



EMPREINTES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LE SAVIEZ-VOUS?

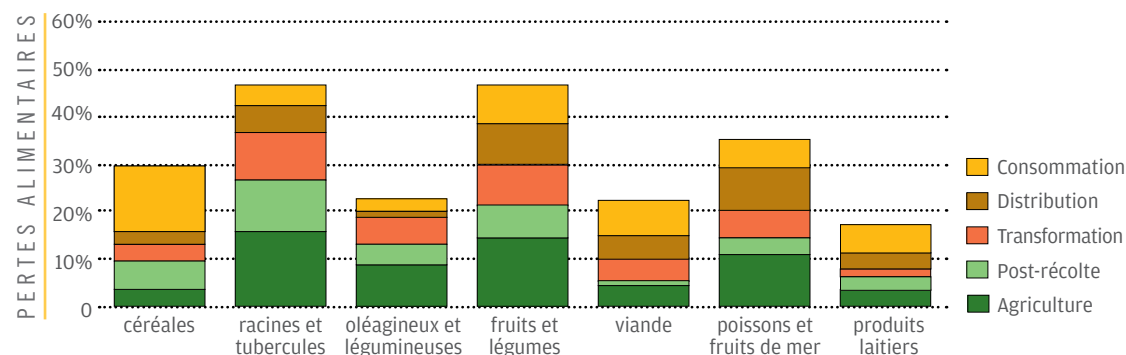
SOCIAL Environ 900 millions de personnes souffrent actuellement de la faim dans le monde et 1 milliard de personnes sont suralimentées. Selon les tendances actuelles de production et de consommation, la production alimentaire mondiale devra augmenter de 60 pour cent en 2050 pour répondre à la demande.

ÉCONOMIE Le coût global du gaspillage alimentaire, calculé à partir des coûts aux producteurs en 2009, est de USD750 milliards, soit approximativement le PNB de la Turquie ou de la Suisse. La production céréalière perdue en Afrique subsaharienne seule pourrait répondre aux besoins alimentaires minimums annuels de 48 millions de personnes.

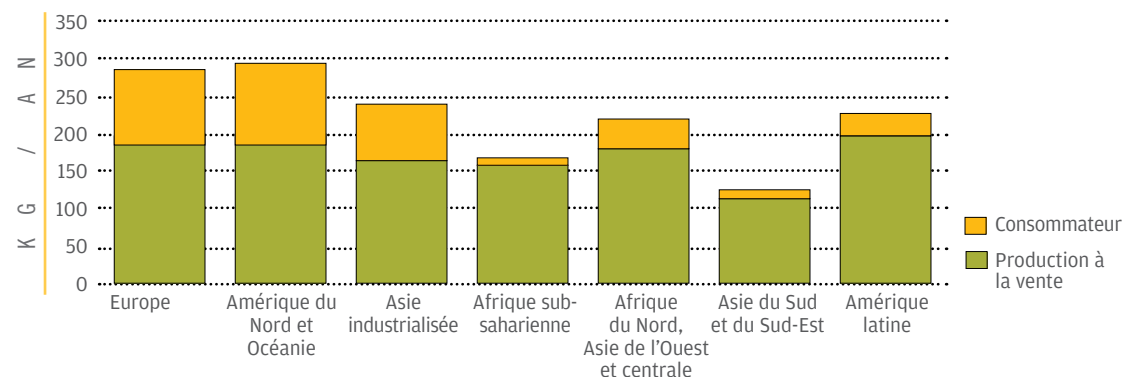
ENVIRONNEMENT Les aliments perdus et gaspillés pourraient nourrir une population mondiale toujours croissante. Ils ont également un coût élevé sur l'environnement en affectant notamment la qualité du sol, la quantité d'eau et la biodiversité. Le gaspillage alimentaire a également un fort impact sur le changement climatique.

GOVERNANCE Les pertes alimentaires post-récolte et le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de distribution et de consommation ont un double impact environnemental négatif: une pression induite sur les ressources naturelles et les services écosystémiques et la pollution par les rejets alimentaires. Dans le contexte mondial de raréfaction croissante des ressources naturelles, plus d'un tiers des aliments produits aujourd'hui ne sont pas consommés, ce qui correspond environ à 1,3 milliard de tonnes par an.

PARTIE DE LA PRODUCTION MONDIALE PERDUE OU GASPILLÉE



PERTES ET DÉCHETS ALIMENTAIRES PAR HABITANT CONSOMMATION ET PRÉ-CONSOMMATION





POURQUOI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A-T-IL DES CONSÉQUENCES SUR LA DURABILITÉ?

TERRE

L'agriculture intensive, sans période de jachère pour que les terres se reconstituent, diminue la fertilité des sols. Ne pas utiliser près d'un tiers de la nourriture produite dans le monde fait que le sol est inutilement mis sous pression. La diminution de la qualité du sol conduit à utiliser davantage d'intrants de synthèse qui provoquent la pollution et, finalement, la perte de terres arables.

- En 2007, presque 1,4 million d'hectares ont été utilisés pour produire des aliments finalement gaspillés. Cela représente une surface supérieure au Canada et à l'Inde réunis.
- La viande et le lait sont les produits gaspillés demandant le plus d'espace. Leur production est responsable de 78 pour cent des surfaces utilisées inutilement, alors qu'en quantité ils ne représentent que 11 pour cent du gaspillage alimentaire.

EAU

L'agriculture utilise déjà 70 pour cent des réserves d'eau douce mondiale et toute augmentation de la production se traduira vraisemblablement par une utilisation accrue d'eau. Le manque d'eau va constituer un obstacle majeur à la sécurité mondiale et gêner la nourriture signifie également gaspiller l'eau.

- En 2007, l'empreinte mondiale en eau bleue de la production agricole du gaspillage alimentaire était 250km³; soit 3,6 fois l'empreinte en eau bleue des États-Unis. En termes de volume, cela représente 3 fois le volume du lac de Genève ou la décharge annuelle de la Volga.
- Les céréales, les fruits et la viande sont les principaux contributeurs à l'empreinte en eau bleue du gaspillage alimentaire.

CHANGEMENT CLIMATIQUE

Les systèmes alimentaires et agricoles dépendent fortement des énergies fossiles. Le pétrole est utilisé dans presque tous les aspects de la production alimentaire, depuis la création des engrais, la plantation et la récolte mécanisées, jusqu'à l'irrigation, la conservation au froid et le transport. De plus, lorsque des aliments sont jetés dans une décharge et se décomposent au contact de l'air, ils dégagent du méthane, un gaz 25 fois plus puissant que le dioxyde de carbone pour piéger la chaleur.

- En 2007, l'empreinte carbone globale (hors modification d'utilisation des sols) du gaspillage alimentaire a été estimée à 3,3 Gtonnes de CO₂eq ; soit plus du double des émissions venant des transports routiers aux États-Unis en 2010.
- S'il était intégré dans une classification des pays les plus émetteurs de gaz à effet de serre, le gaspillage alimentaire apparaîtrait comme le troisième plus important émetteur, juste après les États-Unis et la Chine.
- La nourriture est la principale source de gaz de décharge et la matière destinée à l'enfouissement en plus grande quantité. Aux États-Unis, le gaz de décharge est responsable de 17 pour cent des émissions de méthane du pays.

BIODIVERSITÉ

Le gaspillage de nourriture est l'un des nombreux facteurs qui contribuent à la perte de biodiversité à travers la modification des habitats, la surexploitation, la pollution et le changement climatique.

- Motivés en partie par l'inefficacité de la production alimentaire mondiale, 9,7 millions d'hectares sont déboisés chaque année pour produire des aliments, ce qui représente 74 pour cent de la déforestation annuelle totale.
- Le gaspillage alimentaire contribue à la conversion de territoires sauvages en zones agricoles et à l'augmentation des efforts de pêche menant à une surexploitation des écosystèmes forestiers et marins et résultant en des pertes considérables de flore et faune sauvage incluant des mammifères, des oiseaux, des poissons et des amphibiens.
- Près de 70 pour cent des captures totales de poissons par certains types de chalut sont rejetés en mer.





ZOOM

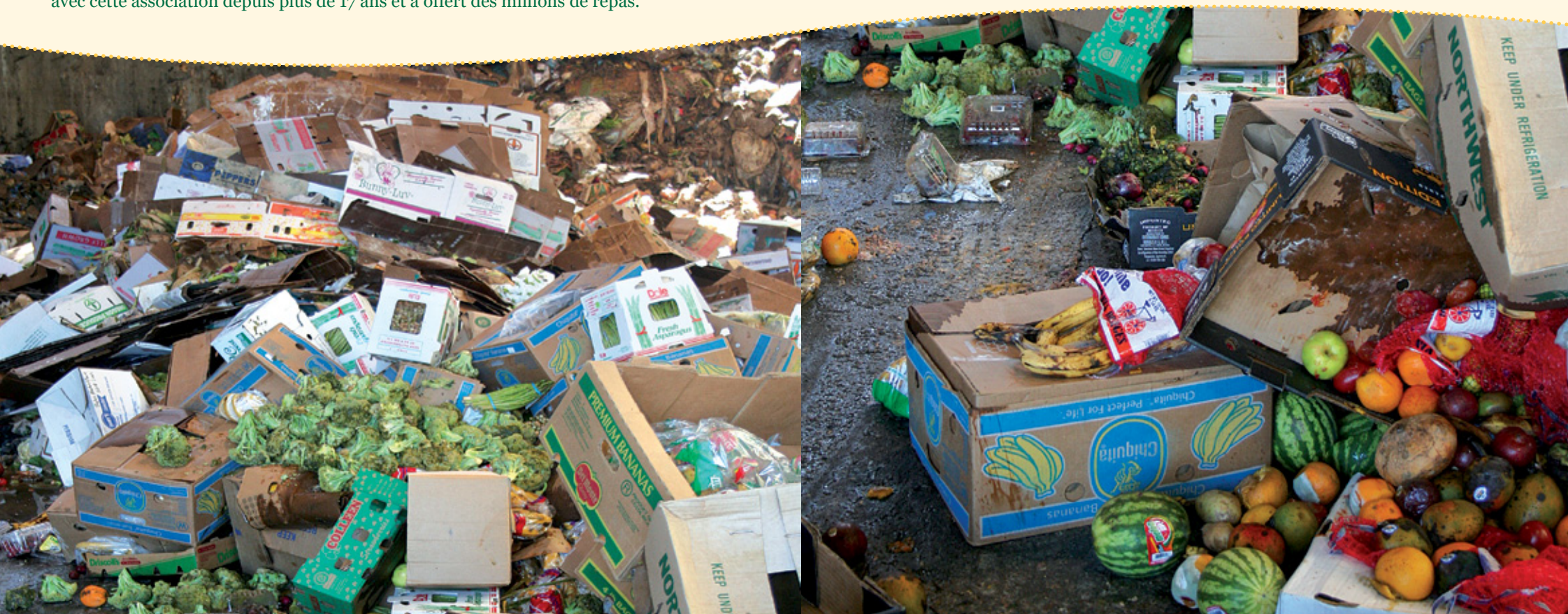
LA POLITIQUE DE ZÉRO DÉCHET ALIMENTAIRE À LA DÉCHARGE DE SAINSBURY

En 2011, Sainsbury est devenu le premier supermarché britannique à ne pas envoyer de déchets alimentaires à la décharge. La majorité des aliments périmés du supermarché sont maintenant utilisés pour produire de l'énergie par digestion anaérobie. En 2011, Sainsbury est devenu le plus important commerçant utilisateur de la digestion anaérobie après avoir signé un contrat de trois ans avec le transformateur de déchets Biffa. Le supermarché s'est engagé au zéro déchet alimentaire à la décharge en 2009. Avec cette politique, Sainsbury aide la Grande-Bretagne à respecter la Directive européenne imposant la réduction de 50 pour cent du niveau de 1995 de mise en décharge des déchets biodégradables d'ici 2013.

Sainsbury s'est également efforcé de réduire ses déchets alimentaires grâce à un meilleur contrôle de ses stocks et prévisions de ventes et en offrant les aliments mangeables, mais invendables, aux organismes de bienfaisance comme FareShare. Le supermarché travaille avec cette association depuis plus de 17 ans et a offert des millions de repas.

En plus de réduire ses stocks d'invendus alimentaires, Sainsbury aide également ses clients à réduire leurs déchets à la maison. La chaîne fournit des conseils sur la façon de bien conserver les produits et a lancé une campagne intitulée "Aimer vos restes", avec une page de son site Internet qui fournit des recettes et des idées sur la façon d'utiliser les restes de nourriture.

Sainsbury a également adopté un nouvel étiquetage sur ses produits alimentaires afin de conseiller les consommateurs sur la façon d'utiliser leurs congélateurs pour prolonger la durée de vie des aliments.





PRODUCTEURS

- Récoltez tout ce qui a poussé, au meilleur moment.
- Investissez dans la technologie pour un meilleur stockage.
- Compostez les déchets organiques inutilisables.

CONSOMMATEURS

- N'achetez pas plus de nourriture que ce qui est nécessaire en planifiant vos repas, en faisant des listes de courses détaillées et en achetant plus fréquemment, et en moindres quantités à chaque fois.
- Conservez les aliments correctement, que ce soit dans des récipients hermétiques ou des réfrigérateurs.
- Bien lire les dates d'expiration des produits et ne pas nécessairement les respecter rigoureusement.

COMMENT POUVEZ-VOUS AIDER?

INDUSTRIELS DE L'ALIMENTAIRE

- Permettez aux consommateurs d'acheter seulement la quantité désirée d'aliments.
- Offrez les aliments comestibles invendables.
- Élargissez la définition d'aliment "acceptable" et vendez les articles imparfaits à moindre prix.

DÉCIDEURS POLITIQUES

- Définissez des objectifs contraignants de réduction du gaspillage alimentaire.
- Découragez le déversement des déchets alimentaires dans les décharges et permettez aux producteurs de récolter tout ce qui pousse.
- Financez ou élaborer des campagnes de sensibilisation pour réduire le gaspillage alimentaire.

RECHERCHE À DÉVELOPPER

- Améliorer le calcul des empreintes environnementales du gaspillage alimentaire liées aux phases non agricoles du cycle de vie du produit.
- Effectuer la comptabilité intégrale de l'impact environnemental et social du gaspillage alimentaire mondial.
- Calculer les coûts d'opportunité des mesures de réduction du gaspillage alimentaire, en prenant en compte les coûts environnementaux et sociaux.



S'appuyant sur la longue expérience de la FAO en matière de pertes post-récolte et sur l'évaluation plus récente des pertes et déchets alimentaires mondiaux, les résultats de la phase 1 de la modélisation de l'empreinte environnementale du gaspillage alimentaire, focalisant sur les empreintes carbone, eau, terre et biodiversité sont parus en 2013 en même temps qu'une base de données et un guide de bonnes pratiques pour la réduction du gaspillage alimentaire. Une seconde Phase a été lancée, définissant une méthode d'évaluation économique des coûts environnementaux et sociaux liés au gaspillage alimentaire.

Pour plus d'information: www.fao.org/nr/sustainability/pertes-et-dechets-alimentaires/fr/