

# LE GASPILLAGE DANS L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

## LES CO-PRODUITS ET LES DIFFERENTES VOIES DE VALORISATION

### LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

= toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée



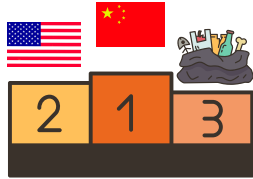
**30%** d'aliments perdus ou gaspillés chaque année,

= 159€ / an / hab

(1)

#### Autres causes :

- industrialisation des repas
- problème de quantité
- manque d'organisation
- causes sociologiques
- causes culturelles
- société de conso



Les denrées gaspillées émettent 3,3 giga tonnes de gaz à effet de serre.

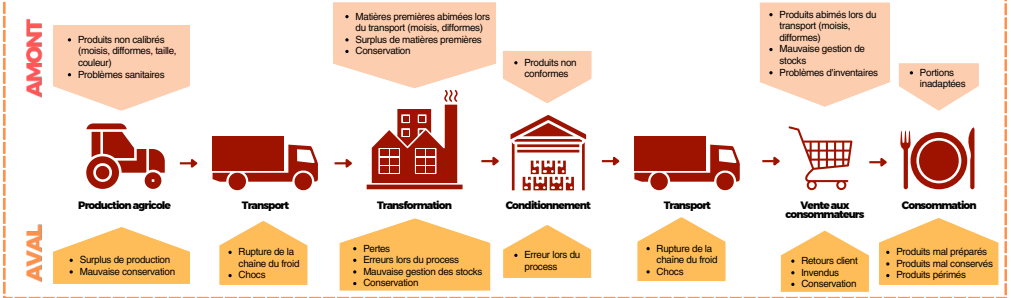
= 3ème pays le plus important au monde en termes d'émission (2)

**28%** (2) des terres agricoles mondiales sont utilisées pour des cultures qui sont gaspillées = superficie de la Chine, de la Mongolie et du Kazakhstan



REGLEMENTATION  
Loi EGALIM  
Loi AEGC  
Loi Garot

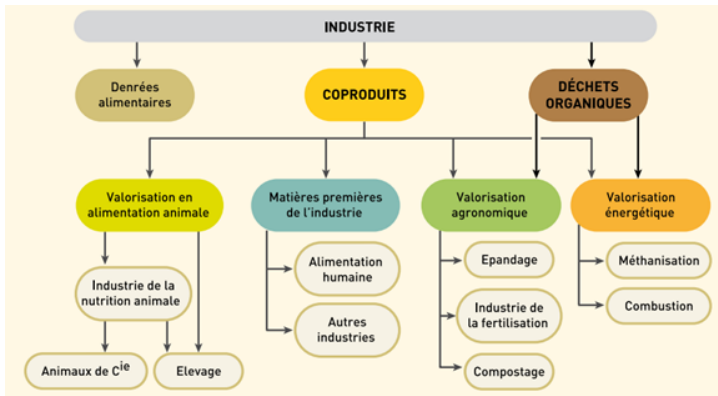
#### Causes de la production de déchets tout au long de la chaîne d'approvisionnement (3)



### LES CO-PRODUITS ET LEUR VALORISATION

une matière qui est créée de manière inévitable et prévisible au cours même du processus de fabrication d'un produit, que ce soit de façon intentionnelle ou non

**12,1 millions de tonnes** de co-produits générés par les IAA (4)



Les différentes voies de valorisation des co-produits (4)

#### Les concours d'innovation valorisation de co-produits



**ECOTROPHIEA** Trophée "Lutte contre le gaspillage alimentaire" doté par le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation de 2000 €.



**Les Raisinvoltes, 2019**  
Polytech MONTPELLIER  
Tartinable et crackers à base de marc de raisin



**Fan de fanes, 2022**  
AgroParisTech  
Sauce à base de fanes de carottes  
Trophée de bronze  
Prix Coup de cœur du Grand Nancy



### Valorisation alimentaire

exemples

Produits valorisant des co-produits alimentaires

Ingrédients issus de co-produits alimentaires



CO-PRODUIT VALORISÉ	MARQUE OU SOCIÉTÉ	INGRÉDIENTS
Légumes « moches »	Glean	Poudre de légumes, pour pâtisseries, épaississant de soupes, sauces et smoothies
Drèches de bière	Ramen les drèches	Farine de drêche
	Maltivor	
Okara de soja	ReGrained	Farine sans gluten
	Renewal Mill	
Pulpe, jus et cascara de cacao	Triballat Ingrédients (Sojyfib)	Solution à base d'Okara de soja aux fonctionnalités texturantes, riches en fibres
	Barry Callebaut (Cabose Naturals)	
Ecorces d'oranges ou de citrons	CP Kelco	Gamme d'ingrédients aux fonctionnalités gustatives et nutritionnelles Produit texturant

### Valorisation non alimentaire

exemples



### ETUDE DE CAS

Développement d'un nouveau tartinable à base d'okara de soja revalorisé

Audrey BIZET - GBA5 - 2023

Rapport bibliographique & Etude de cas

#### SOURCES

- (1) FAO. Pour nourrir le monde, réduisons nos pertes alimentaires. 2011.
- (2) FAO. Initiative mondiale de réduction des pertes et gaspillages alimentaires. 2012.
- (3) Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. [En ligne]. « La France veut réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025 ». 2019.
- (4) Réséda. Gisements et valorisations des coproduits des industries agroalimentaires -Enquête 2017. 2017.

