

## Pertes et gaspillages alimentaires

Le symbole d'un système alimentaire inefficace, injuste et non-durable



François Delvaux

Décembre 2014

Pour que la Terre tourne plus **JUSTE** !

Avec le soutien de:



FÉDÉRATION  
WALLONIE-BRUXELLES

*« Que de la nourriture soit perdue ou gaspillée alors que des personnes meurent de faim indique tout d'abord que le système alimentaire mondial ne remplit pas sa mission de façon satisfaisante – peu importe la raison. Les pertes et gaspillages sont souvent considérés comme un symbole de l'inefficacité et de l'iniquité des systèmes alimentaires en place »<sup>1</sup>*

Bien que les chiffres varient légèrement d'une publication à l'autre, on s'accorde en général pour dire qu'au moins un tiers de la nourriture produite annuellement à l'échelle mondiale est soit perdue, soit gaspillée tandis que 805 millions de personnes (selon les estimations les plus « optimistes ») souffrent encore de faim chronique. L'absurdité et le caractère révoltant des chiffres liés au gaspillage alimentaire peuvent également se traduire par d'autres chiffres : environ un quart de l'eau utilisée au niveau mondiale est dédié à la production d'aliments que personne ne mangera jamais et que dire de l'énergie utilisée à produire une nourriture qui n'atteindra jamais nos estomacs ! Les pertes et gaspillage alimentaires engendrent donc « un “gaspillage” de ressources naturelles ou économiques »<sup>2</sup>.

### **Pertes et gaspillages alimentaires : un problème global**

Si l'on gaspille autant au « Nord » qu'au « Sud » (en nombres de tonnes), les raisons de ces gaspillages et les maillons de la

chaîne alimentaire dans lesquels ils prennent place varient quant à eux grandement. C'est pour cette raison que l'on opère une distinction entre « pertes » et « gaspillages » alimentaires.

- Les pertes alimentaires concernent une diminution de la quantité d'aliments « perdus » durant la récolte (à même le champ) ou dans les étapes suivant la récolte (stockage, transformation, transport, ...)
- Le gaspillage alimentaire concerne toute la nourriture qui est « gaspillée » au stade de la consommation (invendus dans les grandes surfaces, gaspillage au niveau des ménages, ...)

Si le premier type concerne avant tout les pays dits « en développement », le second concerne prioritairement les pays dits « industrialisés ».

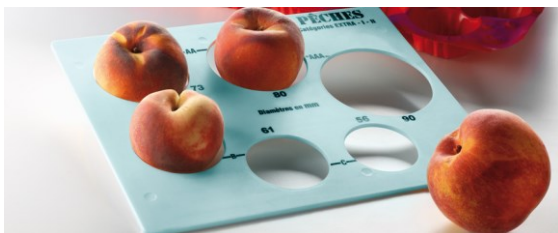
### **Pertes et gaspillages alimentaires : une approche biaisée**

Ce constat a été largement diffusé et débattu grâce à la publication récente d'un rapport Groupe d'Experts de Haut Niveau (GEHN) lié au Comité de la sécurité alimentaire mondiale (CSA) intitulé « pertes et gaspillages de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables ». S'il faut souligner le caractère judicieux du choix de lier la problématique des gaspillages alimentaires à celle de la durabilité de nos systèmes alimentaires, les conclusions tirées par les auteurs de ce rapport sont assez « traditionnelles » : le rapport donne l'impression que réduire les pertes et le gaspillage alimentaire et donc

<sup>1</sup> Pertes et gaspillage de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables, HLPE (2014), page 42 <http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>

<sup>2</sup> Pertes et gaspillage de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables, HLPE (2014), page 38 <http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>

augmenter l'efficacité du système actuel reviendrait automatiquement à augmenter la durabilité de nos systèmes alimentaires. Or, les organisations de la société civiles ayant suivi les discussions et négociations liées à ce sujet au niveau international sont formelles : c'est en changeant radicalement la manière dont nos systèmes alimentaires sont organisés que nous parviendrons à réduire de façon structurelle les pertes et le gaspillage alimentaire. Cette demande nous paraît d'autant plus évidente que plusieurs éléments présentés dans le rapport du GEHN soulignent avec clarté les dysfonctionnements et limites inhérents à la manière dont notre système alimentaire est organisé.



### Les supermarchés et leurs standards

Parmi les éléments cités comme étant une cause majeure de pertes et gaspillages alimentaires dans les pays dits « développés », le rapport pointe la responsabilité des supermarchés et de la grande distribution et de leurs standards esthétiques (calibre, forme, couleur, ...) visant à offrir des produits homogènes et « parfaits », uniformisés. L'expansion de ce modèle dans les pays dits « en développement » représente un réel risque d'accroissement des pertes et gaspillages, doublé d'un risque réel pour les producteurs alimentaires qui risquent d'avoir « du mal à satisfaire aux divers référentiels privés imposés par les

supermarchés et la grande distribution »<sup>3</sup>, les marginalisant un peu plus tout en accroissant le risque de faim et de pauvreté.

### La distance parcourue par nos aliments et la complexité des filières alimentaires

L'impact des supermarchés et de la grande distribution ne se limite pas aux normes et standards esthétiques qu'ils imposent aux producteurs. En effet, le modèle qui se cache derrière ces acteurs, celui de la globalisation, de la complexification et de l'allongement des filières, est également la cause de nombreuses pertes et de gaspillages alimentaires. Le rapport rappelle ainsi que les pertes « tiennent aussi à la distance croissante qui sépare les lieux de production et les marchés de consommation. Outre les agriculteurs, divers acteurs interviennent le long de la filière – transporteurs, gestionnaires d'entrepôts, opérateurs du secteur agroalimentaire, magasins d'alimentation et supermarchés »<sup>4</sup>.

### Plus que jamais, le local fait partie de la solution

On doit reconnaître que le rapport fait preuve d'une certaine mauvaise foi lorsqu'il s'agit d'évaluer l'impact des filières locales sur les pertes et gaspillages alimentaires. Si la longueur des chaînes d'approvisionnement et leur complexité est pointée du doigt, les filières locales ne semblent qu'être une voie de garage aux produits ne répondant pas aux critères des

<sup>3</sup> Pertes et gaspillage de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables, HLPE (2014), page 67 <http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>

<sup>4</sup> Pertes et gaspillage de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables, HLPE (2014), page 62 <http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>

supermarchés et non une réponse structurelle aux pertes et gaspillages et au besoin de durabilité dans nos systèmes alimentaires. C'est ainsi que le rapport souligne que « les marchés locaux peuvent faciliter la distribution de produits n'ayant plus qu'une courte durée de vie ou qui ne répondent pas aux normes d'apparence des grands détaillants »<sup>5</sup>. Le rapport reconnaît aussi que les filières courtes pourraient aussi « réduire les pertes et gaspillages dus au transport, ainsi que le gaspillage imputable aux consommateurs car le temps gagné sur le transport se traduirait par un allongement de la durée de conservation résiduelle des aliments pour le consommateur »<sup>6</sup>. Outre ces rares références aux bienfaits (ici soulignés au conditionnel) le reste des recommandations vise principalement l'augmentation de l'efficacité des systèmes actuels : augmenter la fiabilité et l'efficacité de la chaîne du froid pour limiter les pertes durant le transport de longue distance, diffuser les « bonnes pratiques<sup>7</sup> » et développer des capacités logistiques et de



*Pertes post-récolte : tomates pourries*

<sup>5</sup> Pertes et gaspillage de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables, HLPE (2014), page 87 <http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>

<sup>6</sup> Pertes et gaspillage de nourriture dans un contexte de systèmes alimentaires durables, HLPE (2014), page 67 <http://www.fao.org/3/a-i3901f.pdf>

<sup>7</sup> Les gestes, techniques, systèmes,... qui améliore l'efficacité du système et en limite les pertes et gaspillages.

transports adaptées font partie des solutions recommandées, laissant de côté toute solution visant à développer des systèmes alimentaires réellement durables.

## Conclusion

Loin d'épuiser la question, ces quelques éléments mis en avant dans cette analyse nous montrent la pertinence de ce sujet pour questionner la façon dont nos systèmes alimentaires fonctionnent et sont organisés. Ce sujet se révèle d'autant plus intéressant que la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires fait partie de ces rares sujets sur lesquels l'ensemble du spectre politique s'accorde. Les récentes négociations ayant eu lieu à Rome lors de la 41<sup>ème</sup> session du Comité Mondial de la Sécurité alimentaire ont donné lieu à l'adoption par les Etats Membres de plusieurs recommandations dont certaines pourraient être utilisées en vue de soutenir le développement de systèmes alimentaires durables ancrés localement. Afin de lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaire, Le Comité (CSA) recommande ainsi<sup>8</sup> :

- De promouvoir des connaissances et techniques traditionnelles ;
- D'investir dans les infrastructures publiques (stockage, transformation, transport, ...) afin de faciliter l'accès des producteurs et des consommateurs au marché ;
- D'aider les petits producteurs et transformateurs de denrées alimentaires et leurs organisations ;
- D'améliorer les politiques d'achats dans le secteur public en facilitant, par

<sup>8</sup> <http://www.fao.org/3/a-mm187f.pdf>

exemple, l'accès des petits producteurs à ces marchés publics ;

- D'examiner l'impact des circuits courts et des marchés locaux sur la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire ;
- De promouvoir la recherche participative et de coopérer avec les petits producteurs ;
- De reconnaître le rôle important des autorités locales et des organismes multipartites – permettant la participation des acteurs du système alimentaire à la définition des politiques les concernant – tels que les « conseils de politique alimentaire » – dans la réduction des pertes et gaspillages de nourriture.