

NOUVELLE VERSION DU GUIDE CTCPA/PACT'ALIM 2025 POUR LA RÉALISATION D'UN DIAGNOSTIC DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À DESTINATION DES IAA

Par Margaux COLOMBIN

Octobre 2025

Contexte réglementaire

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, 22 % au niveau de la production agricole et 8% au niveau de la distribution (Ademe et Eurostat, 2022).

Obligation de démarche

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 AGEC), la France s'est dotée d'un objectif global de réduction du gaspillage de 50 % au niveau national entre 2015 et 2030. Dans ce cadre, depuis 2021 **les opérateurs agroalimentaires, quelle que soit leur taille, ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant un diagnostic.**

Une boîte à outils développée par l'ADEME a été proposée en 2020. Il a été constaté avec un groupe de travail d'entreprises 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 nationale représentant les PME et ETI alimentaires) et le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) 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.

Le guide proposé 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 réglementaires de diagnostic et de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les entreprises agro-alimentaires. Le guide a fait l'objet d'une mise à jour en 2025 à la suite de la première version de 2023.

L'objet de cette mise à jour a été d'intégrer des précisions sur la définition du gaspillage alimentaire, de mettre à jour la partie sur le contexte réglementaire, et d'alimenter le guide avec de nouvelles informations sur la base d'une consultation auprès d'entreprises (notamment l'ajout d'un exemple d'application des lignes directrices proposées dans le guide).

Institution d'un label

De plus, dans le cadre de la loi AGECE, 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.

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 en 2026.

Définitions

Les définitions détaillées ci-dessous sont extraites du guide et sont issues des travaux du label national « anti-gaspillage alimentaire ». Ces définitions sont donc celles à appliquer dans le cadre du diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les industries 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.

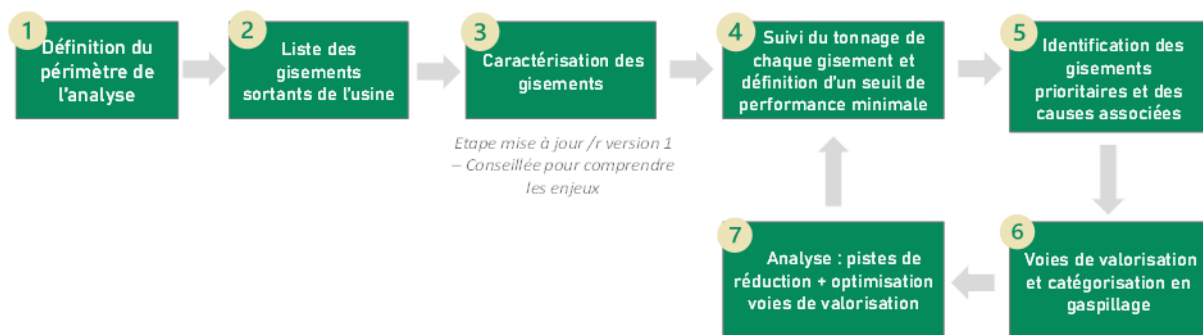
Les pertes liées aux emballages ne font pas partie du périmètre du guide.

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

Lignes directrices pour un diagnostic

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.

Des étapes à suivre pas à pas sont proposées dans le guide. 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.



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

ÉTAPE 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 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.

ÉTAPE 2 : LISTE DES GISEMENTS SORTANTS DE L'USINE SELON LE PERIMETRE D'ÉTUDE

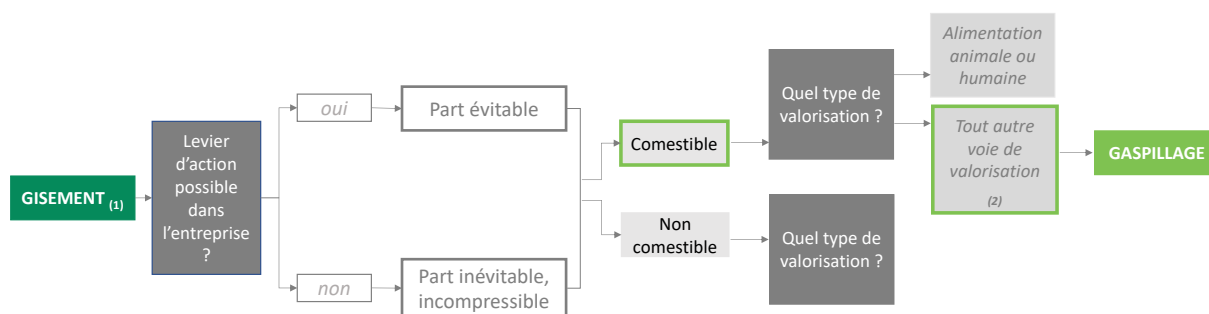
- L'équipe se rassemble pour identifier tous les gisements potentiels sur les lignes de production. Les diagrammes de production, HACCP, sont pris comme support à ces premières identifications.
- L'équipe projet, avec l'aide de ces diagrammes supports préremplis, réalise une visite terrain, en suivant 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.

ÉTAPE 3 : CARACTÉRISATION DES GISEMENTS

- Avec l'aide de l'arbre de décisions du 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 rechallenger au fil des 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).



(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.

ÉTAPE 4 : SUIVI DU TONNAGE DE CHAQUE GISEMENT ET DÉFINITION D'UN SEUIL DE PERFORMANCE MINIMALE

- Une fois que l'ensemble des gisements a été listé et caractérisé à l'aide de l'arbre de décisions du guide, l'équipe analyse si des données quantitatives, 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. L'enjeu est qu'elle soit réalisable et reproductible par l'opérateur selon la fréquence de mesure définie.
- Pour chaque gisement, l'entreprise fixe également un seuil de performance minimale, exprimé dans la même unité que la mesure quantitative du gisement. Ce seuil de performance correspond au tonnage de référence au-dessus duquel il est considéré que le fonctionnement de l'installation de répond pas à la performance minimale attendue en ce qui concerne le niveau de pertes alimentaires.
- 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 diagnostics 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.
- ⇒ Dans notre exemple, 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.

ÉTAPE 5 : IDENTIFICATION DES GISEMENTS PRIORITAIRES ET LES CAUSES ASSOCIÉES

- Pour chaque gisement, l'entreprise compare le tonnage suivi et le seuil de performance minimale fixé. Cela lui permet d'identifier les gisements prioritaires, c'est-à-dire ceux pour lesquels le tonnage suivi est supérieur au seuil de performance minimale fixé.
- ⇒ Dans notre exemple, 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.

ÉTAPE 6 : VOIES DE VALORISATION ET CATÉGORISATION 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 « comestibles » et non valorisés en alimentaire humaine ou animale.

ÉTAPE 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 choisi.
- 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 voire enfouissement. L'équipe projet décide donc de mettre en place une action de recherche d'acteurs qui puissent « mieux » valoriser les gisements selon la pyramide hiérarchique proposée dans le guide. 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.

L'ADEME (2019), a rédigé un [document avec 10 fiches action](#) 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

Et le CTCPA ?

Co-rédacteur du [Guide-diagnostic-gaspillage-alimentaire_CTCPA_PACTALIM_Avril-2025.pdf](#) 2025, le CTCPA contribue aux travaux sur la thématique du gaspillage alimentaire aux côtés d'acteurs tels que l'ADEME et suit les travaux du Label Anti-gaspillage.

Fort de son expertise sur les enjeux industriels et environnementaux, le CTCPA propose de vous former au guide dans le but de répondre à l'obligation réglementaire :

- Sessions de formation INTER-entreprises,
- Sessions de formation INTRA pour réaliser un premier cas d'étude propre à votre production.

Pour en savoir plus : [cliquez ici](#).

Nous vous encourageons également à découvrir le [témoignage Jessica PETIT RECKE de la coopérative Euralis](#) qui a appliqué le guide sur plusieurs sites de production.

Références

CTCPA, PACT'ALIM, 2025, Guide pour la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire à destination des entreprises alimentaires, disponible à l'adresse https://www.ctcpa.org/wp-content/uploads/2025/04/Guide-diagnostic-gaspillage-alimentaire_CTCPA_PACTALIM_Avril-2025.pdf, 46p.

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.

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.

Vous avez des questions ?
Contactez-nous directement sur contact@ctcpa.org

Le CTCPA en région, toujours un interlocuteur proche de vous !



PARIS - Siège

paris@ctcpa.org
+331 53 91 44 00

AMIENS

amiens@ctcpa.org
+333 22 53 23 00

AVIGNON

avignon@ctcpa.org
+334 90 84 17 09

AUCH

auch@ctcpa.org
+335 62 60 63 63

BEAUVAIS

mnmarissal@ctcpa.org
+333 22 53 23 18

BOURG-EN-BRESSE

bourg@ctcpa.org
+334 74 45 52 35

DIJON

clucet@ctcpa.org
+337 57 08 46 97

MONT-DE-MARSAN

vmoret@ctcpa.org
+336 34 14 49 24

NANTES

nantes@ctcpa.org
+332 40 40 47 41