

Académie d'Agriculture de France
Groupe de travail « Manque à produire et à
consommer » animé par Michel Dron

Réduire le gaspillage alimentaire en France

Etat des lieux, actions engagées, leviers d'amélioration

Avant-propos

« *Manque à produire et à consommer* »

Groupe de travail intersections de l'Académie d'Agriculture de France

La réalité des pertes et gaspillage de « la fourche à la fourchette » se trouve souvent dans un angle mort de l'information. Néanmoins, depuis une vingtaine d'années, notamment en raison des situations de précarité alimentaire d'une partie grandissante de la population, la question du gaspillage à domicile, hors domicile (restauration collective ou non), lors de la transformation des produits agricoles par l'industrie alimentaire et au stade de la distribution a éveillé les consciences. Progressivement, de nombreuses associations et communautés se sont élevées contre cette situation. Elles se sont investies dans la redistribution des invendus, des produits hors-normes, en date limite de vente... Ces initiatives ont été analysées, approfondies puis inscrites dans des textes de loi tels que la loi Garot (2016) et la loi sur l'Economie circulaire (2021). Ces réflexions se poursuivent aujourd'hui dans le cadre de la préparation de l'agenda 2030 contre le gaspillage alimentaire.

L'Académie d'agriculture se penche sur ce sujet depuis plusieurs années. Elle a produit des fiches encyclopédiques et a organisé des séances publiques sur la précarité alimentaire impliquant des responsables d'associations pour la redistribution d'aliments non consommés. Conscients de la grande approximation des chiffres mis en avant par les instances internationales voire nationales, un groupe de travail de l'Académie, lancé en janvier 2025, dans lequel sont impliquées toutes les sections de l'Académie et conférant ainsi une approche pluridisciplinaire à cette étude, a été créé pour approfondir ce sujet sous plusieurs angles :

- La réalité chiffrée du gaspillage depuis la récolte et l'abattage jusqu'à la consommation.
- Les causes et réalités des manques à produire au cours de la production dans les domaines de l'élevage/produits animaux, des productions végétales ou encore des produits de la mer, des forêts et bois.
- Bien entendu pertes et gaspillage ont diverses conséquences, notamment de forts coûts environnementaux à divers niveaux, une surutilisation des terres et des entrants, un appauvrissement des sols, une inadéquation entre productions et sols et vis-à-vis des dérangements climatiques en cours d'augmentation, etc.
- Enfin, ces pertes et gaspillage ne peuvent être déconnectées des réalités humaines, sociales, économiques et politiques.

Tous ces sujets feront l'objet de chapitres autonomes dans un rapport final dont l'introduction et les conclusion/perspectives générales permettront d'avoir une vision systémique sur l'ensemble de cette problématique.

Voici le premier d'entre eux rédigé par Pierre Feillet avec l'appui des membres de la section alimentation humaine de l'Académie, notamment de Didier Majou, et en interaction avec divers acteurs extérieurs à l'Académie (ADEME, MASA, INRAE). Après relecture par les autres sections, la version finale a été validée par le bureau de l'Académie.

Michel Dron

Président 2025 de l'Académie d'Agriculture de France
Animateur du groupe de travail

Table des matières

Synthèse exécutive – Chiffres clés, constats et recommandations	4
Données factuelles : connaître pour mieux agir	7
1 – Définitions : denrées, déchets et gaspillage alimentaires	7
2 – Quantité d’aliments consommés par les Français	8
A – Valeurs issues des enquêtes de consommation.....	8
B – Valeurs issues des bilans alimentaires.....	8
3 – Dépenses alimentaires des Français : quel budget pour se nourrir ?	8
4 – Déchets et gaspillages : combien et à quel stade du système alimentaire ?	8
A – Données massiques : volumes gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire	8
B – Données économiques : coût du gaspillage pour la société et les consommateurs	11
Actions passées et en cours pour réduire le gaspillage	11
1 – Rôle des pouvoirs publics : cadre réglementaire et politiques nationales.....	11
2 – Les collectivités territoriales au cœur de la lutte contre le gaspillage	12
3 – Agriculture, industrie, distribution, restauration : des engagements contrastés	13
4 – Le tissu associatif : un maillon clé entre solidarité, logistique et prévention.	15
5 – Une recherche insuffisamment mobilisée.....	15
Discussion et recommandations	16
1 – Poursuivre activement la réduction du gaspillage alimentaire	17
2 – Passer d’indicateurs globaux à des analyses ciblées	18
3 – Agir sur la multiplicité des petites marges de progrès	18
4 – Mieux cibler les politiques de communications	18
5 – Identifier, évaluer et diffuser les bonnes pratiques.....	19
6 – Mobiliser l’intelligence artificielle comme outil d’optimisation	19
7 – Amplifier et professionnaliser les dons alimentaires	19
8 – Diversifier et optimiser les actions entreprises par chacun des acteurs.....	19
9 – Actualiser les études et évaluations existantes.....	20
10 – Renforcer la mobilisation des sciences sociales	20
11 – Intégrer pleinement les dimensions éthiques et environnementales.	20
<i>Remerciements</i>	<i>21</i>
<i>Références</i>	<i>21</i>
<i>Tableau 1 – Consommation alimentaire des Français.....</i>	<i>23</i>
<i>Tableau 2 – Approvisionnements alimentaires</i>	<i>23</i>
<i>Tableau 3 – Pertes ou prises d’eau des aliments au cours de leur cuisson.....</i>	<i>24</i>
<i>Annexe 1 – Principales décisions des pouvoirs publics</i>	<i>25</i>

Annexe 2 - Exemples d'associations et d'entreprises actives dans la lutte contre le gaspillage alimentaire	26
Annexe 3 – Liste (non exhaustive) de thèses portant sur le gaspillage alimentaire	27
Annexe 4 - Parangonnage sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire (CGAAER)	28
Annexe 5 – Les Français et le gaspillage alimentaire (OpinionWay, 2023)	29
Annexe 6 - Composition des déchets alimentaires	30

Synthèse exécutive – Chiffres clés, constats et recommandations

1 - Ce rapport dresse un état des lieux du gaspillage alimentaire en France, analyse les actions mises en place par les acteurs publics, territoriaux, privés, associatifs et la recherche publique. Il propose des pistes de réflexion et des recommandations destinées à renforcer l'efficacité des stratégies nationales et locales de lutte contre le gaspillage alimentaire.

2 - Chaque Français consomme en moyenne environ 1,5 kg/jour d'aliments (boissons exclues), soit 550 kg/an ou encore 36 millions de tonnes chaque année pour l'ensemble de la population. Le gaspillage alimentaire (parties comestibles des aliments qui sont jetées) s'élève à 3,8 millions de tonnes, soit 10,5 % des aliments consommés ; cumulé au et hors domicile (1,84 Mt), il représente 4,6 % des denrées comestibles disponibles pour les consommateurs ou encore l'équivalent de 4 % de leurs dépenses annuelles pour se nourrir (hors boissons). Les déchets alimentaires (parties comestibles et non comestibles des aliments) s'élèvent à 9,7 millions de tonnes par an sur l'ensemble de la chaîne alimentaire et au seul niveau de la production agricole à 1 % de ce que produit la ferme France (dont 9 % pour la filière pomme de terre). En masse, mais pas en apports nutritionnels, le gaspillage alimentaire est équivalent à ce que consomment 7 millions de personnes chaque année.



3 - Depuis 2016, les pouvoirs publics ont défini un cadre réglementaire de lutte contre le gaspillage avec les lois Garot, Égalim et AGECE, imposant notamment les dons alimentaires, la non-destruction de denrées consommables, la réalisation de diagnostics antigaspillage dans les industries alimentaires et la restauration collective, la création d'un label national antigaspillage, l'inscription de la lutte contre le gaspillage dans les projets alimentaires territoriaux. Simultanément, une politique de prévention s'est mise en place reposant sur l'information, la sensibilisation et l'éducation. L'ADEME est le bras opérateur de cette politique. Les collectivités territoriales agissent surtout via les réseaux d'évitement du gaspillage alimentaire (REGAL) et les projets alimentaires territoriaux (PAT), tandis que les professionnels s'engagent progressivement sur la formation interne, la mesure du gaspillage, la valorisation des invendus, l'optimisation de la logistique et des partenariats avec le tissu associatif. Celui-ci joue un rôle clé dans la collecte des invendus, la distribution alimentaire, la sensibilisation, l'accompagnement social et l'innovation citoyenne. La recherche publique reste insuffisamment structurée et trop limitée en moyens, alors que les composantes économiques, sociales, éducatives, environnementales et éthiques du gaspillage alimentaire demeurent insuffisamment connues.

4 - Dans la prolongation du rapport du Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) de 2021, l'Académie d'agriculture de France estime que l'ensemble des acteurs doivent poursuivre leurs efforts de lutte contre le gaspillage alimentaire en s'appuyant notamment sur une évaluation exhaustive des actions locales destinée à identifier les plus performantes et favoriser leur dissémination, en particulier celles portant sur les dons alimentaires et les actions de prévention. L'intelligence artificielle pourrait y aider. L'Académie observe que la lutte contre le gaspillage se heurte à la difficulté de devoir agir à cinq niveaux cumulatifs mais différents et indépendants (production, transformation, distribution, consommation à la maison, consommation hors domicile) au sein desquels les marges de progrès individuelles sont faibles. Certes, il lui apparaît utile d'afficher des objectifs macroéconomiques, mais les valeurs moyennes présentées cachent de grandes différences au sein d'un même maillon de la chaîne alimentaire ; il faudrait donc s'appuyer sur des analyses plus fines pour mener une politique visant directement les entreprises et les populations les plus gaspilleuses. Elle recommande donc un meilleur ciblage des campagnes de communication, en particulier vers les jeunes générations et dès l'école primaire. À cet effet, les spécialistes des sciences comportementales et de l'éducation pourraient être davantage mobilisés. Les mauvais usages et compréhensions des dates limites de consommation (DLC) et de durabilité minimale des aliments (DDM) méritent une clarification de la part des pouvoirs publics et des professionnels concernés. Enfin, les actions de communication en direction de la population française pourraient intégrer des considérations éthiques.

Le gaspillage alimentaire est l'un des paradoxes de notre société. Alors que des centaines de millions de personnes souffrent de malnutrition aiguë dans le monde et qu'une part significative des Français rencontre des difficultés à se nourrir sainement et suffisamment, des quantités importantes d'aliments sont perdues. En France, cumulé le long de la chaîne alimentaire, le gaspillage représente 3,8 Mt/an de denrées comestibles en 2023, soit environ 10,5 % de celles initialement destinées aux consommateurs¹. Il résulte d'un dysfonctionnement du système alimentaire de la production à la consommation, un système complexe qui met en jeu des facteurs techniques, économiques, sociaux, culturels et culturels. Ses répercussions sont multiples, tant sur la santé des populations que sur celle de la planète.

De ce fait, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un élément important des priorités nationales affichées dans le cadre des objectifs de développement durable (ODD de l'Agenda 2030) sur la sécurité alimentaire et la santé des consommateurs. Elle s'inscrit dans une démarche globale de transition vers une bioéconomie circulaire et responsable plus respectueuse de l'environnement.

Le présent document s'attache à établir un état des lieux fondé sur des données récentes relatives à la consommation alimentaire et aux quantités de denrées produites et gaspillées. Il examine également les actions conduites par les pouvoirs publics, les collectivités territoriales, les filières professionnelles, le tissu associatif et la recherche publique avant de formuler des pistes de réflexion et de recommandations destinées à renforcer l'efficacité des stratégies nationale et locales de lutte contre le gaspillage alimentaire. Les impacts environnementaux du gaspillage (empreinte carbone, gaspillage d'eau et d'énergie, usage des sols, apports inutiles de produits phytosanitaires, impact sur la biodiversité...) ont fait l'objet de peu de recherche, et peu de données sont donc disponibles à l'échelle France². On peut néanmoins citer quelques références de portée plus générale³. Ce champ mériterait plus d'investigation.

¹ Le lecteur verra plus loin que celle-ci est estimée à 36 millions de tonnes.

² Dans un document du 12 décembre 2025 intitulé « Stratégie nationale bas-carbone n°3 – Annexes (Projet) », le Ministère de la Transition écologique indique que les émissions de gaz à effet de serre liées au gaspillage alimentaire ont été évaluées par l'Ademe à 4,2 % de l'ensemble des émissions nationales 2022. https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/documents/2025_Projet_SNBC_3_Annexes.pdf

³ Gupta, J., Bai, X., Liverman, D. M., Rockström, J., Qin, D., Stewart-Koster, B., ... & Gentile, G. (2024). A just world on a safe planet : a Lancet Planetary Health–Earth Commission report on Earth-system boundaries, translations, and transformations. *The Lancet Planetary Health*, 8(10), e813-e873.

Omolayo, Y., Feingold, B. J., Neff, R. A., & Romeiko, X. X. (2021). Life cycle assessment of food loss and waste in the food supply chain. *Resources, Conservation and Recycling*, 164, 105119.

Rockström, J. (2026). How to eat well and within Earth's limits. *Nature*, 649, 1081.

Scherhauser, S., Moates, G., Hartikainen, H., Waldron, K., & Obersteiner, G. (2018). Environmental impacts of food waste in Europe. *Waste management*, 77, 98-113.

Springmann, M., Clark, M., Mason-D'Croz, D., Wiebe, K., Bodirsky, B. L., Lassaletta, L., ... & Willett, W. (2018). Options for keeping the food system within environmental limits. *Nature*, 562(7728), 519-525.

Income Consulting-AK2C (2016). Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire.

Rapport pour l'Ademe (coord. : Vernier, A.), 164 p. www.ademe.fr/mediatheque Insee (2024). Transformations de l'agriculture et des consommations alimentaires. Insee Références. www.insee.fr/fr/statistiques/7728903

Données factuelles : connaître pour mieux agir

Les données présentées dans ce paragraphe s'appuient sur des ressources gouvernementales ou institutionnelles (ministères, INSEE, ADEME...). Le contenu de ce document est tributaire de la confiance qui leur est accordée.

1 – Définitions : denrées, déchets et gaspillage alimentaires

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).

Ces denrées contiennent des parties comestibles et non comestibles⁴.

Déchets alimentaires : 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).

Les déchets alimentaires comportent les fractions comestibles et non comestibles des aliments (os attachés à la viande destinée à la consommation humaine, peaux de certains fruits et légumes, coquilles d'œufs...). Ne sont pas inclus : les produits agricoles non récoltés, les déchets de substances d'origine végétale issues de l'industrie agroalimentaire (par exemple : les drèches de brasserie et les pulpes de betterave sucrière), les denrées alimentaires et les sous-produits d'origine animale utilisées pour nourrir des animaux.

Gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée. Le gaspillage alimentaire comprend les parties comestibles non valorisées pour la consommation humaine ou l'alimentation animale (Loi AGEC-2020).

Ces définitions appellent plusieurs remarques :

- Les mesures sont uniquement quantitatives. Les « pertes de qualité » des produits ne sont pas pris en compte.
- En matière de denrées alimentaires, les termes « déchets » et « pertes⁵ » sont souvent employés de manière indifférenciée. Celui de « déchets » est retenu dans ce rapport.
- En France, la définition du terme « gaspillage alimentaire » a évolué depuis le premier rapport de l'ADEME en 2016 (référence 1). Il est de ce fait impossible de comparer les données les plus récentes à celles publiées il y a près de dix ans.
- Les définitions retenues par la Commission européenne, utilisées dans ce rapport, diffèrent significativement de celles retenues par la FAO. Celle-ci, ne faisant pas de distinction entre les parties comestibles et non comestibles des aliments, qualifie de « pertes alimentaires » (Food losses) les déchets produits entre la production et la distribution (exclue) et de gaspillage alimentaire (Food waste) ceux produits au niveau de la distribution et de la consommation.
- Tout procédé de production conduit à des pertes de matière – la freinte - qui ne peuvent être considérées comme du gaspillage *per se*. La freinte est un terme utilisé dans les contrats commerciaux où elle désigne un seuil de tolérance lié à la perte de

⁴ Dont les définitions peuvent donner lieu à des interprétations variées sur la base de contextes technologiques, socio-économiques, culturels et culturels différents.

⁵ Contrairement aux termes « déchet » et « gaspillage », il n'existe pas de définition officielle du terme « perte ».

biens lors de la fabrication, du transport, de la manutention ou du stockage. Elle est normale, prévisible et inévitable.

- Les déchets alimentaires peuvent avoir une deuxième vie, comme le compostage et la méthanisation par exemple.

-

2 – Quantité d'aliments consommés par les Français

A – Valeurs issues des enquêtes de consommation

Sources : référence 2 et 3.

Méthodologie : les valeurs moyennes présentées ci-dessous ont été obtenues en pondérant les consommations par classe d'âge calculées par INCA3 par l'importance relative de la population pour les mêmes classes d'âge (pyramide des âges calculée par l'INSEE).

Résultats : les Français consomment en moyenne 2,9 kg d'aliments (parties comestibles) chaque jour, correspondant à environ 2200 kcal, dont 50 % de boissons. Cela représente 1,45 kg/habitant/jour d'aliments solides consommés, soit 1,45x365 kg/an = 530 kg/habitant/an, ou encore 36 millions de tonnes/an pour 68,5 millions de Français.

NB - Des incertitudes sur les données ont été identifiées par INCA3 : a) la fiabilité des données recueillies dépend en partie des capacités cognitives des participants, mais aussi des biais de déclarations ; b) l'étude INCA3 est une étude transversale portant sur les consommations et habitudes alimentaires de la population générale de 0 à 79 ans vivant en France continentale (hors Corse et DOM-COM).

B – Valeurs issues des bilans alimentaires⁶

Sources : tableaux 1 et 2 (page 21).

Les Français consomment 639 kg/habitant/an d'aliments, soit 1,55 kg/habitant/jour d'aliments.

On notera la bonne concordance entre les résultats obtenus à partir des deux méthodes indépendantes. La valeur moyenne 1,5 kg/habitant/jour d'aliments consommés par les Français (hors boissons) est retenue dans ce document.

3 – Dépenses alimentaires des Français : quel budget pour se nourrir ?

Source : référence 4.

En 2024, les dépenses annuelles des Français pour se nourrir (hors boissons) s'élevaient à 171 Mds €, soit une valeur moyenne voisine de 2 500 € par habitant⁷.

4 – Déchets et gaspillages : combien et à quel stade du système alimentaire ?

A – Données massiques : volumes gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire

Source : référence 5.

En 2023, le gaspillage alimentaire (parties comestibles des aliments qui sont jetées) en France s'élevait chaque année à 3,8 Mt dont 1,3Mt (52 g/jour/personne) pour les ménages à

⁶ La méthode des bilans consiste à recenser toutes les quantités de matière qui sont produites, entrent, sortent, sont consommées et accumulées dans un système donné.

⁷ Environ 9 % de la valeur moyenne du salaire net mensuel des français dans le privé en 2024. <https://www.insee.fr/fr/statistiques/8657156>

domicile (35 % de la totalité du gaspillage), 0,99 Mt pour la production agricole (26 %), 0,64 Mt pour la transformation (17 %), 0,54 Mt pour la consommation hors domicile (14 %) et 0,30 Mt pour la distribution (8 %).



Figure A – Equivalent en poids (environ 50 g) de ce qu'un Français gaspille en moyenne chaque jour quand il prend ses repas à domicile : 4 tomates cerises ou un quart de pomme Golden delicious

Les déchets alimentaires (parties comestibles et non comestibles des aliments qui sont jetés), qui incluent le gaspillage alimentaire, s'élèvent 9,7 Mt dont 4,2 Mt pour les ménages (44 %), 2,3 Mt pour la transformation (24 %), 1,3 Mt pour la production agricole (13 %), 1,1 Mt pour la consommation hors domicile (11 %) et 0,8 Mt pour la distribution (8 %),

D'où le tableau suivant⁸ :

	Agriculture	Transformation	Distribution	Ménages	Consommation hors domicile	TOTAL
Gaspillage (Mt/an)	0,99	0,64	0,32	1,3	0,54	3,79
Gaspillage (% total gaspillage)	26	17	8	34	14	100
Déchets (Mt/an)	1,3	2,3	0,8	4,2	1,1	9,7
Déchets (% total déchets)	13,4	23,7	8,2	43,3	11,3	100
Gaspillage (% déchets)	76	28	40	31	49	39
Non comestible (Mt/an)	0,3	1,7	0,5	2,9	0,6	5,9
Non comestibles (% déchets)	24	72	60	69	51	61

Selon les données du tableau 2 (page 21, méthode des bilans), la production agricole en France s'élevait à 116 millions de tonnes en 2023 (153 millions de tonnes en incluant le raisin et la betterave). Sur cette base, les déchets au niveau de la production (1,3 Mt/an) représente en moyenne 0,8 % ou 1,1 % de la production agricole selon que raisins et betteraves sont ou non inclus, mais il y a d'importantes différences entre les filières : la pomme de terre est la culture qui génère le plus de déchets alimentaires par rapport à la production (9 % de la récolte), suivie des légumes (3,2 % en moyenne) et des fruits (2 %)⁹. Nous retiendrons une valeur moyenne de 1 %.

⁸ Sont exclus de ces données les produits agricoles non récoltés (pertes au champ et à la récolte), les denrées évacuées avec les eaux usées, celles qui sont redistribuées (notamment via le don) en vue de la consommation humaine et animale, celles qui sont mises sur le marché pour être transformées en alimentation animale et plusieurs autres catégories listées aux paragraphes 4 et 5 de l'article 1er de la décision déléguée (UE) 2019/1597 du 3 mai 2019

⁹ https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/dechets-alimentaires-en-france-et-dans-lunion-europeenne-en-2023?utm_source=chatgpt.com



Selon celles du tableau 1 (page 21, méthodes des bilans), la consommation annuelle d'aliments comestibles, hors boissons, s'élève à 40 Mt. Le gaspillage alimentaire cumulé à et hors domicile (1,84 Mt) représente donc 4,6 % des denrées disponibles.

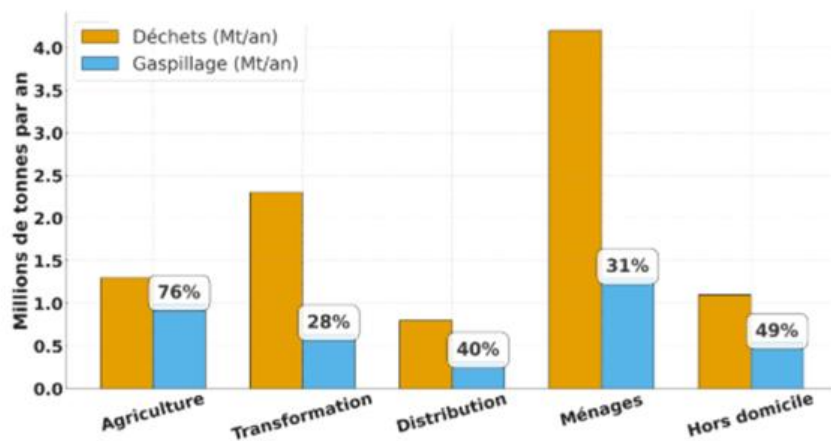


Figure B - Déchets et gaspillage alimentaires en France
 (En %, la part des denrées gaspillées dans les déchets)

Sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, les déchets représentent 9,7 Mt soit 7,8 % de la production annuelle de produits alimentaires en France au stade de la production (en excluant les betteraves et les raisins). Une étude portant spécifiquement sur les fruits et légumes publiée en novembre 2025 (référence 9) aboutit à des résultats sensiblement supérieurs : les déchets s'élèvent sur l'ensemble de la filière à 12 % des produits aux champs prêts à être

récoltés jusqu'aux disponibilités à l'achat¹⁰ ; ces valeurs sont inchangées depuis une étude similaire réalisée en 2015. Les pertes à la consommation sont estimées à 3,2 %.

Il serait utile de convertir les données massiques en calories et nutriments gaspillés pour mieux appréhender l'impact du gaspillage sur l'alimentation. Il faudrait pour cela avoir une connaissance plus précise de la nature des aliments gaspillés.

B – Données économiques : coût du gaspillage pour la société et les consommateurs

Source : référence 10 et 11.

La valeur moyenne du gaspillage s'élève à 100 € par habitant¹¹ et par an (soit 0,27€/jour ou encore environ 5€ par kg de denrées comestibles gaspillées), soit 6.8 milliards au total pour l'ensemble de la population. Ces 100€ représentent 4 % des dépenses moyennes annuelles pour se nourrir (2.500 € par personne). On notera la bonne concordance avec les données précédentes.

Il ressort d'une récente et très belle étude de l'ADEME (2025) portant sur la période 2022-2024 que le coût moyen direct du gaspillage alimentaire (98 g/par repas) dans la restauration collective est de 0,45 €/repas (0,27 € en 2016), un coût très supérieur au coût moyen journalier mentionné au paragraphe précédent (0,27 €). Il s'élève à 1,03 €/repas en tenant compte des coûts indirects intégrant les coûts de personnel, de consommation d'énergie et de gestion des déchets. La restauration du secteur scolaire affiche les coûts les plus élevés. Selon les auteurs, les augmentations entre 2016 et 2024 traduisent l'effet combiné de la hausse des prix alimentaires et des coûts de fonctionnement, eux-mêmes corrélés à l'amélioration de la qualité fixée par la loi EGALIM. La bonne nouvelle est que la quantité moyenne de gaspillage alimentaire par repas a légèrement diminué.

NB1 – Les données présentées ci-dessus sont entachées de l'absence d'indication sur les marges d'erreur

NB2 - En toute rigueur, dans les calculs massiques des déchets, il faudrait tenir compte des prises et des pertes d'eau par les aliments au cours de leur cuisson (tableau 3 page 22), mais cela ne modifierait que peu les résultats.

Actions passées et en cours pour réduire le gaspillage

1 – Rôle des pouvoirs publics : cadre réglementaire et politiques nationales

En 2013, le ministère de l'agriculture met en œuvre d'un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire visant à réduire de 50 % le gaspillage alimentaire entre 2015 et 2025 pour les secteurs de la distribution et de la restauration collective et 2030 pour les autres secteurs.

A partir de 2016, suite à la loi Garot, les pouvoirs publics ont pris de nombreuses dispositions législatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire. S'appuyant pour l'essentiel sur les études publiées par l'ADEME (Agence de la transition écologique) à partir de 2015, les actions en cours peuvent être regroupées sous six rubriques (annexe 1) :

- Campagnes de sensibilisation, d'information, d'éducation.

¹⁰ En incluant donc les pertes à la récolte ainsi que les pertes à la consommation, ce qui n'est pas le cas pour les données précédentes.

¹¹ Source : ADEME, 2022. https://bibliothèque.ademe.fr/agriculture-alimentation-foret-bioeconomie/5795-comment-traquer-le-gaspillage-alimentaire-.html?utm_source=chatgpt.com#product-presentation

- Interdiction faite aux industries agroalimentaires, aux grossistes, aux distributeurs et à la restauration collective de détruire des denrées invendues encore consommables.
- Obligation faite à ces mêmes acteurs de proposer la conclusion d'une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée.
- Obligation faite aux restaurateurs de mettre un doggy bag à la disposition de leurs clients.
- Mise en place pour certains acteurs d'un label national antigaspillage alimentaire sous la supervision du ministère chargé de la transition écologique.
- Au niveau des territoires, inscription de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les projets alimentaires territoriaux (PAT) en lien avec les Comités régionaux de l'alimentation et en s'appuyant sur les réseaux de lutte contre le gaspillage (REGAL) quand ils existent.

Certaines de ces mesures s'appliquent uniquement à des entreprises dont le chiffre d'affaires est supérieur à 50M€, qui servent plus de 3000 repas/jour ou, pour les distributeurs, dont les surfaces sont supérieures à 400m².

L'ADEME, centre de ressource et agence de financement de projets, est le principal acteur de la mise en œuvre des politiques définies par les pouvoirs publics dans leur lutte contre le gaspillage alimentaire. Ses interventions consistent en des actions a) d'évaluation du gaspillage alimentaire, b) de mise en place d'indicateurs de suivi, c) de campagne de sensibilisations (gestes antigaspi auprès des consommateurs) en complément de celles lancées par au niveau ministériel, d) d'appui aux acteurs du système alimentaire (diagnostic, publication de guides pratiques), e) de soutien à des initiatives locales (opération « foyers antigaspi » menées par des associations de consommateurs, sensibilisation sur les marchés, actions expérimentales conjointes avec des magasins de la grande distribution, des restaurants d'entreprises, des hôpitaux ...), à des start-ups spécialisées dans la gestion de dons et enfin f) de valorisation des déchets. L'ADEME peut soutenir financièrement les actions de lutte contre le gaspillage.

La DGCCRF (Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes) est chargée du contrôle du respect de ces obligations, conjointement avec la Direction générale de la prévention des risques (DGPR) au ministère de la Transition écologique, comme elle l'a fait en 2024 auprès de 600 établissements (la majorité d'entre eux était en conformité sur les dons alimentaires, la destruction des invendus et la qualité des produits vendus à prix réduits).

2 – Les collectivités territoriales au cœur de la lutte contre le gaspillage

En intervenant au niveau local et en maillant tout le territoire, les actions des collectivités territoriales sont déterminantes pour atteindre les objectifs nationaux de réduction du gaspillage. Elles s'appuient sur les dispositifs RÉGAL (Réseaux d'Évitement du Gaspillage Alimentaire) et PAT (Projets alimentaires territoriaux). Pour l'essentiel, elles consistent à :

- Mettre en réseau les acteurs antigaspillage et aider à la mutualisation des forces vives du territoire.
- Sensibiliser les citoyens et les professionnels à la lutte contre le gaspillage (campagnes d'informations, formation, diffusion de guides de bonnes pratiques).

- Encourager les dons alimentaires et la récupération des invendus chez les distributeurs, commerces et producteurs en partenariats avec les associations d'aide alimentaire.
- Valoriser les invendus et les déchets alimentaires (usage des biodéchets).
- Agir plus spécifiquement au niveau de la restauration scolaire.
- Soutenir des initiatives innovantes portées par les acteurs publics et privés au niveau local.

Il existe en 2015 cinq dispositifs REGAL. Trois nouveaux devraient les rejoindre en 2026.

En raison du nombre et de la diversité des interventions, il est difficile de dresser un bilan des réalisations des collectivités territoriales alors qu'elles mériteraient d'être évaluées de manière à optimiser les ressources qui leur sont consacrées. À titre d'exemple, on citera : le projet Proxidon porté par la région Pays de la Loire, dont l'objectif est de faciliter la récolte des invendus des petits commerces alimentaires par le réseau des Banques alimentaires (financement à hauteur de 166.000 € sur trois ans) ; le soutien de plus de 100 projets depuis 2016 par la région Ile de France à hauteur de 3,5 millions d'euros afin de sensibiliser au gaspillage alimentaire, réduire les déchets liés à la logistique et à la transformation des aliments, revaloriser les produits destinés à être jetés et faciliter les dons alimentaires des invendus ; le projet pilote de la ville de Marseille d'organiser la cession à titre gratuit des denrées peu périssables non consommées au sein des restaurants de 17 écoles à l'ANDES (épiceries solidaires) qui se chargera de collecter, trier et redistribuer ces denrées.

3 – Agriculture, industrie, distribution, restauration : des engagements contrastés

Les agriculteurs, les industriels, les distributeurs et les grandes entreprises de la restauration collective se sont engagés, à titre individuel ou collectif, à réduire le gaspillage alimentaire.

- Pour ce qui concerne l'agriculture, il n'est pas facile d'identifier une politique nationale clairement affichée par l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture (APCA) en matière de réduction des déchets et du gaspillage alimentaire. Par contre plusieurs chambres d'agriculture ont mis en place des politiques actives de lutte contre les déchets et le gaspillage alimentaire, en particulier dans le cadre des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) et d'initiatives régionales. C'est le cas, parmi d'autres, de la Chambre d'agriculture des Pays de la Loire qui accompagne les établissements de restauration collective (scolaires, hôpitaux, EHPAD, etc.) et les filières fruits et légumes dans la réduction du gaspillage alimentaire. En complément, l'ACTA (réseau des instituts techniques agricoles et les organismes de recherche appliquée pour les productions animales et végétales) agit indirectement contre le gaspillage alimentaire en recherchant (en liaison avec INRAE) et diffusant auprès des agriculteurs des pratiques optimisées pour limiter les déchets au stade de la production et du stockage des récoltes.
- L'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA) a rédigé en 2015 une charte « antigaspi » avec pour objectif de mettre en place une dynamique de progrès dans la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des entreprises de l'agroalimentaire. Ces principales actions portent sur : la conception de produits et formats permettant de limiter le gaspillage alimentaire ; l'optimisation des procédés de fabrication afin d'éviter les déchets et le gaspillage au cours du procédé de fabrication (valorisation des co-produits, prévention des déchets, formation du personnel,...) ; l'accompagnement des consommateurs dans leur quotidien (informations sur l'utilisation des produits, diffusion

de bonnes pratiques) ; l'accompagnement des acteurs de la restauration ; le don de produits. L'ACTIA (Association de Coordination Technique pour l'Industrie Agroalimentaire) vient en soutien aux petites et moyennes entreprises, sous de nombreux aspects : développement de procédés et emballages réduisant les déchets, appui au diagnostic, formation et accompagnement (transfert de connaissances, diffusion de bonnes pratiques), valorisation des coproduits et invendus. Sur le site du centre technique agroalimentaire CTCPA, un guide pour la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire (obligatoire) est à la disposition des entreprises (référence 12).

- À l'interface des agriculteurs et des industries alimentaires pour une part, des consommateurs pour une autre, les distributeurs sont particulièrement concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire. Tous affichent une forte volonté à le réduire: meilleure gestion des circuits logistiques pour se prémunir d'un réapprovisionnement en rupture avec la demande (excès ou insuffisance de produits); réduction du gaspillage au niveau des magasins (dons alimentaires aux organismes caritatifs, « fruits et légumes moches » et produits proches des dates de péremption à prix réduits, vente des invendus dans les rayons traiteurs sous forme de plats cuisinés) ; sensibilisation de la clientèle (affichage clair des dates « à consommer jusqu'au » ou « à consommer de préférence avant ») ; meilleure valorisation des invendus dans la bioéconomie et l'alimentation animale. La formation du personnel accompagne ces actions. Des contraintes organisationnelles (comme un fort turnover du personnel) freinent cependant la pérennité des actions engagées (ce qui pourrait laisser penser que ces actions ne sont pas considérées comme prioritaires). Suite à une enquête réalisée en 2025, l'ADEME préconise un meilleur accompagnement des établissements, notamment pour tout ce qui concerne le don ou la valorisation pour l'alimentation animale et confirme le rôle structurant du label national antigaspillage alimentaire (référence 13).
- Les grandes entreprises de la restauration collective (Sodexo, Elios Group, Scolarest) ont intégré la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur stratégie. Toutes trois mesurent précisément le gaspillage de manière à en analyser les causes et à promouvoir une politique de prévention. Celle-ci porte sur les achats, la préparation des repas, leur mise à disposition des consommateurs et l'éducation de ces derniers. Sodexo utilise le programme WasteWatch pour collecter la quantité de nourriture gaspillée et déterminer l'origine du gaspillage ; le groupe redistribue les excédents aux associations, comme les Restos du Cœur, avec plus de 150 000 repas donnés en 2023. Elios Group a formé des équipes dédiées à la lutte contre le gaspillage et collabore avec Too Good To Go. Scolarest concentre ses actions sur la restauration scolaire en ajustant les portions, en sensibilisant les enfants et en collaborant avec la Fondation GoodPlanet pour des actions pédagogiques.

Le Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (Crous), avec 46,7 millions de repas servis en 2024, occupe une place particulière au sein de la restauration collective dans la lutte contre le gaspillage. Il s'est fixé comme objectif de le réduire à 60g par assiette en 2027 et à 40g en 2030. Des expériences méritent d'être mentionnées : en partenariat avec Kikleo (une start-up française spécialisée dans la réduction des déchets alimentaires dans la restauration), le Crous de Paris utilise des bornes équipées de caméra 3D pour mesurer et analyser la quantité et la nature des aliments non consommés ; le Crous de Montpellier-Occitanie a mis en place des remises de -50 % en fin de journée pour limiter les invendus et le gaspillage ; le Crous de Nice-Toulon donne la possibilité aux étudiants de demander une part adaptée à leur faim (petite ou grosse), utilise un « gachimètre à pain »

qui permet de visualiser le pain gaspillé pendant une journée et collabore avec Too Good To Go pour proposer des paniers surprises à prix réduit avec les invendus de la cuisine.

La mise en place du label antigaspillage cité précédemment a contribué à dynamiser les actions entreprises par les acteurs de la restauration collective.

4 – Le tissu associatif : un maillon clé entre solidarité, logistique et prévention.

Les contributions des associations sont très nombreuses (annexe 2). Celles-ci irriguent tout le territoire et touchent plus particulièrement l'amont (les agriculteurs), notamment SOLAAL¹², et l'aval (les consommateurs) du système alimentaire, et à moindre titre sur les artisans de la transformation et de la distribution. Leurs actions portent sur la récupération et la redistribution des invendus, un appui à la mise en œuvre des politiques mises en place par les pouvoirs publics et la prévention.

Elles interviennent souvent en liaison avec les collectivités territoriales et parfois avec des scientifiques impliqués dans des recherches sur le terrain (recherche-action) : récupération des invendus, plateformes de dons alimentaires, développement de marchés solidaires et d'épiceries sociales. Les Banques Alimentaires, les Restos du Cœur, le Chaînon Manquant et les réseaux d'épiceries solidaires agissent comme opérateurs logistiques : collecte d'invendus, tri, stockage, respect de la chaîne du froid et des règles sanitaires, puis redistribution rapide et territorialisée, en particulier pour le frais périssable. La Croix rouge française et le Secours populaire français sont aussi des acteurs majeurs du don alimentaire, l'alimentaire étant une porte d'entrée à une approche plus holistique de la précarité (santé, logement, culture...).

La lutte contre le gaspillage alimentaire conduit et peut conduire plus encore à une tension sur les dons (volumes, délais...), avec des impacts sur la lutte contre la précarité. La lutte contre le gaspillage alimentaire ne peut être qu'associée à une réflexion sur les impacts et les solutions à la précarité.

En parallèle, quelques associations produisent des outils destinés à mieux analyser les impacts des politiques de lutte contre le gaspillage menées par les acteurs privés et publics, ce qui peut les conduire à des actions de lobbying auprès de ces derniers.

Enfin, un grand nombre d'associations locales conduisent des actions de sensibilisation et de formation (ateliers, cuisine antigaspillage, retours d'expériences et dissémination des innovations, campagnes d'information dans les écoles et la restauration collective) afin d'agir sur les pratiques au sein des familles et des collectivités. L'ancrage territoriale de ces associations est un atout décisif de leur efficacité.

Quelques antennes régionales de France Nature Environnement jouent un rôle important d'animation des réseaux REGAL.

5 – Une recherche insuffisamment mobilisée

La stratégie de la recherche publique dont la finalité serait la réduction du gaspillage alimentaire n'apparaît pas clairement. Les moyens mobilisés sont limités. Au sein de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE), acteur principal en ce domaine, seule une chercheuse en a fait un thème d'étude permanent (et non exclusif) au cours des dix dernières années, à laquelle il faut ajouter les travaux de quelques

¹² SOLAAL est une association d'intérêt général dont la mission est de faciliter et d'organiser les dons des filières agricole et alimentaire vers les associations d'aide alimentaire.

chercheurs sur des questions connexes (économie circulaire, usage de la biomasse, matières plastiques, recyclages). Parmi les thèmes abordés : définition d'un cadre méthodologique sur l'étude des déchets alimentaires (2015) ; déchets alimentaires dans les filières fruits, légumes et pomme de terre (2015) ; leviers de réduction des déchets et gaspillages alimentaires dans divers contextes d'évolution urbaine (2016) ; quantification des déchets alimentaires lors de la production primaire et de la transformation en France (2017) ; déchets alimentaires et potentiel d'utilisation des sous-produits animaux par les filières animales (2019) ; caractérisation du fonctionnement de la redistribution d'excédents de repas de la restauration collective (projet Newlink, 2024).

D'autres institutions ont mené des recherches, souvent sous forme de thèses (annexe 3), sur des thèmes très divers : mise au point d'emballages permettant de réduire la gaspillage alimentaire (Institut Agro Dijon, 2023 ; Université de Montpellier, 2024), politiques territoriales avec le projet Gasplilag à l'université d'Orléans (2024), comparaison de la lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux États-Unis à Sciences Po Paris (2018), origine du gaspillage à domicile (Montpellier, 2015 et 2018 ; Grenoble, 2017), usage des applications mobiles antigaspillage alimentaire (Sorbonne, 2025).

Il ressort des études comportementales que le gaspillage alimentaire est un phénomène complexe qui résulte de plusieurs déterminants (contraintes matérielles et structurelles, habitudes sociales, représentations culturelles). Il en découle une grande diversité de comportements. Au sein d'un foyer, les pratiques sont coconstruites entre ses différents membres et ne sont pas uniquement le fruit de décisions individuelles. Les causes du gaspillage à domicile seraient multiples : achat, préparation ou service en trop grandes quantités, formats trop grands, mauvaise gestion et mauvaise compréhension des dates limites de consommation, rejet gustatif. Ces travaux montrent de plus que les messages devraient éviter de culpabiliser les consommateurs, une telle approche pouvant être contre-productive, et doivent tenir compte des difficultés de vie rencontrées par certains consommateurs.

Discussion et recommandations

Dans son rapport intitulé « Parangonnage¹³ sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire » (référence 14), auquel le lecteur pourra se reporter pour une analyse comparée des politiques conduites dans plusieurs pays européens, le CGAAER souligne en 2021 le rôle majeur des campagnes de sensibilisation et des actions d'éducation à l'école pour prévenir le gaspillage alimentaire, insistant notamment sur les conséquences de l'incompréhension des dates de consommation indiquées sur les étiquettes. Il note l'importance d'une bonne gestion des dons d'invendus encore consommables et souligne le rôle des initiatives privées pour faciliter les ventes de denrées à prix réduit grâce aux applications numériques. Il souhaite une meilleure coordination entre les acteurs publics et privés pour améliorer l'efficacité de leurs interventions. Trois priorités ressortent des sept recommandations formulées par les auteurs de ce rapport (annexe 4) : a) assurer un portage politique fort et une gouvernance bien identifiée de la lutte contre le gaspillage en intégrant cet objectif dans toutes les politiques publiques ; b) amplifier l'impact des actions de communication et faciliter l'essaimage des bonnes pratiques ; c) créer un observatoire des

¹³ Un processus d'analyse comparative visant l'adaptation et l'implantation de meilleures pratiques pour améliorer la performance d'une activité.

déchets et du gaspillage alimentaires permettant de quantifier et analyser les évolutions et leur impact¹⁴.

Dans la prolongation de ce rapport et en s'appuyant sur les données factuelles rappelées dans les pages précédentes, l'Académie d'Agriculture de France attire l'attention des pouvoirs publics et de tous les acteurs luttant contre le gaspillage alimentaire sur les points suivants :

Actions prioritaires

- **Mieux cibler les campagnes de prévention**, en particulier vers les publics les plus concernés (notamment les jeunes), et renforcer l'éducation dès l'école primaire.
- **Clarifier l'utilisation des mentions de date DLC et DDM**, qui sont une source de gaspillages facilement évitables.
- **Mobiliser davantage la recherche** (sciences sociales, sciences comportementales, science de l'éducation) pour concevoir des messages efficaces, non culpabilisants et adaptés à leurs cibles. Intégrer les dimensions éthiques.
- **S'appuyer sur des analyses plus fines** pour mener une politique visant directement les cibles sur lesquelles agir, en prenant en compte la multiplicité des petites marges de progrès.
- **Évaluer les actions entreprises** afin d'identifier les approches les plus efficaces et soutenir leur déploiement à grande échelle.
- **Renforcer et optimiser les dons alimentaires** en consolidant les pratiques, les flux et la logistique, au regard du potentiel encore existant ; anticiper les effets sur la lutte contre la précarité.
- **Explorer la contribution de l'intelligence artificielle** pour cartographier les initiatives, comparer les résultats et faciliter la diffusion des meilleures pratiques.

1 – Poursuivre activement la réduction du gaspillage alimentaire

En 2023, 3,8 Mt de denrées comestibles sont gaspillées chaque année tout au long de la chaîne alimentaire française (depuis la récolte jusqu'à la consommation), soit 10 % en poids des denrées effectivement consommées, loin des 33 % affichés au niveau mondial (références 15, 16 et 17). Mais sachant qu'une personne en France consomme en moyenne 550 kg d'aliments par an (parties comestibles), un gaspillage « zéro » permettrait d'économiser en valeur massique (mais pas en valeur nutritionnelle eu égard à la nature des aliments gaspillés) ce que consomment chaque année 7 millions d'habitants. C'est considérable. Même si cet objectif est utopique, le gaspillage alimentaire mérite que les pouvoirs publics, les collectivités territoriales, la société civile et les institutions compétentes (organismes de recherche, sociétés savantes) y prêtent toute leur attention en s'appuyant sur une meilleure compréhension de la nature et des causes du gaspillage. A cet effet, une consolidation des budgets en soutien à cette politique serait nécessaire.

¹⁴ Ces recommandations judicieuses n'ont guère été suivies d'effets.

2 – Passer d’indicateurs globaux à des analyses ciblées

Il est utile que les pouvoirs publics affichent des objectifs macroéconomiques de réduction du gaspillage, même si ceux-ci reposent sur la mise en avant de valeurs moyennes. Mais celles-ci cachent de très grandes différences, selon les filières, au sein d’un même maillon de la chaîne alimentaire. Ainsi, observer que le gaspillage au niveau de la production est de l’ordre de 1 % des denrées produites ignore le fait qu’il est de 9 % pour la filière pomme de terre. De même, les comportements des consommateurs est très variable (voir ci-dessous § D). Il apparaît donc indispensable de s’appuyer sur des analyses plus fines pour mener une politique visant directement les cibles sur lesquelles agir (par exemple, au niveau des ménages, en segmentant la population par classe sociale, âge, professions, revenus).

3 – Agir sur la multiplicité des petites marges de progrès

Le gaspillage se répartit tout au long de la chaîne alimentaire, le quart au niveau de la production (1 % de celle-ci) et la moitié à celui de la consommation (à la maison et hors domicile). Réduire le gaspillage se heurte ainsi à la difficulté de devoir agir à cinq niveaux différents et peu dépendants les uns des autres (production, transformation, distribution, consommation à la maison, consommation hors domicile) au sein desquels les marges de progrès sont d’autant plus réduites que le gaspillage à chacun de ces niveaux est relativement faible.

4 – Mieux cibler les politiques de communications

Il ressort d’une enquête d’OpinionWay en 2023 (annexe 5) que 96 % des Français déclarent faire attention au gaspillage alimentaire et que près d’un quart d’entre eux déclarent ne jeter aucun produit alors que 47 % en jettent au moins un tous les mois, principalement du pain (33 %), des fruits (33 %) et des légumes (31 %), les deux principales causes de rejets étant l’apparence des aliments et la date limite de consommation ; quant aux 18/24 ans ; ils jettent jusqu’à quatre fois plus que les 65 ans et plus. Selon le CREDOC (référence 18), les agriculteurs, artisans, commerçants et chefs d’entreprise sont plus nombreux que l’ensemble des ménages à ne jeter aucun produit alimentaire (80 % contre 72 % pour l’ensemble des ménages), au contraire, les employés sont plus nombreux à jeter des aliments (seuls 69 % n’en jettent aucun). Les inactifs sont 12 % à déclarer avoir jeté plus de 5 produits alimentaires au cours du dernier mois, c’est plus que pour l’ensemble des ménages (7 %). Les ménages ayant le moins de budget pour leur alimentation sont moins nombreux à jeter des produits alimentaires (22 % au lieu de 32 % pour les plus aisés).

Au regard de ces données, le moment est venu de mieux cibler les politiques de communication sur les Français les plus « gaspilleurs » et de s’appuyer sur celles visant au plus près les acteurs professionnels et les consommateurs, plutôt que d’insister sur les chiffres globaux (par exemple, les déchets alimentaires atteignent 9,7 millions de tonne chaque année). Certes, ces données ont permis de faire prendre conscience aux Français des problèmes posés par le gaspillage mais elles ne rendent pas compte de son importance et de ses conséquences dans la vie de chacun d’entre eux. De plus, communiquer sur des valeurs moyennes ne semble pas l’approche la plus pertinente car celles-ci masquent des comportements individuels s’écartant pour certains significativement de ces valeurs moyennes et ne permettent donc pas de toucher efficacement les cibles les plus visées. Enfin, les messages vers les consommateurs pourraient mettre en avant les économies réalisées en gaspillant moins.

5 – Identifier, évaluer et diffuser les bonnes pratiques

La multiplicité et la diversité des actions entreprises localement pour lutter contre le gaspillage sont mal connues. Leurs cibles ne sont pas répertoriées. Il en est sûrement de très efficaces, et d'autres plus critiquables au regard des aides financières qu'elles peuvent recevoir. Une évaluation exhaustive s'impose, notamment dans la restauration collective, dont l'objectif premier serait d'identifier les projets les plus performants de manière à favoriser leur dissémination sur tout le territoire. Comme le souligne le CGAAER en 2021, l'essaimage des bonnes pratiques est une priorité, mais encore faudrait-il optimiser les moyens pour y parvenir.

6 – Mobiliser l'intelligence artificielle comme outil d'optimisation

L'écosystème très complexe qui s'est constitué autour du gaspillage alimentaire comprend les pouvoirs publics, les collectivités territoriales, les associations habilitées, les entreprises et les startups qui apportent leur appui aux dons alimentaires. La multiplicité des opérations, leurs particularités déterminées par des contextes socioéconomiques variés et la diversité des denrées concernées rendent nécessaires la consultation d'un grand nombre de documents de sources très hétérogènes et la rationalisation des recherches par des approches systémiques évolutives. Le recours à l'intelligence artificielle pourrait aider à mieux appréhender et à l'optimiser cet écosystème.

7 – Amplifier et professionnaliser les dons alimentaires

Si on se réfère à des données éparses et non consolidées, les dons alimentaires de denrées comestibles non vendues par les distributeurs s'élèvent à plusieurs dizaines de milliers de tonnes, valeur à rapprocher des 300.000 tonnes de denrées gaspillées par la distribution. Les dispositions législatives ayant fait suite à la loi Garrot de 2016 et qui s'applique depuis 2020 aux secteurs de la restauration collective et de l'agroalimentaire, a donc eu des effets très positifs qui méritent d'être finement évalués afin de dégager des pistes d'amplification des dons. La gestion des volumes et des conditionnements est une composante technique importante à intégrer.

8 – Diversifier et optimiser les actions entreprises par chacun des acteurs

Plusieurs pistes spécifiques d'amélioration de la lutte contre le gaspillage méritent une attention particulière :

- pour les pouvoirs publics, en liaison avec les industriels et les distributeurs, clarifier et mieux cibler l'utilisation des mentions de la DLC (date limite de consommation) et de la DDM (date de durabilité minimale des aliments¹⁵) qui restent une source de gaspillages évitables (voir l'annexe 6, qui mériterait d'être actualisée, où il ressort que les denrées gaspillées les plus susceptibles d'avoir une DLC et une DDM - « viandes/poissons » « crèmerie » et « desserts » - compteraient pour 10 % des déchets alimentaires en France, liquides exclus, et qu'entre 7,8 % et 10 % des déchets alimentaires générés chaque année dans l'Union Européenne seraient liés

¹⁵ La date de durabilité minimale (DDM) est une date indicative apposée sur certaines denrées alimentaires. Elle concerne par exemple, les produits secs, stérilisés et déshydratés tels que le café, les gâteaux secs, les boîtes de conserve, les pâtes, le riz, le sucre ou encore la farine. Contrairement aux aliments dont la date limite de consommation (DLC) est dépassée, les produits dont la DDM est dépassée peuvent être commercialisés et consommés. Les aliments peuvent toutefois avoir perdu leurs qualités nutritionnelles et gustatives (arômes, consistance...). La réglementation en ce domaine est gérée au niveau européen.

- à l'étiquetage des dates de péremption) ; b) veiller à une meilleure application de la loi de 2016 ;
- pour les agriculteurs et les entreprises, a) prendre en compte le fait que la lutte contre le gaspillage est déjà intégrée dans la recherche d'une rentabilité optimale ; b) évaluer l'impact des normes de commercialisation des denrées agricoles brutes (calibrage, aspect) sur le gaspillage ;
 - pour la distribution, optimiser la gestion des stocks dans les grandes surfaces ;
 - pour la restauration hors domicile (EHPAD, cantines scolaires, hôpitaux, restaurants d'entreprises...), travailler simultanément sur la taille des portions et la qualité gustative des plats proposés¹⁶ ; pour la restauration commerciale, actualiser et veiller à une large diffusion et à la mise en œuvre du guide des bonnes pratiques « Vaincre le gaspillage » élaboré par l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH) en 2018 ;
 - pour les consommateurs, après une évaluation de l'impact des campagnes antérieures, amplifier les campagnes d'informations vers la population française et tout particulièrement vers les jeunes (dès l'école primaire) qui pourraient ensuite servir de « relais éducatif » vers leurs parents ;

9 – Actualiser les études et évaluations existantes

Le rapport d'information de l'Assemblée nationale (2019) sur la lutte contre le gaspillage, et notamment sa partie évaluation des actions entreprises, mérite d'être actualisé (référence 19).

10 – Renforcer la mobilisation des sciences sociales

Il est nécessaire de mieux appréhender l'impact des modes de vie, des revenus, du temps disponible et de la composition des foyers sur la réduction du gaspillage ainsi que les freins à modifier son comportement¹⁷. Une réflexion de fond sur la valeur de la nourriture et le lien anthropologique entre travail et nourriture, en particulier pour les jeunes de 18 à 24 ans qui gaspillent quatre fois plus que les personnes âgées et dévaluent ainsi la signification de l'acte de se nourrir, est souhaité. Les travaux portant sur les comportements des consommateurs devront s'attacher à coconstruire avec ceux-ci des messages non culpabilisants, intégrés aux réalités du quotidien, prenant en compte les différentes sources de gaspillage et facilitant la levée des obstacles aux pratiques antigaspillage, avant de se poursuivre par des études de terrain destinées à tester l'efficacité de ces messages.

11 – Intégrer pleinement les dimensions éthiques et environnementales.

Les actions de communications en direction de la population française ne devraient pas se limiter à des messages économiques ou écologiques. Tout en prenant en compte que les « leçons de morale » ne sont pas toujours bien reçues, des considérations éthiques méritent d'être mises en avant, telles que : : a) le gaspillage est un manque de considération envers les plus démunis ; b) gaspiller revient à s'affranchir d'un devoir de solidarité entre les humains ; c) gaspiller induit des souffrances qui pourraient être évitées ; d) gaspiller des aliments c'est nier l'impact de nos choix individuels sur la société ; e) le gaspillage induit un abattage inutile et, parfois, la souffrance d'animaux ; f) gaspiller c'est épuiser inutilement les ressources de la

¹⁶ Le secteur de la restauration collective dispose d'outils (caméra, balance) pour suivre les comportements individuels et apporter des recommandations personnalisées en toute confidentialité.

¹⁷ L'ADEME finance une étude associant deux sociologues visant à déterminer les liens susceptibles d'exister entre les « valeurs » accordées à l'alimentation et le fait de jeter des aliments.

planète, faisant ainsi preuve d'irresponsabilités vis-à-vis des prochaines générations¹⁸. Par ailleurs, les messages écologiques, ou plus généralement environnementaux (air, sol...), ne sont appuyés que par peu de données factuelles. Les renforcer pour objectiver cette dimension serait nécessaire.

Remerciements

L'Académie d'Agriculture de France remercie Laurence Gouthière et Pauline Gautier, respectivement responsables du dossier « gaspillage alimentaire » à l'ADEME et au Ministère en charge de l'Agriculture ainsi que Barbara Redlingshöfer et ses collègues de l'INRAE pour leur relecture très attentive et leurs précieuses remarques. Elles n'ont aucune responsabilité dans les erreurs factuelles qui pourraient être relevées ou dans les opinions exprimées.

Références

- 1 – ADEME, 2016 : *Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire (données de INCOME Consulting – AK2C)*.
- 2 – ANSES, INCA 3 : *Étude individuelle nationale des consommations alimentaires, Rapport d'expertise collective*.
<https://www.anses.fr/sites/default/files/NUT2014SA0234Ra.pdf>
- 3 – INSEE, 2003. *Pyramide des âges*.
<https://www.insee.fr/fr/outil-interactif/5014911/pyramide.htm#!y=2023&a=10,66&c=0>
- 4 - INSEE : *La consommation des ménages en 2024*.
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/8582021>
- 5 – SDES : *Déchets et gaspillage alimentaires en France en 2023. Derniers résultats. Publié le 25/09/2025*. <https://www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr/dechets-et-gaspillage-alimentaires-en-france-en-2023#header-search>
- 6 – Agreste : *Graph'Agri 2024*.
<https://agreste.agriculture.gouv.fr/agreste-web/disaron/GraFra2024Integral/detail/>
- 7 – FranceAgriMer : *Consommation des produits de la pêche et de l'aquaculture en 2024*.
<https://www.franceagrimer.fr/chiffre-et-analyses-economiques/chiffres-cles-de-la-filiere-peche-et-aquaculture>
- 8 – FranceAgriMer : *Les chiffres-clés de la filière Fruits et Légumes frais et transformés en 2023*. <https://www.franceagrimer.fr/chiffre-et-analyses-economiques/chiffres-cles-fruits-et-legumes-transformes>
- 9 - FranceAgriMer et Interfel, 2025. *Les pertes dans la filière fruits et légumes et le gaspillage alimentaire*.

¹⁸ Une méta-analyse vient de conclure à la nécessité de poursuivre les recherches visant à identifier quand et comment les interventions sur les comportements alimentaires, y inclus le gaspillage, sont efficaces. Paul M. Lohmann *et al.*, 2026. A meta-analysis assessing the effectiveness of demand-side interventions for sustainable food consumption and food waste reduction, *Nature Food*, 7(1), 88–99.

<https://www.franceagrimer.fr/chiffre-et-analyses-economiques/les-pertes-dans-la-filiere-fruits-et-legumes-et-le-gaspillage>

10 - Ministère de l'agriculture, 09 octobre 2024, Infographie - Le gaspillage alimentaire. <https://agriculture.gouv.fr/infographie-le-gaspillage-alimentaire>

11 - ADEME, Laurence Gouthière et Jorame Desmoulin, 2025. Restauration collective. Actualisation des coûts directs et indirects liés au gaspillage alimentaire. Rapport final. <https://librairie.ademe.fr/>

12 – PACTALIM/CTPA : Guide pour la réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire (A destination des entreprises alimentaires). https://www.ctcpa.org/wp-content/uploads/2025/09/Guide-diagnostic-gaspillage-alimentaires_PACTALIM-CTCPA_V2.1_Juillet2025.pdf

13 – ADEME, 2025. 10 ans de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les grandes et moyennes surfaces. <https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/8658-10-ans-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-dans-les-grandes-et-moyennes-surfaces.html>

14 – CGAAER (Le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux) Parangonnage sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire, Rapport n° 19078, 292 pages, 2021. <https://www.vie-publique.fr/rapport/281950-parangonnage-sur-lutte-contre-pertes-agricoles-et-gaspillage-alimentaire>

15 – Gustavsson J., Cederberg C. et Sonesson U., the Swedish Institute for Food and Biotechnology : rapport à la FAO, 2011. Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention <https://www.fao.org/4/mb060e/mb060e.pdf>

16 – FAO, 2019. La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires. Rome <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/090695a9-56e0-489a-a29b-8f3ba7c88bfa/content>

17 - United Nations Environment Programme, 2021. Food Waste Index Report. Nairobi. <https://www.unep.org/resources/report/unep-food-waste-index-report-2021>

18 – CREDOC, 2023. En période d'inflation, est-ce que les arbitrages économiques se font au détriment de la qualité environnementale de l'alimentation ? Marianne BLEHAUT, Mathilde GRESSIER et Nolwenn PAQUET.

19 - Assemblée nationale, 2019. Rapport d'information sur l'évaluation de la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire. https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/rapports/cion-eco/l15b2025_rapport-information#_Toc256000051

Tableau 1 – Consommation alimentaire des Français
(Méthode des bilans, 2023)

	kg/hab/an*	g/hab/jour*	% Comestible**	Comestible g/hab/jour**
Produits céréaliers	116	318	100	318
Produits carnés***	87	238	70	167
Produits laitiers	120	329	100	329
Produits aquatiques	31	85	50	42
Fruits et légumes	173	474	85	403
Pomme de terre	48	132	95	125
Protéagineux, légumes secs	2	5	100	5
Sucre	28	77	100	77
Œufs	14	38	92	35
Huiles et graisses	14	38	100	38
Divers (miel, raisin...)	6	16	100	16
TOTAL	639	1750		1555

*Sources : Références 6,7 et 8

** Estimations (Sources diverses)

*** Equivalent carcasse

Tableau 2 – Approvisionnements alimentaires
Méthode des bilans, 2023

Groupe	Productions	Importations	Exportations	Variations des stocks	Utilisation intérieure
	1000 t	1000 t	1000 t	1000 t	1000 t
Céréales	60657	2770	31270	-1008	31149
Fruits	2585	3486	1624		4447
Légumes	5872	1938	1109		6701
Produits laitiers	24842	5384	7697		22529
Viandes	5454	2187	1526		6115
Œufs	1017	142	119		1040
Pomme de terre	7140	187	885		6442
Graines oléagineux	6923	2326	2026	213	7436
Huiles, graisse (olive, oléagineux)					
Protéagineux/Légumes secs	799	200	276		723
Produits aquatiques	650	1224	361		1513
Betterave	31548				31548
Sucre					
Raisins	6163				6163
Total	153650	19844	46893	-795	125806
Total hors betterave et raisin	115939	19844	46893	-795	88095

Sources : Références 6,7 et 8

Tableau 3 – Pertes ou prises d'eau des aliments au cours de leur cuisson

Aliment (type)	Mode de cuisson	Facteur de conversion (cuit/cru)	Observation
Viande rouge (bœuf, veau)	Grillé, rôti	0,65 – 0,75	Perte importante d'eau et de gras
Viande rouge (bœuf, veau)	Bouilli (pot-au-feu)	0,80 – 0,85	Moins de perte
Volaille	Grillé, rôti	0,70 – 0,80	
Poisson	Vapeur, court-bouillon	0,80 – 0,90	Perte modérée
Poisson	Grillé, four	0,70 – 0,80	
Légumes frais	Vapeur, dans l'eau	0,90 – 1,00	Perte d'eau variable
Légumes sautés	Poêle	0,75 – 0,90	Plus de déshydratation
Pâtes	Cuites dans l'eau	2,0 – 2,5	Gain d'eau important
Riz	Cuit dans l'eau	2,0 – 3,0	Selon type de riz et temps de cuisson
Lentilles/pois chiches	Cuits dans l'eau	2,0 – 2,8	

Source : tableau Excel fourni par ChatGPT qui dit avoir utilisé les données CIQUAL et ANSES.

Annexe 1 – Principales décisions des pouvoirs publics

Source Ministère de l'agriculture, 11 octobre 2024, Lutte contre le gaspillage alimentaire : les lois françaises

<https://agriculture.gouv.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-lois-francaises#:~:text=Depuis%20le%2011%20f%C3%A9vrier%202020,dans%20les%20domaines%20de%20la>

- 17 août 2015 – La loi du 17 août 2015 introduit l'obligation pour la restauration collective publique d'avoir une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- 11 février 2016 – La loi Garrot établit une hiérarchie dans les actions pour la lutte contre le gaspillage alimentaire : favoriser la prévention du gaspillage, puis utiliser les invendus par le don ou la transformation, puis valoriser dans l'alimentation animale, et enfin utiliser les restes alimentaires à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique (méthanisation). De plus, les pratiques de destruction d'aliments encore consommables sont interdites. Les distributeurs de plus de 400 m² doivent proposer des conventions de don à des associations d'aide alimentaire.
- 30 octobre 2018 – La loi Égalim introduit l'obligation pour les opérateurs de la restauration commerciale de proposer le « gourmet bag » (doggy bag à la Française).
- 11 avril 2019 – En application de la loi, il devient obligatoire de mettre en place un plan de gestion de la qualité du don pour les distributeurs pour en assurer la qualité.
- 21 octobre 2019 – En application de la loi Égalim, l'obligation de proposer une convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée est étendue aux opérateurs de la restauration collective (> 3 000 repas préparés / jour), et aux opérateurs de l'industrie agroalimentaire (> 50M€ de chiffre d'affaires). L'interdiction de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables est également étendue à ces acteurs. Elle introduit aussi l'obligation de faire un diagnostic de gaspillage pour l'ensemble de la restauration collective avant le 21 octobre 2020.
- 10 février 2020 – La loi AGECE précise la définition du gaspillage alimentaire et fixe des objectifs de réduction. Elle étend l'obligation de diagnostic antigaspillage aux industries agroalimentaires. Elle introduit un label national « antigaspillage alimentaire ». Elle renforce le plan de gestion de la qualité du don. Enfin, elle étend les obligations de la loi Garot aux opérateurs de commerce de gros alimentaire (> 50M€ de chiffre d'affaires pour la convention de don) et augmente les sanctions liées au non-respect de ces dispositions.
- 20 octobre 2020 - Le décret n°2020 modifie les textes d'application de la loi Garot de 2016 sur trois points : a) mise à jour des renvois pour les associations d'aide alimentaire habilitées, b) l'extension des éléments obligatoires de la convention de don aux opérateurs de l'industrie agroalimentaire, de la restauration collective et du commerce de gros, c) introduction de procédure des suivis et de contrôle de la qualité des dons.
- 22 août 2021 - Loi n° 2021-1104 prévoit une expérimentation de solution de réservation de repas en restauration collective.

Annexe 2 - Exemples d'associations et d'entreprises actives dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

1. Le Réseau des épiceries solidaires : s'apparentent à des supérettes où les produits alimentaires invendus sont vendus à des prix très bas, voire symboliques, aux personnes en situation de précarité. Le réseau compte plus de 1 000 épiceries solidaires réparties sur tout le territoire français.
2. Les Restos du Cœur : créée en 1985 par Coluche, connue pour ses campagnes de distribution de repas gratuits aux personnes dans le besoin. Les Restos du Cœur récupèrent des invendus alimentaires auprès des entreprises pour les redistribuer lors de leurs actions de lutte contre la précarité alimentaire.
3. Les Banques Alimentaires : présentes sur tout le territoire français, collectent les invendus alimentaires et les redistribuent à des associations partenaires pour aider les personnes en situation de précarité.
4. France Nature Environnement (FNE) : mène des actions de sensibilisation et de plaidoyer pour lutter contre le gaspillage alimentaire, en collaboration avec ses associations membres.
5. Too good to go (une entreprise) : une application destinée à aider les entreprises à gérer leurs invendus alimentaires et à permettre aux consommateurs de profiter de repas à un bon rapport qualité-prix.
6. Zéro Gâchis : une application mobile permettant aux consommateurs de repérer les produits alimentaires en fin de vie dans les magasins, afin de les acheter à prix réduit. L'objectif est d'inciter les consommateurs à acheter ces produits délaissés.
7. HopHopFood : reconnue d'intérêt général, elle collecte les invendus alimentaires auprès des commerçants et les redistribue aux personnes en situation de précarité.
8. Linkee : récupère les invendus alimentaires auprès des commerçants, traiteurs et grandes surfaces, puis les distribue aux étudiants en situation de précarité dans plusieurs villes, dont Paris.
9. SolidariFood : basée à Angers, lutte contre le gaspillage alimentaire en sensibilisant le public et en proposant des actions concrètes comme des ateliers de cuisine antigaspillage.
10. Biocycle : collecte les invendus alimentaires auprès des professionnels et les redistribue aux personnes en situation de précarité, tout en sensibilisant le public au gaspillage alimentaire.
11. AntiGaspillage.org : distribue des paniers antigaspillage à des foyers en situation de précarité, en récupérant des invendus alimentaires auprès des commerçants.
12. Les Éco-Charlie : basée à Paris, lutte contre le gaspillage alimentaire en organisant des événements et des ateliers de sensibilisation.
13. Disco Soupe : organise des événements où des bénévoles préparent des repas à partir d'invendus alimentaires, tout en sensibilisant le public au gaspillage alimentaire.
14. Comerso : aide les professionnels à identifier les meilleurs canaux de valorisation des invendus.
15. Solaal : facilite le don alimentaire entre les producteurs et les associations.
16. Phenix (une entreprise) : permet aux consommateurs de réserver des « paniers bon plan » à partir de produits invendus à petits prix (primeurs, boulangers, restaurateurs, supermarchés).
17. Excellents Excédents : une entreprise solidaire d'utilité sociale (ESUS), habilitée Aide Alimentaire en Ile-de-France, spécialisée dans la logistique de l'aide alimentaire.

Annexe 3 – Liste (non exhaustive) de thèses portant sur le gaspillage alimentaire

Auteur	Titre	Année	Université	Discipline	Encadrant /Unité
Margot DYEN	Application des recommandations Manger Bouger et Anti Gaspi : quels enseignements d'une étude holistique de l'alimentation ? Approche par les théories des pratiques	2018	Montpellier	Sciences de gestion	Lucie SIRIEIX, Sandrine COSTA MOISA
Mia M. BIRAU	Gaspillage alimentaire, une approche du comportement du consommateur	2017	Grenoble	Sciences de gestion	Barthélémy HOLLET, Corinne FAURE Laboratoire IREGE
Guillaume Le BORGNE	Sensibilité du consommateur au gaspillage alimentaire : conceptualisation, antécédents, et conséquences	2015	Montpellier	Sciences de Gestion	Lucie SIRIEIX, Sandrine COSTA MOISA
Fella DADA	L'intégration des applications mobiles antigaspillage alimentaire dans les habitudes de consommation : une approche par les théories des pratiques sociales	2025	Sorbonne	Sciences de gestion	Camal GALLOUJ, Université Sorbonne, Christine GONZALEZ, Université du Mans
Audrey PELT	Pourquoi ? Comment faire ? De la nature du comportement prosocial dans l'hypocrisie induite : le cas du gaspillage alimentaire	2016	Lorraine	Psychologie	Valérie Fointiat Laboratoire PERSEUS
Marie MOURAD	La lutte contre le gaspillage alimentaire en France et aux Etats-Unis : mise en cause, mise en politique et mise en marché des excédents alimentaires	2018	Sciences Po	Sociologie	Sophie Dubuisson-Quellier Centre de sociologie des organisations
Maxime SEBBANE	Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective : analyse des déterminants psychosociaux et évaluation d'une intervention comportementale	2018	Montpellier	Sciences de Gestion	Sandrine COSTA Lucie SIRIEIX, MOISA
Cathy GEMON	La prévention du gaspillage alimentaire à l'aune du développement local : proximités, réseaux et itinéraires alimentaires en lien avec une alimentation durable	En cours	Orléans	Géographie	Geneviève Pierre Centre d'Études pour le Développement des Territoires et l'Environnement
Sarra AZIB	Pour un renouvellement du concept de valeur perçue en marketing, une application aux comportements de gaspillage alimentaire	En cours	Brest	Sciences de Gestion	Bertrand Urien et de Morgane Innocent Laboratoire 'Economie et de Gestion de l'Ouest

Annexe 4 - Parangonnage sur la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire (CGAAER)

LISTE DES RECOMMANDATIONS

- R1. Au plan mondial, contribuer à une prise en compte optimale de l'objectif de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire lors des grands événements internationaux, ainsi que dans les groupes de travail qui y sont liés, et inciter les partenaires au développement, en particulier les bailleurs de fonds, à davantage s'investir sur le sujet.
- R2. Aux plans international, européen et national, promouvoir l'intégration de l'objectif de lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire dans toutes les politiques publiques, directement ou indirectement, concernées avec un indicateur de résultat dans les programmes d'action mis en œuvre, qu'ils soient centrés ou non, sur cet objectif.
- R3. Assurer un portage politique fort et une gouvernance bien identifiée pour la mise en œuvre du plan d'action en faveur de la lutte contre les pertes agricoles et le gaspillage alimentaire.
- R4. Renouveler et élargir la dynamique partenariale dans le cadre d'une stratégie pluriannuelle formalisée par un Pacte III de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires, selon la définition adoptée au plan européen, rythmée par un événement annuel fédérateur et dotée de capacités de coordination et d'animation.
- R5. Créer un observatoire des pertes et du gaspillage alimentaires permettant de quantifier et analyser les évolutions et leur impact, de mesurer le chemin restant à parcourir et de déclencher les travaux nécessaires, en particulier pour une meilleure compréhension des comportements des acteurs.
- R6. Renforcer le plan de communication et améliorer la visibilité des actions menées à tous les niveaux territoriaux et dans toutes les filières, développer des synergies, faciliter les essaimage de bonnes pratiques et amplifier l'impact des actions de communication par la création et le développement d'une plateforme nationale collaborative.
- R7. Renforcer et optimiser les moyens pour développer l'observatoire et la communication, l'éducation à l'école et la formation professionnelle, l'animation locale et l'appui aux entreprises et associations ainsi que les travaux de recherche.

Annexe 5 – Les Français et le gaspillage alimentaire (OpinionWay, 2023)

ETUDE OPINIONWAY-SMARTWAY

Communiqué de presse Nantes, le 22 juin 2023

« LES FRANÇAIS ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE » ALORS QUE LES FRANÇAIS FONT DE PLUS EN PLUS ATTENTION, LES 18/24 ANS S’AFFICHENT COMME LES CHAMPIONS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un tiers des aliments produits sur la planète sont jetés sans être consommés. En France, cela représente environ 150 kg par habitant et par an. Alors que le pays est engagé à réduire de moitié son gaspillage alimentaire d’ici 2025, Smartway, qui accompagne les distributeurs dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, et l’institut OpinionWay ont interrogé pour la 3ème année consécutive les Français afin de décrypter leurs comportements et leurs évolutions.

Sans conteste, les résultats soulignent une attention accrue des Français. Ils jettent de moins en moins, l’inflation oblige, et réclament plus que tout autre chose davantage de réductions sur les produits dont la date de péremption est proche. Cette étude met cependant à mal une idée reçue. Les jeunes, souvent considérés comme sensibilisés et porte-étendards des sujets environnementaux, se révèlent finalement les moins concernés et les plus gaspilleurs, jetant jusque 4 fois plus d’aliments que les 65 ans et +.

GASPILLAGE : DES FRANÇAIS QUI FONT DAVANTAGE ATTENTION À MOINS GASPILLER

- 96 % des Français déclarent faire attention au gaspillage alimentaire, dont 59 % très attention (+8pts vs 2022)
- 47 % jettent au moins un type de produits tous les mois, principalement du pain (33 %), des fruits (33 %) et des légumes (31 %). Un chiffre encore trop haut, mais qui baisse tout de même de 6pts vs 2022.
- Près d’1 Français sur 4 (23 %) ne jette jamais aucun produit.
- 59 % jettent un produit en raison de son apparence, 29 % de sa DLC et 16 % par manque de prévoyance.

CE SONT LES JEUNES QUI DECLARENT GASPILLER LE PLUS

- Les 18/24 ans jettent jusqu’à 4 fois plus que les personnes de 65 ans et plus. Par exemple, 44 % des 18/24 ans jettent des fruits une fois par mois, contre 21 % des 65 ans et +. Le ratio est encore plus fort pour les produits emballés : 33 % vs 8 %.
- 42 % des 18/24 ans déclarent jeter un produit en raison d’une date de péremption dépassée, contre 20 % des 65 ans et plus
- 27 % chez les 18/24 ans reconnaissent parfois jeter des produits avant la date limite de consommation ! LA DLC, UN REPERE ESSENTIEL DANS LE PARCOURS D’ACHAT
- 85% des Français regardent toujours la DLC avant l’achat (95 % des 65 ans et + / 74 % des 18/24 ans)
- Il arrive à 8 Français sur 10 de prendre les produits à l’arrière des rayons pour avoir une DLC plus longue.
- 1 Français sur 2 a déjà acheté un produit dont la DLC était dépassée sans s’en apercevoir.
- 27 % des 18/24ans jettent parfois des produits avant la date limite de consommation. Ils ne sont que 6 % chez les +65 ans

UNE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE QUI DOIT PASSER PAR PLUS DE PROMOTIONS

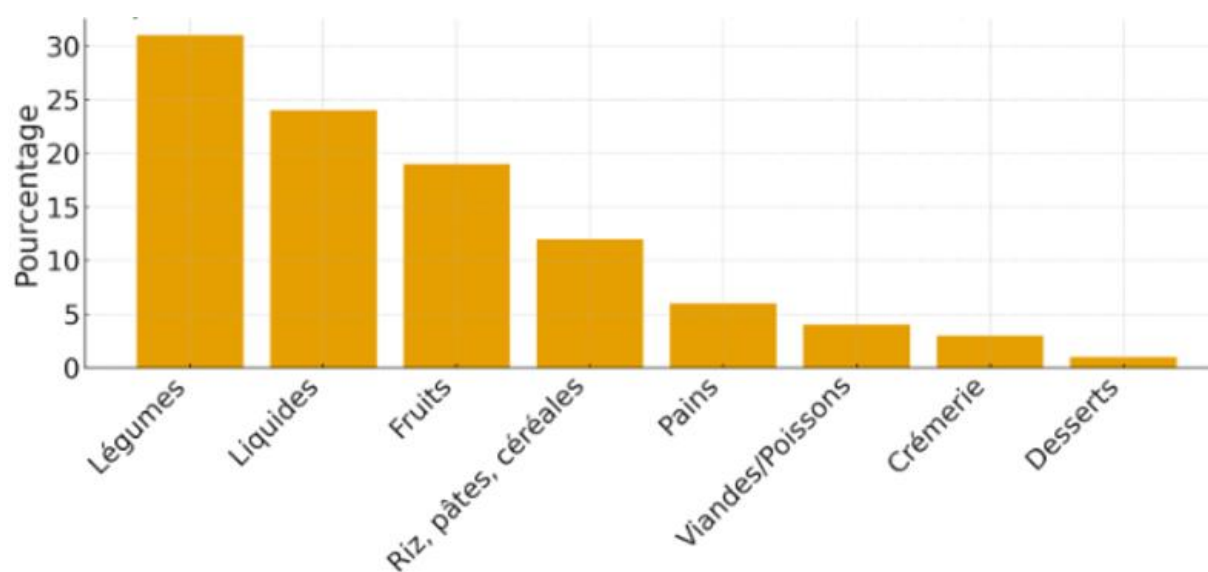
- 95 % des Français demandent aux enseignes de proposer davantage de réductions sur des produits dont la date de péremption est proche.
- Les Français veulent voir des promotions sur les produits à date courte dans plus de magasins (86 %) et sur plus de produits (85 %).
- Plus les revenus du foyer sont élevés, plus les Français réclament des offres promotionnelles Toute publication totale ou partielle doit impérativement utiliser la mention complète suivante : « Étude

L’ensemble des supports de cette étude est disponible en téléchargement ici : <https://smartway.ai/fr/blog/2023/06/19/etude-francais-18-24-ans-champion-gaspillage-alimentaire-2023>

Annexe 6 - Composition des déchets alimentaires

1 - Peu de choses sont connues sur la composition des déchets alimentaires. Selon la dernière étude « foyers témoins » réalisée auprès de 250 foyers par l'ADEME en 2019, ils sont majoritairement composés de légumes, fruits et liquides. Cependant, ces données doivent être commentées avec prudence en raison du nombre insuffisamment représentatif de foyers visités.

Liquides exclus, les fruits et légumes représentent les deux tiers des déchets. Les denrées qualifiées « crémérie » et « desserts », susceptibles d'avoir une date de durabilité minimale (DDM), ne comptent que pour 5 %.



2 - Selon une étude de la Commission européenne publiée en 2018, entre 7,8 % et 10 % des déchets alimentaires générés chaque année dans l'UE dans les secteurs de la fabrication/transformation, de la distribution et des ménages sont liés à l'étiquetage des dates de péremption. Les produits les plus concernés sont le lait et les yaourts, les jus frais, la viande et le poisson frais réfrigérés.

<https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-en>

NB – La France n'a pas été sélectionnée par les chercheurs dans cette étude.