

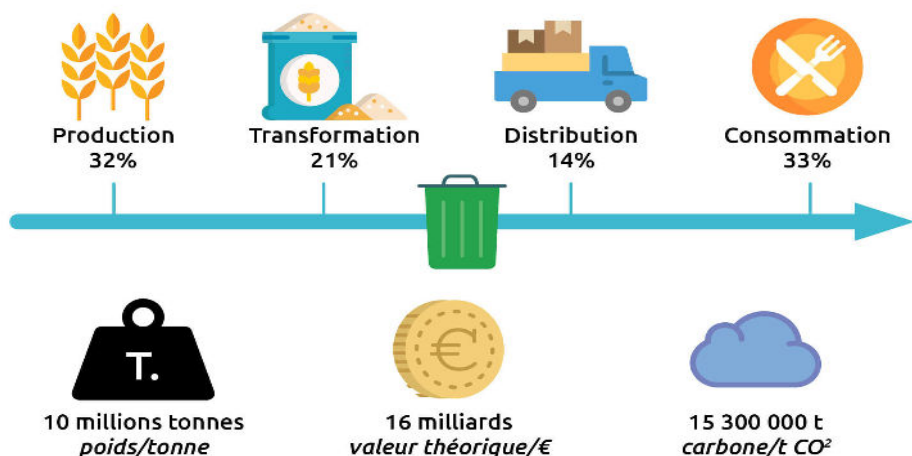
PANORAMA DES PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES EN FRANCE

► DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »

Loi Anti-gaspillage et économie circulaire (AGEC) du 11 février 2020

► PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRES : état des lieux par étapes de la chaîne alimentaire*



LE SAVIEZ-VOUS ?

La loi Garot (11 février 2016) vise à :

- **Hierarchiser** les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

1. Prévention / 2. Don des invendus ou transformation / 3. Alimentation animale / 4. Compost ou méthanisation.

- **Sensibiliser, former** tous les acteurs et **communiquer** auprès des citoyens
- **Inciter** le don des enseignes de la grande distribution
- **Intégrer** la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le parcours scolaire
- **Valoriser** les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de la responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE)

*Source : ADEME - Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire - 2015



DEPUIS SA CRÉATION, SOLAAL CONTRIBUE À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN INCITANT LES AGRICULTEURS À SE TOURNER VERS LE DON PLUTÔT QUE JETER LEUR PRODUCTION, NOTAMMENT EN CAS D'INVENDUS.

LE CAS DES FRUITS ET LÉGUMES



Produit prêt
à être récolté
100 kg



Produit conditionné
1^{ère} mise en marché
91 kg



Produit acheté
par l'utilisateur final
88 kg

9% de pertes en production
et lors du conditionnement

3% de pertes lors de
la distribution
et de la commercialisation

12% de pertes sur la filière fruits et légumes frais

En moyenne, sur les 13 sites audités, un tiers de la production n'est pas commercialisé comme initialement prévu par le producteur et 17% ne sont pas valorisés pour la consommation humaine (correspond au gaspillage alimentaire). Cela représente un manque à gagner de près de 20% du CA. Selon le type de production des écarts importants sont à noter pouvant aller de 10 à 40% de pertes alimentaires.

Extrait de l'opération témoin de l'ADEME « Fruits et légumes : des solutions pour réduire les pertes et gaspillages alimentaires »

Source : Pertes alimentaires dans la filière fruits et légumes - étude effectuée en 2015 par FranceAgriMer, Interfel, l'UNILET et l'ANICC et réalisée par le cabinet Gressard en partenariat avec l'INRA.

AVEC SOLAAL, LA FAIM, ON LUI FAIT PERDRE DU TERRAIN.

CONTACTEZ SOLAAL : 01 53 83 47 89 • dons@solaal.org • www.solaal.org

ASSOCIATION RECONNUE D'INTÉRÊT GÉNÉRAL