



**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



How help Food business operators to report Lost & Food waste ?

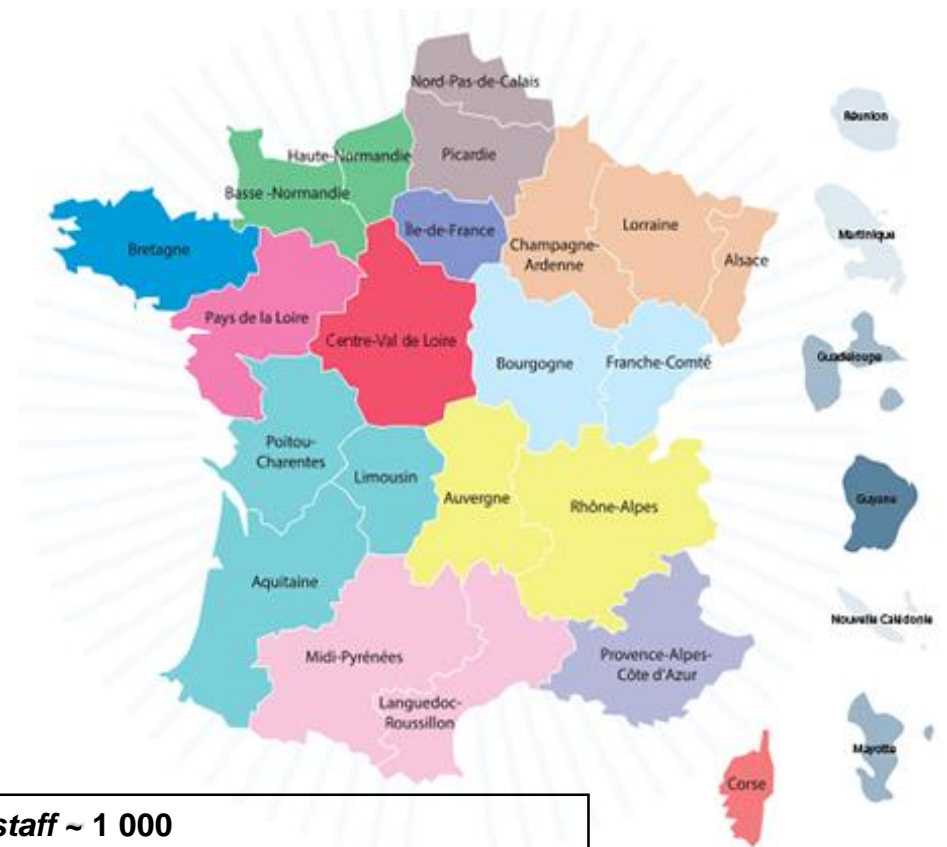
ADEME activity as an operator of public policy

French Agency for Ecological Transition : ADEME is involved as **Public Agency** under the authorities of the **Ministry of the Environment, Energy and the Sea** & the **Ministry of Research** in the field of :

- *Sustainable Cities and Territories*
- *Sustainable Production and Energies*
- *Circular economy and Waste*

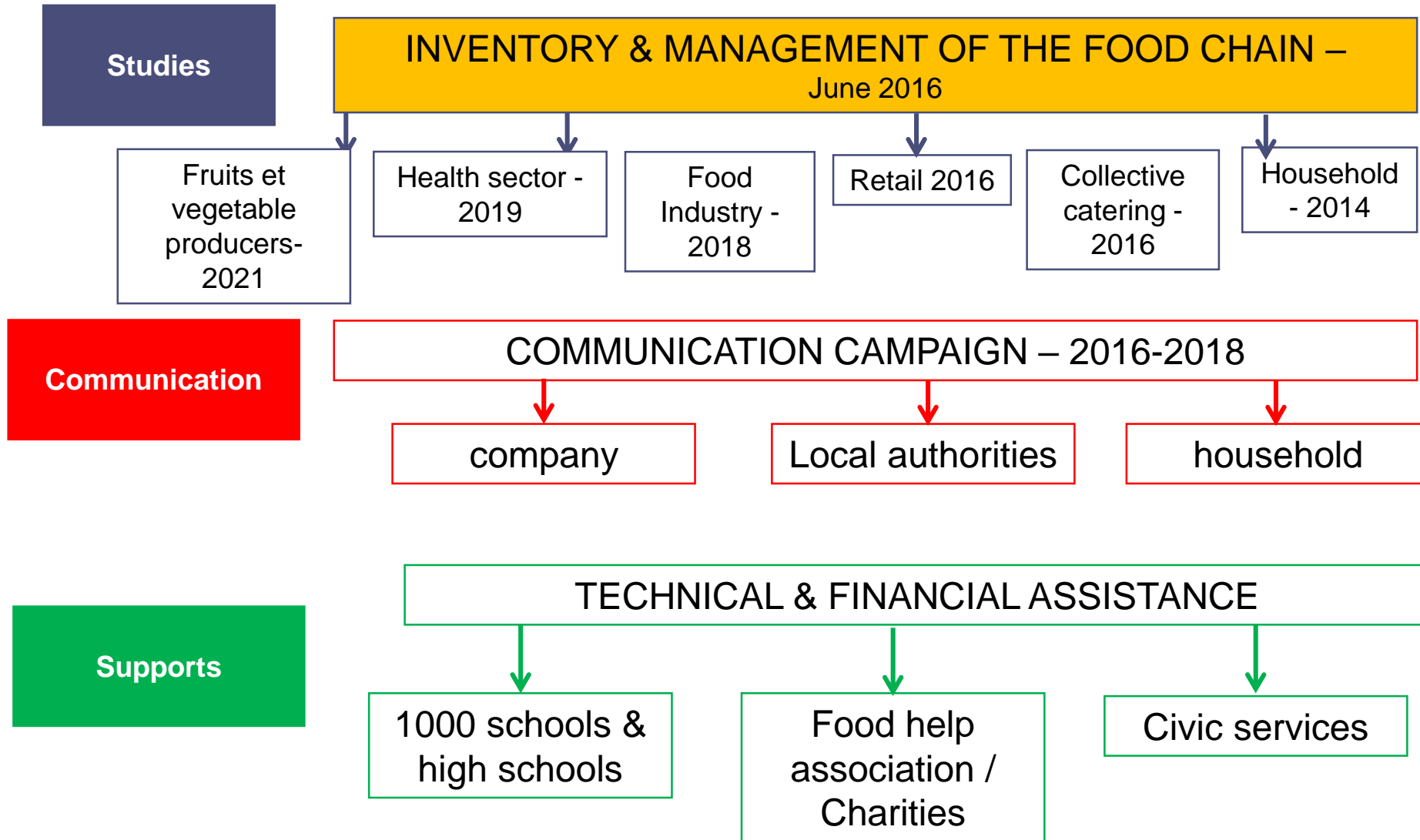
Activities :

- **Developing expertise and knowledge**
- **Advising** on policies and measures, government, companies and local authorities and **developing tools** for companies and local authorities
- **Changing behaviors**, by awareness campaigns and **information of the population**
- **Supporting investments** mainly in **research and innovation** for green technologies



A staff ~ 1 000
3 central sites (~50%)
17 regional directions
3 representations in overseas territories
1 office in Brussels

ADEME's actions for food waste



1. French food waste prevention policy

The national food program managed by the ministry of agriculture and food

- **Main public policy concerning food** in France, the third PNA was presented on September 20th, 2019
- **3 main axis** : social justice, food education and food waste prevention
- **2 levers** : collective catering and territorial food projects
- **Strengthened governance**: national and local call for projects, inter-ministerial steering committee and better linkage with other plans, regional food committees and international promotion of the program

FRANCE'S NATIONAL
FOOD PROGRAMME
**THE REGIONS
IN ACTION**
2019-2023

The national Pact against food waste

A first Pact initiated in 2013 to spread good practices among professionals of the supply chain with the goal of halving food waste by 2025.

A second Pact (2017-2020) aims at going further as regards to commitments taken by the French Government and its partners :

- 7 axes,
- 10 commitments taken by the French Government expressed through 19 operational measures,
- 16 other priority actions taken by the partners, representing all the key players of the supply chain (around 60 partners from the private sector and civil society).

National goal (*since 2020*) : halve food waste by 2025 in collective catering and retail, and by 2030 for the other sectors

- The **evaluation of the second Pact is ongoing** to identify the best scheme for the coming years

The national Pact against food waste

1 - Governance and communication

political and operational committees

2 - Indicators, measurement, evaluation

definition of waste monitoring indicators and follow-up regarding the national objective

3 - Management of unsold items and food donations

facilitating and encouraging donations of agricultural products, monitoring the implementation of the Food waste law

4 - Innovation, and partnerships throughout the food chain

exchanges of good practices, development of coordination

5 - Education, training, consciousness-raising

census and sharing of resources

6 - Coordination between sectors and territorial scales

monitoring of the pact on a territorial level

7 - Europe and international

member of the Food Losses and Waste Platform

dissemination of good practices and tools developed on the national level

A strengthened legislative framework

2015: Mandatory action plan to reduce food waste in public collective catering

2016: Hierarchy of actions to reduce food waste, ban of the destruction of edible food and obligation to offer a partnership to a food aid association (if >400m²) for the food distribution sector

2019: Ban of the destruction of edible food and obligation to offer a partnership to a food aid association for the food and drink industry (>50M€ turnover) and collective catering (>3000 meals/day) sectors.
Mandatory diagnosis and action plan for the entire collective catering sector

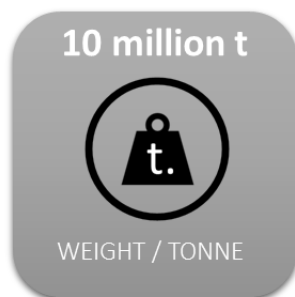
2020: Ban of the destruction of edible food and obligation to offer a partnership to a food aid association (>50M€ turnover) for the wholesale sector
Mandatory action plan for the food and drink industry sector
National “anti-food waste” label (ongoing consultation)
Additional mention for “best before” date labels (ongoing consultation)

2. Food losses and waste measurement

Food losses and waste in France (may 2016)

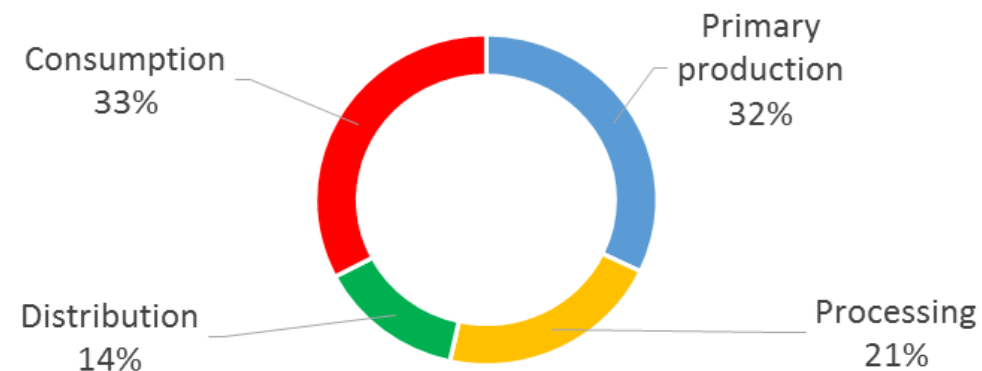


LOSSES AND WASTE



Losses and waste are not the same and take place at different stages

Distribution of losses and waste by weight



Source : [Etude ADEME 2016](#)

But what about measurements ?

National Pact against Food waste => 1 WG « indicators & measuring » for 2 years

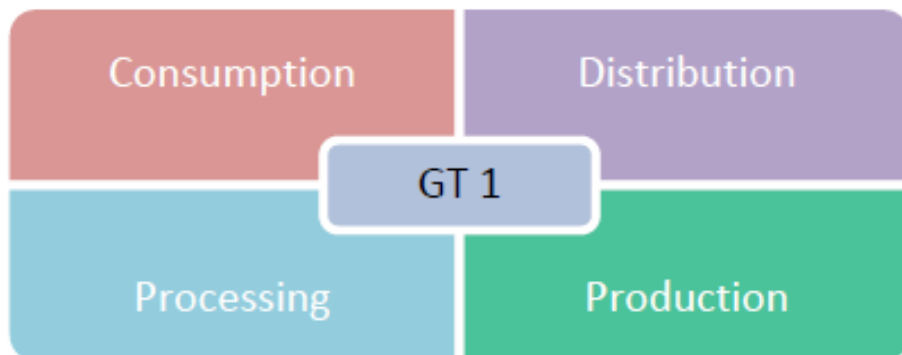
Two objectives for these WGs:

- Making sure that each stakeholder in the food chain has a long-lasting and effective observation system to monitor their progress towards reducing food waste;
- Having observation tools to monitor the national objective of reducing food waste by 50% by 2025.

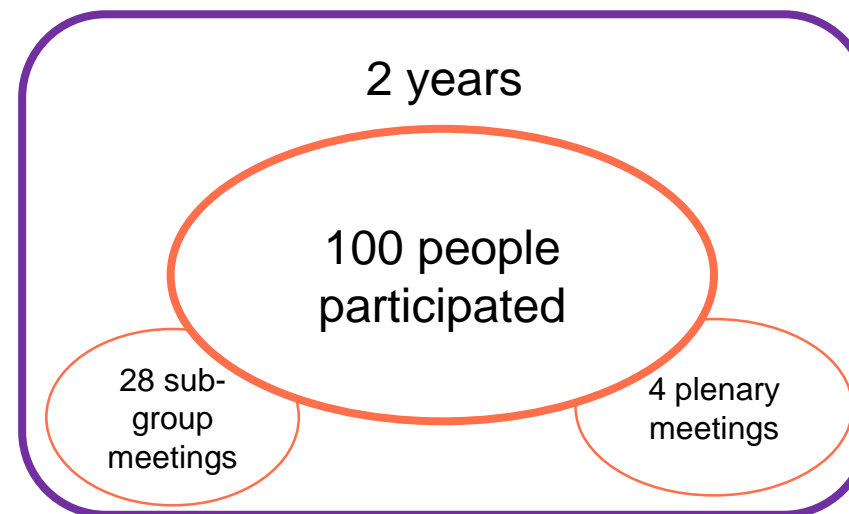


About measurements ?

National Pact against Food waste => Organisation



To take into account the specific characteristics of each sector, the WG was organised into 4 sub-working groups representing the 4 main links of the food chain.

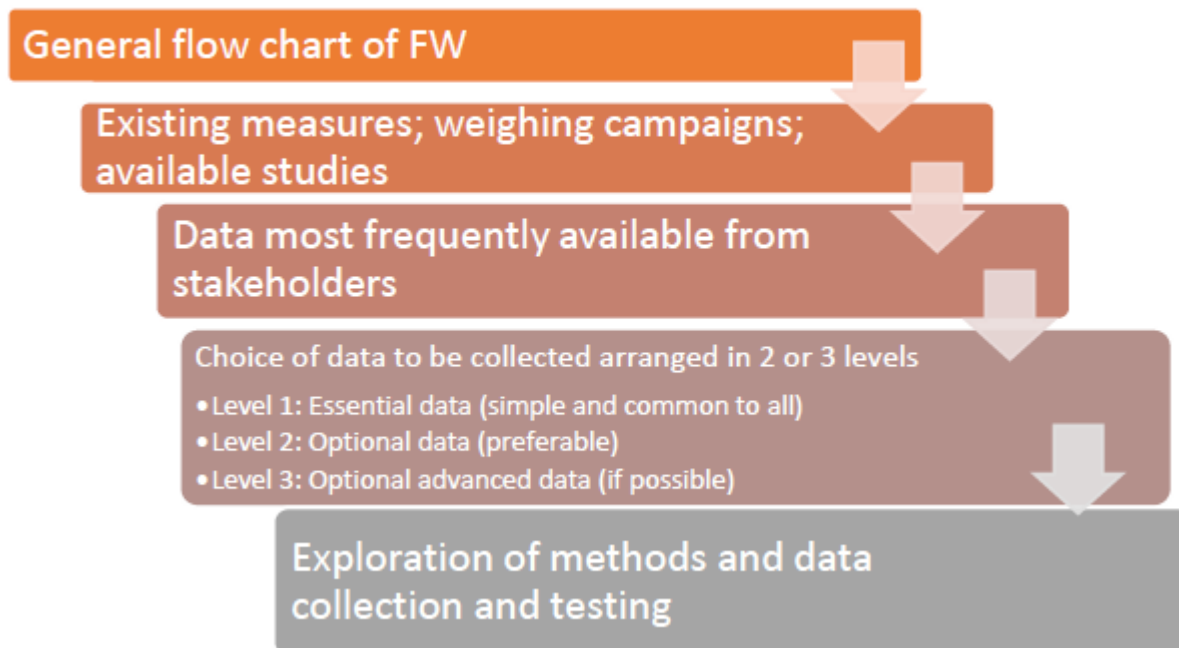


About measurements ?

National Pact against Food waste => Report

All groups adopted a broadly similar approach to work on each of the steps :

Work processes for the different groups



All groups now have a chart of data which can be collected under acceptable conditions for each sector and shared by all participants.

About measurements ?

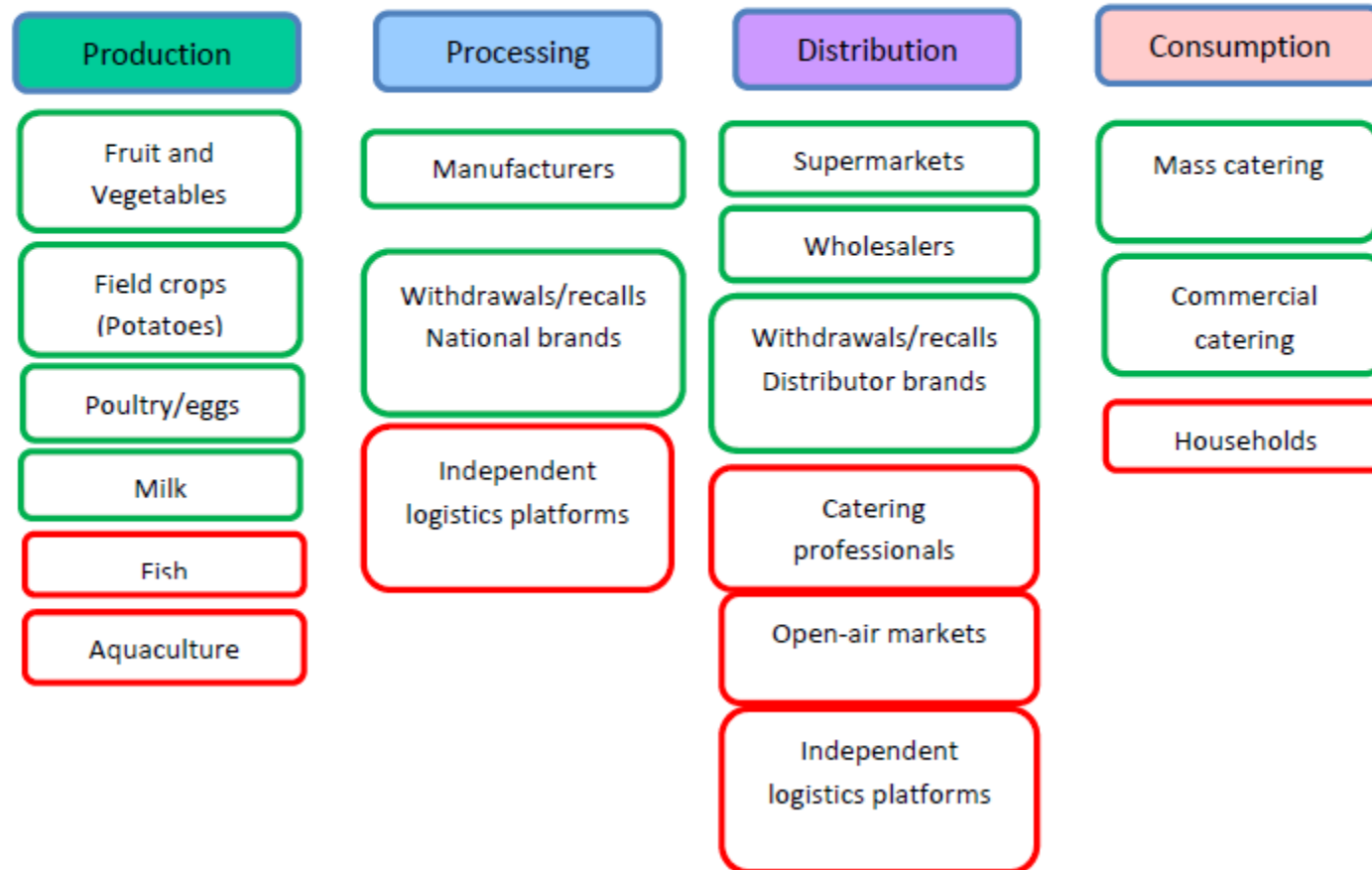
National Pact against Food waste => Summary

This diagram shows the sectors or stakeholders for which the work has highlighted a selection of data to be collected and those for which exchanges and agreements are still necessary

First step : work together => National PACT

Summary of data identified for monitoring of food waste in France

- Sector or stakeholder for which data is identified as available in the short term
- Sector or stakeholder for which data is not currently identified as available



2 actors forced to make a diagnosis

- **Collective catering** (from 31st october, 2018) : public & private
 - Obligation to **make a diagnosis** related to food waste (including the quantity wasted and the associated cost) and to **set up an action plan to prevent food waste** in collective catering

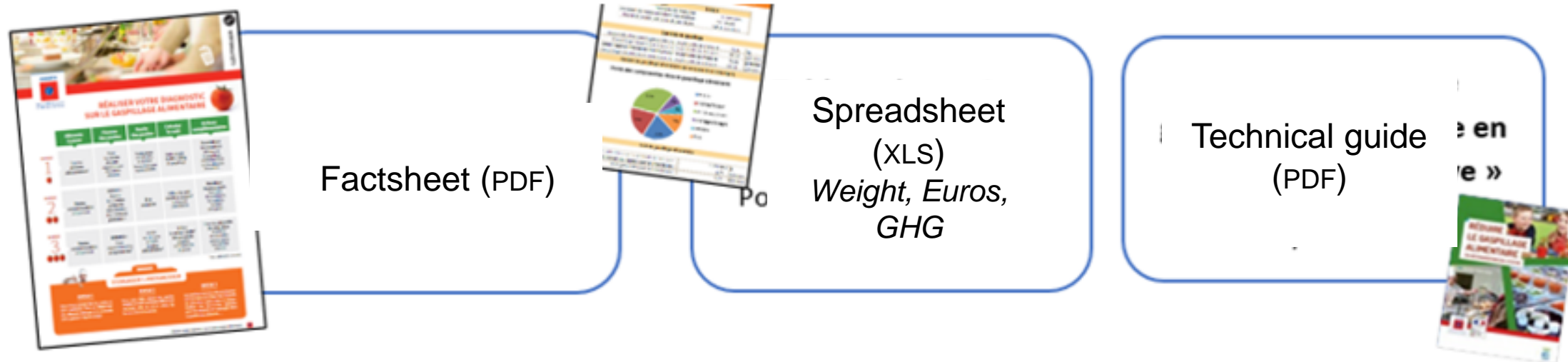
=> Before 22.10.20
- **Food & Drink industry** (from February 10th, 2020)
 - Obligation to **make a diagnosis** related to food waste (including the quantity wasted and the associated cost) and to **set up an action plan to prevent food** extended to food and drink industry

=> Before 01.01.21

Collective catering

- Toolbox proposed in october 2018

Simple & very used



<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Food industry

Third step : help actors achieve their diagnosis

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

La loi AGEC* 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 2023.

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

* Loi n°102/2022 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 de votre activité

NIVEAU 2
Vous souhaitez identifier les matières en jeu produites/fines particulièrement concernées par des pertes

NIVEAU 3
Vous souhaitez réaliser un diagnostic détaillé par ligne de production

Application	Résultats	Périmètre	Données nécessaires	Les bonus
Niveau 1 Permet d'appréhender pour répondre à la réglementation	Estimation globale des pertes alimentaires	Sur l'ensemble de la production	Achats/matières premières et ventes produits fins sur un an d'activité	Coût moyen des pertes matières premières et ventes produits fins en eau du produit, par site de production
Niveau 2 Premiers pas vers la mise en place d'actions de réduction	Évaluation des pertes par niveau de transformation des produits (MF, produits fins...)	Sur l'ensemble de la production	Formulation des produits fins et données sur les déchets liquides et solides	Niveau 1 + Estimation impact environnemental
Niveau 3 Une analyse suffisamment fine pour cibler des actions de réduction efficaces	Caractérisation des pertes par étape de transformation (réception, stockage, emballage...)	Le produit ou la famille de produit souhaité	Quantités de matières entrées et sorties à chaque étape de processus sur une à plusieurs semaines d'activité	Niveau 2 + Coût complet des pertes, l'eau valorisée, calcul de l'équivalent CO ₂

Factsheet (PDF)

Spreadsheet (XLS) for 3 levels
Guide, spreadsheet and exemple

Frequently Asked Questions

DIAGNOSTIC GASPILLAGE ALIMENTAIRE POUR LES OPÉRATEURS AGROALIMENTAIRES

FORME AIDE QUESTIONS

Des réponses sont accessibles en cliquant sur le lien "Répondre" situé à droite des questions.

La réglementation autour du diagnostic

À quel niveau réglementaire de réalisation de diagnostic ?
Quel est l'objectif de la loi AGEC ?
Quel est le périmètre de diagnostic défini par l'article 21 de la loi AGEC ?

La définition de Gaspillage Alimentaire (GA)

Quelle est la définition officielle du gaspillage alimentaire ?
Quelle est la différence entre pertes alimentaires et gaspillage alimentaire ?
Quel est l'objectif d'une perte en concept large de gaspillage alimentaire ?

Quelles sont les données à saisir dans les outils de diagnostic proposés par l'ADEME ?

Quelles données sont les données de base de diagnostic ?
Quelles données sont les données de suivi de diagnostic ?
Quelles données sont les données de suivi de diagnostic ?

Le remplissage des données dans les outils de diagnostic proposés par l'ADEME

Comment est prévu de compléter les informations des pertes dans les outils ?
Le point de vue consommateur, comment le définir et quelle est sa place en concept dans les outils ?

Outil d'aide à la réalisation de diagnostics pertes et gaspillage alimentaires pour les industries agroalimentaires

Tableau de matières

Table des matières

1. Présentation générale

2. Niveau 1 : Estimation des pertes par ligne de production

3. Niveau 2 : Évaluation des pertes par niveau de transformation

4. Niveau 3 : Cartographie complète pour une famille de produits

5. Annexe 1 : Définition des pertes par ligne et selon le niveau de transformation

6. Annexe 2 : Définition des pertes par niveau de transformation

7. Annexe 3 : Définition des pertes par famille de produits

8. Annexe 4 : Définition des pertes par famille de produits

9. Annexe 5 : Définition des pertes par famille de produits

10. Annexe 6 : Définition des pertes par famille de produits

11. Annexe 7 : Définition des pertes par famille de produits

12. Annexe 8 : Définition des pertes par famille de produits

13. Annexe 9 : Définition des pertes par famille de produits

14. Annexe 10 : Définition des pertes par famille de produits

15. Annexe 11 : Définition des pertes par famille de produits

16. Annexe 12 : Définition des pertes par famille de produits

17. Annexe 13 : Définition des pertes par famille de produits

18. Annexe 14 : Définition des pertes par famille de produits

19. Annexe 15 : Définition des pertes par famille de produits

20. Annexe 16 : Définition des pertes par famille de produits

21. Annexe 17 : Définition des pertes par famille de produits

22. Annexe 18 : Définition des pertes par famille de produits

23. Annexe 19 : Définition des pertes par famille de produits

24. Annexe 20 : Définition des pertes par famille de produits

25. Annexe 21 : Définition des pertes par famille de produits

26. Annexe 22 : Définition des pertes par famille de produits

27. Annexe 23 : Définition des pertes par famille de produits

28. Annexe 24 : Définition des pertes par famille de produits

29. Annexe 25 : Définition des pertes par famille de produits

30. Annexe 26 : Définition des pertes par famille de produits

31. Annexe 27 : Définition des pertes par famille de produits

32. Annexe 28 : Définition des pertes par famille de produits

33. Annexe 29 : Définition des pertes par famille de produits

34. Annexe 30 : Définition des pertes par famille de produits

35. Annexe 31 : Définition des pertes par famille de produits

36. Annexe 32 : Définition des pertes par famille de produits

37. Annexe 33 : Définition des pertes par famille de produits

38. Annexe 34 : Définition des pertes par famille de produits

39. Annexe 35 : Définition des pertes par famille de produits

40. Annexe 36 : Définition des pertes par famille de produits

41. Annexe 37 : Définition des pertes par famille de produits

42. Annexe 38 : Définition des pertes par famille de produits

43. Annexe 39 : Définition des pertes par famille de produits

44. Annexe 40 : Définition des pertes par famille de produits

45. Annexe 41 : Définition des pertes par famille de produits

46. Annexe 42 : Définition des pertes par famille de produits

47. Annexe 43 : Définition des pertes par famille de produits

48. Annexe 44 : Définition des pertes par famille de produits

49. Annexe 45 : Définition des pertes par famille de produits

50. Annexe 46 : Définition des pertes par famille de produits

51. Annexe 47 : Définition des pertes par famille de produits

52. Annexe 48 : Définition des pertes par famille de produits

53. Annexe 49 : Définition des pertes par famille de produits

54. Annexe 50 : Définition des pertes par famille de produits

55. Annexe 51 : Définition des pertes par famille de produits

56. Annexe 52 : Définition des pertes par famille de produits

57. Annexe 53 : Définition des pertes par famille de produits

58. Annexe 54 : Définition des pertes par famille de produits

59. Annexe 55 : Définition des pertes par famille de produits

60. Annexe 56 : Définition des pertes par famille de produits

61. Annexe 57 : Définition des pertes par famille de produits

62. Annexe 58 : Définition des pertes par famille de produits

63. Annexe 59 : Définition des pertes par famille de produits

64. Annexe 60 : Définition des pertes par famille de produits

65. Annexe 61 : Définition des pertes par famille de produits

66. Annexe 62 : Définition des pertes par famille de produits

67. Annexe 63 : Définition des pertes par famille de produits

68. Annexe 64 : Définition des pertes par famille de produits

69. Annexe 65 : Définition des pertes par famille de produits

70. Annexe 66 : Définition des pertes par famille de produits

71. Annexe 67 : Définition des pertes par famille de produits

72. Annexe 68 : Définition des pertes par famille de produits

73. Annexe 69 : Définition des pertes par famille de produits

74. Annexe 70 : Définition des pertes par famille de produits

75. Annexe 71 : Définition des pertes par famille de produits

76. Annexe 72 : Définition des pertes par famille de produits

77. Annexe 73 : Définition des pertes par famille de produits

78. Annexe 74 : Définition des pertes par famille de produits

79. Annexe 75 : Définition des pertes par famille de produits

80. Annexe 76 : Définition des pertes par famille de produits

81. Annexe 77 : Définition des pertes par famille de produits

82. Annexe 78 : Définition des pertes par famille de produits

83. Annexe 79 : Définition des pertes par famille de produits

84. Annexe 80 : Définition des pertes par famille de produits

85. Annexe 81 : Définition des pertes par famille de produits

86. Annexe 82 : Définition des pertes par famille de produits

87. Annexe 83 : Définition des pertes par famille de produits

88. Annexe 84 : Définition des pertes par famille de produits

89. Annexe 85 : Définition des pertes par famille de produits

90. Annexe 86 : Définition des pertes par famille de produits

91. Annexe 87 : Définition des pertes par famille de produits

92. Annexe 88 : Définition des pertes par famille de produits

93. Annexe 89 : Définition des pertes par famille de produits

94. Annexe 90 : Définition des pertes par famille de produits

95. Annexe 91 : Définition des pertes par famille de produits

96. Annexe 92 : Définition des pertes par famille de produits

97. Annexe 93 : Définition des pertes par famille de produits

98. Annexe 94 : Définition des pertes par famille de produits

99. Annexe 95 : Définition des pertes par famille de produits

100. Annexe 96 : Définition des pertes par famille de produits

101. Annexe 97 : Définition des pertes par famille de produits

102. Annexe 98 : Définition des pertes par famille de produits

103. Annexe 99 : Définition des pertes par famille de produits

104. Annexe 100 : Définition des pertes par famille de produits

Outils de diagnostic des pertes alimentaires pour les Industries Agroalimentaires

Présentation générale

Cet outil est destiné à aider les IAA (Industries Agroalimentaires) dans le cadre du diagnostic des pertes et gaspillage alimentaires rendu obligatoire par la loi AGEC (n°102/2022) le 15 août 2022. Il est un outil d'aide à la réalisation de diagnostics pertes et gaspillage alimentaires pour les industries agroalimentaires. Il est composé de 3 niveaux de diagnostic.

Niveau 1 : Estimation des pertes par ligne de production

Niveau 2 : Évaluation des pertes par niveau de transformation

Niveau 3 : Cartographie complète pour une famille de produits (incluant dans le cadre de l'opération "IAA" par l'ADEME, PHENIX et Anival)

Il s'agit de toutes les matières destinées à la consommation humaine qui sont perdues, sans être dégradées au cours de la chaîne alimentaire. Cela ne comprend pas la partie comestible des déchets.

NIVEAU	OBJECTIFS	RÉSULTATS	INDICATEURS CLÉS	LIMITES	MÉTHODE DE CALCUL
Niveau 1	Permettre une vision globale de la quantité de pertes alimentaires annuelles sur l'ensemble de l'usine	Estimation globale des pertes alimentaires annuelles	Quantité de matière première perdue et vente produits fins. Éventuellement calcul de charges de produits pour les formules au versé large.	Les calculs sont réalisés sur une moyenne pondérée et ne sont donc pas précis. Le bilan matière a une incertitude non négligeable dû aux estimations de pertes en eau ou d'efficacité de process. De même pour l'estimation financière en lien avec la répartition des coûts matières.	Clarté, simplicité, reproductibilité
Niveau 2	Évaluer les pertes par niveau de transformation de la matière première	Estimation des pertes par niveau de transformation de la matière première	Rapports détaillés des pertes par niveau de transformation de la matière première. Éventuellement calcul de charges de produits pour les formules au versé large.	Même si le détail des données permet une certaine précision, les estimations de pertes en eau ou d'efficacité de process restent des estimations. Le détail des données permet de mieux cibler les actions de réduction.	Analyse de flux de matière
Niveau 3	Établir une cartographie des pertes par famille de produits et par étape de production	Cartographie des pertes par famille de produits et par étape de production	Évaluation des pertes par famille de produits et par étape de production. Calculs de charges de produits pour les formules au versé large.	Les données de ventes sont souvent difficiles à obtenir. Elles sont souvent représentatives pour les matières premières et les produits finis. Elles ne permettent pas de cibler les actions de réduction de manière précise. Elles sont souvent représentatives pour les matières premières et les produits finis.	Précision, exhaustivité, reproductibilité

DEFINITION GASPILLAGE ALIMENTAIRE (GA)

Il s'agit de toutes les matières destinées à la consommation humaine qui sont perdues, sans être dégradées au cours de la chaîne alimentaire. Cela ne comprend pas la partie comestible des déchets.

BILAN (remplissage automatique)

NIVEAU 1 - RESULTAT ANNUEL DU SITE SOMMAIRE DANS LE SECTEUR FRUITS ET LEGUMES

GA estimé (en kg) : 1 400 000 | Matière première (en t) : 1 400 000 | Matière première (en t) : 1 400 000

partie économique des pertes dues au GA dans l'activité de l'entreprise : 10%

part économique des pertes dues au GA dans l'activité de l'entreprise : 10%

La masse perdue due au GA représente 1% de l'activité totale de l'entreprise

Les pertes économiques dues au GA représentent 1% du chiffre d'affaire de l'entreprise

RÉSULTATS NIVEAU 1

partie économique des pertes dues au GA dans l'activité de l'entreprise : 10%

part économique des pertes dues au GA dans l'activité de l'entreprise : 10%

Les 5 matières critiques au niveau de la perte massique dues au GA (en kg)

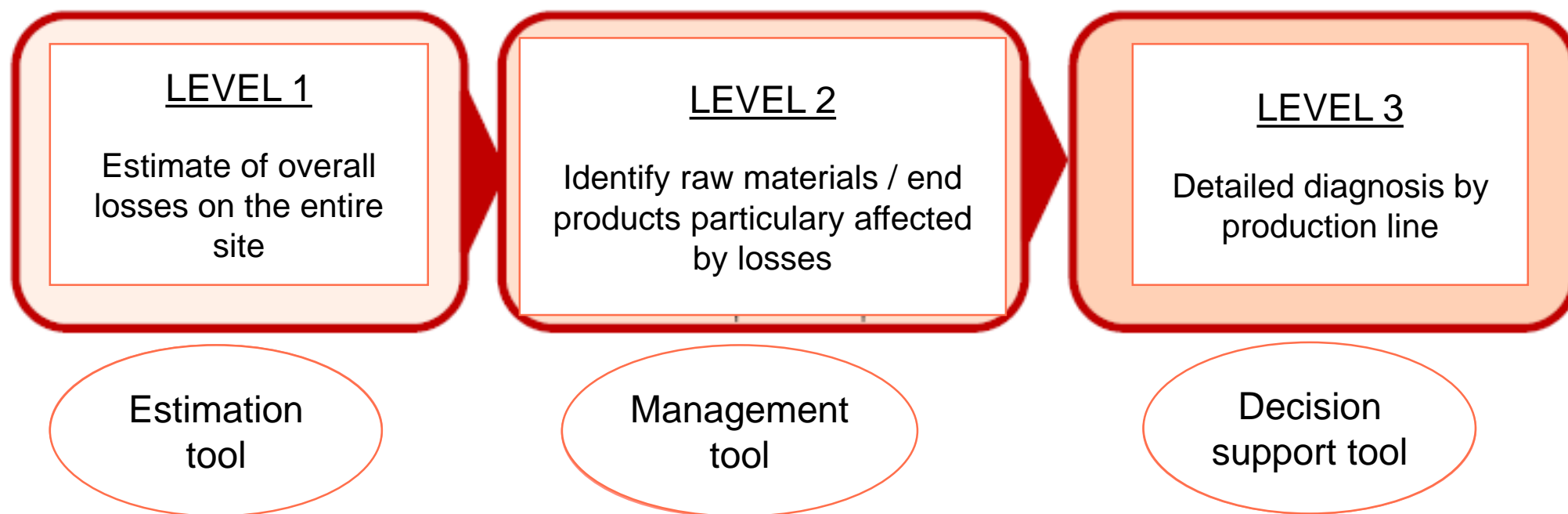
Les 5 matières critiques économiques dues au GA (en kg)

Produit	GA (en kg)	Coût (en euros)
Tomates	132,00	132,00
Salade	132,00	132,00
Carottes	132,00	132,00
Concombre	132,00	132,00
Chou-fleur	132,00	132,00

Produit	GA (en kg)	Coût (en euros)
Tomates	132,00	132,00
Salade	132,00	132,00
Carottes	132,00	132,00
Concombre	132,00	132,00
Chou-fleur	132,00	132,00

3 levels

S'engager et progresser



<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-IAA-boites-outils-diagnostic>

3. Food losses and waste reporting

National surveys by INSEE

- The National Institute of Statistics and Economic Studies (INSEE) conducts national mandatory surveys on different sectors of the food chain.
- For the food and drink industry, and for trade (wholesale and retail) a survey related to non-hazardous waste is conducted every 4 years. In 2021, the survey will be conducted on the 2020 data with new questions related to food waste (avoidable, non avoidable waste, food donation...).
- For the food service sector (including collective catering), no survey related to waste existed. A new waste-related survey will be conducted in 2021 on the 2020 data with new questions related to food waste.
- Compulsory diagnoses will provide professionals of the collective catering and food and drink industry sectors with the data they need to complete national to complete national surveys.
- The results of INSEE surveys will be the basis of the EU reporting.