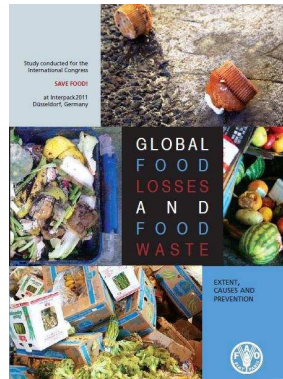


## UN GACHIS PLANETAIRE PLUS D'UN MILLIARD DE TONNES DE NOURRITURE GASPILLÉES CHAQUE ANNÉE !<sup>1</sup>

Le 11 mai la FAO (Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture) publie les conclusions d'un rapport "Global food losses and food waste". Cette publication est basée sur deux études menées sur les pertes alimentaires mondiales (un pour les pays au revenu moyen ou élevé et un pour les pays à faible revenu) d'août 2010 à janvier 2011 par l'Institut suédois pour l'alimentation et la biotechnologie (SIK), sur demande de la FAO.



Sa conclusion est stupéfiante et révoltante : le tiers des aliments produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine, soit environ 1,3 milliard de tonnes, est perdu ou gaspillé alors que le dit rapport nous rappelle que 925 millions de personnes souffrent de la faim ! Quelques chiffres :

- Chaque année, les consommateurs des pays riches gaspillent presque autant de nourriture (222 millions de tonnes) que l'entière production alimentaire nette de l'Afrique subsaharienne (230 millions de tonnes).
- Le volume total de nourriture perdue ou gaspillée chaque année est équivalent à plus de la moitié de la production céréalière mondiale (2,3 milliards de tonnes en 2009-2010).
- Les pays industrialisés produisent en moyenne 900 kg de nourriture par personne par année, soit environ le double (460 kg) par année de ce qui est produit dans les pays les plus pauvres.
- En Europe et en Amérique du nord, chaque personne met aux ordures en moyenne entre 95 kg et 115 kg par an, contre 6 à 11 kg seulement pour le consommateur d'Afrique subsaharienne et d'Asie du Sud et du Sud-Est.
- Dans les pays en développement, 40% des pertes se produisent aux stades de l'après-récolte et de la transformation alors que dans les pays industriels plus de 40 % des pertes sont le fait des détaillants et des consommateurs.

Un autre donnée interpelle. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, les pays industrialisés ne sont pas les seuls responsables : leur gaspillage est sensiblement du même niveau que les pertes des pays en développement (respectivement 670 et 630 millions de tonnes). Le rapport distingue entre pertes alimentaires et gaspillage de nourriture, différence majeure.

**Dans les pays pauvres les pertes** sont importantes "aux stades de la production, de la récolte, de l'après-récolte et de la transformation", en raison d'infrastructures défaillantes, de la faiblesse des investissements,

de difficultés de conservation des produits et de technologies dépassées. Les pertes alimentaires durant les récoltes et l'entreposage se traduisent par des pertes de revenus pour les petits paysans et par des prix trop élevés pour les consommateurs pauvres. La réduction des pertes aurait un impact "immédiat et significatif" sur leurs moyens d'existence et leur sécurité alimentaire.

Le rapport souligne que les pertes et le gaspillage alimentaires "entraînent la dilapidation des ressources, notamment l'eau, la terre, l'énergie, le travail et le capital", suggère "le renforcement de la chaîne d'approvisionnement alimentaire en facilitant l'accès direct des petits paysans aux acheteurs", l'augmentation des investissements dans les infrastructures, le transport, la transformation et l'emballage, le soutien technique et logistique par les services public et privé.

**Dans les pays industriels, le gaspillage** "est trop souvent le fait des commerçants et consommateurs qui jettent des aliments comestibles". Le consommateur est généralement poussé à acheter plus de nourriture qu'il n'en a besoin. Les promotions du genre "trois pour le prix de deux" sont un exemple frappant tout comme les plats surdimensionnés déjà cuisinés que proposent les industriels de l'agroalimentaire. Le rapport met en cause "les normes de qualité qui exagèrent l'importance de l'aspect extérieur". Cependant d'autres études montrent que le consommateur est disposé à acheter des produits dont l'aspect n'est pas exactement conforme aux normes pourvu qu'ils soient sûrs et bons. Autre suggestion : la vente directe des produits de la ferme au consommateur sans devoir se conformer aux normes de qualité des supermarchés.

Le rapport conclut, notamment, en appelant les consommateurs à "renverser leurs préjugés face aux normes", à modifier leur comportement, tout en soulignant l'importance "de l'éducation à l'école et des initiatives politiques". "Il convient de faire comprendre aux consommateurs des pays riches qu'il est inacceptable de jeter inutilement à la poubelle de la nourriture qui aurait pu servir. Il convient également de lui faire admettre qu'en raison de la disponibilité limitée des ressources naturelles, il serait plus rentable de réduire le gaspillage de nourriture que d'accroître la production agricole pour nourrir une population mondiale croissante". C.Q.F.D. ?

Philippe Savoye

<sup>1/</sup> Source : <http://www.fao.org/>