



CLÉS POUR AGIR

Opérateurs de l'Agroalimentaires : réaliser un diagnostic de vos pertes alimentaires

La loi AGECE* rend obligatoire pour les industries agroalimentaires (IAA) la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (GA) incluant un **diagnostic d'ici janvier 2021**.

L'ADEME met à votre disposition une boîte à outils pour réaliser votre autodiagnostic : tableurs avec 3 niveaux d'analyse, guides associés et FAQ.

*Loi du 11/02/20 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

S'engager et progresser

OBJECTIFS

NIVEAU 1

Vous souhaitez estimer vos pertes **globales** sur l'ensemble du site.

NIVEAU 2

Vous souhaitez **identifier les matières et/ou produits finis** particulièrement concernés par des pertes.

NIVEAU 3

Vous souhaitez réaliser un **diagnostic détaillé** par ligne de production.

NIVEAU

1

	Application	Résultats	Périmètre	Données nécessaires	Les bonus
NIVEAU 1	Première approche pour répondre à la réglementation	Estimation globale des pertes alimentaires	Sur l'ensemble de la production	Achats matières premières et ventes produits finis sur un an d'activité	Coût moyen des pertes matières ; estimation manque à gagner, perte en eau du process ; part de non comestible
NIVEAU 2	Premiers pas vers la mise en place d'actions de réduction	Evaluation des pertes par niveau de transformation des produits (MP, produits finis...)	Sur l'ensemble de la production	Formulation des produits finis et données suivi de process sur un an d'activité	Niveau 1 + Estimation impact environnemental
NIVEAU 3	Une analyse suffisamment fine pour cibler des actions de réduction efficaces	Caractérisation des pertes pour chaque étape de transformation (réception, stockage, parage...)	Le produit ou la famille de produit souhaité	Quantités de matières entrées et sorties à chaque étape du process sur une à plusieurs semaines d'activité	Niveau 2 + Coût complet des pertes ; filière valorisation des déchets ; calcul de l'équivalent CO ₂

Pourquoi faire un diagnostic de ses pertes ?

- Avoir une **évaluation de ses pertes alimentaires** qui s'affine par niveau.
- Identifier les gains économiques potentiels, optimiser les lignes de production, mobiliser ses équipes...
- Entamer un plan d'actions pour **réduire les pertes identifiées**.

Comment réaliser le diagnostic ?

- Officialiser le projet en interne pour disposer des **moyens nécessaires**.
- **Mobiliser les services** qui disposent des données.
- **Partager les résultats** avec les équipes concernées pour co-construire un plan d'actions.

Comment utiliser les résultats ?

- Plus l'analyse est fine plus les **leviers de réduction** sont faciles à identifier.
- Les calculs de **manque à gagner** et les graphiques associés permettent d'appréhender les économies potentielles pour l'entreprise.



Ressources

- Boîte à outils « Diagnostic gaspillage alimentaire des IAA »
<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-producteurs-IAA-distributeurs>
- Opération IAA témoins (2018) : 19 entreprises accompagnées dans des diagnostics précis et dans la mise en place d'actions de réduction
<https://www.ademe.fr/iaa-temoins-moins-gaspillage-alimentaire-plus-performance>