Les réponses sont accessibles en cliquant sur la flèche blanche située à gauche des questions.

# La réglementation autour du diagnostic

## A qui s’adresse l’obligation de réalisation du diagnostic ?

L’article 31 de la loi LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC) rend obligatoire le diagnostic du gaspillage alimentaire pour les opérateurs agroalimentaires, au sens ‘industrie agroalimentaire’, avant le 1er Janvier 2021.

## Suis-je obligé d’utiliser les outils de l’ADEME afin de réaliser mon diagnostic ?

Aucunement. Ces outils sont proposés afin de rendre accessible un autodiagnostic à tous les opérateurs de l’agroalimentaire Cependant, développer ses propres outils est possible et bénéficier d’un accompagnement dans cette démarche est même recommandé pour les sites complexes ou disposant de peu de temps pour mettre en place ce suivi.

## Quel est le périmètre du diagnostic défini par l’article 31 de la loi AGEC ?

Aucun périmètre précis n’est proposé exceptée la date limite de réalisation du diagnostic et la définition du gaspillage alimentaire (voire question correspondante). L’opérateur est libre de déterminer les moyens à mettre en œuvre, de définir lui-même les parties comestibles ou non de ses déchets alimentaires, etc.

Le diagnostic est à réaliser pour chaque opérateur agroalimentaire, mais libre à l’opérateur de le faire par site, pour l’activité totale, pour chaque chaîne de production, de procéder à une extrapolation ensuite, etc.

Le périmètre du diagnostic n’est pas imposé afin de conserver une souplesse dans l’application. Il est important que l’opérateur s’approprie la démarche d’identification des postes de gaspillage. Ainsi ce n’est pas seulement la valeur finale qui importe mais aussi le choix de la méthode mise en place pour la déterminer.

# La définition du Gaspillage Alimentaire (GA)

## Quelle est la définition officielle du gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire est défini par « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. » selon le paragraphe 2 de l’article 35 de la loi LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (AGEC). Cela exclut donc la production destinée à l’alimentation animale, la production de médicaments et de cosmétique. L’eau en tant qu’ingrédient ou évaporée au cours du processus n’est pas inclue dans la définition du gaspillage alimentaire.

## Quelle est la différence entre pertes alimentaires et gaspillage alimentaire ?

Les deux notions dans ce diagnostic sont identiques. La différence est seulement sémantique, dans les études nationales et internationale le terme de perte alimentaire est utilisé pour qualifier les gaspillage alimentaire aux étapes de production/transformation. La Loi parlant de diagnostic du gaspillage alimentaire, ce terme générique est repris dans la boite à outils.

## Quel est l’intérêt d’une prise en compte large du gaspillage alimentaire ?

L’intérêt d’avoir une définition aussi large du gaspillage alimentaire ne réside pas dans le jugement vis-à-vis d’un résultat important, mais dans l’angle d’approche en lui-même. La plupart des entreprises considèrent un ratio de matière première nécessaire à la fabrication d’un produit fini qui prend en compte toutes les pertes et gaspillages survenant en moyenne dans l’entreprise pour cette matière première. Par exemple 1,100 kilos de carottes nécessaires pour produire 1 kilo de carottes râpées, les 100g supplémentaires comprennent la peau à éplucher, les fanes, la chair perdue lors du râpage, etc.

L’approche d’un diagnostic avec le prisme de la définition du gaspillage alimentaire permet de remettre en cause ces coefficients et de changer son référentiel. C’est ce faisant que des idées d’aménagement, des innovations, qui n’auraient pas été envisagées avec l’approche classique des pertes, sont facilitées.

## Quelles peuvent être les causes de pertes alimentaires inclues dans la définition du gaspillage alimentaire ?

Les causes du gaspillage alimentaire sont multiples et pas toujours contrôlables par l’opérateur agroalimentaire. Il peut s’agir de pertes occasionnées par une manipulation (e.i : casse) ou par des défauts dans l’organisation logistique (e.i : surproduction).

Mais elles peuvent aussi provenir du cahier des charges (e.i : calibrage des produits) ou un défaut de qualité de manière générale (e.i : contamination de la matière par un corps étranger), une perte inhérente au process (e.i : calibrage des machines de conditionnement) ou au protocole des chaînes de production (e.i : eau de pousse).

Cette caractérisation de la cause des pertes permet de déterminer s’il s’agit de pertes évitables ou non et d’envisager des actions correctrices le cas échéant.

# Le remplissage des données dans les outils de diagnostic proposés par l’ADEME

*Des commentaires ont été ajoutés aux outils Excel et un onglet « aide données » inséré dans ces outils afin de vous aider à prendre en compte les spécificités de votre activité.*

## Quelle différence entre les 3 niveaux ?

Le niveau 1 est une approche bilan matière sur l’ensemble du site étudié et donne le résultat du GA par différence entre matière entrée et matière sortante. Il est approximatif et permet d’avoir une vision globale de l’ordre de grandeur du GA et des coûts associés.

Le niveau 2 donne un détail des sources de gaspillage en fonction du niveau de transformation de la matière (matière première, produit semi fini et produit fini) ainsi qu’un calcul du coût complet des pertes alimentaires sur l’ensemble du site étudié. Il permet d’avoir une idée de quel produit et de quelle grande étape du processus de transformation cibler dans une démarche anti-gaspillage ainsi qu’une estimation plus précise des gains et économies à attendre de cette démarche.

Le niveau 3 est une cartographie complète des pertes pour un produit ou une famille de produit. Il donne le résultat précis et détaillé du GA ainsi qu’un coût complet environnemental et économique des pertes. Il permet d’identifier les étapes du processus de transformation sur lesquelles il est possible d’agir pour limiter les pertes.

## Comment est prise en compte la valorisation des pertes dans les outils ?

La valorisation des déchets alimentaires ou des coproduits en alimentation humaine (dons, sous-produits commercialisables, etc.) n’est pas comptée dans le gaspillage alimentaire. Pour la prendre en compte dans l’autodiagnostic des deux premiers niveaux, inscrivez-la dans les produits finis vendus et expédiés (même s’il s’agit de don) de l’onglet « PRODUITS FINIS ».

La valorisation en alimentation animale est comptabilisée dans le gaspillage alimentaire selon la définition française (contrairement à la définition européenne).

Toutes les autres valorisations (énergétique, agricole, etc.) sont comptabilisées dans le gaspillage alimentaire.

Il est important de les faire figurer dans l’état des lieux du gaspillage car cela donne un indicateur sur l’impact environnemental de l’activité de l’entreprise. Le solde apporté par la valorisation doit être compté dans le coût complet et si l’opérateur souhaite répondre à un élément de la législation européenne, la valorisation en alimentation animale peut être isolée du résultat final des pertes alimentaire (food losses).

## La part du non comestible : comment la définir et quelle est sa prise en compte dans les outils ?

Il s’agit des déchets inévitables tels que les os, les noyaux, etc, qui ne sont pas à prendre en compte dans le GA. La part du non comestible dans un aliment est défini par l’utilisateur. Pour certaines parties de l’aliment il n’existe pas de consensus, comme pour la peau de pomme de terre. Culturellement elle est ôtée avant sa consommation. Néanmoins certaines personnes la mangent. L’opérateur va donc choisir pour ces produits de considérer ces parties comme comestibles ou non, l’important étant de justifier ce choix (en interne) et de conserver la même ligne de conduite pour tous les produits d’une même famille.

Il est conseillé de considérer comme comestible toute partie dont la consommation n’engendre pas de risque sanitaire afin d’avoir une définition plus large des pertes alimentaire et d’acquérir une marge de manœuvre et un référentiel plus important.

Dans le niveau 1 (et niveau 1+), ne sera demandé que le coefficient de part comestible prenant en compte uniquement les parties non comestibles extraite durant le process (e.i : olive noire dénoyautées vs olives noires entières). Si certaines matières premières sont destinées à différents processus d’extraction des parties non comestibles (e.i la matière première « olive noire » qui est destinée aux produits finis olives noires entières et olives noires dénoyeautées), vous pouvez prendre une moyenne ou passer au niveau 2.

Dans le niveau 2, le coefficient de part comestible total est demandé pour chaque matière première et/ou ingrédient. Celui de la part extraite au process est demandé dans les données « entrée process ».

Dans le niveau 3, le coefficient de part comestible est pris en compte dans chaque calcul de matière première alimentaire sortante théorique à chaque étape.

## La quantité d’eau évaporée au cours du processus de transformation : comment la calculer et quelle est sa prise en compte dans les outils ?

La quantité d’eau évaporée au cours du processus de transformation ne doit pas être prise en compte dans le gaspillage alimentaire. Cette quantité est déterminée en comparant le poids théorique du produit après process et avant process. Le rapport entre ces deux masses donne le coefficient de perte en eau. L’application du coefficient de perte en eau est : masse ingrédients x coefficient de perte en eau = masse produit fini.

Dans le niveau 1, ce coefficient est soit à renseigner par produit fini, soit calculé par le fichier pour le niveau 1+ si toutes les données demandées ont été renseignées.

Dans le niveau 2, ce coefficient est à renseigner par produit fini dans l’onglet ‘sortie process.’

Dans le niveau 3, ce coefficient est à appliquer pour le calcul de la matière sortante théorique de chaque étape.

## Les listes (cases grisées) ne me donnent pas de propositions, pourquoi ?

La taille des tableaux sur lesquels se basent les listes étant importante, il est possible que l’affichage de la liste soit centrée sur une case de référence vide. Pour parcourir dans la liste les matières premières ou produits finis ou emballages, etc. que vous avez précédemment rentré, il faut cliquer avec la souris sur le curseur à droite de la liste et le faire remonter jusqu’à la première donnée de référence. S’il n’y en a pas dans ce cas c’est que vous n’avez pas renseigné les cases correspondantes à l’identification des matières premières, produits finis, …

## L’activité de mon site consiste en un désassemblage de matière première, comment utiliser le tableur dans ce cas ?

Il est conseillé pour les sites avec une activité de type désassemblage (e.i : volaille) de différencier l’entrée des matières première en fonction des catégories en devenir (e.i : cuisses, blanc, …). Le niveau 1+ n’est pas adapté dans ce cas. Il est conseillé d’utiliser le niveau 1, niveau 2 ou niveau 3.

## Comment considérer mes stocks dans les différents niveaux ?

Afin de prendre en compte vos stocks de matière première et de produits finis, vous pouvez les rentrer dans les onglets correspondants.

La donnée à entrer pour les produits finis est le solde (positif ou négatif) stocks de **fin** d’année - stocks du **début** d’année (ou du laps de temps choisi par l’opérateur comme référence). Le prix de vente à rentrer est de 0€.

La donnée à entrer pour les matières premières est le solde (positif ou négatif) stocks de **début** d’année - stocks de **fin** d’année (ou du laps de temps choisi par l’opérateur comme référence). Le prix d’achat à rentrer est de 0€.

## Comment faire si une partie de ma production retourne dans la chaîne de production ?

Si vous utilisez des produits transformés ou semi transformés dans la formulation de vos produits finis, alors vous devrez les entrer comme matière première.

Si l’un de ces produits transformés ou semi transformés est issu de votre propre production, vous pouvez faire de même et rentrer un coût d’achat correspondant au coût de production auquel on a ôté le coût matière et le considérer comme un produit fini au prix de vente nul.

## Dois-je systématiquement rentrer toutes mes références et les données associées pour les niveaux 1 et 2 ?

Encore une fois, l’opérateur est libre de choisir son modus operandi. Il est possible de faire référence par référence, mais s’il y a une quantité importante de ces références, faire un regroupement par famille de produit peut se révéler pertinent. De plus ces tableaux sont limités à 200 références.

## Comment choisir le produit à étudier pour le niveau 3 et sur quel laps de temps ?

Le Niveau 3 est construit pour l’estimation sur un an des pertes d’un seul produit. Cependant il nécessite une phase d’observation/pesées afin de savoir quelle est la part des pertes de chaque étape. La durée de cette phase est choisie par l’opérateur pourvue qu’il s’agisse d’une période représentative de l’année car les données sont ensuite extrapolées à l’année (prendre en compte les saisons, les variations de commandes, etc.).

Concernant le produit retenu, il peut être choisi soit car il est représentatif d’une ligne de production, soit parce qu’il a été identifié comme générateur caractéristique de pertes.

# Les résultats des différents diagnostics : interprétation et problèmes rencontrés

## Comment communiquer sur mes résultats ?

La communication des résultats issus des outils mis à disposition par l’ADEME relève de la responsabilité de l’opérateur. S’il y a communication interne et/ou externe à ce sujet nous conseillons de toujours faire apparaître le secteur d’activité du site et la méthodologie utilisée. A savoir quelles parties de l’aliments ont été considérées comme comestible ou non, quelles matières ont été exclues, etc.

De plus les incertitudes dues aux calculs explicitées dans chaque niveau ou dépendant de la source des données (e.i : note de fiabilité de la donnée dans la base Agribalyse®) devraient figurer systématiquement.

## Quel suivi de mes données ?

Ces outils ont été développés par l’ADEME et mis à disposition pour un usage libre et à usage strictement interne. L’ADEME ne demandera aucun retour des données renseignées de même que l’agence n’assurera pas de S.A.V ou de suivi du diagnostic en tant que tel.

Si vous avez besoin d’aide pour approfondir l’analyse ou interpréter les résultats nous vous conseillons de vous diriger vers les bureaux d’expertise technique ou les relais de syndicats professionnels de votre région.

Si vous souhaitez communiquer sur une faille majeure de l’outil vous pouvez vous adresser à [laurence.gouthiere@ademe.fr](mailto:laurence.gouthiere@ademe.fr).

## Le résultat de mon diagnostic donne des données aberrantes (GA négatif, surestimation des coûts, etc.). Pourquoi ?

Il est possible que les résultats puissent présenter des incohérences. Trois causes possibles :

* Une erreur au remplissage, pouvant être par exemple une entrée du chiffre d’affaires pour les niveaux 1 et 2 en euros et non pas en milliers d’euros, ou une erreur sur les différents coefficients à entrée facultative.
* En niveau 1, voir en niveau 2 une répartition des pertes par matière première parfois inégale dûe au niveau de précision de l’outil. Cela n’invalide pas pour autant l’ordre de grandeur du GA total.
* Une spécificité de votre activité n’ayant pas été prise en compte à l’élaboration du fichier.

## A quoi correspondent les manques à gagner des niveaux 1 et 2 et comment les prendre en compte ?

Les manques à gagner maximaux de ces niveaux correspondent aux bénéfices pour le niveau 2 et à la rentrée de capital pour le niveau 1 si toute la masse du GA était convertie en produits finis et que ceux-ci étaient vendus au même prix.

Les manques à gagner optimisés correspondent à la quantité du produit fini consommant le plus de matière critique (avec la donne économique et massique la plus importante au sein des pertes) pouvant être fabriqué selon le détail du GA et le bénéfice (ou capital) tiré de sa vente.

Les deux manques à gagner peuvent être pris comme des seuils pour établir une fourchette des montants potentiellement récupérables si les pertes dues au GA étaient valorisées. Cela est à considérer en parallèle avec les économies via les coûts matières si les pertes dues au GA étaient limitées.

Ces manques à gagner sont par nature du calcul surestimé car correspondent à des facteurs ne pouvant survenir dans la réalité (aucune perte). Ils sont donc à manipuler en interne avec précaution.

## Pourquoi ce choix d’indicateurs environnementaux ?

En niveau 2 et 3, les données environnementales des pertes permettent de montrer que la lutte contre le gaspillage alimentaire est une part intégrante d’une démarche RSE et pas seulement une responsabilité de la production. Ces données sont à renseigner par vos soins pour chaque item du diagnostic à partir de la base donnée Agribalyse® et Base Carbone® (lien disponible sur l’outil).

Cependant il faut savoir qu’il s’agit seulement d’une estimation, basée sur des données n’ayant pas une fiabilité absolue. L’information est à manipuler en connaissance de cause. De plus, la donnée Gaz à Effet de Serre (GES) n’est qu’un indicateur parmi tant d’autre du changement climatique et de la perte de biodiversité, le plus répandu, mais pas forcément le plus représentatif. Pour cela le score unique est préférable à l’équivalent CO2. Concernant le niveau 3, les indicateurs multicritères n’étant pas disponible pour chaque étape de la transformation, nous n’avons conservé que les données GES en lien avec la base Agribalyse®.

Remarque : Remplir la donnée environnementale dans le niveau 2 n’est pas forcément judicieux si la plupart de vos pertes sont valorisées en alimentation animale ou énergétique car l’ordre de grandeur donnée peut être faux dans ce cas-là.