

# Synthèse "Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion" ADEME

Mis à jour le 24 mars 2020

[Enregistrer dans mes ressources](#)

Dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME a conduit une étude portant sur « l'état des lieux des pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire ». Cette **étude est inédite**, à plusieurs titres.

En préambule, elle propose une **définition des pertes et gaspillages** s'appuyant sur les débats initiés dans le cadre du PACTE et la récente Loi contre le gaspillage alimentaire; cette définition permet d'**identifier les potentiels et les sources de progrès** pour l'efficacité alimentaire de demain ;

Elle mesure le total des pertes et gaspillages générés sur 26 filières alimentaires représentant plus de 80 % des produits consommés en France et à chaque étape de la chaîne alimentaire. Elle précise la valeur commerciale théorique et l'impact carbone en t/CO2 de ces produits. Cette mesure globale, de laquelle ressort la part de chaque acteur, révèle non seulement que **la « responsabilité » est partagée mais qu'il existe une interdépendance entre les acteurs** ;

À partir de l'examen des pratiques et comportements de chaque acteur, de l'effet «engrenage» des uns par rapport aux autres, elle identifie des **leviers de progrès et met l'accent sur des initiatives de terrain individuelles ou collectives** pouvant inspirer chacun.

Face à ces résultats, l'Ademe a lancé une campagne de communication grand public à travers un nouveau site internet "[casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)" destiné à sensibiliser les entreprises, les collectivités et les particuliers.

## DÉCOUVREZ LA SYNTHÈSE

## Synthèse "Etat des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion" ADEME

Si vous ne parvenez pas à consulter le document, [cliquez ici](#).

[DÉCOUVREZ LE RAPPORT COMPLET SUR LE SITE DE L'ADEME](#)

## Identification

- Auteur :

ADEME

- Date de publication :

Mai 2016

- Taille du document :

165 p

- Échelle géographique :

Nationale

## Découvrez d'autres contenus similaires

- **[Guide ADEME "gaspillage alimentaire d...](#)**

[Enregistrer](#)

- **[Gaspillage alimentaire](#)**

- **[Fiche synthèse - Etat des lieux Résea...](#)**

[Enregistrer](#)

- **[Le gaspillage alimentaire, où en sommes-no...](#)**

- **[MOOC sur le gaspillage alimentaire](#)**

- **[Le gaspillage alimentaire, un triple...](#)**

[Enregistrer](#)

- **[Gaspillage alimentaire : du diagnosti...](#)**

[Enregistrer](#)

- **[Des applis pour moins de gaspillage a...](#)**

[Enregistrer](#)

- **[Synthèse "gouvernance alimentaire dan...](#)**

[Enregistrer](#)

- Du 17 au 18.11.2020

**[Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale](#)**

- Du 26 au 27.03.2020

[Journées A3P "Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale"](#)

- [Fiche de synthèse "Production de biog...](#)

[Enregistrer](#)

**Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat**

[S'inscrire](#)