



DATA LAB

Essentiel



ENVIRONNEMENT

Les déchets alimentaires en France et dans l'Union européenne en 2021

AVRIL 2024

En 2021, 8,8 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits en France sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Parmi ces déchets, 4,5 millions de tonnes sont considérés comme non comestibles (os, épluchures...). Les autres déchets s'apparentent au gaspillage alimentaire. Ils représentent 4,3 millions de tonnes, soit près de la moitié des déchets alimentaires totaux. Avec 129 kg/habitant de déchets alimentaires, la France se situe juste en dessous de la moyenne européenne de 131 kg/habitant.

Dans le cadre de la stratégie de l'Union européenne (UE) de lutte contre le gaspillage alimentaire, les États membres doivent communiquer annuellement à Eurostat, depuis 2022, leur volume de déchets alimentaires selon une

méthodologie d'évaluation harmonisée (voir encadré 1).

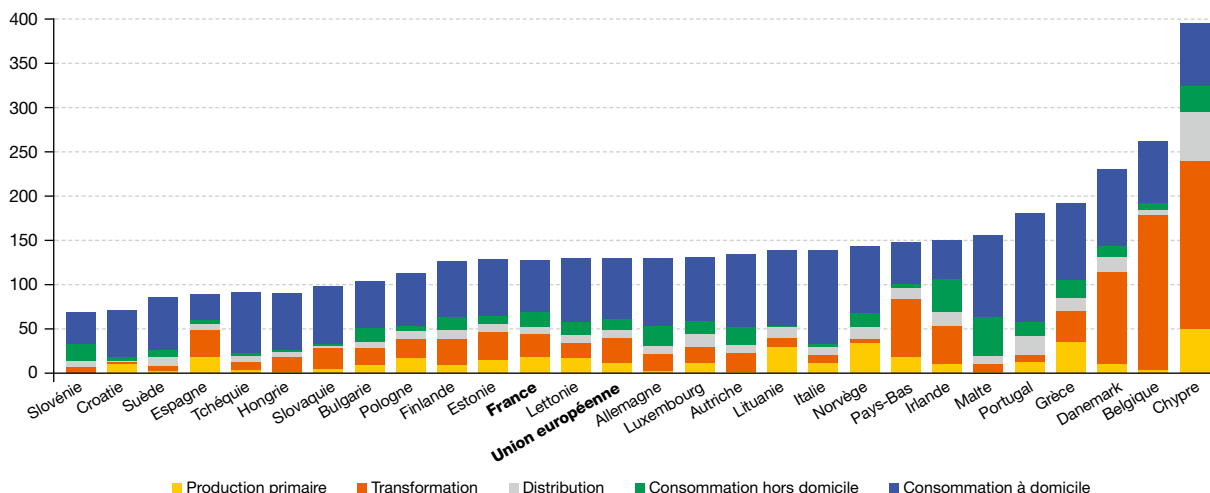
UNE PRODUCTION DE DÉCHETS ALIMENTAIRES EN FRANCE PROCHE DE LA MOYENNE EUROPÉENNE

En 2021, près de 60 millions de tonnes de déchets alimentaires, soit 131 kg/habitant (hab.), ont été produits dans l'Union européenne.

Avec 129 kg/hab. de déchets alimentaires, la France se situe légèrement en deçà de la moyenne européenne (graphique 1). Les pays déclarant produire le moins de déchets alimentaires par habitant sont la Slovénie (68 kg/hab.) et la Croatie (71 kg/hab.) alors que ceux qui en déclarent le plus sont Chypre (397 kg/hab.) et la Belgique (262 kg/hab.).

Graphique 1 : production de déchets alimentaires par stade de la chaîne alimentaire, dans les pays membres de l'Union européenne, en 2021

En kg/habitant



Note : Espagne, Tchéquie, Allemagne, Malte et Grèce : données 2020 ; Roumanie : pas de données ; Norvège : hors UE 27.
Sources : SDES ; Eurostat

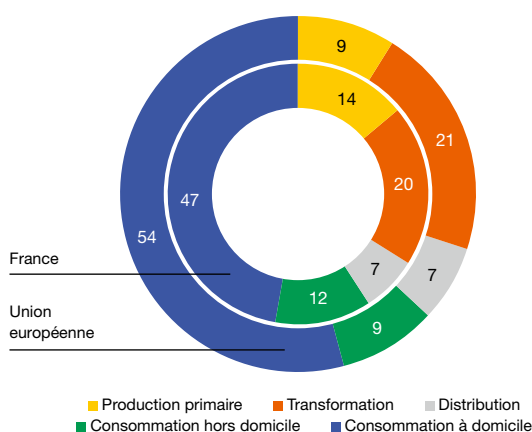
Les déchets alimentaires en France et dans l'Union européenne en 2021

47 % DES DÉCHETS ALIMENTAIRES EN FRANCE SONT PRODUITS AU STADE DE LA CONSOMMATION À DOMICILE

En France, comme en moyenne dans l'UE, la plus grosse partie des déchets alimentaires est générée par les ménages au stade de la consommation à domicile (47 % pour la France, soit 60 kg/hab. et 54 % pour l'UE, soit 70 kg/hab.). Vient ensuite l'étape de la transformation (20 %), suivie de la production primaire (14 %), de la consommation hors domicile (restaurations commerciale et collective) et enfin de la distribution (graphique 2). Cette dernière représente 7 % des déchets alimentaires, en France comme en moyenne dans l'UE.

Graphique 2 : répartition des déchets alimentaires selon les étapes de la chaîne alimentaire en 2021

En %



Sources : SDES ; Eurostat

Au sein des pays européens, les déchets alimentaires se répartissent de façon variable selon les stades de la chaîne alimentaire. Le stade de la production primaire représente plus de 20 % des déchets alimentaires en Norvège, en Espagne et en Lituanie, contre moins de 1 % en Slovénie, en Autriche et à Malte. Plus de 40 % des déchets alimentaires sont produits au stade de la transformation aux Pays-Bas, au Danemark, à Chypre et en Belgique, contre moins de 4 % en Croatie et en Norvège. Le stade de la distribution représente, selon les pays, entre 2 % (Croatie, Belgique) et plus de 10 % (Irlande, Portugal, Slovénie, Luxembourg, Suède, Chypre) des déchets alimentaires. Enfin, si l'Irlande, la Slovénie et Malte se distinguent par une part importante de déchets alimentaires au stade de la restauration hors domicile (plus de 20 %), la consommation à domicile génère plus de 70 % des déchets alimentaires en Hongrie, en Croatie, en Tchéquie et en Italie.

Ces écarts, de même que le niveau variable du volume de déchets alimentaires par habitant, peuvent en partie provenir de différences dans les systèmes d'information des différents États membres, mais renvoient également aux spécificités de chaque pays : poids de la production agricole, type de culture prédominante, régime alimentaire, orientation vers l'exportation, proportion de résidents non permanents (touristes, étudiants, navetteurs étrangers...), pratiques plus ou moins vertueuses... Ainsi, certains pays comme la Belgique, le Danemark ou les Pays-Bas ont des quantités très élevées de déchets alimentaires par habitant au stade de la transformation en raison de l'activité de leurs industries agro-alimentaires tournées vers l'exportation d'aliments transformés (1 à 2 tonnes par habitant d'aliments transformés exportés pour ces pays, contre 260 kg/hab. pour la France) et notamment de produits à très fort coefficient de déchets (huile, viande, poisson, bière).

0,8 % DE LA PRODUCTION AGRICOLE EST PERDUE AU STADE DE LA PRODUCTION PRIMAIRE

En France, 1,2 million de tonnes (Mt) de déchets alimentaires sont générés au stade de la production primaire, soit 0,8 % des aliments récoltés. Ce pourcentage varie beaucoup selon les types de production agricole. La pomme de terre est la culture qui génère le plus de déchets alimentaires par rapport à la production (9 % de la récolte), suivie des légumes (3,2 % en moyenne) et des fruits (2 %). Les productions animales génèrent très peu de déchets à ce stade. Certaines cultures ne génèrent aucun déchet alimentaire grâce à de la valorisation animale (cas des protéagineux).

LA MOITIÉ DES DÉCHETS ALIMENTAIRES SONT ASSIMILABLES À DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En France, en 2021, les déchets alimentaires sont composés pour moitié de déchets comestibles assimilés à du gaspillage alimentaire (voir encadré 1). Leur quantité s'élève à 4,3 Mt, soit 63 kg/hab. (tableau 1).

La part de gaspillage au sein des déchets alimentaires varie beaucoup d'une étape à l'autre (graphique 3). Elle s'élève à 76 % au stade de la production primaire et 78 % au stade de la distribution quand l'aliment entier est jeté. Au stade de la transformation, la proportion de déchets comestibles au sein des déchets alimentaires est beaucoup plus faible (35 %). Enfin, au stade de la consommation, le gaspillage alimentaire représente 53 % des déchets alimentaires de la consommation hors domicile et 41 % de la consommation à domicile.

Avec 1,7 Mt, soit 39 % des déchets comestibles, la consommation à domicile est la principale source de gaspillage alimentaire en France.

Tableau 1 : gaspillage alimentaire, répartition par étape de la chaîne alimentaire en France, en 2021

	en milliers de tonnes	en kg/personne	en %
Production primaire	946	14	22
Transformation	599	9	14
Distribution	496	7	12
Consommation hors domicile	571	8	13
Consommation à domicile	1 673	25	39
Total	4 285	63	100

Source : SDES

Les déchets alimentaires en France et dans l'Union européenne en 2021

8 % DES DÉCHETS ALIMENTAIRES DES MÉNAGES SONT DES PRODUITS EMBALLÉS

Sur les 4,1 Mt de déchets alimentaires générés par la consommation à domicile des ménages, 59 % sont des déchets non comestibles comme les épluchures, les os, les arêtes ou les coquilles d'œufs (tableau 2). Les 1,7 Mt de déchets restants, assimilés à du gaspillage alimentaire, sont composés de 1,3 Mt de restes de repas et 0,3 Mt de produits encore emballés.

13,5 % (0,6 Mt) des déchets alimentaires sont compostés à domicile, en compostage individuel ou partagé. Parmi ceux-ci, un tiers, soit 0,2 Mt, sont des produits alimentaires non consommés.

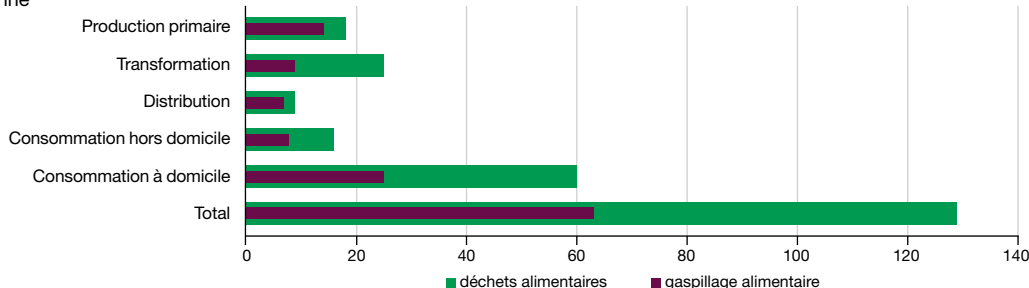
Tableau 2 : composition des déchets alimentaires des ménages français en 2021

	en milliers de tonnes	en %
Déchets non comestibles (épluchures...)	2 410	59,0
<i>dont compostés à domicile</i>	369	9,0
Produits alimentaires non consommés sans emballage (restes de repas...)	1 345	32,9
<i>dont compostés à domicile</i>	185	4,5
Produits alimentaires non consommés sous emballage	328	8,0
Total	4 083	100,0
<i>dont gaspillage alimentaire</i>	1 673	41,0

Source : Ademe (enquêtes Collecte 2021 et Modecom 2017 et enquêtes sur le compostage à domicile). Traitements : SDES

Graphique 3 : composition des déchets alimentaires selon les étapes de la chaîne alimentaire en France, en 2021

En kg/personne



Source : SDES

ENCADRÉ 1

Mesure des déchets alimentaires et du gaspillage alimentaire, au sens du règlement européen

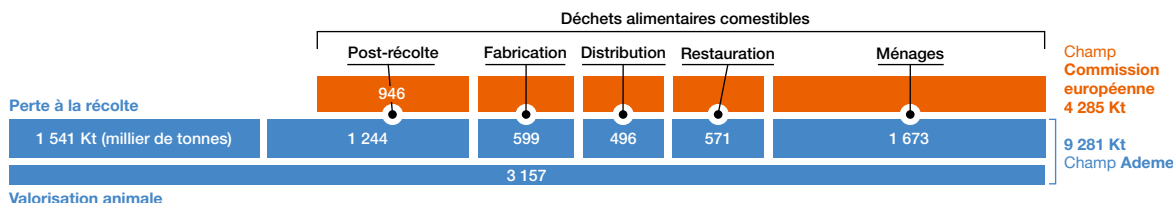
Le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil définit comme « denrée alimentaire » l'ensemble des denrées alimentaires depuis la production jusqu'à la consommation. Ces denrées comprennent également les parties non comestibles, telles que les os attachés à la viande destinée à la consommation humaine, les peaux de certains fruits et légumes ou les coquilles d'œufs. Les déchets alimentaires comportent donc des parties de denrées alimentaires destinées à être ingérées par l'homme, et des parties non comestibles. Ils n'incluent pas les produits agricoles non récoltés, les denrées évacuées avec les eaux usées, celles qui sont redistribuées (notamment via le don) en vue de la consommation humaine et animale, celles qui sont mises sur le marché pour être transformées en alimentation animale, et plusieurs autres catégories listées aux paragraphes 4 et 5 de l'article 1^{er} de la décision déléguée (UE) 2019/1597 du 3 mai 2019.

En France, le gaspillage alimentaire est défini dans le Code de l'environnement (article L541-15-4) comme « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée ». Le gaspillage alimentaire est ainsi assimilé à la fraction comestible des déchets alimentaires.

La mesure du gaspillage alimentaire, fondée sur la méthodologie fixée par l'UE et présentée ici, est différente de celle retenue par l'Ademe pour estimer les pertes et gaspillages alimentaires dans une étude de 2016. Au-delà des différences de sources (extrapolations d'opérations témoins, entretiens et études nationales pour l'Ademe), l'estimation de l'Ademe prenait en compte les pertes à la récolte, les pertes non comestibles post-récolte et les déchets revalorisés en alimentation animale. Ce périmètre beaucoup plus large conduirait, en 2021, à une estimation plus de deux fois supérieure au gaspillage alimentaire mesuré dans cette publication (figure 1).

Les deux estimations ne peuvent donc être mises en regard pour évaluer la baisse du gaspillage alimentaire entre 2016 et 2021.

Figure 1 : différence de champ entre la quantité de déchets alimentaires comestibles rapportée à la Commission européenne et le périmètre des pertes et gaspillage alimentaire précédemment calculé par l'Ademe (chiffres de 2021)



Principales mesures législatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Depuis la loi Garot de 2016, la France a établi une hiérarchie dans les actions pour la lutte contre le gaspillage alimentaire :

1. favoriser la prévention du gaspillage ;
2. utiliser les invendus par le don ou la transformation ;
3. valoriser en alimentation animale ;
4. utiliser les restes alimentaires à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique (méthanisation).

Dans le prolongement des lois Egalim de 2018 et AGEC de 2020, diverses dispositions visent à réduire le gaspillage alimentaire :

1. interdiction des pratiques de destruction d'aliments encore consommables pour certains acteurs de la chaîne alimentaire ;
2. obligation de proposer une convention de don aux associations d'aide alimentaire pour certains acteurs de la chaîne alimentaire et mise en place d'un plan de gestion de la qualité du don ;
3. obligation de diagnostic anti-gaspillage pour la restauration collective et les industries agroalimentaires ;
4. obligation de mise à disposition de contenants réutilisables ou recyclables permettant aux clients d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place ;
5. mise en place d'un label national anti-gaspillage alimentaire ;
6. fixation d'objectifs de réduction de 50 % du gaspillage (par rapport au niveau de 2015) d'ici 2025 aux stades de la distribution alimentaire et de la restauration collective, et d'ici 2030 aux stades de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.

Au niveau européen, une proposition de révision de la directive cadre déchets visant à fixer des objectifs juridiquement contraignants de réduction des déchets alimentaires dans les États membres est actuellement en cours de discussion au Conseil de l'Union européenne et au Parlement européen.

MÉTHODOLOGIE

L'Union européenne et ses États membres se sont engagés à réduire de moitié d'ici 2030 le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement. À cette fin, la Commission européenne a mis en place un cadre de surveillance permettant de connaître les niveaux des déchets alimentaires des États membres. Depuis 2022, des données sont ainsi rapportées annuellement à Eurostat par les États membres selon une méthodologie commune à tous les pays. Les données présentées ici sont celles produites pour la France par le service statistique du ministère en charge de l'Environnement dans le cadre de la méthodologie fixée par la Commission européenne.

Pour plus de précision, voir la [notice méthodologique](#) associée à la publication sur le site du SDES.

POUR EN SAVOIR PLUS

- [Décision déléguée \(UE\) 2019/1597 du 3 mai 2019 et Décision d'exécution \(UE\) 2019/2000 du 28 novembre 2019](#)
- [Données européennes sur le site d'Eurostat](#)
- [Article d'Eurostat présentant les résultats déclarés par les États membres](#)
- [Pertes et gaspillages alimentaires : synthèse de l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, Ademe, Mai 2016, 16 p.](#)

Chrystel SCRIBE, SDES

Dépôt légal : avril 2024
ISSN : 2557-8510 (en ligne)

Directrice de publication : Béatrice Sédillot
Rédactrice en chef : Florence Abadia
Coordination éditoriale : Claude Baudu-Baret
Maquettage et réalisation : Agence Efil, Tours

Commissariat général au développement durable

Service des données et études statistiques
Sous-direction de l'information environnementale
Tour Séquoia - 92055 La Défense cedex
Courriel : diffusion.sdes.cgdd@developpement-durable.gouv.fr

www.statistiques.developpement-durable.gouv.fr