

Objectif 12 : Établir des modes de consommation et de production durables

Cible de l'ONU: 12.3 - D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant, au niveau de la distribution comme de la consommation, et diminuer les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte

Indicateur 12.i3 : Pertes et gaspillages alimentaires

Concepts et définitions

Définition de l'indicateur :

L'indicateur « **Pertes et gaspillages alimentaires** » mesure le poids des déchets issus des pertes et gaspillages alimentaires à chaque étape de la chaîne alimentaire.

Concepts :

Le **gaspillage alimentaire** se définit comme toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. Le gaspillage alimentaire est mesuré en Kg par an et par habitant.

Les différentes étapes de la chaîne alimentaire couvertes par l'indicateur sont la production, la transformation, la distribution, la consommation à domicile et la consommation en restauration collective et commerciale.

Champ :

France (métropole + DOM)

Commentaires :

Aux pertes économiques associées au gaspillage alimentaire (16 milliards d'euros par an d'après l'Ademe) et enjeux sociaux (perte de pouvoir d'achat, hausse des demandes d'aide alimentaire), se rajoutent des pressions environnementales inutilement générées telles que des déchets à traiter, des terres arables inutilement cultivées, le gaspillage de ressources naturelles (eau, matières premières, y compris énergie), et des émissions de gaz à effet serre (production agricole, transformation, stockage, commercialisation, transport...). L'indicateur « **Pertes et gaspillages alimentaires** » permet de suivre les progrès de la France en matière de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, et ce à chaque étape de la chaîne alimentaire. Il rend notamment possible le suivi des engagements et des travaux du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cet indicateur est identique à l'indicateur Onusien 12.3.1 « Indice mondial des pertes alimentaires ».

Méthodologie

Méthode de calcul : ([méthode de calcul de l'indicateur détaillée](#))

Afin d'évaluer les pertes et gaspillages alimentaires, des entretiens qualitatifs et quantitatifs ont été réalisés auprès de restaurants (restauration collective et commerciale) d'artisans de bouche (boulangers-pâtisseries, bouchers-charcutiers et traiteurs), dans des foyers représentatifs de la population française et auprès d'acteurs des filières impliquées dans la production, la transformation, la distribution et la valorisation de l'alimentation. Les données collectées dans le cadre de ces entretiens ont systématiquement fait l'objet de contrôles de cohérence avec les données disponibles dans d'autres études et dans les communications des acteurs et des organisations qui les représentent (recherches sur le web, échanges avec experts).

Pour évaluer les pertes et gaspillages sur l'ensemble de la filière (résultats agrégés), les pertes de chaque type d'acteur ont été pondérées en fonction de son poids relatif dans l'ensemble des filières où l'acteur intervient.

Désagréations retenues :

Par étape de la chaîne alimentaire : production, transformation, distribution, consommation à domicile, consommation en restauration collective et commerciale.

Autres désagréations possibles :

Néant

Source des données

Description :

Les données utilisées pour calculer cet indicateur proviennent de l'étude « Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, 2016 » de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME).

Périodicité :

Étude ponctuelle

Commentaires (ex. comparabilité dans le temps et dans l'espace) :

Références / Publications

[Ademe : Pertes et gaspillages alimentaires : L'Etat des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#)