**Communiqué de Presse**

**12 mars 2019**

**INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES**

**Moins de pertes pour plus de performances économiques**

**19 entreprises du secteur de l’agroalimentaire ont participé à l’opération de l’ADEME « Moins de pertes et gaspillages alimentaires pour plus de performance ». Limiter les pertes permet de réduire l’impact environnemental de l’entreprise tout en faisant des économies financières. Les résultats sont concluants : - 15% des pertes en moyenne et 1,3 million d’euros de gains au total pour l’ensemble des entreprises participantes.**

**Réduire les pertes mais également mieux les valoriser**

**Les 19 entreprises sélectionnées** ont fait l’objet d’un diagnostic préalable afin **d’évaluer le poids des pertes**, calculer son **coût**, évaluer les **impacts environnementaux** et appréhender **les causes**.

## **Situation initiale, en moyenne, par site industriel et par an**

* **Pertes** : environ 880 tonnes, soit **près de 9,4% de la production perdue**
* **Coûts complets des pertes** : 1 180 000 €, soit **près de 4,4% du chiffre d’affaires**
* **Empreinte carbone des pertes** : 1 550 tonnes équivalent CO2, soit environ **les émissions de 145 Français**

A partir de ce constat, l’ADEME a élaboré un plan de 3 à 10 actions pour agir sur les sources avec deux grands objectifs :

* Réduction des pertes et gaspillages alimentaires
* Amélioration de la valorisation des pertes

## **Résultats de l’opération, en moyenne, par site industriel et par an**

* **Réduction des pertes de 15%**
* **Une réduction des coûts** liés aux pertes de 5,5 %, soit **67 000 euros**
* **Une réduction de l’empreinte carbone de 86 tonnes de CO2 émis**

Des **solutions simples existent pour diminuer** les pertes au niveau de la chaîne de production (en modifiant l’organisation, en sensibilisant les salariés etc.) ou au niveau de la valorisation en augmentant significativement les dons. Un travail d’accompagnement est à mettre en œuvre car **la moitié des entreprises en France ne connait pas son taux de pertes matières et 90% d’entre elles ignorent le coût complet associé.**

**L’exemple de Soup’idéale**

Soup’ idéale est une entreprise dont l’activité est la fabrication de soupes liquides, pour une production annuelle d’environ 16 000 tonnes et un chiffre d’affaires d’environ 15 millions d’euros. Au début de l’opération, **Soup’Idéale comptait 723 tonnes de pertes par an représentant 2,6% de son chiffre d’affaires.**

Trois principaux leviers d’action sur les pertes ont été mis en place : réduire l’épluchage des légumes, améliorer la stérilisation des produits et agir sur la politique achats afin de mieux gérer les flux de matières première et éviter la dégradation en stock.

Grâce aux actions mises en place, Soup’Idéale a **réduit les pertes de 34%. Le gain estimé à date pour Soup’idéale représente 75 600 euros HT/an.**

**La seule réduction significative de l’épluchage des légumes a permis une diminution des pertes de 154 tonnes par an, soit 33 000 euros de gain**.

**L’exemple de Jacquet 2000**

Jacquet est une entreprise de fabrication de pain de mie et pains spéciaux, la production du site représente 38 000 tonnes par an et 53 millions de chiffre d’affaires. Au début de l’opération, **Jacquet comptait 730 tonnes de pertes par an représentant 1,6% de son chiffre d’affaire.**

Des actions mises en place telles que la réduction de la matière exclue lors du tranchage, sa valorisation en chapelure ou le déballage des produits présentant un défaut d’emballage ont permis de réaliser une réduction totale de 9% de ces pertes et gaspillages alimentaires et une réduction de 8% de leur coût complet. Le gain estimé à date pour Jacquet représente 29 000 euros HT/an.

De plus ces actions ont aussi permis de réduire de 9% les émissions de CO2 de l’entreprise.

**L’exemple de Labeyrie**

Labeyrie est une entreprise spécialisée dans la fabrication de saumon fumé, l’activité du site représente 5 000 tonnes par an et 150 millions de chiffre d’affaires. Au début de l’opération, **Labeyrie comptait 1638 tonnes de pertes, représentant 6,15% de son chiffre d’affaire,** essentiellement liées à la découpe du poisson (91%) ou lors du parage des filets fumés (6%). L’entreprise avait donc un double objectif : augmenter le rendement à la découpe et la part de produits revalorisés en consommation humaine.

Des actions mises en place telles que la mécanisation de la découpe du poisson et le développement d’un nouveau produit utilisant la pulpe de poisson (chaire récupérée sur la carcasse) **ont permis à l’entreprise de réaliser une réduction totale de 22% du gaspillage alimentaire** et une réduction de 3% de leur coût complet. **Le gain estimé pour Labeyrie représente 291 000 euros HT/an.**

De plus **ces actions ont aussi permis de réduire de 3% les émissions de CO2 de l’entreprise.**

**Service de presse ADEME**

**Tel :** 01 58 47 81 28 / **e-mail :** [ademepresse@havas.com](mailto:ademepresse@havas.com)

[](https://presse.ademe.fr/)[](https://twitter.com/ademe)[Résultat de recherche d'images pour "linkedin logo"](https://www.linkedin.com/company/25739/)[](https://www.youtube.com/user/ademe)

**L’ADEME EN BREF**

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale. L’Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, les économies de matières premières, la qualité de l'air, la lutte contre le bruit, la transition vers l’économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire. **L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l’Enseignement supérieur, de la Recherche et de l’Innovation.** [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)  [@ademe](https://twitter.com/ademe)