

Alimentation/gaspillage alimentaire nos publications récentes

Voici les dernières publications proposées par l'ADEME concernant l'alimentation et le gaspillage alimentaire. Pour retrouver plus de références, vous pouvez consulter la [Librairie ADEME](#). En tapant vos mots-clés ou en cherchant par thématique, vous aurez accès à de nombreux autres documents.



ALIMENTATION



Etude des outils de transformation agroalimentaire au service des PAT

2024/05 - 20 P, 19 P

Le projet PAT'AT' s'intéresse aux outils de transformation conçus pour répondre aux besoins des territoires : restauration collective, résilience alimentaire et relocalisation des activités. Ce projet d'étude est porté par la FNCuma en partenariat avec

l'ADEME et la Fédération des Parcs naturels régionaux de France (FPNRF), dans le cadre de l'appel à projet du PNA (Programme National de l'Alimentation). Il s'agit d'une enquête menée en 2023 auprès d'une trentaine d'ateliers de transformation dans les territoires. Le projet d'étude se focalise sur trois typologies d'outils : légumeries, abattoirs de proximité et ateliers adossés à un établissement d'enseignement agricole.

Les questions abordées : en quoi les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) peuvent-ils soutenir le fonctionnement de ces outils de proximité dans leurs territoires ? Quelles sont les difficultés régulièrement rencontrées par les ateliers de transformation de proximité ? Quels sont les leviers des PAT pour les aider ?

Les 30 initiatives locales enquêtées ont fait l'objet de fiches publiées en 2024 sur le site de l'Observatoire RESOLIS.

6 ressources sont mises à disposition à l'issue des travaux : [ici](#)



Recherche Action Coopération INTER-PAT

2024/12 - 106 P, 6 P, 1 P, 1 P

Ce projet, retenu dans le cadre de l'AAP du Programme National de l'Alimentation (PNA), vise

à répondre à la question suivante : quelle plus-value peut apporter un PAT présent à chaque niveau de gouvernance locale - communal, intercommunal, syndicats (par ex PÉTR, PNR) et départemental- pour atteindre les objectifs du PNA ? Chaque échelle de PAT a ses avantages et ses inconvénients. Ce projet montre que chercher dans la coopération interPAT de faire « oeuvre commune » ne devrait pas être nécessairement un objectif. Il est nécessaire de laisser émerger et de soutenir des coopérations InterPAT plurielles/ sur mesure. Expliciter et partager les raisons d'être et les attendus de la coopération constitue cependant un facteur de succès. Il s'agit de reconnaître les rôles et fonctions de chacun dans la dynamique de coopération. Une boîte à expérimenter développée dans le cadre de ce projet peut aider à mettre en place les lignes de coopération entre les PAT à différentes échelles.



Impact des modes de production des produits alimentaires sous label sur la biodiversité

2025/06 - 582 P, 88 P, 12 P

Depuis 2021, la France envisage d'instaurer un affichage environnemental pour les produits et services afin d'informer les consommateurs sur l'impact de leurs achats. Le but est de les orienter vers des choix plus

durables et d'inciter les producteurs à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement. Une étude menée par INRAE et Ifremer, restituée le 30 avril 2025, a exploré les effets de notre alimentation sur la biodiversité. En analysant les pratiques et les cahiers des charges de 13 labels liés à l'agriculture, l'aquaculture et la pêche, elle propose des pistes pour mieux intégrer la biodiversité dans les labels et les politiques publiques.



Cartographie & premiers éléments d'analyse autour des expériences locales inspirées de la Sécurité Sociale de l'Alimentation

2025/011 - 100 P, 4 P, 42 P

Depuis 2021, entre 70 et 100 expérimentations locales se développent en France pour tester les principes à l'échelle locale d'une sécurité sociale de l'alimentation (SSA) notam-

ment via la mise en place de caisses alimentaires locales. Ce modèle vise un accès universel à une alimentation saine, via une cotisation collective, une sélection démocratique des producteurs, et une gouvernance citoyenne (Collectif SSA, 2025).

L'ADEME, la Banque des Territoires, la Fondation Carasso et la Fondation de France ont mandaté l'association Let's Food et le bureau d'étude Vertigo Lab pour réaliser une étude nationale flash sur les expérimentations inspirées de la SSA. Cette étude propose une cartographie des initiatives existantes, des premiers éléments d'analyse des dispositifs socio-économiques associés, ainsi qu'un recensement des approches de suivi-évaluation mises en place. Elle met en lumière les défis et les opportunités de ces expérimentations et constitue un point de départ pour des travaux plus approfondis, nécessaires pour accompagner le développement de ces initiatives qui ont démarré récemment. 3 livrables publics sont issus de ce travail : une synthèse, un rapport complet, et un document présentant les méthodes de suivi évaluation mises en oeuvre au sein des expérimentations.



Pour des Territoires de Démocratie Alimentaire

Guide méthodologique pour co-construire un projet alimentaire territorial (PAT)
2024/05 - 75 P

Ce guide a été conçu comme une proposition d'un outil opérationnel de la démocratie alimentaire. Il vise à faire vivre ce concept concrètement, le rendre palpable et diffuser cette approche plus largement. Il

propose une bifurcation, faisant le pari que les approches participatives et les méthodes d'intelligence collective engendrent des changements positifs au sein des territoires tant en termes d'enjeux agricoles et alimentaires qu'en termes de renouveau de la démocratie participative. Il représente un encouragement à faire évoluer les pratiques, faire bouger les lignes, pousser plus loin le curseur et à expérimenter des solutions audacieuses, jusque-là inexplorées.

Le présent guide méthodologique est co-porté par ANPP – Territoires de projet et TDA Territoires de Démocratie Alimentaire. Il a été élaboré sur proposition de TDA Territoires de Démocratie Alimentaire, entre janvier 2023 et avril 2024, grâce aux contributions collectives d'acteurs publics et privés réunis régulièrement au sein du comité de pilotage. Un panel de territoires ayant engagé un Projet alimentaire territorial (PAT) a également directement contribué à ce projet, représentant les différents échelons d'actions territoriaux avec la commune de Plouguerneau (29), Laval agglomération (53), Nantes Métropole (44), le Pays Auxois Morvan (21), le Conseil départemental de Seine-Saint-Denis (93) et la Région Centre-Val de Loire.

La méthode de co-design a permis d'alterner des phases de rédaction avec des ateliers collaboratifs (ateliers participatifs en présentiel ou en ligne) et des réunions régulières du comité de pilotage, mobilisant des outils collaboratifs.

Le guide est disponible [ici](#)



Construction d'ICV des productions agricoles Biologiques sur la base d'ICV conventionnels

2025/03 - 63 P

La loi Climat et Résilience vise au déploiement d'un affichage environnemental sur les principaux secteurs de consommation français, et notamment sur les produits alimentaires d'ici 2025. Le large

déploiement de l'affichage environnemental dans le secteur alimentaire nécessite des données sur la production des produits agricoles et alimentaires consommés par les Français. La base de données Agribalyse permet aujourd'hui de couvrir la grande majorité des productions agricoles conventionnelles, françaises et importées, mais pour les produits issus de l'agriculture biologique, les références sont bien moins nombreuses.



Amélioration de la performance environnementale de produits alimentaires - Produits Lisaqua

2025/02 - 4 P

Lisaqua (pour « Low-Impact & Sustainable Aquaculture ») développe une technologie unique permettant d'élever des gambas de manière fiable, sans antibiotique, sans rejet polluant, dans des fermes terrestres indoor, à proximité des lieux de

consommation. L'entreprise a été créée avec l'objectif de développer un système de production à faible impact environnemental. La notion d'impact n'a pas été formalisée lors des premières années de développement.

Lisaqua souhaite ainsi via ce projet mettre en place des outils et formaliser une démarche de mesure d'impact sur toute la chaîne de valeur et d'éco-conception afin de s'assurer de faire coïncider ses objectifs environnementaux et ses objectifs économiques, et d'apporter un prisme d'analyse environnemental dans le processus de décision de l'entreprise. Au-delà de son utilité intrinsèque dans la démarche d'éco-conception et de réduction de l'impact environnemental, cette démarche de mesure et d'objectivation de l'impact est un point clé dans les relations de Lisaqua avec ses diverses parties prenantes, permettant soit de répondre à leurs attentes, soit de les intégrer et les engager dans la dynamique environnementale globale.



ICV pour la production Agricole Biologique - Evaluation de la méthode de construction

Evaluation de la méthode de construction

2025/01 - 28 P, 44 P

Cette étude a été réalisée dans le cadre des travaux d'amélioration et d'enrichissement de la base de données AGRIBALYSE, la base de données française de référence sur

les impacts environnementaux des produits agricoles et alimentaires. Dans la perspective de la mise en place de l'affichage environnemental sur les produits alimentaires (dispositif d'information du consommateur), des travaux exploratoires sont menés par l'ADEME pour enrichir les jeux de données sur les impacts environnementaux des produits agricoles biologiques dans la base de données AGRIBALYSE.

Ce rapport évalue la méthode d'extrapolation développée par l'ADEME et Ginkgo21 pour générer des inventaires de cycle de vie (ICV) pour la production agricole biologique à partir des ICV conventionnels existants. La méthode d'extrapolation s'appuie sur des paramètres clés, notamment le rendement par surface, l'utilisation d'engrais, l'utilisation de pesticides, l'irrigation et la mécanisation, afin de modéliser les impacts environnementaux spécifiques aux pratiques biologiques.



La transition alimentaire des établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS)

Accompagner les ESMS de moins de 50 résidents vers une alimentation plus saine et durable
2024/12 - 34 P

Le projet « Transition alimentaire des établissements sociaux et médico-sociaux (ESMS) » est né au sein du

Groupe SOS, groupe associatif leader de l'entrepreneuriat social en Europe, et a été mené par Les Insatiables. Il visait à dresser un état des lieux des pratiques alimentaires de la restauration collective des établissements sociaux et médico-sociaux de petits effectifs et à proposer des outils pour accompagner leur transition vers une alimentation plus durable.

L'étude approfondie menée dans 10 établissements a permis d'analyser les pratiques alimentaires. Cette analyse a abouti à des recommandations concrètes pour faire évoluer les pratiques alimentaires. Ces solutions visent à aider les 10 000 établissements sociaux et médico-sociaux de moins de 50 résidents à se conformer aux objectifs de la loi EGAlim, optimiser le fonctionnement de leurs cuisines et améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis. 6 ressources sont mises à disposition à l'issue des travaux : [ici](#)



Expérimentation « Carte Verte »

2025/12 - 32 P, 58 P, 45 P

L'expérimentation « Carte Verte » est une démarche incitative visant à encourager la consommation de produits du quotidien issus de l'agriculture biologique ou écolabellisés. Le principal obstacle identifié à la consommation de ces produits étant le prix, le principe de la Carte

Verte est de lever ce frein en réduisant (au moins partiellement) l'écart entre le prix des produits « conventionnels » et celui des produits « responsables » en proposant une remise immédiate de 20% sur le prix de ces derniers. Sur le territoire d'Angers Loire Métropole (périmètre géographique retenu pour le déploiement de l'expérimentation), 75 commerces ont progressivement été intégrés à l'expérimentation et ont obtenu le statut de « commerces éligibles » dans lesquels les participants ont pu bénéficier de remises sur l'ensemble des achats qui y étaient effectués.

L'objectif de l'expérimentation était le suivant : contrôler l'efficacité de la Carte Verte sur les comportements de consommation en mesurant, à travers (entre autres) l'analyse des données bancaires recueillies par la carte, l'évolution du budget dépensé dans les commerces éligibles. Et plus généralement, étudier l'influence de la Carte Verte sur les pratiques de consommation des individus relatifs à leurs achats du quotidien.



Adaptation de la base de données AGRIBALYSE 3.2 pour l'outre-mer

Note méthodologique
2025/12 - 24 P

AGRIBALYSE 3.2 et ses précédentes versions fournissent des données représentant la consommation de produits alimentaires en France Hexagonale. Ces données ne sont donc pas adaptées et représentatives de la consommation de ces produits dans les territoires d'Outre-mer. Cette présente note méthodologique décrit les choix méthodologiques réalisés pour fournir la version de la base de données AGRIBALYSE 3.2 adaptée à certains territoires ultra-marins.



ECOQUALINA : Groupe Agneaux Nord-Aquitaine

ECOconception des Produits sous Signe de QUALité en Nouvelle-Aquitaine
2025/03 - 3 P

Le projet ECOQUALINA a permis au Groupe Agneaux Nord Aquitaine de bénéficier d'une analyse de cycle de vie (ACV) complète, sur la base des pratiques des filières. Ce projet a permis de confirmer certaines

orientations et constitue un appui pour d'autres.

- Le levier "gestion des prairies" est déjà mobilisé dans le cadre de l'accompagnement technique aux éleveurs dans l'optique de sécuriser les stocks fourragers
- L'agrivoltaïsme connaît un fort essor actuellement
- Chaque ODG abordera le projet et les suites à donner dans le cadre de réunions pour s'approprier ces résultats et - définir les modalités de restitution aux éleveurs.



ECOQUALINA : Beurre Charentes-Poitou

ECOconception des Produits sous Signe de QUALité en Nouvelle-Aquitaine
2025/03 - 4 P

Le projet Ecoqualina a permis à la filière Beurre Charentes-Poitou de bénéficier d'une analyse de cycle de vie (ACV) complète, sur la base des pratiques de la filière.

Le gain potentiel de réduction de l'impact environnemental global du produit (beurre AOP Charentes-Poitou), par la mise en place de différents leviers tout au long de la chaîne de valeur (implantation de haies ; sélection génétique ; provenance des aliments ; installation de panneaux solaires ; utilisation d'une chaudière « biométhane » en transformation laitière) est estimé à 9 % sur le score unique (voir figure 4) et à 16 % sur la catégorie d'impact « changement climatique » (sans « double comptage »).



ECOQUALINA : Groupe Pyrénées ECOconception des Produits sous Signe de QUALité en Nouvelle-Aqui- taine

2025/05 - 3 P

Le groupe Pyrénées regroupe :
- L'Agneau de lait des Pyrénées : plus
de 750 éleveurs qui produisent 150
000 agneaux (22 500 labelisés/an)
- L'Ossau-Iraty : 1 141 producteurs
de lait, 173 producteurs fermiers, 10

ateliers de fabrication, 14 ateliers d'affinage pour 5 000 t
commercialisées en 2020

Les motivations qui ont conduit les filières à s'engager
dans la démarche sont les suivantes :

- Faire un état des lieux des pratiques au sein des filière
- Mettre en avant les aspects positifs de nos productions
- Identifier les leviers d'amélioration possibles

L'analyse des pratiques et de leurs impacts a été réalisée
par la méthode d'Analyse du Cycle de Vie.

Les données de 6 exploitations (dont 2 exploitations
fromagères) ainsi que de 3 laiteries représentatives ont
été analysées.

- Phase amont agricole (production de lait et d'agneau)
UF* : 1 kg de lait corrigé en graisses et protéines en sortie
d'exploitation » - FPCM UF* : 1 kg de carcasse d'agneau
labellisé fourni par année
- Phase aval (transformation du lait en Ossau-Iraty) UF : 1
kg d'Ossau-Iraty produit et distribué aux points de vente.



ECOQUALINA : Huîtres Ma- rennes Oléron ECOconception des Produits sous Signe de QUALité en Nouvelle-Aqui- taine

2025/05 - 3 P

La Filière IGP Huîtres Marennes-Oléron

- Huîtres élevées sur la façade
atlantique française, affinées et
conditionnées dans l'une des 27
communes de l'aire géographique

- Environ 200 exploitations
- Entre 17 000 et 20 000 tonnes / an en Huîtres Marennes
Oléron IGP

Les motivations qui ont conduit la filière à s'engager dans
la démarche sont les suivantes :

- Disposer d'une vision de l'impact environnemental de la
filière (Analyse du Cycle de Vie)
- Pouvoir analyser l'impact environnemental de l'activité
ostréicole par rapport à celui d'autres filières alimentaires
- Obtenir des perspectives d'évolutions et/ou d'amé-
liorations de l'impact environnemental (l'emballage, le
transport, l'énergie...)
- Valoriser le modèle et des bonnes pratiques environ-
nementales déjà existantes de la filière (absence d'intrants,
pas de médication, bénéfices écosystémiques ...)

L'analyse des pratiques et de leurs impacts a été réalisée
par la méthode d'Analyse du Cycle de Vie. Les données
d'activité de 6 entreprises (2 petites et 4 grandes) ont
été étudiées pour déterminer un impact « moyen » de
l'Huîtres de Marennes Oléron (HMO) affinée, condition-
née, au point de distribution.



ECOQUALINA : ECOconcep- tion des produits sous signes officiels de QUALité de Nou- velle-Aquitaine

Rapport final
2025/02 - 48 P

Dix filières alimentaires sous signe
officiel d'identification de la
qualité et de l'origine (SIQO) de
Nouvelle-Aquitaine ont été ac-
compagnées dans une démarche

d'écoconception. Près de 400 pistes d'écoconception ont
été identifiées et caractérisées selon leur intérêt poten-
tiel. Une soixantaine d'entre elles ont été évaluées sur les
plans technique, économique et environnemental. Des
actions d'optimisation d'équipements et de pratiques,
sur la base des premiers résultats du projet, sont déjà
engagées.

Dix filières alimentaires sous signe officiel d'identification
de la qualité et de l'origine (SIQO) de Nouvelle-Aquitaine
ont été accompagnées dans une démarche d'écoconcep-
tion afin d'intégrer, aux côtés des critères de qualité
spécifiques au produit, des critères d'amélioration de la
performance environnementale du produit tout au long
de sa chaîne de valeur :

- Agneau du Limousin,
- Agneau du Périgord,
- Agneau du Poitou-Charentes,
- Agneau de lait des Pyrénées,
- Ossau-Iraty,
- Beurre Charentes-Poitou,
- Huîtres Marennes Oléron,
- Porc du Sud-Ouest,
- Jambon de Bayonne,
- Pruneau d'Agen.

Près de 350 personnes ont participé au projet. Ces filières
bénéficient désormais d'une évaluation environnemen-
tale par ACV (Analyse de Cycle de Vie) du produit «
moyen » de la filière. Près de 400 pistes d'écoconception
ont été identifiées et caractérisées. Une soixantaine
d'entre elles ont été évaluées sur les plans technique,
économique et environnemental. La mise en place de
différentes pistes d'écoconception permet potentiellement
de réduire de 13 à 23 % l'impact environnemental
du produit (sur la catégorie « changement climatique »),
selon les produits. Pour une filière, l'impact environne-
mental du produit fini peut être potentiellement réduit
de 16 à 27 % selon 5 catégories d'impact. Des fiches
d'écoconception présentent les gains environnementaux
potentiels des différents scénarios étudiés, ainsi que les
aspects technico-économiques.



ECOQUALINA : Produits porcins

ECOconception des Produits sous
Signe de QUALité en Nouvelle-Aqui-
taine

2025/05 - 3 P

La filière IGP Jambon de Bayonne est engagée depuis 2019 dans une démarche de Responsabilité Sociétale. L'un des enjeux prioritaires définis par l'ODG Consortium du

Jambon de Bayonne et les Opérateurs Adhérents est une meilleure prise en compte des enjeux environnementaux liés à leurs activités, la maîtrise des impacts environnementaux et la préservation des ressources naturelles. Dans cet objectif, l'ODG Consortium du Jambon de Bayonne et l'ODG APPSO1 ont souhaité :

- Être accompagnés dans une démarche d'écoconception sur l'ensemble des maillons,
- Mettre en œuvre une ACV (Analyse du Cycle de Vie) à l'échelle de l'ensemble de la filière,
- Faire ressortir les spécificités de la filière,
- Identifier des leviers d'actions pour améliorer la performance environnementale.

L'évaluation environnementale a été réalisée à partir de collectes de données primaires d'activité auprès de 16 acteurs représentatifs de la filière (10 exploitants ; 1 abatteur / découpeur ; 4 transformateurs / salaisoniers ; 1 producteur de gros sel) et a permis d'obtenir des données moyennes à l'échelle de la filière pour :

- 1 kg de viande fraîche de Porc du Sud-Ouest, moyenne, découpée et conditionnée, au point de distribution ou chez le transformateur
- 1 kg de Jambon de Bayonne, moyen (sec, désossé), conditionné, au point de distribution.



ECOQUALINA : Pruneau d'Agen

ECOconception des Produits sous
Signe de QUALité en Nouvelle-Aqui-
taine

2024/03 - 3 P

Sur le périmètre « du champ au rayon », les principaux enjeux environnementaux du Pruneau d'Agen sont situés sur les étapes de :

- Production agricole
- Séchage de la prune
- Transformation (réhydratation,

pasteurisation).

Contexte et motivation initiale pour le projet, périmètre du projet

- Bénéficier de données environnementales quant au cycle de vie relatif à la production de Pruneaux d'Agen, du champ au rayon

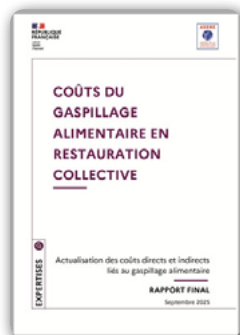
- Se projeter dans une démarche d'écoconception et dégager, grâce à ces données, des pistes d'amélioration de la performance environnementale de la production de Pruneaux d'Agen, à toutes les étapes (culture, séchage, transformation, commercialisation)

- Anticiper les demandes et les attentes sur ce sujet de moins en moins émergent relatives à l'empreinte environnementale des produits alimentaires

- Intégrer un projet où le travail en « ateliers » et l'accompagnement par des experts permettent de créer une émulation au sein de la filière et de favoriser les échanges

L'impact environnemental de la filière du Pruneau d'Agen a été déterminé par Analyse du Cycle de Vie (ACV).

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Analyse des coûts du gaspillage en restauration collective

2025/09 - 41 P

Cette étude actualise les coûts liés au gaspillage alimentaire en restauration collective en France.

Basée sur la prise en compte de l'évolution des coûts directs (denrées alimentaires) et indirects (énergie, temps de travail et gestion des déchets), l'étude présente des résultats

pour l'ensemble du secteur de la restauration collective ainsi que par sous-secteur : scolaire, sanitaire et médico-social, entreprise.

Présentant une comparaison avec les précédents chiffres disponibles de 2016, les résultats témoignent d'une forte augmentation des coûts et renforce l'intérêt pour ce secteur de poursuivre des actions de réduction du gaspillage alimentaire.



10 ans de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les grandes et moyennes surfaces

État des lieux et analyse

2025/10 - 20 P

La Loi Garot a impulsé une forte dynamique dans les grandes et moyennes surfaces en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Presque 10 ans plus tard, il est utile de proposer un arrêt sur image avec les actions mises en place, celles qui sont éprouvées et généralisées et celles qui sont encore balbutiantes. L'analyse fait ressortir les freins encore existants et formule des recommandations pour structurer, mesurer et renforcer les démarches anti-gaspi dans le secteur.



Le gaspillage alimentaire dans les transports de voyageurs

Actions de réduction du gaspillage alimentaire et des déchets associés
2025/04 - 8 P, 143 P, 32 P, 38 P - 012791

4 compagnies de transport (maritime, fluvial, ferroviaire) ont participé à une opération témoin sur la réduction du gaspillage et des déchets liés à l'alimentation à bord.

Après un diagnostic initial ayant permis d'évaluer les gisements de gaspillage et les coûts financiers et environnementaux associés ainsi que d'identifier les principales causes de gaspillage alimentaire, chaque compagnie a pu tester des actions à bord.

Sont disponibles :

- le guide de bonne pratique pour réduire le gaspillage alimentaire au sein des transports de voyageurs
- des fiches actions
- le rapport méthodologique
- une synthèse de l'opération



Réduire le gaspillage alimentaire en Bretagne - guide à l'usage des artisans boulangers

Un programme mené par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de Bretagne, co-financé par l'ADEME et la DRAAF Bretagne.
2021 - 19 P - 013174

Artisans boulangers zéro Gaspi : un guide pour vous donner les clés pour réduire vos pertes (financières, matières premières, énergie, etc.), inciter votre clientèle à mieux consommer, être dans une démarche éco-responsable.



Livret de recettes végétariennes locales pour la restauration scolaire

2025/02 - 68 P

Dans le cadre de l'appel à projets «Alimentation durable : Pour une assiette plus équilibrée et plus locale», Promotion Santé (ex IREPS) et le LEGTA de Croix-Rivail ont réalisé un livret de recettes végétariennes avec les produits locaux de l'île.

Ce projet a été co-financé par l'ADEME et la DAAF de Martinique.

Ce livret propose, en première partie, un état des lieux de la réglementation sur le menu végétarien en milieu scolaire et, en seconde partie, 20 idées de recettes végétariennes locales. Les recettes proposées ont été conçues et testées par des professionnels et des élèves du lycée.



Chiffres clés du gaspillage alimentaire dans l'hôtellerie

2025/09 - 2 P

Présentation des chiffres clés du gaspillage alimentaire dans le secteur de l'hôtellerie réalisés en partenariat avec l'IFWC, le groupe ACCOR et ESSENDI. Cette synthèse doit permettre aux hôtels de mieux se situer après avoir réalisé un diagnostic et de repérer les actions les plus efficaces.



Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire dans le secteur des grandes et moyennes surfaces

2025/09 - 2 P

S'adressant aux grandes et moyennes surfaces, ce mémo présente la méthode de diagnostic du gaspillage alimentaire recommandée par le Label national anti-gaspillage alimentaire du Ministère.



Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration collective

2025/09 - 2 P

Ce mémo présente la méthode officielle française de réalisation d'un diagnostic du gaspillage alimentaire en restauration collective. Cela fait suite à la publication du référentiel «restauration» du Label national anti-gaspillage alimentaire. Il permet aux établissements de réaliser en autonomie ces diagnostics indispensables à toutes mise en place d'actions de réduction.



Pourquoi un label anti-gaspi ?

2025/09 - 1 P - 013028

Mis en place par le Ministère chargé de la Transition écologique pour valoriser les acteurs engagés (distribution, restauration, industries agro-alimentaires) dans la réduction du gaspillage alimentaire, le label anti-gaspillage alimentaire est disponible pour les entreprises de la distribution (commerces de proximité, supermarché, hypermarchés et grossistes).

Il valorise les entreprises engagées dans des actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Étude quantitative du gaspillage alimentaire dans les cuisines centrales
2025/05 - 28 P

Beaucoup de données étaient disponibles pour l'ensemble de la restauration collective mais très peu pour les cuisines centrales. Cette étude permet de disposer de moyenne pour les cuisines centrales et de faire ressortir des facteurs différenciants.