



Mars 2015

## ALIMENTATION



**L'enquête budget des ménages** a lieu tous les 5 ans dans les pays de l'Union européenne. En France, elle est réalisée par l'Insee. Les résultats publiés correspondent aux dépenses supportées directement ou restant à charge par les ménages résidant en France métropolitaine ou dans les départements d'outre-mer. Le budget s'entend après retrait des impôts et taxes sur le logement, des remboursements de prêts, des gros travaux pour le logement, des prélèvements par l'employeur. Les comptes nationaux utilisent les résultats de l'enquête budget des ménages et ajoutent des concepts propres aux comptes (exemple : loyer imputé, solde territorial, Sifim, autoconsommation, France entière...). Eurostat, office statistique des communautés européennes, diffuse ces résultats après retraitement en vue d'harmoniser les différents concepts et de rendre les données comparables entre pays. En particulier, pour la France, la diversité des traitements conduit au total à une baisse relative des dépenses d'alimentation par rapport aux résultats du « traitement enquête brute » de l'Insee.

**Le calcul de la consommation alimentaire par habitant** est une consommation apparente qui considère que tout est consommé dans l'année. Elle peut être mesurée de deux façons différentes. **Première méthode** : le bilan d'approvisionnement d'un produit agricole exprime l'équilibre entre les ressources (stocks de début, production utilisable, importations) et les emplois. Les emplois sont distribués en exportations, stocks finals et utilisations intérieures, elles-mêmes ventilées en différents postes dont la consommation humaine. Hormis pour la pomme de terre et les céréales, la consommation humaine est calculée comme solde du bilan. Lorsque les données statistiques concernent le produit dans un état transformé, on applique un coefficient de conversion afin d'aboutir à un poids équivalent au produit frais (ex : poudre de lait/lait liquide, farine/blé tendre, concentré de tomate/tomate fraîche, jus d'orange/orange...). Les concepts ont été à l'origine élaborés au sein d'Eurostat par les États membres de l'UE. Seul le bilan d'approvisionnement du vin est désormais disponible pour l'ensemble des pays de l'UE.

**Deuxième méthode** : la consommation de produits transformés s'obtient à partir des tonnages de produits commercialisés de l'industrie agroalimentaire et en prenant en compte les importations et les exportations (sources : Procom, Eurostat, Douanes). Le tonnage retenu est celui du produit transformé (ex : une tonne de flocon de pomme de terre, une tonne de pizzas...). Les séries ciblent des produits transformés à destination des consommateurs (ex : lait liquide dans un contenant inférieur ou égal à 2 litres). Les sources rendent possible des comparaisons européennes. Le respect du secret statistique et la correspondance imparfaite des nomenclatures de l'enquête production commercialisée (Procom) et des Douanes limitent la diffusion des données. Les résultats des 10 pays les plus peuplés de l'UE sont présentés dans la mesure du possible.

*Remarque : le calcul de la consommation de produits avec un signe de qualité (AOP, IGP, LR, AB) est impossible, sauf pour le vin, en raison de l'absence de données statistiques douanières. Une approche en terme de surface, cheptel, fabrications est proposée.*

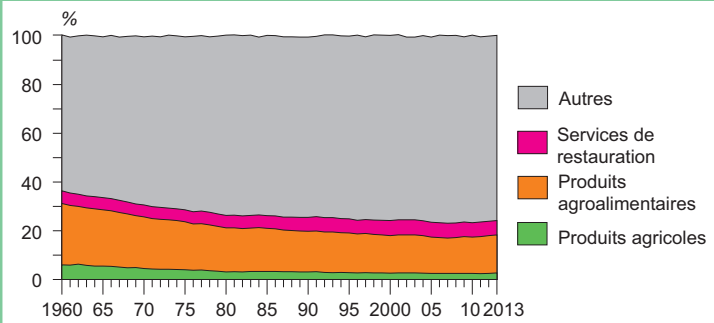
## L'essentiel sur

	Pages
Les dépenses en alimentation .....	3 - 8
Les quantités consommées .....	9 - 21
Le temps pour s'alimenter et cuisiner .....	22
Les pertes et gaspillages alimentaires .....	23
La sécurité sanitaire des aliments .....	23

# Les dépenses en alimentation

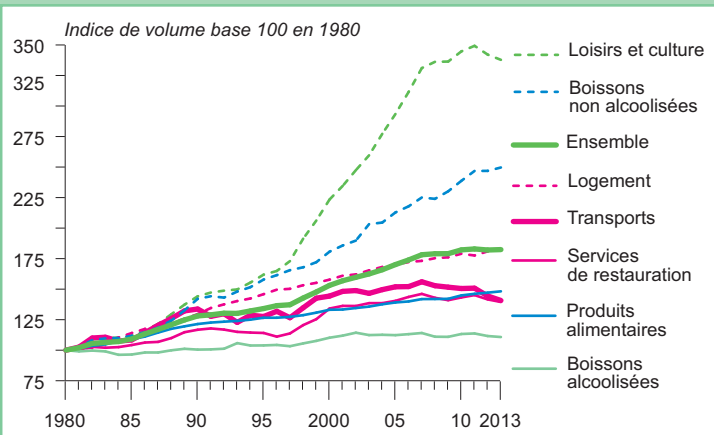
Télécharger les données au format tableur

La part de revenu consacrée aux dépenses en produits agricoles, agroalimentaires et services de restauration ne diminue plus en France



Lecture : la part de revenu des ménages consacrée aux dépenses de produits agricoles et agroalimentaires y compris les boissons pour son alimentation est de 18 % en 2013, elle était de 31 % en 1960.

## Hausse modérée des dépenses de produits alimentaires sur longue période



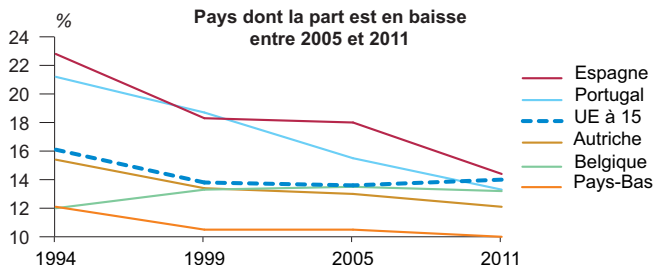
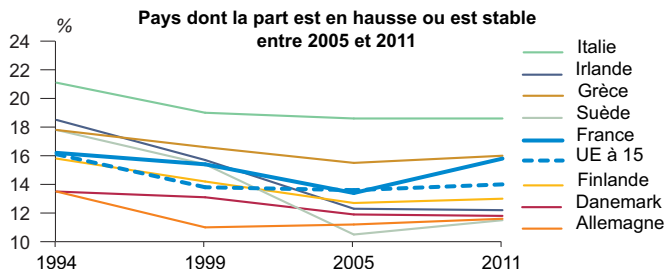
Note : les fonctions de consommation illustrées représentent plus des 2/3 de la consommation finale des ménages.

Source : Insee - Comptes nationaux - base 2010.

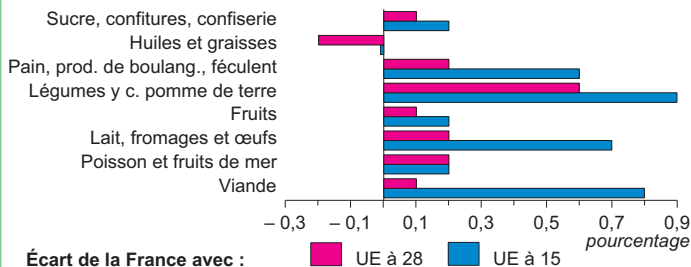
# Les dépenses en alimentation

Télécharger les données au format tableur

La part de budget en produits alimentaires et boissons non alcoolisées est stable dans l'UE à 15 depuis le début des années 2000



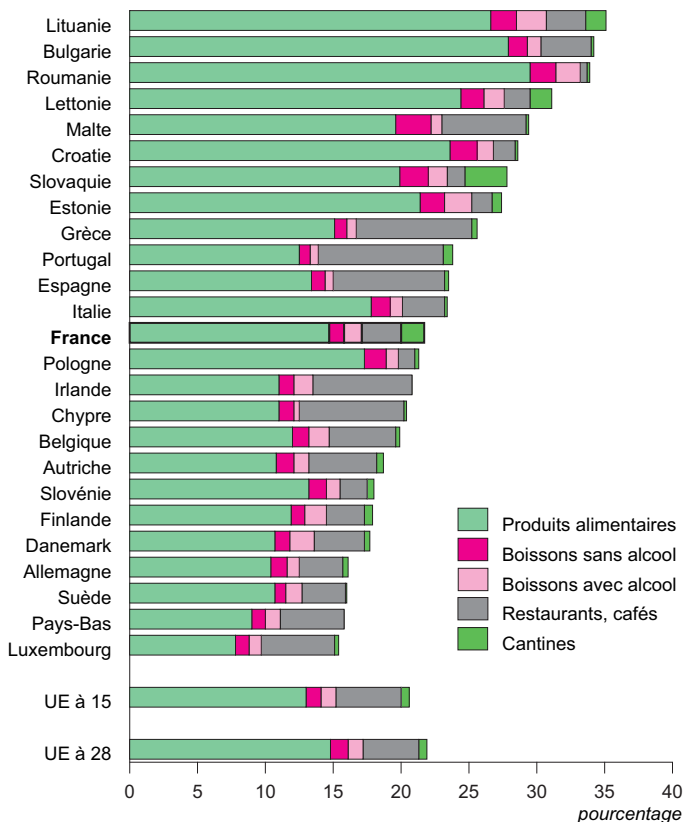
En 2011, la part du budget consacrée aux produits alimentaires est supérieure en France à celle de l'UE, sauf pour les huiles et graisses



Source : Eurostat - Enquêtes budget des ménages, traitement Eurostat.

## Slovaquie, Lituanie, Lettonie, France : plus de cantine

Part de budget consacrée à l'alimentation par les ménages des pays de l'UE en 2011



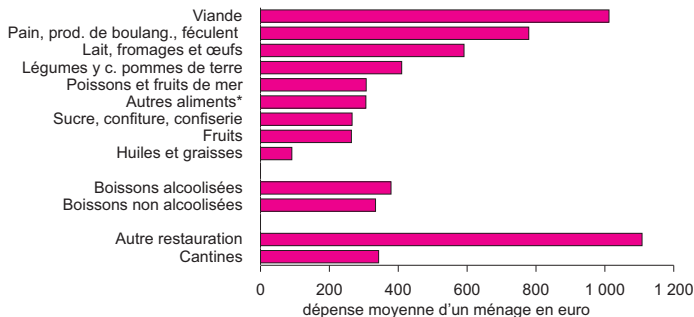
Note : les résultats du Royaume-Uni, de la République tchèque et de la Hongrie ne sont pas disponibles car non comparables.

Source : Eurostat - Enquêtes budget des ménages 2011, traitement Eurostat.

# Les dépenses en alimentation

Télécharger les données au format tableur

En moyenne, en France métropolitaine, un ménage dépense 6 200 euros pour l'alimentation en 2011...



\* Condiments, produits pour desserts et pâtisserie, soupes, aliments bébé, produits diététique et produits non définis ailleurs.

## ... soit 23 % de son budget

en %	Ensemble des ménages			10 % des ménages au niveau de vie le plus modeste   le plus aisé	
	2001	2005	2011	2011	
<b>Total alimentation</b>	<b>24,0</b>	<b>21,7</b>	<b>23,3</b>	<b>24,2</b>	<b>22,4</b>
Produits alimentaires	15,6	14,4	15,2	16,3	12,5
Boissons sans alcool	1,2	1,1	1,3	1,5	0,9
Boissons avec alcool	1,7	1,4	1,4	1,2	1,6
Restauration en cantine	2,0	1,8	1,3	1,6	1,1
Restauration autres lieux	3,5	3,1	4,2	3,7	6,2
<b>Hors alimentation</b>	<b>76,0</b>	<b>78,3</b>	<b>76,7</b>	<b>75,8</b>	<b>77,6</b>
Dont Logement	16,5	16,2	15,7	20,6	11,8
Transports	16,1	15,7	17,4	13,7	18,3
Loisirs et culture	8,5	9,0	9,6	7,7	12,6
<b>Total consommation</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Lecture : en 2011, le budget consacré à l'achat de produits alimentaires des 10 % des ménages ayant le niveau de vie le plus modeste est de 16,3 %. Pour les 10 % des ménages au niveau de vie le plus élevé cette proportion est de 12,5 %.

Champ : ménages résidant en France métropolitaine.  
Source : Insee - Enquête budget de famille, traitement enquête brute.

# Les dépenses en alimentation

Télécharger les données au format tableur

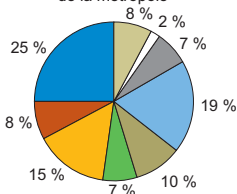
En moyenne, un ménage résidant dans les Dom consacre 25 % de son budget à l'alimentation en 2011

	%		%
<b>Total alimentation</b>	<b>25,0</b>	<b>Hors alimentation</b>	<b>75,0</b>
Produits alimentaires	16,8	Dont Logement	13,7
Boissons sans alcool	1,9	Transports	18,7
Boissons avec alcool	1,4	Loisirs et culture	7,8
Restauration en cantine	1,1		
Restauration autres lieux	3,8	<b>Total consommation</b>	<b>100,0</b>

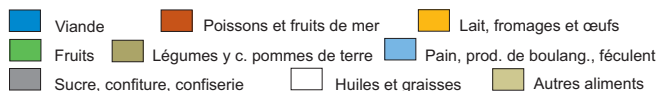
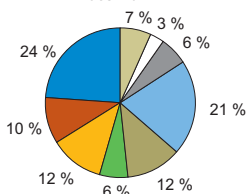
Environ 25 % du budget alimentaire pour la viande pour tous les niveaux de vie mais de fortes disparités pour les féculents

## Répartition du budget consacré aux produits alimentaires en 2011

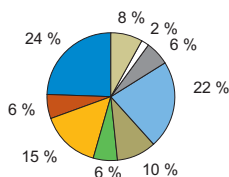
Ensemble des ménages de la métropole



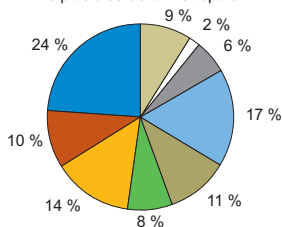
Ensemble des ménages des Dom



10 % des ménages au niveau de vie le plus modeste de la métropole



10 % des ménages au niveau de vie le plus aisé de la métropole



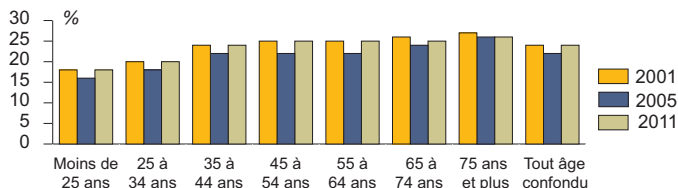
Note : les surfaces des 4 pastilles sont proportionnelles aux niveaux moyens de dépenses en produits alimentaires des 10 % des ménages au niveau de vie le plus modeste, le plus aisé et de l'ensemble France métropolitaine, ainsi que de l'ensemble des ménages des départements d'outre-mer (Dom).

Source : Insee - Enquête budget de famille 2011 - traitement enquête brute.

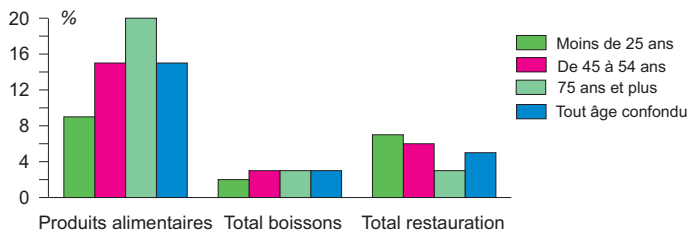
# Les dépenses en alimentation

Télécharger les données au format tableur

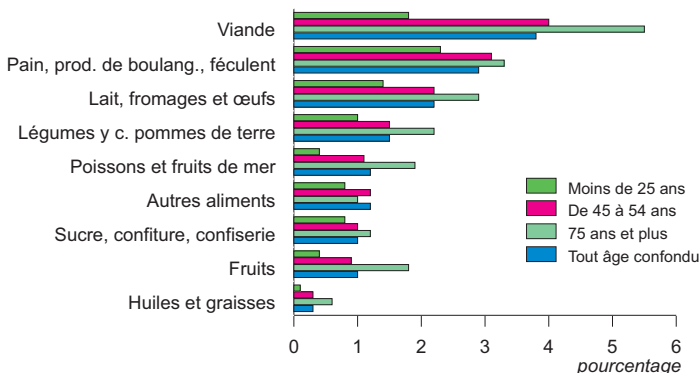
La part de budget consacrée à l'alimentation est supérieure en 2011 à celle de 2005 pour toutes les classes d'âge



Moins de 25 ans : moins de budget consacré à l'alimentation à domicile...



... et notamment à la viande en 2011



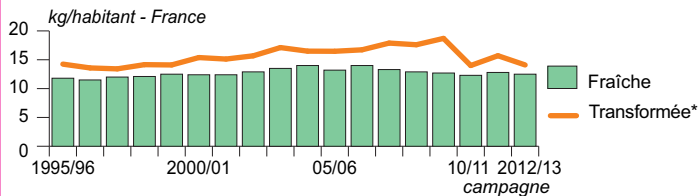
Champ : ménages résidant en France métropolitaine.  
Source : Insee - Enquête budget de famille - traitement enquête brute.



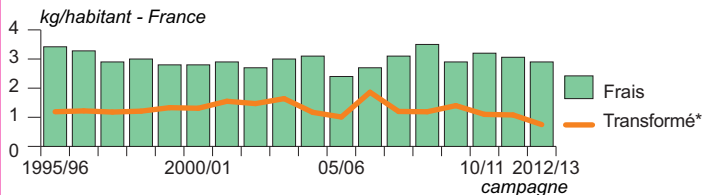
# La consommation de légumes

Télécharger les données au format tableur

**Tomate : stabilité en frais, le transformé retrouve le niveau d'avant 2000**



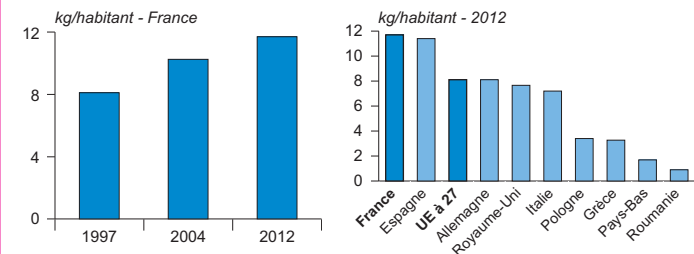
**Chou-fleur et brocolis : autour de 4 kg par an par personne**



\* Légumes transformés (calculés en équivalent produit frais) : congelés, concentrés, pelés, jus.

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

**Légumes surgelés en France : en progression et en tête de l'UE**



Champ : ensemble des légumes surgelés et congelés.

Sources : Agreste - Prodcom, Eurostat, Douanes.

**Les légumes avec le label agriculture biologique (AB) :**

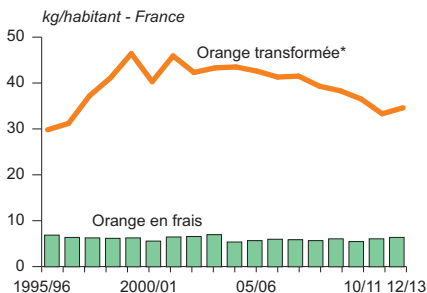
En 2013, la surface en légume frais (y compris pomme de terre) AB est de 16 000 hectares soit 4,2 % de la surface totale en légume frais.

Les surfaces de culture de pommes de terre AB occupent 10 % de la surface totale de légume frais AB (source : Agence Bio).

# La consommation de fruits

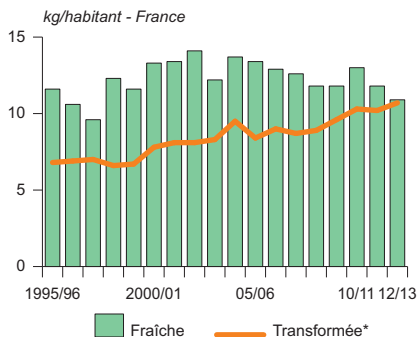
Télécharger les données au format tableur

## L'orange, c'est d'abord en jus



La consommation d'orange en frais et en transformé est de 31 kg par habitant pour l'UE et de 43 kg par habitant pour la France en moyenne annuelle sur 2007-2012 (source : Agreste).

## La pomme transformée rejoint la pomme fraîche



La consommation de pomme en frais et en transformé est de 23 kg par habitant pour l'UE et de 22 kg par habitant pour la France en moyenne annuelle sur 2007-2012 (source : Agreste).

Note : les fruits transformés (jus, compote, conserve au sirop, autres) sont calculés en équivalent produit frais.

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

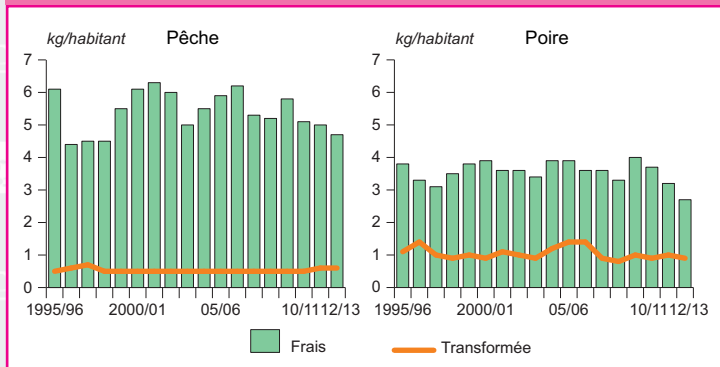
### Les fruits avec le label agriculture biologique (AB) :

En 2013, la surface des fruits AB est de 26,3 milliers d'hectares, soit 14 % de la surface totale en verger. Elle est couverte pour 31 % par des fruits à coque (noix, châtaigne...), 27 % de fruits destinés à la transformation (olive, pomme à cidre) et 42 % par les fruits frais (source : Agence Bio).

# La consommation de fruits

Télécharger les données au format tableur

En frais, en moyenne annuelle sur 2009-2013, la consommation est de 5,2 kg pour la pêche, 3,4 kg pour la poire...



... 2,6 kg pour le raisin et 8,5 kg pour la banane



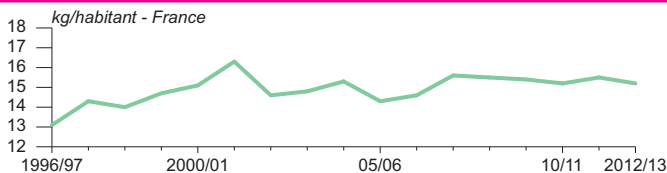
Note : les fruits transformés (jus, compote, conserve au sirop, autres) sont calculés en équivalent produit frais.

Champ : France.  
Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

# La consommation de féculents

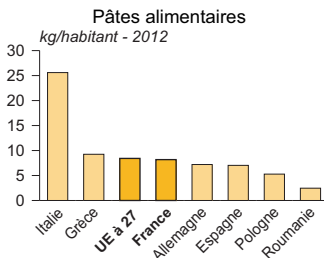
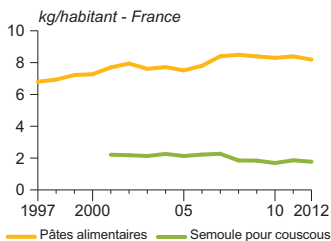
Télécharger les données au format tableur

## La quantité de blé dur utilisée pour la consommation de pâte alimentaire et de semoule reste stable



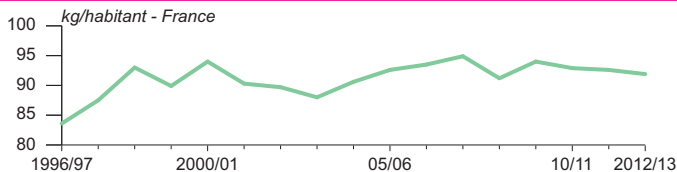
Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

## La consommation en pâte alimentaire et en semoule pour couscous se stabilise en France



Sources : Agreste - Prodcom, Eurostat, Douanes.

## Blé tendre : 92 kg consommé essentiellement sous forme de farine et glucose en 2012



Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

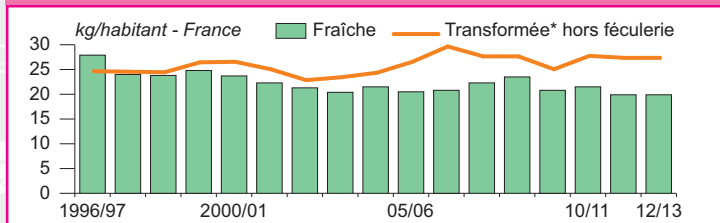
En 2012, 63 % de la farine produite en France est à destination de la boulangerie-pâtisserie artisanale. La farine bio en représente 1,5 % contre 1,2 % en boulangerie-pâtisserie industrielle (sources : FranceAgriMer, Agence Bio).

Le Français est d'abord un consommateur de pain issu de la boulangerie artisanale mais sa consommation de pain industriel progresse de 5 kg par habitant en 15 ans. Elle est de 18 kg en 2012 et reste très inférieure à celle des autres pays européens : 39 kg pour l'UE à 27 et 58 kg pour l'Allemagne, pays qui en consomme le plus (sources : Agreste - Prodcom, Eurostat, Douanes).

# La consommation de féculents

Télécharger les données au format tableur

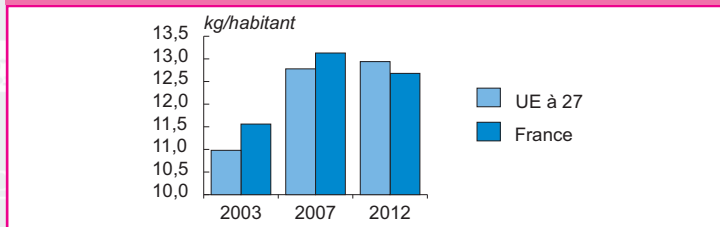
## 20 kg de pomme de terre fraîche dans les assiettes en 2012/2013 en France



\* Le poids est en équivalent pomme de terre fraîche.

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

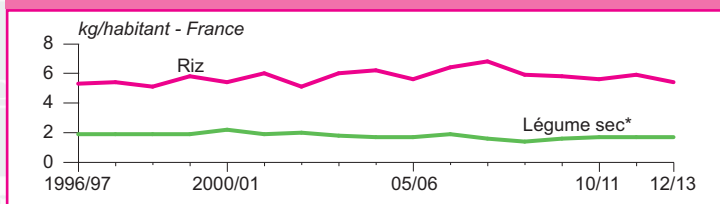
## Pomme de terre\* retravaillée par l'industrie : la France proche de l'UE à 27



\* Le poids est celui du produit commercialisé : préparé, congelé, en flocon.

Sources : Agreste - Prodcom, Eurostat, Douanes.

## Riz, légumes secs : entre 2 et 5 kg en 2012/2013



\* Y compris lentilles et haricots secs.

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

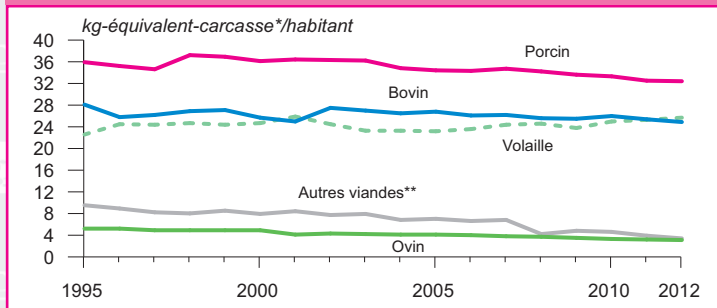
### Les légumes secs avec le label agriculture biologique (AB) :

En 2013, la surface en légume sec AB est de 5 400 hectares soit 23 % de la surface totale en légume sec. Les surfaces de culture de lentilles AB occupent 72 % de la surface totale de légumes secs AB, celles de pois chiche 16 % (Source : Agence Bio).

# La consommation de viande

Télécharger les données au format tableur

90 kg de viande par habitant en France en 2012, soit 10 kg de moins qu'en 2000



\* L'unité équivalent-carcasse est commune, moyennant des coefficients de conversion, à toutes les représentations : carcasses, morceaux désossés ou non, viandes séchées.

\*\* Autres viandes : équidé, lapin, gibier... Rupture de série en 2008 due au changement dans la prise en compte des abattages.

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

## Animaux élevés en France avec un signe de qualité

### Effectif de gros animaux en agriculture biologique

	2013		Évolution moyenne annuelle entre 2006 et 2013 %
	millier de têtes	% de l'ensemble	
Vaches allaitantes	111	2,7	8,6
Brebis viande	140	3,8	7,6
Truies reproductrices	8	0,7	9,8

Source : Agence Bio.

### Tonnage de poulets et coquelets abattus

	2012		Évolution moyenne annuelle entre 2006 et 2012 %
	millier de tonnes	% de l'ensemble	
Label Rouge	149	15,0	1,9
AOC - AOP	1	0,1	2,6
Agriculture Biologique (AB)	10	1,0	14,5

Source : Agreste - Enquête auprès des abattoirs de volailles et de lapins.

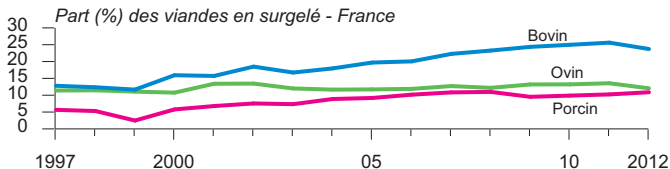
# La consommation de viande

Télécharger les données au format tableur

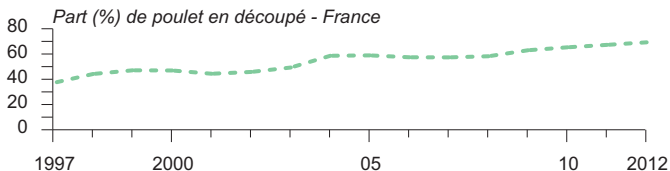
Une relative stabilité de la consommation de charcuterie et de conserves de viande en France

2008	2009	2010	2011	2012
<i>kg par habitant</i>				
20,4	20,2	19,8	19,8	20,5

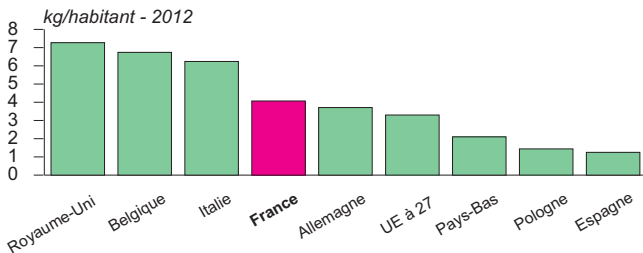
Le surgelé marque le pas pour les viandes



Le poulet déjà découpé en progression continue



La France dans la moyenne de l'UE pour la consommation de pâtes alimentaires farcies\* en 2012



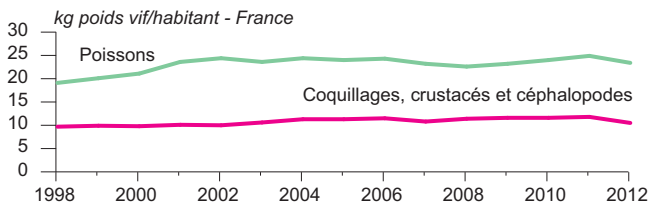
\* Lasagnes, raviolis, autres préparations de pâtes (salades...). Les pizzas, quiches, nems, crêpes garnies... ne sont pas comptés. En France, leur consommation s'élève à 3,2 kg par personne en 2012. Ces aliments comportent en général très peu de viande.

Sources : Agreste - Prodcom, Eurostat, Douanes.

# La consommation de poisson

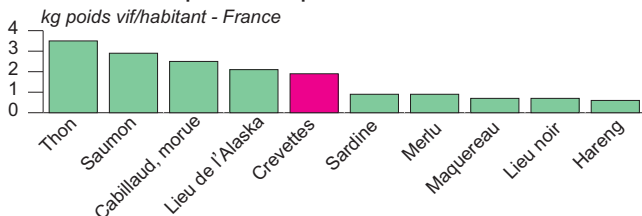
Télécharger les données au format tableur

Poisson : entre 23 et 25 kg (poids vif) consommé par an depuis 10 ans



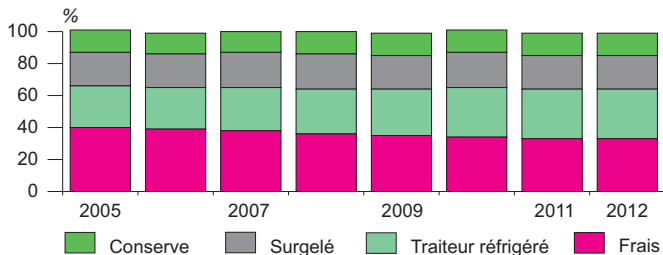
Thon et saumon sont les principales espèces consommées

Les 10 premières espèces consommées en 2012



Note : le poids vif comprend coquilles, arêtes, têtes... Les données sont estimées pour 2011 et 2012.  
Source : FranceAgriMer - Bilan d'approvisionnement.

Dépenses des ménages en produits aquatiques en 2012 : un tiers pour le frais, un tiers en produits traiteurs réfrigérés

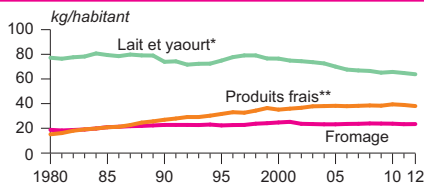


Champ : France.

Source : FranceAgriMer, d'après Kantar Worldpanel.



## Les produits frais marquent le pas en France



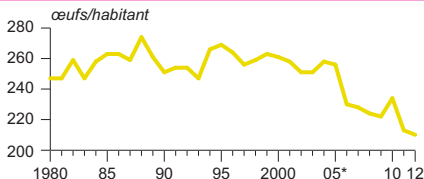
La consommation de lait liquide nature conditionné dans un contenant inférieur ou égal à 2 litres est de 55 kg par habitant en France et de 50 kg par habitant de l'UE à 27 en 2012. (Sources : Agreste - Prodcom, Eurostat, Douanes).

\* Lait de consommation y compris consommé à la ferme, yaourt nature.

\*\* Produits frais : yaourts aromatisés, crème fraîche, desserts lactés frais et fromage frais.

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

## Les œufs moins consommés en France depuis le début des années 2000



Les œufs issus d'élevages en intensif alternatif [bio, plein air (Label Rouge, autres...), au sol] représentent 25 % de la production française totale des œufs de consommation, ceux avec le signe de qualité Label Rouge 2,5 % en 2012 (Sources : Agreste, Inao, Synlaaf).

\* Actualisation méthodologique.

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

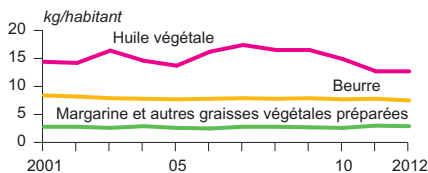
## Fabrications françaises de produits laitiers sous le signe de qualité

	2012		Évolution moyenne annuelle 2000-2012
	tonne	% du produit	%
Laits liquides conditionnés biologiques <sup>1</sup>	191 658	5,4	9,7
<b>Crème</b>			
Biologique conditionnée	2 320	0,6	9,6
AOC <sup>2</sup>	5 857	1,5	3,4
Yaourts et laits fermentés biologiques	46 223	2,7	15,0
Desserts lactés frais biologiques	4 857	0,7	8,4
<b>Fromages de vache et de brebis<sup>3</sup></b>			
Vache biologique	14 418	0,8	10,4
Brebis biologique	1 464	2,5	12,4
Pâtes pressées non cuites AOC <sup>2</sup>	56 823	23,0	0,4
Pâtes pressées cuites AOC <sup>2</sup>	61 268	18,7	1,8
Pâtes persillées AOC <sup>2</sup>	29 380	52,2	0,5
Pâtes molles AOC <sup>2</sup>	36 548	8,4	- 1,3
<b>Fromages de chèvre<sup>3</sup></b>			
Biologique	698	0,7	29,6
AOC <sup>2</sup>	6 275	6,1	1,3
Autres fromages AOC <sup>2</sup> (frais, blanc, fondu)	411	-	-

1. En 1 000 litres. 2. AOC, IGP et Label Rouge (depuis 2007). 3. Non fondu.

Sources : Agreste - Enquête Annuelle Laitière (AB), Inao (AOC, IGP, LR).

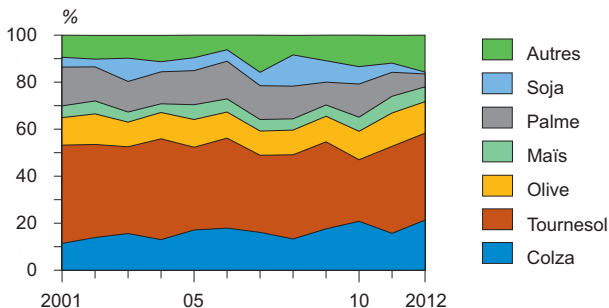
## On consomme moins de beurre et d'huile végétale en 2012 qu'en 2001 en France



La France consomme presque 2 fois plus de beurre commercialisé (7,2 kg par habitant) que l'ensemble des pays de l'UE à 27 (3,7 kg par habitant) en moyenne sur la période 2005-2012. (Sources : Agreste - Procom, Eurostat, Douanes).

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

## Consommation française d'huile : surtout du tournesol et du colza



Note : en 2010, le bilan huile a été révisé suite à l'amélioration de l'information sur les destinations des huiles, induisant une baisse de la consommation humaine.

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

## Fabrications françaises de beurre et d'huile d'olive sous signe de qualité

	2012		Évolution moyenne annuelle 2000-2012
	tonne	% du produit	%
Beurre AOC*	33 485	9,5	7,4
Beurre AB	6 663	1,9	11,2
Huile d'olive AOC	1 420	29,6	6,4

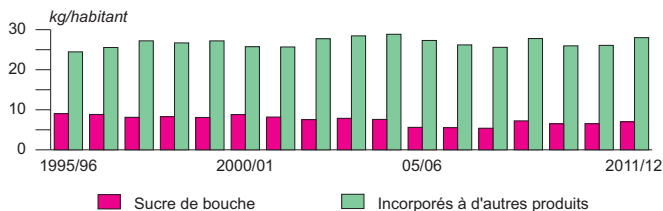
\* AOC, IGP et Label Rouge depuis 2007.

Sources : Agreste - Enquête annuelle laitière (AB), INAO (AOC).

# La consommation de sucre

Télécharger les données au format tableur

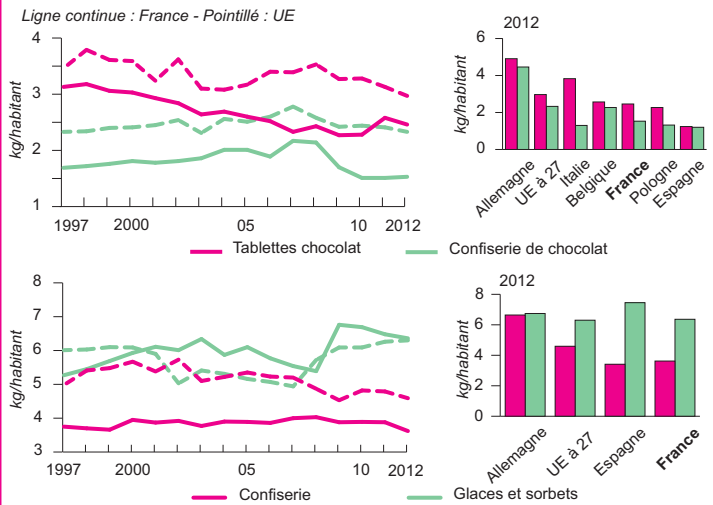
## Consommation française de sucre issu de la betterave et de la canne globalement stable



Note : de nombreux autres produits contribuent à la consommation de sucre dans l'alimentation humaine. La consommation de sucre issu du miel est estimé à 0,5 kg par personne en 2011/12 ; d'autres produits existent à l'état naturel (fruits, légumes...). Les produits transformés (maltose, glucose issus de l'amidon...) introduits dans des mets industriels sont source de sucre. Les édulcorants, en développement, sont aussi nombreux : aspartame, saccharine, polyol...

Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement.

## Consommation de quelques produits sucrés

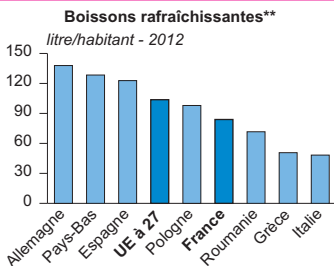
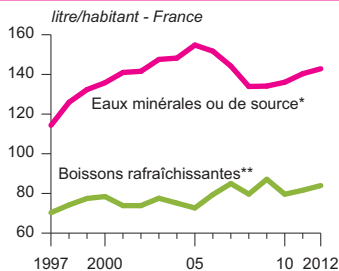


Sources : Agreste - Prodcom, Eurostat, Douanes.

# La consommation de boissons

Télécharger les données au format tableur

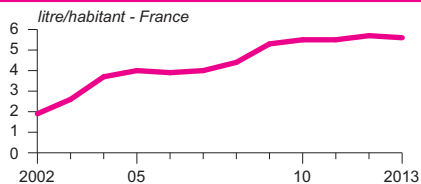
## Boissons rafraîchissantes : la consommation française progresse mais reste inférieure à celle de l'UE



\* Y compris eaux gazeifiées. \*\* Eaux sucrées ou contenant des édulcorants et autres boissons non alcoolisées (sirops, nectars, laits aromatisés...).

Sources : Agreste - Prodcom, Douanes, Eurostat.

## Pur\* jus d'orange : stable depuis 2010

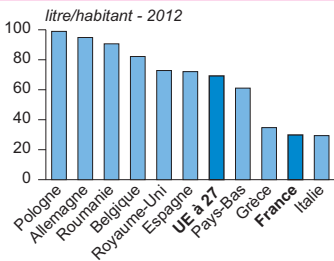
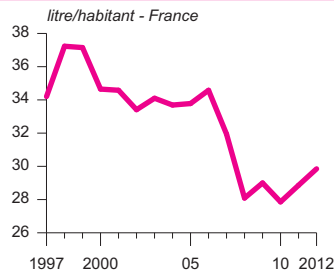


Les quantités consommées de jus d'orange à base de concentré ne sont pas comptabilisées en pur jus d'orange. Les concentrés peuvent être aussi incorporés dans les nectars, les jus multifruits, les boissons gazeifiées, les boissons lactées...

\* Estimation de la consommation apparente du pur jus d'orange approchée par les données du commerce extérieur portant sur les produits les moins concentrés.

Sources : Agreste, Douanes.

## La bière, une boisson moins prise en France que dans l'UE

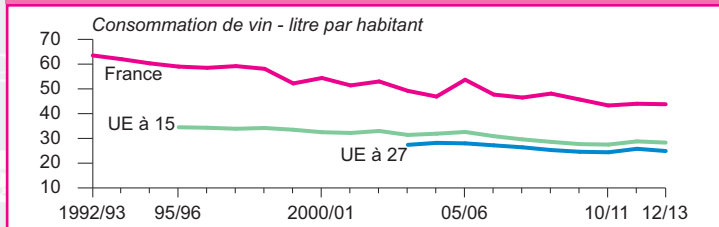


Sources : Agreste - Prodcom, Douanes, Eurostat.

# La consommation de boissons

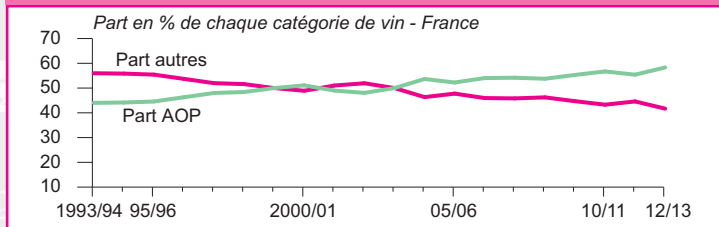
Télécharger les données au format tableur

## En France et dans l'UE, on boit moins de vin qu'il y a 10 ans



Source : Eurostat - Bilan d'approvisionnement, traitement SSP.

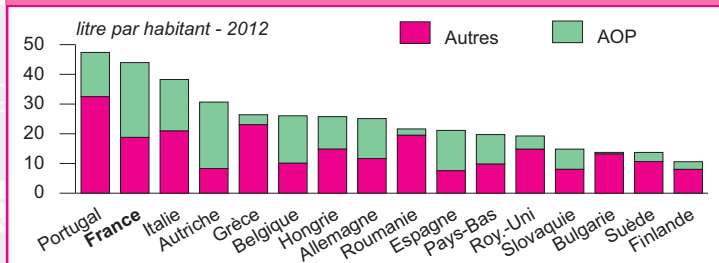
## En France, le vin AOP est davantage bu que les autres vins depuis 9 ans\*



\* Consommation taxée.

Sources : Agreste, Douanes.

## Autriche, Espagne, Belgique, France, Allemagne et Pays-Bas : plus de 50 % du vin bu est AOP



Note : l'AOP est un signe de qualité propre à l'UE, les vins de qualité en provenance des pays tiers sont comptabilisés en « autres vins ». Cette classification peut fausser la mesure de l'attractivité du vin de qualité, en particulier pour le Royaume-Uni.

Champ : les 20 pays de l'UE les plus peuplés avec données disponibles.

Source : Eurostat.

# Le temps pour s'alimenter et cuisiner

Télécharger les données au format tableur

**2 heures et 12 minutes en moyenne par jour pour s'alimenter et 36 minutes pour préparer, cuire et éplucher les aliments**

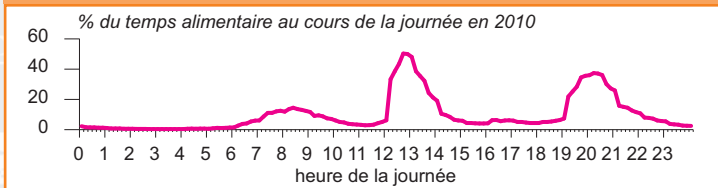
Temps quotidien moyen en minute (une heure à 60 minutes, une journée à 1 440 minutes)	Ensemble	Type emploi		Sexe		Classe d'âge		
		en étude ou emploi	ni étude ni emploi	Homme	Femme	18-30 ans	40-50 ans	70 ans et plus
Alimentation : prise des repas								
Ensemble	132	126	142	134	131	123	133	146
à domicile	100	87	121	99	102	74	97	131
hors domicile	32	39	21	35	29	49	36	15
À la cuisine : préparation et cuisson des aliments, épluchage								
Ensemble*	36	24	54	18	52	20	38	54
par les participants uniquement	64	51	78	50	71	46	62	79

\* Participant et non participant.

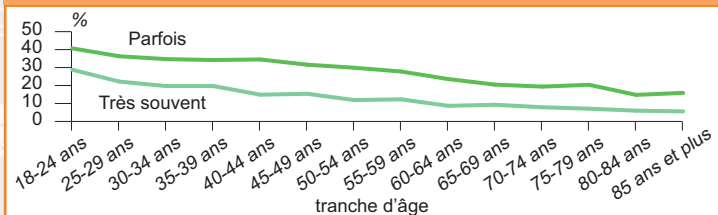
Lecture : en 2010, les participants et non participants regroupés en étude ou en emploi, passent 2 fois moins de temps à la cuisine (24 mn) que ceux ni en étude ni en emploi (54 mn). Si on ne considère que les individus participant à la cuisine, les personnes de 70 ans et plus passent quotidiennement 1 heure et 19 minutes à faire les repas, soit 33 minutes de plus que les 18-30 ans.

Champ : individus de 11 ans et plus en France métropolitaine, Martinique, Guadeloupe et de La Réunion.

## 12 h 40 et 20 h 10 : principaux moments de la journée consacrés au repas



## Grignotage : 29 % des personnes âgées de moins de 25 ans déclarent grignoter très souvent entre les repas



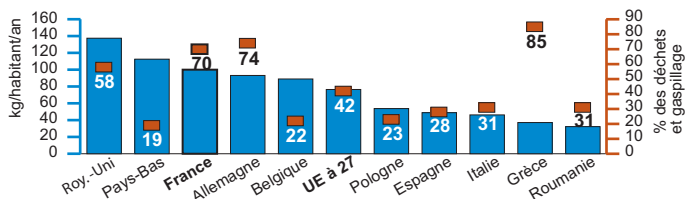
Champ : personnes de 18 ans et plus en France métropolitaine.

Source : Insee - Enquête Emploi du temps 2009-2010.

# Perte et gaspillage alimentaire

Télécharger les données au format tableur

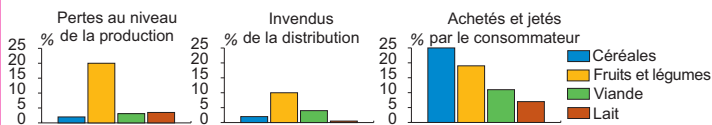
## Déchets et gaspillage de denrées alimentaires au stade de la consommation



Lecture : dans l'UE à 27, les déchets et le gaspillage alimentaires par les ménages sont estimés à 76 kg/habitant/an ; ils représentent 42 % du gaspillage des stades transformation, distribution, restauration et consommation au foyer.

Champ : les 10 pays de l'UE les plus peuplés, les pertes avant la transformation ne sont pas prises en compte. Source : Commission européenne - rapport 2010 sur données 2006.

## Les pertes et gaspillages de quelques produits en Europe (à 42 pays)



Lecture : en volume, à la production, 20 % de fruits et légumes sont perdus. Au stade de la distribution, les fruits et légumes invendus sont estimés à 10 %. Une fois acquis, le consommateur en jette 19 %.

Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Étude menée pour le congrès international Save food!, 2011 sur données 2006.

## Professionnels, services de contrôles, consommateurs : tous acteurs pour manger « sûr »

La politique de la sécurité sanitaire de l'alimentation en France concerne l'ensemble des actions concourant à s'assurer de l'hygiène et de l'innocuité des denrées alimentaires d'origine animale ou végétale. Le cadre réglementaire s'inscrit dans le droit communautaire auquel peuvent s'ajouter des dispositions nationales.

- Les professionnels (exploitations agricoles, navires de pêche, entreprises agroalimentaires, commerces, entreprises de restauration...) doivent garantir la sécurité sanitaire des produits qu'ils mettent sur le marché.

- Les services de contrôle de l'État contrôlent l'application de la réglementation. Sur le terrain, les structures locales des services vétérinaires et de la protection des végétaux coordonnées avec celles de la concurrence de la consommation et de la répression des fraudes, des affaires sanitaires et sociales (services respectifs des trois ministères - Agriculture, Économie, Santé) assurent ces missions. Ainsi, chaque année, de nombreux contrôles concernent la santé des végétaux et des animaux, la traçabilité, la qualité des produits importés ou exportés et l'hygiène alimentaire.

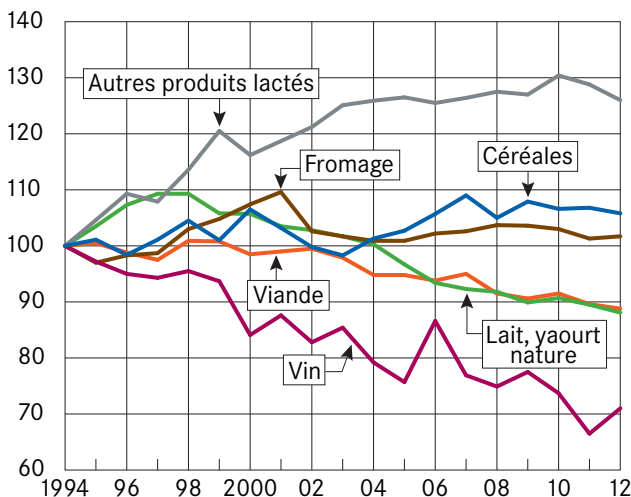
- Le consommateur renforce toutes les actions précédentes en contrôlant l'étiquette des produits préemballés, en respectant la chaîne du froid, en ayant les gestes d'hygiène appropriés...

Pour en savoir plus : [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr) ou [www.sante.gouv.fr](http://www.sante.gouv.fr)

Télécharger les données au format tableur

## Évolution des quantités de quelques produits consommés en France

indice base 100 en 1994 ou 1994-1995



Source : Agreste - Bilan d'approvisionnement (campagne pour le vin et les céréales).

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt  
**Service de la statistique et de la prospective**

12 rue Henri Rol-Tanguy – TSA 70007 – 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex

Mél : [agreste-info@agriculture.gouv.fr](mailto:agreste-info@agriculture.gouv.fr)

Directrice de la publication : B. Sédiillot

Composition : SSP-ANCD

ISSN : 2259-5007

ISBN : 978-2-11-097650-5

Dépôt légal : à parution