



## Le diagnostic gaspillage alimentaire

### OBJECTIFS

- Identifier et quantifier les pertes tout au long de votre process
- Définir un plan d'action de réduction des pertes alimentaires
- Répondre à une obligation réglementaire

### CONTEXTE

La loi AGECE du 11/02/20 rend obligatoire pour toutes industries agroalimentaires la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant un diagnostic d'ici janvier 2021. A ce titre le CRITT propose de vous accompagner à la mise en place de ce diagnostic, grâce à la boîte à outils ADEME mise en place en 2020, permettant de calculer vos pertes alimentaires, identifier les matières et/ou étapes du process engendrant le plus de pertes, identifier des pistes de réduction de ces pertes identifiées.

### ACCOMPAGNEMENT

Nos accompagnements se déroulent le plus souvent en deux temps en tenant compte de vos contraintes et besoins :

½ journée d'intervention sur site pour la collecte des données, et le calcul des pertes via l'outil ADEME suivant 3 niveaux :

- Visite des locaux
- Entretien avec le personnel (production, qualité, emballages, achats...)
- Collecte et analyse des données sur vos pertes alimentaires :
  - o Niveau 1 : pour avoir un aperçu global de vos pertes alimentaires à l'échelle du site
  - o Niveau 2 : pour identifier les matières et/ou produits finis et/ou étapes du process concernés par ces pertes
  - o Niveau 3 : pour avoir un diagnostic détaillé par produit et par étape de transformation

**1 jour pour la restitution des résultats :**

- Restitution orale des résultats du diagnostic et remise du fichier excel

*Si l'entreprise le souhaite, le diagnostic peut être poursuivi par une sensibilisation du personnel de l'entreprise. Cette sensibilisation n'est pas intégrée dans le coût du diagnostic mais peut être prise en charge par votre OPCO.*



**Estelle MARIN**

estelle.marin@critt-iaa-paca.com