

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

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

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

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

## S'engager et progresser

**OBJECTIFS**

### NIVEAU 1

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

### NIVEAU 2

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

### NIVEAU 3

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

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

## Pourquoi faire un diagnostic de ses pertes ?

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

## Comment réaliser le diagnostic ?

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

## Comment utiliser les résultats ?

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



## Ressources

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