

Etude des impacts du gaspillage alimentaire des ménages

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Energie

Résultats
30/10/2014



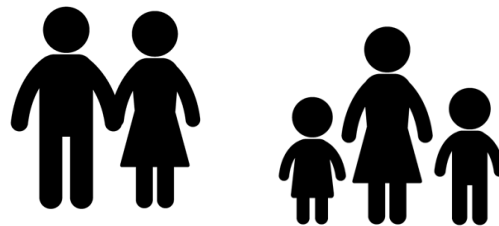
Recherche d'une **diversité** des foyers tém



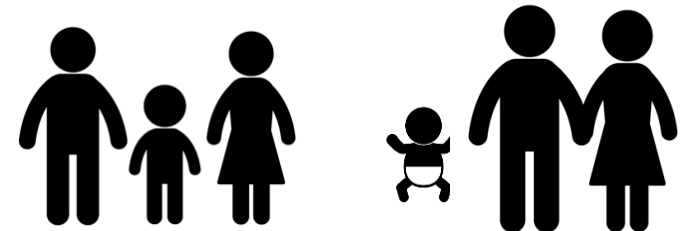
**Habitat
social**



Pavillons



**Collectif de
centre ville**

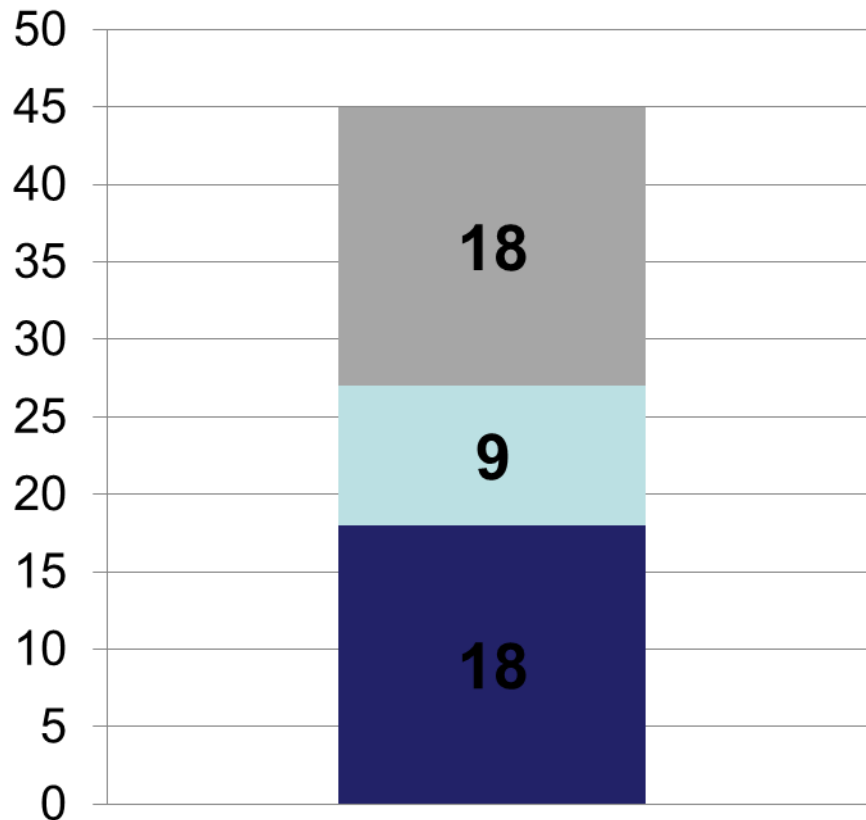


La méthode de caractérisation



- **3 Semaines** de caractérisation sans changer les habitudes puis **2 semaines** de caractérisation avec application de gestes de réduction entre avril et juillet 2014.
- 27 foyers recrutés mais finalement seulement **20 foyers aux résultats exploitables** (complets et cohérents) soit **66 personnes** dont 41 adultes et 25 enfants. En France un foyer moyen est constitué de 2,3 personnes (3,3 personnes pour ces foyers).
- Des caractérisations par le Bureau d'étude toutes les fins de semaines à l'aide d'une grille de 33 catégories de produits dont 2 pour le potentiellement évitable (épluchures légumes et épluchures fruits) et 1 catégorie pour le non consommable (noyaux, peau de banane, os, etc)
- Un questionnaire très complet pour chaque foyer au début de l'opération et des sacs pour remettre chaque jour à la collectivité les restes de préparation, de fin de repas et ce qui avait été jetés en dehors des repas.

Les quantités moyennes de déchets des foyers en kg/personne ramenées à l'année



Les déchets alimentaires représentent pour les 20 foyers témoins **45 kg/habitant/an** (*Ecart-Type : +/- 26 kg/hab/an*)

- déchets alimentaires inévitables
- Potentiellement évitable
- Gaspillage alimentaire

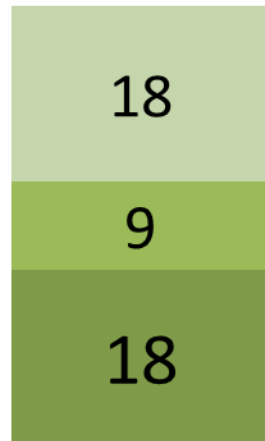
Soit l'équivalent de **32 repas non consommés**

Le redressement des données

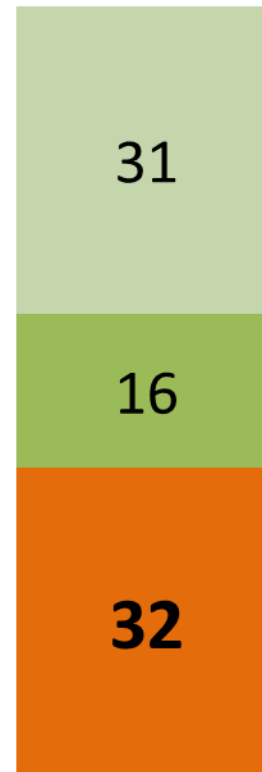


79 kg de déchets
alimentaires

45 kg de déchets
alimentaires



Etude FT

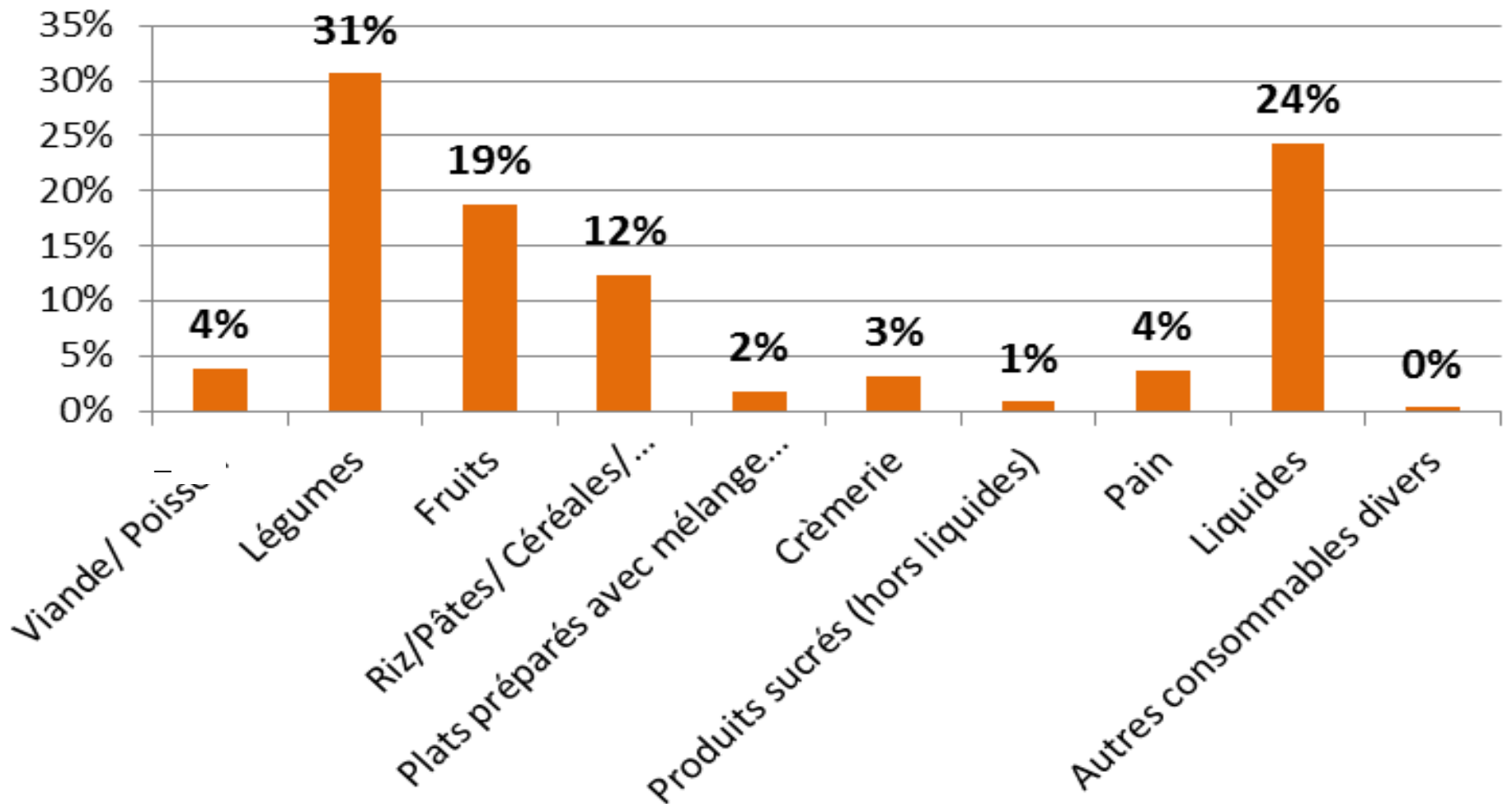


Chiffres redressés avec
les proportions
MODECOM

Les foyers étaient très sensibilisés.
Pour avoir des données plus
conformes à la population
française, toutes les données ont
été multipliées par 1,75 (niveau de
déchets alimentaires des foyers
français)

- Non évitable
- Potentiellement évitable
- Gaspillage

Qu'ont gaspillé ces foyers ?



La méthode : coûts financiers



- 33 catégories de déchets alimentaires dont les prix sont un croisement des tickets de caisse et autres factures d'achats et en leur absence les prix de marché constatés.
- Consommation énergétique, transport, frigo et éléments de cuisson déclarés par les témoins. *Coût GA = Part de GA/achats alimentaires X Prix moyen de chacune des catégories.*
- Des coûts déchets (coût indirect car pas de possibilité pour le foyer de le réduire en réduisant son volume de déchets dans les mêmes proportions) = Poids GA/poids de déchets d'un français moyen X coût moyen du service public déchet pour les ménages (Comptacoût).

Le coût complet du gaspillage alimentaire

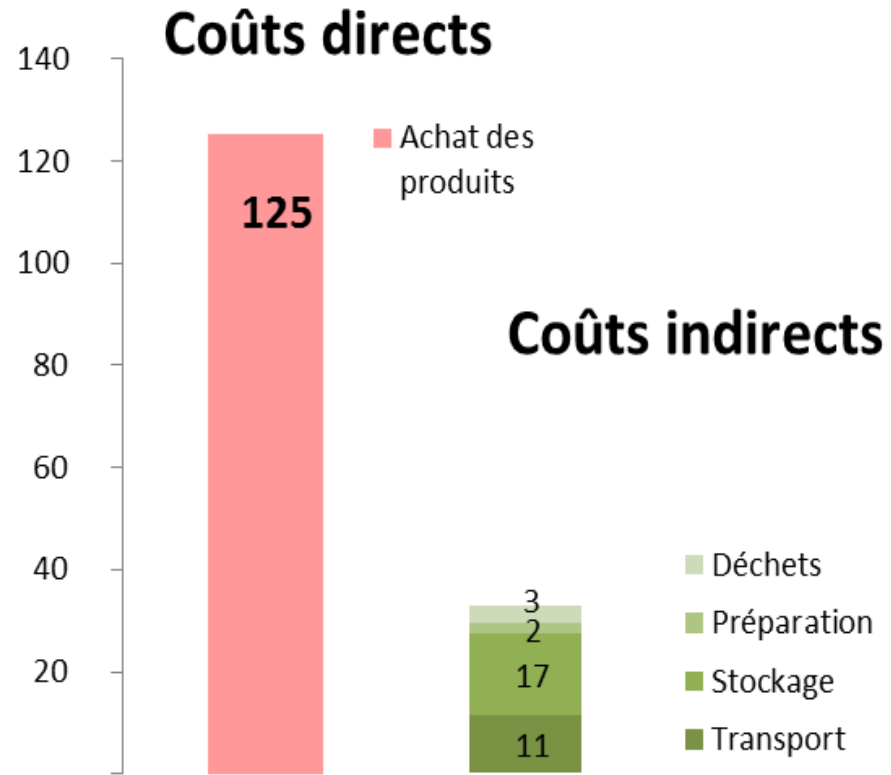


Coût complet du gaspillage alimentaire * par an par

personne : **159 €**

Entre **52 €** et **292 €**

Représente **7,7 %** des dépenses alimentaires



* Sans le potentiellement évitable

La méthode : impacts environnementaux



- 33 catégories de déchets alimentaires dont **10 retenues** pour estimation (Atribalyse) des émissions de CO₂ représentant entre 40 et 60 % du GA.
- Consommation énergétique, transport, frigo et éléments de cuisson déclarés par les témoins. $CO_2 GA = Part\ de\ GA/achats\ alimentaires \times impacts\ CO_2\ de\ ces\ éléments.$

- Calcul des données manquantes en utilisant les clés de répartition des données IFEN

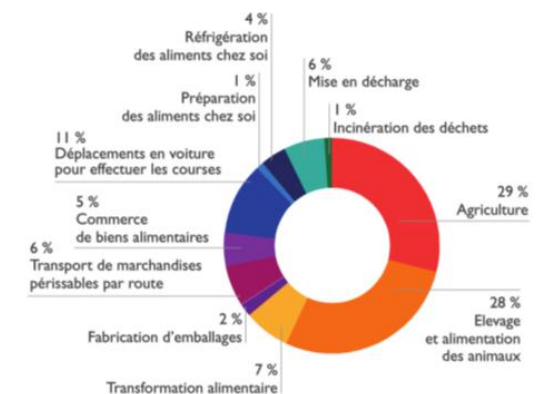
► Émissions de la filière « alimentation »

Les données statistiques ne permettent pas de disposer d'une vision globale des émissions de GES dues à l'alimentation.

L'IFEN a rassemblé en 2006 les différentes sources d'émissions de la chaîne alimentaire à partir des données détaillées du CI-TEPA, du Ministère chargé des transports etc. jusqu'aux déchets liés à l'alimentation des entreprises et des ménages. Les émissions totales de filière « alimentation » sont estimées à environ 30% des émissions nationales, hors importations et exportations.

Les transports, la transformation, le commerce, la cuisine et la réfrigération à domicile représentaient 43% des émissions de la filière. N'ont pas été prises en compte les émissions amont de l'Agriculture: fabrication des intrants et leurs transports.

Figure 6: Répartition des émissions de GES dans la chaîne de production alimentaire en France



Source: IFEN, 2006

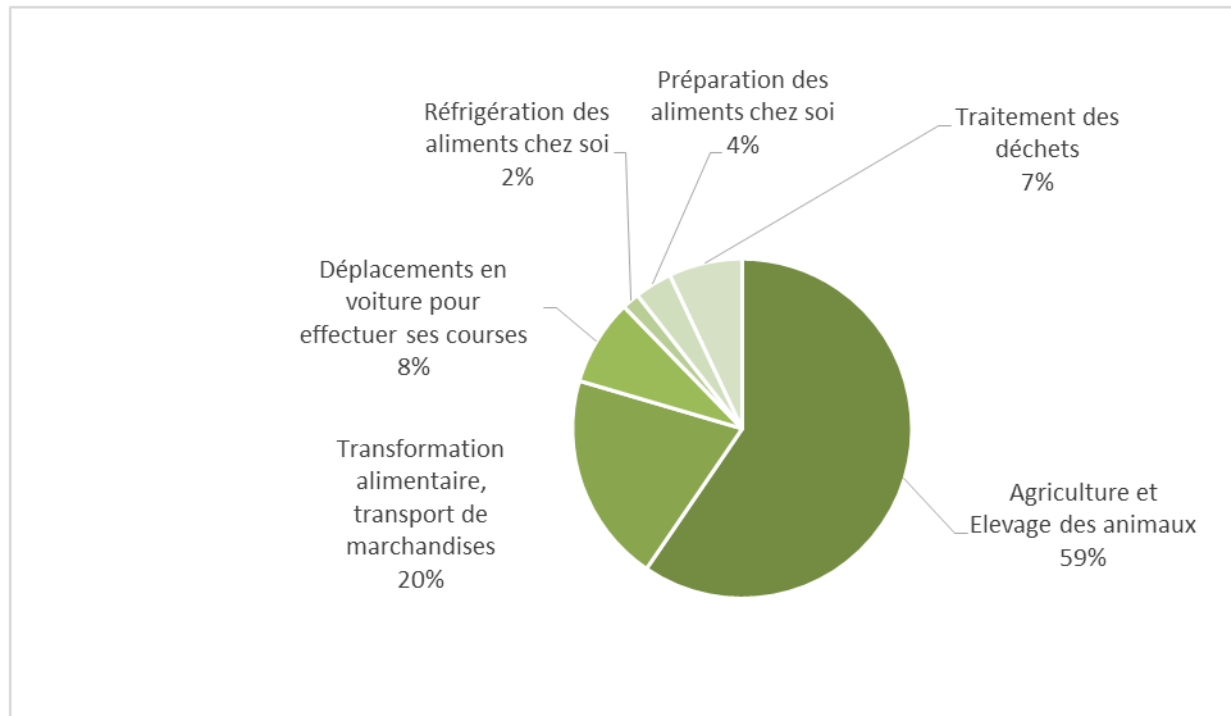


- Pour l'équivalence en km de voiture/an/personne, l'hypothèse d'un véhicule communément admis dans les bilans carbone est d'un **véhicule émettant 130 g CO₂/km**
- Pour l'eau : il s'agit du concept d'eau virtuelle (nécessaire à la production de la nourriture). Hypothèse retenue d'un régime alimentaire peu consommateur d'eau soit 2000 l/jour pour un régime sans viande selon Renault et Wallender, 2000. Explications et référence sur ce site : <http://geocarrefour.revues.org/1259?lang=en> Certains régimes vont jusqu'à 7 000 l d'eau/jour.
- Pour les rapporter à notre consommation quotidienne, le site du gouvernement est utilisé (service public) : <http://www.eaufrance.fr/groupe-de-chiffres-cles/consommation-d-eau-par-foyer-en>

Les impacts environnementaux



Sur une année, ce gaspillage alimentaire génère :
60 kg_{eq} CO₂/personne



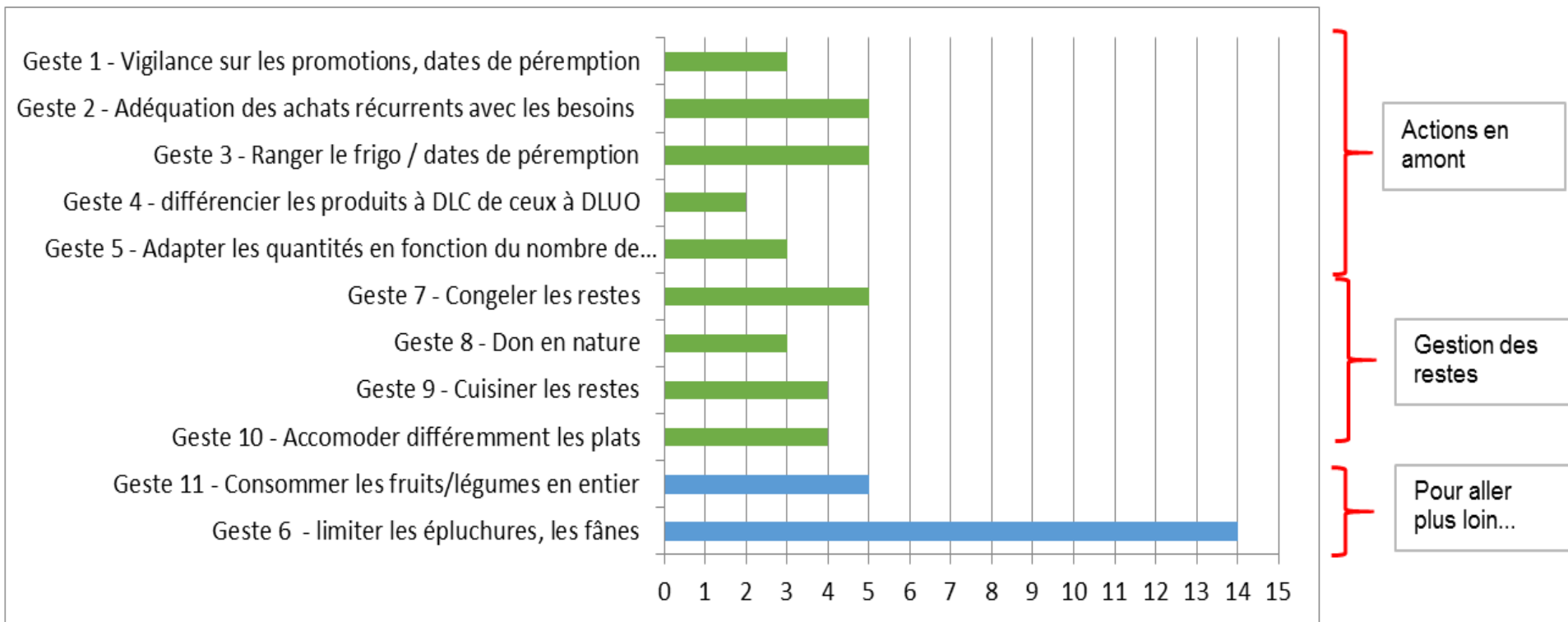
Soit l'équivalent de **463 km en voiture/an/personne**.

C'est aussi l'équivalent de **56 210 L**, soit plus que les 50 005 l d'eau consommés chaque année par les français pour leurs usages courants (douches, arrosage, vaisselle, linge, toilettes, etc).

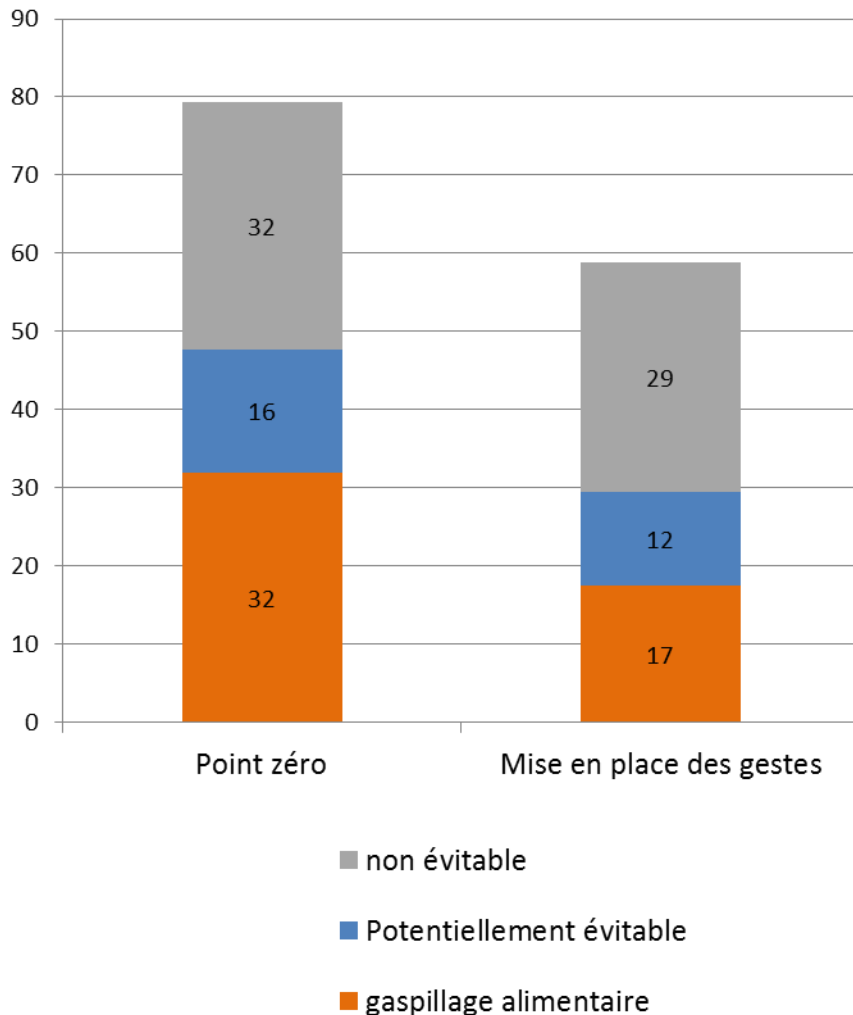
Liste des gestes choisis



En nombre de gestes par thématique choisis par les familles :



Les quantités de déchets



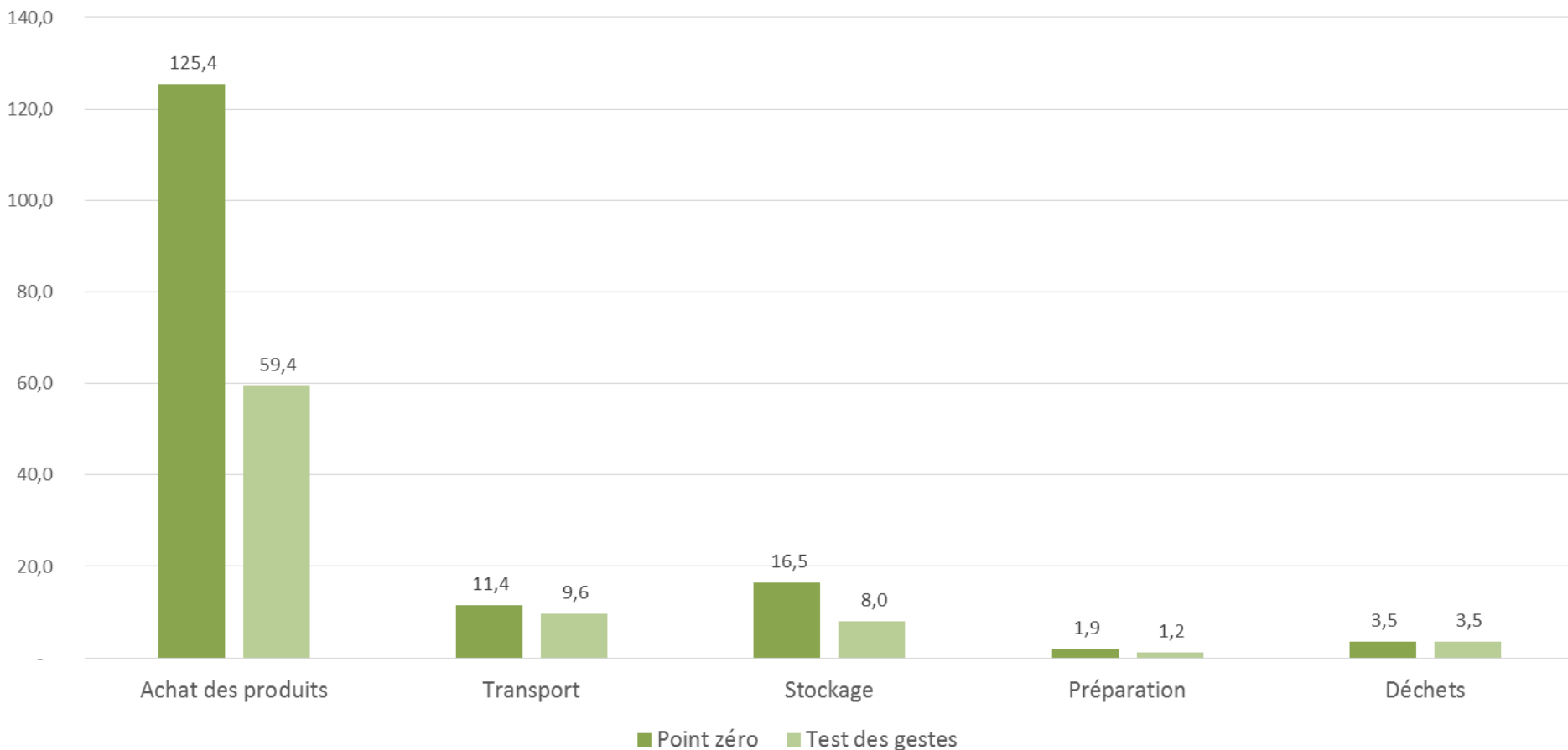
Pour les 20 foyers
témoins

**Diminution globale du
gaspillage alimentaire
de – 45 %**

*- 37 % de réduction avec le
potentiellement évitable.*

**De 79 kg à 59 kg de
déchets alimentaires**

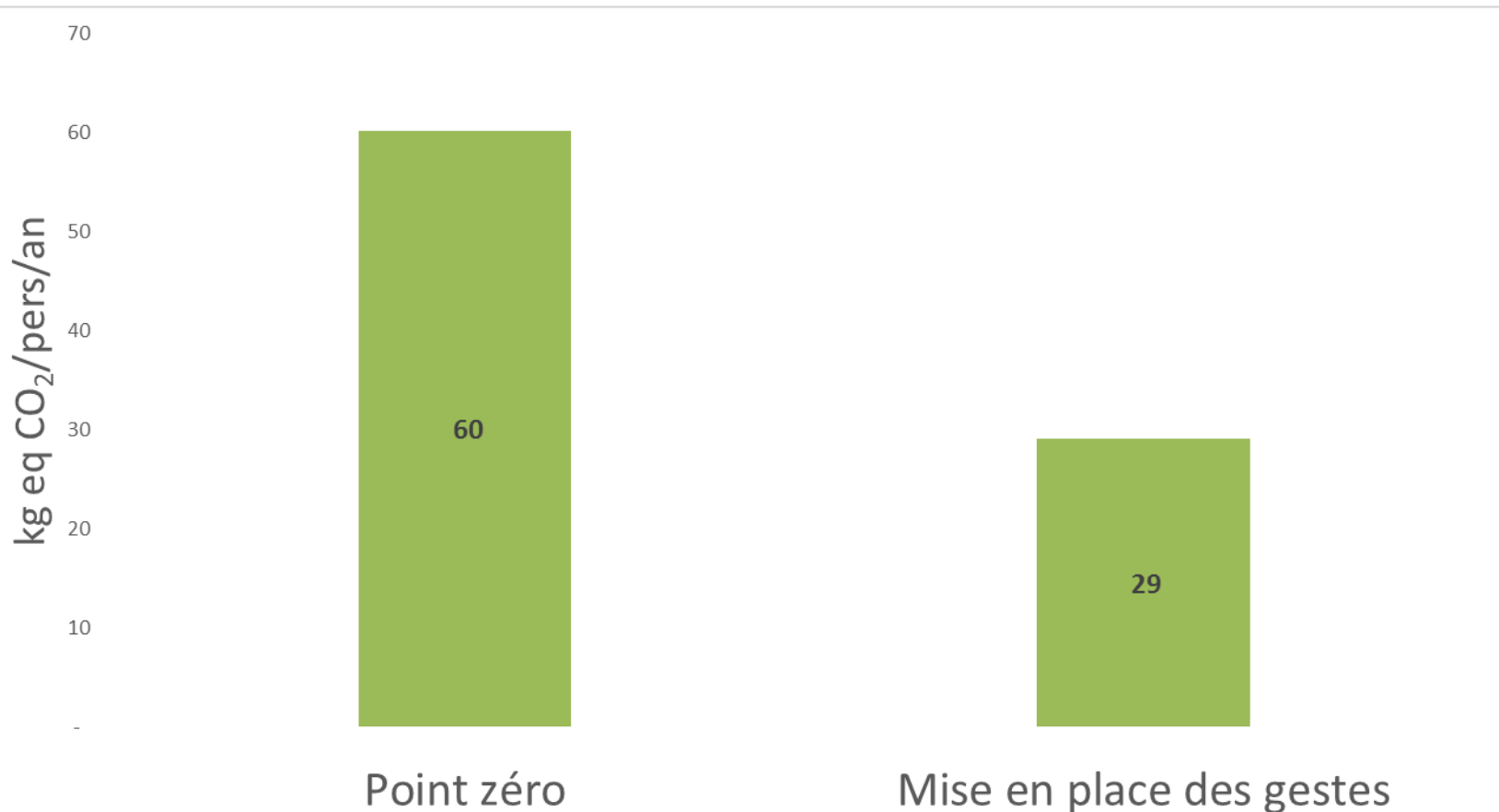
Le coût du gaspillage alimentaire a baissé de - 49 %



Les impacts environnementaux



De 60 à 29 kg de CO₂ entre les deux phases : - **52 %**





Merci de votre attention !

Antoine VERNIER

Service Consommation et Prévention

Antoine.vernier@ademe.fr