

# La méthodologie utilisée dans l'étude Inra pour l'analyse des pertes alimentaires dans les filières

Barbara Redlingshöfer

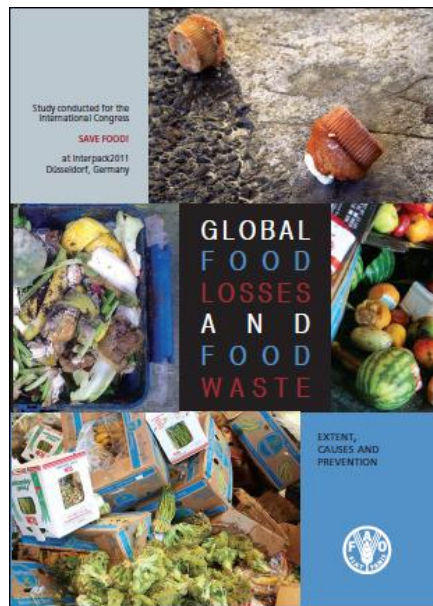
► Jeudi 26 novembre 2015



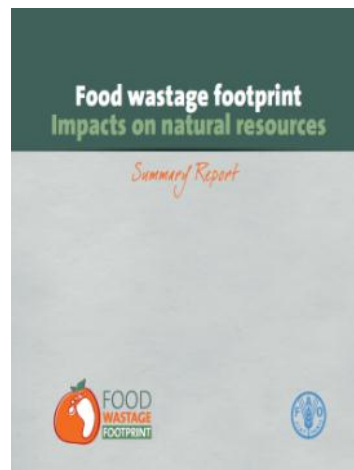
# Objectifs de l'étude Inra

- 1) Apporter de nouvelles connaissances, pour la France,
  - sur les pertes alimentaires à chaque stade des filières (production à la distribution),
  - sur les déterminants,
  - et leur devenir.
- 2) Quantifier l'ampleur des pertes par filière,
- 3) Identifier les leviers d'action et les recherches à engager en vue de la réduction des pertes.
- 4) Discuter la pertinence des concepts et définitions

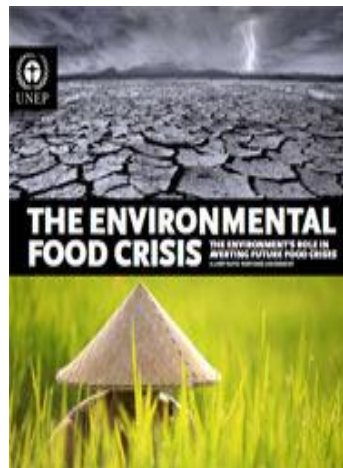
# Une montée en puissance du sujet des pertes et gaspillages, mais les concepts sont nombreux et divergeant



Gustavsson et al. 2011



BIOIS/FAO



UNEP

Lundqvist et al. 2008



Applies best to central governments in developed and emerging countries, sub-national entities, universities and research institutes, community organizations, banks and private insurers, and donors, multilateral financial institutions, UN agencies and other international organizations.

IWMI  
International Water Management Institute

CHALMERS

SEI  
Stockholm Environment Institute

SIWI  
Swedish International Water Institute

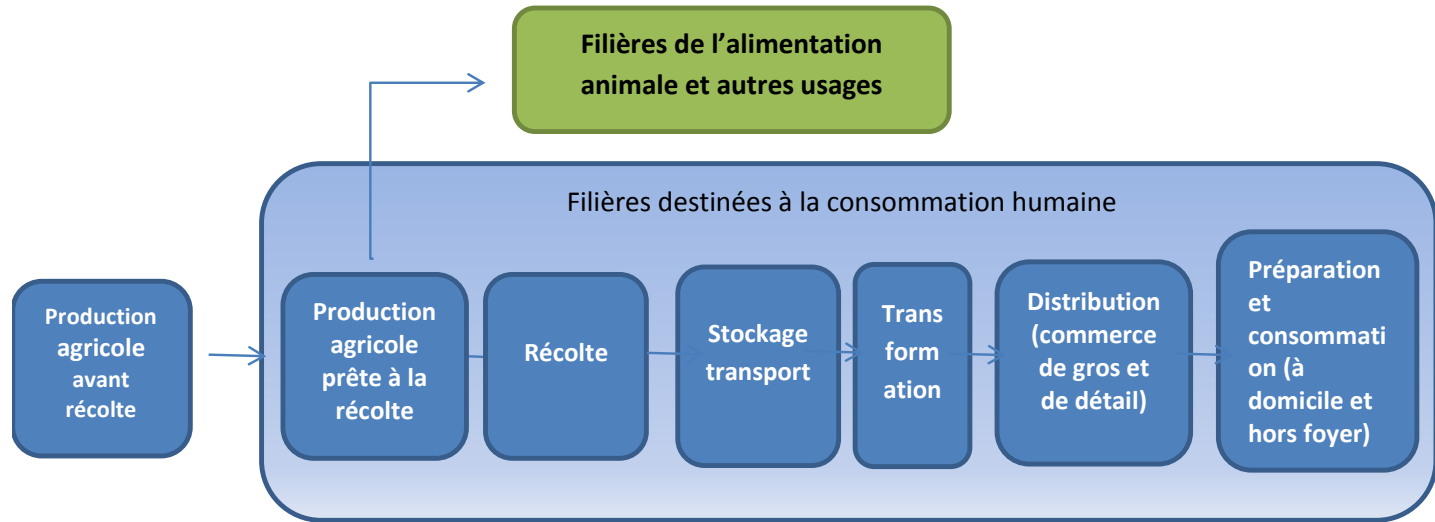
WRI 2015



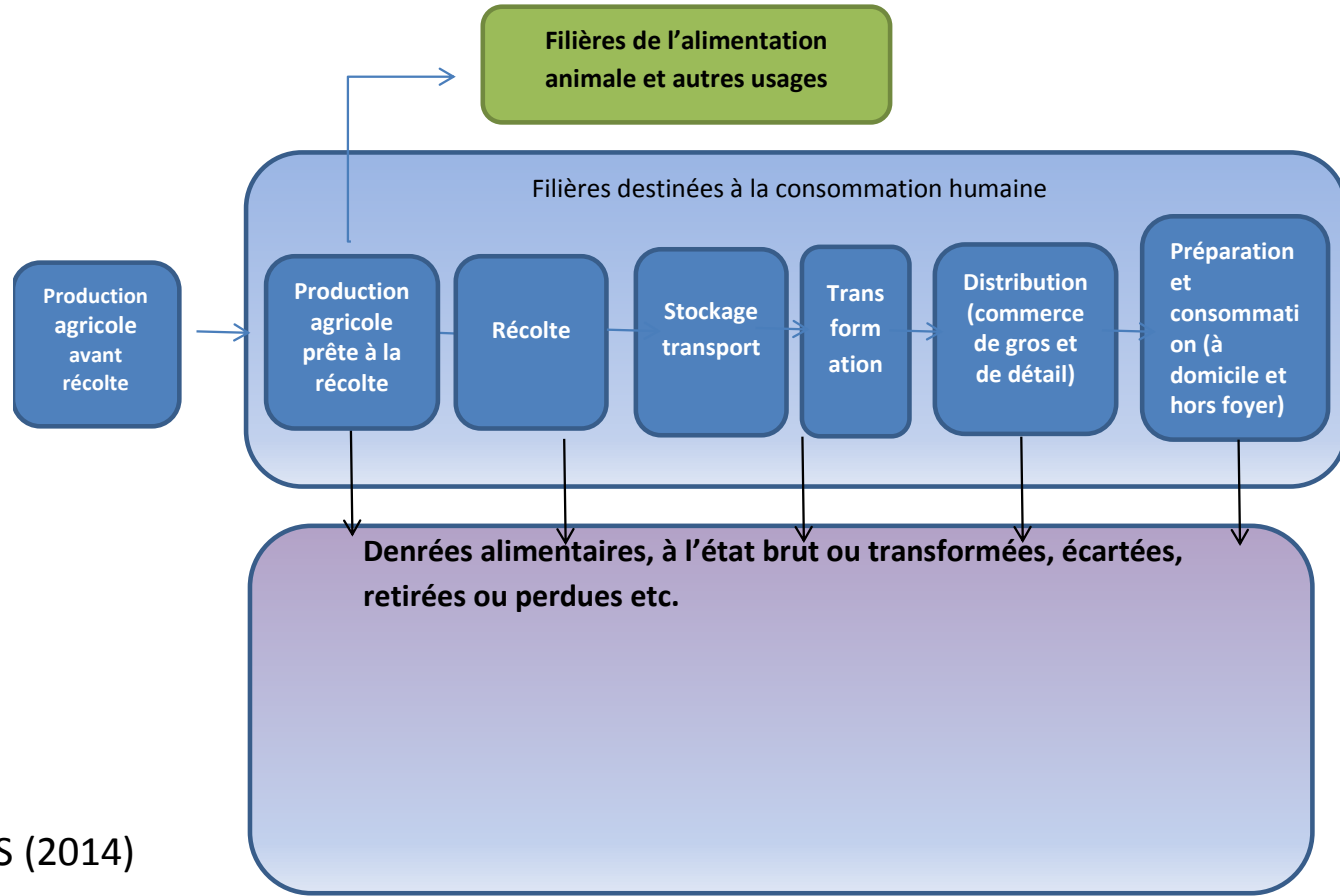
# La définition de l'étude Inra : pertes alimentaires

- Concerne les denrées destinées à la consommation humaine (Règlement (CE) n° 178/2002), mais qui sont **écartées ou perdues ou retirées**,
- Exclut les parties inconsommables (*inedible*), sans usage en alimentation humaine,
- Considère que les denrées écartées (perdues, retirées...) de la consommation humaine mais **valorisées dans l'alimentation d'animaux d'élevage ne sont pas des pertes alimentaires** → consommation indirecte par l'homme (≠ pet food).

# Schéma définition et périmètre (1)

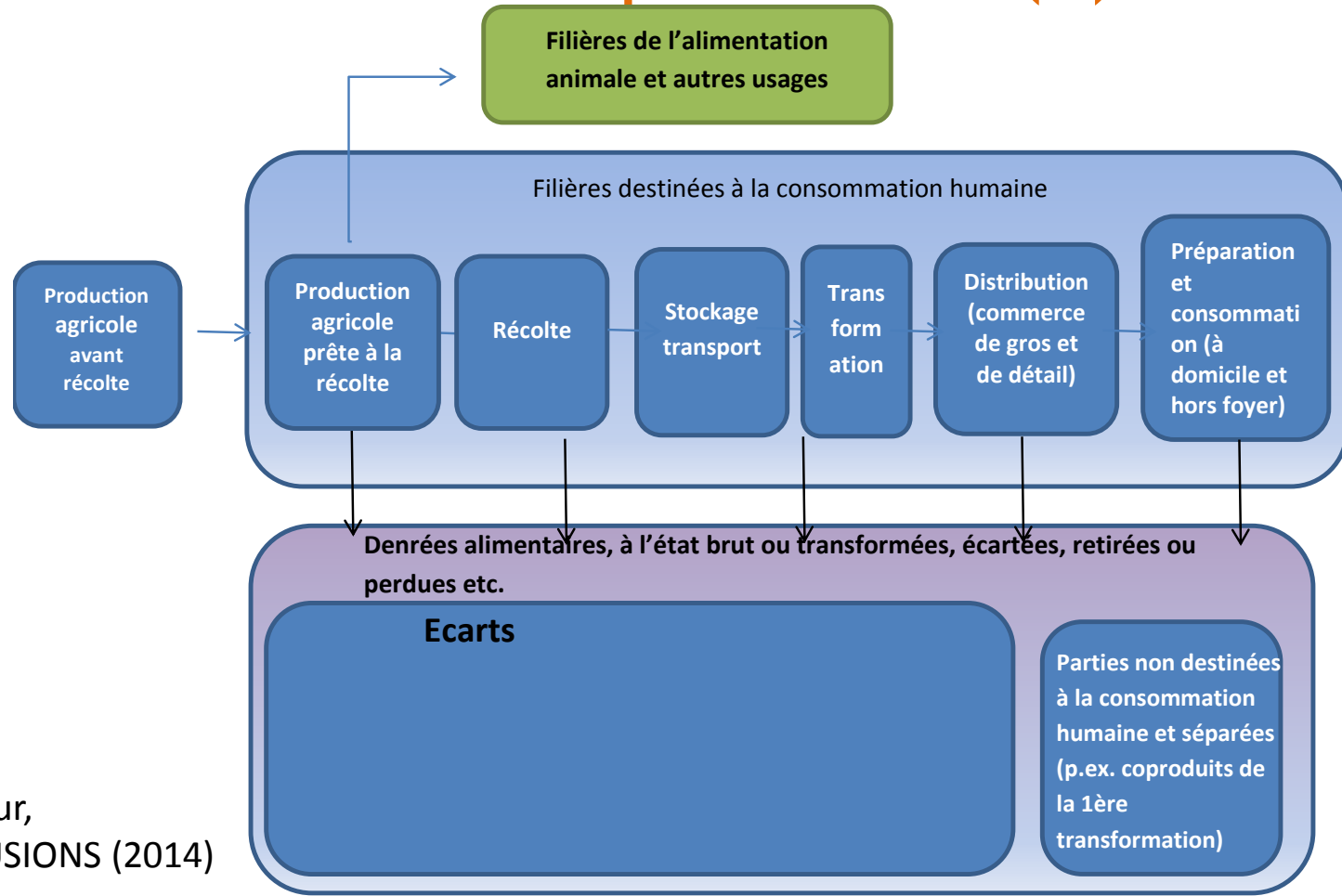


# Schéma définition et périmètre (2)



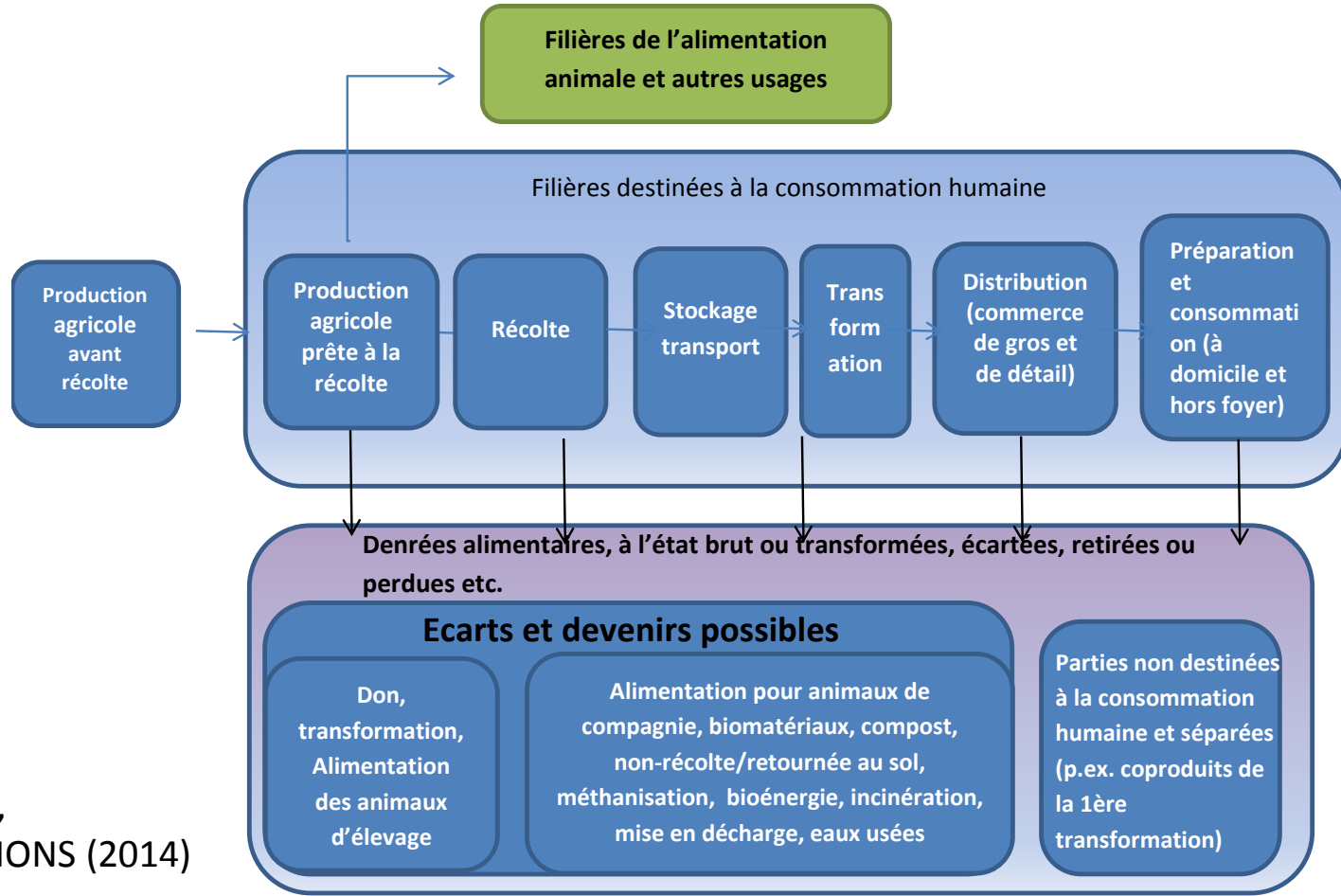
Source: auteur,  
adapté de FUSIONS (2014)

# Schéma définition et périmètre (3)



Source: auteur,  
adapté de FUSIONS (2014)

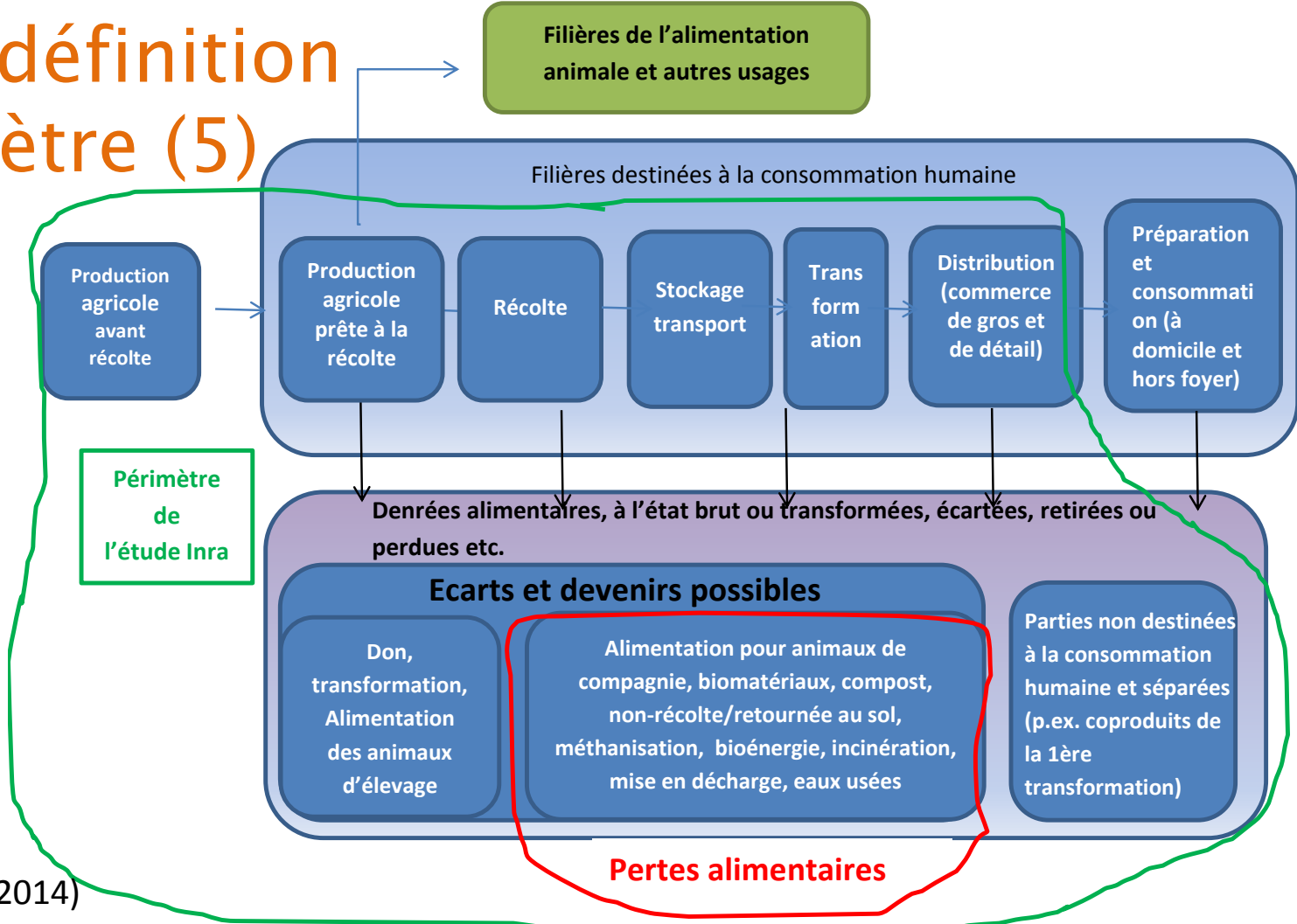
# Schéma définition et périmètre (4)



Source: auteur,  
adapté de FUSIONS (2014)



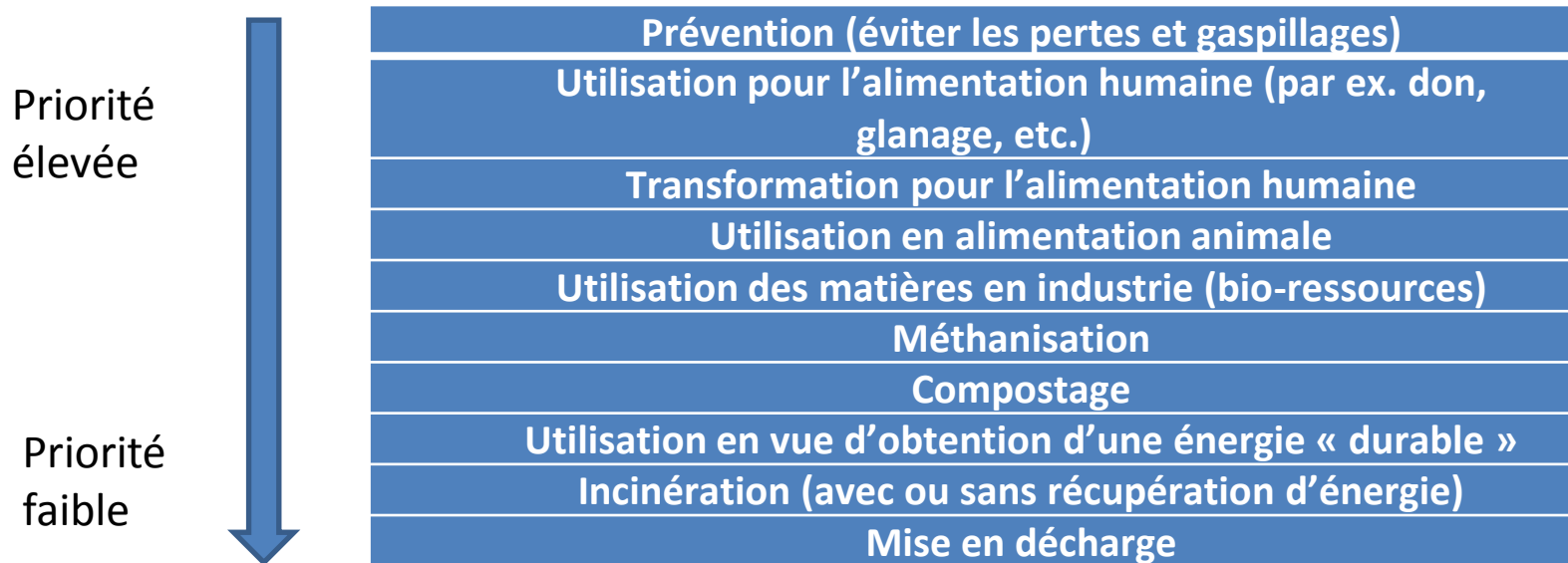
# Schéma définition et périmètre (5)



Source: auteur,  
adapté de FUSIONS (2014)

# Précisions (1): l'hierarchie des usages des denrées alimentaires écartées selon Moermann

Inspirée de l'hierarchie des usages de la directive-cadre européenne (2008/98/CE) du 19 novembre 2008 relative aux déchets



# Précisions (1): l'hierarchie des usages des denrées alimentaires écartées selon Moermann

Inspiré de l'hierarchie des usages de la directive-cadre européenne (2008/98/CE) du 19 novembre 2008 relative aux déchets

Non-consideré  
comme  
Pertes alimentaires  
Dans l'étude INRA  
(Sauf pet food)

Prévention (éviter les pertes et gaspillages)
Utilisation pour l'alimentation humaine (par ex. via les banques alimentaires)
Transformation pour l'alimentation humaine
Utilisation en alimentation animale
Utilisation des matières en industrie (bio-ressources)
Méthanisation
Compostage
Utilisation en vue d'obtention d'une énergie « durable »
Incineration (avec ou sans récupération d'énergie)
Mise en décharge

# Précisions (2): la distinction entre consommable/inconsommable

Selon quel critère?

- Selon une acception culturelle (et non physiologique, digestibilité)
- Existence ou non de marchés destinés à l'alimentation humaine

Quid de l'usage en alimentation humaine en régression pour certains produits du fait de changements de préférences des consommateurs (goût, praticité, apparence, etc.)?

- Exemples : les abats, fruits et légumes à l'apparence imparfaite, poules pondeuses, légumes secs

# Précisions (3): consommable/inconsommable

<b>Denrée alimentaire à l'état brut</b>	<b>Denrée alimentaire à l'état semi-transformé ou transformé</b>	<b>Parties sans usage alimentaire pour l'homme</b>
<b>Graines de céréales</b>	Farine, produits céréaliers	Issues de meunerie (sons et remoulages)*
<b>Graines d'oléagineux</b>	Huile végétale	Tourteaux d'oléagineux**
<b>Fruits, légumes et pommes de terre</b>	Fruits, légumes et pommes de terre transformés (jus, compotes, produits en conserve ou surgelés etc.)	Epluchures, peaux, résidus de transformation
<b>Graines de protéagineux</b>	Graines dépelliculées, produits transformés en ingrédients	Sons
<b>Œufs en coquille</b>	Ovoproduits	Coquille
<b>Animal sur pied</b>	Carcasse, pièces de viande avec ou sans os, parties consommées du 5 <sup>ème</sup> quartier (abats rouges et, dans une moindre mesure, blancs)	5 <sup>ème</sup> quartier de l'animal (cuirs, phanères et abats) à l'exception des abats pour lesquels un marché alimentaire pour l'homme existe ; os et tendons, ...
<b>Poisson</b>	Chair de poisson	Tête et peau, squelette, viscères,...
<b>Lait</b>	Lait, produits issus du lait, lactoserum***	

# Eclairage sur d'autres définitions (FAO, FUSIONS, *Food loss and waste* FLW protocole) de pertes alimentaires (1)

Consensus :

Périmètre (prêt à la récolte / à l'enlèvement pour l'animal),

Cible sur la denrée alimentaire pour l'homme

# Eclairage sur d'autres définitions (FAO, FUSIONS, FLW protocole) de pertes alimentaires (2)

## Différences

	Définition étude Inra: pertes alimentaires	Définition FAO : <i>food loss</i>	Définition <i>FLW standard</i>	Définition FUSIONS: <i>food waste</i>
Approche et positionnement	Système alimentaire	Sécurité alimentaire mondiale	Meilleure gestion de la nourriture non-consommée	Efficiace en ressources du système alimentaire (européen)
Usage non considéré pertes et gaspillages alimentaires	Alimentation des animaux d'élevage (hors animaux de compagnie)	Aucun	Aucun	en alimentation animale et bioéconomie...
Terminologie (en anglais)	<i>Food loss</i>	<i>Food loss (waste intégré dans loss)</i>	<i>Food loss and waste</i>	<i>Food waste</i>
Parties consommables et inconsommables	Seulement la partie consommable*	Seulement la partie consommable	Les deux	Les deux

# Démarche de l'étude : sources d'information

- Littérature scientifique et grise, rapports techniques, documents divers:
- Statistiques (SSP/Agreste...)
- Interviews d'experts académiques, techniques et professionnels,



	Filière	Productions considérées	Productions non considérées
Végétales	Céréales	Blé tendre, blé dur, maïs, orge, riz, amidon (maïs, blé)	sorgho, avoine, épeautre
	Oléagineux	Tournesol, soja, lin, colza	Olive, noix de palme, noix, pépin de raisin, arachide, etc.
	Fruits, légumes et pommes de terre	Haricot vert, tomate fraîche, salade 4 <sup>ème</sup> gamme, melon, pêche, pomme en frais, pomme à cidre, pomme de terre de consommation*	
	Protéagineux**	Pois, féverole, lupin	
Animales	Lait	Lait de vache, de chèvre et de brebis	Lait de jument, d'ânesse
	Œuf	Œufs de poules	Œufs de caille
	Viande bovine	Bovins allaitants et laitiers	
	Viande porcine	Porc charcutier	Truie
	Viandes de volaille	Poulet de chair, poules (et reproducteurs) de réforme	Dinde Canards Pintade Oie
	Viandes ovine et caprine	Agneaux allaitants et laitiers, brebis, caprins	
	Poissons d'élevage d'eau douce	Truite arc-en-ciel	

Merci!