ademe et Eurostat, 2022).

Dans le cadre de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite loi AGECE), la France s'est dotée d'un objectif global de réduction du gaspillage de 50 % au niveau national entre 2015 et 2030, cohérent avec l'objectif 12.3 de développement durable des Nations Unies (ODD). Dans ce cadre, les opérateurs agroalimentaires ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant un diagnostic avant le 1^{er} janvier 2021.

De plus, il est demandé aux établissements de 250 salariés ou plus (selon le SIREN) une quantification des déchets alimentaires via un questionnaire de l'INSEE. Néanmoins, ce questionnaire ne permet pas de répondre à l'obligation de diagnostic et de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, issue de la loi n° 2020-105 du 10 février 2020. Une boîte à outils développée par l'ADEME a été proposée en 2020. Il a été constaté que celle-ci était pertinente, mais pouvait s'avérer complexe à utiliser pour la majorité des entreprises, et nécessitait généralement d'être adaptée à leurs activités.

Les entreprises des secteurs représentés par PACT'ALIM (Association représentant les PME et ETI alimentaires) et le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) doivent mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant un diagnostic. Elles ont ainsi émis le besoin d'avoir un cadre commun pour la réalisation de ce diagnostic et d'être accompagnées sur les enjeux du gaspillage alimentaire.

Un Groupe de Travail (GT) rassemblant plusieurs entreprises a ainsi été mis en place pour répondre collectivement à l'enjeu de réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire. Il a été animé par PACT'ALIM et le CTCPA afin de proposer des voies d'accompagnement compatibles avec les pratiques des entreprises alimentaires. Un travail sur la définition des notions clés a été réalisé, suivi d'échanges autour des outils existants.

Ce guide est un support technique en lien avec la réglementation en vigueur à la date de sa publication, permettant aux entreprises de comprendre les enjeux autour du gaspillage alimentaire et d'adapter leurs propres outils internes pour répondre aux exigences de diagnostic et de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'objectif du guide est donc de proposer une méthodologie commune, simple, facilement modulable afin d'assurer une compatibilité avec les données et les indicateurs que les entreprises suivent déjà en interne.

Ce guide concerne uniquement les secteurs de la production industrielle alimentaire.

2. METHODE

Ce guide est issu d'un travail collectif avec un groupe de plusieurs entreprises (GT « gaspillage alimentaire ») relevant de différents secteurs (transformation de viande, fruits et légumes, plats préparés, traiteur frais etc.), animé par PACT'ALIM et le CTCPA. Ce groupe de travail, qui s'est réuni 3 fois entre 2021 et 2022, a permis de faire remonter les besoins des entreprises et d'alimenter le guide tout au long de son élaboration. Des entretiens individuels avec les membres du groupe de travail ont également été réalisés :

- 4 entretiens sur les définitions et la pertinence de l'arbre de décision proposé dans la partie 4,
- 3 entretiens pour vérifier l'opérationnalité des lignes directrices proposées dans la partie 5.

Une phase de consultation a été réalisée afin de permettre un maximum de retours sur le document. Des réunions régulières ont été menées en parallèle avec l'ADEME afin de s'assurer de la cohérence des orientations du GT avec le cadre réglementaire et les démarches en cours au niveau national.

Pour finir, des échanges avec différentes structures (La Coopération Agricole, To Good To Go, Valoria, Second Food Life) ont permis d'apporter des éclairages supplémentaires pour la rédaction de ce guide.

3. CONTEXTE REGLEMENTAIRE FRANÇAIS ET EUROPEEN

Cette partie du guide a vocation à présenter le contexte réglementaire français et européen sur le sujet du gaspillage alimentaire.

Directive (UE) 2008/98/CE relative aux déchets

A l'article 9 de la [directive 2008/98/CE](#), modifiée en dernier lieu par la [directive \(UE\) 2018/851](#), il est indiqué que « *les États membres prennent des mesures pour éviter la production de déchets* ». Au minimum, ces mesures :

« - réduisent la production de déchets alimentaires dans la production primaire, la transformation et la fabrication, le commerce de détail et les autres formes de distribution des denrées alimentaires, dans les restaurants et les services de restauration ainsi qu'au sein des ménages afin de contribuer à l'objectif de développement durable des Nations Unies visant à réduire de 50 % à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement d'ici à 2030 ;

- encouragent les dons alimentaires et les autres formes de redistribution en vue de la consommation humaine, en donnant la priorité à la consommation humaine par rapport à l'alimentation animale et à la transformation en produits non alimentaires. »

La Commission Européenne a proposé une modification ciblée de cette directive-cadre sur les déchets le 5 juillet 2023 (2023/0234). Cette proposition comprenant notamment la mise en place obligatoire de mesures de prévention du gaspillage alimentaire par les Etats Membres (article 9a 1.) et de fixer des objectifs de réduction, dans les domaines de la fabrication de denrées alimentaires (article 9a 4.).

Le Parlement Européen et le Conseil de l'UE sont parvenus à un accord le 19 février 2025 sur la proposition de révision. La version du texte issue de l'accord prévoit un objectif de réduction des déchets alimentaires à atteindre au niveau national d'ici au 31 décembre 2030 (par rapport à la quantité moyenne générée par an entre 2021 et 2023) de 10 % dans la transformation et la fabrication de produits alimentaires. L'accord prévoit également le don volontaire de produits alimentaires invendus propres à la consommation humaine ([Lien](#) vers le Communiqué du Parlement Européen).

L'accord doit encore être confirmé par les deux institutions avant de faire l'objet de la procédure d'adoption formelle.

Décision déléguée (UE) 2019/1557

La [décision déléguée \(UE\) 2019/1557](#) complète la directive 2008/98/CE. Elle concerne une méthodologie commune et des exigences minimales de qualité permettant de mesurer de manière uniforme les niveaux de déchets alimentaires. Il est notamment indiqué à son considérant (12) :

« Afin de permettre une indication précise des quantités de déchets alimentaires produites à chaque stade de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, les États membres devraient procéder à une mesure approfondie des quantités de déchets alimentaires. Il convient de procéder à une telle mesure approfondie de manière régulière pour chaque stade de la chaîne d'approvisionnement alimentaire et au moins une fois tous les quatre ans ».

Conformément à l'article 37, paragraphe 3, de la directive 2008/98/CE, les États membres doivent communiquer chaque année les quantités de déchets alimentaires.

L'intégration des questions sur le gaspillage alimentaire dans le [questionnaire INSEE](#) « Production de déchets non dangereux dans l'industrie » découle de cette décision européenne. Les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation d'y répondre sur une année et doivent répertorier :

- Les déchets issus des cantines ou restaurants d'entreprises (déchets alimentaires et non alimentaires),
- Les boues et effluents issus de leur activité,
- Les déchets organiques issus de leur activité : *pouvant faire le parallèle avec la thématique du gaspillage alimentaire*
- Les déchets verts (non alimentaires),
- Les déchets non dangereux NON TRIÉS,
- Les déchets non dangereux TRIÉS.

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

La [LOI n° 2016-138](#) du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire introduit une hiérarchie des actions à mener en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les actions sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

- La prévention du gaspillage alimentaire,
- L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation,
- La valorisation destinée à l'alimentation animale,
- L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

La destruction est envisagée en dernier recours.

La lutte contre le gaspillage alimentaire comprend « *la sensibilisation et la formation de tous les acteurs, la mobilisation des acteurs au niveau local et une communication régulière auprès des consommateurs, en particulier dans le cadre des programmes locaux de prévention des déchets* ».

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

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 est la traduction législative d'une partie des conclusions des États généraux de l'alimentation (EGA) qui se sont tenus au second semestre de l'année 2017.

L'article 88 prévoit d'étendre l'obligation de don alimentaire aux associations caritatives à certains opérateurs du secteur agroalimentaire (transformation et distribution de produits alimentaires, par exemple), en tenant compte notamment des expérimentations menées par les associations volontaires. L'[ordonnance n° 2019-1069](#) apporte des précisions. Elle indique que sont visés les opérateurs de l'industrie agroalimentaire dont le chiffre d'affaires annuel est supérieur à 50 millions d'euros et les opérateurs de la restauration collective dont le nombre de repas préparés est supérieur à 3 000 repas par jour. L'ordonnance introduit

Note : Exigences liées aux dons alimentaires

Les dons alimentaires sont soumis à différentes exigences qui doivent être connues des entreprises agroalimentaires :

- Ils doivent être conditionnés ou emballés (sauf exception des produits agricoles),
- Ils doivent être étiquetés avec les mentions obligatoires selon le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

L'association bénéficiaire du don peut prendre en charge un lot de denrées dont les mentions d'étiquetage sont erronées ou ont été omises, à la condition que les informations modifiées ou manquantes soient communiquées (article 541-310 du code de l'environnement). En cas d'étiquetage incomplet, les mentions qui doivent obligatoirement figurer sur le produit sont : la dénomination de vente, les allergènes présents, la date de consommation, le numéro de lot.

Le [guide du don](#) (mis à jour en février 2022 – à télécharger) élaboré par l'ANIA, la FCD, la FNSEA, La Coopération Agricole et SOLAAL fournit l'ensemble des informations nécessaires à la mise en place du don alimentaire. Il permet notamment de répondre aux questions suivantes : Comment mettre en place le don ? Quels produits peuvent être donnés ? Quelles sont les règles applicables en matière de responsabilité ? Quelles règles d'hygiène à respecter ? Quelles sont les conditions fiscales des dons ? Comment estimer la valeur économique des produits donnés ?

Loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (dite « loi AGECE »)

La [loi AGECE](#) vise à accélérer le changement de modèle de production et de consommation, notamment en encourageant le passage d'une consommation linéaire à une consommation circulaire afin de limiter les déchets, de préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat. Cette loi se décline en 5 axes :

- Sortir du plastique jetable
- Mieux informer les consommateurs
- Lutter contre le gaspillage et pour le réemploi solidaire
- Agir contre l'obsolescence programmée
- Mieux produire.

Elle fixe, pour chacun de ces axes, des objectifs pour les années à venir.

- Définition

La loi AGECE définit le gaspillage alimentaire de la façon suivante : « *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire* ».

- Objectif collectif

La loi introduit un objectif collectif pour réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2030, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale (article 11). Il s'agit de la cible 12.3 de l'objectif de développement durable de l'ONU (Organisation des Nations Unies).

- Réalisation d'un diagnostic

Pour contribuer à l'atteinte de cet objectif, les opérateurs agroalimentaires doivent mettre en place, avant le 1^{er} janvier 2021, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui comprend notamment la réalisation d'un diagnostic (Article 31).

- Label national

Il est institué un [label national « anti-gaspillage alimentaire »](#) pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire (article 33). Les modalités d'application sont fixées par le [Décret n° 2020-1651](#) du 22 décembre 2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement.

Note : [Boîte à outils de l'ADEME](#)

L'ADEME a mis à disposition en 2020 une boîte à outils pour aider les entreprises dans leur démarche de diagnostic. Son utilisation est volontaire.

Ce présent guide propose une autre approche à cette boîte à outils mais cela peut être complémentaire.

4. DEFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

4.1. DEFINITIONS

Historique des définitions à l'international, en Europe et en France

A l'échelle internationale, l'Organisation des Nations Unies (ONU) considère :

- Les pertes alimentaires (« food loss ») comme étant les aliments perdus « au cours de leur processus dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire avant d'atteindre le stade du produit final » (production, de la post-récolte, de la transformation et de la distribution).
- Les déchets alimentaires (« food waste ») comme faisant référence aux aliments « qui arrivent au stade final de la chaîne d'approvisionnement, en condition propre à la consommation (vente au détail), mais qui ne sont finalement pas consommés ».

Il n'existe pas de définition harmonisée du gaspillage alimentaire au sein de l'Union européenne. Le projet européen FUSIONS (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies), qui a été mené de 2012 à 2016, a proposé la définition suivante : « *Toute denrée alimentaire, et les parties non comestibles des denrées alimentaires, retirées de la chaîne d'approvisionnement alimentaire pour être récupérées ou éliminées (y compris compostées, cultures labourées/non récoltées, digestion anaérobie, production de bioénergie, cogénération, incinération, évacuation à l'égout, mise en décharge ou rejet en mer)* ».

À l'échelle européenne, le droit exclut du gaspillage alimentaire ce qui est valorisé en alimentation animale. Le *reporting* sur le gaspillage alimentaire est une obligation imposée par l'Union Européenne. La méthodologie commune à employer par les États membres ainsi que le format de communication sont fixés par deux décisions de la Commission (décision déléguée (UE) 2019/1597 de la Commission du 3 mai 2019 complétant la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil).

A l'échelle nationale, la loi AGECL (2020) définit le gaspillage alimentaire comme étant « *toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée* ».

Les définitions détaillées ci-dessous sont issues des travaux du label anti-gaspillage et sont celles à appliquer dans le cadre du diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les industries agro-alimentaires.

Note : Définitions pour les entreprises agro-alimentaires

Les gisements correspondent à toute matière destinée à entrer dans la chaîne de production d'une denrée alimentaire qui est perdue, jetée ou dégradée, qu'elle soit comestible ou non. Cela peut aussi être nommé « pertes alimentaires ».

Le gaspillage alimentaire correspond aux gisements (ou pertes) comestibles, non valorisés en alimentation humaine ou animale. Les gisements non comestibles et/ou valorisés en alimentation animale ou humaine ne sont donc pas définis comme du gaspillage.

Les gisements non comestibles correspondent à la part non comestible d'un aliment tels que les arrêtes, peaux d'agrumes, coquilles de fruits de mer, les carapaces de crustacés, les os ou les noyaux. La liste étant non exhaustive, l'opérateur a la liberté de la compléter en le justifiant.

Les exigences relatives aux gisements valorisés en alimentation animale sont mentionnées dans la partie 6.6.

Les pertes liées aux emballages ne font pas partie du périmètre de ce guide.

Dans le cadre du référentiel « Restauration collective » du label anti-gaspillage, le terme de « biodéchet » correspond au terme « gisements » utilisé dans ce guide.

Le schéma présenté en Figure 1 permet de visualiser les définitions selon les récentes mises à jour du label anti-gaspillage.



**Dans le cadre de ce présent guide*

Figure 1 : Représentation graphique des définitions dans le cadre de ce guide

Selon la [FAQ de la boîte à outil de l'ADEME](#), la part non comestible doit être définie par le responsable en charge du diagnostic. En effet, culturellement, la consommation de certains aliments (ou parties d'aliments) peut différer selon les pays : il n'existe donc pas de consensus sur cette définition. Par exemple, les pattes de volailles pourraient être considérées comme « non comestibles » en France, alors qu'elles le sont largement dans certaines zones d'Asie. Cette part non comestible sera donc définie au cas par cas, et en cohérence avec les pratiques de l'entreprise. Le responsable a la liberté de la compléter en le justifiant et précisant explicitement.

Note : L'article 14 du [règlement n°178/2002](#) fournit des règles pour définir les matières alimentaires préjudiciables à la santé ou impropres à la consommation.

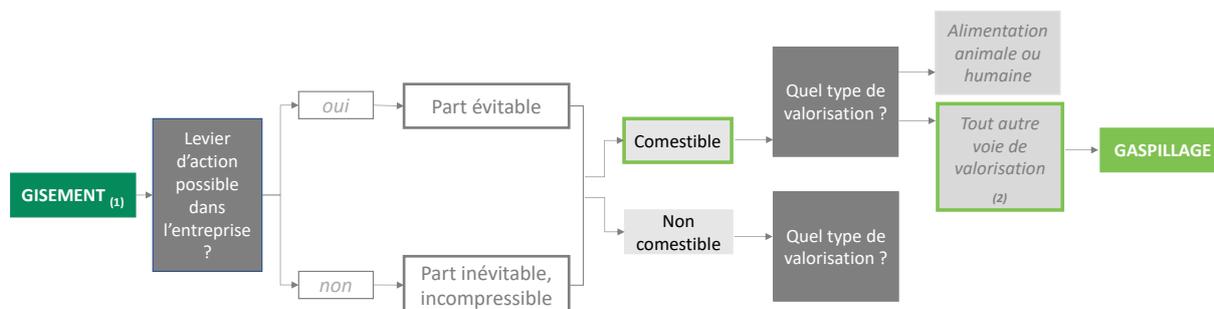
L'objectif de la démarche de réduction incluant le diagnostic est de trouver des leviers d'actions de lutte contre les pertes dont le gaspillage alimentaire à déployer au sein de son entreprise. Il faudra donc prendre en compte tous les gisements afin d'élargir le plus possible les réflexions et s'assurer d'intégrer tous les leviers d'actions, que ces gisements soient comestibles ou non, et valorisés en alimentation animale/humaine ou non.

Cette notion d'existence ou non de levier d'action dans l'entreprise permet de définir les notions de « part évitable » ou « part inévitable » utilisées notamment dans le questionnaire INSEE :

- Si l'entreprise possède une marge de progrès sur un gisement qu'elle peut optimiser, alors il sera considéré comme évitable ;
- En revanche, si l'entreprise ne possède aucun levier d'actions ou plus aucune marge de progrès alors le gisement sera considéré comme inévitable ou incompressible. Des exemples ci-après permettent d'illustrer ces notions.

L'entreprise devra s'assurer de considérer un minimum de gisements comme étant « inévitables », en particulier lors du premier diagnostic. En effet, des freins financiers ou techniques actuels peuvent empêcher d'optimiser le gisement en question à un instant t, mais cette optimisation peut être possible avec un budget alloué ou le développement d'un nouvel équipement par exemple.

Afin de clarifier ces définitions, et d'aider les entreprises à bien définir les terminologies de chaque catégorie de gisements, un arbre de décision est proposé à la Figure 2.



(1) toute matière destinée à entrer dans la chaîne de production d'une denrée alimentaire qui est perdue, jetée ou dégradée, qu'elle soit comestible ou non.

(2) compostage, méthanisation, épandage, incinération, mise en décharge etc.

Figure 2 : Arbre de décision pour la caractérisation des gisements - réalisé dans le cadre du GT gaspillage alimentaire de PACT'ALIM et du CTCPA et mis à jour en 2025

Cet arbre de décision permet de définir 6 grandes catégories de gisements :

- Catégorie 1 : Les gisements évitables, comestibles, valorisés en alimentation humaine ou animale
- Catégorie 2 : Les gisements évitables, comestibles, non valorisés en alimentation humaine ou animale (gaspillage)
- Catégorie 3 : Les gisements évitables, non comestibles
- Catégorie 4 : Les gisements inévitables, comestibles, valorisés en alimentation humaine ou animale
- Catégorie 5 : Les gisements inévitables, comestibles, non valorisés en alimentation humaine ou animale (gaspillage)
- Catégorie 6 : Les gisements inévitables, non comestibles

L'ensemble de ces catégories de gisements sont inclus dans le périmètre de l'analyse.

Dans une démarche d'amélioration continue, il est nécessaire de trouver la meilleure voie de valorisation en envisageant certaines solutions uniquement en derniers recours, tel que l'enfouissement technique par exemple (conformément à la Loi n° 2016-138). Ainsi, quelle que soit la typologie du gisement, il convient de réfléchir à la meilleure voie de valorisation possible.

L'arbre de décision a été construit comme tel afin de prendre en compte l'ensemble des gisements dans le diagnostic, tout en les catégorisant afin d'orienter au mieux les actions à mener (*Ai-je un levier d'action sur mon gisement ? Est-il comestible ? Dans ce cas, ai-je choisi une voie de valorisation pertinente selon la hiérarchie proposée ?*).

Cet arbre de décision est à répéter à chaque nouveau diagnostic pour s'assurer que des évolutions organisationnelles ou investissements techniques ne modifient pas le schéma initial.

Note : Le diagnostic réalisé par l'entreprise prend en compte tous les gisements, qu'ils soient considérés comme du gaspillage alimentaire ou non.

Exemples d'application

Des exemples d'application de l'arbre de décision sont mis en évidence ci-dessous (dans le cas d'un process de transformation de fruits et légumes et dans le cas d'un plan de contrôle qualité). D'autres exemples illustrant diverses filières (transformation de viandes, traiteurs frais, plats préparés) sont présentés en Annexe. Ces exemples reflètent bien la diversité des cas qui peuvent apparaître lorsque l'on se questionne sur un gisement. L'arbre de décision incite l'entreprise à se demander en priorité, pour chaque gisement, s'il a déjà été optimisé (part évitable) ou non (part inévitable). Le cas étudié par l'entreprise sera donc complètement dépendant de sa situation initiale et de sa marge de manœuvre.

Exemple 1 – Application à la filière de transformation des fruits et légumes

Le diagramme de production en Figure 3 identifie en vert l'ensemble des gisements pouvant être générés lors de la transformation de fruits et légumes. En prenant l'exemple du gisement « épiluchures », l'arbre de décision peut être appliqué (Figure 3).

L'entreprise peut rencontrer les deux cas suivants :

- Cas 1 : l'entreprise peut encore optimiser le pelage de ses légumes, notamment en réduisant la quantité de chair de légumes restante avec les épluchures. Dans ce cas, le gisement des épluchures est considéré comme « évitable », puisqu'il y a un levier d'action sur une réduction de la chair des légumes restante avec les épluchures, et « comestible » car le gisement est la chair de légumes. Ce gisement doit être pris en compte dans l'analyse.
Etant donné que ce gisement est « comestible », si l'entreprise ne le valorise pas en alimentation animale ou humaine alors il sera considéré comme du « gaspillage » (catégorie 2).
- Cas 2 : l'entreprise a déjà optimisé le pelage de ses légumes. Le gisement des épluchures de légumes est donc considéré comme « inévitable ». Même si l'entreprise considère ce gisement comme « non comestible » car le gisement est la peau, ce gisement doit faire aussi parti de l'analyse. Dans cet exemple, le pelage est optimisé si l'entreprise juge qu'elle a tout mis en œuvre (performance équipement élevée, réglages optimisés etc.) pour réduire les gisements associés.
Etant donné que ce gisement est « non comestible », il n'est pas considéré comme du « gaspillage » quelle que soit sa voie de valorisation (catégorie 6).

Attention : il ne faut pas directement considérer qu'aucun levier d'action n'est applicable lors du diagnostic – par exemple à l'instant t, l'entreprise n'a pas les moyens d'investir dans un éplucheur de hautes performances, donc va penser qu'aucun levier n'est possible, mais l'objectif du diagnostic est justement d'identifier des leviers afin d'élaborer un plan d'actions. Il faut être dans une dynamique d'amélioration continue et évaluer constamment ses performances.

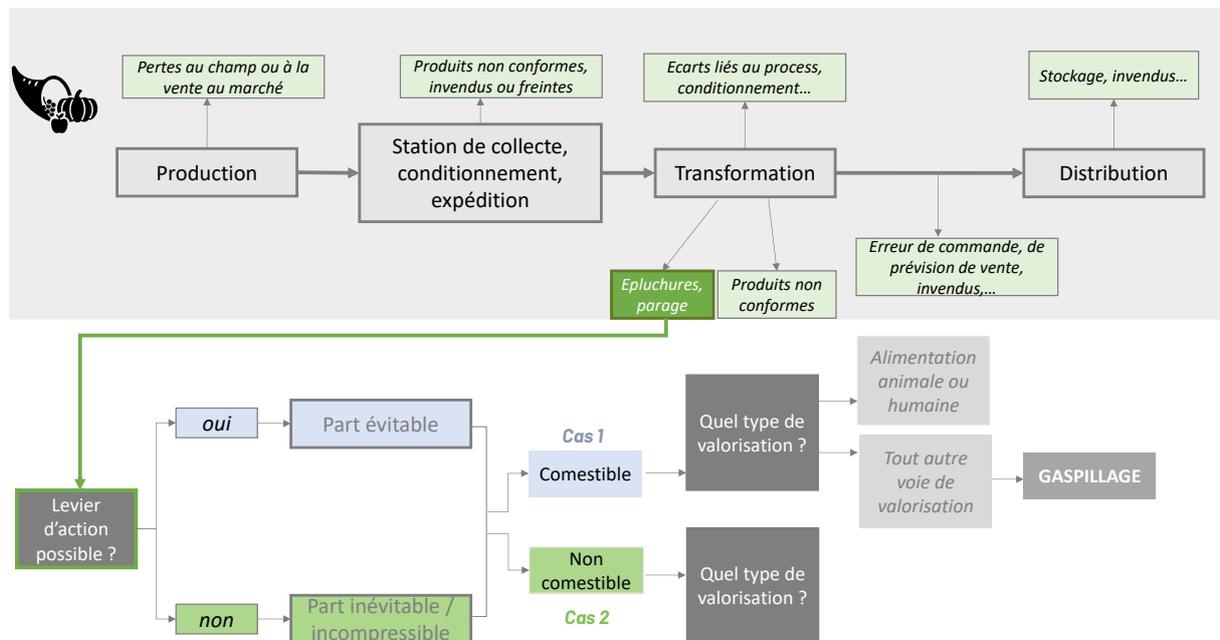


Figure 3 : Exemple d'application de l'arbre de décision pour le gisement "épluchures" - filière de transformation fruits et légumes (source diagramme : La Coopération Agricole, 2020)

Exemple 2 – Application à une étape transversale à tous types de produits : échantillons destinés au contrôle qualité

Cet exemple illustre les possibilités lorsque l'on s'interroge sur son plan de contrôle qualité. Pour cet exemple, l'entreprise considère que son plan de contrôle qualité a déjà été réfléchi pour être optimisé : l'ensemble des gisements issus de ce plan sont considérés comme « inévitables / incompressibles ». En fonction du type de tests effectués, plusieurs cas se présentent (Figure 4) :

- Cas 1a : Réalisation de tests non destructifs sur le produit (par exemple un contrôle de poids d'un produit)

Dans ce cas, le produit après test est considéré comme « comestible ».

S'il est réintégré sur la ligne, alors il n'est pas considéré comme un gisement (et donc il ne constitue pas une perte ou un gaspillage).

S'il n'est pas réintégré sur la ligne, alors il sera considéré comme un gisement « inévitable » et « comestible » à inclure dans l'analyse (catégories 4 ou 5).

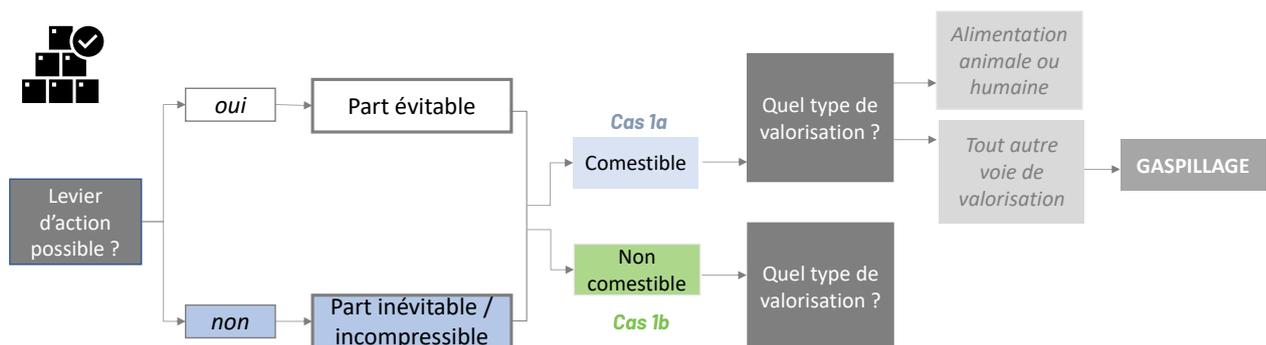
Etant donné que ce gisement est « comestible », si l'entreprise ne le valorise pas en alimentation animale ou humaine alors il sera considéré comme du « gaspillage » (catégorie 5).

- Cas 1b : Réalisation de tests destructifs sur le produit (par exemple un test de pH après ouverture du produit)

Dans ce cas, par définition, après le test le produit est considéré comme « non comestible ». Dans ce cas le gisement est « inévitable » et « non comestible » mais sera tout de même inclus dans le diagnostic (catégorie 6).

Etant donné que ce gisement est « non comestible », il n'est pas considéré comme du « gaspillage » quel que soit sa voie de valorisation.

ATTENTION : la comestibilité du produit après test dépend du type de produit (périssable ou non).



Cas 1a : les échantillons sont aptes au retour alimentaire après les tests (exemple : test emballage, étiquetage, etc)

Cas 1b : les échantillons non aptes au retour alimentaire après les tests (mise en solution, manipulations)

Figure 4 : Exemple d'application de l'arbre de décision pour le gisement « échantillons pour contrôle qualité »

5. LIGNES DIRECTRICES POUR LA REALISATION DU DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Cette partie propose des lignes directrices pour guider la réalisation du diagnostic du gaspillage alimentaire, ainsi que l'élaboration d'un plan d'actions associé. L'objectif est de proposer un cadre méthodologique commun pour que chaque entreprise puisse réaliser son diagnostic de gaspillage alimentaire via des outils personnalisés et adaptés à son mode de production industrielle. Des étapes à suivre pas à pas sont proposées. L'ensemble des choix réalisés lors de ce diagnostic devra être cohérent dans le temps afin que les progrès soient comparables d'un diagnostic à un autre.

Les principaux objectifs sont de permettre aux entreprises de répondre aux questions suivantes :

- *Quel est le périmètre d'application du diagnostic ?*
- *Quelles données prendre en compte pour réaliser le diagnostic des sites de fabrication ?*
- *Quelles grandes étapes pour la réalisation du diagnostic de gaspillage alimentaire ?*
- *Comment mettre en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire sur la base des résultats du diagnostic ?*

Ces lignes directrices sont présentées dans la Figure 5. Chaque étape est détaillée ci-dessous. Un exemple d'application pour une usine fictive illustrera chacune des étapes pour faciliter la compréhension. La partie 5.8 présente une synthèse de ces lignes directrices.

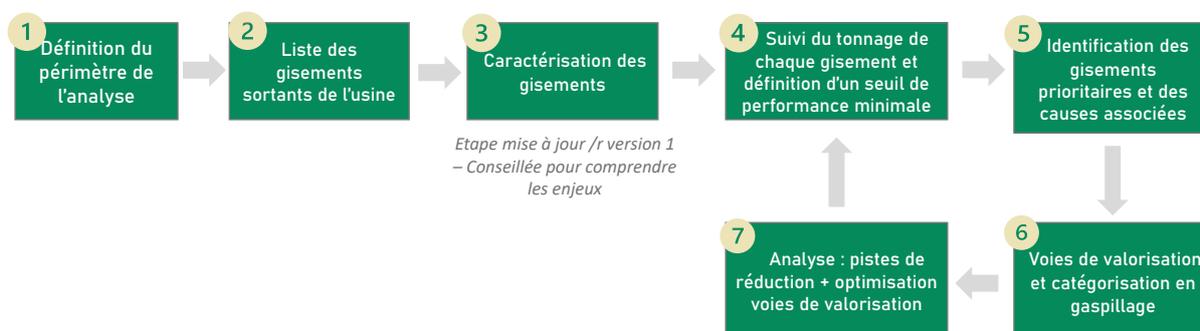


Figure 5 : Lignes directrices de réalisation du diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire

Au cours de ce diagnostic, et dès l'étape 1, des actions de sensibilisation auprès des équipes techniques ainsi que des référents dans les différents services et la direction de l'entreprise sont recommandées. Cela permettra aux équipes d'être plus fortement impliquées, de comprendre les enjeux autour du gaspillage alimentaire et ainsi renforcer la stratégie de réduction du site.

5.1. ETAPE 1 : DEFINITION DU PERIMETRE DE L'ANALYSE

PERIMETRE PHYSIQUE D'APPLICATION

Cette étape est une étape clé préalable à la réalisation du diagnostic. Elle consiste à définir les frontières de réalisation du diagnostic de gaspillage alimentaire. Ce périmètre correspond au périmètre de responsabilité de l'entreprise, c'est-à-dire le périmètre sur lequel elle a la possibilité de mettre en place des actions.

- En amont : ce périmètre commence aux portes de l'usine, et prend en compte également le transport des matières premières si l'entreprise réalise ce transport. Le périmètre débute donc à partir du moment où l'entreprise est propriétaire de la matière première.
- En aval : ce périmètre s'arrête aux portes du client. A minima, les gisements liés aux réclamations clients et marchandises liées à un refus de livraison qui reviennent à l'usine devront être prises en compte dans le diagnostic (si non réintégrées dans le circuit de vente). La prise en compte des produits non conformes, dont la destruction est réalisée chez le client, sera fonction du système de traçabilité en place dans l'entreprise. Ces gisements sont normalement tracés via les attestations de destruction.

L'ensemble des produits et matières premières utilisés par l'entreprise devra être inclus dans le périmètre afin d'avoir une vision d'ensemble de tous les gisements.

Note : Dans le cadre du second Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire lancé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'ADEME a piloté le groupe de travail « indicateurs et mesures » sur la période 2017-2020. D'un accord commun, il a été acté que les retraits/rappels soient « traités à part sans imputation à une quelconque partie quels que soient les déclarants et les responsables » (ADEME, Gouthière L., 2019) selon le principe suivant :

- Les données retraits & rappels des marques de distributeur sont remontées par les distributeurs,
- Les données retraits & rappels des marques nationales sont remontées par les industriels.

Périmètre temporel d'application

La loi AGECE prévoit la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, comprenant la réalisation d'un diagnostic, mais ne précise pas la fréquence de réalisation de ce diagnostic. Toutefois, ce guide propose quelques recommandations énoncées ci-dessous.

- Réalisation du diagnostic

La collecte et la compilation des données sur une année entière pouvant être compliquée à réaliser, l'entreprise peut choisir l'échelle de temps qui lui semble la plus pertinente pour la réalisation du diagnostic. Toutefois, cette échelle de temps devra permettre la mise en place d'une stratégie de réduction dans le temps. Plus le premier diagnostic est réalisé tôt, plus les démarches de progrès sont anticipées. Aucune durée n'est définie, mais il est important de prendre en compte que les données de la période choisie devront, a minima, être extrapolables sur une année. Pour une entreprise ayant une activité saisonnière, le diagnostic devra donc pouvoir être représentatif de la totalité de l'année (si les données sont extrapolées, prévoir par exemple deux campagnes de collecte des données – l'une en saison, et l'autre hors saison).

- Suivi des indicateurs

La mise en place de ce type de démarche encourage une forme de progrès dans le temps. Plus la fréquence de suivi sera régulière, plus l'analyse des causes des gisements et actions associées sera précise et intéressante. Il est important que ce suivi puisse aisément s'intégrer dans le fonctionnement actuel de l'entreprise. La mise en place d'outils de suivi spécifiques peut ainsi être à prévoir de façon pérenne. En effet, pour aller plus loin, l'enjeu serait de définir un processus de collecte périodique, selon une échelle de temps déterminée, afin de faciliter la mise à jour des données, l'automatisation des calculs et donc le suivi des actions de réduction du gaspillage.

Données d'entrée

A partir de l'étape 2 (liste des gisements sortants), les lignes directrices proposées sont applicables à différents types de données suivies par les entreprises. L'objectif principal est de pouvoir utiliser les données déjà suivies en interne par la majorité des entreprises sur les pertes. Ces données peuvent être issues des sources suivantes, non exhaustives :

- Du registre des déchets,
- Du contrôle de gestion (gestion des stocks, des achats, etc.),
- Ou de toutes autres données tracées en interne sur le sujet (ex : extraction du progiciel utilisé dans l'entreprise).

La précision des données est également fonction de la taille de l'entreprise (et donc des enjeux et des disponibilités de ressources en interne).

5.2. ETAPE 2 : LISTE DES GISEMENTS SORTANTS DE L'USINE

Sur le périmètre défini à l'étape 1, l'objectif est de lister l'ensemble des types de gisements sortants. Aucune donnée quantitative de tonnage n'est à préciser à ce stade. La Figure 6 illustre cette étape en prenant l'exemple fictif d'une usine agroalimentaire.

Afin d'optimiser cette étape, quelques recommandations peuvent être faites :

- Evaluer l'accessibilité de ces données (disponibilité, fiabilité, etc)
- Déterminer des personnes référentes pour fournir chacune des données ;
- Documenter et archiver les données avant toute intégration dans le diagnostic, afin de faciliter le renouvellement de la démarche.

L'entreprise doit utiliser des données vérifiables et représentatives des activités dans le périmètre du diagnostic.

Ce guide ne propose pas de préconisations sur l'approche à mettre en place pour définir ces gisements (par recette, famille de produits etc.). La précision de l'identification des gisements sera fonction de la taille de l'entreprise et des enjeux associés.

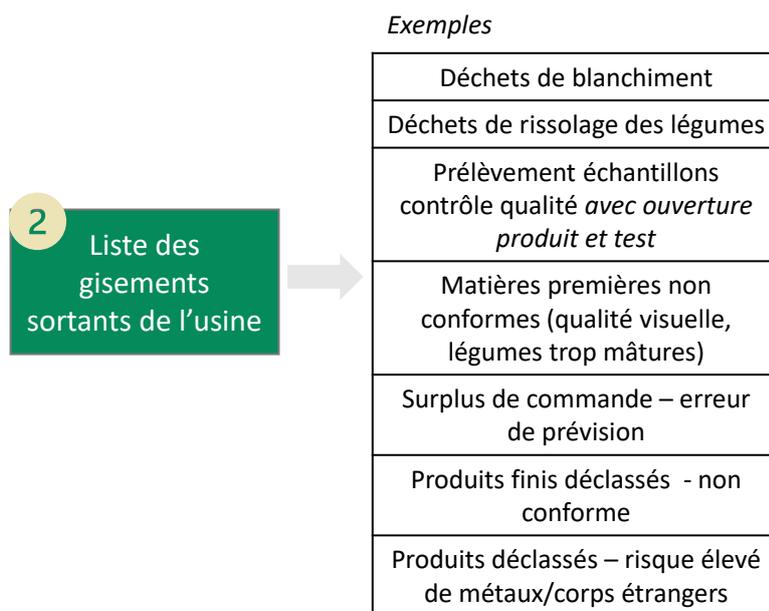


Figure 6 : Etape 2 des lignes directrices du guide CTCPA-PACTALIM - Exemple fictif dans une usine agroalimentaire

5.3. ETAPE 3 : CARACTERISATION DES GISEMENTS

L'entreprise croise ensuite la liste des gisements identifiés à l'étape 2 avec l'arbre de décision proposé dans la partie précédente (voir Partie 4.).

Cette étape présentée sur la Figure 7 permet de bien caractériser chaque gisement avant de les classer dans les différentes catégories : évitables ou inévitables puis comestibles ou non comestibles. Ces réflexions sont essentielles dans la construction du diagnostic.

Dans l'exemple proposé ci-dessous (Figure 7), les échantillons prélevés pour le contrôle qualité ayant été ouverts et testés sont considérés comme étant inévitables (le plan de contrôle qualité a déjà été optimisé) et non comestibles (les échantillons sont non aptes au retour alimentaire) donc à la catégorie 6. Ce cas correspond au cas 1b présenté dans l'exemple 2, page 17.

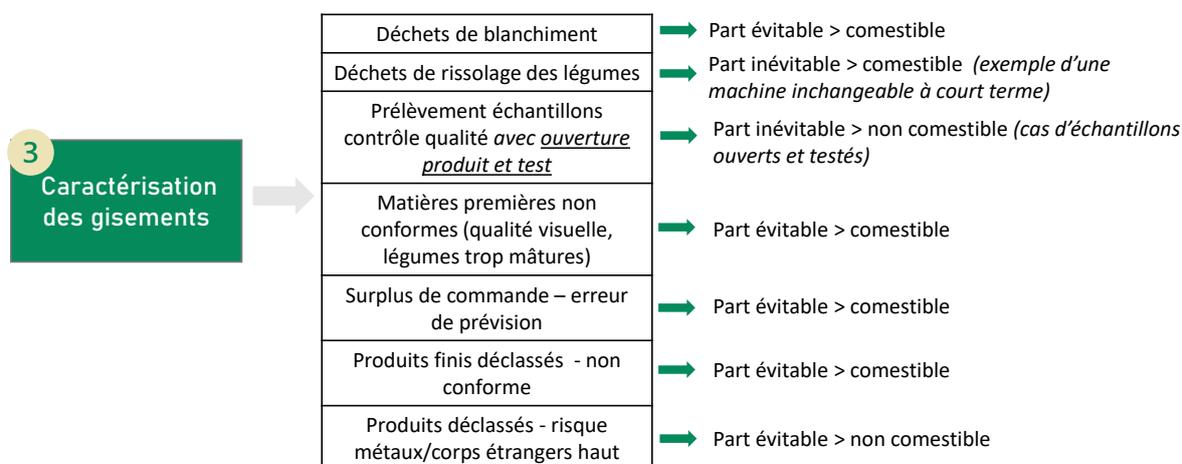


Figure 7 : Etape 3 des lignes directrices du guide CTCPA-PACT'ALIM - Exemple fictif dans une usine agroalimentaire

5.4. ETAPE 4 : SUIVI DU TONNAGE DE CHAQUE GISEMENT ET DEFINITION D'UN SEUIL DE PERFORMANCE MINIMALE REFERENCE

Pour chacun des gisements, l'entreprise identifie une unité de mesure adaptée, en fonction des données déjà disponibles (*par rapport à l'année ou au mois ou à la semaine / kg de produit finis*). Elle fixe ensuite un seuil de performance minimale pour chaque gisement, exprimé dans cette unité (voir Figure 8). Le seuil de performance minimale correspond au tonnage de référence défini pour chaque gisement, au-dessus duquel il est considéré que le fonctionnement de l'installation ne répond pas à la performance minimale attendue en ce qui concerne le niveau de pertes alimentaires.

Pour définir ce seuil de performance minimale, plusieurs options sont possibles :

- Soit l'entreprise a déjà défini cette notion de seuil minimal de référence acceptable dans son suivi et l'utilise (via par exemple un tonnage de référence établi à partir du coût de revient suivi par le contrôle de gestion),
- Soit l'entreprise a déjà réalisé un diagnostic de gaspillage alimentaire et peut utiliser le tonnage moyen d'une période de référence comme seuil de performance minimale (ex : valeur la plus récente),

- Soit l'entreprise n'a jamais réalisé de diagnostic et utilisera les résultats issus de son 1^{er} diagnostic pour constituer son seuil de performance minimale.

Note : S'il s'agit d'un premier diagnostic, ces données collectées permettront déjà de disposer d'un premier état des lieux et donc d'une base de départ pour lancer des premières réflexions.

L'entreprise devra ensuite associer à chaque gisement le tonnage suivi, dans la même unité que le seuil de performance minimale défini précédemment. Pour chaque gisement, l'entreprise définit donc, dans la même unité :

- Un seuil de performance minimale
- Le tonnage suivi

Ce seuil de performance minimale pour chaque gisement a un fort intérêt dans la démarche de progrès pour lutter contre le gaspillage alimentaire. C'est un indicateur de performance qui est voué à être réévalué d'un diagnostic à un autre et à ne pas être pris pour acquis dans le temps. L'objectif premier de l'application de ces lignes directrices est d'être dans une optique d'amélioration continue. Ce seuil de performance minimale doit être remis en question et mis à jour afin de prendre en compte les progrès permis par les diagnostics précédents et viser des objectifs actualisés de réduction. Par exemple, les tonnages observés qui seraient inférieurs au seuil de performance minimale à la suite de la mise en œuvre d'actions de réduction peuvent constituer les nouvelles références minimales pour le prochain diagnostic.

Gisements identifiés pour le diagnostic	Tonnage suivi des gisements <i>Unité choisie : t/t de produits finis sur 3 mois</i>	Seuil de performance minimale <i>Unité choisie : t/t de produits finis sur 3 mois</i>	Comparaison entre tonnage suivi et seuil de performance minimale <i>(< si tonnage suivi inférieur au seuil de référence > si tonnage suivi supérieur au seuil de référence)</i>
Déchets de blanchiment	214	230	<
Déchets de rissolage des légumes	87	95	<
Prélèvement échantillons contrôle qualité avec ouverture produit et test	1	0,7	<
Matières premières non conformes (qualité visuelle, légumes trop mûres)	56	65	<
Surplus de commande	79	72	> Erreur de prévision
Produits finis déclassés - non conforme	463	470	<
Produits déclassés - risque métaux/corps étrangers haut	786	650	>> défaillance d'un système de découpe

4 Suivi du tonnage de chaque gisement et définition d'un seuil de performance minimale

5 Identification des gisements prioritaires et des causes associées

Figure 8 : Etapes 4 et 5 des lignes directrices du guide CTCPA-PACT'ALIM - Exemple fictif dans une usine agroalimentaire

Quid du point de mesure des gisements ?

La mesure du gisement est celui du poids brut en sortie de processus engendrant celui-ci. Par exemple, les résidus de découpe en sortie d'un processus sont pesés à l'instant t et non pas les résidus ayant subi une potentielle évaporation d'eau.

Dans le cas où ce point de mesure n'est pas réalisable, il faudra être capable d'appliquer au gisement un ratio de pertes en eau, afin de considérer ce poids brut.

5.5. ETAPE 5 : IDENTIFICATION DES GISEMENTS PRIORITAIRES ET CAUSES ASSOCIEES

A partir de la comparaison du tonnage suivi de chaque gisement avec son seuil de performance minimale correspondant, l'entreprise identifie les gisements prioritaires, c'est-à-dire ceux pour lesquels le tonnage suivi est supérieur au seuil de performance minimale.

La Figure 8 illustre cet exercice de comparaison dans la dernière colonne du tableau « *Comparaison entre tonnage suivi et le seuil de performance minimale* ». Pour autant, les gisements n'étant pas identifiés comme « prioritaires » à cette étape doivent tout de même être remis en question, y compris le seuil minimal associé.

Pour ces gisements prioritaires, l'entreprise devra remonter aux causes de ces dysfonctionnements, puis mettre en place des actions correctives. Dans l'exemple de la Figure 8, une erreur de prévision de la production a entraîné un surplus de commande de matières premières.

5.6. ETAPE 6 : VOIES DE VALORISATION ET CATEGORISATION DU GASPILLAGE

Pour l'ensemble des gisements identifiés, l'entreprise précise la voie de valorisation ou d'évacuation associée. Cela lui permet, à partir de l'arbre de décision (voir Partie 4) de savoir si son gisement « comestible » est considéré comme du gaspillage alimentaire ou non, au sens strict des définitions (Figure 9).

En effet, l'ensemble des gisements considérés comme comestibles et non valorisés en alimentation humaine ou animale sont catégorisés comme du gaspillage alimentaire.

La catégorisation des gisements permet donc d'identifier les gisements considérés comme gaspillage. Cependant, les actions pourront porter sur l'ensemble des catégories de gisements identifiées.

6 Voies de valorisation et catégorisation des gisements

Gisements inclus dans le diagnostic	Comparaison entre tonnage suivi et seuil de performance minimale (< si tonnage suivi inférieur au seuil de référence > si tonnage suivi supérieur au seuil de référence)	Comestibilité	Voie de valorisation	Gaspillage ?
Déchets de blanchiment	<	Comestible	Alimentation animale	Non
Déchets de rissolage des légumes	<	Comestible	Compostage	Oui
Prélèvement échantillons contrôle qualité avec ouverture produit et test	<	Non comestible	Incinération	Non
Matières premières non conformes (qualité visuelle, légumes trop mûres)	<	Comestible	Alimentation animale	Non
Surplus de commande	> Erreur de prévision	Comestible	Dons	Non
Produits finis déclassés - non conforme	<	Comestible	Méthanisation	Oui
Produits déclassés - risque métaux/corps étrangers haut	>> défaillance d'un système de découpe	Non comestible	Méthanisation	Non

Figure 9 : Etapes 6 des lignes directrices du guide CTCPA-PACTALIM - Exemple fictif dans une usine agroalimentaire

5.7. ETAPE 7 : ANALYSE – PISTES D’ACTIONS DE REDUCTION ET OPTIMISATION DES VOIES DE VALORISATION

A partir du diagnostic réalisé de l'étape 2 à l'étape 6, les résultats sont analysés et partagés avec les équipes concernées dans le but d'élaborer un plan d'action de réduction et d'optimisation des voies de valorisation pour ses gisements. L'objectif est donc prioritairement d'identifier les marges de progrès et de prévenir l'apparition de déchets afin de réduire le gisement, et dans le cas où il n'est plus possible de le réduire, de trouver la meilleure voie de valorisation possible.

Sur l'axe de la valorisation, la Directive n° 2008/98/CE a introduit une hiérarchie dans les voies de valorisation : la prévention reste le principal levier d'action. La valorisation en alimentation humaine doit être priorisée par rapport à une valorisation en alimentation animale, qui elle-même doit être priorisée par rapport à une valorisation énergétique.

Dans une déclinaison de la pyramide des déchets, le [WRAP](#) (Waste and Resources Action Programme) a fourni des préconisations en termes de hiérarchie de voies de valorisation. Les actions de réduction des gisements sont prioritaires. Dans l'ordre de hiérarchie du plus prioritaire au moins prioritaire, les voies de valorisation suivantes sont énoncées : prévention (valorisation en alimentation humaine, puis alimentation animale), puis recyclage (méthanisation, puis compostage), puis récupération (incinération pour valorisation énergétique), puis déchets (incinération sans valorisation énergétique, puis enfouissement, puis mise à l'égout).

Néanmoins, il existe également des voies de valorisation vers d'autres industries telles que cosmétiques ou pharmaceutiques (ex : collagène, pépins de raisins). Celles-ci sont généralement moins volumineuses mais peuvent être à forte valeur ajoutée (FranceAgriMer, 2021). Il serait donc pertinent de faire évoluer la pyramide des voies de valorisation et de proposer l'intégration de cette voie après la valorisation en alimentation humaine ou animale, et avant la valorisation énergétique (Figure 11). Le positionnement hiérarchique de cette voie de valorisation est une proposition issue des travaux de ce guide et est donc discutable.

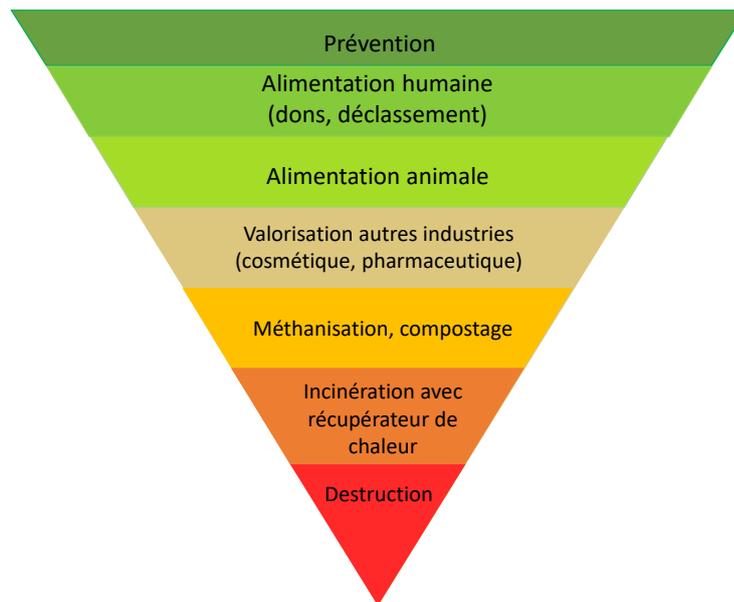


Figure 10 : Hiérarchie des voies de valorisation (CTCPA-PACT'ALIM 2025)

La partie 6.5 de ce guide présente de manière prospective les récents développements et connaissances sur ces nouvelles filières de valorisation.

Il peut être intéressant à cette étape de fixer avec la direction des objectifs de réduction en lien avec les objectifs nationaux (pour rappel, réduction de moitié du gaspillage alimentaire national d'ici 2030). Des éléments sont fournis dans la partie suivante du guide pour alimenter cette étape 7. Dans l'exemple fictif, une erreur de prévision de quantité de matières premières avait été identifiée aux étapes 4 et 5. Ce type d'erreur ou « autre accident technique » peut être considéré comme ponctuel et non représentatif des pertes sur toute une année. Il faut donc bien inclure ce type de gisements car cela peut donner lieu à des améliorations. En effet, dans cet exemple, l'entreprise peut répondre à cette problématique de différentes façons : une meilleure coordination entre le service achats et la production, une adaptation de la programmation de la production pour écouler ces matières premières, un approvisionnement en flux tendu si la matière première est en frais, ou encore une surgélation de cette matière première pour un stockage plus long.

En perspective de l'évolution de la directive cadre européenne relative aux déchets (*Directive 2008/98/EC* of the European Parliament and of the Council, à cette étape de plan d'actions, il est vivement conseillé à l'entreprise de :

- fixer des objectifs de réduction des pertes dont le gaspillage alimentaire chiffrés ou non à court terme et long terme,
- définir un plan de surveillance et de suivi des gisements potentiels.

Dans une logique d'amélioration continue, après l'étape 7, l'entreprise réitère l'exercice régulièrement à partir de la partie 4 pour suivre l'évolution de ses gisements.

Pour rappel, plus la fréquence de suivi du tonnage des gisements est régulière et plus les actions à mettre en place seront pertinentes, car adaptées aux problématiques récentes de la production.

5.8. SYNTHÈSE DES LIGNES DIRECTRICES

Les lignes directrices sont synthétisées dans la fiche synthétique ci-dessous (Figure 11).

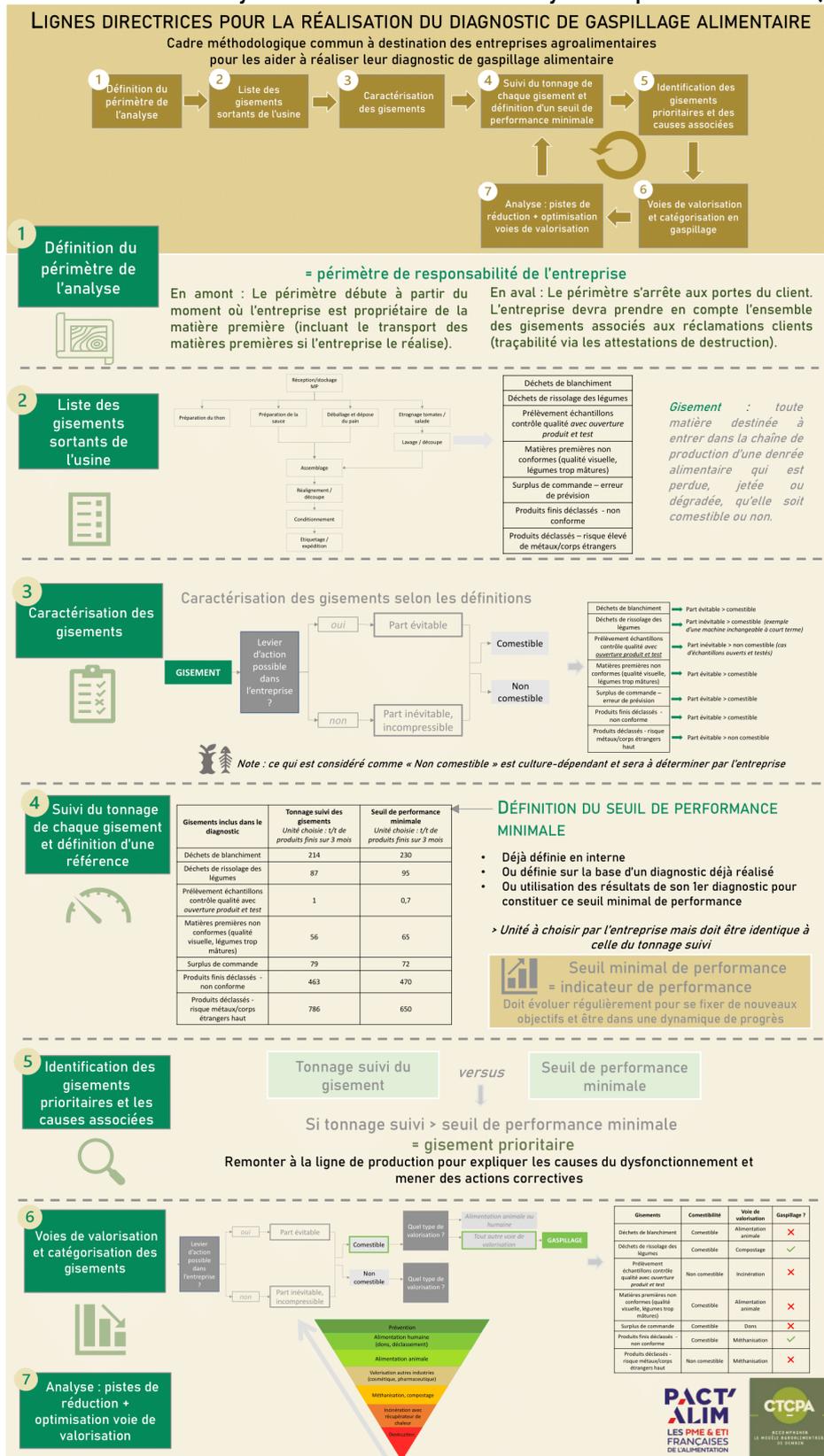


Figure 11 : Fiche synthétique des lignes directrices pour la réalisation du diagnostic de gaspillage alimentaire

5.9. EXEMPLE SUR UN CAS D'APPLICATION

Prenons l'exemple d'une PME qui produit des légumes conserves. Cette entreprise n'a jamais réalisé de diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire et souhaite en réaliser un.



ETAPE 1 : CADRAGE

- Mise en place et sensibilisation de l'équipe projet sur la thématique
 - Quel est le niveau de maturité sur la thématique ?*
 - Quelle est la stratégie globale sur la thématique ?*
 - Quelles seront les personnes référentes pour récupérer et suivre les données ?*
- ⇒ L'entreprise a défini son équipe projet en incluant un responsable en qualité, production et le contrôleur de gestion.
- ⇒ Une réunion de cadrage est réalisée pour rassembler ce qui est déjà fait dans l'entreprise sur la thématique, quelles sont les données déjà disponibles et les documents de référence associés.

- Définir le périmètre physique et temporel
 - Comment comptabilisez-vous les données d'activité ? Selon quelle fréquence temporelle ?*
 - Quel est le périmètre de responsabilité des matières de votre entreprise ?*
 - Définir le périmètre physique en posant notamment le fret interne géré par votre structure, comment sont suivis et gérés les retraits, rappels ainsi que les éventuelles destructions chez vos clients ?*
- ⇒ L'entreprise a choisi de réaliser le diagnostic sur une année comptable, en comptabilisant l'ensemble des gisements depuis la zone de débarquement (fret entrant non opéré par l'entreprise – transporteur externe) jusqu'aux éventuelles destructions chez le client (leur système de traçabilité leur permet de suivre ces données).
- ⇒ Une approche de comptabilité des gisements atelier par atelier sera réalisée.
- ⇒ Tous ces éléments de cadrage sont répertoriés et documentés par l'équipe projet afin d'anticiper un renouvellement annuel de la démarche.

ETAPE 2 : LISTE DES GISEMENTS SORTANTS DE L'USINE SELON LE PERIMETRE D'ETUDE

- L'équipe se rassemble pour identifier tous les gisements potentiels sur les lignes de production. Les diagrammes de production, HACCP, sont pris comme support à ces premières identifications.
- L'équipe projet, avec l'aide de ces diagrammes supports préremplis, réalise une visite terrain, en suivant la « marche en avant », afin de poursuivre ce travail d'identification des gisements. A ce stade aucun gisement n'est exclu même si cela correspond à des petits volumes.
- L'équipe rassemble toutes les données collectées de gisements et les répertorie dans un tableau par exemple.

ETAPE 3 : CARACTERISATION DES GISEMENTS

- Avec l'aide de l'arbre de décisions de ce présent guide, chaque gisement est caractérisé selon les définitions.
- Dès cette étape, il est pertinent d'identifier les potentielles causes des gisements. Pour les gisements jugés « inévitables », l'entreprise ajoute une justification, afin de rechallengeur selon les diagnostics si le gisement est toujours jugé comme tel. Cela permet aussi de s'assurer que ce gisement est bien incompressible (souvent caractérisé « rapidement » comme tel).

ETAPE 4 : SUIVI DU TONNAGE DE CHAQUE GISEMENT ET DEFINITION D'UN SEUIL DE PERFORMANCE MINIMALE

- Une fois que l'ensemble des gisements a été listé et caractérisé, l'équipe analyse si des données, pour chaque gisement, sont disponibles, c'est-à-dire déjà mesurées dans l'entreprise.
- Si un gisement n'est pas mesuré, l'équipe se mobilise, avec éventuellement des opérateurs concernés, afin de trouver la meilleure méthode de mesure. Le Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard répertorie des méthodes les plus communément utilisées pour quantifier les pertes dont le gaspillage alimentaire (FLW Protocol, 2018). L'enjeu est qu'elle soit réalisable par l'opérateur selon la fréquence de mesure définie.
- L'équipe définit une unité de mesure adaptée ramenée à des données pertinentes (par exemple des tonnes de résidus de blanchiment de légumes par tonne de produits finis). L'unité doit être pertinente par rapport à d'éventuelles comparaisons de résultats de diagnostic d'année en année. C'est à l'organisation de déterminer l'unité de quantification à utiliser.
- Le degré d'incertitude concernant les quantités de gisements calculées est aussi notifié. Cela peut être des approximations dans un premier temps.
- L'équipe a décidé de mettre 0 par défaut pour le seuil de performance minimale de chaque gisement sachant qu'aucun diagnostic a été réalisé en amont. Les résultats de ce premier diagnostic serviront donc de seuil de référence pour le prochain diagnostic.

ETAPE 5 : IDENTIFICATION DES GISEMENTS PRIORITAIRES ET LES CAUSES ASSOCIEES

- Tous les gisements sont considérés comme « prioritaires » par définition mais l'entreprise a choisi, dans un premier temps, de se focaliser sur les gisements qui engendrent des pertes économiques plus conséquentes.

ETAPE 6 : VOIES DE VALORISATION ET CATEGORISATION DU GASPILLAGE

- Pour l'ensemble des gisements identifiés, l'équipe précise la voie de valorisation ou d'évacuation associée.
- A partir de l'arbre de décision, l'équipe identifie les gisements considérés comme du gaspillage alimentaire soit ceux considérés comme « comestible » et non valorisés en alimentaire humaine ou animale.

ETAPE 7 : MISE EN PLACE D'UN PLAN D' ACTIONS SELON LES GISEMENTS PRIORITAIRES

- Dans le tableau que l'équipe a complété au fur-et-à-mesure, à chaque ligne de gisement, l'équipe détermine les causes des gisements puis définit les actions de réduction à mettre en place. Ces procédures de surveillance doivent être cohérentes avec le périmètre temporel choisie.
- Puis elle définit les ressources requises et les délais de réalisation.
- L'équipe fixe ensuite, pour les gisements prioritaires, les objectifs de réduction :
 - À court terme, par exemple annuel/trimestriel
 - À long terme, par exemple sur 5 ou 10 ans
 - Les objectifs et cibles fixés peuvent être établis en interne par l'organisation ou basés sur des réglementations ou des objectifs d'associations industrielles.
- Dans notre cas d'étude, les gisements identifiés ont des voies de valorisation de type valorisation énergétique voir même enfouissement. L'équipe projet décide donc de mettre en place une action de recherches d'acteurs qui puissent « mieux » valoriser les gisements selon la pyramide hiérarchique. Des points de vigilance sur certains gisements sont identifiés par la responsable qualité car la voie de l'alimentation animale a des exigences sanitaires qui pourraient contraindre ces gisements à ne pas être valorisés par cette voie.

6. PERSPECTIVES : RECOMMANDATIONS POUR ALLER PLUS LOIN DANS LA REDUCTION

Cette partie du guide permet d'aller plus loin sur certains aspects énoncés tout au long du guide.

6.1. MESURER LES GISEMENTS

Le "[Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard](#)" met en évidence les méthodes les plus communément utilisées pour quantifier les pertes dont le gaspillage alimentaire (FLWProtocol, 2018).

1. Mesure directe du poids : Utiliser un outil de mesure pour déterminer le poids du gisement ;
2. Comptage : Evaluer le nombre de produits et utiliser le résultat pour déterminer le poids (cela inclus l'utilisation de scanner ou de balances visuelles) ;
3. Evaluer le volume : Evaluer l'espace physique occupé par le gisement et utiliser le résultat pour déterminer le poids ;
4. Analyse de la composition du gisement : Séparer physiquement le gisement des autres matières afin d'en déterminer son poids et sa composition ;
5. Enregistrements : Utiliser les données individuelles qui ont été écrites ou sauvegardées, et qui sont régulièrement collectées pour des raisons différentes que la quantification des gisements (ex : reçus de transfert de déchets, livre d'enregistrement de la zone de stockage) ;
6. Journal : Tenir un enregistrement journalier ;
7. Enquêtes : Rassembler des données sur les quantités de gisements ou d'autres informations (ex : attitudes, croyances, comportements) d'un nombre important d'individus ou entités, à travers un jeu de questions structurées ;
8. Equilibre des masses : Mesurer les données entrantes et sortantes parallèlement aux variations des niveaux de stock et aux modifications du poids des aliments pendant la transformation ;
9. Modélisation : Utilisation d'une approche mathématique basée sur l'interaction de multiples facteurs qui influencent la génération des gisements ;
10. Données de substitution : Par défaut, en l'absence de données internes propres à l'entreprise, utilisation de données par substitution pour déduire les gisements de l'entreprise (hypothèses, données plus anciennes, des données de perte et gaspillage d'un autre pays ou d'une autre entreprise).

6.2. ELARGIR SON PERIMETRE : LIEN AVEC LA DISTRIBUTION, LES FOURNISSEURS, LES TRANSPORTEURS

L'objectif national de réduire le gaspillage alimentaire, d'ici 2030, de 50 % par rapport à son niveau de 2015 concerne les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale (Loi AGEC - article 11). Tous les acteurs de la chaîne de distribution alimentaire doivent donc avancer en synergie. En effet les cahiers des charges des transformateurs sont liés aux exigences de leurs clients (forme, longueur, consistance, aspect des produits etc.), mais aussi des demandes de distributeurs jusqu'à celles du consommateur ; cela pouvant entraîner des pertes dont du gaspillage alimentaire.

Un assouplissement de ces exigences pourrait permettre de les réduire. Tous ces maillons sont donc interdépendants et nécessitent d'avancer collectivement.

Cette sous-partie propose des pistes qui pourront faire émerger certains questionnements ou des projets communs entre les différents acteurs de la chaîne alimentaire, mais ne constitue pas une liste de leviers d'actions exhaustive à appliquer. D'autres enjeux sociétaux et économiques existent et sont à prendre en compte en parallèle.

Comment une entreprise peut avoir des leviers d'actions sur l'amélioration des liens entre les acteurs de la production, transformation et distribution en faveur de la réduction du gaspillage ?

- Améliorer la communication, avoir des échanges réguliers entre les acteurs de la distribution et de la transformation autour des réglementations, des évolutions des régimes alimentaires, sur les emballages... L'enjeu est de sensibiliser les équipes aux enjeux du diagnostic et d'identifier collectivement les leviers d'action pour réduire le gaspillage, les voies de valorisation possibles, des démarches collectives dans la région etc.
- Engager des travaux filière avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Par exemple, un travail de réflexion sur les spécifications des produits, impliquant les acteurs amont, aval, les centres techniques, organisations professionnelles pourrait permettre d'assouplir les exigences et de réduire les gisements associés.

6.3. EVALUATION DU COUT ECONOMIQUE

Les lignes directrices présentées dans ce guide prennent en compte seulement l'aspect quantitatif des gisements. Pour aller plus loin, l'analyse peut mettre en corrélation les tonnages de gisements avec leur valeur économique. L'ajout de ce critère permet forcément à l'entreprise de prioriser de façon plus fine les gisements prioritaires (en croisant quantité et coût), afin de proposer des actions pertinentes et stratégiques pour l'entreprise.

L'intégration du critère économique peut aussi être croisée avec le paragraphe suivant sur la hiérarchisation des différentes voies de valorisation. Ce diagnostic peut être pour l'entreprise l'occasion de réfléchir sur les voies de valorisation actuelles pour les changer en croisant les critères techniques, environnementaux et économiques des différentes possibilités de valorisation.

6.4. LIEN AVEC L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL

Lorsque l'on quantifie l'impact environnemental d'un produit alimentaire avec la méthode d'Analyse de Cycle de Vie (ACV), les pertes dont le gaspillage alimentaire peuvent être un contributeur important. En effet, ils vont être prise en compte de deux façons :

- Le taux de pertes dont le gaspillage : plus ce taux est élevé et plus la quantité de matière première nécessaire en entrée usine est importante, et donc plus la production végétale ou animale est importante. Or, il a été démontré au travers de la réalisation d'ACV sur de multiples produits alimentaires, que l'étape de production

agricole contribue en moyenne de 50 à 80 % à l'impact global d'un produit alimentaire. Ce taux de pertes influe donc directement sur la quantité de matière première nécessaire et donc sur l'impact global du produit.

- La valorisation de ces gisements : dans une moindre mesure, l'impact lié aux filières de traitement contribue à l'impact environnemental d'un produit. Cet impact est différent en fonction de la voie de valorisation choisie par l'entreprise.

L'approche « cycle de vie » est primordiale pour quantifier l'impact environnemental d'un produit. La mise en place d'une action sur une étape d'un produit peut avoir des répercussions sur d'autres étapes (aussi appelé « transfert d'impact »). Par exemple un changement d'ingrédient, moins adapté à l'équipement en place, peut modifier le taux de pertes sur la ligne et donc la fin de vie associée.

Dans le futur dispositif d'affichage environnemental prévu par la [loi n° 2021-1104](#) du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, l'ACV constituera le socle de base. La connaissance des gisements concernant les produits d'une usine, et la mise en place d'actions de réduction seront donc valorisées pour les entreprises dans une perspective d'affichage environnemental.

6.5. VOIES DE VALORISATION ET COPRODUITS

La valorisation des co-produits alimentaires, parfois appelée « upcycling », est, selon le type de coproduit, une filière soit émergente soit déjà existante, et qui tend à se développer et se structurer pour accélérer leur usage dans l'industrie alimentaire ou dans d'autres secteurs d'activité en France (Terre Univia, 2023).

Cette pratique ne dispose pas de cadre réglementaire spécifique, alors qu'elle rassemble déjà plusieurs acteurs économiques et permet de revaloriser des co-produits en nouveaux ingrédients à forte valeur ajoutée.

Les principaux enjeux identifiés par le secteur sont :

- **Gisement** : structurer et qualifier les sources de matières existantes et disponibles (combien, quoi, où, comment)
- **Règlementaire / Infra-règlementaire** : Permettre de définir un cadre pour considérer notamment les potentiels écarts de composition et définir les responsabilités de chaque maillon de la chaîne.
- **Industrialisation** : comment passer à l'échelle ou passer du stade du pilote à l'industrialisation en créant des outils à destination des entreprises pour clarifier les processus d'approvisionnements et inciter à l'utilisation des coproduits comme nouvelle matière entrante.
- **Communication** : Une amélioration de la reconnaissance ou de la compréhension du secteur auprès du consommateur par la création d'un label et/ou la vulgarisation du concept et un enjeu d'acceptation du consommateur par son acte d'achat

Par exemple, dans une étude intitulée « [bioéconomie bleue](#) » (2021) FranceAgriMer s'est intéressé à la biomasse aquatique en France. Cette étude a permis de réaliser un état des lieux des flux de valorisation des coproduits issus de différentes filières, soulignant :

- la diversité importante de coproduits des secteurs de la pêche et de l'aquaculture, qu'ils soient issus de la production (tels que les écarts de tris, mortalités, invendus issus de la vente sous criée) ou issus de l'industrie de la transformation (tels les écarts de transformation, têtes, peaux et arêtes, ou encore coquilles de bivalves) ;
- les différents types de valorisation de la biomasse que ce soit alimentation animale, valorisation énergétique, ou encore valorisation « à haute valeur ajoutée » sous forme d'ingrédients (exemples : nutraceutique, pharmaceutique, cosmétique), ou dans des usages alimentaires.

Cette étude présente également différentes pistes de valorisation avec des potentiels importants, tout en soulignant les enjeux identifiés, liés notamment :

- aux contraintes organisationnelles, réglementaires, d'ordre logistique et de connaissances que rencontrent aujourd'hui les acteurs des filières liées en particulier à l'atomisation géographique de la ressource avec quelques grands pôles,
- au besoin d'améliorer les estimations des volumes de coproduits compte tenu de la saisonnalité des produits, des aléas de la pêche, du poids important de l'import,
- à la grande diversité d'espèces, de groupes d'espèces (poissons, mollusques, crustacés, algues) et de coproduits (partie molle, partie dure, minérale, ou encore organique),
- aux difficultés de traçabilité et aux difficultés à établir un réseau industriel sur le marché des invendus.

Dans la filière végétale, une étude menée pour le [Ministère de l'Agriculture](#) (2024) sur les cultures de diversification, comme les légumineuses (soja, pois, lentilles, pois chiche, ...) ou les oléagineux (tournesol, colza, lin), fait état des débouchés existants vers le marché des co-produits. Il est constaté que la valorisation actuelle des co-produits des cultures de diversifications concernent principalement des produits non transformés, pour l'alimentation animale ou l'exportation sous forme brute, et sont donc peu rémunérateurs. Considérant l'expansion des surfaces dédiées aux cultures de diversification prévues par les stratégies françaises et européennes, les experts ont estimé que cela conduirait à une augmentation des débouchés en alimentation animale principalement. Dans la perspective de trouver des marchés à plus forte valeur ajoutée, une valorisation plus complète des produits et coproduits végétaux issus de cultures de diversification sera nécessaire pour renforcer leur compétitivité. L'analyse précise en outre que la « capacité à dégager de la valeur à partir des coproduits sera cruciale pour la compétitivité des filières ».

La valorisation des coproduits alimentaires s'inscrit pleinement dans une démarche d'économie circulaire. La structuration de ces filières de valorisation permet de contribuer à deux des piliers de l'économie circulaire : l'approvisionnement durable et l'éco-conception des produits (*source* : [ADEME](#))

6.6. EXIGENCES RELATIVES A LA VALORISATION EN ALIMENTATION ANIMALE

La fraction des aliments non utilisée pour l'alimentation humaine doit être prioritairement valorisée en alimentation animale. L'utilisation en alimentation animale de ces produits n'entre pas en concurrence avec un usage alimentaire humain de ces denrées (produits intermédiaires non utilisables directement en alimentation humaine).

Le Tableau 1 recense les principales exigences réglementaires relatives à l'alimentation animale et applicables aux entreprises valorisant tout ou partie de leurs gisements en alimentation animale (Ministère de l'Agriculture, 2022). Certaines de ces exigences réglementaires sont spécifiques à l'alimentation animale ; d'autres sont communes à l'alimentation humaine et animale.

Tableau 1 - Principales exigences réglementaires relatives à l'alimentation animale et applicables aux entreprises valorisant tout ou partie de leurs gisements en alimentation animale (Ministère de l'Agriculture, 2022)

Texte de loi	Contenu relatif à la valorisation en alimentation animale
Règlement (CE) n°178/2002	« Paquet hygiène »
Règlement (CE) n°1831/2003	Conditions d'autorisation et d'utilisation des additifs en alimentation animale
Directive 2002/32/CE	Teneurs maximales admissibles de certaines substances et produits indésirables applicables lors de la mise en circulation des matières premières pour aliments des animaux ou des aliments composés pour animaux
Règlement (CE) n°396/2005	Teneurs maximales en résidus de pesticides
Règlement (CE) n°767/2009	Mise en marché, étiquetage
Règlement (CE) n°183/2005	Obligation d'enregistrement ou d'agrément de tous les exploitants concernés : formulaire d'enregistrement au titre du est disponible sur le site de la DGCCRF.
Règlement (UE) n°68/2013 (dont l'annexe a été modifiée par le règlement (UE) n°2017/1017)	Catalogue européen des matières premières pour aliments des animaux

6.7. EXEMPLES D'ACTIONS DE REDUCTION TRANSVERSALES

La Coopération Agricole a élaboré un [document sur la lutte contre le gaspillage alimentaire](#). Ce document recense des actions de réduction transversales à différentes catégories de produits :

- L'optimisation des prélèvements qualité (lien avec l'exemple présenté en partie 4.) : ces prélèvements qualité peuvent représenter un volume important. Une réflexion doit être menée par l'entreprise pour s'assurer qu'elle a bien optimisé ces prélèvements, tout en assurant un contrôle qualité minimal nécessaire pour la sécurité sanitaire de ses produits. En parallèle, une optimisation des exigences qualité peut être un levier d'action pour l'entreprise afin d'éviter d'écartier des lots qui ne correspondraient pas à certaines exigences qualité trop restrictives.
- Les dons alimentaires (voir partie 3) : La valorisation des gisements pour des dons alimentaires est la voie de valorisation la plus à privilégier car elle croise bénéfiques environnementaux et bénéfiques économiques. Quelle que soit l'étape à laquelle le gisement est généré, si une denrée est comestible alors elle peut être donnée aux

associations d'aide alimentaire. Certaines associations, comme l'association SOLAAL, reconnue d'intérêt général, peuvent faciliter le don alimentaire.

L'ADEME (2019), a également rédigé un [document avec 10 fiches actions](#) pour illustrer des démarches de réduction du gaspillage dans les industries agroalimentaires. Ces fiches actions portent sur les sujets suivants : optimisation des process de fabrication, recherche de nouvelles voies de valorisation, investissement matériel, amélioration du suivi et du pilotage des pertes alimentaires, travaux de maintenance, optimisation des prélèvements et exigences qualité, sensibilisation et formation du personnel, optimisation de l'ordonnancement, approfondissement du diagnostic et remise en question des exigences clients.

6.8. AUTRES INITIATIVES

Le « Pacte dates de consommation » de TooGoodToGo

To good to go a réalisé un [« pacte dates de consommation : réduire le gaspillage alimentaire en améliorant la compréhension des dates »](#). Les signataires du pacte (entreprises, fédérations dont PACT'ALIM, distributeurs, etc.) s'engagent autour de 4 axes pour éduquer et sensibiliser, clarifier la différence entre date limite de consommation (DLC) et date de durabilité minimale (DDM) auprès des consommateurs, optimiser la valorisation des produits exclus des circuits de vente, collaborer pour harmoniser les bonnes pratiques et optimiser les flux de distribution.

La date de durabilité minimum (DDM) mieux explicitée dans le décret n° 2022-1440 du 17 novembre 2022

[Décret n° 2022-1440 du 17 novembre 2022](#) relatif aux modalités de l'information des consommateurs au sujet du caractère consommable des denrées alimentaires (JORF n°0267 du 18 novembre 2022).

L'[article L. 412-7](#) du code de la consommation issu de l'article 35 de la [loi n° 2020-105 du 10 février 2020](#) relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire indique que *« Lorsqu'un produit alimentaire comporte une date de durabilité minimale, celle-ci peut être accompagnée d'une mention, précisée par décret, informant les consommateurs que le produit reste consommable après cette date. »*

Le présent décret, pris en application des éléments précités, précise la mention devant être utilisée par les professionnels lorsqu'ils choisissent d'informer les consommateurs qu'un produit alimentaire reste consommable après sa date de durabilité minimale (DDM), sans risque pour la santé au-delà de cette date.

Le décret permet ainsi aux opérateurs de compléter la mention « à consommer de préférence avant le » (qui reste inchangé) par l'une des mentions suivantes :

- L'ajout des mots : « *Pour une dégustation optimale,* » avant l'indication de la DDM ;
- L'ajout de la phrase : « *Ce produit peut être consommé après cette date* » ou toute mention au sens équivalent pour le consommateur, dans le champ visuel de l'indication de la DDM ;
- Ou une combinaison des deux mentions précitées.

La mention complémentaire est présentée dans les conditions prévues à l'article 13 du règlement (UE) n° 1169/2011. Ces dispositions sont applicables aux denrées alimentaires fabriquées et commercialisées sur le territoire national. La Commission européenne a par ailleurs entamé une révision du règlement (UE) n 1169/2011 qui portera notamment sur la date de durabilité minimale.

Comme le précise la DGCCRF dans son communiqué de presse ([lien](#)) et son infographie ([lien](#)), le décret a ainsi vocation à limiter le gaspillage alimentaire en rappelant que les produits dont la DDM est dépassée peuvent être consommés sans risque pour la santé.

Label national « anti-gaspillage alimentaire » dans le décret n° 2022-1651 du 22 décembre 2020

Il est institué un [label national « anti-gaspillage alimentaire »](#) pouvant être accordé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire (article 33). Les modalités d'application sont fixées par le [Décret n° 2020-1651](#) du 22 décembre 2020 relatif au label national « anti-gaspillage alimentaire » en application de l'article L. 541-15-6-1-1 du code de l'environnement.

Chaque référentiel sectoriel doit être approuvé par arrêté et le label est attribué par des organismes certificateurs agréés par le ministère de la Transition écologique et de la Cohésion des territoires. Le label est une marque de l'État délivrée par les organismes certificateurs agréés.

Les premiers acteurs concernés par ce label sont les grossistes, les grandes et moyennes surfaces ainsi que les métiers de bouche (bouchers, charcutiers, boulangers, fromagers, primeurs...). Les [critères de labellisation du référentiel distribution](#) sont disponibles depuis 2023.

Les travaux pour le référentiel du secteur de la restauration collective et commerciale sont en cours pour une sortie fin 2025 et ceux relatifs au référentiel du secteur de l'agroalimentaire suivront.

Projet européen FUSIONS

[FUSIONS](#) (Food Use for Social Innovation by Optimising Waste Prevention Strategies) est un projet qui s'est déroulé sur 4 ans, d'août 2012 à juillet 2016, et qui visait à œuvrer pour une Europe plus économe en ressources en réduisant de manière significative le gaspillage alimentaire.

Ce projet a notamment donné lieu à un rapport « [Estimates of European food waste levels](#) » (2016). Selon cette étude, 70 % des déchets alimentaires de l'Union européenne (UE), tels que définis par FUSIONS, proviennent du secteur des ménages, de la restauration et du commerce de détail, tandis que 30 % proviennent de la production et de la transformation des aliments.

Le Conseil européen a adopté des [conclusions](#) en juin 2016 définissant une série d'initiatives visant à réduire les déchets et les pertes alimentaires à l'avenir.

EU Platform on Food Losses and Food Waste

La [Plateforme de l'UE sur les pertes et le gaspillage alimentaires](#) a été créée en 2016, réunissant les institutions de l'UE, des experts des pays de l'UE, des organisations internationales et des acteurs concernés sélectionnés par un appel à candidatures ouvert.

La plateforme vise à soutenir tous les acteurs dans : la définition des mesures nécessaires pour prévenir le gaspillage alimentaire, le partage des meilleures pratiques et l'évaluation des progrès réalisés au fil du temps.

Mise à jour du référentiel FSSC 22000 – version 6

Dans le cadre du référentiel volontaire FSSC 22 000, la version 6 imposent de nouvelles exigences pour les structures auditées dès 2024. Une nouvelle rubrique « Food Loss Waste (all food chain categories, excluding I) » indique les éléments suivants :

- Avoir une politique et des objectifs documentés détaillant la stratégie de l'organisation pour réduire les pertes dont le gaspillage alimentaire au sein de son organisation et de la chaîne d'approvisionnement connexe.
- Mettre en place des contrôles pour gérer les produits donnés aux organisations à but non lucratif, aux employés et à d'autres organisations, et garantir que ces produits peuvent être consommés en toute sécurité.
- Gérer les surplus de produits ou sous-produits destinés à l'alimentation animale pour éviter la contamination de ces produits.
- Ces processus doivent être conformes à la législation applicable, être tenus à jour et ne pas avoir d'impact négatif sur la sécurité alimentaire

Ce présent guide reste cohérent avec la mise en œuvre de cette stratégie de ce référentiel. De plus, le périmètre se veut élargi : aucun gisement n'est supposé exclu.

Projet de norme ISO gaspillage alimentaire

Initié en 2021 par le Danemark, cette norme fournira un cadre uniforme aux organisations alimentaires permettant de réduire les pertes dont le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne, de l'exploitation agricole aux consommateurs finaux. Actuellement au stade de projet du Comité technique (ISO/TC 34/SC 20), le document s'inspire du système de management ISO 22000 et est suivi en France par la commission de normalisation « Lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires » de l'AFNOR.

7. SOURCES ET REFERENCES

- [1] ADEME, 2016, Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, disponible à l'adresse [Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire \(ademe.fr\)](#), 165p.
- [2] ADEME, 2019, Gaspillage alimentaire : Bilan du groupe de travail « indicateurs et mesures », disponible à l'adresse <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/464-gaspillage-alimentaire-bilan-du-groupe-de-travail-indicateurs-et-mesures.html>, 60p.
- [4] ADEME, La Coopération Agricole, ANIA et ILEC, 2019, IAA témoins : réduire ses coûts, ses pertes et gaspillages alimentaires, disponible à l'adresse <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/899-iaa-temoins-reduire-ses-couts-ses-pertes-et-gaspillages-alimentaires-fiches-actions.html>, 17p.
- [5] ANIA, La Coopération Agricole, FCD, FNSEA, SOLAAL, 2022, Guide du don alimentaire, disponible à l'adresse [Lancement du guide du don alimentaire au Salon de l'Agriculture - ANIA](#), 28p.
- [6] INSEE, 2020, Production de déchets non dangereux dans l'industrie 2020 – questionnaire, disponible à l'adresse https://www.insee.fr/fr/metadonnees/source/fichier/DOC_DECHETSINDUS_QUEST_2020.pdf, 22p.
- [7] Food Loss + Waste Protocol, 2018, About the food loss and waste accounting and reporting standard disponible à l'adresse [About-The-FLW-Standard.pdf \(flwprotocol.org\)](#), 4p.
- [8] Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard, 2018 'Ressources', disponible à l'adresse <https://flwprotocol.org/flw-standard/tools-resources/>
- [9] La Coopération Agricole, 2020, Fiches lutte contre le gaspillage alimentaire, disponible à l'adresse [Fiches-Gaspillage-Alimentaire.pdf \(coop-box.coop\)](#), 34p.
- [10] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2020, Bilan du 2^{ème} Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2017-2020), disponible à l'adresse <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/127877?token=c57ab2400adbfd00badb44c8df9b8f7a64f139fb9abb934c2f28a2bbd1a62405>, 33p.
- [11] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2022, Alimentation animale, disponible à l'adresse [Alimentation animale | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire](#)
- [12] Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et ADEME, 2020, Synthèse lois lutte contre le gaspillage, disponible à l'adresse, <https://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/synthese-lois-lutte-gaspillage-alimentaire.pdf>, 1p.
- [13] Ministère de la Transition Ecologique, 2022, Gaspillage alimentaire, disponible à l'adresse [Gaspillage alimentaire | Ministères Écologie Énergie Territoires \(ecologie.gouv.fr\)](#).
- [14] TooGoodToGo, 2020, Le pacte dates de consommation : réduire le gaspillage alimentaire en améliorant la compréhension des dates, disponible à l'adresse [Too Good To Go | Too Good To Go](#), 40p.
- [15] WRAP, 2018, Food waste measurement principles and resources guide, disponible à l'adresse [fw_lib_fwp-guide_food-waste-measurement_wrap-2018.pdf \(europa.eu\)](#), 23p.

[16] Terre Univia et Digital FoodLab, 2023, Note Upcycling Alimentaire, disponible à l'adresse <https://www.terresunivia.fr/l-interprofession/actualites/lupcycling-alimentaire-valoriser-les-coproduits>

[17] FranceAgriMer, 2021 [Etude Bioéconomie Bleue](https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peches-et-aquaculture/2021/Etude-Bioeconomie-Bleue) , disponible à l'adresse <https://www.franceagrimer.fr/Actualite/Filieres/Peches-et-aquaculture/2021/Etude-Bioeconomie-Bleue>

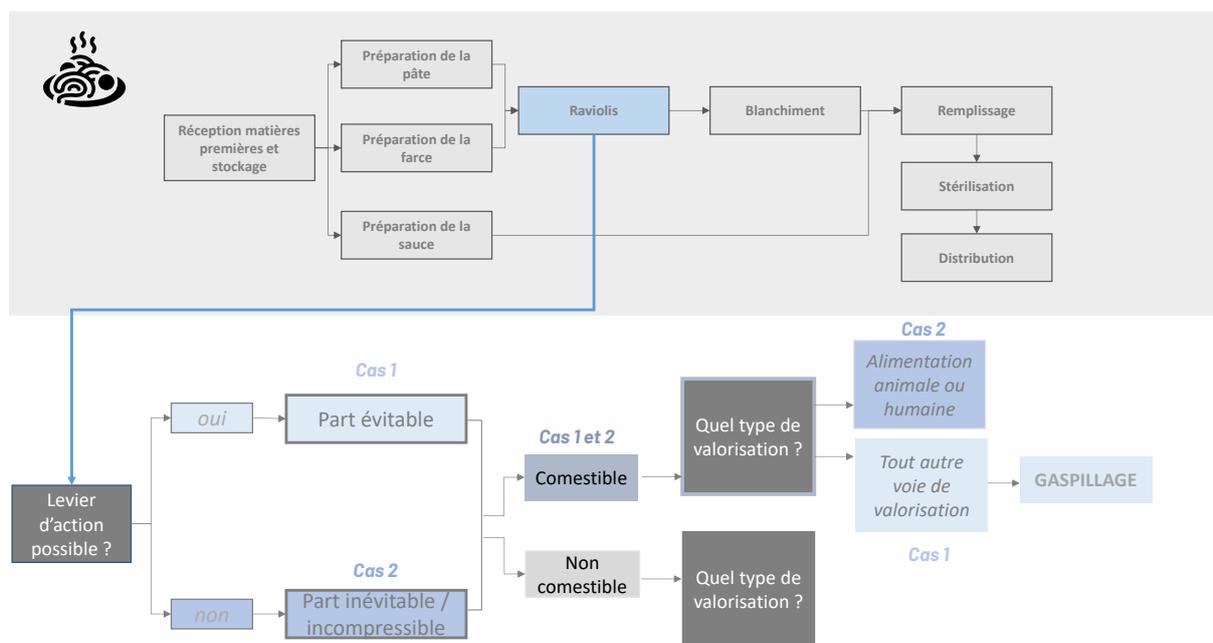
8. ANNEXE : EXEMPLES D'APPLICATION DE L'ARBRE DE DECISION DANS DIFFERENTES FILIERES

Application à la filière plats préparés : exemple des raviolis au bœuf en conserve

Le diagramme de production ci-dessous illustre la production de raviolis au bœuf en conserve. L'arbre de décision a été appliqué aux chutes de pâtes pouvant être générées lors de la production des raviolis. Deux cas sont possibles :

- Cas 1 : l'entreprise A peut optimiser les chutes de pâtes générées lors du process, par exemple en adaptant l'équipement. Ce gisement de pâte est considéré comme « évitable » et « comestible ». L'entreprise A valorise ce gisement en méthanisation, il est donc considéré comme du « gaspillage » (catégorie 2).
- Cas 2 : l'entreprise B a déjà optimisé au maximum les chutes de pâtes générées. Ce gisement est considéré comme « inévitable », mais tout de même « comestible ». L'entreprise B valorise ce gisement en alimentation animale, il n'est donc pas considéré comme du « gaspillage » (catégorie 4).

Quelle que soit la marge de manœuvre de l'entreprise pour réduire ce gisement, ce dernier doit être intégré dans le diagnostic.

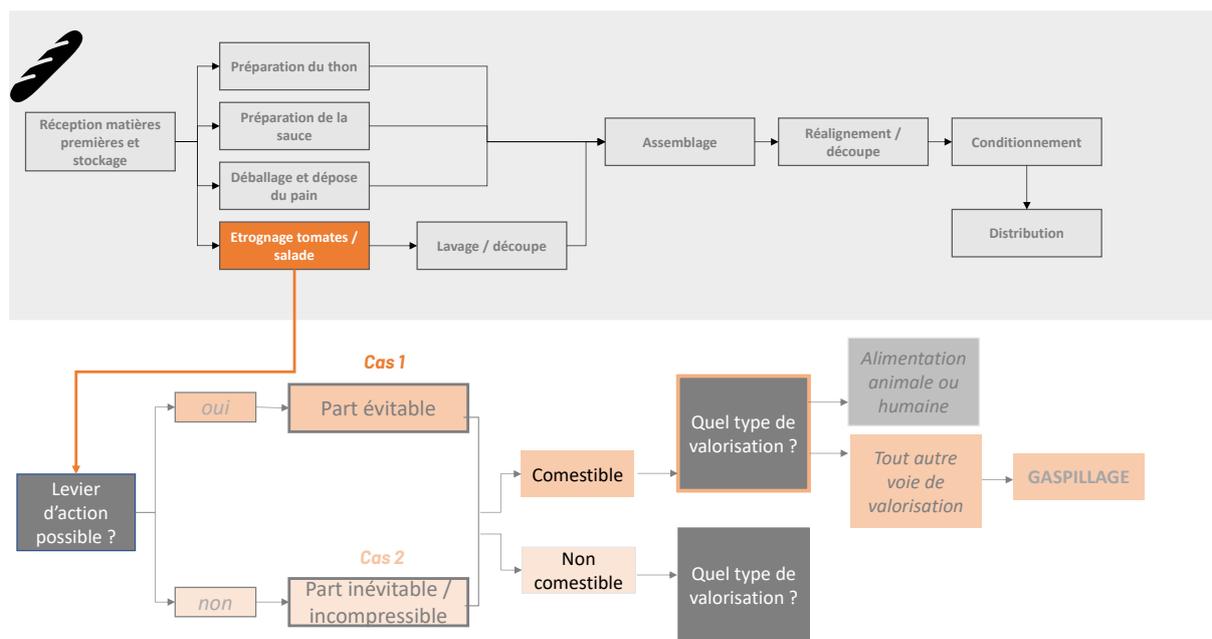


Application à la filière plats traiteurs frais : exemple pour un sandwich thon-crudités

Le diagramme de production ci-dessous illustre la production d'un sandwich thon-crudités. L'arbre de décision a été appliqué aux trognons de salade générés lors de la préparation des ingrédients. Deux cas sont possibles :

- Cas 1 : l'entreprise peut encore optimiser l'étrégnage et la préparation des salades, en enlevant le moins possible de feuilles de salade consommables. Ce gisement est considéré comme « évitable » et « comestible ». L'entreprise valorise ce gisement en compostage, il est donc considéré comme du « gaspillage » (catégorie 2).
- Cas 2 : la préparation des salades a été optimisée, seule la partie non comestible de la salade est enlevée. Dans ce cas, le gisement des trognons de salade est considéré comme « inévitable » et « non comestible ». De ce fait, le gisement ne sera pas considéré comme du « gaspillage » (catégorie 6).

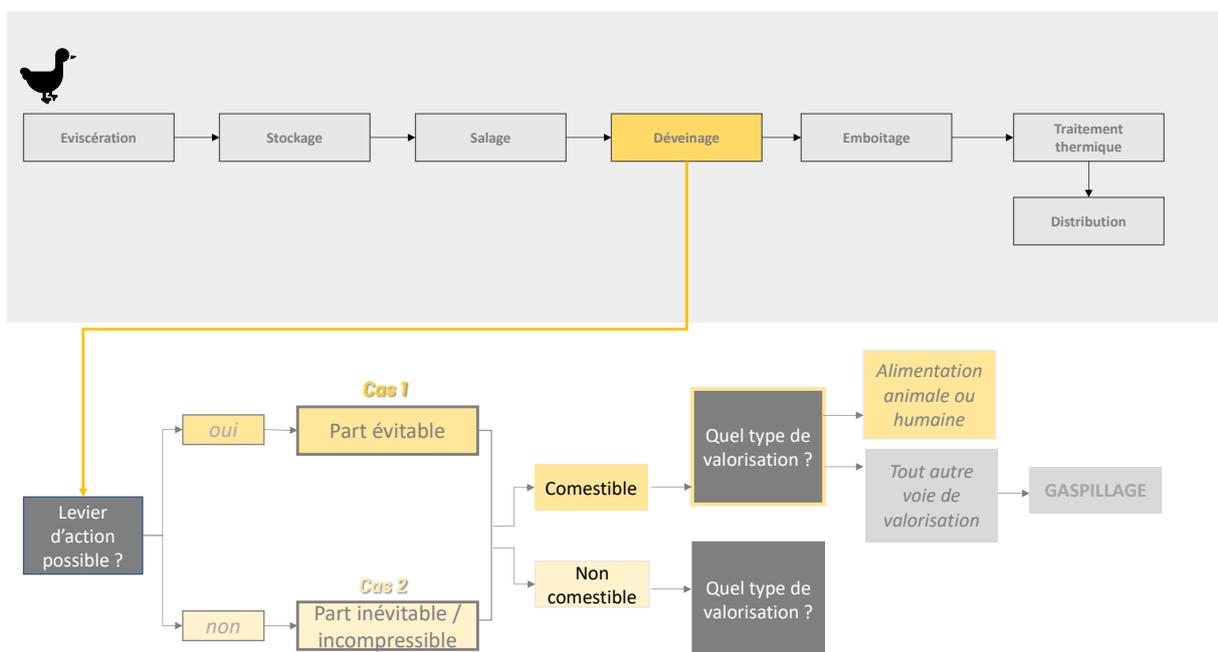
Quelle que soit la marge de manœuvre de l'entreprise pour réduire ce gisement ainsi que sa comestibilité, ce dernier doit être intégré dans le diagnostic.



Application à la filière foie gras

Le diagramme de production ci-dessous (source CTCPA) illustre la production d'un foie gras transformé. L'arbre de décision a été appliqué aux gisements issus de l'étape de déveinage du canard. Deux cas sont possibles :

- Cas 1 : l'entreprise peut encore optimiser la part de chair enlevée lors de l'étape de déveinage. Ce gisement est considéré comme « évitable » et « comestible » car il représente de la chair comestible. L'entreprise valorise ce gisement en alimentation animale, il n'est donc pas considéré comme du « gaspillage » (catégorie 1).
- Cas 2 : l'entreprise a déjà optimisé les veines enlevées et a réduit au maximum la part de chair enlevée lors de cette étape. Il s'agit d'un gisement « inévitable » et « non comestible » car cela correspond uniquement aux veines. Quelle que soit la voie de valorisation, ce gisement n'est donc pas considéré comme du « gaspillage » (catégorie 6).



Citation du document

AUDOYE P., CHAMBARD S., COLOMBIN M., 2025. Guide CTCPA
PACT'ALIM- pour la réalisation d'un diagnostic du gaspillage
alimentaire (Version 2)

Contacts :

CTCPA

Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles
44, rue d'Alésia – TSA 31444 – 75158 PARIS CEDEX 14
+33 (0) 1 53 91 44 00 – contact@ctcpa.org – www.ctcpa.org

PACT'ALIM

PME et ETI françaises de l'alimentation
44, rue d'Alésia – TSA 11442 – 75158 PARIS CEDEX 14
+33 (0) 1 53 91 44 50 – www.PACT'ALIM.org

