

## Le gaspillage alimentaire porte atteinte au climat, à l'eau, aux terres et à la biodiversité

Coûts économiques directs de 750 milliards de dollars par an – Instituer de meilleures politiques et reproduire les succès à grande échelle



Ces déchets alimentaires seront transformés en méthane et biogaz (France)

**11 septembre 2013, Rome** - Le gaspillage effarant de 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année n'est pas juste une gigantesque perte économique, il porte aussi un grave préjudice aux ressources naturelles dont l'humanité dépend pour se nourrir, indique un nouveau rapport de la FAO paru aujourd'hui.

*Food Wastage Footprint: Impacts on Natural Resources* est la première étude qui entreprenne d'analyser les impacts des pertes et gaspillages alimentaires à l'échelle mondiale depuis un point de vue écologique, en se penchant sur ses conséquences pour le climat, les utilisations de l'eau et de la terre, et la biodiversité.

### En voici les principales conclusions:

Chaque année, la nourriture produite sans être consommée engloutit un volume d'eau équivalant au débit annuel du fleuve Volga en Russie et est responsable du rejet dans l'atmosphère de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre.

Outre ses impacts environnementaux, ses conséquences économiques directes pour les producteurs (à l'exclusion du poisson et des fruits de mer) sont de l'ordre de 750 milliards de dollars par an, estime le rapport de la FAO.

"Nous sommes tous appelés - agriculteurs et pêcheurs, industriels de l'agro-alimentaire et grande distribution; gouvernements locaux et nationaux, consommateurs individuels - à faire des changements à tous les maillons de la chaîne alimentaire pour éviter les gaspillages, et, quand ce n'est pas possible, à réutiliser ou recycler la nourriture", a déclaré le Directeur général de la FAO José Graziano da Silva.

"Nous ne pouvons tout simplement pas permettre qu'un tiers de toute la nourriture que nous produisons soit gaspillée ou perdue à cause de pratiques inadéquates lorsque 870 millions d'êtres humains sont affamés chaque jour ", a-t-il ajouté.

En complément de la nouvelle étude, la FAO a également publié un guide contenant des recommandations sur comment réduire les pertes et gaspillages alimentaires à toutes les étapes de la filière. Le guide présente un certain nombre de projets qui montrent la façon dont les gouvernements nationaux et locaux, les agriculteurs, les entreprises, et les consommateurs individuels peuvent agir face à ce problème.

Achim Steiner, Secrétaire général adjoint de l'ONU et Directeur exécutif du Programme des Nations Unies pour l'environnement (PNUE), a déclaré: "Le PNUE et la FAO ont reconnu les pertes et gaspillages alimentaires comme une grande occasion pour les économies du monde entier d'effectuer la transition vers une Economie Verte inclusive, sobre en carbone et reposant sur une utilisation rationnelle de ressources. L'excellent rapport de la FAO met en lumière les multiples avantages pouvant en dériver - souvent, par l'adoption de mesures simples et réfléchies au niveau des ménages, des détaillants, des restaurants, des écoles et des entreprises - en contribuant ainsi à un environnement durable, à des améliorations d'ordre économique, à la sécurité alimentaire et à la réalisation du Défi *Faim Zéro* lancé par le Secrétaire général de l'ONU. Nous encourageons à adopter notre slogan: *Pensez. Mangez. Préservez - Réduisez votre empreinte*".

1 sur 3

Le PNUE et la FAO sont des partenaires fondateurs de la campagne Pensez. Mangez. Préservez - Réduisez votre empreinte qui a été lancée cette année et a pour but d'aider à coordonner les efforts mondiaux de réduction des pertes

### Animation



### Où se produisent les pertes et gaspillages alimentaires?

Selon l'étude de la FAO, le gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale a lieu, pour 54 pour cent, "en amont", c'est-à-dire durant les phases de production et de manutention et stockage après-récolte, et pour 46 pour cent "en aval", soit aux stades de la transformation, de la distribution et de la consommation.

En règle générale, les pays en développement sont plus touchés par les pertes alimentaires durant la production agricole; en revanche, les régions à revenus moyens et élevés connaissent davantage de gaspillage au niveau de la vente au détail et des consommateurs (où il représente 31-39 pour cent des pertes et gaspillages totaux) que les régions à faible revenu (4-16 pour cent).

Plus la perte d'un aliment se produit tard dans la chaîne, plus l'impact environnemental est élevé, fait remarquer le rapport de la FAO, car les coûts environnementaux occasionnés durant la transformation, le transport, le stockage et la préparation doivent être ajoutés aux coûts initiaux de production.

### Points chauds

Le rapport fait état de plusieurs "points chauds" de pertes et gaspillages alimentaires:

**Les pertes de céréales en Asie** sont un sérieux problème qui a de lourds impacts sur les émissions de carbone et sur l'utilisation de l'eau et des terres. Le cas du riz est emblématique, compte tenu de ses émissions de méthane élevées et d'un haut niveau de pertes.

Si les volumes de pertes de viande dans toutes les régions du monde est comparativement faible, le **secteur de la viande** a de gros impacts sur l'environnement en termes d'occupation des terres et d'empreinte carbone, **en particulier dans les pays à revenus élevés et en Amérique latine**, qui, ensemble, représentent 80 pour cent de tous les gaspillages et pertes de viande. Les régions à revenus élevés (sauf Amérique latine) sont responsables d'environ 67 pour cent de toutes les pertes de viande.

**Le gaspillage des fruits est responsable de gaspillages d'eau en Asie, en Amérique latine, et en Europe.** De même, de gros volumes de légumes perdus et gaspillés dans les régions industrialisées d'Europe et d'Asie du Sud et du Sud-Est se traduisent par une empreinte carbone importante pour le secteur.

### Causes des pertes et gaspillages alimentaires - et solutions

Selon la FAO, le comportement des consommateurs, associé à un manque de communication dans la chaîne d'approvisionnement, serait à l'origine des niveaux élevés de gaspillage alimentaire dans les sociétés nanties. Les consommateurs ne planifient pas leurs courses, ils achètent trop ou sont trop rigides par rapport aux "dates limite d'utilisation optimale", tandis que les normes de qualité et les critères esthétiques portent les commerçants à se débarrasser de grandes quantités d'aliments parfaitement comestibles.

Dans les pays en développement, des pertes importantes après la récolte tout au début de la chaîne d'approvisionnement sont un problème capital, qui s'explique par des limitations financières et structurelles dans les techniques de récolte et les infrastructures de stockage et de transport, auxquelles viennent s'ajouter les conditions climatiques favorisant la détérioration des aliments.

Pour affronter le problème, le guide de la FAO distingue trois niveaux où des mesures s'imposent:

- **Il faut accorder la priorité absolue à la prévention des pertes et gaspillages alimentaires.** Outre l'amélioration des pertes de récolte à la ferme dues à de mauvaises pratiques, une meilleure adéquation de la production et de la demande permettrait de ne pas utiliser les ressources naturelles pour produire des quantités de nourriture non nécessaires.
- Dans l'éventualité d'excédents alimentaires, la meilleure solution consiste à les réutiliser au sein de la chaîne alimentaire - c'est-à-dire trouver des débouchés secondaires ou faire don des surplus aux personnes les plus démunies. Si la nourriture n'est pas adaptée à la consommation humaine, l'autre solution consiste à l'utiliser pour l'alimentation animale, ce qui permet de conserver des ressources qui, sinon, serviraient à produire des fourrages commerciaux.
- **Lorsqu'il s'avère impossible de réutiliser, il faut opter pour le recyclage et la récupération:** recyclage des sous-produits, digestion anaérobie, compostage, et incinération avec récupération d'énergie permettent de récupérer l'énergie et les nutriments, ce qui constitue un avantage de taille par rapport à leur mise en décharge. La nourriture non consommée qui pourrit dans les décharges est un gros producteur de méthane, un gaz à effet de serre particulièrement nocif.

Le rapport de la FAO *Funding for the Food Wastage Footprint* et son guide ont été financés par le gouvernement d'Allemagne.

## De quoi

### s'agit-il exactement ?

*Les pertes alimentaires* sont la **réduction involontaire** de nourriture disponible pour la consommation humaine. Elles sont le résultat de chaînes d'approvisionnement inefficaces, de mauvaises infrastructures et logistique, d'un manque de technologie, de compétences, de connaissances et de capacités de gestion. Elles interviennent essentiellement aux stades de la production-après récolte et transformation, par exemple lorsque la nourriture n'est pas récoltée, ou qu'elle est jetée parce qu'elle a été endommagée durant la transformation, le stockage et le transport.

*Le gaspillage alimentaire* se réfère aux aliments parfaitement comestibles jetés intentionnellement, principalement par les commerçants et les consommateurs.

Une autre catégorie regroupe les deux: *pertes et gaspillages alimentaires*.