



Synthèse "Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion" ADEME

Mis à jour le 24 mars 2020

Enregistrer dans mes ressources

Dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME a conduit une étude portant sur « l'état des lieux des pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire ». Cette **étude est inédite**, à plusieurs titres.

En préambule, elle propose une **définition des pertes et gaspillages** s'appuyant sur les débats initiés dans le cadre du PACTE et la récente Loi contre le gaspillage alimentaire; cette définition permet d'**identifier les potentiels et les sources de progrès** pour l'efficacité alimentaire de demain ;

Elle mesure le total des pertes et gaspillages générés sur 26 filières alimentaires représentant plus de 80 % des produits consommés en France et à chaque étape de la chaîne alimentaire. Elle précise la valeur commerciale théorique et l'impact carbone en t/CO₂ de ces produits. Cette mesure globale, de laquelle ressort la part de chaque acteur, révèle non seulement que la « **responsabilité** » **est partagée mais qu'il existe une interdépendance entre les acteurs** ;

À partir de l'examen des pratiques et comportements de chaque acteur, de l'effet « engrenage » des uns par rapport aux autres, elle identifie des **leviers de progrès et met l'accent sur des initiatives de terrain individuelles ou collectives** pouvant inspirer chacun.

Face à ces résultats, l'Ademe a lancé une campagne de communication grand public à travers un nouveau site internet "casuffitelegachis.fr" destiné à sensibiliser les entreprises, les collectivités et les particuliers.

DÉCOUVREZ LA SYNTHÈSE

Synthèse "Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion" ADEME

DÉCOUVREZ LE RAPPORT COMPLET SUR LE SITE DE L'ADEME

Identification

Auteur :

ADEME

Date de publication :

Mai 2016

Taille du document :

165 p

Échelle géographique :

Nationale

Découvrez d'autres contenus similaires

Guide ADEME "gaspillage alimentaire d...

Fiche synthèse - Etat des lieux Résea...

Gaspillage alimentaire

Le 10.04.2018

Mardinale : Halte au gaspillage alimentaire !

Le gaspillage alimentaire, où en sommes-no...

Le gaspillage alimentaire, c'est nos oignons

Le 22.09.2016

Gaspillage alimentaire en restauration collective

Le gaspillage alimentaire, un triple...

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Gaspillage alimentaire : du diagnosti...

MOOC sur le gaspillage alimentaire

Les épiceries solidaires contre le gaspill...