

Paris, le 14 avril 2023

## GASPILLAGE ALIMENTAIRE : L'ADEPALE ET LE CTCPA LANCENT UN GUIDE POUR AIDER LES ENTREPRISES À ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE RÉDUCTION

La loi AGEC de février 2020 a fixé un objectif national de réduction de 50% du gaspillage alimentaire d'ici 2030.

L'ADEPALE (Association représentant les PME et ETI alimentaires) et le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) lancent un guide à destination des professionnels pour aider chaque entreprise alimentaire à réaliser son diagnostic des pertes et du gaspillage alimentaire, puis à élaborer un plan d'action de réduction.

### Des voies d'accompagnement pour limiter le gaspillage alimentaire pour tous les opérateurs

Véritable enjeu de société, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité. C'est pourquoi l'ADEPALE et le CTCPA souhaitent accompagner les entreprises dans cette démarche en apportant leurs expertises à travers des solutions pour les entreprises alimentaires.

Leurs recommandations, réalisées avec la participation de l'ADEME, ont abouti à la publication d'un [guide ADEPALE-CTCPA pour la réalisation d'un diagnostic des pertes et du gaspillage alimentaires](#).

L'objectif de ce guide est d'aider les entreprises dans la prise en compte des obligations réglementaires et de proposer un cadre méthodologique commun pour que chaque entreprise puisse réaliser son diagnostic de gaspillage alimentaire, rendu obligatoire par la loi AGEC, via des outils personnalisés et adaptés à son mode de production industrielle.

Ce guide constitue en effet un support technique pour permettre aux entreprises de comprendre les enjeux autour des pertes et du gaspillage alimentaires, et d'adapter leurs propres outils internes afin de répondre aux exigences réglementaires de diagnostic et de mise en place d'une démarche de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire.

Il s'agira notamment d'axes de prévention, mais aussi de valorisation avec des exemples d'applications dans les différentes filières alimentaires.



**Un webinaire public de présentation de ce guide est organisé le 20 avril (11h-12h)**

[Lien d'inscription](#)

**À propos de l'ADEPALE, association des PME et ETI alimentaires transformateurs en France.**

Au cœur de la chaîne alimentaire française, les plus de 3 000 PME et ETI représentent 56% du chiffre d'affaires (110 milliards d'euros) et 63% de l'emploi (275 000 salariés) de l'industrie agroalimentaire française. Aux côtés de quelques grands groupes, ces PME et ETI font vivre le tissu économique local par leur dynamisme et s'inscrivent dans la vie quotidienne des Français à travers des produits et des marques emblématiques bien connues et appréciées des consommateurs.

[www.adepale.org](http://www.adepale.org)

**À propos du CTCPA, Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles**

Le CTCPA, Centre Technique Industriel (CTI) et Institut Technique Agro-Industriel (ITAI) est un centre de recherche et de prestation de service qui accompagne les entreprises alimentaires depuis 70 ans dans leurs démarches de développement de produits et procédés, préservation de la qualité et de la sécurité des aliments, performance environnementale et industrielle et sur leurs emballages. Le CTCPA assure des prestations pour toutes les IAA (de la start-up au grand groupe) sous forme d'audits-conseils-études, analyses en laboratoires (microbiologie/biologie moléculaire, qualité nutritionnelle, emballages), essais et préséries en halles technologiques, évaluations de process et formations intra et interentreprises.

Le CTCPA réalise historiquement des missions de recherche collective et de support technico-réglementaires pour la profession conserve, déshydraté et légumes surgelés.

[www.ctcpa.org](http://www.ctcpa.org)

---

**Arnault, Sandra & l'équipe ADOCOM - Service de Presse de l'ADEPALE**

**vous remercient de votre attention.**

**Tél : 01.48.05.19.00. – Courriel : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)**

