



Résultats de recherche 2024

PERFORMANCES ENVIRONNEMENTALES DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Projet PEPEAT

Margaux Colombin, Laura Farrant, Pauline Audoye,
Marie-Pierre Labau, Mathilde Brambati

Avec le soutien et la participation de :



CONFÉDÉRATION
DES INDUSTRIES
DE TRAITEMENT DES PRODUITS
DES PÉCHES MARITIMES
ET DE L'AQUACULTURE



CTCPA Avignon

Service Documentation

449, av. Clément Ader - BP 21203

84911 AVIGNON CEDEX 9

Tél. : 04 90 84 17 09 - doc@ctcpa.org

Établissement reconnu d'utilité publique par arrêté ministériel du 11 octobre 1950.

Le CTCPA est qualifié Institut Technique Agro-Industriel par le ministère de l'Agriculture par arrêté du 22 décembre 2022

JUIN 2025

CONTEXTE

L'affichage environnemental vise à apporter aux consommateurs des informations sur l'impact environnemental des produits de consommation, sur l'ensemble de leur cycle de vie, afin de leur permettre d'orienter leurs actes d'achat en fonction de ce critère. Le déploiement de ce dispositif en France est encouragé par les pouvoirs publics, puisque prévu par l'article 1er du projet de loi Climat de 2021, qui vient compléter l'article 15 de la loi AGEC de 2020, qui définit et encadre l'affichage environnemental volontaire pour tous les secteurs.

Ce déploiement présuppose des travaux conséquents visant : (i) à définir la méthode de calcul du futur score environnemental, (ii) à identifier les données, (iii) à mobiliser et à choisir le format d'affichage. Les enjeux pour les IAA sont importants et le CTCPA est fortement impliqué dans ces travaux en lien avec le syndicat FIAC / PACT'ALIM.

À partir de 2021, le CTCPA a accompagné PACT'ALIM dans le cadre de sa participation à l'expérimentation nationale pilotée par le Ministère de l'Écologie et l'ADEME qui visait à tester différentes méthodologies de calcul et dispositifs de communication auprès du consommateur.

Cette participation à l'expérimentation a constitué la première année du projet « PEPEAT » (Performance Environnementale des produits alimentaires), qui a également permis d'étudier la base de données AGRIBALYSE intégrant les performances environnementales de près de 2500 produits alimentaires et future base de données de référence pour l'affichage environnemental.

Ce premier travail de cartographie a permis de mettre en évidence certaines limites de cette base de données dans sa première version. Parmi les améliorations possibles, le CTCPA a répertorié : des inventaires de process de transformation manquants ou erronés, des recettes non adaptées à la réalité industrielle (recettes de produits faits-maison), des inventaires de productions agricoles de fruits et légumes pour le marché du frais, utilisés pour des produits transformés, une modélisation très simplifiée de l'emballage, etc.

Le CTCPA, fort de son expertise en Analyse de Cycle de Vie (ACV), a donc souhaité contribuer au travail d'amélioration des Inventaires de Cycle de Vie (ICV) de la base de données d'AGRIBALYSE pour les produits en conserves, afin de consolider les informations qui seront susceptibles d'être communiquées au consommateur.

En parallèle, la création pour 5 ans en 2021 du GIS REVALIM associant l'ADEME, l'INRAE et les centres ACTA et ACTIA donne un cadre de travail et une dynamique partenariale propices à des avancées méthodologiques et techniques significatives en ACV des produits agricoles et alimentaires.

OBJECTIFS

À partir de 2022, le CTCPA s'inscrit dans la feuille de route du GIS REVALIM au travers de l'implication dans 2 projets d'ampleur qui ont été déposés auprès de l'ADEME et acceptés pour bénéficier d'un soutien financier :

Le projet « PACK-AGB » coordonné par le CTCPA sur l'amélioration des données relatives aux emballages dans AGRIBALYSE, co-financé par l'ADEME, qui se déroule sur les années 2022-2024. Les partenaires du CTCPA sont : IFV, IFIP, ITERG, ACTALIA (RMT Ecoval), IPC (RMT ProPack food) et le bureau d'étude Bleu Safran.

Le projet « InCyVie » coordonné par l'ACTA et le CTCPA, co-financé par l'ADEME, pour la création et la mise à jour d'Inventaires de Cycle de Vie (ICV) d'AGRIBALYSE, depuis la production agricole jusqu'aux procédés aval de transformation, et contenant trois lots répartis sur plusieurs années à partir de fin 2022 jusqu'à début 2026. Le projet mobilise les centres ACTA et ACTIA.

En plus d'assurer une dynamique partenariale regroupant les ITA et les ITAI, ces projets permettent de créer un continuum entre les filières de production et de transformation et de garantir une couverture large des filières/produits agricoles et alimentaires. Ces projets visent à contribuer de manière significative et pérenne à la consolidation de la base AGRIBALYSE, conformément à la position défendue par PACT'ALIM dans le cadre de l'expérimentation.

Dans le cadre du projet InCyVie, l'implication du CTCPA concerne les produits du périmètre FIAC tomates transformées.

RÉSULTATS

Les produits qui ont été retravaillés pour le lot n°1 d'InCyVie entre 2023 et 2024, pour la version Agribalyse 3.2, éditée à l'automne 2024, sont :

La catégorie « produits à base de canard gras » :

- Création du procédé d'abattage et de découpe du canard gras, moyen France.
- Mise à jour des produits suivants : confit de canard stérilisé, magret fumé tranché, terrine et rillette de canard stérilisés (hors recettes travaillées par l'IFIP).
- Création de deux nouveaux produits : foie gras en bloc et entier, pasteurisés.
- *L'ITAVI a contribué à l'étape amont agricole d'élevage/gavage du canard gras, moyen France, ce qui a permis de mettre à jour l'ensemble du cycle de vie de ces produits.*
- *Les autres produits à base de canard gras (ex : parmentier de canard) ont eu, à minima, les étapes d'amont mises à jour, c'est-à-dire que les processus d'élevage, de gavage, d'abattage et de découpe mis à jour ont été intégrés à leur cycle de vie.*

Les produits suivants à base de tomates industrielles ont été retravaillés en 2024 par le CTCPA et ses partenaires (SONITO) pour le lot n°2 d'InCyVie pour la version Agribalyse 3.3 qui sera publiée début 2026 :

- Concentré de tomates.
- Double concentré de tomates.
- Coulis de tomate.
- Tomates entières pelées.
- Pulpe de tomates en conserve.
- Purée de tomates.
- Sauce tomate avec fromage.
- Sauce tomate avec champignons.
- Sauce tomate avec olives.
- Sauce tomate avec légumes.
- Sauce tomate avec viandes.
- Sauce tomate avec oignons.
- Sauce tomate avec basilic.

Les travaux incluent la production agricole des tomates d'industrie dans les pays de production (représentatifs des produits vendus et consommés en France) jusqu'à la consommation des produits tels que vendus en points de vente français. Les étapes de 1ère transformation (pour une partie hors France) puis de seconde transformation (en France) ont été prises en considération.

Au courant de l'année 2024, le CTCPA a aussi suivi les nouveautés sur le dispositif d'affichage environnemental (le « coût environnemental ») au côté de PACT'ALIM, notamment en ayant des échanges avec les équipes de l'outil de calcul de ce score, [ECOBALYSE](#).



SIÈGE SOCIAL

CTCPA

44, rue d'Alésia
TSA 31444
75158 PARIS CEDEX 14
Tél. +33 153 91 44 00 - paris@ctcpa.org

SITES

CTCPA - Nord-Est/ Île-de-France

41 avenue Paul Claudel,
80480 DURY-LES-AMIENS
Tél. : 03 22 53 23 00 - amiens@ctcpa.org

CTCPA - Sud-Est

Site Agroparc
449 Avenue Clément Ader, BP21203,
84911 AVIGNON CEDEX 9
Tél. : 04 90 84 17 09 - avignon@ctcpa.org

CTCPA - Sud-Ouest

ZAC du Mouliot, 2 allée Dominique Serres,
32000 AUCH
Tél. : 05 62 60 63 63 - auch@ctcpa.org

CTCPA - Ouest

64, rue de la Géraudière, BP 62241,
44322 NANTES CEDEX
Tél. : 02 40 40 47 41 - nantes@ctcpa.org

CTCPA - Dijon

Cité internationale de la Gastronomie
16 Rue de l'Hôpital, 21000 Dijon
Tél. : +33 7 57 08 46 97 - clucet@ctcpa.org

ANTENNES

CTCPA - Mont-de-Marsan

Agrocampus
1003 allée Jean d'Arcet, 40280 HAUT-MAUZO
Tél. : 06 34 14 49 24 - vmoret@ctcpa.org

DIRECTION MISSIONS D'INTERET GENERAL ET DIRECTION DE LA TRANSITION INDUSTRIELLE

Site Agroparc
449 Avenue Clément Ader, BP 21203
84911 AVIGNON CEDEX 9
Tél. : 04 90 84 17 09 - doc@ctcpa.org

DIRECTION RECHERCHE

Technopôle Alimentec, Rue Henri de Boissieu
01000 BOURG-EN-BRESSE
Tél. : 04 74 45 52 35 - bourg@ctcpa.org

LABORATOIRE EMBALLAGE

Technopôle Alimentec, Rue Henri de Boissieu,
01000 BOURG-EN-BRESSE
Tél. : 04 74 45 52 35 - bourg@ctcpa.org

LABORATOIRE MICROBIOLOGIE ET QUALITE NUTRITIONNELLE

Site Agroparc
449 Avenue Clément Ader, BP21203,
84911 AVIGNON CEDEX 9
Tél. : 04 90 84 17 09 - avignon@ctcpa.org

