

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

Cible 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

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 kilogrammes 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.

La [loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l’économie circulaire](#) se fixe comme objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50 % par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d’ici 2025 et dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d’ici 2030.

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

Méthodologie

Méthode de calcul

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.

Les pertes et gaspillage alimentaires calculées à partir de 2020 ne sont pas comparables à celles calculées en 2015 par l'Ademe. Le champ et la méthodologie utilisée en 2020 sont ceux explicités dans deux décisions de la commission européenne :

- la [décision déléguée \(UE\) 2019/1597 de la Commission du 3 mai 2019](#) complétant la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne une méthodologie commune et des exigences minimales de qualité permettant de mesurer de manière uniforme les niveaux de déchets alimentaires ;
- la [décision d'exécution \(UE\) 2019/2000 de la Commission du 28 novembre 2019](#) établissant le format pour la communication des données relatives aux déchets alimentaires et pour la présentation du rapport de contrôle de la qualité conformément à la directive 2008/98/CE du Parlement européen et du Conseil.

Le champ est le suivant :

- les denrées alimentaires à prendre en compte sont celles destinées à l'alimentation humaine ;
- concernant la production primaire, les pertes à la récolte sont exclues ;
- les parties comestibles et non comestibles (os, épluchures...) sont comptabilisées ;
- les denrées alimentaires initialement destinées à l'alimentation humaine et finalement valorisées en alimentation animale ne sont pas comptabilisées.

Le tableau ci-dessous compare les différents champs.

	Ademe 2015	Données 2020
Perte à la récolte	inclus dans le calcul	hors champ du rapportage Eurostat
Valorisation animale	inclus dans le calcul	hors champ du rapportage Eurostat

Non consommable (os, épiluchure...)	hors champ de l'étude Ademe	inclus dans le champ du rapportage Eurostat
--	-----------------------------	---

Désagréations retenues

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

Désagréations territoriales

Aucune.

Source des données

Description

Les données 2015 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).

À partir de 2020 :

- Production primaire : utilisation de coefficients de pertes issus d'une étude de l'Inrae, appliqués à la production agricole 2020.
- Transformation, distribution et consommation hors domicile : utilisation des enquêtes Insee sur les déchets non dangereux dans l'industrie, le commerce et les services.
- Consommation au domicile :
 - Enquête MODECOM 2017 de l'Ademe pour la composition des ordures ménagères résiduelles, des collectes sélectives et des déchets apportés en déchetteries.
 - Enquête Collecte de l'Ademe pour les tonnages collectés.
 - Études ponctuelles de l'Ademe pour la partie non collectée (recyclage à la source des biodéchets)

Périodicité

- Données 2015 : étude ponctuelle.
- À partir de 2020 : annuelle.

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

Voir méthode de calcul pour la comparabilité dans le temps

En 2023, les valeurs 2020 sont révisées du fait de :

- révision/correction des données des enquêtes Insee sur les déchets non dangereux par l'Insee ;

- révision de la méthodologie pour calculer les déchets compostés à domicile ;
- utilisation de nouvelles sources de données pour calculer les pertes lors de la production primaire.

Références / Publications

- « [Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire](#) », Ademe, mai 2016.
- « [Bilan GT1 du PACTE national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#) », Ademe, 2019.
- « [État des lieux et leviers pour réduire les pertes alimentaires dans les filières françaises](#) » (p. 23-57), Redlingshöfer B., Coudurier B. & Georget M. (2015), Étude Inra, Innovations Agronomiques.
- « [Enquête Gestion domestique des déchets organiques](#) », Ademe.
- « [Compostage individuel – Bilan d'une campagne de pesées](#) », Ademe Région Nord-Pas-de-Calais, 2005.
- « [Les déchets alimentaires en France et dans l'Union européenne en 2021](#) », SDES, avril 2024.
- « [De la fourche à la fourchette, les déchets alimentaires s'accumulent](#) », Ademe, septembre 2024.
- « [Déchets alimentaires : qui gaspille le plus ?](#) », Portail notre-environnement, juin 2024.
- « [Gaspillage alimentaire : des nouvelles données pour la France](#) », ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, octobre 2024.