

# Lutte contre le gaspillage alimentaire

## Définition

“

*Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire.*

## Chiffres clés

**14%**

de la nourriture est perdue avant d'atteindre les étals de distribution au niveau mondial

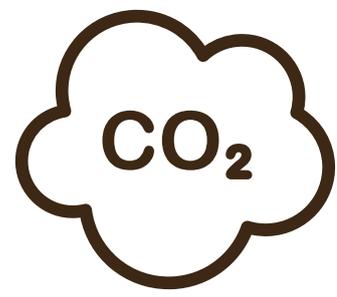
Au niveau français, l'ADEME a effectué une étude en 2016 pour quantifier les pertes et gaspillage alimentaire durant une année.



**10Mt**



**16Md€**

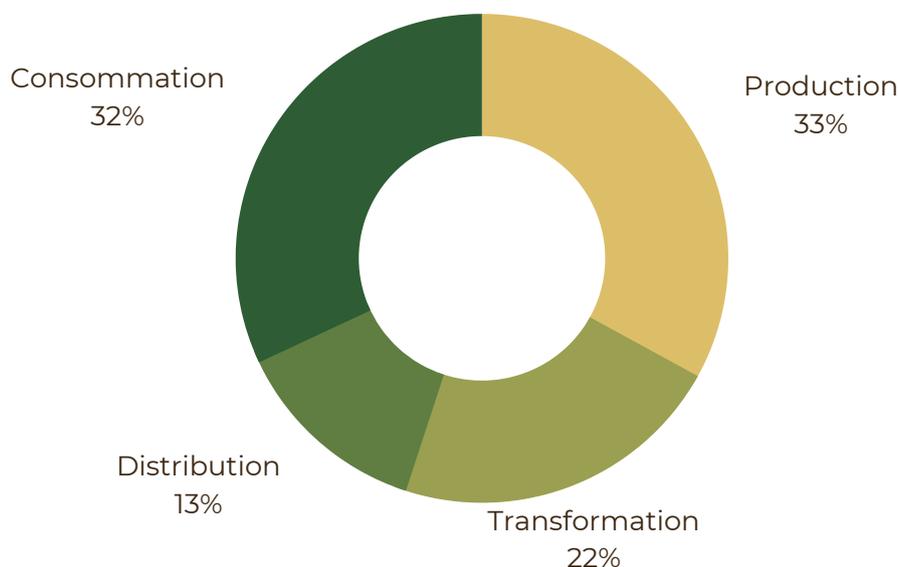


**15,3Mt**

Cela représente 150 kg de nourriture par personne et par an de gaspillage alimentaire.

# Lutte contre le gaspillage alimentaire

## Répartition du gaspillage alimentaire



## Principaux leviers de réduction



- Besoin de mesures systématiques
- Optimisation des pratiques culturales et d'élevage
- Développement d'organisations pour écouler les surproductions et écarts de tri



- Optimisation des process pour réduire les pertes
- Valorisation des pertes et gaspillages
- Intervention sur de nouveaux marchés solidaires



- Nouvelles pratiques en distribution
- Nouvelles organisations pour la collecte des dons
- Evolution et adaptabilité des cahiers des charges



- Besoin de connaissance des modalités de conservation des produits
- Prévion plus fine du nombre de convives et sensibilisation pour la restauration

# Lutte contre le gaspillage alimentaire



## Sommaire

### Filières & Gaspillage Alimentaire

- Bovin Lait
- Bovin Viande
- Céréales
- Fruits & Légumes
- Volaille

### Prévention Gaspillage Alimentaire

- Cartographie
- Optimisation des process
- Innovation des process
- Optimisation des prélèvements
- Clarification des dates de consommation

### Valorisation Gaspillage Alimentaire

- Don alimentaire
- Marchés alternatifs
- Réutilisation en IAA
- Alimentation animale
- Méthanisation

## Accompagnement

Suivez-nous :    

[www.lacooperationagricole.coop](http://www.lacooperationagricole.coop)



## Filière Bovins Lait

### Pertes nettes pour l'alimentation humaine de la production à la consommation

 **15%**  
de pertes cumulées

 **2,3**  
milliards d'€

(Ademe, 2016)

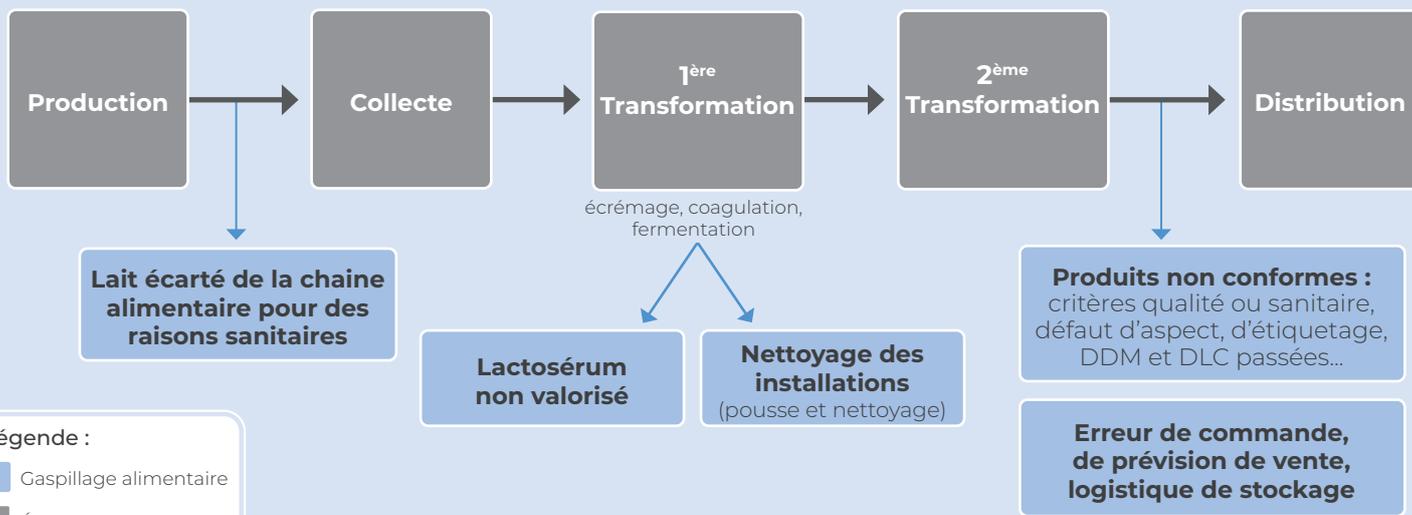
### PERTES ALIMENTAIRES DANS LA FILIÈRE

Tout au long de la filière :

Produits écartés pour des tests  
et échantillonnages

Écartés : problème de process, erreur  
humaine, de conditionnement...

Eaux de lavage



### Exemples de leviers de luttés contre les pertes et le gaspillage alimentaires

#### Préventions et voies de valorisation :

- Innovation de process
- Réutilisation interne
- Don alimentaire



**Le règlement (CE) N°853/2004** fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, dont le lait.

⇒ Définition du lait impropre à la consommation (7 jours post traite, selon couleur, odeur, résidus antibio, concentration en cellules somatiques).

**Le règlement (CE) N°1069/2009** établit des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

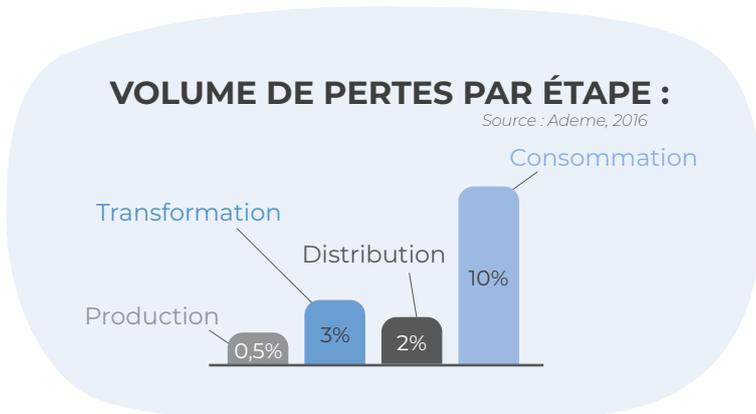
⇒ Obligation de tri en Catégorie 1, 2 ou 3 selon le risque que représente la matière.



## Chiffres clés | France



Source : 2020, FranceAgriMer.



### VOLUMES

4,3 Millions de vaches laitières  
23,8 Millions de litres de lait de vache livrés

Source : 2018, FranceAgriMer.



### PART DE MARCHÉ DE LA COOPÉRATION AGRICOLE

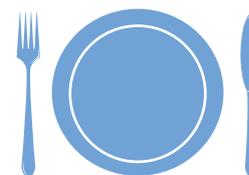
55% de collecte MP  
40% de transformation

Source : 2019, LCA.



CA (en €)  
29,8 milliards

Source : 2017, CNIEL.



### CONSOMMATION DE LAIT

Lait de consommation = 3M de tonnes  
Beurre = 545 000 tonnes  
Fromage (tous laits) = 1,6M de tonnes  
Yaourts et desserts lactés = 1,3 M de tonnes

Source : 2019, FranceAgriMer.

## Plan de la filière contre le gaspillage alimentaire

La filière a inscrit dans ses engagements sociaux et sociétaux, la **réduction du gaspillage à tous les maillons de la chaîne** et souhaite être partie prenante de la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les objectifs de la filière sont de réduire le gaspillage en travaillant avec la distribution et d'introduire cette thématique dans les programmes d'éducation.

La filière s'engage également à limiter la compétition homme/animal en optimisant les rations et **en valorisant les coproduits d'autres filières dans l'alimentation animale.**

Plan de la filière laitière, 2017, CNIEL.



Conception : Sophie Guigonnard - LCA-ARA.



## Filière Bovins Viande

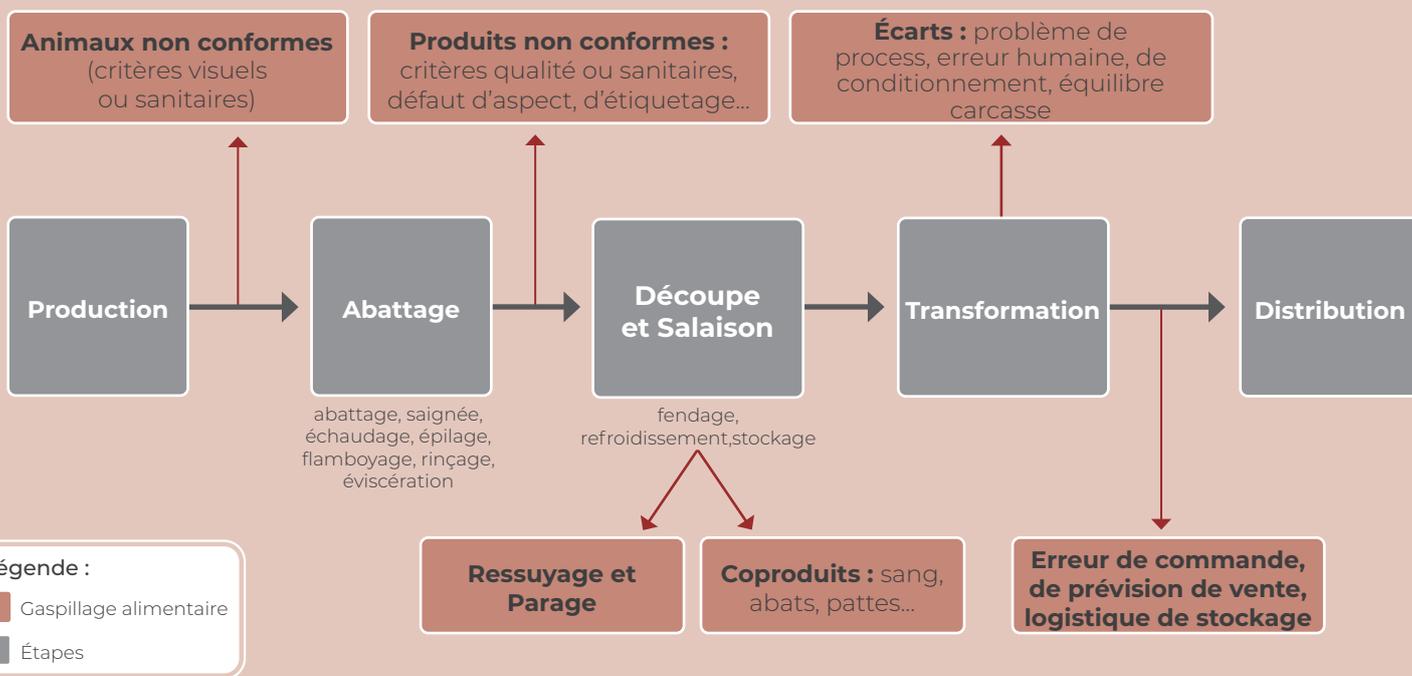
### Pertes nettes pour l'alimentation humaine de la production à la consommation\*

↘ **10%**  
de pertes cumulées  
soit 360 000 TEC\*  
de bœuf et de porc

↘ **2,3**  
milliards d'€

\*Sur l'ensemble de la filière viande : bovin et porc.  
(Source : Ademe, 2016)

### PERTES ALIMENTAIRES DANS LA FILIÈRE



### Exemples de leviers de luttés contre les pertes et le gaspillage alimentaires

#### Préventions et voies de valorisation :

- Sensibilisation et formation du personnel
- Optimisation de process
- Suivi et pilotage des pertes



**Le règlement (CE) N°853/2004** fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, dont la viande.  
⇒ *Obligation d'agrément sanitaire des établissements.*

**Le règlement (CE) N°1069/2009** établit des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.  
⇒ *Obligation de tri en Catégorie 1, 2 ou 3 selon le risque que représente la matière.*

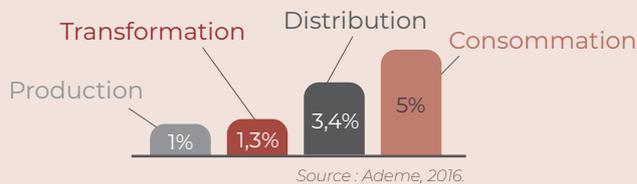


## Chiffres clés | France



Source : 2020, FranceAgriMer.

### VOLUME DE PERTES PAR ÉTAPE : Bœuf et Porc



### VOLUMES

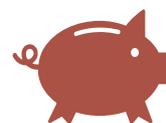
**Effectif et Tonnage à la production : 1,27M TEC\***

- Vaches = 1,66 M de têtes | 602 000 de TEC\*
- Génisses = 613 000 têtes | 222 000 de TEC\*
- Boeufs = 143 000 têtes | 56 000 de TEC\*
- Taurillons/Taureaux = 929 000 têtes | 389 000 de TEC\*

Source : 2019, GEB-Idèle.

**CA** (en €)

**10,2** milliards  
(sortie industries)



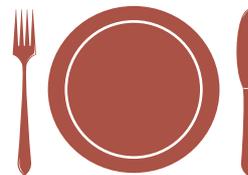
Source : 2018, Interbev.



### PART DE MARCHÉ DE LA COOPÉRATION AGRICOLE

- 7%** de veaux en production
- 33%** de gros bovins finis en production
- 23%** de gros bovins et veaux abattus

Source : 2019, LCA.



### CONSOMMATION DE VIANDE DE BŒUF

**1,55 M. TEC\***  
**= 23 kg / an / habitant**

Source : Estimation 2019, FranceAgriMer.

## Plan de la filière contre le gaspillage alimentaire

" Les représentants de la boucherie artisanale, ont signé un partenariat avec Phénix\* tandis que la distribution et certaines enseignes participent au travail piloté par Too Good To Go\* sur des leviers de réduction du gaspillage. La distribution a également signé le **le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** en 2018, pour le réduire de moitié d'ici 2025. Les enseignes de grande distribution mettent en place différentes actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire: **meilleure gestion des stocks, promotions sur les produits qui approchent de leur date de péremption, dons aux associations...** " Rapport de responsabilité sociétale des organisations, Interbev, 2019.

" La filière et les acteurs de la restauration collective s'engagent à travailler sur la limitation du gaspillage alimentaire. " Plan de la filière viande bovine française, Interbev, 2017.

\* 2 entreprises qui accompagnent les professionnels dans la réduction du gaspillage et la valorisation des leurs déchets.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-les-plans-de-filieres>

Conception : Sophie Guigomand - LCA-ARA.



## Filière Céréales

### Pertes nettes pour l'alimentation humaine de la production à la consommation

↘ **20%**

de pertes cumulées

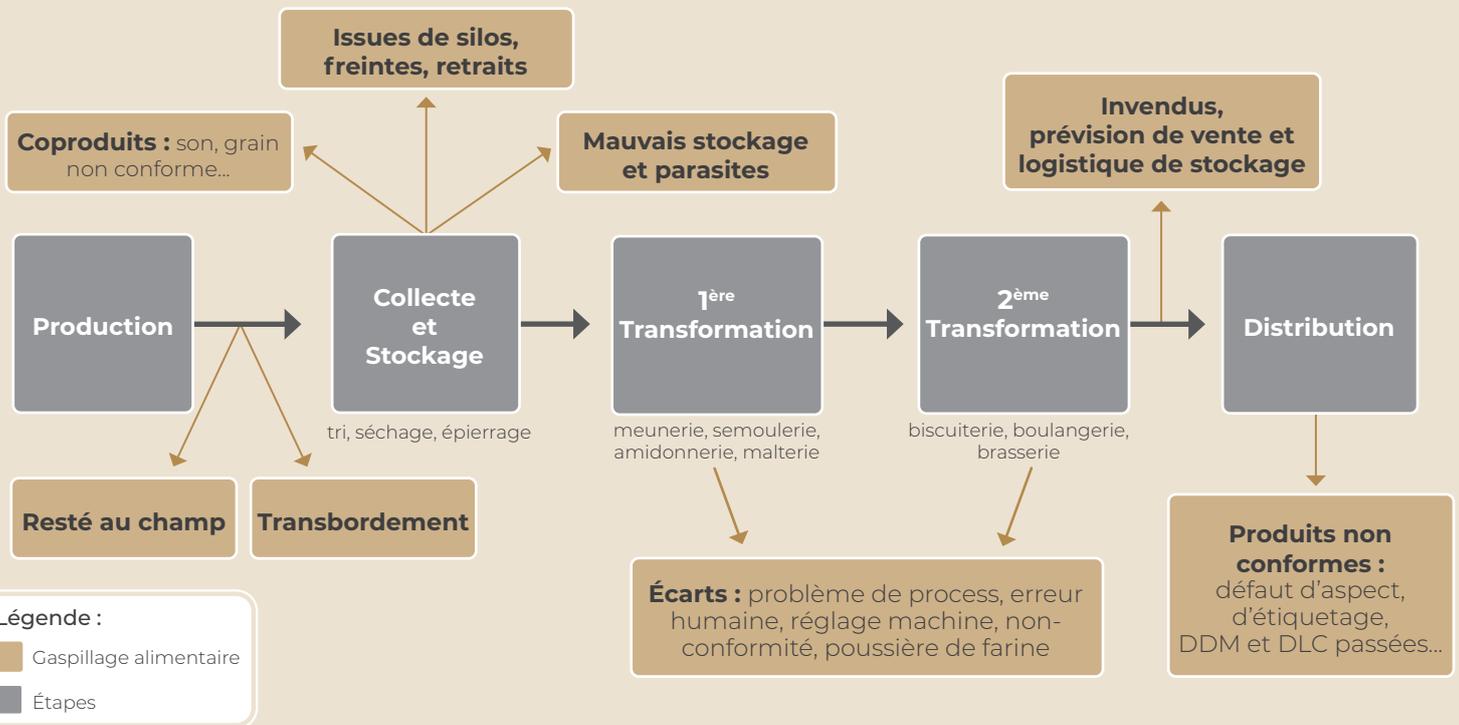
Blé tendre, blé dur, riz, orge, oléagineux, betterave sucrière, pomme de terre.

↘ **3,5**

milliards d'€

(Ademe, 2016)

### PERTES ALIMENTAIRES DANS LA FILIÈRE



### Exemples de leviers de luttés contre les pertes et le gaspillage alimentaires

#### Préventions et voies de valorisation :

- Sensibilisation et formation du personnel
- Optimisation de process
- Optimisation des prélèvements et exigences qualité
- Réutilisation interne



La **date limite de consommation (DLC)** indique la date après laquelle la consommation d'un produit devient dangereuse pour la santé. La DLC s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, ces dernières ne sont plus commercialisables au-delà de cette date.

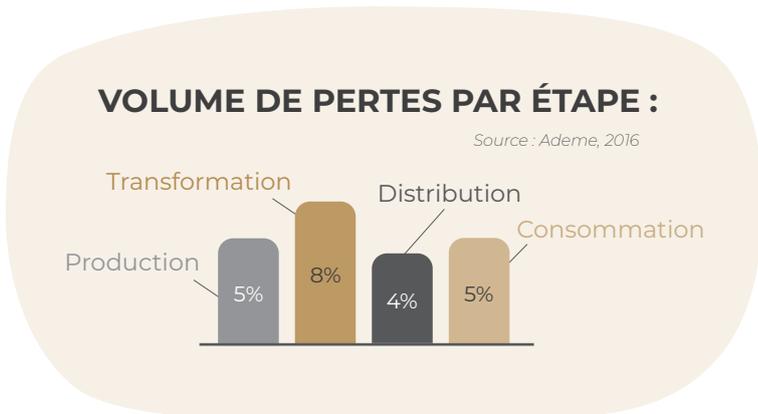
Le **date de durabilité minimale (DDM)** n'a pas de caractère impératif. Elle indique la date après laquelle la denrée peut avoir perdu une partie de ses qualités spécifiques (organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc), sans pour autant présenter un risque pour celui qui la consommerait, tant que l'emballage n'est pas endommagé.



## Chiffres clés | France



Source : 2020, FranceAgriMer.



### VOLUMES

#### Tonnage à la production :

- Blé tendre = 8,8M de tonnes
- Maïs grain = 2,8 M de tonnes
- Blé dur = 493 000 tonnes
- Orge = 294 000 tonnes

Source : 2018, FranceAgriMer.



**CA** (en €)

**57** milliards

Source : 2020, FranceAgriMer.



### PART DE MARCHÉ DE LA COOPÉRATION AGRICOLE

**70%** de collecte grain | **50%** de maïserie  
**40%** de malterie | **40%** de meunerie

Source : 2019, LCA.



### CONSOMMATION DE CÉRÉALES

Meunerie = 4,7M de tonnes  
Amidonnerie = 0,5M de tonnes  
Malterie = 0,3M de tonnes  
Semoulerie maïs = 0,1 M de tonnes

Source : 2020, Passion Céréales.

## Plan de la filière contre le gaspillage alimentaire

L'un des axes de création de valeur de la filière céréales est la bioéconomie et l'économie circulaire. C'est dans cette action que la filière inscrit la **valorisation des coproduits**, notamment en alimentation animale, et la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, particulièrement la **sensibilisation des consommateurs**.

La filière est déjà engagée et propose :

- D'améliorer ou créer des circuits de collecte des invendus auprès de la 2<sup>ème</sup> transformation et de la distribution. Ces circuits doivent être mutualisés et ne concernent pas uniquement les produits de panification
- D'inciter le consommateur à utiliser autrement le pain non immédiatement consommé
- Favoriser la méthanisation/compostage des aliments non consommés en alimentation humaine ou animale

" La bonne gestion des coproduits des industries agroalimentaires françaises est un atout à promouvoir tant pour celles-ci que pour les utilisateurs. Préservation des ressources, lutte contre le gaspillage alimentaire, sécurité sanitaire, politiques énergétiques sont des enjeux clés sociétaux auxquels les coproduits répondent. " Contribution Plan de transformation filière céréales, 2017, Intercéréales.



Conception : Sophie Guignonmand - LCAARA.



## Filière Fruits et Légumes

### Pertes nettes pour l'alimentation humaine de la production à la consommation

(Ademe, 2016)

**FRUITS**

↘ **22%**  
de pertes cumulées

↘ **1,4**  
milliard d'€

Pommes, poires, bananes, pêches, nectarines, prunes, abricots, fraises, cerises.

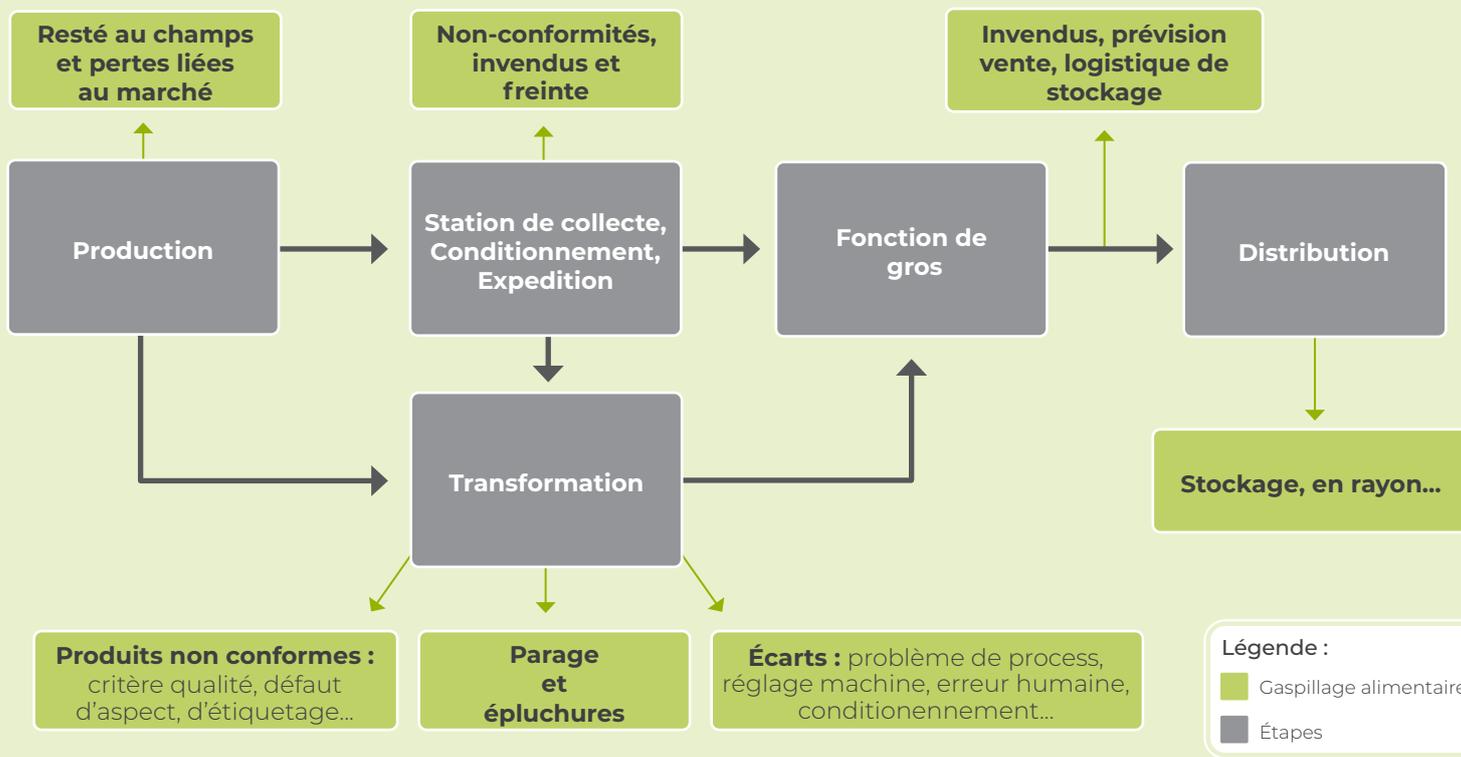
**LÉGUMES**

↘ **24%**  
de pertes cumulées

↘ **2**  
milliards d'€

Tomates, carottes, salades, choux-fleurs, endives, haricots verts, petit pois, oignons, melons.

### PERTES ALIMENTAIRES DANS LA FILIÈRE



#### Exemples de leviers de luttés contre les pertes et le gaspillage alimentaires

##### Préventions et voies de valorisation :

- Optimisation de process
- Sensibilisation et formation du personnel
- Maintenance et investissement matériel



Le règlement d'exécution (UE) N°543/2011 de la Commission du 7 juin 2011, modifié par le règlement délégué (UE) 2019/428, concerne les normes de commercialisation dans le secteur des fruits et légumes.

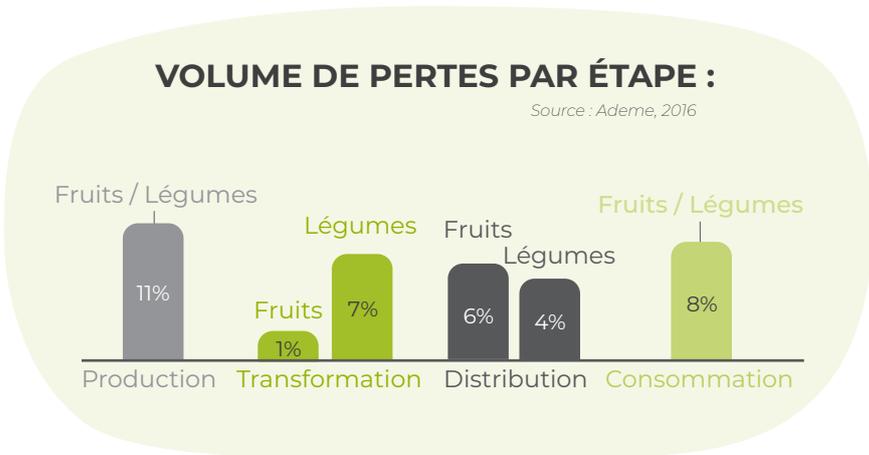
- ⇒ Normes de commercialisation générales et spécifiques applicables aux fruits et légumes (exigences qualité, maturité, catégorie, calibre...).
- ⇒ Exception et dérogation d'application des normes pour les produits destinés à la transformation, à l'alimentation animale ou à une autre utilisation non alimentaire.



## Chiffres clés | France



Source : 2020, FranceAgriMer.



### VOLUMES



**Production :**  
 Légumes = 5,6M de tonnes  
 Fruits = 2,8M de tonnes  
 Pommes de terre = 7M de tonnes

**Transformation :**  
 Légumes = 39%  
 Fruits = 15%

Source : 2020, FranceAgriMer.

**CA** (en €)



**Production** = 8,1 milliards  
**Consommation** = 18 milliards

Sources : 2020, FranceAgriMer ; 2016, Interfel.



### PART DE MARCHÉ DE LA COOPÉRATION AGRICOLE

**35%** de fruits frais  
**30%** de légumes frais  
**10%** de pommes de terre

Source : 2019, LCA.



### CONSOMMATION DE FRUITS ET LÉGUMES

**Quantité achetée = 168,3 kg / ménage et par an**

Source : 2018, FranceAgriMer.

## Plan de la filière contre le gaspillage alimentaire

La filière fruits et légumes souhaite mieux répondre aux **attentes sociétales**, et la réduction des pertes alimentaires tout au long de la filière jusqu'au consommateur en constitue un axe stratégique. La filière souhaite **identifier et objectiver** les principales causes de pertes, **sensibiliser** les opérateurs et les consommateurs à l'enjeu du gaspillage alimentaire, poursuivre la collaboration avec les acteurs de l'**aide alimentaire**.

*"Communiquer largement sur les facteurs et niveaux de pertes alimentaires réels au sein de la filière pour sensibiliser l'ensemble des opérateurs à cet enjeu."*

*"Former le réseau des diététiciens d'Interfel et l'ensemble des opérateurs de la filière en contact avec le consommateur à l'enjeu du gaspillage alimentaire pour qu'ils puissent, en complément de l'action relevant des pouvoirs publics, sensibiliser le grand public aux mesures de lutte contre le gaspillage (modes d'achat et de conservation, préparations culinaires...)"*

*"Poursuivre la collaboration de la filière avec les acteurs de l'aide alimentaire au profit des plus démunis, au travers notamment de SOLAAL."* Plan de filière Fruits et Légumes, 2017, Interfel et Anifelt



## Filière Volaille de chair

### Pertes nettes pour l'alimentation humaine de la production à la consommation

↘ **21%**

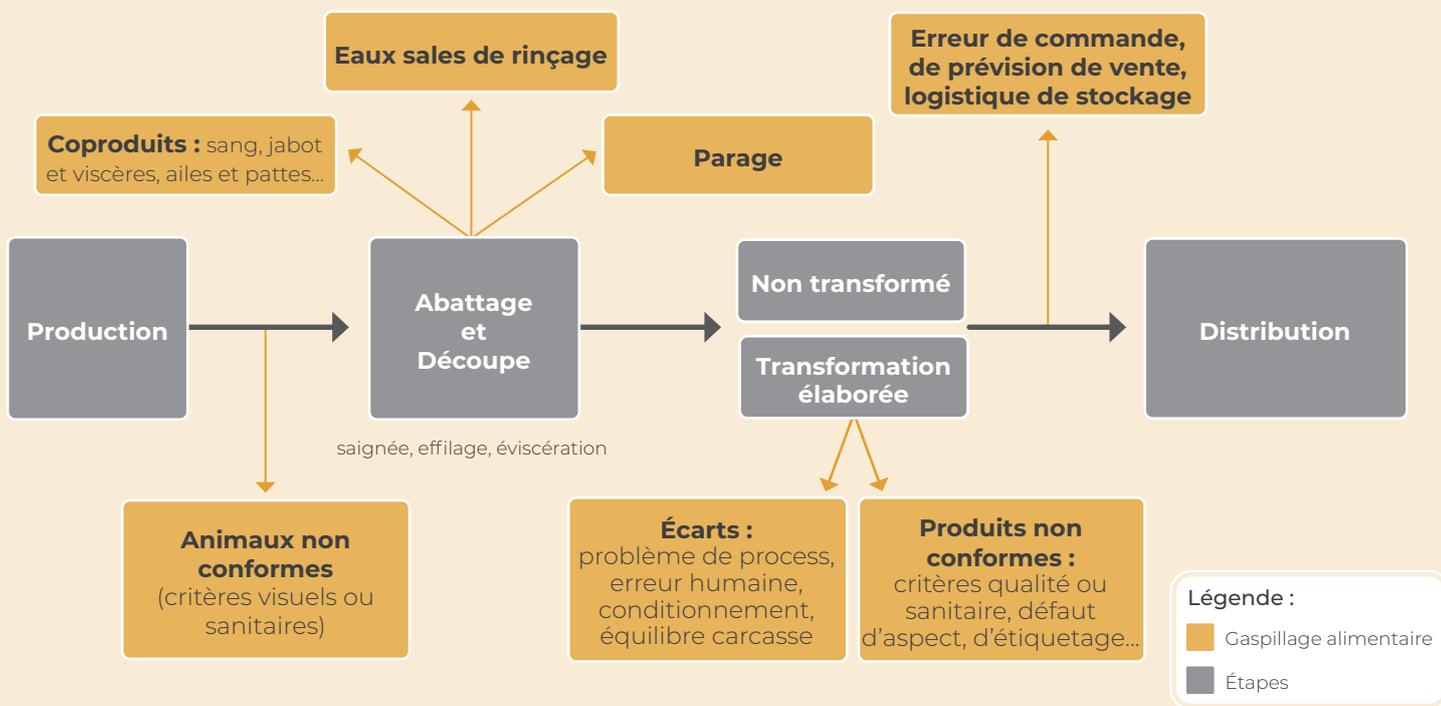
de pertes cumulées  
soit 390 000 TEC\*

↘ **1,2**

milliard d'€

(Ademe, 2016)

### PERTES ALIMENTAIRES DANS LA FILIÈRE



### Exemples de leviers de luttés contre les pertes et le gaspillage alimentaires

#### Préventions et voies de valorisation :

- Sensibilisation et formation du personnel
- Optimisation de process
- Suivi et pilotage des pertes
- Recherche de marchés alternatifs



**Le règlement (CE) N°853/2004** fixe des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, dont la viande.  
⇒ *Obligation d'agrément sanitaire des établissements.*

**Le règlement (CE) N°1069/2009** établit des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.  
⇒ *Obligation de tri en Catégorie 1, 2 ou 3 selon le risque que représente la matière.*



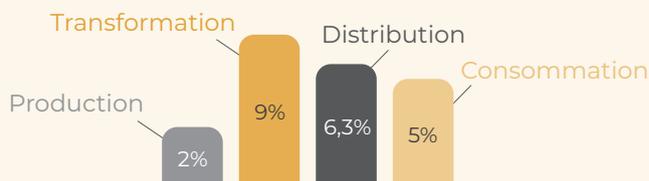
## Chiffres clés | France



Source : 2020, FranceAgriMer.

### VOLUME DE PERTES PAR ÉTAPE :

Source : Ademe, 2016



### VOLUMES

Catégorie	Tonnage à la production :
<b>Production :</b>	Poulet = 1,2M de TEC*
<b>Abattage :</b>	Dinde = 339 000 de TEC*
	Canard = 226 000 de TEC*
	Pintade = 33 000 de TEC*

Source : 2018, FranceAgriMer.

**CA** (en €)



**Production** = 3,3 milliards  
**Abattoir** = 6,8 milliards

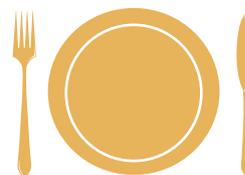
Source : 2019, Itavi.



### PART DE MARCHÉ DE LA COOPÉRATION AGRICOLE

**47%** des volailles en production  
**40%** des volailles abattues

Source : 2019, LCA.



### CONSOMMATION DE VIANDE DE VOLAILLE

**1,85 M. TEC\***  
**= 27,6 kg / an / habitant**

Source : Estimation 2019, FranceAgriMer.

## Plan de la filière contre le gaspillage alimentaire

" Renforcer les études et les travaux de recherche appliquée pour **faire évoluer les systèmes de production** en améliorant la compétitivité de la filière tout en répondant aux attentes sociétales. "

" **Revoir le système de promotion** (interdire les promotions du type deux produits pour le prix d'un et interdire les NIP\* sur les ventes de volailles festives Label Rouge et bio). " Plan de filière Volaille de chair, 2017

" Les professionnels de la nutrition s'engagent à poursuivre et **renforcer la valorisation en alimentation animale** des matières premières non utilisées/utilisables en alimentation humaine pour accompagner le développement de la bioéconomie et plus particulièrement de l'économie circulaire et de la lutte contre le gaspillage alimentaire. " Contribution de la nutrition animale aux plans des filières agricoles et agroalimentaires, 2017

\*NIP = Nouveaux Instruments Promotionnels

Source : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-les-plans-de-filieres>

Conception : Sophie Guignonand - LCA-ARA.

\*TEC = Tonnes Équivalent-Carcasse

# Prévention gaspillage alimentaire



## Cartographie

Une cartographie détaillée des pertes d'un site permet d'identifier à l'instant t les sources des pertes et du gaspillage alimentaires: logistique et manipulation des matières premières, biais des lignes de production, tri des déchets, voie de valorisation inadaptée...

C'est une étape cruciale pour définir un plan d'actions plus précis.

Une cartographie détaillée peut être réalisée en interne ou par un tiers et s'inscrire dans une démarche individuelle ou collective.

### Intérêts

- Identifier les pertes et rendements à chaque étape.
- Identifier le retour sur investissement des actions.
- Réaliser un suivi régulier.
- Prévention des pertes matières et économiques.
- Approche des coûts complets.
- Un accompagnement collectif est source de motivation.

### Points de vigilance

- Variation temporelle.
- Règlementation.
- Coût de mise en place.
- Temps de travail humain.
- Outil de suivi.
- Régularité du suivi.
- Accords de confidentialité.

# Prévention gaspillage alimentaire

## Cartographie

### Parties Prenantes impliquées

La réalisation d'une cartographie détaillée suivie de la mise en place d'un plan d'action et d'un accompagnement peut être menée par des bureaux d'études externes.

La mobilisation du personnel et son implication sont plus ou moins importants selon la cartographie, mais toujours nécessaires.

Des organismes publiques, syndicaux ou d'animation du territoire peuvent être à l'initiative d'actions collectives sur le sujet du gaspillage alimentaire et de valorisation des coproduits comme la mise en place de PAT (Projets Alimentaires Territoriaux).

### Exemples



- Les résultats de l'étude menée par l'ADEME «Exploitation et station de fruits et légumes témoins: moins de pertes alimentaires pour plus de performance!» sont prévus pour 2021. L'objectif de l'étude est d'activer des leviers supplémentaires afin de diminuer les pertes pour les producteurs et expéditeurs de fruits et légumes, et démontrer que ces pertes peuvent être réduites tout en faisant des économies financières.

### Pour aller plus loin

«[FLW protocol](#)» a développé une norme de la quantification et identification des pertes et gaspillages alimentaires

[Diagnostic gaspillage alimentaire pour les IAA](#) développé par l'ADEME

# Prévention gaspillage alimentaire



## Optimisation des process

La maîtrise des process est un enjeu connu des coopératives. Le rendement de production dépend en partie d'eux. Souvent considérée pour des raisons économiques, l'optimisation des process permet également de prévenir les pertes.

Ce levier comprend des actions hétérogènes ayant toutes pour objectif de limiter la création même des pertes lors des procédés de transformation, mais également aux étapes de logistique (transport, stockage, conditionnement ...).

### Intérêts

- Impact matière : les volumes de pertes évités peuvent être conséquents.
- Réduction des coûts de mise en place en identifiant point par point les sources de pertes et de gaspillage alimentaires.
- Retour sur investissement : économie d'énergie, meilleure organisation du travail (stocks, emballage...).

### Points de vigilance

- Nature du coproduit.
- Coût matériel.
- Coûts économiques et humains.
- Travail important de formation.
- Réorganisation des routines.
- Réglementation : sécurité sanitaire prioritaire.

# Prévention gaspillage alimentaire

## Optimisation des process

### Parties Prenantes impliquées

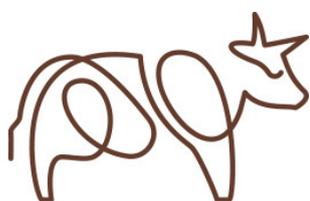
Un service R&D process n'a pas les mêmes objectifs ni les mêmes connaissances qu'un service R&D produit. Disposer en interne, ou en faisant appel à des consultants, d'une expertise en amélioration continue ou en organisation des routines peut aider à l'optimisation des process.

L'implication du personnel facilite les initiatives de lutte contre les pertes et gaspillage alimentaires. Cela permet d'avoir des personnes mobilisées sur le projet qui sont sources d'idées. De plus, en optimisant les process, de nombreux échanges sont nécessaires entre la direction et le personnel pour maîtriser les nouveaux procédés.

### Exemples



- Amélioration de la ventilation à air ambiant pour limiter le gonflement du grain.
- Utiliser des pains du rebus pour signaler les changements de série en panification.



- Amélioration des réglages machines pour éviter le jutage et les débordements
- Amélioration des transports pour mieux maîtriser la température des produits à l'arrivée chez le client.

### Pour aller plus loin

Opération "IAA témoins : moins de gaspillage alimentaire pour plus de performance !" de l'ADEME

Fiche action n°1 : Optimisation des process de fabrication (sans investissement).

# Prévention gaspillage alimentaire



## Innovation des process

L'innovation des process est la mise en place de nouveaux procédés logistiques, de stockage, de formulation, de conditionnement ou de transformation permettant de réduire les pertes et gaspillage alimentaires ou de les réutiliser en interne.

Le levier "réutilisation interne" correspond à la valorisation des écarts et coproduits comme matière première dans une activité du site. Les coopératives réintroduisent ainsi leurs pertes dans la chaîne alimentaire humaine. La réutilisation en interne de coproduits et écarts est une innovation de process et permet de réduire les quantités de pertes à posteriori.

### Intérêts

- **Impact matière:** réduction des volumes de gaspillages sur site mais aussi en aval de la filière.
- **Communication:** innovation permet différenciation auprès des clients.
- **Retour sur investissement:** permet de réduire le coût des intrants et d'améliorer d'autres points du produit ou du process.

### Points de vigilance

- **Nature du coproduit.**
- **Réglementation.**
- **Réorganisation des routines et coût de mise en place.**
- **Client.**
- **Qualité.**

# Prévention gaspillage alimentaire

## Innovation des process Parties Prenantes impliquées

Un service R&D process et un service R&D produit doivent être intégrés dans la réflexion menée dans cette innovation des process en vue de réduire les pertes et gaspillage alimentaires. Ce sont eux qui connaissent le mieux le process de transformation.

Les équipementiers doivent également être associés à cette réflexion. Ils connaissent les capacités et les limites de leurs outils.

Le service qualité doit également être associé dans la réflexion sur la réutilisation interne afin de garantir le maintien de la sécurité sanitaire.

## Exemples



- Valoriser les écarts qui ne partent pas sur le marché du frais en purée, en compote, en conserve, en pulpe, en jus, en alcool...



- Les pertes de beurre peuvent être refondues et réintégrées dans le process de fabrication des micropains de beurre.

## Pour aller plus loin

Les innovations technologiques, leviers de réduction du gaspillage dans le secteur agroalimentaire : enjeux pour les consommateurs et pour les entreprises  
Thema La Coopération Agricole : Coopératives & lutte contre le gaspillage : Innovations et collaborations

# Prévention gaspillage alimentaire



## Optimisation des prélèvements

Les prélèvements qualité peuvent représenter des volumes importants s'ils ne sont pas réduits au strict nécessaire ou réutilisés ensuite, ou dans la suite du process. Il convient de les minimiser sans pour autant prendre le risque de détériorer la qualité des contrôles.

De même, un autre levier de réduction des pertes et gaspillages alimentaires est d'optimiser les exigences de qualité, quand cela est possible, en alimentant les réflexions pour éviter d'écarter des lots qui ne correspondraient pas à certaines exigences qualités trop restrictives.

### Intérêts

- Coût matériel: pas besoin d'investissement.
- Intérêt économique: Réduction du coût de mise en place des prélèvements et tests.

### Points de vigilance

- Réglementation.
- Impact matière.
- Réorganisation des routines.
- Client.
- Main d'œuvre.

# Prévention gaspillage alimentaire

## Innovation des process Parties Prenantes impliquées

Un service R&D process et un service R&D produit doivent être intégrés dans la réflexion menée dans cette innovation des process en vue de réduire les pertes et gaspillage alimentaires. Ce sont eux qui connaissent le mieux le process de transformation.

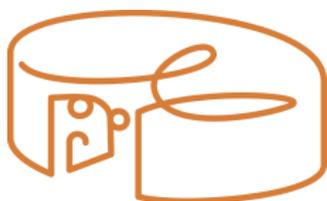
Les équipementiers doivent également être associés à cette réflexion. Ils connaissent les capacités et les limites de leurs outils.

Le service qualité doit également être associé dans la réflexion sur la réutilisation interne afin de garantir le maintien de la sécurité sanitaire.

## Exemples



- Valoriser les écarts qui ne partent pas sur le marché du frais en purée, en compote, en conserve, en pulpe, en jus, en alcool...



- Les pertes de beurre peuvent être refondues et réintégrées dans le process de fabrication des micropains de beurre.

## Pour aller plus loin

Les innovations technologiques, leviers de réduction du gaspillage dans le secteur agroalimentaire : enjeux pour les consommateurs et pour les entreprises

Thema La Coopération Agricole : Coopératives & lutte contre le gaspillage : Innovations et collaborations

# Prévention gaspillage alimentaire



## Clarification des dates de consommation

Les dates de consommation sont responsables de 20% du gaspillage dans les foyers, faute d'être comprises par le consommateur. Expliciter la différence entre les deux types de dates permettra une meilleure compréhension et induira un comportement plus adapté des consommateurs.

La DLC (Date Limite de Consommation) s'applique à des denrées sensibles, souvent riches en eau, qui sont susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine

La DDM (Date de Durabilité Minimale) peut être utilisée pour des denrées qui ne présentent pas de danger une fois la date passée.

### Intérêts

- **Notoriété** : l'engagement dans cette réflexion sur la compréhension des dates de consommation démontre une organisation engagée sur le gaspillage alimentaire.
- **Ethique** : les denrées alimentaires ne sont plus gaspillées mais consommées.

### Points de vigilance

- **Réglementation** : respect des mentions obligatoires sur le packaging.
- **Packaging** : un travail de refonte est nécessaire pour informer le consommateur.
- **Client** : s'assurer que le message est bien compris.

# Prévention gaspillage alimentaire



## Clarification des dates de consommation

### Parties Prenantes impliquées

Le service qualité de l'entreprise doit être associé dans les réflexions relatives à l'apposition des mentions de date de consommation. C'est ce service qui doit fournir les données nécessaires à la prise de décision relative aux mentions et aux délais apposés sur le produit.

Le service marketing quant à lui doit être associé pour trouver une solution pertinente pour faire comprendre aux consommateurs la différence entre DDM et DLC.

### Exemple

- En janvier 2020, plusieurs acteurs du secteur alimentaire ont signé le Pacte sur les Dates de Consommation initié par Too Good To Go. Son objectif est de réduire le gaspillage alimentaire causé par les dates, et rassembler nos forces autour de cette coalition. Plusieurs actions sont engagées pour mieux faire connaître cette différence.



### Pour aller plus loin

[Pacte sur les Dates de Consommation porté par Too Good To Go.](#)

# Valorisation gaspillage alimentaire



## Don alimentaire

Le don alimentaire est en deuxième position dans la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Il intervient juste après la prévention du gaspillage alimentaire.

Ce levier permet de réorienter les écarts de ligne de production ou invendus vers la chaîne alimentaire humaine. A toutes les étapes d'une filière, tant que les denrées sont consommables d'un point de vue sanitaire, elles peuvent être données aux associations d'aide alimentaire.

### Intérêts

- Valorisation économique via la défiscalisation.
- Connaissance des acteurs du territoire.
- Valorisation des produits à dates de consommation courtes.
- Ethique: les denrées alimentaires restent dans la chaîne alimentaire humaine.

### Points de vigilance

- Impact matière.
- Nature du coproduit.
- Transport.
- Éléments de traçabilité bien identifiés.
- Réglementation.
- Logistique.
- Coût en main d'œuvre.
- Réorganisation des routines.

# Valorisation gaspillage alimentaire

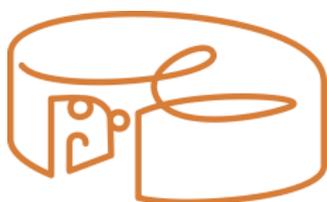


## Don alimentaire

### Parties Prenantes impliquées

- Une partie prenante centrale dans la valorisation des pertes et gaspillage alimentaires est l'aide alimentaire. L'aide alimentaire contribue à lutter contre la précarité alimentaire grâce à la fourniture de denrées et également à la proposition d'un accompagnement aux personnes accueillies. Les associations habilitées au niveau national sont listées [ici](#).
- Certains intermédiaires, comme l'association SOLAAL, reconnue d'intérêt général, peuvent faciliter le don alimentaire.

### Exemples



- Différents dons sont effectués dans la filière laitière grâce à la mise en place d'un dispositif spécifique.



- Donner les pommes trop petites ou trop grosses, laissées dans les vergers.
- Distribution des refus clients et ou des DDM dépassées auprès d'association caritative.

### Pour aller plus loin

Modèles de convention pour clarifier les responsabilités de chacun pour garantir l'efficacité du don, la sécurité sanitaire et la qualité des denrées.

Guide du don alimentaire, ANIA, FCD, FNSEA et SOLAAL.

# Valorisation gaspillage alimentaire



## Marchés alternatifs

Il n'est pas toujours possible de réduire de façon significative l'ensemble des pertes et gaspillage alimentaires. Leur valorisation sur de nouveaux marchés de la chaîne alimentaire humaine peut ainsi éviter au maximum l'envoi des pertes matières en déchets non-dangereux ou stations d'épuration. On peut considérer les soldeurs, les applications de vente d'écarts et invendus, l'export et la congélation d'urgence comme des nouveaux marchés.

Des marchés alternatifs sont également à envisager dans les filières non alimentaires : cosmétique, biomatériaux, revêtements, énergie...

### Intérêts

- Impact matière: écouler des produits vers des clients inhabituels.
- Client: déjà sensibilisé aux contraintes de la production sur certains marchés alternatifs.
- Nature du coproduit: produit à DDM ou DLC courte écoulé sur marchés habitués.
- Marché: contourner les prévisions de ventes.
- Personnel: valorisation du travail des salariés.
- Gestion des stocks optimisée.
- Retour sur investissement.

### Points de vigilance

- Distance de valorisation: la valorisation peut se faire en dehors du territoire.
- Réorganisation des routines.
- Temps de travail humain: investissement nécessaire dans la recherche de nouveaux marchés.
- Réglementation: prise en compte des spécificités.
- Coût de mise en place.

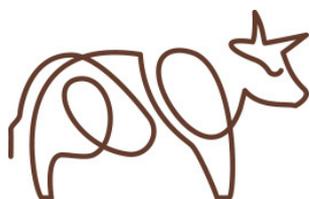
# Valorisation gaspillage alimentaire

## Marchés alternatifs

### Parties Prenantes impliquées

- Les réseaux d'entreprises sont des parties prenantes intéressantes pour travailler sur le développement de marchés alternatifs pour lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires.
- Certains prestataires se sont spécialisés dans la mise en relation d'entreprises qui cherchent à développer de nouveaux marchés alternatifs.

### Exemples



- Soldeur.
- Pattes de poulet valorisées sur les marchés à l'export vers l'Asie.
- Les produits qui ne partent pas en frais sont vendus surgelés.



- Réorienter une production bio vers du conventionnel au lieu de jeter en cas de non respect du cahier des charges bio.
- Vente directe sur l'usine.

### Pour aller plus loin

Opération « IAA témoins: moins de gaspillage alimentaire pour plus de performance! » de l'ADEME

Fiche action n°2: Recherche de nouvelles voies de valorisation des pertes et du gaspillage alimentaires

# Valorisation gaspillage alimentaire



## Réutilisation en IAA

L'approvisionnement des industries agroalimentaires avec les écarts et coproduits de production est une voie de valorisation réduisant les pertes et gaspillages alimentaires. Elle permet ainsi de remettre dans le circuit de l'alimentation humaine des produits qui en étaient déclassés.

Cette voie de valorisation répond donc à la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en effectuant de la valorisation à destination de l'alimentation humaine grâce à la transformation.

### Intérêts

- **Impact matière:** certaines pertes d'un process de transformation peuvent être valorisées dans un autre process à destination de l'alimentation humaine.
- **Réseau et territoire:** permet de travailler avec les acteurs du territoire pour valoriser les coproduits en alimentation humaine.
- **Retour sur investissement:** permet de valoriser à des prix intéressants des produits déclassés non valorisés dans le site.

### Points de vigilance

- **Nature du coproduit :** l'irrégularité des volumes pose un problème pour un approvisionnement régulier et homogène.
- **Réglementation:** les règles sanitaires doivent être respectées.
- **Coût de mise en place :** plus élevé qu'en alimentation animale.
- **Temps de travail humain:** coût d'un prestataire ou travail supplémentaire pour les équipes.

# Valorisation gaspillage alimentaire

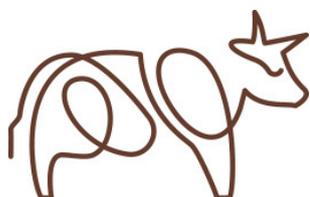


## Réutilisation en IAA

### Parties Prenantes impliquées

- Une partie prenante importante dans la valorisation des coproduits sont les autres industries agroalimentaires du territoire. Celle-ci peuvent être à la recherche de co-produits pour les intégrer dans leur process de transformation.
- D'autres industries peuvent également être intéressées par les coproduits issus du process de transformation.
- Certains intermédiaires ont vu le jour pour mettre en relation producteurs de coproduits et organisation qui en ont besoin.

### Exemples



- Vente de la couenne et du gras à destination des IAA fabricant des aliments à base de gélatine.



- Utilisation des écarts pour faire de la panure.

### Pour aller plus loin

[Les coproduits de l'industrie agroalimentaire, un enjeu stratégique pour les filières,](#)  
Réséda

# Valorisation gaspillage alimentaire



## Alimentation animale

L'alimentation animale est en troisième position dans la hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, juste après l'utilisation en alimentation humaine. Cette voie de valorisation est plus facile d'accès, en matière de réglementation, pour les coproduits d'origines végétales, mais peut aussi se révéler intéressante pour ceux d'origines animales. Les intérêts et points de vigilance varient selon la nature du coproduit et le client. L'alimentation animale comprend celle des animaux de rente mais aussi celle des animaux domestiques aussi appelée « petfood ».

### Intérêts

- Valorisation économique.
- Transport : distance de valorisation locale.
- Impact matière: Gros volume.
- Cahier des charges moins contraignants.
- Nature du coproduit.
- Réglementation: moins stricte qu'en alimentation humaine.
- Politiques publiques: la valorisation en alimentation animale est prioritaire quand la valorisation en alimentation humaine n'est pas possible.

### Points de vigilance

- Nature du coproduit: valorisation différente en fonction du produit.
- Réorganisation des routines.
- Distance de valorisation.
- Territoire.
- Compétition entre filières.
- Irrégularité d'approvisionnement.
- Exigence clients.
- Logistique: être rapide pour acheminer les coproduits.

# Valorisation gaspillage alimentaire

## Alimentation animale

### Parties Prenantes impliquées

- Les fabricants d'aliments pour animaux peuvent s'approvisionner directement auprès de station de collecte et IAA ou via un intermédiaire.
- Les intermédiaires de prestation peuvent être une partie prenante importante de la valorisation des pertes et gaspillage alimentaires en alimentation animale. Ce métier permet de désemballer et de normaliser les coproduits.
- Les éleveurs peuvent également faire un usage direct des pertes et gaspillage alimentaires pour l'alimentation animale.

### Exemples



- Utilisation des graisses et des parages. Importance d'une traçabilité des coproduits pour les valoriser au mieux.
- Petfood: alimentation des animaux de compagnie avec les rates, rognons, et moues.



- Utilisation de coproduits locaux en les normalisant le moins possible. Coproduits possibles : soupe de mie de pain, croûte de mie de pain, coproduits fromagerie ou biscuiterie, sirop ou encore confiture.
- Contrats pluriannuels avec les IAA mais gèrent aussi des pertes exceptionnelles du type accident de production ou de transport.

### Pour aller plus loin

Les coproduits de l'industrie agroalimentaire, un enjeu stratégique pour les filières,

Réséda

Fiches techniques sur les coproduits disponibles et utilisés en alimentation animale,

Comité National des Coproduits

# Valorisation gaspillage alimentaire

## Méthanisation

La méthanisation est une voie pour écouler les pertes alimentaires. Les contrats d'approvisionnement varient d'un cas à l'autre, les coopératives ne vendent pas toutes leurs déchets ou ne prennent pas en charge le transport.

### Intérêts

- **Distance de valorisation:** selon les régions, présence de méthaniseurs locaux, coût de transport limité.
- **Réseau:** demande d'associés-coopérateurs qui ont des unités de méthanisation sur leur exploitation.
- **Valorisation:** selon le type de produit, la localisation de l'unité de méthanisation et le contrat, intérêt économique possible.
- **Nature du coproduit:** tout ce qui est classé C3 peut être traité par élimination ou hygiénisation.
- **Contrat annuel:** volumes à respecter sur un an, évite l'écueil de l'irrégularité mensuelle.

### Points de vigilance

- **Nature du coproduit:** pouvoir méthanogène, inhibiteur de méthanisation, prix des matières, possibilité de stockage.
- **Distance de valorisation:** si trop loin coût transport trop élevé.
- **Régularité:** irrégularité de l'activité, tonnage irrégulier des pertes.
- **Type de méthaniseurs** disponibles sur le territoire.
- **Réglementation:** les matières stercoraires très réglementées.
- **Coût de mise en place.**
- **Agrément sanitaire.**

# Valorisation gaspillage alimentaire

## Méthanisation

### Parties Prenantes impliquées

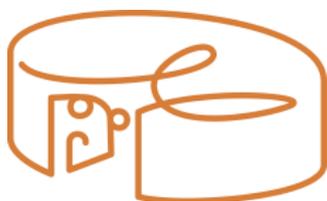
Les producteurs locaux avec une unité personnelle sont à intégrer dans la réflexion de valorisation via méthanisation. Il est préférable de privilégier les acteurs les plus proches géographiquement afin de limiter les coûts de transport. Un dialogue peut également être mis en place avec des unités industrielles de méthanisation, qui présentent un maillage moindre du territoire mais qui acceptent un plus grand volume de pertes et gaspillage alimentaires.

Dans le cadre d'un développement d'unité de méthanisation, l'organisation doit se rapprocher des prestataires disposant de l'expertise nécessaire.

### Exemples



- Certains coproduits d'IAA ont un fort potentiel méthanogène et sont recherchés par les unités de méthanisation (graisse d'abattoir...).



- Création d'une unité de méthanisation pour valoriser les eaux blanches de fromagerie.

### Pour aller plus loin

Site d'informations sur la méthanisation : [www.infometha.org](http://www.infometha.org)

Guide ADEME « [Informer et dialoguer autour d'un projet de méthanisation](#) »

[La méthanisation en 10 questions](#)

## La Coopération Agricole à vos côtés

Pour accompagner les coopératives et leurs filiales dans la mise en place des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire, La Coopération Agricole propose différents outils, individuels ou collectifs.

Pour rappel, l'article 31 de la loi AGECE (AntiGaspi et Economie Circulaire) demande à ce que :

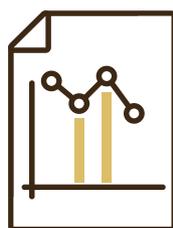
“ Les opérateurs agroalimentaires mettent en place, avant le 1er janvier 2021, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui comprend notamment la réalisation d'un diagnostic.

Découverte



Pour appréhender le contexte réglementaire et les outils mis à disposition sur le sujet du gaspillage alimentaire, La Coopération Agricole et l'ADEME ont organisé un webinaire disponible [ici](#).

Approfondissement



Pour accompagner les organisations dans la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, La Coopération Agricole peut vous accompagner dans la réalisation du diagnostic. Contactez-nous !